

NINJA®

SP100
Series • Série • Serie

OWNER'S GUIDE
GUIDE DE L'UTILISATEUR
MANUAL DEL PROPIETARIO

FOODI™ DIGITAL
AIR FRY OVEN
FOUR À CONVECTION
NUMÉRIQUE FOODI™
HORNO DIGITAL
PARA FREÍR CON
AIRE CALIENTE FOODI™



ninjakitchen.com

THANK YOU
for purchasing the Ninja® Foodi™ Digital Air Fry Oven



REGISTER YOUR PURCHASE

- registeryourninja.com
- Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V, 60Hz

Watts: 1800W

TIP: You can find the model and serial numbers on the QR code label on the base of the unit.

CONTENTS

Important Safeguards. 2

Parts 4

Accessory Placement 5

Before First Use 5

Using the Control Panel 6

Functions 7

Control Panel Display & Operating Buttons 7

Power Cord Management. 8

Using Your Foodi™ Digital Air Fry Oven 9

Using the Cooking Functions. 9

Air Fry 9

Air Roast 10

Air Broil 10

Bake 11

Toast 11

Bagel 12

Dehydrate 12

Keep Warm. 12

Cleaning, Maintenance & Storage. 13

Everyday Cleaning 13

Deep Cleaning 13

Flip-Up-And-Away Storage 14

Accessories for Purchase 15

Troubleshooting 16

FAQ 16

Replacement Parts 16

Warranty 17

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

-  **Read and review instructions for operation and use.**
-  **Take care to avoid contacts with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.**

 **For indoor and household use only.**

Read all instructions before using your Ninja® Foodi™ Digital Air Fry Oven.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

⚠ WARNING

- 1** Read all instructions prior to using the oven and its accessories.
- 2** This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 3** To eliminate a choking hazard for young children, remove and discard the protective cover fitted on the power plug of this oven.
- 4** Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your oven.
- 5** **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- 6** **NEVER** use outlet below counter.
- 7** Keep the appliance and its cord out of reach of children. Do not allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
- 8** **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces, including stoves and other heating ovens.
- 9** **NEVER** leave the oven unattended while in use.
- 10** **DO NOT** cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause the oven to overheat or cause a fire.
- 11** **NEVER** place aluminum foil on top of the sheet pan or broil pan. This traps grease and can cause a fire.
- 13** To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- 14** **DO NOT** use the oven with damage to the power cord or plug. Regularly inspect the oven and power cord. If the oven malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 15** **DO NOT** cover the air intake vents or air outlet vents while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 16** **DO NOT** insert anything in the ventilation slots and do not obstruct them.
- 17** **DO NOT** place items on top of surface while unit is operating except for authorized recommended Ninja accessories.
- 18** Before placing any accessories into the oven ensure they are clean and dry.
- 19** Intended for countertop use only. **DO NOT** place the oven near the edge of a countertop. Ensure the surface is level, clean and dry.
- 20** This oven is for household use only. **DO NOT** use this oven for anything other than its intended use. Misuse may cause injury.
- 21** **DO NOT** store any materials, other than supplied accessories, in this oven when not in use.

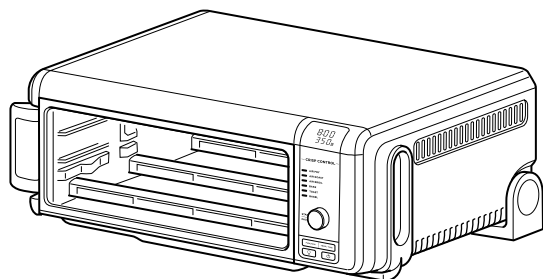
- 22** **DO NOT** use outdoors. **DO NOT** use in moving vehicles or boats.
- 23** **DO NOT** use accessory and attachments not recommended or sold by SharkNinja.
- 24** When using this oven, provide adequate space above and on all sides for air circulation.
- 25** A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, or the like when in operation. **DO NOT** place anything on the oven during operation.
- 26** This oven has a tempered glass door and is more resistant to breakage. Avoid scratching door surface or nicking edges.
- 27** **DO NOT** use the oven without the wire rack installed.
- 28** **DO NOT** spray any type of aerosol spray or flavoring inside the oven while cooking.
- 29** Use caution when inserting and removing anything from the oven, especially when hot.
- 30** Outlet voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 31** Prevent food contact with heating elements. Excessive food loads may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the oven.
- 32** **DO NOT** place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, roasting bags and the like.
- 33** Extreme caution should be exercised when using containers constructed of any materials other than metal or glass.

- 34** **DO NOT** touch hot surfaces. Oven surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles and knobs.
- 35** Spilled food can cause serious burns. Extreme caution must be used when the oven contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- 36** Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the oven.
- 37** Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- 38** Press the power button to turn oven off and allow to cool completely before cleaning, moving and flipping for storage.
- 39** Unplug from outlet when not in use. To unplug, grasp the plug by the body and pull from the outlet. Never unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- 40** **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, causing a risk of electrical shock.
- 41** **DO NOT** use the oven as a source of heat or for drying.

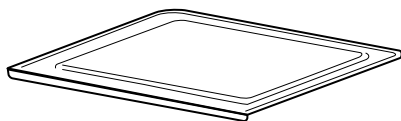
SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS

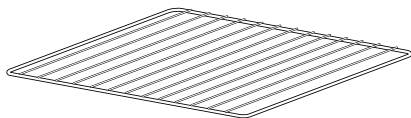
- A** Main Unit
(attached power cord
not shown)



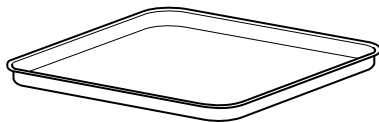
- B** Removable Crumb Tray



- C** Wire Rack



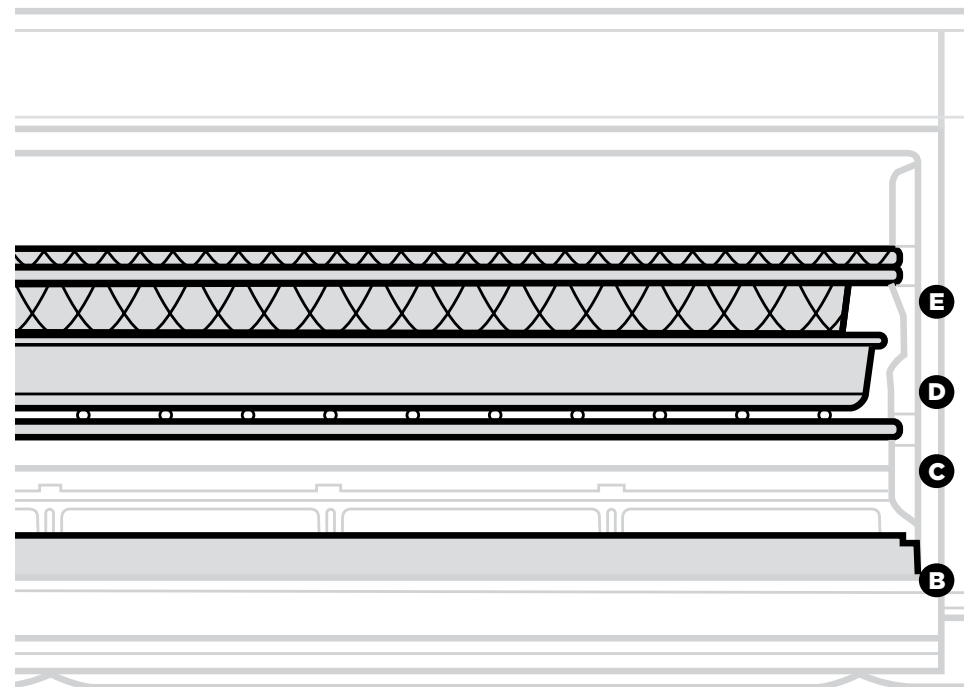
- D** Sheet Pan



- E** Air Fry Basket



ACCESSORY PLACEMENT



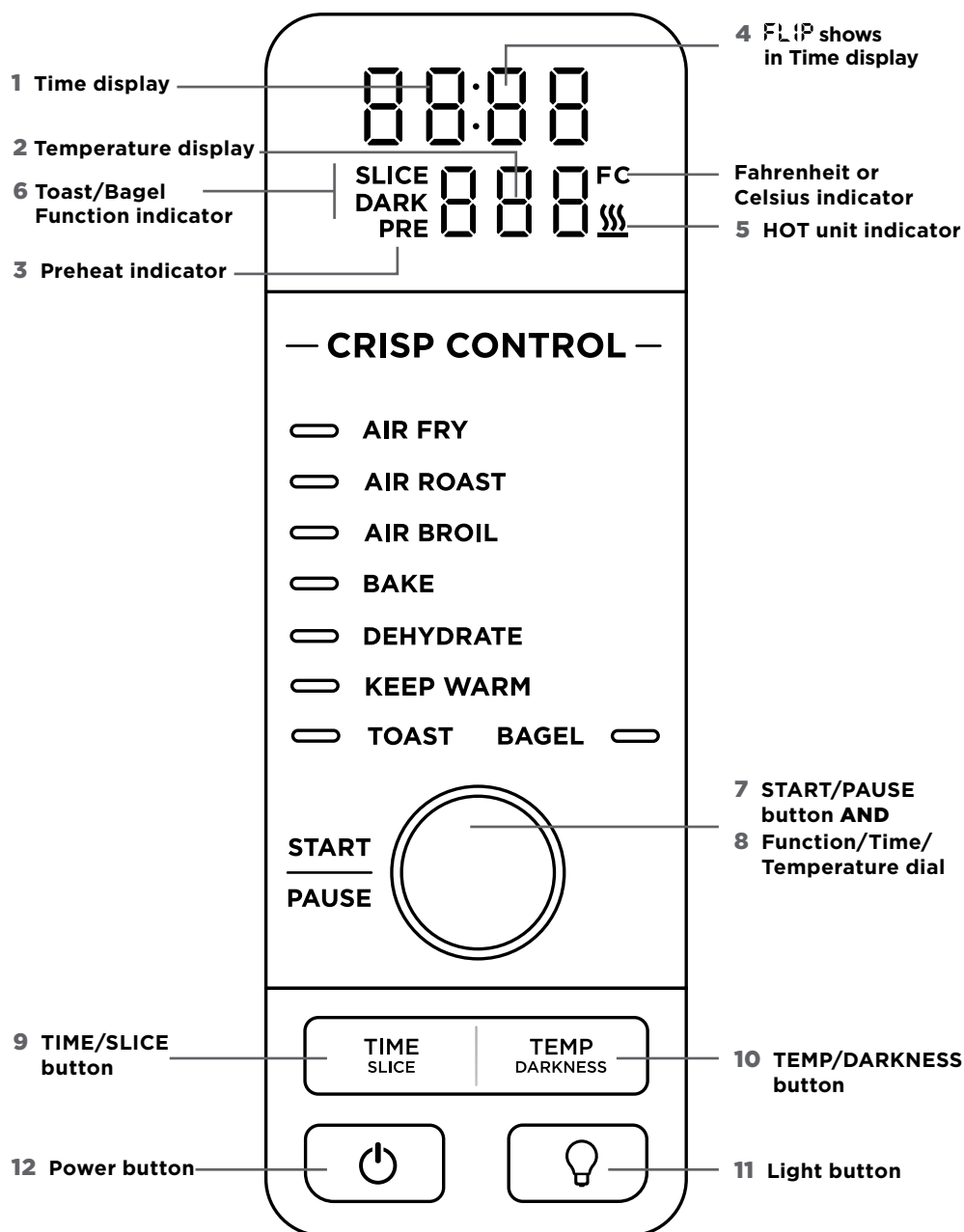
- B** Removable Crumb Tray - Always place below the bottom heating elements
- C** Wire Rack - Keep in the bottom rail position
- D** Sheet Pan - Always layer on top of the wire rack
- E** Air Fry Basket - Use in the top rail position

BEFORE FIRST USE

- 1 Remove and discard any packaging material, promotional labels, and tape from the unit.
- 2 Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the air fry basket, sheet pan, wire rack, and removable crumb tray in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. **NEVER** clean the main unit in the dishwasher.

NOTE: ONLY the sheet pan and air fry basket are dishwasher safe. **DO NOT** use metal utensils on the sheet pan.

USING THE CONTROL PANEL



FUNCTIONS

AIR FRY: Make foods that would traditionally be fried—such as chicken wings, French fries, and chicken nuggets—with little to no added oil.

AIR ROAST: Achieve a crispy outside and perfectly cooked inside for full-sized sheet pan meals, thicker proteins, and roasted veggies.

AIR BROIL: Broils meat and fish and evenly browns the tops of casseroles.

BAKE: Evenly bakes everything from your favorite cookies to homemade pizzas.

TOAST: Evenly toasts up to 9 slices of bread to your perfect level of darkness.

BAGEL: Perfectly toast up to 9 slices of bagels halves when they're placed cut-side up on the wire rack.

DEHYDRATE: Dehydrates meats, fruits, and vegetables for healthy snacks.

KEEP WARM: Keeps food warm up to 2 hours.

NOTE: The Dehydrate and Keep Warm functions are not included on all models.

CONTROL PANEL DISPLAY & OPERATING BUTTONS

1 Time display: Shows the cook time. The time will count down when cooking is in progress.

2 Temperature display: Shows the cook temperature.

NOTE: Time and temperature will always return to the cook time and temperature that was set the last time the oven was in use.

3 PRE flashes when the unit is preheating.

4 FLIP will appear on the time display when the unit is cool enough to flip up for storage or cleaning.

5 illuminates when the unit is hot and will turn off when the oven is cool enough to be flipped up for storage or cleaning.

6 SLICE and **DARK** will illuminate when using the Toast or Bagel function.

7 START/PAUSE button: Press to start or pause cooking.

8 Function/Time/Temperature dial: Turn to select a cooking function or adjust time and temperature (or number of slices and darkness level when using the Toast and Bagel functions).

NOTE: Press and hold the START/PAUSE button for 3 seconds to return to the function selection.

9 TIME/SLICE button: To select a cook time, press the TIME button, then use the dial to adjust the time. When using the Toast or Bagel function, this button will adjust the number of slices instead of the time.

10 TEMP/DARKNESS button: To adjust temperature, press the TEMP button and use the dial to adjust the temperature. When using the Toast or Bagel function, this button will adjust the darkness level instead of the temperature.

NOTE: The cook time and temperature may be adjusted at any time during the cooking cycle.

NOTE: To switch from Fahrenheit to Celsius, press and hold the TEMP/DARKNESS button for 3 seconds while the unit is not in cook mode.

11 (Light) button: Press to turn the oven's interior light on and off.

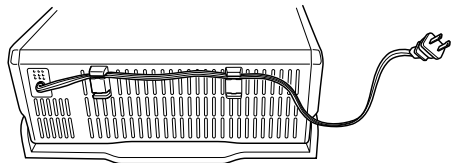
NOTE: The light will automatically turn on when there are 30 seconds of cook time remaining.

12 (Power) button: Press to turn the unit on and off.

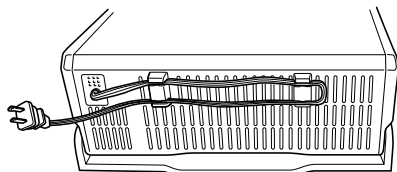
POWER CORD MANAGEMENT

Our cord-management system is designed so it will not interfere with the oven's flip-away functionality.

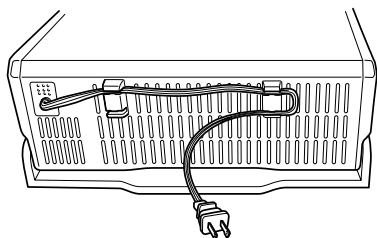
Option 1 Outlet on the left



Option 2 Outlet on the right



Option 3 Outlet behind the oven



USING YOUR FOODI™ DIGITAL AIR FRY OVEN

USING THE COOKING FUNCTIONS

To turn on the unit, plug the power cord into the wall, flip oven down into cooking position, and press the  button.

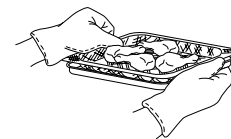
NOTE: The unit preheats quickly, so we recommend prepping all ingredients before turning on the oven.

Air Fry

- 1 To select the function, turn the dial until AIR FRY illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the TIME/SLICE button and use the dial to select your time up to 1 hour. To set the time, press the TIME/SLICE button again.
- 3 Then press the TEMP/DARKNESS button and use the dial to select a temperature between 250°F–450°F. To set the temperature, press the TEMP/DARKNESS button again.
- 4 Press START/PAUSE to begin preheating.
- 5 Place ingredients in the air fry basket. If ingredients are fatty, oily, or marinated, place the basket on the sheet pan.



Use air fry basket for dry ingredients.

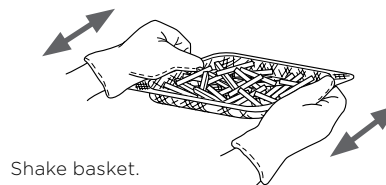


Use air fry basket with sheet pan underneath for fatty, oily, or marinated ingredients.

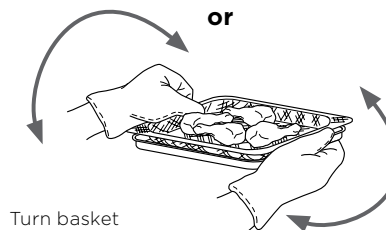
- 6 When the unit beeps to signify it has preheated, immediately slide the basket into the upper rails of the oven. If also using the sheet pan, slide both into the oven at the same time, with the basket in the upper rails and the pan on the wire rack beneath the basket. Close oven door.

NOTE: The timer will start counting down as soon as the unit has preheated. If ingredients are not ready to go into the oven, simply turn the dial to add more time.

- 7 For more even browning and crispiness, toss ingredients or turn the basket 180° halfway through cooking cycle.



Shake basket.



Turn basket and sheet pan 180°.

- 8 When cook time is complete, the unit will beep.

USING YOUR FOODI™ DIGITAL AIR FRY OVEN – CONT.

Air Roast

- 1 To select the function, turn the dial until AIR ROAST illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the TIME/SLICE button and use the dial to select your time up to 2 hours. To set the time, press TIME/SLICE button again.

NOTE: If cooking for 1 hour or less, the clock will count down by minutes and seconds. If cooking for more than 1 hour, the clock will count down by hours and minutes.

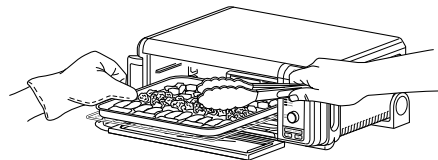
- 3 Press the TEMP/DARKNESS button and use the dial to select a temperature between 250°F–450°F. To set the temperature, press the TEMP/DARKNESS button again.
- 4 Press START/PAUSE to begin preheating.

NOTE: Food cooks faster when using the Air Roast function than when using the Bake function, so for traditional oven recipes, lower the cook time 30% and lower the temperature 25°F.

- 5 Place ingredients on the sheet pan. When the unit beeps to signify it has preheated, immediately place the sheet pan on the wire rack. Close oven door.

NOTE: The timer will start counting down as soon as the unit has preheated. If ingredients are not ready to go into the oven, simply turn the dial to add more time.

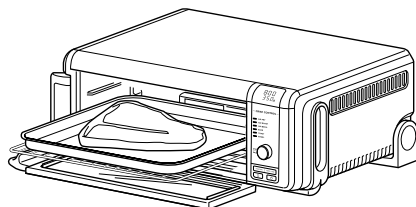
- 6 During cooking, you can open the oven door to check on or flip ingredients.



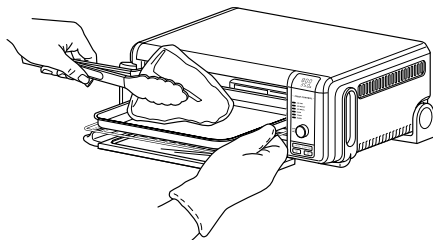
- 7 When cook time is complete, the unit will beep.

Air Broil

- 1 To select the function, turn the dial until AIR BROIL illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the TIME/SLICE button and use the dial to select your time up to 30 minutes. To set the time, press the TIME/SLICE button again.
- 3 Press the TEMP/DARKNESS button and use the dial to select either HI or LO. To set the temperature, press the TEMP/DARKNESS button again.
- 4 Place ingredients on the sheet pan. Place the sheet pan on the wire rack and close the oven door, press START/STOP to start cooking.



- 5 During cooking, you can open the oven door to check on or flip ingredients.



- 6 When cook time is complete, the unit will beep.

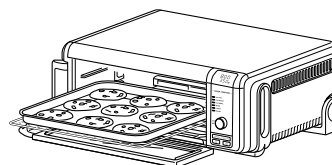
Bake

- 1 To select the function, turn the dial until BAKE illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the TIME/SLICE button and use the dial to select your time up to 2 hours. To set the time, press the TIME/SLICE button again.

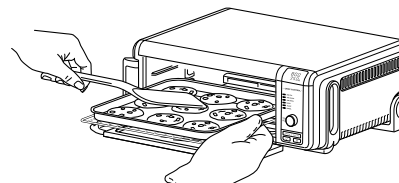
NOTE: If cooking for 1 hour or less, the clock will count down by minutes and seconds. If cooking for more than 1 hour, the clock will count down by hours and minutes.

- 3 Press the TEMP/DARKNESS button and use the dial to select a temperature between 250°F–450°F. To set the temperature, press the TEMP/DARKNESS button again.
- 4 Press START/PAUSE to begin preheating.
- 5 Place ingredients on the sheet pan. When the unit beeps to signify it has preheated, immediately place the sheet pan on the wire rack. Close oven door.

NOTE: The timer will start counting down as soon as the unit has preheated. If ingredients are not ready to go into the oven, simply turn the dial to add more time.



- 6 During cooking, you can open the oven door to check on or flip ingredients.



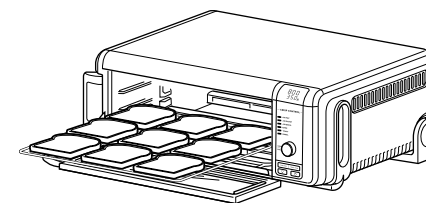
- 7 When cook time is complete, the unit will beep.

Toast

- 1 To select the function, turn the dial until TOAST illuminates. The default amount of slices and darkness will be displayed.
- 2 Press the TIME/SLICE button and use the dial to select the number of bread slices. You may toast up to 9 slices at once. To set the number of slices, press the TIME/SLICE button again.
- 3 Press the TEMP/DARKNESS button and use the dial to select a darkness level. To set the darkness level, press the TEMP/DARKNESS button again.

NOTE: There is no temperature adjustment available for the Toast function, and the unit does not preheat in Toast mode. It is very important to select the exact number of slices to avoid over- or under-toasting.

- 4 Place bread slices on the wire rack. Close oven door and press START/PAUSE to begin cooking.



- 5 You do not need to flip the slices during cooking. When cook time is complete, the unit will beep.

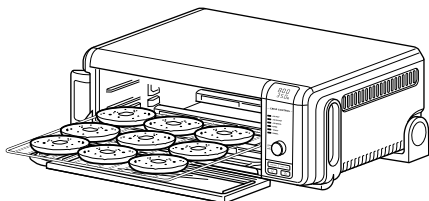
USING YOUR FOODI™ DIGITAL AIR FRY OVEN – CONT.

Bagel

- 1 To select the function, turn the dial until BAGEL illuminates. The default number of slices and darkness level will display.
- 2 Press the TIME/SLICE button and use the dial to select the number of slices. You may toast up to 9 bagel slices at once. To set the number of slices, press the TIME/SLICE button again.
- 3 Press the TEMP/DARKNESS button and use the dial to select a darkness level. To set the darkness level, press the TEMP/DARKNESS button again.

NOTE: There is no temperature adjustment available for the Bagel function, and the unit does not preheat in Bagel mode. It is very important to select the exact number of slices to avoid over- or under-toasting.

- 4 Place bagel slices, cut-side up, on the wire rack. Close oven door and press START/PAUSE to begin cooking.



- 5 You do not need to flip the slices during cooking. When cook time is complete, the unit will beep.

Dehydrate

NOTE: The DEHYDRATE function is not included on all models.

- 1 To select the function, turn the dial until DEHYDRATE illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the TIME/SLICE button and use the dial to select a time up to 12 hours. To set the time, press the TIME/SLICE button again.

- 3 Press the TEMP/DARKNESS button and use the dial to select a temperature between 105°F–195°F. To set the temperature, press the TEMP/DARKNESS button again.
- 4 Place ingredients in the air fry basket and place basket in oven. Close oven door and press START/PAUSE to begin cooking.



- 5 During cooking, you can open the oven door to check on or flip ingredients.
- 6 When cook time is complete, the unit will beep.

Keep Warm

NOTE: The Keep Warm function is not included on all models.

- 1 To select the function, turn the dial until KEEP WARM illuminates. The default time setting will display.
- 2 Press the TIME/SLICE button and use the dial to select a time up to 2 hours. To set the time, press the TIME/SLICE button again.

NOTE: There is no temperature selection available for the Keep Warm function.

- 3 Place food on the sheet pan or in an oven-safe container and place the pan or container on the wire rack. Close oven door and press START/PAUSE to begin warming.

NOTE: The unit does not preheat in Keep Warm mode.

- 4 When warming time is complete, the unit will beep.

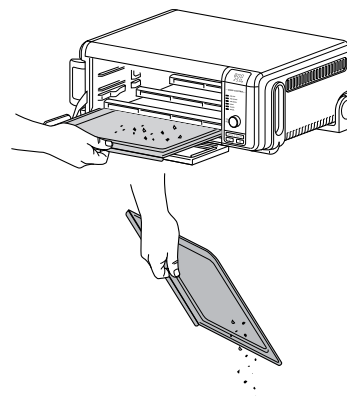
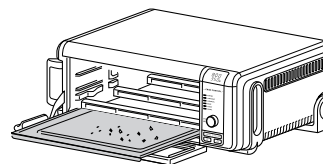
CLEANING, MAINTENANCE & STORAGE

EVERYDAY CLEANING

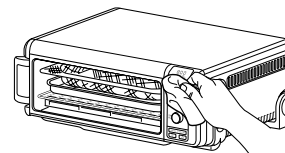
The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- 1 Unplug the unit from the outlet and allow it to cool down before cleaning.
- 2 Empty crumb tray by sliding it out of the oven when the oven is in the flipped-down position.

NOTE: Empty crumb tray frequently. Hand-wash when necessary.

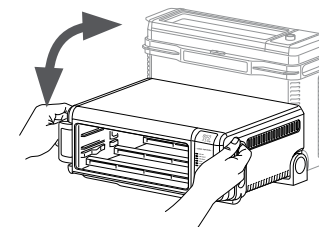


- 3 To clean any food splatter on the interior walls of the unit, wipe them with a soft, damp sponge.
- 4 To clean the exterior of the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used. Apply the cleanser to the sponge, not the oven surface, before cleaning.

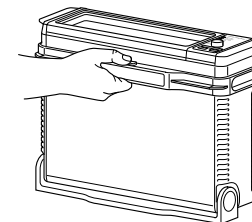


DEEP CLEANING

- 1 Unplug the unit from the outlet and allow it to cool down before cleaning.
- 2 Remove all accessories from the unit, including the crumb tray, and wash separately. Use a non-abrasive cleaning brush to more thoroughly wash the air fry basket.
- 3 Flip up the oven into the storage position.

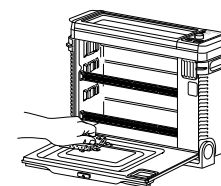


- 4 Press the push button to release the back door to access the oven's interior.



- 5 Use warm, soapy water and a soft cloth to wash the oven's interior. **DO NOT** use abrasive cleaners, scrubbing brushes, or chemical cleaners, as they will damage the oven.

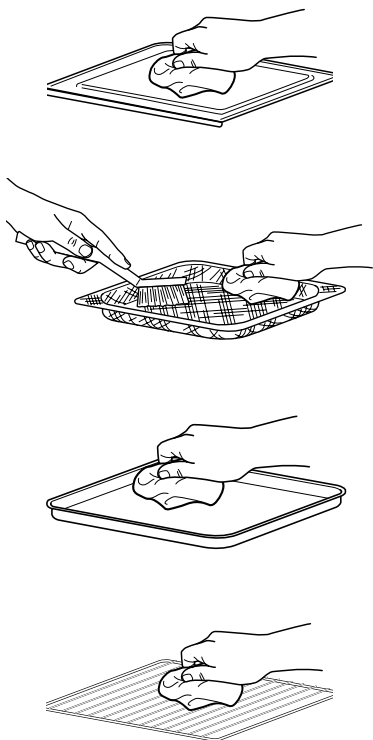
CAUTION: NEVER put the main unit in the dishwasher or immerse it in water or any other liquid.



NOTE: Deep cleaning instructions continued on next page.

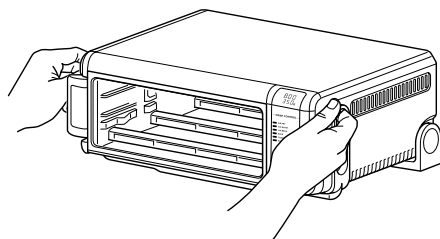
CLEANING, MAINTENANCE & STORAGE - CONT.

- 6 Only the sheet pan and air fry basket are dishwasher safe.
- 7 Thoroughly dry all parts before placing them back in the oven.

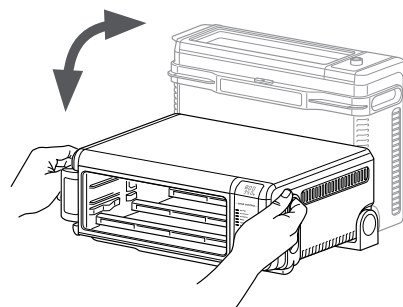


FLIP-UP-AND-AWAY STORAGE

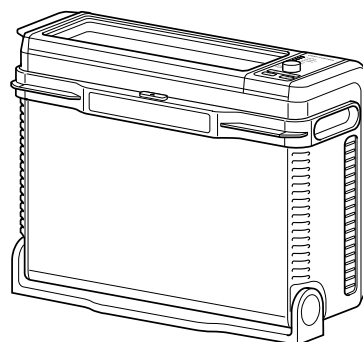
- 1 **DO NOT** flip oven up when  is illuminated. Wait for oven to cool down before handling. Hold handles on each side of the unit.



- 2 Lift and flip unit upward.



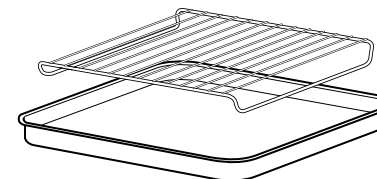
- 3 Leave the unit in the upright position when storing or for deep cleaning.



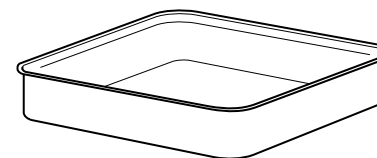
ACCESSORIES FOR PURCHASE

We offer a suite of accessories custom made for your Ninja® Foodi™ Digital Air Fry Oven. Visit ninjaaccessories.com to expand your capabilities and take your cooking to the next level.

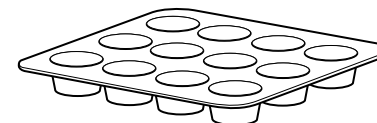
- Broiling Rack



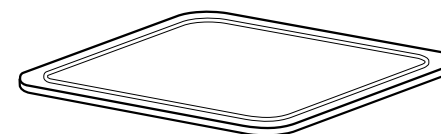
- Casserole Dish/Baking Pan (2" deep)



- Egg Bite/Muffin Tray



- Magnetic Cutting Board



TROUBLESHOOTING

ERROR MESSAGES

“CALL CUST SrVC” followed by “Er1” – “Er7”

Power off the unit and call Customer Service at **1-877-646-5288**. So we may better assist you, please register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call.

FAQ

Why won't the oven turn on?

- Oven needs to be in flipped-down position in order to power it on.
- Make sure the power cord is securely plugged into the outlet.
- Insert the power cord into a different outlet.
- Reset the circuit breaker if necessary.
- Press the power button.

Can I use the sheet pan instead of the air fry basket with air fry function?

- Yes, but crispiness results may vary.

Do I need to adjust the cook times and temperatures of traditional oven recipes?

- When preparing traditional oven recipes using the Air Roast function, lower cook time by 30% and temperature by 25°F.

Can I restore the unit to its default settings?

- The oven will remember the last setting used for each function, even if you unplug it. To restore the oven's default settings for each function, press the TIME/SLICE and TEMP/DARKNESS buttons simultaneously for 5 seconds.

Why do the heating elements appear to be turning on and off?

- This is normal. The oven is designed to control temperature precisely for every function by adjusting the heating elements' power levels.

Why is steam coming out from the oven door?

- This is normal. The door is vented to release steam created by foods with a high moisture content.

Why is water dripping onto the counter from under the door?

- This is normal. The condensation created by foods with a high moisture content (such as frozen breads) may run down the inside of the door and drip onto the counter.

Why is there noise coming from the control panel?

- When the oven is hot, a fan turns on to cool down the control panel.

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit ninjaaccessories.com or contact Customer Service at **1-877-646-5288**. So we may better assist you, please register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call.

Shark NINJA

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

The One (1) Year Limited Warranty applies to purchases made from authorized retailers of **SharkNinja Operating LLC**. Warranty coverage applies to the original owner and to the original product only and is not transferable.

SharkNinja warrants that the unit shall be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in the Owner's Guide, subject to the following conditions and exclusions:

What is covered by this warranty?

1. The original unit and/or non-wearable parts deemed defective, in SharkNinja's sole discretion, will be repaired or replaced up to one (1) year from the original purchase date.
2. In the event a replacement unit is issued, the warranty coverage ends six (6) months following the receipt date of the replacement unit or the remainder of the existing warranty, whichever is later. SharkNinja reserves the right to replace the unit with one of equal or greater value.

What is not covered by this warranty?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as removable pots, racks, pans, etc.), which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit, are not covered by this warranty. Replacement parts are available for purchase at ninjaaccessories.com.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes
3. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance (e.g., failure to keep the oven clear of food spills and other debris), or damage due to mishandling in transit.
4. Consequential and incidental damages.
5. Defects caused by repair persons not authorized by SharkNinja. These defects include damages caused in the process of shipping, altering, or repairing the SharkNinja product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
6. Products purchased, used, or operated outside North America.

How to get service

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit ninjakitchen.com/support for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1-877-646-5288** to assist with product support and warranty service options, including the possibility of upgrading to our VIP warranty service options for select product categories. So we may better assist you, please register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call.

SharkNinja will cover the cost for the customer to send in the unit to us for repair or replacement. A fee of \$19.95 (subject to change) will be charged when SharkNinja ships the repaired or replacement unit.

How to initiate a warranty claim

You must call **1-877-646-5288** to initiate a warranty claim. You will need the receipt as proof of purchase. We also ask that you register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call, so we may better assist you. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

How state law applies

This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state. Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

MERCI
d'avoir acheté votre four à convection numérique Ninja® Foodi™



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

-  registeryourninja.com
-  Numérisez le code QR avec votre appareil mobile

CONSIGNEZ CES RENSEIGNEMENTS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conservez la facture)

Magasin où l'appareil
a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V, 60 Hz

Puissance : 1800W

CONSEIL : Le numéro de modèle et le numéro de série apparaissent sur l'étiquette de code QR à l'arrière de l'appareil, derrière l'unité.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes20

Pièces..... 22

Installation des accessoires..... 23

Avant la première utilisation..... 23

Utilisation du panneau de commande..... 24

Fonctions 25

Panneau de commande et boutons de commande 25

Gestion du cordon d'alimentation 26

Utilisation de votre four à convection numérique Foodi™ . 27

Utilisation des différentes fonctions de cuisson 27

 Frire par convection 27

 Rôtir par convection..... 28

 Griller par convection..... 28

 Cuire 29

 Rôtie 29

 Bagel 30

 Déshydrater 30

 Garder chaud 30

Nettoyage, entretien et rangement 31

Nettoyage quotidien 31

Nettoyage en profondeur 31

Entreposage en renversant l'appareil..... 32

Accessoires offerts à l'achat 33

Dépannage 34

FAQ 34

Pièces de rechange 34

Garantie..... 35

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

 **Lisez et étudiez les instructions de fonctionnement et d'utilisation.**

 **Prenez soin d'éviter de toucher toute surface chaude. Protégez-vous toujours les mains pour éviter de vous brûler.**

 **Pour usage intérieur et domestique seulement.**

Lisez toutes les directives avant d'utiliser votre four à convection numérique Ninja® Foodi™. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :

⚠ AVERTISSEMENT

- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le four et ses accessoires.
- 2 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances seulement si elles ont été supervisées ou instruites par rapport à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et si elles comprennent les dangers possibles.
- 3 Pour éliminer un risque de suffocation pour les jeunes enfants, enlevez et éliminez de façon sécuritaire le couvercle protecteur de la fiche d'alimentation de ce four.
- 4 Faites l'inventaire de tout le contenu pour vous assurer que vous avez toutes les pièces nécessaires pour faire fonctionner votre four correctement et en toute sécurité.
- 5 **N'UTILISEZ PAS** de rallonge électrique avec cet appareil. Le cordon d'alimentation de cet appareil est court de façon à empêcher qu'un enfant ne le saisisse et s'y emmêle ou qu'une personne trébuche sur celui-ci.
- 6 **N'UTILISEZ JAMAIS** une prise située sous le comptoir.
- 7 Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants. Ne laissez pas les enfants se servir de l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 8 **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre des coins d'une table ou du comptoir ni toucher des surfaces chaudes, y compris les cuisinières et d'autres fours chauds.
- 9 **NE LAISSEZ JAMAIS** le four en marche sans surveillance.
- 10 **NE RECOUVREZ PAS** le plateau à miettes ni toute autre pièce du four avec une feuille métallique. Cela provoquera une surchauffe du four ou un incendie.
- 11 **NE PLACEZ JAMAIS** de papier d'aluminium sur le dessus de la plaque de four ou de la lèchefrite. Cela emprisonne la graisse et peut provoquer un incendie.
- 12 Pour protéger contre les électrocutions, **N'IMMERGEZ PAS** le cordon, les fiches, ni le boîtier de l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide.
- 13 **N'UTILISEZ PAS** le four si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation sont endommagés. Inspectez régulièrement le four ainsi que le cordon d'alimentation. Si le four fonctionne mal ou a subi quelque dommage que ce soit, cessez immédiatement de l'utiliser, et appelez le service à la clientèle.
- 14 **NE COUVREZ PAS** l'évent de prise d'air ou l'évent de sortie d'air pendant que l'appareil est utilisé. Si vous couvrez l'un ou l'autre de ces événements, non seulement l'appareil ne pourra cuire, mais il risque aussi de subir des dommages ou de surchauffer.
- 15 **N'INSÉREZ** rien dans les fentes de ventilation et ne les obstruez pas.
- 16 **NE PLACEZ PAS** d'éléments sur le dessus de la surface tandis que l'appareil est en marche, sauf les accessoires Ninja recommandés et autorisés.
- 17 Avant de placer un accessoire dans le four, assurez-vous qu'il est propre et sec.

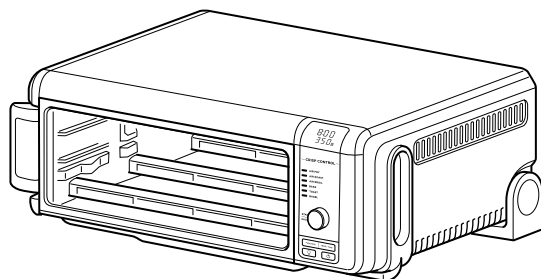
- 18 Conçu uniquement pour une utilisation sur le comptoir. **NE PLACEZ PAS** le four près du coin du comptoir. Assurez-vous que la surface est plane, propre et sèche.
- 19 Ce four convient à un usage domestique seulement. Utilisez ce four **UNIQUEMENT** aux fins pour lesquelles il a été conçu. La mauvaise utilisation de cet appareil peut causer une blessure.
- 20 **N'ENTREPOSEZ** pas les matériaux, autres que les accessoires fournis, dans ce four lorsqu'il n'est pas en marche.
- 21 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. **NE L'UTILISEZ PAS** dans des véhicules en déplacement ou à bord d'embarcations.
- 22 **N'UTILISEZ PAS** d'accessoires non recommandés ou vendus par SharkNinja.
- 23 Lorsque vous utilisez le four, un espace suffisant doit être disponible de chaque côté et au-dessus pour permettre une bonne circulation d'air.
- 24 Un incendie peut se déclarer si le four est recouvert ou touche un matériau inflammable, y compris des rideaux, des draperies, des murs ou d'autres objets lorsque le four est en marche. **NE PLACEZ** rien dans le four lorsqu'il est en marche.
- 25 Ce four a une porte en verre trempé et est plus résistant aux cassures. Évitez d'égratigner la surface de la porte ou d'entailler les bords.
- 26 **N'UTILISEZ PAS** le four si la grille n'est pas installée.
- 27 **NE VAPORISEZ AUCUN** type d'aérosol ou d'aromatisant à l'intérieur du four pendant la cuisson.
- 28 Soyez prudent lorsque vous voulez insérer ou retirer quoi que ce soit dans le four, surtout s'il est chaud.
- 29 La tension des prises de courant peut varier et ainsi nuire à la performance de votre produit. Afin de prévenir d'éventuelles maladies, utilisez un thermomètre pour vous assurer que vos aliments sont cuits à la température recommandée.

- 30 Évitez que des aliments entrent en contact avec les éléments chauffants. Remplir le four de nourriture à l'excès peut occasionner des blessures corporelles ou des dommages matériels, ou nuire à son utilisation sécuritaire.
- 31 **NE PLACEZ AUCUN** de ces matériaux dans le four : papier, carton, plastique, sacs de pâtisserie et autres.
- 32 Il est nécessaire de faire preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation de contenants qui ne sont ni en métal ni en verre.
- 33 **NE TOUCHEZ PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces du four sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter les brûlures et autres blessures, **UTILISEZ TOUJOURS** des sous-plats de protection ou des gants de cuisine isolés, et servez-vous des poignées et des boutons qui sont disponibles.
- 34 Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Faites très attention lorsque l'appareil contient de la nourriture chaude. Une utilisation inadéquate de l'appareil peut causer des blessures.
- 35 Veuillez consulter la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment faire l'entretien régulier de votre four.
- 36 Les enfants ne peuvent pas nettoyer ni entretenir l'appareil.
- 37 Appuyez sur le bouton de mise en marche pour éteindre le four, et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de le déplacer et de le renverser pour le ranger.
- 38 Débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas. Pour le débrancher, saisissez le corps de la fiche et retirez celle-ci de la prise électrique. Ne le débranchez jamais en tirant sur le cordon souple.
- 39 **NE NETTOYEZ** pas à l'aide de tampons à récurer. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, causant un risque de décharge électrique.
- 40 **N'UTILISEZ** pas le four comme source de chaleur ou pour le faire sécher.

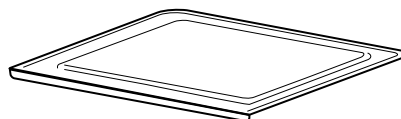
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES

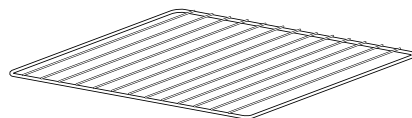
- A** Unité principale
(cordon d'alimentation
attaché non montré)



- B** Plateau à miettes amovibles



- C** Grille



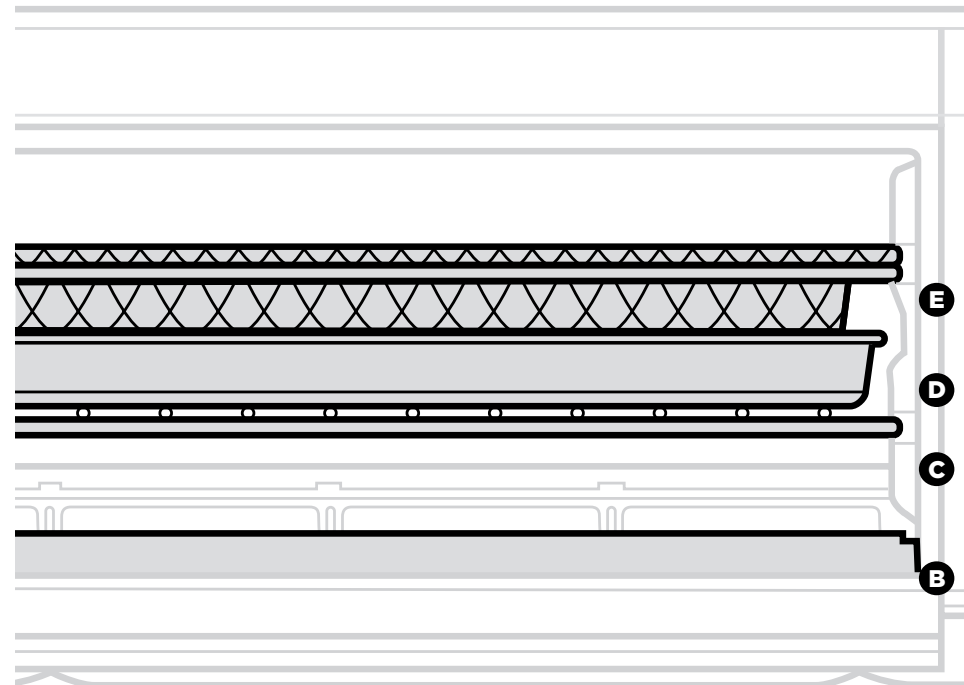
- D** Plaque à pâtisserie



- E** Panier de la friteuse à convection



INSTALLATION DES ACCESSOIRES



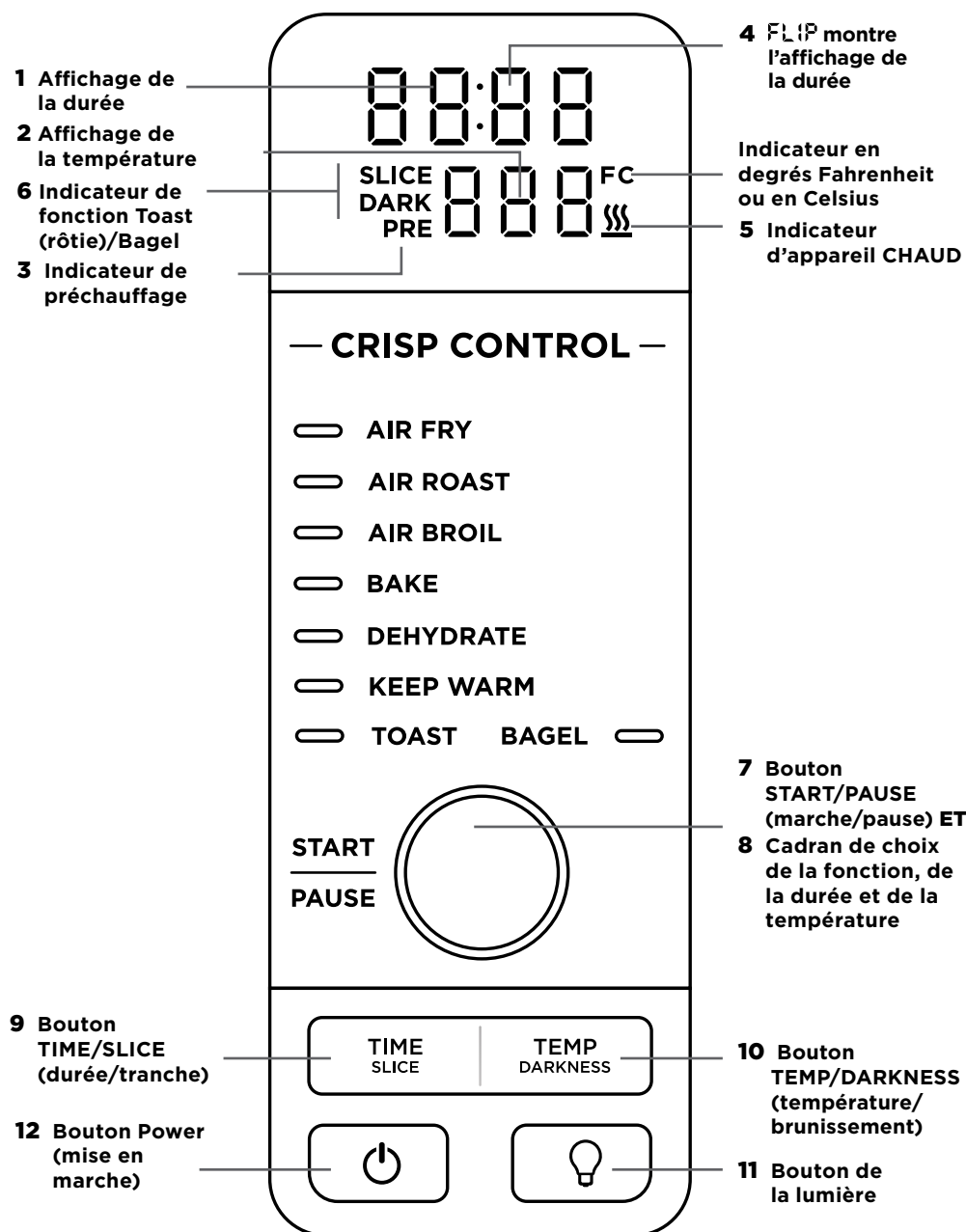
- B** Plateau à miettes amovible - Placez-le toujours sous les éléments chauffants inférieurs
- C** Grille - Gardez-la sur le rail inférieur
- D** Plaque à pâtisserie - Placez-la toujours sur la grille
- E** Panier de friteuse à convection - Utilisez-le sur le rail supérieur

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1** Enlevez de l'appareil et éliminez tout matériau d'emballage, toute étiquette de promotion et tout ruban adhésif.
- 2** Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez ce manuel attentivement. Veuillez porter une attention particulière aux directives d'utilisation, aux avertissements et aux consignes de sécurité importantes afin d'éviter toute blessure corporelle ou tout dommage matériel.
- 3** Nettoyez le panier de la friteuse à convection, la plaque à pâtisserie, la grille et la plateau à miettes amovible dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les bien. **NE NETTOYEZ JAMAIS** l'unité principale au lave-vaisselle.

REMARQUE : SEULS le panier de la friteuse à convection et la plaque à pâtisserie peuvent aller au lave-vaisselle. **N'UTILISEZ PAS** d'ustensiles en métal sur la plaque à pâtisserie.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



FONCTIONS

FRITEUSE À CONVECTION : Préparez des aliments qui seraient traditionnellement frits – comme les ailes de poulet, les frites et les pépites de poulet – avec peu ou pas d'huile.

AIR ROAST (rôtir par convec.) : Obtenez une croûte croustillante et une cuisson parfaite à l'intérieur pour des plats cuits sur une grande plaque, des protéines plus épaisses et des légumes rôtis.

AIR BROIL (griller par convec.) : Grillez la viande et le poisson et brunissez uniformément le dessus des casseroles.

BAKE (cuire) : Cuisez uniformément tous vos aliments, de vos biscuits préférés aux pizzas maison.

TOAST (rôtie) : Rôtissez de manière uniforme jusqu'à neuf tranches de pain au degré de brunissement que vous désirez.

BAGEL (bagel) : Rôtissez parfaitement jusqu'à neuf tranches de bagels lorsque la face coupée est placée vers le haut sur la grille.

DEHYDRATE (déshydrater) : Déshydrate des viandes, des fruits et des légumes pour préparer des collations saines.

KEEP WARM (garder chaud) : Garde la nourriture chaude jusqu'à deux heures.

REMARQUE : Les fonctions Déshydrate (déshydrater) et Keep Warm (garder chaud) ne sont pas comprises sur tous les modèles.

PANNEAU DE COMMANDE ET BOUTONS DE COMMANDE

1 Affiche de la durée : Montre la durée de cuisson. La durée apparaîtra lorsque la cuisson commencera.

2 Affichage de la température : Montre la température de cuisson.

REMARQUE : Le temps et la température reviendront toujours à la durée et à la température de cuisson réglées la dernière fois que le four a été utilisé.

3 PRE clignote lorsque l'appareil est en mode préchauffage.

4 FLIP apparaîtra sur l'affichage de la durée lorsque l'appareil sera suffisamment refroidi pour être entreposé ou nettoyé.

5 s'illumine lorsque l'appareil est chaud et s'éteindra lorsque le four est assez froid pour être rangé ou nettoyé.

6 SLICE (tranche) et DARK (brunissement) s'illumineront lorsque vous utiliserez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel.

7 Bouton START/PAUSE (marche/pause) : Pour commencer la cuisson, appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause).

8 Cadran de choix de la fonction, de la durée et de la température : Tournez pour sélectionner une fonction de cuisson ou régler la durée et la température (ou le nombre de tranches et le niveau de brunissement lorsque vous utilisez les fonctions Toast (rôtie) et Bagel).

REMARQUE : Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) et maintenez-le enfoncé trois secondes pour revenir à la sélection de la fonction.

9 Bouton TIME/SLICE (durée/tranche) : Pour sélectionner une durée de cuisson, appuyez sur le bouton TIME (durée), puis utilisez le cadran pour ajuster la durée. Lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel, ce bouton ajuste le nombre de tranches au lieu du temps.

10 Bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement) : Pour ajuster la température, appuyez sur le bouton TEMP (température) et utilisez le cadran pour ajuster la température. Lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel, ce bouton ajuste le niveau de brunissement plutôt que la température.

REMARQUE : La durée de cuisson et la température peuvent être ajustées en tout temps pendant le cycle de cuisson.

REMARQUE : Pour passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius, appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement) durant trois secondes lorsque l'appareil n'est pas en mode cuisson.

11 Bouton (lumière) : Appuyez pour allumer ou éteindre la lumière à l'intérieur du four.

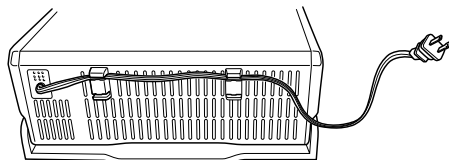
REMARQUE : La lumière s'allume automatiquement lorsqu'il reste 30 secondes de cuisson.

12 Bouton (mise en marche) : Appuyez pour allumer ou éteindre l'appareil.

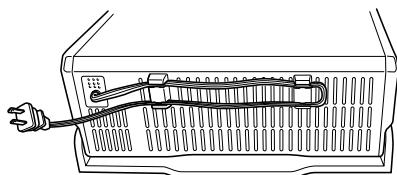
GESTION DU CORDON D'ALIMENTATION

Notre système de gestion du cordon d'alimentation est conçu pour ne pas interférer avec la fonction de renversement du four.

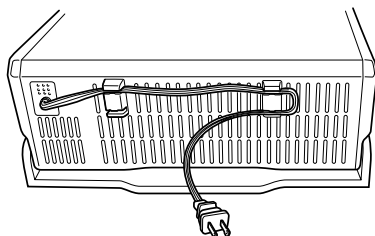
Option 1 Prise sur la gauche



Option 2 Prise sur la droite



Option 3 Prise derrière le four



UTILISATION DE VOTRE FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE FOODI™

UTILISATION DES DIFFÉRENTES FONCTIONS DE CUISSON

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation, mettez le four en position de cuisson, et appuyez sur le bouton .

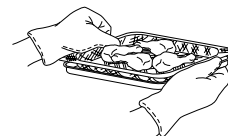
REMARQUE : L'appareil préchauffe rapidement, nous vous recommandons donc de préparer tous les ingrédients avant d'allumer le four.

Frire par convection

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez le cadran jusqu'à ce que la fonction AIR FRY (friteuse à convection) s'illumine. Le réglage de durée et de température par défaut s'affichera.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche), et utilisez le cadran pour sélectionner votre durée jusqu'à une heure. Pour régler la durée, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche).
- 3 Puis appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement), et utilisez le cadran pour sélectionner une température entre 121 °C (250 °F) et 232 °C (450 °F). Pour régler la température, appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement).
- 4 Appuyez sur START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer le préchauffage.
- 5 Mettez les ingrédients dans le panier de la friteuse à convection. Si les ingrédients sont gras, huileux ou marinés, placez le panier sur la plaque à pâtisserie.



Utilisez le panier de la friteuse à convection pour les ingrédients secs.

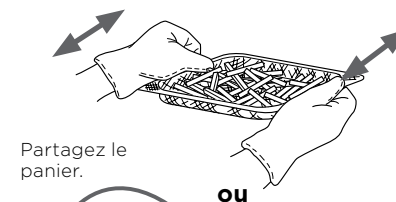


Utilisez le panier de la friteuse à convection avec une plaque à pâtisserie en dessous pour les ingrédients gras, huileux ou marinés.

- 6 Lorsque l'appareil émet une alerte sonore pour indiquer qu'il est préchauffé, glissez immédiatement le panier dans les rails supérieurs du four. Si vous utilisez également la plaque à pâtisserie, glissez les deux en même temps dans le four, le panier dans les rails supérieurs et le plateau sur la grille sous le panier. Fermez la porte du four.

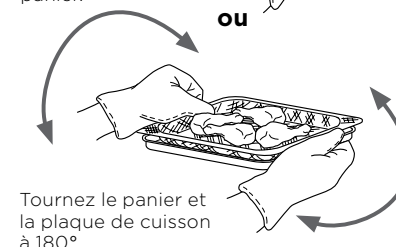
REMARQUE : Le compte à rebours commence dès que l'appareil est préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à être mis au four, tournez simplement le cadran pour ajouter du temps.

- 7 Pour un meilleur brunissement et des aliments plus croustillants, remuez les ingrédients ou retournez le panier de 180° au milieu du cycle de cuisson.



Partagez le panier.

ou



Tournez le panier et la plaque de cuisson à 180°.

- 8 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore.

UTILISATION DE VOTRE FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE FOODI™ - SUITE

Rôtir par convection

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez le cadran jusqu'à ce que la fonction AIR ROAST (rôtir par convec.) s'illumine. Le réglage de durée et de température par défaut s'affichera.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche), et utilisez le cadran pour sélectionner votre durée jusqu'à deux heures. Pour régler la durée, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche).

REMARQUE : Si la cuisson est d'une heure ou moins, l'horloge affichera le décompte en minutes et secondes. Si la cuisson est de plus d'une heure, l'horloge affichera seulement le décompte en heures et minutes.

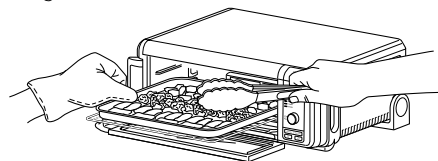
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement), et utilisez le cadran pour sélectionner une température entre 121 °C (250 °F) et 232 °C (450 °F). Pour régler la température, appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement).
- 4 Appuyez sur START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer le préchauffage.

REMARQUE : Les aliments cuisent plus rapidement avec la fonction Air Roast (rôtir par convec.) qu'avec la fonction Bake (cuire). Pour les recettes traditionnelles au four, réduisez donc le temps de cuisson de 30 % et diminuez la température de 4 °C (25 °F).

- 5 Déposez les ingrédients sur la plaque à pâtisserie. Lorsque l'appareil émet une alerte sonore pour indiquer qu'il est préchauffé, placez immédiatement la plaque à pâtisserie sur la grille métallique. Fermez la porte du four.

REMARQUE : Le compte à rebours commence dès que l'appareil est préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à aller au four, tournez simplement le cadran pour ajouter du temps.

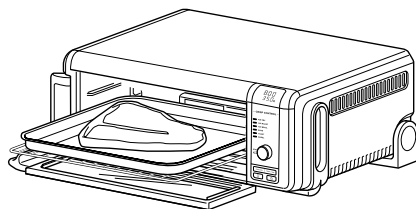
- 6 Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte du four pour vérifier ou retourner les ingrédients.



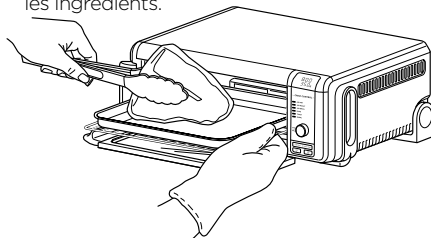
- 7 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore.

Griller par convection

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez le cadran jusqu'à ce que la fonction AIR BROIL (griller par convec.) s'illumine. Le réglage de durée et de température par défaut s'affichera.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche), et utilisez le cadran pour sélectionner votre durée jusqu'à 30 minutes. Pour régler la durée, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche).
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement), et utilisez le cadran pour sélectionner HI (haute) ou LO (basse). Pour régler la température, appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement).
- 4 Déposez les ingrédients sur la plaque à pâtisserie. Placez la plaque à pâtisserie sur la grille métallique, fermez la porte du four et appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.



- 5 Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte du four pour vérifier ou retourner les ingrédients.



- 6 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore.

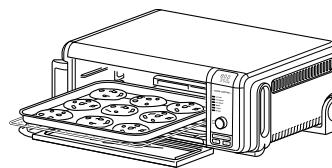
Cuire

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez le cadran jusqu'à ce que la fonction BAKE (cuire) s'illumine. Le réglage de durée et de température par défaut s'affichera.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche), et utilisez le cadran pour sélectionner votre durée jusqu'à deux heures. Pour régler la durée, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche).

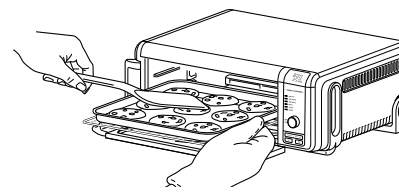
REMARQUE : Si la cuisson est d'une heure ou moins, l'horloge affichera le décompte en minutes et secondes. Si la cuisson est de plus d'une heure, l'horloge affichera seulement le décompte en heures et minutes.

- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement), et utilisez le cadran pour sélectionner une température entre 121 °C (250 °F) et 232 °C (450 °F). Pour régler la température, appuyez sur TEMP/DARKNESS (température/brunissement).
- 4 Appuyez sur START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer le préchauffage.
- 5 Lorsque l'appareil émet une alerte sonore pour indiquer qu'il est préchauffé, placez immédiatement la plaque sur la grille métallique. Fermez la porte du four.

REMARQUE : Le compte à rebours commence dès que l'appareil est préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à être mis au four, tournez simplement le cadran pour ajouter du temps.



- 6 Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte du four pour vérifier ou retourner les ingrédients.



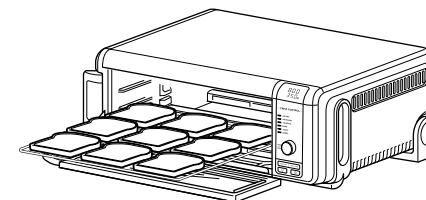
- 7 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore.

Rôtie

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez le cadran jusqu'à ce que la fonction TOAST (rôtie) s'illumine. La quantité par défaut de tranches et le brunissement seront affichés.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche), et utilisez le cadran pour sélectionner le nombre de tranches de pain. Vous pouvez rôtir jusqu'à neuf tranches à la fois. Pour régler le nombre de tranches, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche).
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement), et utilisez le cadran pour sélectionner un niveau de brunissement. Pour sélectionner un niveau de brunissement, appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement).

REMARQUE : Il n'y a pas de réglage de température disponible pour la fonction Toast (rôtie), et l'appareil ne préchauffe pas quand il est dans ce mode. Il est très important de choisir le nombre exact de tranches pour éviter une surcuisson ou une sous-cuisson.

- 4 Placez les tranches de pain sur la grille. Fermez la porte du four et appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson.



- 5 Vous n'avez pas à retourner les tranches lors de la cuisson. Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore.

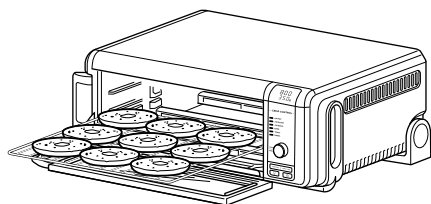
UTILISATION DE VOTRE FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE FOODI™ – SUITE

Bagel

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez le cadran jusqu'à ce que la fonction BAGEL s'illumine. La quantité de tranches et le brunissement par défaut s'afficheront.
- 2 Appuyez sur TIME/SLICE (durée/tranche), et utilisez le cadran pour sélectionner le nombre de tranches. Vous pouvez rôtir jusqu'à neuf tranches de bagel à la fois. Pour régler le nombre de tranches, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche).
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement), et utilisez le cadran pour sélectionner un niveau de brunissement. Pour sélectionner un niveau de brunissement, appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement).

REMARQUE : Il n'y a pas de réglage de température disponible pour la fonction Bagel, et l'appareil ne préchauffe pas quand il est dans ce mode. Il est très important de choisir le nombre exact de tranches pour éviter une surcuisson ou une sous-cuisson.

- 4 Placez les tranches de bagel, face coupée vers le haut, sur la grille. Fermez la porte du four et appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson.



- 5 Vous n'avez pas à retourner les tranches lors de la cuisson. Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore.

Déshydrater

REMARQUE : La fonction DEHYDRATE (déshydrater) n'est pas disponible avec tous les modèles.

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez le cadran jusqu'à ce que la fonction DEHYDRATE (déshydrater) s'illumine. Le réglage de durée et de température par défaut s'affichera.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche), et utilisez le cadran pour sélectionner une durée jusqu'à 12 heures. Pour régler la durée, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche).

- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement), et utilisez le cadran pour sélectionner une température entre 40 °C (105 °F) et 91 °C (195 °F). Pour régler la température, appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement).
- 4 Placez les ingrédients dans le panier de la friteuse à convection et placez le panier dans le four. Fermez la porte du four et appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson.



- 5 Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte du four pour vérifier ou retourner les ingrédients.
- 6 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore.

Garder chaud

REMARQUE : La fonction Keep Warm (garder chaud) n'est pas offerte avec tous les modèles.

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez le cadran jusqu'à ce que la fonction KEEP WARM (garder chaud) s'illumine. Le réglage de la durée par défaut s'affichera.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche), et utilisez le cadran pour sélectionner une durée jusqu'à deux heures. Pour régler la durée, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche).

REMARQUE : Il est impossible de sélectionner la température pour la fonction Keep Warm (garder chaud).

- 3 Placez les aliments sur la plaque à pâtisserie ou dans un contenant allant au four et placez la plaque ou le contenant sur la grille. Fermez la porte du four et appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer à la réchauffer.

REMARQUE : L'appareil ne préchauffe pas en mode Keep Warm (garder chaud).

- 4 Lorsque la durée de réchauffement est terminée, l'appareil émet une alerte sonore.

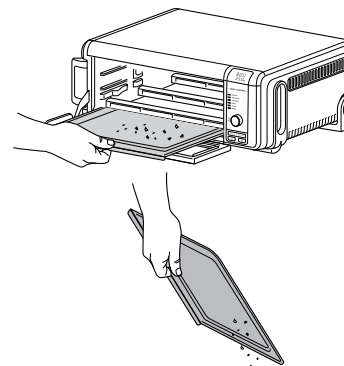
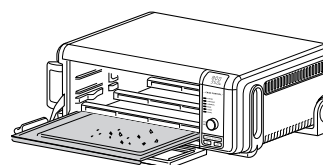
NETTOYAGE, ENTRETIEN ET RANGEMENT

NETTOYAGE QUOTIDIEN

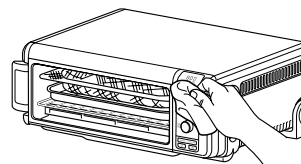
L'appareil devrait être nettoyé complètement après chaque utilisation.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- 2 Videz le plateau à miettes en le faisant glisser hors du four lorsque le four est en position renversée.

REMARQUE : Videz fréquemment le plateau à miettes et lavez-le à la main lorsque nécessaire.

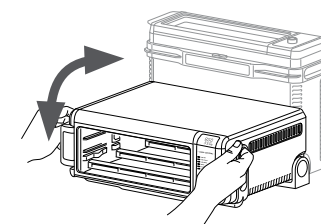


- 3 Pour nettoyer les éclaboussures d'aliments sur les parois intérieures de l'appareil, essuyez-les avec une éponge douce et humide.
- 4 Pour nettoyer l'extérieur de l'unité principale et le panneau de commande, essuyez-les soigneusement avec un chiffon humide. Il est possible d'utiliser un nettoyant liquide non abrasif ou une solution en vaporisateur doux. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur la surface du four, avant de nettoyer.

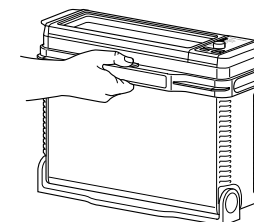


NETTOYAGE EN PROFONDEUR

- 1 Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'appareil, y compris le plateau à miettes, et lavez-les séparément. Utilisez une brosse de nettoyage non abrasive pour laver en profondeur le panier de la friteuse à convection.
- 3 Renversez le four en position d'entreposage.

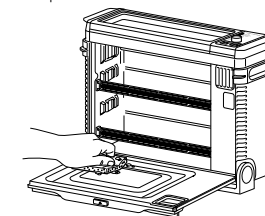


- 4 Appuyez sur le bouton-poussoir pour libérer la porte arrière et accéder à l'intérieur du four.



- 5 Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour laver l'intérieur du four. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeurs abrasifs, de brosses à récurer ou de nettoyeurs chimiques, car ils endommageraient le four.

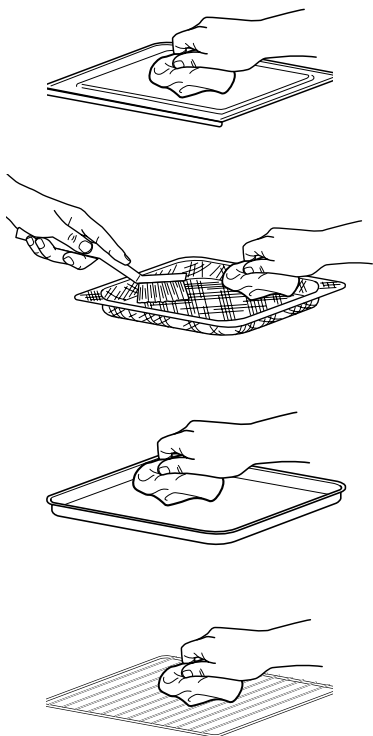
ATTENTION : NE METTEZ JAMAIS la base de l'unité principale dans le lave-vaisselle et ne l'immergez pas dans de l'eau ou dans tout autre liquide.



REMARQUE : D'autres instructions pour le nettoyage en profondeur se trouvent sur la page suivante.

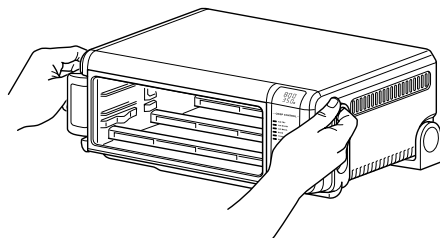
NETTOYAGE, ENTRETIEN ET RANGEMENT - SUITE

- 6 Seuls la lèchefrite et le panier de la friteuse à convection peuvent aller au lave-vaisselle.
- 7 Séchez bien toutes les pièces avant de les remettre au four.

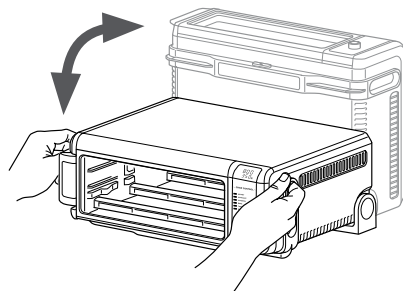


ENTREPOSAGE EN RENVERSANT L'APPAREIL

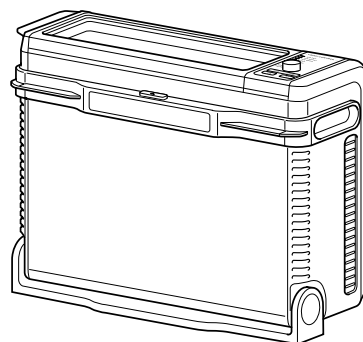
- 1 **NE RENVERSEZ PAS** le four lorsqu'il est  illuminé. Attendez que le four refroidisse avant de le manipuler. Tenez les poignées de chaque côté de l'appareil.



- 2 Soulevez et renversez l'appareil.



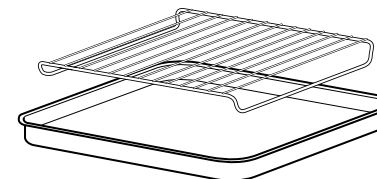
- 3 Laissez l'appareil en position verticale lors du rangement ou du nettoyage en profondeur.



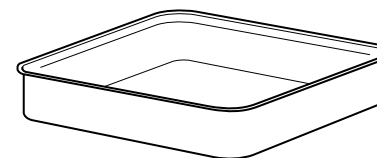
ACCESSOIRES OFFERTS À L'ACHAT

Nous offrons une gamme d'accessoires sur mesure pour votre four à convection numérique Ninja® Foodi™. Visitez ninjaaccessories.com pour augmenter vos capacités et améliorer vos talents de cuisinier.

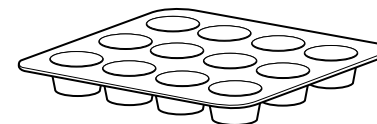
- Grille de la lèchefrite



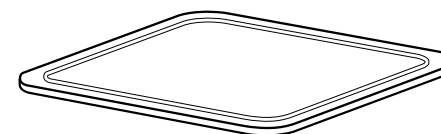
- Casserole/plaque de cuisson (5 cm [2 po] de profondeur)



- Moules à bouchées aux œufs ou à muffins



- Planche à découper magnétique



MESSAGES D'ERREUR

« CALL CUST SrVC » suivi par « Er1 » – « Er7 »

Éteignez l'appareil et appelez le service à la clientèle au **1 877 646-5288**. Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registryourninja.com et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

FAQ

Pourquoi le four s'allume-t-il?

- Le four doit être renversé pour être éteint.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise.
- Insérez le cordon d'alimentation dans une prise différente.
- Réinitialiser le disjoncteur du circuit si nécessaire.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation.

Est-ce que je peux utiliser la plaque à pâtisserie plutôt que le panier de la friteuse à convection quand j'utilise la fonction de friture à convection?

- Oui, mais le croustillant peut varier.

Est-il nécessaire d'ajuster le temps et la température de cuisson des recettes traditionnelles au four?

- Lorsque vous préparez des recettes traditionnelles au four en utilisant la fonction Air Roast (rôtir par convec.), diminuez le temps de cuisson de 30 % et la température de 4 °C (25 °F).

Puis-je restaurer les réglages par défaut de l'appareil?

- Le four se souviendra du dernier réglage utilisé pour chaque fonction, même si vous le débrianchez. Pour restaurer les réglages par défaut du four pour chaque fonction, appuyez sur les boutons TIME/SLICE (durée/tranche) et TEMP/DARKNESS (température/brunissement) simultanément pendant 5 secondes.

Pourquoi les éléments chauffants semblent-ils s'allumer et s'éteindre?

- C'est normal. Le four est conçu pour contrôler la température avec précision pour chaque fonction en ajustant les niveaux de puissance des éléments chauffants.

Pourquoi de la vapeur sort par la porte du four?

- C'est normal. La porte contient des événements pour libérer la vapeur créée par les aliments ayant un taux d'humidité élevé.

Pourquoi l'eau s'égoutte-t-elle sur le comptoir sous la porte?

- C'est normal. La condensation créée par les aliments à forte teneur en humidité (comme les pains congelés) peut s'écouler à l'intérieur de la porte et s'égoutter sur le comptoir.

Pourquoi y a-t-il du bruit provenant du panneau de commande?

- Lorsque le four est chaud, un ventilateur s'allume pour refroidir le panneau de commande.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, visitez le site ninjaaccessories.com ou communiquez avec le service à la clientèle au **1 877 646-5288**. Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registryourninja.com et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

La garantie limitée d'un (1) an s'applique aux achats effectués auprès de détaillants autorisés de **SharkNinja Operating LLC**. La garantie s'applique uniquement au premier propriétaire et au produit original et n'est pas transférable.

SharkNinja garantit ce produit contre toute défectuosité de matériau ou de main-d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'un usage domestique normal et si le produit est entretenu conformément aux exigences décrites dans le guide de l'utilisateur, sujet aux conditions, aux exclusions et aux exceptions ci-dessous :

Qu'est-ce qui est couvert par cette garantie?

1. L'appareil d'origine ou les pièces inusables considérés comme défectueux, à la seule discrétion de SharkNinja, seront réparés ou remplacés jusqu'à un (1) an à compter de la date d'achat initiale.
2. Dans le cas d'un remplacement de l'appareil, la garantie prendra fin six (6) mois après la date de réception de l'appareil de remplacement ou pendant le reste de la période de garantie existante, selon la période la plus longue. SharkNinja se réserve le droit de le remplacer par un appareil de valeur égale ou supérieure.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

1. L'usure normale des pièces (comme les marmites amovibles, les grilles, les plaques, etc.) qui nécessitent un entretien ou un remplacement régulier afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte par cette garantie. Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant ninjaaccessories.com.
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
3. Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un abus, une négligence lors de la manipulation, un manquement à l'entretien nécessaire (par exemple : le fait de ne pas laisser le four à l'abri de renversements d'aliments et d'autres débris), ou un dommage dû à une mauvaise manipulation pendant le transport.
4. Les dommages indirects et accessoires.
5. Les défectuosités causées par des réparateurs non autorisés par SharkNinja. Ces défectuosités incluent les dommages causés lors du processus d'expédition, de modification ou de réparation du produit SharkNinja (ou de l'une de ses pièces) lorsque la réparation est effectuée par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
6. Les produits achetés, utilisés ou mis en fonction à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

Comment obtenir du service

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez ninjakitchen.com/support pour obtenir de l'information sur les soins et entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1 877 646-5288** pour de l'assistance sur les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits. Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registryourninja.com et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 19,95 \$ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

Comment présenter une demande de service sous garantie

Veuillez noter que vous devez téléphoner au **1 877 646-5288** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Nous vous demandons également d'enregistrer votre produit en ligne sur registryourninja.com et d'avoir le produit à portée de main lorsque vous appelez afin que nous puissions mieux vous aider. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour.

De quelle manière les lois d'État s'appliquent-elles?

Cette garantie vous accorde des droits spécifiques légaux et vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'une province ou d'un État à l'autre. Certains États américains ou certaines provinces canadiennes n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects, ce qui fait que cette disposition peut ne pas s'appliquer à votre cas.

GRACIAS
por comprar el horno digital para freír con aire caliente Ninja® Foodi™



REGISTRE SU COMPRA

 registryourninja.com

 Escanee el código QR
con un dispositivo móvil

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(conserve el recibo)

Tienda de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120 V, 60 Hz

Vatios: 1800 W

CONSEJO: Encontrará el número de modelo y de serie en la etiqueta del código QR, ubicada detrás de la base de la unidad.

ÍNDICE

Salvuardas importantes.....	38
Piezas.....	40
Colocación de los accesorios	41
Antes del primer uso.....	41
Cómo utilizar el Panel de control.....	42
Funciones.....	43
Pantalla del panel de control y botones de funcionamiento	43
Manejo del cable de alimentación	44
Cómo usar el horno digital para freír con aire caliente Foodi™.....	45
Cómo usar las funciones de cocción	45
Freír con aire caliente.....	45
Rostizar con aire caliente.....	46
Asar con aire caliente.....	46
Hornear	47
Tostar	47
Rosca de pan	48
Deshidratar	48
Mantener caliente	48
Limpieza, mantenimiento y almacenamiento	49
Limpieza diaria.....	49
Limpieza profunda	49
Almacenamiento vertical.....	50
Accesorios para comprar	51
Solución de problemas.....	52
Preguntas frecuentes	52
Piezas de repuesto	52
Garantía.....	53

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR



Lea y repase las instrucciones de uso y funcionamiento.

Tenga cuidado de evitar el contacto con la superficie caliente. Siempre use protección para las manos a fin de evitar quemaduras.



Solo para uso doméstico y en interiores.

Lea todas las instrucciones antes de usar su horno digital para freír con aire caliente Ninja® Foodi™.

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, que incluyen las siguientes:

⚠ ADVERTENCIA

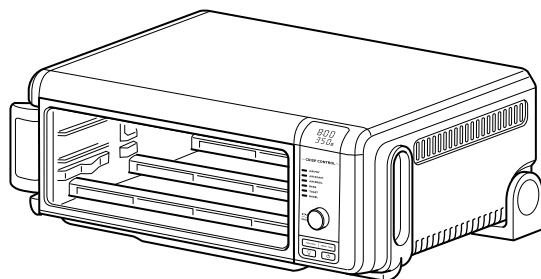
- 1 Lea todas las instrucciones antes de usar el horno y sus accesorios.
- 2 Este aparato lo pueden utilizar personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento si han recibido la supervisión o las instrucciones relacionadas con el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros que implica el uso de este aparato.
- 3 Para evitar casos de ahogo en niños pequeños, retire y descarte la tapa protectora que se incluye en el enchufe de este horno.
- 4 Haga un inventario de todo el contenido para asegurarse de que tiene todas las piezas necesarias para que el horno funcione de manera adecuada y segura.
- 5 NO use un cable de extensión. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños agarren el cable o se enreden con él, así como para reducir el riesgo de que las personas se tropiecen con un cable más largo.
- 6 **NUNCA** use un tomacorriente que esté debajo de la encimera.
- 7 Mantenga este aparato y su cable fuera del alcance de los niños. NO permita que los niños usen el aparato. Se necesita una supervisión estricta cuando se utiliza el aparato cerca de los niños.
- 8 **NO** permita que el cable de alimentación quede colgando del borde de mesas o encimeras ni que toque superficies calientes, lo que incluye estufas y otros hornos que se calientan.
- 9 **NUNCA** deje el horno sin supervisión mientras se encuentre en uso.
- 10 **NO** cubra con papel de aluminio la bandeja para migas ni ninguna otra parte del horno. Esto hará que el horno se sobrecaliente o provoque un incendio.
- 11 **NUNCA** coloque papel de aluminio en la parte superior de la bandeja para horno o la bandeja para asar. Esto captura la grasa y puede provocar un incendio.
- 12 A fin de evitar descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, el enchufe ni la unidad principal en agua u otros líquidos.
- 13 **NO** use el horno si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Inspeccione regularmente el horno y el cable de alimentación. Si el horno funciona incorrectamente o se ha dañado de algún modo, deje de usarlo y comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente.
- 14 **NO** cubra la ventilación de ingreso de aire o la salida de aire cuando la unidad esté en funcionamiento. Hacerlo evitará que los alimentos se cocinen uniformemente y podría dañar la unidad o causar que se sobrecaliente.
- 15 **NO** inserte nada en las ranuras de ventilación y tampoco las obstruya.
- 16 **NO** coloque artículos encima de la superficie mientras la unidad esté en funcionamiento, excepto los accesorios Ninja recomendados y autorizados.
- 17 Antes de colocar cualquier accesorio en el horno, asegúrese de que esté limpio y seco.
- 18 El producto se diseñó para usarlo en encimeras únicamente. **NO** coloque el horno cerca del borde de la encimera. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca.

- 19 Este horno está diseñado para uso doméstico únicamente. **NO** use este horno para nada que no sea el uso previsto. El uso indebido del aparato puede causar lesiones.
- 20 **NO** almacene ningún material en este horno cuando no esté en uso, a menos que sean los accesorios que se suministran.
- 21 **NO** lo use al aire libre. **NO** use el aparato en vehículos o barcos en movimiento.
- 22 **NO** use accesorios o aditamentos no recomendados o vendidos por SharkNinja.
- 23 Al usar este horno, proporcione un espacio aéreo adecuado por encima y a todos los lados para permitir la circulación del aire.
- 24 Cuando está en funcionamiento, es posible que ocurra un incendio si el horno se cubre o está en contacto con materiales inflamables, incluidos cortinas, paredes o similares. **NO** coloque ningún objeto sobre el horno cuando esté en funcionamiento.
- 25 Este horno tiene una puerta de vidrio templado y es más resistente a las roturas. Evite rayar la superficie de la puerta o mellar los bordes.
- 26 **NO** use el horno sin instalar la rejilla.
- 27 **NO** rocíe ningún tipo de aerosol o saborizante dentro del horno durante la cocción.
- 28 Tenga cuidado al meter o sacar cualquier cosa del horno, en especial si está caliente.
- 29 La tensión del tomacorriente puede variar, lo cual afecta el funcionamiento de su producto. Para prevenir posibles enfermedades, use un termómetro para comprobar que sus alimentos estén cocinados a las temperaturas recomendadas.
- 30 Evite el contacto de los alimentos con los elementos calentadores. Sobrecargar el aparato con alimentos puede causar lesiones personales o daños a la propiedad o repercutir en el uso seguro del horno.
- 31 **NO** coloque en el horno ninguno de los siguientes materiales: papel, cartón, plástico, bolsas para rostizar y similares.
- 32 Se debe proceder con extrema precaución al utilizar recipientes hechos con materiales que no sean metal o vidrio.
- 33 **NO** toque superficies calientes. Las superficies del horno estarán calientes durante y luego del funcionamiento. Para evitar quemaduras o lesiones personales, **SIEMPRE** use almohadillas para agarrar objetos calientes o guantes para horno aislados y use las asas y las agarraderas disponibles.
- 34 El alimento derramado puede provocar quemaduras graves. Se debe proceder con extrema precaución cuando el horno contenga alimentos calientes. El uso inadecuado puede causar lesiones personales.
- 35 Consulte la sección de limpieza y mantenimiento del horno para obtener información sobre el mantenimiento regular.
- 36 La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños.
- 37 Presione el botón de encendido para apagar el horno y deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo, moverlo o voltearlo para su almacenamiento.
- 38 Desenchufe el horno del tomacorriente cuando no se encuentre en uso. Para desenchufarlo, sujete el cuerpo del enchufe y sáquelo del tomacorriente. Nunca lo desenchufe sujetando el cable flexible y tirando de él.
- 39 **NO** limpie el aparato con almohadillas metálicas para restregar. Algunas partes de la almohadilla pueden desprenderse y tocar las piezas eléctricas, lo cual puede provocar un riesgo de descarga eléctrica.
- 40 **NO** use el horno como fuente de calor o para secar cosas.

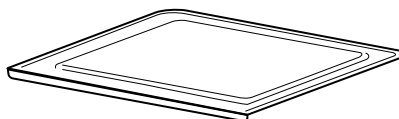
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS

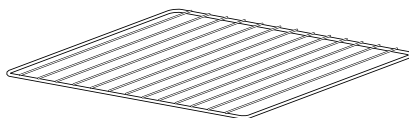
- A** Unidad principal (el cable de alimentación incorporado no se muestra)



- B** Bandeja para migas extraíble



- C** Rejilla



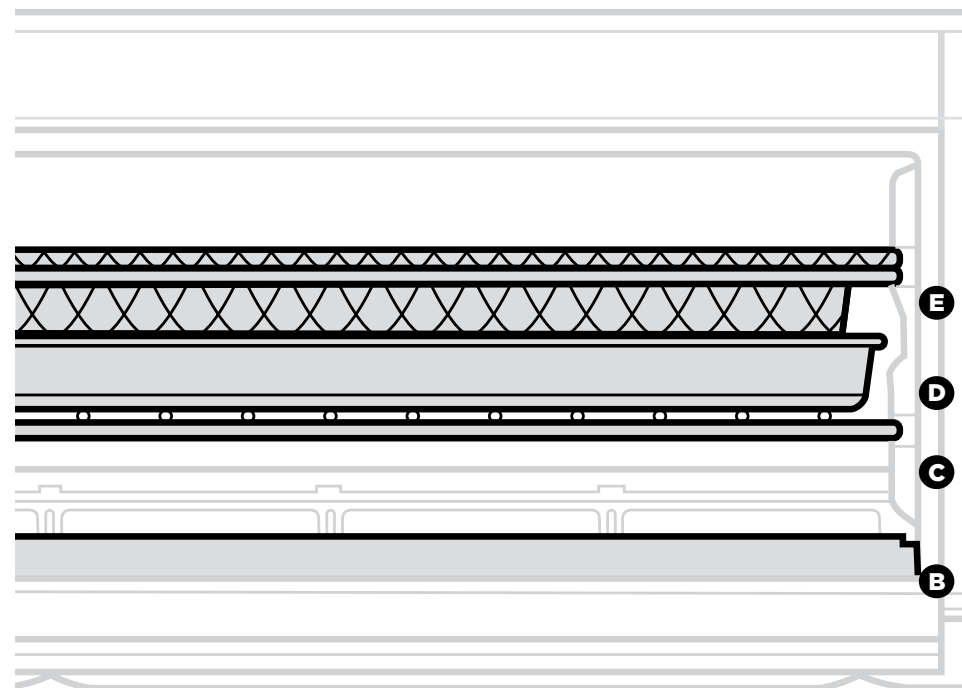
- D** Bandeja para horno



- E** Bandeja de malla para freír con aire caliente



COLOCACIÓN DE LOS ACCESORIOS



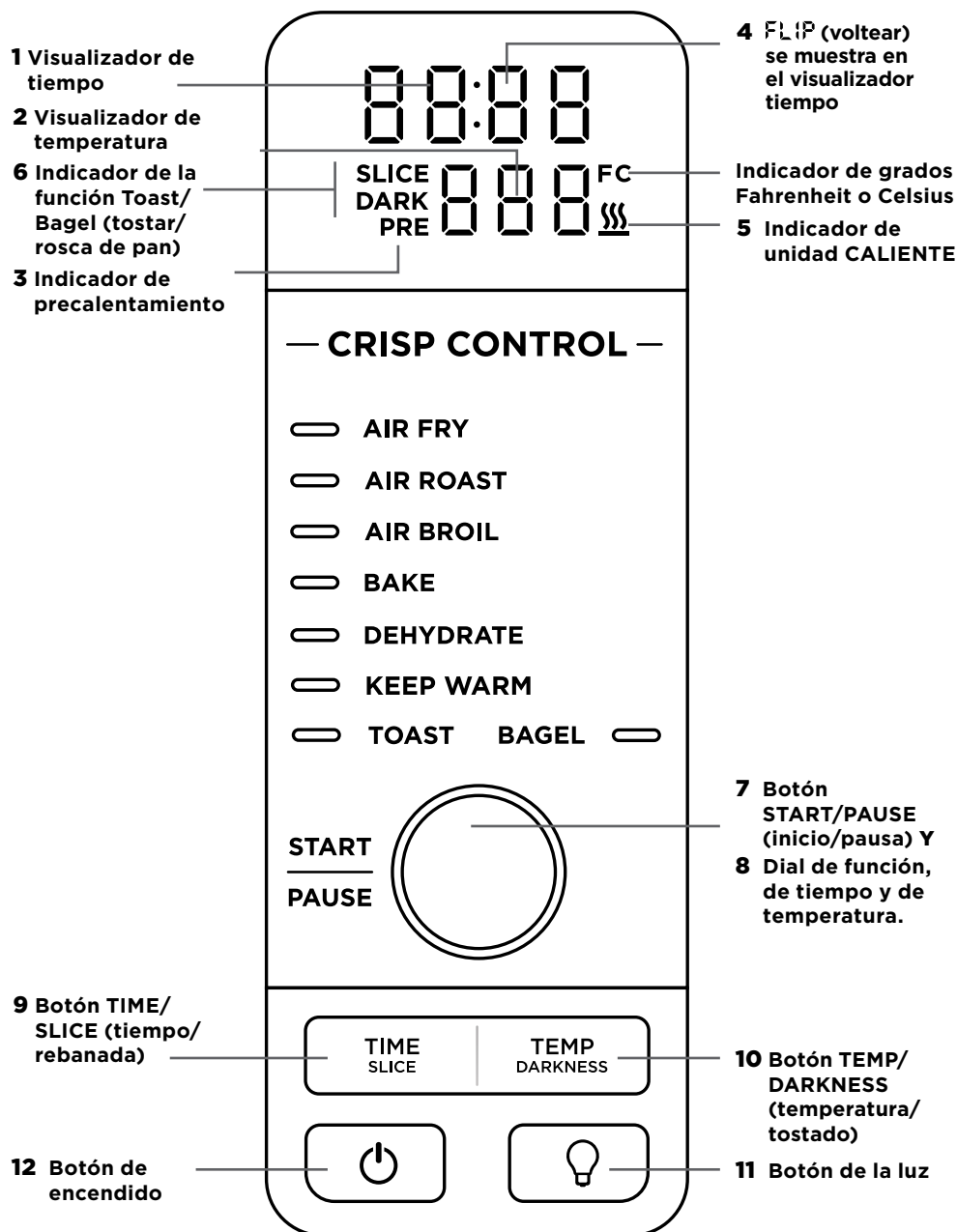
- B** Bandeja para migas extraíble: colóquela siempre debajo de los elementos de calentamiento inferiores
- C** Rejilla: manténgala en la posición del riel inferior
- D** Bandeja para horno: colóquela siempre encima de la rejilla
- E** Bandeja de malla para freír con aire caliente: úsela en la posición del riel superior

ANTES DEL PRIMER USO

- 1** Retire y descarte todo el material de embalaje, las etiquetas promocionales y la cinta de la unidad.
- 2** Retire todos los accesorios del embalaje y lea detenidamente este manual. Preste particular atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las medidas de seguridad para evitar lesiones o daños a la propiedad.
- 3** Lave bandeja de malla para freír con aire caliente, la bandeja para horno, la rejilla y la bandeja para migas extraíble en agua tibia jabonosa, luego enjuague y seque por completo. **NUNCA** lave la unidad principal en el lavavajillas.

NOTA: SOLO la bandeja para horno y la bandeja de malla para freír con aire caliente son aptas para lavar en lavavajillas. **NO** use utensilios metálicos en la bandeja para horno.

CÓMO UTILIZAR EL PANEL DE CONTROL



FUNCIONES

AIR FRY (freír con aire caliente): Cocine alimentos que tradicionalmente fritaría con poco o nada de aceite, como alas de pollo, papas fritas y bocaditos de pollo rebozado.

AIR ROAST (rostizar con aire caliente): Obtenga una consistencia crocante en el exterior y una cocción perfecta en el interior de las comidas preparadas en la bandeja para horno de tamaño completo, porciones más gruesas de proteínas y verduras rostizadas.

AIR BROIL (asar con aire caliente): Asa carnes y pescado y dora de manera uniforme la capa superior de las cazuelas.

BAKE (hornear): Hornea de manera uniforme todo tipo de comida, desde sus galletas favoritas hasta pizzas caseras.

TOAST (tostar): Tuesta de manera uniforme hasta 9 rebanadas de pan hasta alcanzar el nivel de tostado perfecto para usted.

BAGEL (rosca de pan): Tuesta de forma perfecta hasta 9 rebanadas de rosquillas de pan en mitades cuando se colocan sobre la rejilla con el lado del corte hacia arriba.

DEHYDRATE (deshidratar): Deshidrata carnes, frutas y verduras para preparar bocadillos sanos.

KEEP WARM (mantener caliente): Mantiene caliente la comida hasta por 2 horas.

NOTA: Las funciones Dehydrate (deshidratar) y Keep Warm (mantener caliente) no están incluidas en todos los modelos.

PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL Y BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

1 Visualizador de tiempo: Muestra el tiempo de cocción. Cuando se esté realizando la cocción, el tiempo avanzará en una cuenta regresiva.

2 Visualizador de temperatura: Muestra la temperatura de cocción.

NOTA: El tiempo y la temperatura volverán siempre a los valores de tiempo y temperatura que se ajustaron la última vez que se usó el horno.

3 PRE (precalentar) parpadea cuando la unidad se está precalentando.

4 FLIP aparecerá en la pantalla de tiempo cuando la unidad esté lo suficientemente fría como para abatirla a fin de limpiarla o almacenarla.

5 se ilumina cuando la unidad está caliente y se apagará cuando el horno esté lo suficientemente frío como para voltearlo a fin de limpiarlo o almacenarlo.

6 SLICE (rebanada) y DARK (tostado) se iluminarán cuando se usa la función Toast (tostar) o Bagel (rosca de pan).

7 Botón START/PAUSE (inicio/pausa): Presione para iniciar o pausar la cocción.

8 Dial de función, de tiempo y de temperatura: Gírelo para seleccionar una función de cocción o para ajustar el tiempo o la temperatura (o la cantidad de rebanadas o el nivel de tostado cuando se usan las funciones Toast [tostar] o Bagel [rosca de pan]).

NOTA: Mantenga presionado el botón START/PAUSE (inicio/pausa) durante 3 segundos para volver a la selección de funciones.

9 Botón TIME/SLICE (tiempo/rebanada): Para seleccionar el tiempo de cocción, presione el botón TIME (tiempo), luego use el dial para ajustar el tiempo. Al usar la función Toast (tostar) o Bagel (rosca de pan), este botón ajustará la cantidad de rebanadas en lugar de ajustar el tiempo.

10 Botón TEMP/DARKNESS (temperatura/tostado): Para ajustar la temperatura, presione el botón TEMP (temperatura) y use el dial para ajustar la temperatura. Al usar la función Toast (tostar) o Bagel (rosca de pan), este botón ajustará el nivel de tostado en lugar de ajustar la temperatura.

NOTA: La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar en cualquier momento del ciclo de cocción.

NOTA: Para cambiar entre grados Fahrenheit y Celsius, mantenga presionado el botón TEMP/DARKNESS (temperatura/tostado) durante 3 segundos mientras la unidad no esté en modo de cocción.

11 Botón (luz): Presiónelo para encender y apagar la luz del interior del horno.

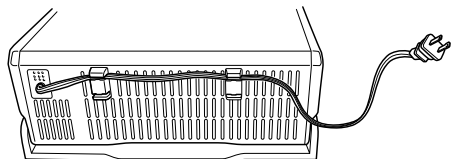
NOTA: La luz se encenderá automáticamente cuando resten 30 segundos de tiempo de cocción.

12 Botón de encendido: Presione para encender y apagar la unidad.

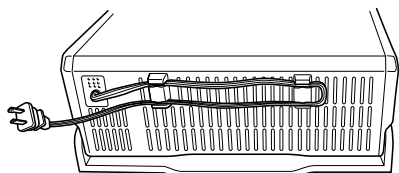
MANEJO DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Nuestro sistema de manejo del cable se diseñó para que no interfiera con la funcionalidad de almacenamiento vertical del horno.

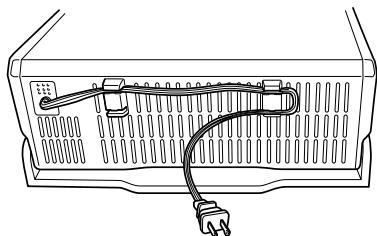
Opción 1 Tomacorriente a la izquierda



Opción 2 Tomacorriente a la derecha



Opción 3 Tomacorriente detrás del horno



CÓMO USAR EL HORNO DIGITAL PARA FREÍR CON AIRE CALIENTE FOODI™

CÓMO USAR LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

Para encender la unidad, enchufe el cable de alimentación al tomacorriente, voltee el horno a la posición horizontal de cocción y presione el botón

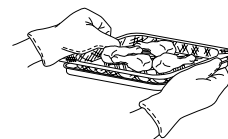
NOTA: La unidad se precalienta con rapidez, por eso recomendamos que prepare todos los ingredientes antes de encender el horno.

Air Fry (freír con aire caliente)

- 1 Para seleccionar la función, gire el dial hasta que se ilumine AIR FRY (freír con aire caliente). Se mostrarán los ajustes de tiempo y temperatura predeterminados.
- 2 Presione el botón TIME/SLICE (tiempo/rebanada) y use el dial para seleccionar el tiempo hasta 1 hora. Presione el botón TIME/SLICE (tiempo/rebanada) otra vez para ajustar el tiempo.
- 3 Después, presione el botón TEMP/DARKNESS (temperatura/tostado) y use el dial para seleccionar una temperatura entre 121° C y 232° C (de 250 °F a 450 °F). Para ajustar la temperatura, presione otra vez el botón TEMP/DARKNESS (temperatura/tostado).
- 4 Presione START/PAUSE (inicio/pausa) para comenzar a precalentar.



Use la bandeja de malla para freír con aire caliente para ingredientes secos.



Cuando use ingredientes grasos, aceitosos o marinados coloque la bandeja para horno debajo de la bandeja de malla para freír con aire caliente.

- 5 Coloque los ingredientes en la bandeja de malla para freír con aire caliente. Si los ingredientes son grasos, aceitosos o están marinados, coloque la bandeja de malla sobre la bandeja para horno.
- 6 Cuando la unidad emita un pitido para indicar que está precalentada, coloque de inmediato la bandeja de malla sobre los rieles superiores del horno. Si también usa la bandeja para horno, coloque ambos accesorios en el horno al mismo tiempo, con la bandeja de malla en los rieles superiores y la bandeja para horno sobre la rejilla que está debajo de la bandeja de malla. Cierre la puerta del horno.

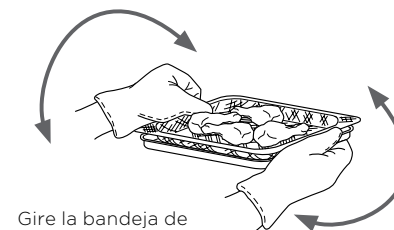
NOTA: El temporizador empezará la cuenta regresiva tan pronto como la unidad se haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para entrar al horno, solo debe girar el dial a fin de agregar más tiempo.

- 7 Para lograr un dorado y consistencia crujiente más uniformes, mezcle los ingredientes o gire la bandeja de malla 180° a la mitad del ciclo de cocción.



Agite la bandeja de malla.

o



Gire la bandeja de malla y la bandeja para horno 180°.

- 8 Cuando haya pasado el tiempo de cocción, la unidad hará un pitido.

CÓMO USAR EL HORNO DIGITAL PARA FREÍR CON AIRE CALIENTE FOODI™ (CONT.)

Rostizar con aire caliente

- 1 Para seleccionar la función, gire el dial hasta que se ilumine AIR ROAST (rostizar con aire caliente). Se mostrarán los ajustes de tiempo y temperatura predeterminados.
- 2 Presione el botón TIME/SLICE (tiempo/rebanada) y use el dial para seleccionar el tiempo hasta 2 horas. Presione el botón TIME/SLICE (tiempo/rebanada) otra vez para ajustar el tiempo.

NOTA: Si el tiempo de cocción es de 1 hora o menos, el reloj hará la cuenta regresiva en minutos y segundos. Si el tiempo de cocción es de 1 hora o más, el reloj hará la cuenta regresiva en horas y minutos.

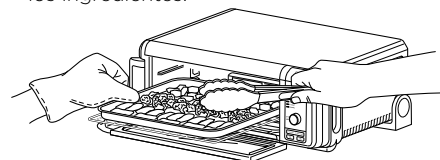
- 3 Presione el botón TEMP/DARKNESS (temperatura/tostado) y use el dial para seleccionar una temperatura entre 121 °C y 232 °C (de 250 °F a 450 °F). Para ajustar la temperatura, presione otra vez el botón TEMP/DARKNESS (temperatura/tostado).
- 4 Presione START/PAUSE (inicio/pausa) para comenzar a precalentar.

NOTA: Los alimentos se cocinan más rápido cuando se usa la función Air Roast (rostizar con aire caliente) que cuando se usa la función Bake (hornear); por lo tanto, en el caso de las recetas para horno tradicional, debe disminuir el tiempo de cocción en un 30 % y restarle 3 °C (25 °F) a la temperatura.

- 5 Coloque los ingredientes en la bandeja para horno. Cuando la unidad emita un pitido para indicar que está precalentada, coloque de inmediato la bandeja para horno sobre la rejilla. Cierre la puerta del horno.

NOTA: El temporizador empezará la cuenta regresiva tan pronto como la unidad se haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para entrar al horno, solo debe girar el dial a fin de agregar más tiempo.

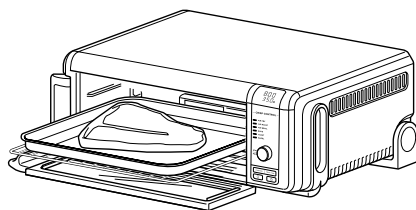
- 6 Durante la cocción, puede abrir la puerta del horno para revisar o voltear los ingredientes.



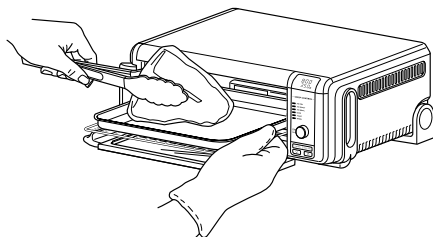
- 7 Cuando haya pasado el tiempo de cocción, la unidad hará un pitido.

Asar con aire caliente

- 1 Para seleccionar la función, gire el dial hasta que se ilumine AIR BROIL (asar con aire caliente). Se mostrarán los ajustes de tiempo y temperatura predeterminados.
- 2 Presione el botón TIME/SLICE (tiempo/rebanada) y use el dial para seleccionar el tiempo hasta 30 minutos. Presione el botón TIME/SLICE (tiempo/rebanada) otra vez para ajustar el tiempo.
- 3 Presione el botón TEMP/DARKNESS (temperatura/tostado) y use el dial para seleccionar HI (alta) o LO (baja). Para ajustar la temperatura, presione nuevamente el botón TEMP/DARKNESS (temperatura/tostado).
- 4 Coloque los ingredientes en la bandeja para hornear. Coloque la bandeja para hornear en la parrilla y cierre la puerta del horno, y presione START/STOP (encendido/apagado) para comenzar la cocción.



- 5 Durante la cocción, puede abrir la puerta del horno para revisar o voltear los ingredientes.



- 6 Cuando haya pasado el tiempo de cocción, la unidad hará un pitido.

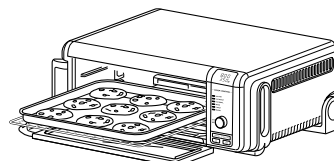
Hornear

- 1 Para seleccionar la función, gire el dial hasta que se ilumine BAKE (hornear). Se mostrarán los ajustes de tiempo y temperatura predeterminados.
- 2 Presione el botón TIME/SLICE (tiempo/rebanada) y use el dial para seleccionar el tiempo hasta 2 horas. Presione el botón TIME/SLICE (tiempo/rebanada) otra vez para ajustar el tiempo.

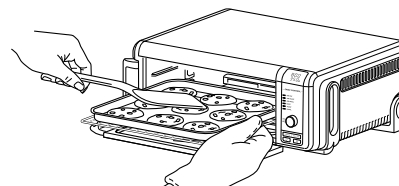
NOTA: Si el tiempo de cocción es de 1 hora o menos, el reloj hará la cuenta regresiva en minutos y segundos. Si el tiempo de cocción es de 1 hora o más, el reloj hará la cuenta regresiva en horas y minutos.

- 3 Presione el botón TEMP/DARKNESS (temperatura/tostado) y use el dial para seleccionar una temperatura entre 121° C y 232° C (de 250 °F a 450 °F). Para ajustar la temperatura, presione otra vez el botón TEMP/DARKNESS (temperatura/tostado).
- 4 Presione START/PAUSE (inicio/pausa) para comenzar a precalentar.
- 5 Coloque los ingredientes en la bandeja para horno. Cuando la unidad emita un pitido para indicar que está precalentada, coloque de inmediato la bandeja para horno sobre la rejilla. Cierre la puerta del horno.

NOTA: El temporizador empezará la cuenta regresiva tan pronto como la unidad se haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para entrar al horno, solo debe girar el dial a fin de agregar más tiempo.



- 6 Durante la cocción, puede abrir la puerta del horno para revisar o voltear los ingredientes.



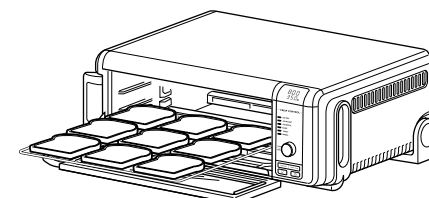
- 7 Cuando haya pasado el tiempo de cocción, la unidad hará un pitido.

Tostar

- 1 Para seleccionar la función, gire el dial hasta que se ilumine TOAST (tostar). Se mostrará la cantidad de rebanadas y el nivel de tostado predeterminados.
- 2 Presione el botón TIME/SLICE (tiempo/rebanada) y use el dial para seleccionar la cantidad de rebanadas de pan. Puede tostar hasta 9 rebanadas a la vez. Presione el botón TIME/SLICE (tiempo/rebanada) otra vez para ajustar la cantidad de rebanadas.
- 3 Presione el botón TEMP/DARKNESS (temperatura/tostado) y use el dial para seleccionar el nivel de tostado. Para ajustar el nivel de tostado, presione nuevamente el botón TEMP/DARKNESS (temperatura/tostado).

NOTA: La función Toast (tostar) no tiene disponible el ajuste de temperatura y la unidad no se precalienta en modo Toast (tostar). Es muy importante seleccionar la cantidad exacta de rebanadas para evitar el tostado excesivo o insuficiente.

- 4 Coloque las rebanadas de pan sobre la rejilla. Cierre el horno y presione el botón START/PAUSE (inicio/pausa) para comenzar la cocción.



- 5 Durante la cocción no es necesario que voltee las rebanadas. Cuando haya pasado el tiempo de cocción, la unidad hará un pitido.

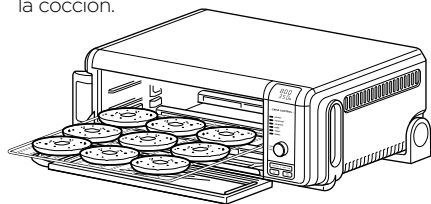
CÓMO USAR EL HORNO DIGITAL PARA FREÍR CON AIRE CALIENTE FOODI™ (CONT.)

Rosca de pan

- 1 Para seleccionar la función, gire el dial hasta que se ilumine BAGEL (rosca de pan). Se mostrará la cantidad de rebanadas y el nivel de tostado predeterminados.
- 2 Presione el botón TIME/Slice (tiempo/rebanada) y use el dial para seleccionar la cantidad de rebanadas. Puede tostar hasta 9 rebanadas de rosca de pan a la vez. Presione el botón TIME/Slice (tiempo/rebanada) otra vez para ajustar la cantidad de rebanadas.
- 3 Presione el botón TEMP/DARKNESS (temperatura/tostado) y use el dial para seleccionar el nivel de tostado. Para ajustar el nivel de tostado, presione nuevamente el botón TEMP/DARKNESS (temperatura/tostado).

NOTA: La función Bagel (rosca de pan) no tiene disponible el ajuste de temperatura y la unidad no se precalienta en modo Bagel (rosca de pan). Es muy importante seleccionar la cantidad exacta de rebanadas para evitar el tostado excesivo o insuficiente.

- 4 Coloque las rebanadas de la rosca de pan sobre la rejilla con el lado del corte hacia arriba. Cierre el horno y presione el botón START/PAUSE (inicio/pausa) para comenzar la cocción.



- 5 Durante la cocción no es necesario que voltee las rebanadas. Cuando haya pasado el tiempo de cocción, la unidad hará un pitido.

Deshidratar

NOTA: La función DEHYDRATE (deshidratar) no está incluida en todos los modelos.

- 1 Para seleccionar la función, gire el dial hasta que se ilumine DEHYDRATE (deshidratar). Se mostrarán los ajustes de tiempo y temperatura predeterminados.
- 2 Presione el botón TIME/Slice (tiempo/rebanada) y use el dial para seleccionar un tiempo de hasta 12 horas. Presione el botón TIME/Slice (tiempo/rebanada) otra vez para ajustar el tiempo.

- 3 Presione el botón TEMP/DARKNESS (temperatura/tostado) y use el dial para seleccionar una temperatura entre 41 °C y 91 °C (de 105 °F a 195 °F). Para ajustar la temperatura, presione otra vez el botón TEMP/DARKNESS (temperatura/tostado).
- 4 Coloque los ingredientes en la bandeja de malla para freír con aire caliente y coloque la bandeja de malla en el horno. Cierre el horno y presione el botón START/PAUSE (inicio/pausa) para comenzar la cocción.



- 5 Durante la cocción, puede abrir la puerta del horno para revisar o voltear los ingredientes.
- 6 Cuando haya pasado el tiempo de cocción, la unidad hará un pitido.

Mantener caliente

NOTA: La función Keep Warm (mantener caliente) no está incluida en todos los modelos.

- 1 Para seleccionar la función, gire el dial hasta que se ilumine KEEP WARM (mantener caliente). Se mostrará el ajuste de tiempo predeterminado.
- 2 Presione el botón TIME/Slice (tiempo/rebanada) y use el dial para seleccionar un tiempo de hasta 2 horas. Presione el botón TIME/Slice (tiempo/rebanada) otra vez para ajustar el tiempo.

NOTA: La función Keep Warm (mantener caliente) no tiene disponible la opción de selección de temperatura.

- 3 Coloque los alimentos en la bandeja para horno o en un recipiente apto para el horno y coloque la bandeja o el recipiente sobre la rejilla. Cierre la puerta del horno y presione el botón START/PAUSE (inicio/pausa) para comenzar el calentamiento.

NOTA: La unidad no se precalienta en el modo Keep Warm (mantener caliente).

- 4 Cuando haya pasado el tiempo de calentamiento, la unidad hará un pitido.

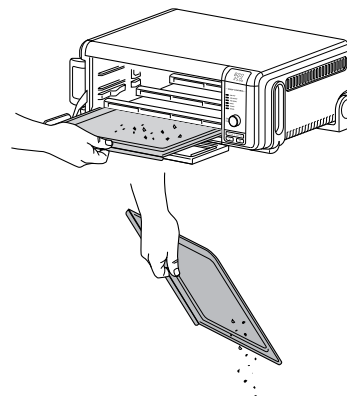
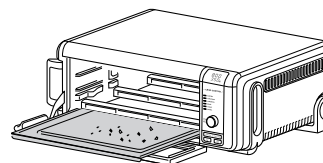
LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

LIMPIEZA DIARIA

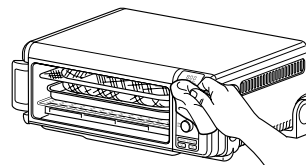
La unidad se debe limpiar bien luego de cada uso.

- 1 Desenchufe la unidad del tomacorriente y deje que se enfríe antes de limpiarla.
- 2 Saque la bandeja para migas para vaciarla cuando el horno esté en la posición horizontal de uso.

NOTA: Vacíe con frecuencia la bandeja para migas. Lávela a mano cuando sea necesario.

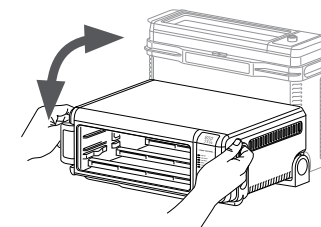


- 3 Para limpiar cualquier salpicadura de comida de las paredes interiores de la unidad, limpie con una esponja suave y húmeda.
- 4 Para limpiar la parte exterior de la unidad principal y el panel de control, frótelos con un paño húmedo. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo o una solución suave en rociador. Antes de realizar la limpieza, aplique el limpiador en la esponja, no en la superficie del horno.

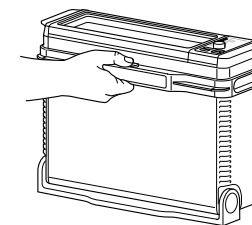


LIMPIEZA PROFUNDA

- 1 Desenchufe la unidad del tomacorriente y deje que se enfríe antes de limpiarla.
- 2 Retire todos los accesorios de la unidad, inclusive la bandeja para migas, y lávelos por separado. Use un cepillo de limpieza no abrasivo para lavar más a fondo la bandeja de malla para freír con aire caliente.
- 3 Voltee el horno hasta la posición vertical de almacenamiento.

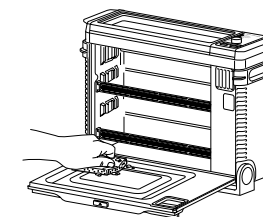


- 4 Presione el botón para liberar la puerta trasera y acceder a la parte interior del horno.



- 5 Para lavar la parte interior del horno, use agua tibia jabonosa y un paño suave. **NO** use limpiadores abrasivos, cepillos para fregar o limpiadores químicos, ya que estos dañarán el horno.

PRECAUCIÓN: NUNCA coloque la unidad principal en el lavavajillas, ni la sumerja en agua ni en otro líquido.

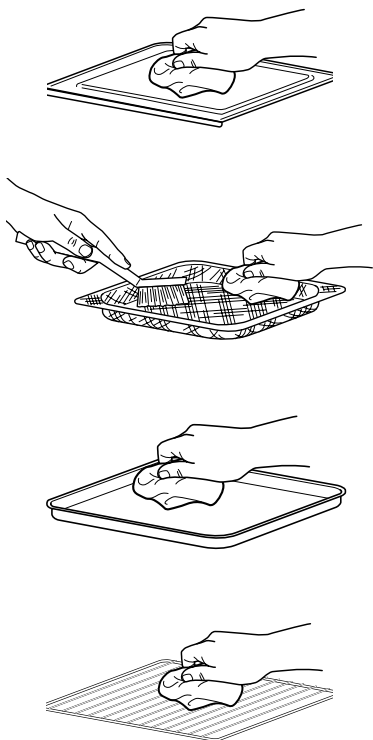


NOTA: Las instrucciones de limpieza profunda continúan en la página siguiente.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO (CONT.)

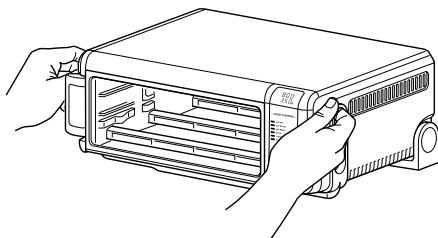
6 Solo la bandeja para horno y la bandeja de malla para freír con aire caliente son aptas para lavar en lavavajillas.

7 Seque bien todas las piezas antes de volver a colocarlas en el horno.

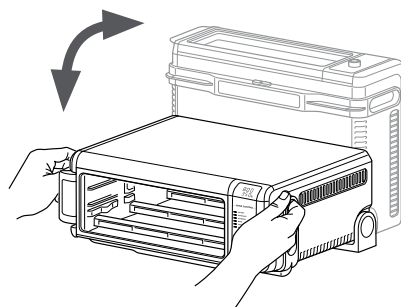


ALMACENAMIENTO VERTICAL

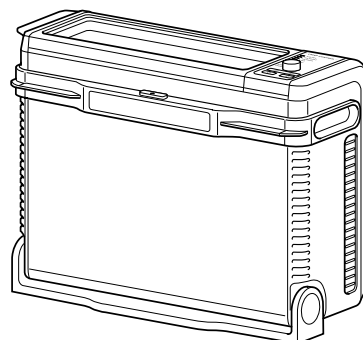
1 **NO** voltee el horno a la posición vertical cuando el símbolo  esté iluminado. Espere a que el horno se enfríe antes de manipularlo. Sostenga los mangos que están a cada lado de la unidad.



2 Levante y voltee la unidad hacia arriba.



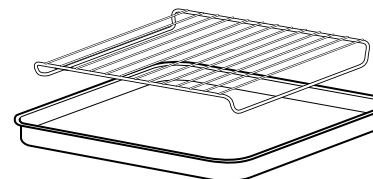
3 Deje la unidad en la posición vertical para almacenarla o para realizar la limpieza profunda.



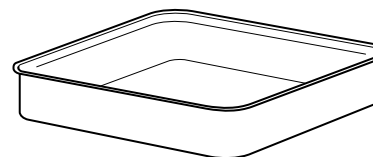
ACCESORIOS PARA COMPRAR

Ofrecemos una línea de accesorios a medida para su horno digital para freír con aire caliente Ninja® Foodi™. Visite ninjaaccessories.com para ampliar sus destrezas y llevar sus habilidades culinarias al siguiente nivel.

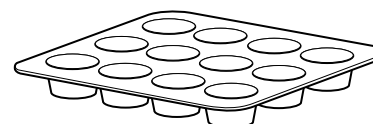
- Estante para asar a la parrilla



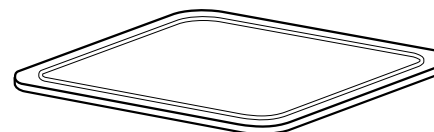
- Bandeja para horneado/cacerola (5 cm [2 in] de profundidad)



- Bandeja para bollos/bocados de huevo



- Tabla de cortar magnética



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

MENSAJES DE ERROR

“CALL CUST SRVC” (llamar al serv. de atención al cliente) seguido de “Er1” o “Er7”

Apague la unidad y llame al Servicio de Atención al Cliente al **1-877-646-5288**. A fin de que podamos servirle mejor, registre su producto en línea en **registeryourninja.com** y tenga el producto a mano cuando llame.

PREGUNTAS FRECUENTES

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Por qué no se enciende el horno?

- El horno debe estar volteado en la posición horizontal para encenderse.
- Asegúrese de que el cable de alimentación esté enchufado correctamente en el tomacorriente.
- Inserte el cable de alimentación a otro tomacorriente.
- Restablezca el disyuntor si es necesario.
- Presione el botón de encendido.

¿Puedo utilizar la bandeja para horno en lugar de la bandeja de malla para freír con aire caliente con la función Air Fry (freír con aire caliente)?

- Sí, pero pueden variar los resultados de la consistencia crujiente.

¿Tengo que ajustar el tiempo y la temperatura de cocción de las recetas para horno tradicionales?

- Al preparar recetas para hornos tradicionales utilizando la función Air Roast (rostizar con aire caliente), debe disminuir el tiempo de cocción en un 30 % y restarle 3 °C (25 °F) a la temperatura.

¿Puedo restaurar la unidad con los ajustes predeterminados?

- El horno recordará el último ajuste que se usó para cada función, incluso si lo desenchufa. Para restaurar los ajustes predeterminados del horno para cada función, presione los botones TIME/SLICE (tiempo/rebanada) y TEMP/DARKNESS (temperatura/tostado) al mismo tiempo durante 5 segundos.

¿Por qué parece que los elementos de calentamiento se encienden y apagan?

- Esto es normal. El horno se diseñó para controlar de forma precisa la temperatura de cada función ajustando los niveles de potencia de los elementos de calentamiento.

¿Por qué sale vapor de la puerta del horno?

- Esto es normal. La puerta está ventilada para liberar el vapor que generan los alimentos con un alto contenido de humedad.

¿Por qué gotea agua sobre la encimera desde debajo de la puerta?

- Esto es normal. La condensación que generan los alimentos con un alto contenido de humedad (como los panes congelados) puede escurrirse desde la parte interna de la puerta y gotear sobre la encimera.

¿Por qué se escucha ruido que sale del panel de control?

- Cuando el horno está caliente, se enciende un ventilador para enfriar el panel de control.

PIEZAS DE REPUESTO

Para solicitar piezas y accesorios adicionales, visite nuestro sitio web **ninjaaccessories.com** o comuníquese con nuestro Servicio de Atención al Cliente al **1-877-646-5288**. A fin de que podamos servirle mejor, registre su producto en línea en **registeryourninja.com** y tenga el producto a mano cuando llame.

Shark NINJA

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

La garantía limitada de un (1) año se aplica a las compras realizadas a los vendedores minoristas autorizados de **SharkNinja Operating LLC**. La cobertura de garantía se aplica solo al propietario y al producto originales, y no puede transferirse.

SharkNinja garantiza que la unidad estará libre de defectos de materiales y de mano de obra durante un período de un (1) año desde la fecha de compra, siempre y cuando se use en condiciones domésticas normales y se efectúe su mantenimiento de acuerdo con los requisitos descritos en este manual del propietario, sujeto a las siguientes condiciones y exclusiones:

¿Qué cubre esta garantía?

1. La unidad original o las piezas que no se gastan que se consideren defectuosas, a criterio exclusivo de SharkNinja, serán reparadas o reemplazadas hasta un período máximo de un (1) año a partir de la fecha de compra original.
2. En el caso de que se entregue una unidad de reemplazo, la cobertura de la garantía termina seis (6) meses después de la fecha de recepción de la unidad de reemplazo o cuando termine el plazo restante de la garantía vigente, lo que sea posterior. SharkNinja se reserva el derecho a reemplazar la unidad con una de igual o mayor valor.

¿Qué no cubre esta garantía?

1. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas que se gastan (como ollas, rejillas o bandejas extraíbles, etc.), que requieren mantenimiento o reemplazo regular para asegurar el funcionamiento adecuado de la unidad. Se pueden comprar piezas de repuesto en **ninjaaccessories.com**.
2. Cualquier unidad que haya sido alterada o usada con fines comerciales
3. Daños ocasionados por el uso incorrecto, el abuso, la manipulación negligente, la falta de mantenimiento necesario (p. ej.: no mantener el horno sin derrames de comida y otros restos) o daños debidos al mal trato durante el transporte.
4. Daños emergentes o incidentales.
5. Defectos causados por personas que hacen reparaciones y no estén autorizadas por SharkNinja. Estos defectos incluyen daños causados en el proceso de envío, modificación o reparación del producto SharkNinja (o cualquiera de sus piezas) cuando la reparación es realizada por una persona que no está autorizada por SharkNinja.
6. Productos comprados, usados u operados fuera de Norteamérica.

Cómo solicitar el servicio técnico

Si su aparato no funciona de forma adecuada cuando se usa en condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, visite **ninjakitchen.com/support** para obtener instrucciones de cuidado y mantenimiento del producto que usted mismo puede llevar a cabo. Nuestros especialistas de servicio al cliente también están a su disposición si llama al **1-877-646-5288** para asistirlo con todas las opciones de servicio de garantía y soporte del producto, incluida la posibilidad de mejorar su garantía a nuestras opciones de servicio de garantía VIP para categorías de productos exclusivos. A fin de que podamos servirle mejor, registre su producto en línea en **registeryourninja.com** y tenga el producto a mano cuando llame.

SharkNinja cubrirá el costo de envío de la unidad por parte del cliente para ser reparada o reemplazada. Se cobrará una tarifa de 19,95 USD (sujeto a cambios) cuando SharkNinja envíe la unidad reparada o el reemplazo.

Cómo iniciar un reclamo de garantía

Debe llamar al **1-877-646-5288** para iniciar un reclamo de garantía. Necesitará el recibo como prueba de compra. También le solicitamos que registre su producto en línea en **registeryourninja.com** y que tenga el producto a mano cuando llame, a fin de que podamos servirle mejor. Un especialista de servicio al cliente le proporcionará instrucciones para la devolución y el embalaje.

Cómo se aplica la ley estatal

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos que varían según el estado. Algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de los daños incidentales o emergentes, por lo que lo anterior puede no aplicarse en su caso.

SharkNinja Operating LLC
US: Needham, MA 02494
1-877-646-5288
ninjakitchen.com

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

FOODI is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

For SharkNinja U.S. patent information, visit sharkninja.com/uspatents.

SharkNinja Operating LLC
États-Unis : Needham, MA 02494
1 877 646-5288
ninjakitchen.com

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous tentons constamment d'améliorer nos produits; par conséquent, les caractéristiques indiquées dans le présent document peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque de commerce déposée de SharkNinja Operating LLC.

FOODI est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.

Pour obtenir de l'information au sujet des brevets de SharkNinja aux États-Unis, consultez sharkninja.com/uspatents.

SharkNinja Operating LLC
EE. UU.: Needham, MA 02494
1-877-646-5288
ninjakitchen.com

Las ilustraciones pueden diferir del producto real. Nos esforzamos constantemente por mejorar nuestros productos, por lo que las especificaciones que se incluyen en el presente pueden cambiar sin previo aviso.

NINJA es una marca comercial registrada de SharkNinja Operating LLC.

FOODI es una marca comercial de SharkNinja Operating LLC.

Para obtener información sobre las patentes de SharkNinja en los EE. UU., visite sharkninja.com/uspatents.

© 2019 SharkNinja Operating LLC

PRINTED IN CHINA | IMPRIMÉ EN CHINE | IMPRESO EN CHINA

SP100_Series_IB_E_F_S_MP_Mv5



@ninjakitchen