

NINJA®

DT200

Series • Série • Serie

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

FOODI® XL PRO AIR OVEN **FOUR FOODI® XL PRO AIR** **HORNO CON AIRE CALIENTE FOODI® XL PRO**



ninjakitchen.com

THANK YOU

for purchasing the Ninja® Foodi® XL Pro Air 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 6
 - Control Panel Display & Operating Buttons 7
- Using Your Foodi® XL Pro Air Oven 8**
 - When to Use the Roast Tray..... 8
 - Using the Cooking Functions with Rack Levels..... 8
 - How to Reduce Smoke 9
 - Using the Cooking Functions..... 10
 - Whole Roast..... 10
 - Air Roast 10
 - Air Fry 11
 - Bake 11
 - Dehydrate12
 - Broil.....12
 - Toast.....12
 - Bagel13
 - Pizza.....13
 - Reheat13
- Cleaning & Maintenance..... 14**
 - Everyday Cleaning 14
 - Deep Cleaning 14
- Accessories for Purchase..... 15**
- Toubleshooting & FAQ 15**
- Replacement Parts 16**
- Warranty 17**

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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** If food contents were to catch fire during cooking, **DO NOT** open the oven door.
 - If you can safely do so, unplug the oven immediately.
 - **DO NOT** throw water onto the fire. Food contents may contain grease and water may cause fire growth.
 - If fire were to emit from the oven door, call the fire department immediately.
 - **DO NOT** use the oven after it has experienced a fire, it may have been damaged and present a risk of fire or shock.
- 4** To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 5** Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your oven.
- 6** **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.
- 7** **NEVER** use outlet below counter level.
- 8** 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.
- 9** **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces, including stoves and other heating ovens.
- 10** **NEVER** leave the oven unattended while in use.
- 11** **DO NOT** place any object directly onto the heating elements and **DO NOT** cover crumb tray or any part of the oven with aluminum foil. This will cause the oven to overheat or cause a fire.
- 12** **DO NOT** use the oven with crumb tray incorrectly installed. Crumb tray **MUST** be placed below lower heating elements.
- 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 on or near a hot gas or electric burner. 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 (at least 1 inch 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.
- 26** This oven has a tempered glass door and is more resistant to breakage. Avoid scratching door surface or nicking edges.
- 27 DO NOT** place anything directly on heating elements and **DO NOT** use the oven without a wire rack or air fry basket 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** Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- 33** With the exception of parchment paper, **DO NOT** place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, roasting bags and the like.
- 34** Extreme caution should be exercised when using containers constructed of any materials other than metal or glass.
- 35 DO NOT** touch hot surfaces. Oven surfaces and glass door 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.
- 36** Spilled food can cause serious burns. Extreme caution must be used when the oven contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- 37** Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the oven.
- 38** Cleaning and user maintenance shall not be done by children.
- 38** Allow to cool completely before cleaning and moving for storage.
- 40** When not in use, turn any control to 'off', then unplug. Grasp the plug by the body and pull from the outlet. Never unplug by grasping and pulling flexible cord.
- 41 DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, causing a risk of electrical shock.
- 42 DO NOT** use the oven as a source of heat or for drying.
- 43** This appliance has important markings on the plug blade. The entire supply cord is not suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja for service.



Indicates to read and review instructions to understand operation and use of product.



Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.



Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.

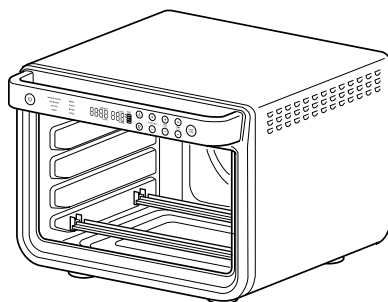


For indoor and household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

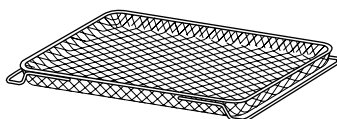
PARTS

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



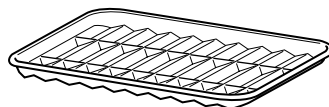
- B** Air Fry Basket

Install when using the air fry function. Hand-wash recommended.



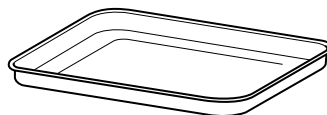
- C** Roast Tray

Fits on top of the sheet pan to catch grease below roasted or air fried foods to reduce smoke and grease splatter. Hand-wash only.



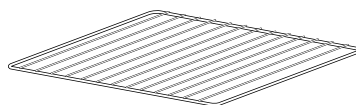
- D** Sheet Pan(s)

Place on top of the wire rack. Hand-wash only. Additional sheet pan is not available on all models.



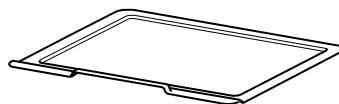
- E** 2 Wire Racks

Use on its own or place the sheet pan on top. Hand-wash recommended.



- F** Removable Crumb Tray
(already installed in unit)

Must remain installed when the oven is in use. Hand-wash only.

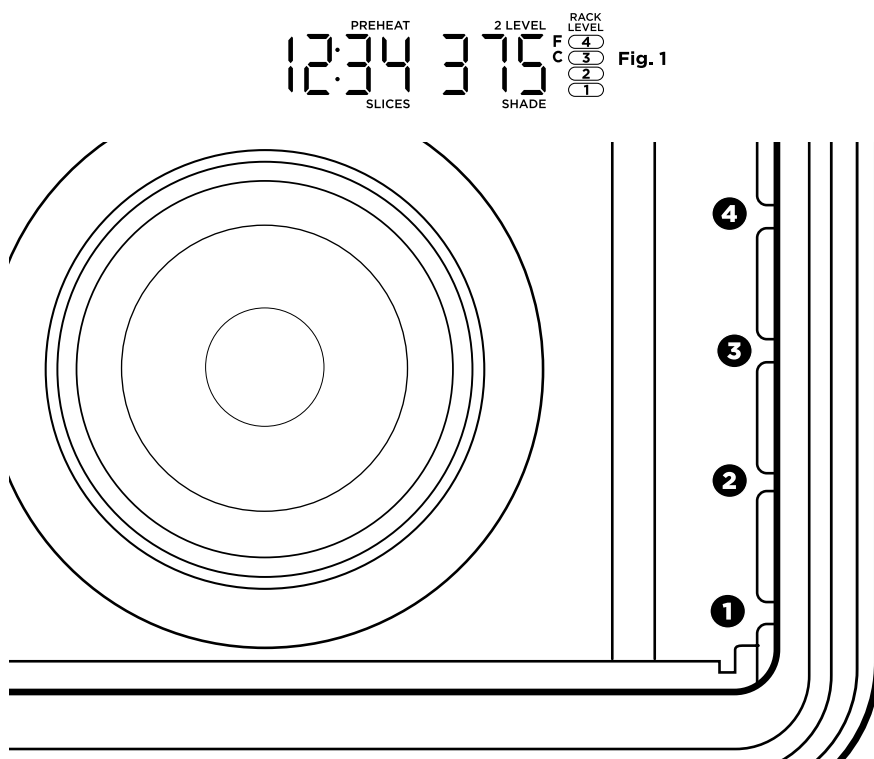


IMPORTANT: Place crumb tray below lower heating elements. **DO NOT** slide into any rack positions.

COMMON-SENSE PRACTICES/GOOD HABITS:

- **DO NOT** leave your toaster oven unattended while making food. If possible, unplug the oven while not in use to eliminate the possibility of accidents occurring.
- Have a fire extinguisher or fire containment blanket handy in a safe, known location. If you don't have a fire extinguisher, douse the flames with baking soda until they are put out.
- If a fire occurs and the food in the oven is not greasy, immediately unplug the unit and douse the flames with water until the fire is extinguished. **DO NOT** use water if grease is present, since it could make the fire worse. Use baking soda instead.

ACCESSORY PLACEMENT



The oven has 4 available rack positions where your accessories can slide into the unit (**see image above**). When you select a function, the corresponding rack number(s) will illuminate on the control panel. The numbers on the control panel (**see Fig. 1**) will coincide with those on the interior of the unit. See the chart on page 8 for further details.

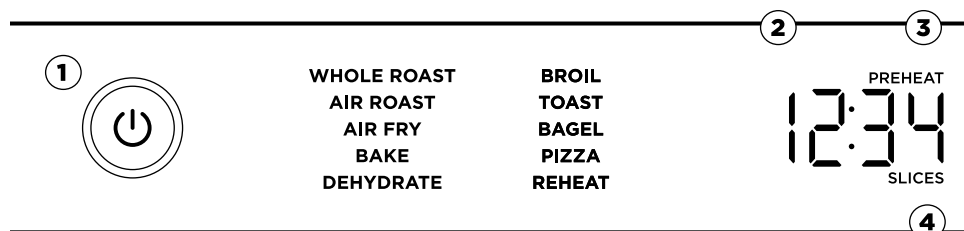
BEFORE FIRST USE

- 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, roast tray, and removable crumb tray in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. **DO NOT** put sheet pan, roast tray, or removable crumb tray in the dishwasher. Finishes may degrade. **NEVER** submerge the main unit in water.

We recommend placing all accessories inside the oven and running it on Air Roast at 450°F for 20 minutes without adding food. This removes any residues. This is completely safe and not detrimental to the performance of the oven.

NOTE: The accessories are hand-wash recommended. The air fry basket and wire racks can be put in the dishwasher, but may wear more quickly over time.

USING THE CONTROL PANEL



FUNCTIONS

Once you've selected a function below, you can change temperature/shade and time/slices.

WHOLE ROAST: Simultaneously roast large proteins, like a 5-lb chicken, and sides for a complete meal. Or cook a larger protein, like a 12-lb turkey, on its own.

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

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

BAKE: Evenly bake everything from your favorite cookies to cakes.

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

BROIL: Evenly broil meats, fish and brown the tops of casseroles.

TOAST: Toast up to 9 slices of bread to your desired level of darkness.

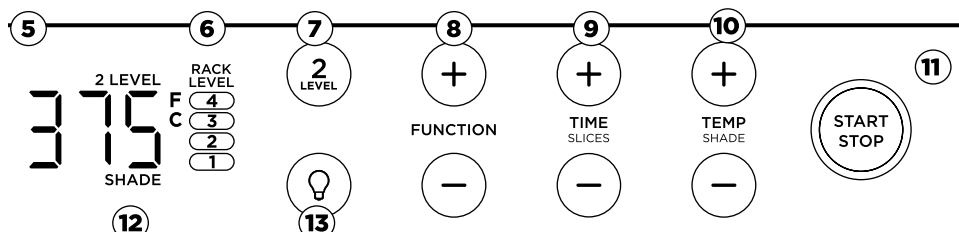
BAGEL: Perfectly toast up to 9 bagel halves when they're placed cut-side up on the wire rack.

PIZZA: Cook frozen or homemade pizzas evenly.

REHEAT: Heat leftovers without over cooking.

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

NOTE: The oven's technology leads to faster cooking. Always monitor food to prevent overcooking. Refer to cook charts in the Inspiration Guide for more guidance on cook times and temperatures.



CONTROL PANEL DISPLAY & OPERATING BUTTONS

- 1 ⏻ (Power) button:** Press to turn the unit on and off.
- 2 Time display:** Shows the cook time. The time will count down when cooking is in progress.
- 3 PREHEAT:** Flashes when the unit is preheating. If the oven is already up to temperature from using a previous cooking function, the unit will skip preheating.
- 4 SLICES:** Illuminates when using the Toast or Bagel function to designate number of slices.
- 5 Temperature display:** Shows the cook temperature.

NOTE: Time and temperature will always return to the settings used the last time the oven was in operation.

- 6 RACK LEVEL:** Depending on the function you choose, the illuminated rack level(s) will indicate where your accessory should be placed in the unit.
- 7 2 LEVEL:** For functions that allow you to cook on 2 levels, press the button to select 2-level cooking and rack levels will update.
- 8 FUNCTION +/- buttons:** To select a cooking function, press the FUNCTION +/- buttons.

NOTE: As you move through functions, you'll notice the rack level recommendations change for best results.

- 9 TIME/SLICES +/- buttons:** To select a cook time, press the TIME +/- buttons. When using the Toast or Bagel function, these buttons will adjust the number of slices/bagel halves instead of the time. Time will increase in 1-minute increments under 1 hour and 5-minute increments over 1 hour. Hold the +/- buttons for 2 seconds to activate faster scrolling in 5-minute increments.

- 10 TEMP/SHADE +/- buttons:** To adjust temperature, press the TEMP +/- buttons. When using the Toast or Bagel function, these buttons will adjust the shade level (1, lightest - 7, darkest) instead of the temperature. Temperature will increase in 5-degree increments. Hold the +/- buttons for 2 seconds to activate faster scrolling in 10-degree increments.

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

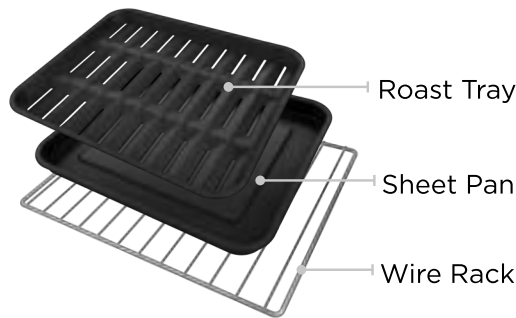
- 11 START/STOP button:** Press to start or stop cooking.
- 12 SHADE:** Illuminates when using the Toast or Bagel function to designate desired shade.
- 13 Ⓛ (Light) button:** Press to turn the oven's interior light on and off.

NOTE: The light will automatically turn on when 1 minute of cook time remains and when door is open while cooking.

USING YOUR FOODI® XL PRO AIR OVEN

WHEN TO USE THE ROAST TRAY

Use Roast Tray on Sheet Pan when cooking on convection functions (such as Whole Roast, Air Roast, and Air Fry), or with greasy foods like: whole chicken, chicken wings, bacon, marinated meats, or oiled vegetables.



Recommended for



Whole Chicken



Chicken Wings
or Thighs



Bacon



Marinated Meats



Oiled Vegetables

USING THE COOKING FUNCTIONS WITH RACK LEVELS

When you select a cooking function, the control panel will illuminate the recommended rack height(s). The chart below outlines these recommendations along with the suggested accessories. For best results, use only the recommended accessories for a given function and remove others from the oven.

	WHOLE ROAST		AIR ROAST		AIR FRY		BAKE	
	1 Layer	2 Layers	1 Layer	2 Layers	1 Layer	2 Layers	1 Layer	2 Layers
LEVEL 4		Air Fry Basket				Air Fry Basket		
LEVEL 3			Roast Tray on Sheet Pan	Air Fry Basket	Air Fry Basket		Sheet Pan on Wire Rack	Accessory on Wire Rack
LEVEL 2						Roast Tray on Sheet Pan		
LEVEL 1	Roast Tray on Sheet Pan	Roast Tray on Sheet Pan		Roast Tray on Sheet Pan	Roast Tray on Sheet Pan			Accessory on Wire Rack

NOTE: When cooking greasy, drippy foods on one level, place the Sheet Pan on the Wire Rack below to catch the drippings. Alternatively, use the Roast Tray on top of the Sheet Pan.

HOW TO REDUCE SMOKE

We recommend using canola, coconut, avocado, grapeseed, or vegetable oil instead of olive oil.



Recommended:
Canola
Refined coconut
Avocado
Vegetable
Grapeseed

Not recommended:
Olive oil
Butter
Margarine

The unit may produce smoke when cooking on a hotter setting than what is recommended.

NOTE: For more cooking charts, refer to your Inspiration Guide or visit ninjakitchen.com.

DEHYDRATE		BROIL	TOAST	BAGEL	REHEAT	PIZZA	
1 Layer	2 Layers	1 Layer	1 Layer	1 Layer	1 Layer	1 Layer	2 Layers
	Air Fry Basket						
Air Fry Basket		Roast Tray on Sheet Pan	Wire Rack	Wire Rack	Wire Rack	Wire Rack	Wire Rack
	Sheet Pan						
							Wire Rack

NOTE: Always place Sheet Pan on Wire Rack, **DO NOT** place directly on heating elements.

USING YOUR FOODI® XL PRO AIR OVEN - CONT.

USING THE COOKING FUNCTIONS

To turn on the unit, plug the power cord into an outlet and press the  button. The unit will automatically shut off after 10 minutes of inactivity.

Whole Roast

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until WHOLE ROAST brightly illuminates. The default time and temperature settings will display. When cooking 2 layers, select the 2 LEVEL button so that "2 LEVEL" appears on the display.
- 2 Press the TIME/SLICES +/- buttons to select a cook time up to 4 hours.

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/SHADE +/- buttons to select a temperature between 250°F and 450°F.
- 4 Press START/PAUSE to begin preheating.

NOTE: Food cooks faster when using the Whole Roast function so refer to cook charts in the Inspiration Guide for more guidance on cook times and temperatures.

- 5 Place ingredients on the roast tray or directly on sheet pan. When the unit beeps to signify it has preheated, immediately place roast tray on the sheet pan on the wire rack on Level 1. Close oven door. When cooking on 2 levels, place the sheet pan on Level 1 and use the air fry basket as the second layer on Level 4.

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 press the TIME +/- buttons to add more time.

- 6 When cook time is complete, the unit will beep and "END" will appear on the display.

Air Roast

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until AIR ROAST brightly illuminates. The default time and temperature settings will display. When cooking 2 layers, select the 2 LEVEL button so that "2 LEVEL" appears on the display.
- 2 Press the TIME/SLICES +/- buttons to select a cook time up to 4 hours.

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/SHADE +/- buttons to select a temperature between 250°F and 450°F.
- 4 Press START/PAUSE to begin preheating.

NOTE: Food cooks faster when using the Air Roast function, so refer to cook charts in the Inspiration Guide for more guidance on cook times and temperatures.

- 5 Place ingredients on the sheet pan. When the unit beeps to signify it has preheated, immediately place the roast tray on sheet pan on the wire rack on Level 1. Close oven door. When cooking on 2 levels, place the sheet pan on Level 1 and use the air fry basket as the second layer on Level 3.

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 press TIME +/- buttons to add more time.

- 6 When cook time is complete, the unit will beep and "END" will appear on the display.

Air Fry

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until AIR FRY brightly illuminates. The default time and temperature settings will display. When cooking 2 layers, select the 2 LEVEL button so that "2 LEVEL" appears on the display.
- 2 Press the TIME/SLICES +/- buttons to select a cook time up to 4 hours.
- 3 Then press the TEMP/SHADE +/- buttons to select a temperature between 250°F and 450°F.
- 4 Press START/PAUSE to begin preheating.

NOTE: Food cooks faster when using the Air Fry function. Refer to Air Fry Chart in the Inspiration Guide for more guidance on cook times and temperatures.

- 5 Place ingredients in the air fry basket and roast tray with sheet pan. If ingredients are fatty, oily, or marinated, place the basket on the sheet pan. Use air fry basket for dry ingredients.
- 6 When the unit beeps to signify it has preheated, immediately slide the basket into the rack level(s) designated on the control panel. If also using the sheet pan, slide both into the oven at the same time, with the basket in the upper rack and the pan on the wire rack beneath the basket. Close oven door.
- 7 When cook time is complete, the unit will beep and "END" will appear on the display.

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 press the TIME +/- buttons to add more time.

Bake

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until BAKE brightly illuminates. The default time and temperature settings will display. When cooking 2 layers, select the 2 LEVEL button so that "2 LEVEL" appears on the display.
- 2 Press the TIME/SLICES +/- buttons to select a cook time up to 4 hours.

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/SHADE +/- buttons to select a temperature between 180°F and 450°F.
- 4 Press START/PAUSE to begin preheating.
- 5 Place ingredients on the sheet pan, air fry basket, cake pan, or casserole dish. 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 press the TIME +/- buttons to add more time.

- 6 During cooking, you can turn on the light  to check on progress.
- 7 When cook time is complete, the unit will beep and "END" will appear on the display.

NOTE: For best results with baked goods such as cookies, line the Ninja® Sheet Pan with parchment paper.

USING YOUR FOODI® XL PRO AIR OVEN – CONT.

Dehydrate

NOTE: The unit does not preheat in Dehydrate mode.

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until DEHYDRATE brightly illuminates. The default time and temperature settings will display. When dehydrating 2 layers, select the 2 LEVEL button so that “2 LEVEL” appears on the display.
- 2 Press the TIME/SLICES +/- buttons to select a dehydrate time up to 24 hours.
- 3 Press the TEMP/SHADE +/- buttons to select a temperature between 85°F and 200°F.
- 4 Place ingredients in the air fry basket and place basket in oven. Close oven door and press START/PAUSE to begin cooking.

NOTE: For best results, lay ingredients flat on each layer; do not stack food.

- 5 When cook time is complete, the unit will beep and “END” will appear on the display.

NOTE: Purchase additional dehydrate accessory to dehydrate up to 4 levels at one time.

Broil

NOTE: The unit does not preheat in Broil mode.

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until BROIL brightly illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the TIME/SLICES +/- buttons to select a cook time up to 30 minutes.
- 3 Press the TEMP/SHADE +/- buttons to select either HI or LO.
- 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 When cook time is complete, the unit will beep and “END” will appear on the display.

Toast

NOTE: The unit does not preheat in Toast mode.

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until TOAST brightly illuminates. The default amount of slices and darkness level will display.
- 2 Press the TIME/SLICES +/- buttons to select the number of bread slices. You may toast up to 9 slices at once.
- 3 Press the TEMP/SHADE +/- buttons to select a darkness level.

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 When cook time is complete, the unit will beep and “END” will appear on the display.

NOTE: You can also manually adjust the time once cooking has started to better choose your preferred shade.

Bagel

NOTE: The unit does not preheat in Bagel mode.

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until BAGEL brightly illuminates. The default number of slices and darkness level will display.
- 2 Press the TIME/SLICES +/- buttons to select the number of slices. You may toast up to 9 bagel slices at once.
- 3 Press the TEMP +/- buttons to select a darkness level.

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, in the middle of the wire rack. Close oven door and press START/PAUSE to begin cooking.
- 5 When cook time is complete, the unit will beep and "END" will appear on the display.

NOTE: You can also manually adjust the time once cooking has started to better choose your preferred shade.

Pizza

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until PIZZA brightly illuminates. The default time and temperature setting will display.
- 2 Press the TIME/SLICES +/- buttons to select a cook time up to 4 hours.
- 3 Press the TEMP +/- buttons to select a temperature between 180°F and 450°F.
- 4 Place pizza on the sheet pan or directly on the wire rack. Close oven door and press START/PAUSE to begin cooking.
- 5 When cook time is complete, the unit will beep and "END" will appear on the display.

Reheat

NOTE: The unit does not preheat in Reheat mode.

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until REHEAT brightly illuminates.
- 2 Press the TIME/SLICES +/- buttons to select a reheat time up to 4 hours.
- 3 Press the TEMP/SHADE +/- buttons to select a temperature between 100°F and 450°F.
- 4 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.
- 5 When cook time is complete, the unit will beep and "END" will appear on the display.

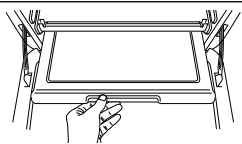
CLEANING & MAINTENANCE

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.

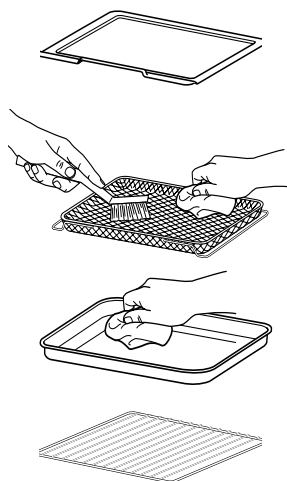
NOTE: Empty crumb tray frequently. Hand-wash when necessary.



- 3 After every use, wipe away any food splatter on the interior walls and glass door of the unit 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.
- 5 When using accessories, we recommend greasing them with recommended cooking oil, or covering them with parchment paper or aluminum foil before placing food on top. **DO NOT** cover roast tray holes with parchment paper or aluminum foil.

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. Accessories are hand-wash recommended. The air fry basket and wire racks can be put in the dishwasher, but may wear more quickly over time. **DO NOT** place roast tray, sheet pan, or crumb tray in dishwasher.
- 3 Use warm, soapy water and a soft cloth to wash the oven's interior and glass door, **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.
- 4 To remove tough grease, let sheet pan and roast tray soak overnight in warm, soapy water, then wash with a non-abrasive sponge or brush.
- 5 Thoroughly dry all parts before placing them back in the oven.

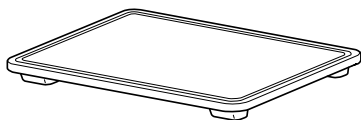


IMPORTANT: Place crumb tray below lower heating elements. **DO NOT** slide into any rack positions.

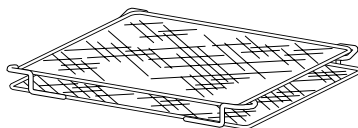
ACCESSORIES FOR PURCHASE

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

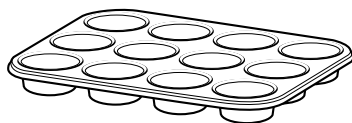
- Cutting Board



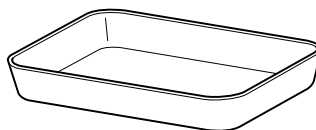
- Dehydrating Kit



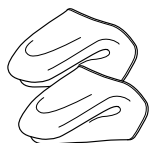
- Muffin Tray



- Casserole Dish (9 x 13)



- Oven Mitts



TROUBLESHOOTING & FAQ

ERROR MESSAGES

“CALL CUST SrVC” followed by “Er0,” “Er1,” “Er2,” “Er3,” “Er4,” “Er5,” or “Er6”

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?

- 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?

- For best results, keep an eye out on your food while cooking. Refer to cook charts in the Inspiration Guide for more guidance on cook times and temperatures.

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 Light  and 2 LEVEL buttons simultaneously for 5 seconds.

TROUBLESHOOTING & FAQ - CONT.

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 does the oven have a different temperature reading with an external thermometer?

- Convection ovens circulate air differently than traditional ovens, so when the door is opened, more heat will escape. This may affect any external temperature reading of the unit's interior temperature.
- Since this is a convection oven, it can cook more quickly than a traditional oven. Convection cooking includes a fan that helps speed up cook time by circulating hot air and can affect temperatures within the cavity. The time it takes the unit to heat up to the set temperature will vary based on the amount of food being cooked, the function being used, and the cook temperature and time. The oven features an algorithm that ensures temperature and time settings work with most traditional oven recipes. As a result, the temperature inside the oven may differ from the set temperature. This does not impact cooking quality. Refer to the Inspiration Guide to learn more about recommended cook times and temperatures.

Why is my unit not fully preheated when the preheat cycle is completed?

- During preheating, the unit will not reach the intended cooking temperature, but it will preheat to a level that will start cooking your ingredients. As the cook cycle continues, the oven will continue to heat up and cook your food to doneness. It may take up to 10 minutes for the unit to reach the intended cook temperature. This does not affect the cooking quality of most recipes.

Why is steam coming out from the oven door?

- This is normal. Foods with a high moisture content may release steam around the door.

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 the unit generating smoke?

- Ensure you are using the roast tray on the sheet pan when cooking all greasy foods, or when using Air Fry, Air Roast, or Whole Roast functions.
- If problem persists, run a Toast cycle on shade 7 with accessories removed; this will burn off any additional grease on the heating elements that are causing smoke.

How can I clean the sheet pan?

- For stuck-on food, let the sheet pan soak before cleaning.
- Line the sheet pan with aluminum foil or parchment paper when cooking to make clean-up easier.

Why did a circuit breaker trip while using the unit?

- The unit uses 1800 watts of power, so it must be plugged into an outlet on a 15-amp circuit breaker. It is also important that the unit be the only appliance plugged into an outlet when in use. To avoid tripping a breaker, make sure the unit is the only appliance plugged into an outlet on a 15-amp breaker.

Why does the unit sound like it is still running even though the power is off?

- The cooling fan may continue to run even after the unit has been turned off. This is a normal function and should not be a source of concern. The cooling fan will stop after the temperature of the unit reaches below 95°F (35°C).

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.



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 le four Ninja® Foodi® XL Pro Air



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT



registeryourninja.com



Numérisez le code QR avec votre
appareil mobile

NOTEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

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 : 1 800 W

CONSEIL : Le numéro de modèle et le numéro de série apparaissent sur l'étiquette de code QR sur la base de l'appareil.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes	20
Pièces	22
Installation des accessoires	23
Avant la première utilisation	23
Utilisation du panneau de commande.....	24
Fonctions	24
Panneau de commande et boutons de commande	25
Utilisation de votre four Foodi® XL Pro Air.	26
Quand utiliser le plateau à rôtir	26
Utilisation des fonctions de cuisson avec les niveaux de grille	26
Comment réduire la fumée.....	27
Utilisation des fonctions de cuisson	28
Whole Roast (rôti entier).....	28
Air Roast (rôtir par convection).....	28
Air Fry (friteuse à convection).....	29
Bake (cuire).....	29
Dehydrate (déshydrater).....	30
Broil (griller)	30
Toast (rôtie)	30
Bagel (bagel)	31
Pizza (pizza).....	31
Reheat (réchauffer).....	31
Nettoyage et entretien.....	32
Nettoyage quotidien	32
Nettoyage en profondeur	32
Accessoires offerts à l'achat	33
Dépannage et FAQ	33
Pièces de rechange	34
Garantie.....	35

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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 Si les aliments prennent feu pendant la cuisson, **N'OUVREZ PAS** la porte du four.
 - Si vous pouvez le faire en toute sécurité, débranchez immédiatement le four.
 - **NE JETEZ PAS** d'eau sur le feu. Les aliments peuvent contenir de la graisse et l'eau peut faire étendre le feu.
 - Si le feu sort de la porte du four, appelez immédiatement le service incendie.
 - **N'UTILISEZ PAS** le four après qu'il a pris feu, il peut avoir été endommagé et peut présenter un risque d'incendie ou de décharge électrique.
- 4 Afin de réduire les risques d'étouffement pour les jeunes enfants, veuillez éliminer tout le matériel d'emballage immédiatement après le déballage.
- 5 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.
- 6 **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.
- 7 **N'UTILISEZ JAMAIS** une prise située sous le niveau du comptoir.
- 8 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.
- 9 **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.
- 10 **NE LAISSEZ JAMAIS** le four en marche sans surveillance.
- 11 **NE PLACEZ AUCUN** objet directement sur les éléments chauffants et **NE RECOUVREZ PAS** le plateau à miettes ou toute partie du four avec de la feuille d'aluminium. Cela provoquera une surchauffe du four ou un incendie.
- 12 **N'UTILISEZ PAS** le four avec le plateau à miettes incorrectement installé. Le plateau à miettes DOIT être placé sous les éléments chauffants inférieurs.
- 13 Pour protéger contre les électrocutions, **N'IMMERGEZ PAS** le cordon, les fiches, ni toute partie du boîtier de l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide.
- 14 **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.
- 15 **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.
- 16 **N'INSÉREZ** rien dans les fentes de ventilation et ne les obstruez pas.
- 17 **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.
- 18 Avant de placer un accessoire dans le four, assurez-vous qu'il est propre et sec.
- 19 Conçu uniquement pour une utilisation sur le comptoir. **NE PLACEZ PAS** le four près du bord d'un comptoir sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique. Assurez-vous que la surface est plane, propre et sèche.
- 20 Ce four convient à un usage domestique seulement. **N'UTILISEZ PAS** ce four à toute fin autre que celles pour lesquelles il a été conçu. La mauvaise utilisation de cet appareil peut causer une blessure.
- 21 **N'ENTREPOSEZ** pas les matériaux, autres que les accessoires fournis, dans ce four lorsqu'il n'est pas en marche.
- 22 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. **NE L'UTILISEZ PAS** dans des véhicules en déplacement ou à bord d'embarcations.

- 23 N'UTILISEZ PAS** d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja.
- 24** Lorsque vous utilisez le four, un espace suffisant doit être laissé (au moins 25 mm de chaque côté et au-dessus) pour permettre une bonne circulation d'air.
- 25** 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.
- 26** 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.
- 27 NE PLACEZ RIEN** directement sur les éléments chauffants et **N'UTILISEZ PAS** le four sans installer la grille ou le panier de la friteuse à convection.
- 28 NE VAPORISEZ AUCUN** type d'aérosol ou d'aromatisant à l'intérieur du four pendant la cuisson.
- 29** Soyez prudent lorsque vous voulez insérer ou retirer quoi que ce soit dans le four, surtout s'il est chaud.
- 30** 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.
- 31** 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.
- 32** Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans un grille-pain four, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de décharge électrique.
- 33** À l'exception du papier parchemin, **NE PLACEZ AUCUN** de ces matériaux dans le four : papier, carton, plastique, sacs de rôtissage, etc.
- 34** 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.
- 35 NE TOUCHEZ PAS** les surfaces chaudes. Les surfaces et la porte en verre du four sont chaudes pendant et après l'utilisation de ce dernier. 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 qui sont disponibles.
- 36** 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.
- 37** Veuillez consulter la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment faire l'entretien périodique de votre four.
- 38** Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil.
- 39** Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le déplacer pour le ranger.
- 40** Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, mettez le bouton d'alimentation en position « off » (arrêt), puis débranchez-le. Saisissez le corps de la fiche et retirez celle-ci de la prise électrique. Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon souple.
- 41 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.
- 42 N'UTILISEZ PAS** le four comme source de chaleur ou pour faire sécher des articles.
- 43** Cet appareil comporte des inscriptions importantes sur la lame de la fiche. L'ensemble du cordon d'alimentation ne peut être remplacé. S'il est endommagé, veuillez communiquer avec SharkNinja pour la réparation.



Indique qu'il faut lire et vérifier les instructions afin de comprendre comment faire fonctionner et utiliser le produit.



Indique un risque de blessures, de mort ou de dommages matériels importants si l'avertissement signalé par ce symbole est ignoré.



Évitez de toucher toute surface chaude. Protégez-vous toujours les mains pour éviter de vous brûler.

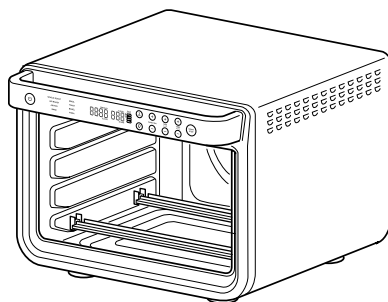


Pour usage intérieur et domestique seulement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

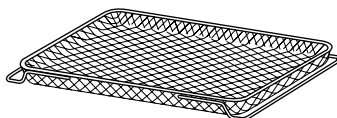
PIÈCES

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



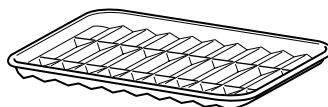
- B** Panier de la friteuse à convection

Installez-le en utilisant la fonction
« air fry » (friteuse à convection).
Lavage à la main recommandé.



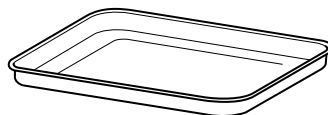
- C** Plateau à rôtir

Il s'adapte au-dessus de la plaque
à pâtisserie pour recueillir la
graisse sous les aliments rôtis ou
frits, afin de réduire la fumée et les
éclaboussures de graisse. Lavage
à la main seulement.



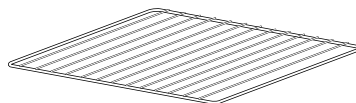
- D** Plaques à pâtisserie

Placez-les sur le dessus de la grille.
Lavage à la main seulement.
La plaque à pâtisserie supplémentaire
n'est pas disponible sur tous les modèles.



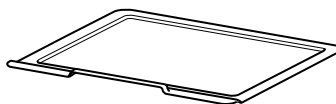
- E** 2 grilles

Utilisez-les seules ou placez la
plaque à pâtisserie au-dessus.
Lavage à la main recommandé.



- F** Plateau à miettes amovible (déjà
installé dans l'appareil)

Il doit rester installé lorsque le four
est utilisé. Lavage à la main seulement.

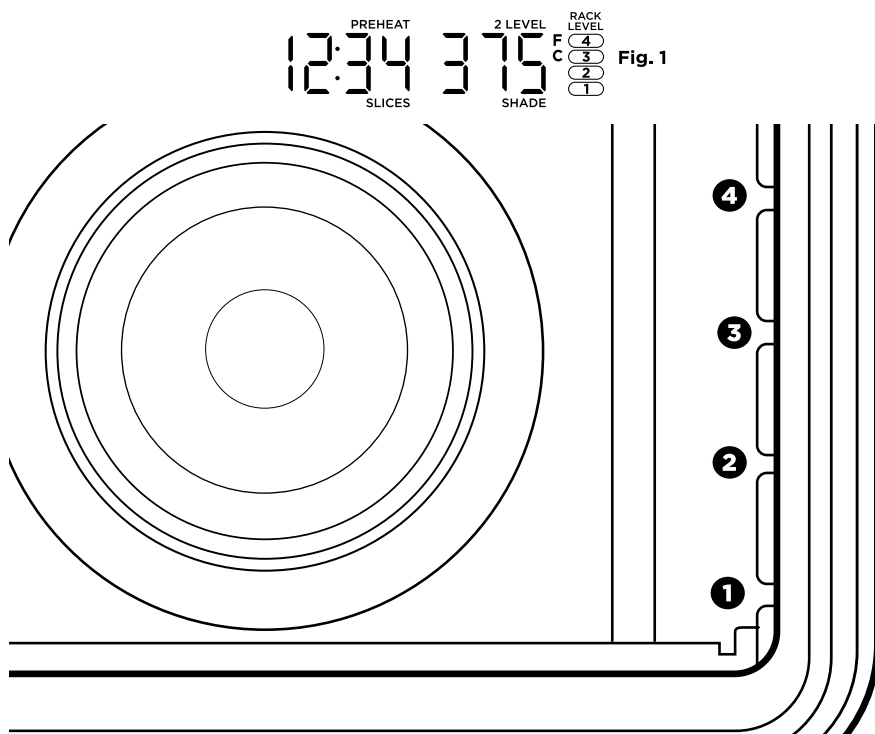


IMPORTANT : Placer le plateau à miettes sous les éléments chauffants inférieurs.
NE GLISSER DANS AUCUNE position pour la clayette.

PRATIQUES FONDÉES SUR LE BON SENS ET LES BONNES HABITUDES :

- **NE LAISSEZ PAS** votre grille-pain four sans surveillance pendant que vous cuisinez. Si possible, débranchez le four quand il est inutilisé pour éliminer la possibilité d'accidents.
- Ayez un extincteur ou une couverture ignifuge à portée de main dans un endroit sûr et connu. Si vous n'avez pas d'extincteur, recouvrez les flammes avec du bicarbonate de soude jusqu'à ce qu'elles soient éteintes.
- En cas d'incendie et lorsque la nourriture du four n'est pas grasseuse, débranchez immédiatement l'appareil et couvrez les flammes avec de l'eau jusqu'à ce que les flammes soient éteintes. **N'UTILISEZ PAS** d'eau en cas de présence de graisse, car elle pourrait aggraver l'incendie. Utilisez plutôt du bicarbonate de soude.

INSTALLATION DES ACCESSOIRES



Le four dispose de quatre positions de grilles où vos accessoires peuvent se glisser dans l'appareil (**voir l'image ci-dessus**). Lorsque vous sélectionnez une fonction, le ou les numéros de grilles correspondants s'allumeront sur le panneau de commande. Les chiffres sur le panneau de commande (**voir la figure 1**) coïncideront avec ceux qui se trouvent à l'intérieur de l'appareil. Consultez le tableau à la page 8 pour plus de détails.

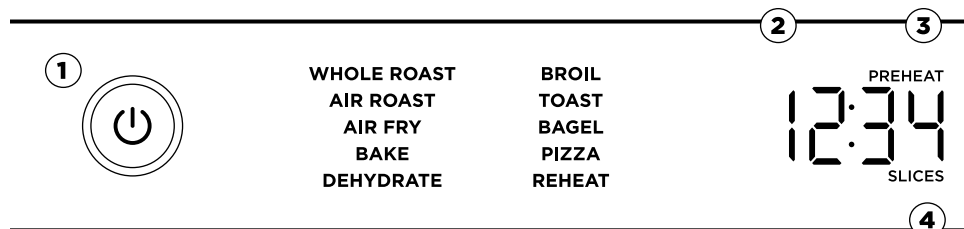
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez et jetez tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles et ruban adhésif de l'appareil.
- 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, le plateau à rôtir et le plateau à miettes amovible dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les bien. **NE PLACEZ PAS** la plaque à pâtisserie, le plateau à rôtir ou le plateau à miettes amovible dans le lave-vaisselle. Les finitions peuvent se détériorer. **N'IMMERGEZ JAMAIS** l'unité principale dans l'eau.

Nous recommandons de placer tous les accessoires à l'intérieur du four et d'utiliser Air Roast (rôtir par convection) à 230 °C pendant 20 minutes sans ajouter d'aliments. Cela élimine tout résidu. Cette opération est entièrement sécuritaire et ne nuit pas à la performance du four.

REMARQUE : Le lavage à la main est recommandé pour les accessoires. Le panier de la friteuse à convection et les grilles peuvent être placés dans le lave-vaisselle, mais ils peuvent s'user plus rapidement avec le temps.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



FONCTIONS

Dès que vous avez sélectionné une fonction ci-dessous, vous pouvez modifier temp/shade (température/coloration) et time/slice (durée/tranche).

WHOLE ROAST (rôti entier) : Faites rôtir simultanément plusieurs gros aliments protéinés, comme un poulet de 2 kg et des accompagnements pour créer un repas complet. Ou cuisez un seul gros aliment protéiné, comme une dinde de 5 kg.

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

AIR FRY (friteuse à convection) : Pour des aliments qui seraient traditionnellement frits (comme les ailes de poulet, les frites et les pépites de poulet) avec peu ou pas d'huile.

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

DEHYDRATE (déshydrater) : Déshydratez les viandes, les fruits et les légumes pour des collations santé.

BROIL (griller) : Grillez la viande et le poisson et brunissez le dessus des casseroles de façon uniforme.

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

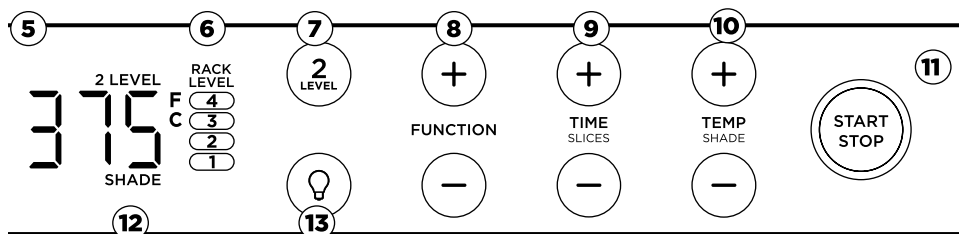
BAGEL (bagel) : Rôtissez parfaitement jusqu'à neuf demi-bagels lorsque la face coupée est placée vers le haut sur la grille.

PIZZA (pizza) : Faites cuire uniformément des pizzas surgelées ou faites maison.

REHEAT (réchauffer) : Réchauffez les restes sans les faire trop cuire.

REMARQUE : Les fonctions Dehydrate (déshydrater) et Reheat (réchauffer) ne sont pas comprises sur tous les modèles.

REMARQUE : La technologie du four accélère à la cuisson. Surveillez toujours les aliments pour éviter la surcuisson. Consultez les tableaux de cuisson du guide d'inspiration pour plus de conseils sur les durées et les températures de cuisson.



PANNEAU DE COMMANDE ET BOUTONS DE COMMANDE

- 1 **Bouton Power (mise en marche) :**
Appuyez pour allumer ou éteindre l'appareil.
- 2 **Affichage de la durée :** Affiche la durée de cuisson. La durée apparaîtra lorsque la cuisson commencera.
- 3 **PREHEAT (préchauffage) :** Le voyant clignote lorsque l'appareil est en mode préchauffage. Si le four est déjà à une température élevée en raison d'une fonction de cuisson précédente, l'appareil saute la phase de préchauffage.
- 4 **SLICES (tranches) :** Le voyant s'allume lorsque la fonction Toast (rôtie) ou Bagel (bagel) est utilisée pour indiquer le nombre de tranches.
- 5 **Affichage de la température :** Montre la température de cuisson.

REMARQUE : La durée et la température seront toujours rétablies aux derniers réglages utilisés du four.

- 6 **NIVEAU DE LA GRILLE :** Selon la fonction choisie, le ou les niveaux de grille illuminés indiqueront où votre accessoire doit être placé dans l'appareil.
- 7 **2 LEVEL (2 niveaux) :** Pour les fonctions qui vous permettent de cuire sur deux niveaux, appuyez sur le bouton pour sélectionner la cuisson à deux niveaux pour que les niveaux de grilles se mettent à jour.
- 8 **Boutons des FONCTIONS +/- :** Pour sélectionner une fonction de cuisson, appuyez sur les boutons des fonctions +/-.

REMARQUE : À mesure que vous examinez les fonctions, vous remarquerez le changement des recommandations au niveau de la grille pour obtenir de meilleurs résultats.

- 9 **Bouton TIME/SLICES (durée/tranches) +/- :** Pour sélectionner un temps de cuisson, appuyez sur les boutons TIME (durée) +/- . Lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel (bagel), ces boutons ajustent le nombre de tranches ou de demi-bagels au lieu du temps. Le temps augmentera en incréments d'une minute jusqu'à une heure et par incréments de cinq minutes pour la période supérieure à une heure. Maintenez les boutons +/- enfoncés pendant 2 secondes pour activer le défilement plus rapidement en incréments de 5 minutes.

- 10 **Boutons TEMP/SHADE (température/coloration) +/- :** Pour ajuster la température, appuyez sur les boutons TEMP (température) +/- . Lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel (bagel), ces boutons ajustent le niveau de brunissement (de 1 [niveau le plus pâle] à 7 [niveau le plus foncé]) plutôt que la température. La température augmentera en incréments de 5 degrés. Maintenez les boutons +/- enfoncés pendant 2 secondes pour activer le défilement plus rapidement en incréments de 10 degrés.

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

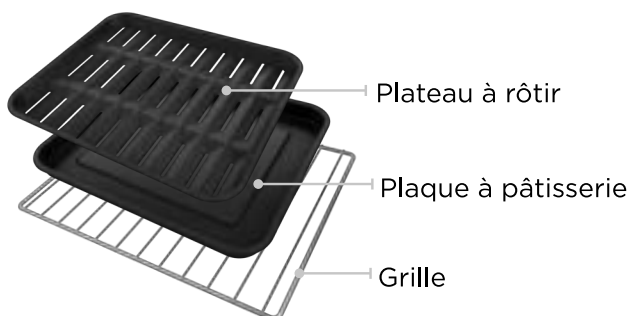
- 11 **Bouton START/STOP (marche/arrêt) :** Pour commencer ou arrêter la cuisson, appuyez sur ce bouton.
- 12 **SHADE (coloration) :** S'allume lorsque la fonction Toast (rôtie) ou Bagel (bagel) est utilisée pour indiquer la coloration désirée.
- 13 **Bouton (lumière) :** Appuyez pour allumer ou éteindre la lumière à l'intérieur du four.

REMARQUE : La lumière s'allume automatiquement lorsqu'il reste une minute de cuisson et lorsque la porte est ouverte pendant la cuisson.

UTILISATION DE VOTRE FOUR FOODI® XL PRO AIR

QUAND UTILISER LE PLATEAU À RÔTIR

Utilisez un plateau à rôtir sur la plaque à pâtisserie pour cuisiner en employant les fonctions de convection (comme WHOLE ROAST [rôti entier], AIR ROAST [rôtir par convection] et AIR FRY [friteuse à convection]) ou avec des aliments gras comme : poulet entier, ailes de poulet, bacon, viandes marinées ou légumes à l'huile.



Recommandé pour les aliments suivants :



Poulet entier



Ailes ou cuisses de poulet



Bacon



Viandes marinées



Légumes à l'huile

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON AVEC LES NIVEAUX DE GRILLE

Lorsque vous sélectionnez une fonction de cuisson, le panneau de commande illuminera la ou les hauteurs de grille recommandées. Le tableau ci-dessous présente les recommandations ainsi que les accessoires suggérés. Pour de meilleurs résultats, utilisez uniquement les accessoires recommandés pour une fonction donnée et retirez les autres du four.

	WHOLE ROAST (rôti entier)		AIR ROAST (rôtir par convection)		AIR FRY (friteuse à convection)		BAKE (cuire)	
	1 couche	2 couches	1 couche	2 couches	1 couche	2 couches	1 couche	2 couches
NIVEAU 4		Panier de la friteuse à convection				Panier de la friteuse à convection		
NIVEAU 3			Plateau à rôtir sur plaque à pâtisserie	Panier de la friteuse à convection	Panier de la friteuse à convection		Plaque à pâtisserie sur grille	Accessoire sur grille
NIVEAU 2						Plateau à rôtir sur plaque à pâtisserie		
NIVEAU 1	Plateau à rôtir sur plaque à pâtisserie	Plateau à rôtir sur plaque à pâtisserie		Plateau à rôtir sur plaque à pâtisserie	Plateau à rôtir sur plaque à pâtisserie			Accessoire sur grille

REMARQUE : Lorsque vous faites cuire des aliments gras et huileux sur un même niveau, placez la plaque à pâtisserie sur la grille en dessous pour récupérer les jus de cuisson. Vous pouvez également utiliser le plateau à rôtir au-dessus de la plaque à pâtisserie.

COMMENT RÉDUIRE LA FUMÉE

Nous vous recommandons d'utiliser de l'huile de canola, de noix de coco, d'avocat, de pépin de raisin ou végétale au lieu d'huile d'olive.



Graisses ou huiles recommandées :

Canola
Noix de coco raffinée
Avocat
Huile végétale
Pépins de raisin



Graisses ou huiles non recommandées :

Huile d'olive
Beurre
Margarine

Cet appareil peut produire de la fumée en faisant de la cuisson à une température plus élevée que celle qui est recommandée.

REMARQUE : Pour obtenir plus de tableaux de cuisson, référez-vous à votre Guide d'inspiration ou consultez ninjakitchen.com.

DEHYDRATE (déshydrater)		BROIL (griller)	TOAST (rôtie)	BAGEL (bagel)	REHEAT (réchauffer)	PIZZA (pizza)	
1 couche	2 couches	1 couche	1 couche	1 couche	1 couche	1 couche	2 couches
	Panier de la friteuse à convection						
Panier de la friteuse à convection		Plateau à rôtir sur plaque à pâtisserie	Grille	Grille	Grille	Grille	Grille
	Plaque à pâtisserie						
							Grille

REMARQUE : Toujours placer la plaque à pâtisserie sur la grille, **NE LA PLACEZ PAS** directement sur les éléments chauffants.

UTILISATION DE VOTRE FOUR FOODI® XL PRO AIR (SUITE)

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale et appuyez sur  le bouton. L'appareil s'arrêtera automatiquement après 10 minutes d'inactivité.

Whole Roast (rôti entier)

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur les boutons des fonctions +/- jusqu'à ce que le voyant AIR FRY (friteuse à convection) s'allume brillamment. Le réglage de durée et de température par défaut s'affichera. Lorsque vous faites cuire deux couches, sélectionnez le bouton 2 LEVEL (2 niveaux) pour que « 2 LEVEL » apparaisse à l'écran.
- 2 Appuyez sur les boutons TIME/SLICES (durée/tranches) +/- pour sélectionner une durée de cuisson allant jusqu'à quatre heures.

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

- 3 Appuyez sur les boutons TEMP/SHADE (température/coloration) +/- pour sélectionner une température entre 120 °C et 230 °C.
- 4 Appuyez sur START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer le préchauffage.

REMARQUE : Les aliments cuisent plus rapidement lorsque vous utilisez la fonction Whole Roast (rôti entier). Consultez les tableaux de cuisson du guide d'inspiration pour plus de directives sur les durées et les températures de cuisson.

- 5 Placez les ingrédients sur le plateau à rôtir ou directement sur la plaque à pâtisserie. Lorsque l'appareil émet une alerte sonore pour indiquer qu'il est préchauffé, placez immédiatement le plateau à rôtir sur la plaque à pâtisserie sur la grille métallique au niveau 1. Fermez la porte du four. Lorsque vous cuisinez sur deux niveaux, placez la plaque à pâtisserie au niveau 1 et utilisez le panier de la friteuse à convection comme deuxième couche au niveau 4.

REMARQUE : Le compte à rebours commence dès que l'appareil est préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à être mis au four, appuyez simplement les boutons TIME +/- (durée) pour ajouter du temps.

- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message « END » (fin) apparaît sur l'écran.

Air Roast (rôtir par convection)

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur les boutons des fonctions +/- jusqu'à ce que le voyant AIR ROAST (rôtir par convection) s'allume brillamment. Le réglage de durée et de température par défaut s'affichera. Lorsque vous faites cuire deux couches, sélectionnez le bouton 2 LEVEL (2 niveaux) pour que « 2 LEVEL » apparaisse à l'écran.
- 2 Appuyez sur les boutons TIME/SLICES (durée/tranches) +/- pour sélectionner une durée de cuisson allant jusqu'à quatre heures.

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

- 3 Appuyez sur les boutons TEMP/SHADE (température/coloration) +/- pour sélectionner une température entre 120 °C et 230 °C.
- 4 Appuyez sur START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer le préchauffage.

REMARQUE : Les aliments cuisent plus rapidement lorsque vous utilisez la fonction Air Roast (rôtir par convection). Consultez les tableaux de cuisson du guide d'inspiration pour plus de directives sur les durées et les températures de cuisson.

- 5 Déposez les ingrédients sur la plaque à pâtisserie. Lorsque l'appareil émet une alerte sonore pour indiquer qu'il est préchauffé, placez immédiatement le plateau à rôtir sur la plaque à pâtisserie sur la grille métallique au niveau 1. Fermez la porte du four. Lorsque vous cuisinez sur deux niveaux, placez la plaque à pâtisserie au niveau 1 et utilisez le panier de la friteuse à convection comme deuxième couche au niveau 3.

REMARQUE : Le compte à rebours commence dès que l'appareil est préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à être mis au four, appuyez simplement les boutons TIME +/- (durée) pour ajouter du temps.

- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message « END » (fin) apparaît sur l'écran.

Air Fry (friteuse à convection)

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur les boutons des fonctions +/- jusqu'à ce que le voyant AIR FRY (friteuse à convection) s'allume brillamment. Le réglage de durée et de température par défaut s'affichera. Lorsque vous faites cuire deux couches, sélectionnez le bouton 2 LEVEL (2 niveaux) pour que « 2 LEVEL » apparaisse à l'écran.
- 2 Appuyez sur les boutons TIME/SLICES (durée/tranches) +/- pour sélectionner une durée de cuisson allant jusqu'à quatre heures.
- 3 Appuyez sur les boutons TEMP/SHADE (température/coloration) +/- pour sélectionner une température entre 120 °C et 230 °C.
- 4 Appuyez sur START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer le préchauffage.

REMARQUE : Les aliments cuisent plus rapidement lorsque vous utilisez la fonction Air Fry (friteuse à convection). Consultez le tableau Air Fry (friteuse à convection) du guide d'inspiration pour plus de conseils sur les durées et les températures de cuisson.

- 5 Placez les ingrédients dans le panier de la friteuse à convection et le plateau à rôtir avec la plaque à pâtisserie. 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.
- 6 Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il a été préchauffé, faites glisser immédiatement le panier dans le ou les niveaux de grille désignés sur le panneau de commande. Si vous utilisez également la plaque à pâtisserie, glissez les deux en même temps dans le four, le panier dans la clayette supérieure et le plateau sur la grille sous le panier. Fermez la porte du four.
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message « END » (fin) apparaît sur l'écran.

REMARQUE : Le compte à rebours commence dès que l'appareil est préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à être mis au four, appuyez simplement les boutons TIME +/- (durée) pour ajouter du temps.

Bake (cuire)

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur les boutons des fonctions +/- jusqu'à ce que le voyant BAKE (cuire) s'allume brillamment. Le réglage de durée et de température par défaut s'affichera. Lorsque vous faites cuire deux couches, sélectionnez le bouton 2 LEVEL (2 niveaux) pour que « 2 LEVEL » apparaisse à l'écran.
- 2 Appuyez sur les boutons TIME/SLICES (durée/tranches) +/- pour sélectionner une durée de cuisson allant jusqu'à quatre heures.

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

- 3 Appuyez sur les boutons TEMP/SHADE (température/coloration) +/- pour sélectionner une température entre 80 °C et 230 °C.
- 4 Appuyez sur START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer le préchauffage.
- 5 Placez les ingrédients sur la plaque à pâtisserie, sur le panier de la friteuse à convection, dans le moule à gâteau ou dans le plat allant au four. 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 être mis au four, appuyez simplement les boutons TIME +/- (durée) pour ajouter du temps.

- 6 Pendant la cuisson, vous pouvez allumer la lumière  pour vérifier le progrès de la cuisson.
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message « END » (fin) apparaît sur l'écran.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de produits de boulangerie, comme des biscuits, recouvrez la plaque à pâtisserie Ninja® de papier parchemin.

UTILISATION DE VOTRE FOUR FOODI® XL PRO AIR (SUITE)

Dehydrate (déshydrater)

REMARQUE : L'appareil ne préchauffe pas en mode Dehydrate (déshydrater).

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur les boutons des fonctions +/- jusqu'à ce que le voyant DEHYDRATE (déshydrater) s'allume brillamment. Le réglage de durée et de température par défaut s'affichera. Lorsque vous faites déshydrater deux couches, sélectionnez le bouton 2 LEVEL (2 niveaux) pour que « 2 LEVEL » apparaisse à l'écran.
- 2 Appuyez sur les boutons TIME/SLICES (durée/tranches) +/- pour sélectionner une durée de déshydratation allant jusqu'à vingt-quatre heures.
- 3 Appuyez sur les boutons TEMP/SHADE (température/coloration) +/- pour sélectionner une température entre 30 °C et 90 °C.
- 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.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, posez les ingrédients à plat sur chaque couche; n'empilez pas les aliments.

- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message « END » (fin) apparaît sur l'écran.

REMARQUE : Achetez un accessoire de déshydratation supplémentaire pour déshydrater jusqu'à quatre niveaux à la fois.

Broil (griller)

REMARQUE : L'appareil ne préchauffe pas en mode Broil (griller).

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur les boutons des fonctions +/- jusqu'à ce que le voyant BROIL (griller) s'allume brillamment. Le réglage de durée et de température par défaut s'affichera.
- 2 Appuyez sur les boutons TIME/SLICES (durée/tranches) +/- pour sélectionner une durée de cuisson allant jusqu'à trente minutes.
- 3 Appuyez sur les boutons TEMP/SHADE (température/coloration) +/- pour sélectionner HI (élevé) ou LO (bas).

Broil (griller) (cont.)

- 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 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message « END » (fin) apparaît sur l'écran.

Toast (rôtie)

REMARQUE : L'appareil ne préchauffe pas en mode Toast (rôtie).

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur les boutons des fonctions +/- jusqu'à ce que le voyant TOAST (rôtie) s'allume brillamment. La quantité de tranches et le niveau de brunissement par défaut s'afficheront.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (durée/tranches) +/-, et utilisez le cadran pour sélectionner le nombre de tranches de pain. Vous pouvez rôtir jusqu'à neuf tranches à la fois.
- 3 Appuyez sur les boutons TEMP/SHADE (température/coloration) +/- pour sélectionner un niveau de 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 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message « END » (fin) apparaît sur l'écran.

REMARQUE : Vous pouvez également ajuster manuellement le temps une fois la cuisson commencée afin de mieux choisir votre couleur préférée.

Bagel (bagel)

REMARQUE : L'appareil ne préchauffe pas en mode Bagel (bagel).

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur les boutons des fonctions +/- jusqu'à ce que le voyant BAGEL (bagel) s'allume brillamment. La quantité de tranches et le brunissement par défaut s'afficheront.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (durée/tranches) +/- pour sélectionner le nombre de tranches. Vous pouvez rôtir jusqu'à neuf tranches de bagel à la fois.
- 3 Appuyez sur les boutons TEMP (température) +/- pour sélectionner un niveau de brunissement.

REMARQUE : Il n'y a pas de réglage de température disponible pour la fonction Bagel (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, au milieu de la grille. Fermez la porte du four et appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message « END » (fin) apparaît sur l'écran.

REMARQUE : Vous pouvez également ajuster manuellement le temps une fois la cuisson commencée afin de mieux choisir votre couleur préférée.

Pizza (Pizza)

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur les boutons des fonctions +/- jusqu'à ce que le voyant PIZZA (pizza) s'allume brillamment. Le réglage de durée et de température par défaut s'affichera.
- 2 Appuyez sur les boutons TIME/SLICES (durée/tranches) +/- pour sélectionner une durée de cuisson allant jusqu'à quatre heures.
- 3 Appuyez sur les boutons TEMP +/- (température) pour sélectionner une température entre 80 °C et 230 °C.
- 4 Placez la pizza sur la plaque à pâtisserie ou directement sur la grille. Fermez la porte du four et appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message « END » (fin) apparaît sur l'écran.

Reheat (réchauffer)

REMARQUE : L'appareil ne préchauffe pas en mode Reheat (réchauffer).

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur les boutons des fonctions +/- jusqu'à ce que le voyant REHEAT (réchauffer) s'allume brillamment.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (durée/tranches) +/- pour sélectionner une durée de réchauffage allant jusqu'à quatre heures.
- 3 Appuyez sur les boutons TEMP/SHADE (température/coloration) +/- pour sélectionner une température entre 40 °C et 230 °C.
- 4 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 réchauffer.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message « END » (fin) apparaît sur l'écran.

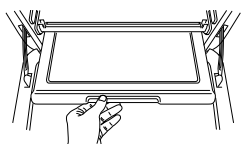
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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.

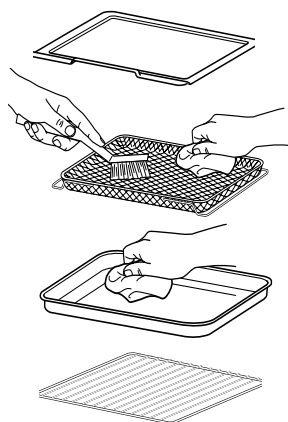
REMARQUE : Videz fréquemment le plateau à miettes et lavez-le à la main lorsque nécessaire.



- 3 Après chaque utilisation, essuyez les éclaboussures d'aliments sur les parois intérieures et la porte en verre de l'appareil 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.
- 5 Lorsque vous utilisez des accessoires, nous recommandons de les graisser avec une huile de cuisson recommandée ou de les recouvrir d'un papier parchemin ou d'un papier d'aluminium avant d'y placer les aliments. **NE RECOUVREZ PAS** les trous du plateau à rôtir avec du papier parchemin ou du papier d'aluminium.

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. Le lavage à la main est recommandé pour les accessoires. Le panier de la friteuse à convection et les grilles peuvent être placés dans le lave-vaisselle, mais ils peuvent s'user plus rapidement avec le temps. **NE PLACEZ PAS** le plateau à rôtir, la plaque à pâtisserie ou le plateau à miettes dans le lave-vaisselle.
- 3 Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour laver l'intérieur du four et la porte de verre. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeurs abrasifs, de brosses à récurer ou de nettoyeurs chimiques, car ils endommageront 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.
- 4 Pour enlever la graisse incrustée, laissez reposer la plaque à pâtisserie et le plateau à rôtir pendant la nuit dans de l'eau tiède savonneuse, puis lavez-les avec une éponge ou une brosse non abrasive.
- 5 Séchez bien toutes les pièces avant de les remettre au four.



IMPORTANT : Placer le plateau à miettes sous les éléments chauffants inférieurs. **NE GLISSER DANS AUCUNE** position pour la clayette.

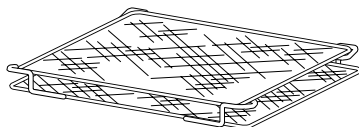
ACCESSOIRES OFFERTS À L'ACHAT

Nous offrons une gamme d'accessoires sur mesure pour votre four Ninja® Foodi® XL Pro Air Fry. Visitez ninjaaccessories.com pour augmenter vos capacités et améliorer vos talents de cuisinier.

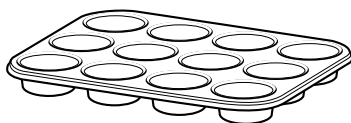
- Planche à découper



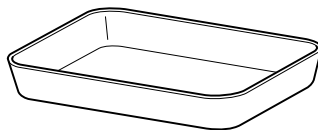
- Ensemble de déshydratation



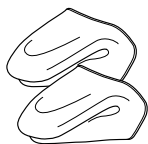
- Moule à muffins



- Plat allant au four (23 x 33 cm)



- Gants de cuisine



DÉPANNAGE ET FAQ

MESSAGES D'ERREUR

« CALL CUST SrVC » suivi de «Er0», «Er1», «Er2», «Er3», «Er4», «Er5», or «Er6»

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

FAQ

Pourquoi le four ne s'allume-t-il pas?

- 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 Air Fry (friteuse 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?

- Pour de meilleurs résultats, surveillez vos aliments pendant la cuisson. Consultez les tableaux de cuisson du guide d'inspiration pour plus de conseils sur les durées et les températures de cuisson.

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 débranchez. Pour restaurer les réglages par défaut du four pour chaque fonction, appuyez sur les boutons Lumière ☽ et 2 LEVEL (2 niveaux) simultanément pendant 5 secondes.

DÉPANNAGE ET FAQ (SUITE)

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 le four affiche-t-il une lecture de température différente avec un thermomètre externe?

- Les fours à convection font circuler l'air différemment des fours traditionnels, donc, lorsque la porte est ouverte, plus de chaleur s'échappe. Cela peut affecter toute lecture externe de la température intérieure de l'appareil.
- Comme il s'agit d'un four à convection, il peut cuire plus rapidement qu'un four traditionnel. La cuisson à convection comprend un ventilateur qui aide à accélérer le temps de cuisson en faisant circuler de l'air chaud et qui peut affecter les températures au sein de la cavité. Le temps nécessaire à l'appareil pour atteindre la température de cuisson varie selon la quantité d'aliments à cuire, la fonction utilisée, la température de cuisson et le temps de cuisson. Le four est doté d'un algorithme qui garantit que les réglages de température et de temps fonctionnent avec la plupart des recettes pour les fours traditionnels. Par conséquent, la température à l'intérieur du four peut différer de la température programmée. Cela n'a aucune incidence sur la qualité de la cuisson. Consultez le Guide d'inspiration pour en savoir plus sur les temps de cuisson et les températures recommandés.

Pourquoi mon appareil n'est-il pas complètement préchauffé lorsque le cycle de préchauffage est terminé?

- Pendant le préchauffage, l'appareil n'atteindra pas la température de cuisson prévue, mais il préchauffera à une chaleur qui commencera à faire cuire vos ingrédients. À mesure que le cycle de cuisson se poursuit, le four continuera de chauffer et de faire cuire vos aliments jusqu'à ce qu'ils atteignent leur point de cuisson. L'appareil peut prendre jusqu'à 10 minutes pour atteindre la température de cuisson prévue. Cela n'affecte pas la qualité de cuisson de la plupart des recettes.

Pourquoi de la vapeur sort-elle par la porte du four?

- C'est normal. Les aliments qui contiennent une forte teneur en humidité peuvent libérer de la vapeur autour de la porte.

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 l'appareil produit-il de la fumée?

- Assurez-vous d'utiliser le plateau à rôtir sur la plaque à pâtisserie lors de la cuisson de tous les aliments gras, ou lorsque vous utilisez des fonctions Air Fry (friteuse à convection), Air Roast (rôtir par convection) ou Whole Roast (rôti entier).
- Si le problème persiste, faites un cycle Toast (rôtie) avec niveau de coloration 7 en retirant les accessoires; cela permet de brûler toute graisse supplémentaire sur les éléments chauffants qui produisent de la fumée.

Comment puis-je nettoyer la plaque à pâtisserie?

- Pour les aliments collés, laissez tremper la plaque à pâtisserie avant de la nettoyer.
- Couvrez la plaque à pâtisserie avec du papier d'aluminium ou du papier parchemin lorsque vous cuisinez pour faciliter le nettoyage.

Pourquoi un disjoncteur s'est-il déclenché pendant l'utilisation de l'appareil?

- L'appareil utilise 1 800 watts de puissance, il doit donc être branché à une prise de courant sur un disjoncteur de 15 ampères. Il est également important que l'unité soit la seule à être branchée sur une prise de courant lorsqu'elle est utilisée. Pour éviter de déclencher un disjoncteur, assurez-vous que l'unité est la seule à être branchée sur une prise de courant d'un disjoncteur de 15 ampères.

Pourquoi l'appareil émet-il du bruit comme s'il fonctionnait même si l'appareil est hors d'état de marche?

- Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner même après que l'appareil a été mis hors d'état de marche. Il s'agit d'une fonction normale qui ne devrait pas être une source de préoccupation. Le ventilateur de refroidissement s'arrête après que la température de l'appareil est inférieure à 35 °C.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez visiter ninjaaccessories.com ou communiquer avec le Service à la clientèle au **1 877 646-5288**. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne au registeryourninja.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 remplacer l'appareil par un autre 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 le 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 accidentels.
5. Les défaillances 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 le ninjakitchen.com/support pour obtenir de l'information sur les soins et l'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 pour 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. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne au registeryourninja.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 \$ (sous réserve de 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 aussi d'enregistrer votre produit en ligne au registeryourninja.com et d'avoir le produit sous la main lorsque vous appelez pour que nous puissions mieux vous aider. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour.

Manière dont les lois provinciales ou étatiques s'appliquent

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, de sorte que les dispositions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

GRACIAS

por comprar el horno con aire caliente Ninja® Foodi® XL Pro



REGISTRE SU COMPRA



registeryourninja.com



Numérisez le code QR avec votre
appareil mobile

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Conserve el recibo)

Tienda donde
la adquirió: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120 V~, 60 Hz

Vatios: 1800 W

SUGERENCIA: Puede encontrar los números de modelo y de serie en la etiqueta del código QR en la base de la unidad.

CONTENIDO

Medidas de seguridad importantes	38
Piezas	40
Colocación de accesorios.....	41
Antes del primer uso.....	41
Uso del panel de control	42
Funciones	42
Botones de funcionamiento y pantalla del panel de control	43
Uso de su horno con aire Foodi® XL Pro	44
Cuándo usar la bandeja para rostizar.....	44
Uso de las funciones de cocción con niveles de la rejilla.....	44
Cómo reducir el humo.....	45
Uso de las funciones de cocción.....	46
Whole Roast (rostizar entero)	46
Air Roast (rostizar al aire)	46
Air Fry (freír al aire)	47
Bake (hornear).....	47
Dehydrate (deshidratar)	48
Broil (dorar)	48
Toast (tostar)	48
Bagel (bagel)	49
Pizza (pizza).....	49
Reheat (recalentar).....	49
Limpieza y mantenimiento	50
Limpieza diaria.....	50
Limpieza profunda	50
Accesorios para compra.....	51
Solución de problemas y preguntas frecuentes	51
Piezas de repuesto	52
Garantía.....	53

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

Al utilizar electrodomésticos, 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 electrodoméstico lo pueden utilizar personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carecen de experiencia y conocimientos si han recibido la supervisión o instrucciones relacionadas con el uso del electrodoméstico de forma segura, y si comprenden los peligros.
- 3** Si los alimentos se incendiaran durante la cocción, **NO** abra la puerta del horno.
 - Si puede hacerlo de manera segura, desenchufe el horno inmediatamente.
 - **NO** arroje agua al fuego. Los alimentos pueden contener grasa y el agua puede provocar un incendio aún mayor.
 - Si el incendio traspasara la puerta del horno, llame al departamento de bomberos inmediatamente.
 - **NO** utilice el horno después de producirse un incendio, es posible que se haya dañado y presente un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
- 4** Para eliminar el riesgo de asfixia en niños pequeños, deseche todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desempacar el producto.
- 5** Haga un inventario de todo el contenido para asegurarse de que tiene todos los componentes necesarios para operar su horno en forma adecuada y segura.
- 6** **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 en él, así como para reducir el riesgo de que las personas se tropiecen con un cable más largo.
- 7** **NUNCA** use una toma de corriente que se encuentre debajo del nivel de la encimera.
- 8** Mantenga este electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños. No permita que los niños usen el electrodoméstico. Es necesaria una supervisión minuciosa cuando se utiliza cerca de los niños.
- 9** **NO** permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera, o esté en contacto con superficies calientes, incluidas estufas y demás hornos.
- 10** **NUNCA** deje el horno desatendido mientras esté en uso.
- 11** **NO** coloque ningún objeto directamente sobre los elementos emisores de calor y **NO** cubra la bandeja para migajas o cualquier parte del horno con papel de aluminio. Esto hará que el horno se sobrecaliente o puede provocar un incendio.
- 12** **NO** utilice el horno con la bandeja para migajas instalada incorrectamente. La bandeja para migajas DEBE estar ubicada debajo de los elementos calefactores inferiores.
- 13** A fin de protegerse del riesgo de descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, los enchufes ni la carcasa de la unidad principal en agua u otro líquido.
- 14** **NO** utilice el horno si tiene daños en el cable de alimentación o el enchufe. Inspeccione regularmente el horno y el cable de alimentación. Si el horno tiene un mal funcionamiento o se ha dañado de alguna manera, deje de utilizarlo inmediatamente y llame a Servicio al Cliente.
- 15** **NO** cubra las entradas o las salidas de aire mientras la unidad esté en funcionamiento. El hacerlo evitará la cocción uniforme y puede dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.
- 16** **NO** inserte ningún objeto en las ranuras de ventilación y no las obstruya.
- 17** **NO** coloque objetos encima de la superficie mientras la unidad esté funcionando excepto que sean accesorios Ninja® recomendados.
- 18** Antes de colocar cualquier accesorio en la unidad de cocción, asegúrese de que esté limpio y seco.
- 19** Diseñado solo para uso sobre encimera. **NO** coloque el horno cerca del borde de una encimera que esté sobre un quemador a gas o eléctrico, o cerca de este. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca.
- 20** Este horno es solo para uso doméstico. **NO** utilice este horno para nada que no sea su uso previsto. El mal uso puede causar lesiones.
- 21** **NO** guarde ningún material, excepto los accesorios suministrados, en este horno cuando no esté en uso.
- 22** **NO** lo utilice al aire libre. **NO** lo utilice en vehículos o embarcaciones en movimiento.
- 23** **NO** utilice accesorios adicionales no recomendados o vendidos por SharkNinja.

- 24** Cuando utilice este horno, deje espacio suficiente (mínimo de 3 cm [1 pulgada] por encima y en todos los lados) para permitir la circulación de aire.
- 25** Puede ocurrir un incendio si el horno está cubierto o en contacto con material inflamable, como cortinas, paredes o superficies similares cuando está en uso.
- 26** Este horno tiene una puerta de vidrio templado que hace que resista mejor las roturas. Evite rayar la superficie de la puerta o hacer marcas en los bordes.
- 27** **NO** coloque nada directamente sobre los elementos calefactores y **NO** use el horno sin una rejilla de alambre o bandeja de malla para freír con aire caliente instalada.
- 28** **NO** rocíe ningún tipo de aerosol ni saborizante dentro del horno mientras cocina.
- 29** Tenga cuidado al ingresar y extraer cosas del horno, especialmente cuando está caliente.
- 30** El voltaje de la toma de corriente puede variar y afectar el rendimiento de su producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utilice un termómetro para comprobar que los alimentos estén cocinados a las temperaturas recomendadas.
- 31** Evite el contacto de los alimentos con los elementos calefactores. La carga excesiva de alimentos puede causar lesiones personales o daños materiales, o afectar el uso seguro del horno.
- 32** No se deben ingresar cantidades excesivas de alimentos ni utensilios de metal en un horno tostador, porque pueden provocar un incendio o presentar riesgo de descarga eléctrica.
- 33** Con la excepción del papel encerado, **NO** coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico, bolsas para rostizar y materiales similares.
- 34** Se debe tener mucho cuidado cuando se utilizan recipientes fabricados con cualquier material que no sea metal o vidrio.
- 35** **NO** toque las superficies calientes. Las superficies del horno y la puerta de vidrio están calientes durante y después del funcionamiento. Para evitar quemaduras o lesiones personales, **SIEMPRE** use almohadillas protectoras para objetos calientes o guantes de cocina aislados y use los mangos disponibles.
- 36** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Se debe tener mucho cuidado cuando el horno contiene alimentos calientes. El uso inadecuado puede provocar lesiones personales.
- 37** Consulte la sección "Limpieza y mantenimiento" para el mantenimiento regular del horno.
- 38** Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato.
- 39** Deje que el horno se enfríe por completo antes de limpiarlo y moverlo para el almacenamiento.
- 40** Cuando no esté en uso, apague todos los controles y luego desenchufe. Sujete el enchufe por el cuerpo y hale de la toma de corriente. Nunca desenchufe el dispositivo sujetando y tirando del cable flexible.
- 41** **NO** lo limpie con almohadillas abrasivas metálicas. Pueden despegarse pedazos de la almohadilla y tocar las piezas eléctricas, lo que genera el riesgo de descarga eléctrica.
- 42** **NO** utilice el horno como fuente de calor o para secar.
- 43** Este electrodoméstico tiene marcas importantes en la patilla del enchufe. No es posible reemplazar todo el cable de alimentación. Si está dañado, póngase en contacto con SharkNinja para el servicio.



Indica que deben leerse y revisarse las instrucciones para conocer la operación y el uso del producto.



Indica la presencia de un peligro que podría causar lesiones, la muerte o daños materiales considerables si no se le hace caso a la advertencia incluida con este símbolo.



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

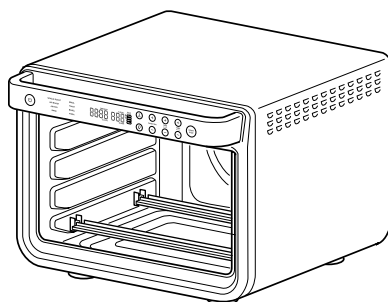


Solo para uso doméstico y en interiores.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

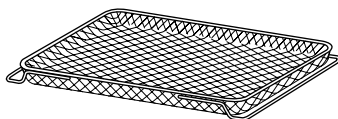
PIEZAS

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



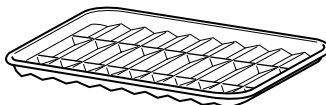
- B** Bandeja de malla para freír con aire caliente

Instale cuando utilice la función de freír al aire. Se recomienda el lavado a mano



- C** Bandeja para rostizar

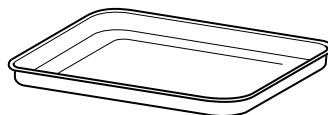
Se coloca en la parte superior de la bandeja para hornear para atrapar la grasa que cae de los alimentos fritos al aire o rostizados para reducir el humo y las salpicaduras de grasa. Lavar únicamente a mano.



- D** Bandejas para hornear

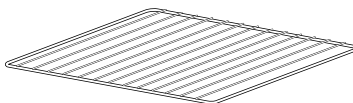
Colóquelas en la parte superior de la rejilla. Lavar únicamente a mano.

La bandeja para hornear adicional está disponible en algunos modelos.



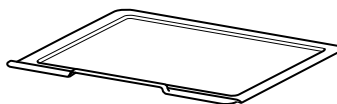
- E** 2 rejillas de alambre

Use de manera independiente o coloque la bandeja para hornear sobre esta. Se recomienda el lavado a mano



- F** Bandeja removible para migajas (instalada en la unidad)

Debe permanecer instalada cuando el horno está en uso. Lavar únicamente a mano.

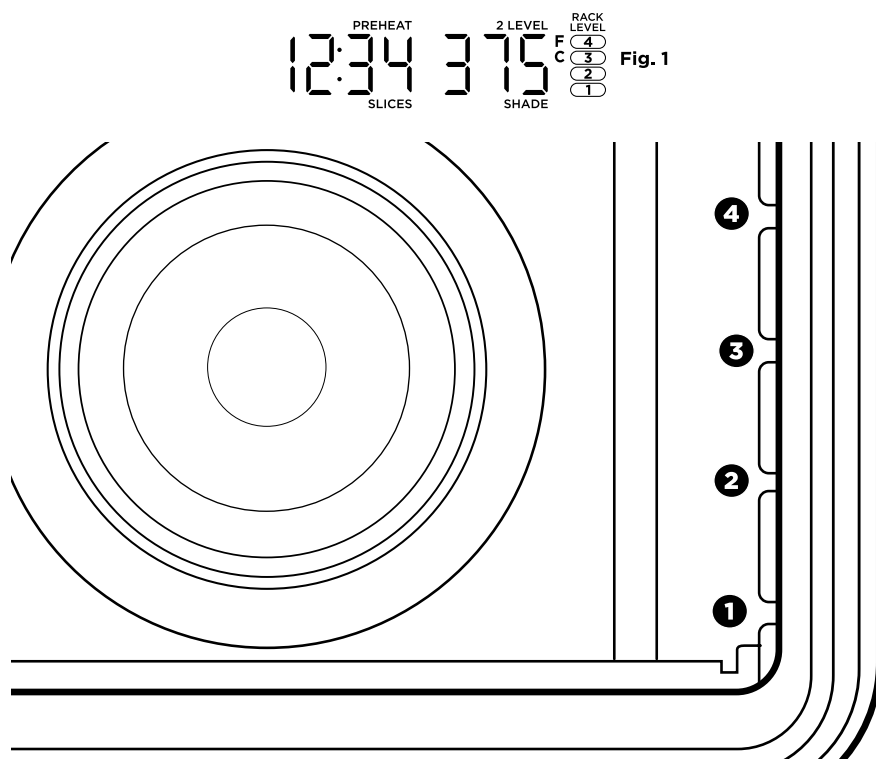


IMPORTANTE: La bandeja para migajas debajo de los elementos calefactores inferiores. **NO** deslice en las posiciones para la rejilla.

PRÁCTICAS/BUENOS HÁBITOS DE SENTIDO COMÚN:

- **NO** deje el horno tostador desatendido mientras prepara los alimentos. Si es posible, desenchufe el horno mientras no esté en uso para eliminar la posibilidad de que ocurran accidentes.
- Tenga un extinguidor de incendios o una manta de contención de incendios a mano en un lugar seguro y conocido. Si no tiene un extinguidor de incendios, rocíe bicarbonato de sodio sobre las llamas hasta que estén sofocadas.
- Si se produce un incendio y los alimentos en el horno no son grasosos, desenchufe de inmediato la unidad y apague las llamas con agua hasta que el fuego se haya extinguido. **NO** utilice agua si hay grasa, ya que podría hacer que el fuego empeore. En cambio, use bicarbonato de sodio.

COLOCACIÓN DE ACCESORIOS



El horno tiene 4 posiciones disponibles para la rejilla donde los accesorios pueden colocarse en la unidad (**vea la imagen anterior**). Cuando selecciona una función, los números correspondientes de la rejilla se iluminarán en el panel de control. Los números en el panel de control (**ver la Fig. 1**) coincidirán con aquellos en el interior de la unidad. Consulte el cuadro en la página 8 para obtener más detalles.

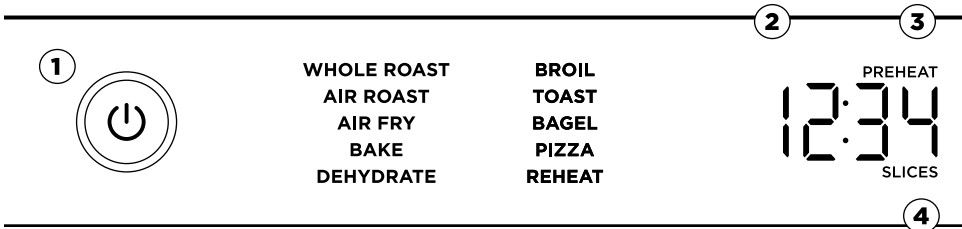
ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retire y descarte cualquier material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva de la unidad.
- 2 Retire todos los accesorios del paquete y lea detenidamente este manual. Preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, advertencias y medidas de seguridad importantes para evitar cualquier lesión o daño a la propiedad.
- 3 Lave la bandeja de malla para freír con aire caliente, la bandeja para hornear, la rejilla de alambre, la bandeja para rostizar y la bandeja para migajas desmontable con agua jabonosa caliente, luego enjuague y seque bien. **NO** coloque una bandeja para hornear, bandeja para rostizar o bandeja para migajas desmontable en el lavaplatos. Pueden deteriorarse los acabados. **NUNCA** sumerja la unidad principal en agua.

Le recomendamos colocar todos los accesorios en el interior del horno y hacerlo funcionar en Air Roast (rostizar al aire) a 232 °C (450°F) durante 20 minutos sin agregar alimentos. De esta manera se elimina cualquier residuo. Esto es algo completamente seguro y no perjudica el desempeño del horno.

NOTA: Se recomienda lavar a mano los accesorios. La bandeja de malla para freír con aire caliente y las rejillas de alambre pueden colocarse en el lavaplatos, pero se desgastan más rápidamente con el tiempo.

USO DEL PANEL DE CONTROL



FUNCIONES

Una vez que haya seleccionado una función a continuación, puede cambiar la temperatura/ el color y el tiempo/las rebanadas.

WHOLE ROAST (rostizar entero): Puede rostizar al mismo tiempo carnes de gran tamaño, como un pollo de 2.3 kg (5 lb), y acompañamientos para obtener una comida completa. O puede cocinar carnes más grandes solas, como un pavo de 5.4 kg (12 lb).

AIR ROAST (rostizar al aire): Obtenga vegetales, comidas o carnes rostizadas en la bandeja para hornear grande, con exterior crujiente y totalmente cocidos por dentro.

AIR FRY (freír al aire): Los alimentos que tradicionalmente se fríen, como alitas de pollo, patatas fritas y las nuggets de pollo, pueden ahora freírse con poco o nada de aceite.

BAKE (hornear): Hornee de manera uniforme todo tipo de alimentos, desde sus galletas favoritas a pasteles deliciosos.

DEHYDRATE (deshidratar): Deshidrate carnes, frutas y verduras para obtener aperitivos saludables.

BROIL (dorar): Dore de manera uniforme carnes, pescados y la parte superior de cazuelas.

TOAST (tostar): Puede tostar hasta 9 rebanadas de pan con el color que desee.

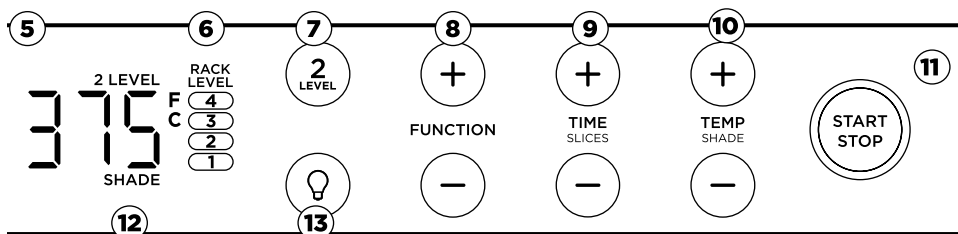
BAGEL (bagel): Hasta 9 mitades de bagel perfectamente tostadas cuando se colocan con el lado cortado hacia arriba en la rejilla.

PIZZA (pizza): Cocine pizzas congeladas o caseras de manera uniforme.

REHEAT (recalentar): Caliente las sobras sin cocinarlo en exceso.

NOTA: Las funciones Dehydrate (deshidratar) y Reheat (recalentar) no están incluidas en todos los modelos.

NOTA: La tecnología del horno permite una cocción más rápida. Siempre controle los alimentos para evitar la cocción excesiva. Consulte los gráficos de cocción en la Guía de inspiración para obtener más información sobre los tiempos y las temperaturas de cocción.



BOTONES DE FUNCIONAMIENTO Y PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL

- 1 **Botón Power (encendido):** Presione para encender y apagar la unidad.
- 2 **Pantalla de tiempo:** Muestra el tiempo de cocción. El tiempo comenzará una cuenta regresiva cuando se cocinen alimentos.
- 3 **PREHEAT (precalentar):** La luz está encendida de manera intermitente cuando la unidad está en precalentamiento. Si el horno ya está a la temperatura deseada porque se usó una función de cocción anterior, la unidad omite el precalentamiento.
- 4 **SLICES (rebanadas):** Se ilumina cuando se usa la función Toast (tostar) o Bagel (bagel) para designar la cantidad de rebanadas.
- 5 **Pantalla de temperatura:** Muestra la temperatura de cocción.

NOTA: Las funciones de tiempo y temperatura siempre volverán a los ajustes usados la última vez que el horno estuvo en funcionamiento.

- 6 **RACK LEVEL (nivel de rejilla):** Según sea la función que elija, los niveles de rejilla iluminados indicarán dónde debe colocarse el accesorio en la unidad.
- 7 **2 LEVEL (nivel 2):** Para funciones que le permiten cocinar en el nivel 2, presione el botón para seleccionar la cocción en el nivel 2, y los niveles de rejillas se actualizarán.
- 8 **Botones +/- de FUNCTION (función):** Para seleccionar una función de cocción, presione los botones +/- de FUNCTION (función).

NOTA: A medida que recorre las funciones, notará que las recomendaciones del nivel de la rejilla cambian para obtener los mejores resultados.

- 9 **Botones +/- de TIME/SLICES (tiempo/rebanadas):** Para seleccionar un tiempo de cocción, presione los botones +/- TIME (tiempo). Cuando se usa la función Toast (tostar) o Bagel (bagel), estos botones modificarán la cantidad de rebanadas o mitades de bagels en lugar del tiempo. El tiempo aumentará en incrementos de 1 minuto por debajo de 1 hora, y en incrementos de 5 minutos después de 1 hora. Mantenga presionados los botones +/- durante 2 segundos para activar más rápido el desplazamiento en incrementos de 5 minutos.

- 10 **Botones +/- de TEMP/SHADE (temperatura/color):** Para ajustar la temperatura, presione los botones +/- TEMP (temperatura). Cuando utilice la función Toast (tostar) o Bagel (bagel), estos botones modificarán el nivel de color (del 1, el más suave al 7, el más oscuro) en lugar de la temperatura. La temperatura aumentará en incrementos de 5 grados. Mantenga presionados los botones +/- durante 2 segundos para activar más rápido el desplazamiento en incrementos de 10 grados.

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

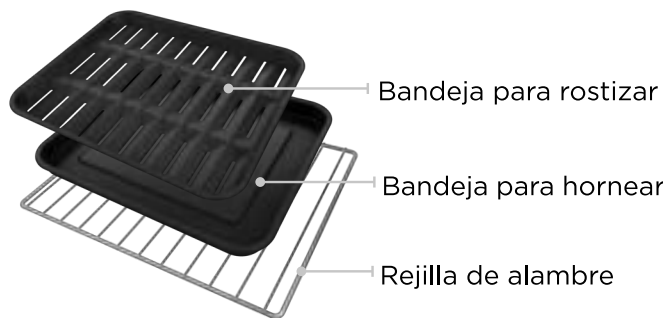
- 11 **Botón START/STOP (iniciar/detener):** Presione para comenzar o detener la cocción.
- 12 **SHADE (color):** Se ilumina cuando se usa la función Toast (tostar) o Bagel (bagel) para designar el color deseado.
- 13 **Botón Light (luz):** Presione para encender y apagar la luz del interior del horno.

NOTA: La luz se enciende automáticamente cuando queda 1 minuto de cocción y cuando se abra la puerta durante la cocción.

USO DE SU HORNO CON AIRE FOODI® XL PRO

CUÁNDO UTILIZAR LA BANDEJA PARA ROSTIZAR

Use la bandeja para rostizar sobre la bandeja para hornear cuando cocine según las funciones de convección, como Whole Roast (rostizar entero), Air Roast (rostizar al aire) y Air Fry (freír al aire), o alimentos grasosos como: pollo entero, alitas de pollo, tocino, carnes marinadas o vegetales con aceite.



Recomendado para



Pollo entero



Alitas o muslos de pollo



Tocino



Carnes marinadas



Vegetales con aceite

USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN CON NIVELES DE LA REJILLA

Cuando seleccione una función de cocción, el panel de control iluminará la altura recomendada de la rejilla. En la tabla a continuación se describen estas recomendaciones junto con los accesorios sugeridos. Para obtener los mejores resultados, utilice únicamente los accesorios recomendados para una función dada y retire los demás del horno.

	WHOLE ROAST (rostizar entero)		AIR ROAST (rostizar al aire)		AIR FRY (freír al aire)		BAKE (hornear)	
	1 capa	2 capas	1 capa	2 capas	1 capa	2 capas	1 capa	2 capas
NIVEL 4		Bandeja de malla para freír con aire caliente				Bandeja de malla para freír con aire caliente		
NIVEL 3			Bandeja para rostizar sobre bandeja para hornear	Bandeja de malla para freír con aire caliente	Bandeja de malla para freír con aire caliente		Bandeja para hornear sobre rejilla de alambre	Accesorio sobre rejilla de alambre
NIVEL 2						Bandeja para rostizar sobre bandeja para hornear		
NIVEL 1	Bandeja para rostizar sobre bandeja para hornear	Bandeja para sobrerostizar sobre bandeja para hornear		Bandeja para sobrerostizar sobre bandeja para hornear	Bandeja para sobrerostizar sobre bandeja para hornear			Accesorio sobre rejilla de alambre

NOTA: Cuando se cocinan alimentos grasosos y que gotean en un nivel, coloque la bandeja para hornear sobre la rejilla de alambre para recoger los líquidos. Como alternativa, use la bandeja para rostizar sobre la bandeja para hornear.

CÓMO REDUCIR EL HUMO

Para que haya menos humo, recomendamos usar aceite de canola, coco, aguacate, uva o aceite vegetal en lugar de aceite de oliva.



Recomendado:

- Canola
- Aceite de coco refinado
- Aceite de aguacate
- Aceite vegetal
- Aceite de uva



No se recomienda:

- Aceite de oliva
- Mantequilla
- Margarina

La unidad podría producir humo al cocinar con un ajuste de temperatura superior al recomendado.

NOTA: Para ver más tablas de cocción, consulte su Guía de inspiración o visite ninjakitchen.com.

DEHYDRATE (deshidratar)		BROIL (dorar)	TOAST (tostar)	BAGEL (bagel)	REHEAT (recalentar)	PIZZA (pizza)	
1 capa	2 capas	1 capa	1 capa	1 capa	1 capa	1 capa	2 capas
	Bandeja de malla para freír con aire caliente						
Bandeja de malla para freír con aire caliente		Bandeja para rostizar sobre bandeja para hornear	Rejilla de alambre	Rejilla de alambre	Rejilla de alambre	Rejilla de alambre	Rejilla de alambre
	Bandeja para hornear						
							Rejilla de alambre

NOTA: Siempre coloque la bandeja para hornear sobre la rejilla de alambre, **NO** la coloque directamente sobre los elementos calefactores.

USO DE SU HORNO CON AIRE FOODI® XL PRO (cont.)

USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

Para encender la unidad, conecte el cable de alimentación a una toma de corriente y presione el botón . La unidad se apagará automáticamente después de 10 minutos de inactividad.

Whole Roast (rostizar entero)

- 1 Para seleccionar esta función, presione los botones +/- de funciones hasta que WHOLE ROAST (rostizar entero) se ilumina brillantemente. Se mostrarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados. Cuando cocine 2 capas, seleccione el botón 2 LEVEL (nivel 2) para que se muestre en la pantalla "2 LEVEL" (nivel 2).
- 2 Para seleccionar un tiempo de cocción de hasta 4 horas, presione los botones +/- TIME/SLICES (tiempo/rebanadas).

NOTA: Si la unidad realiza una cocción por menos de 1 hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva en minutos y segundos. Si la unidad realiza una cocción por más de una hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva en horas y minutos solamente.

- 3 Para seleccionar una temperatura entre 120 °C y 230 °C (250 °F-450 °F), presione los botones +/- TEMP/SHADE (temperatura/color).
- 4 Presione START/PAUSE (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento.

NOTA: La comida se cocina más rápido con la función Whole Roast (rostizar entero), por lo tanto, consulte los gráficos de cocción en la Guía de inspiración para obtener más información sobre los tiempos y las temperaturas de cocción.

- 5 Coloque los ingredientes en la bandeja para rostizar o directamente sobre una bandeja para hornear. Cuando la unidad emite un pitido para indicar que ya ha realizado el precalentado, coloque de inmediato la bandeja para rostizar sobre la bandeja para hornear en la rejilla en el nivel 1. Cierre la puerta del horno. Cuando cocine en el nivel 2, coloque la bandeja para hornear en el nivel 1 y utilice la bandeja de malla para freír con aire caliente como la segunda capa en el nivel 4.

NOTA: El cronómetro comenzará con la cuenta regresiva tan pronto como la unidad haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para entrar en el horno, simplemente presione los botones +/- TIME (tiempo) para agregar más tiempo.

- 6 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido y aparecerá "END" (fin) en la pantalla.

Air Roast (rostizar al aire)

- 1 Para seleccionar esta función, presione los botones +/- de funciones hasta que AIR ROAST (rostizar al aire) se ilumina brillantemente. Se mostrarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados. Cuando cocine 2 capas, seleccione el botón 2 LEVEL (nivel 2) para que se muestre en la pantalla "2 LEVEL" (nivel 2).
- 2 Para seleccionar un tiempo de cocción de hasta 4 horas, presione los botones +/- TIME/SLICES (tiempo/rebanadas).

NOTA: Si la unidad realiza una cocción por menos de 1 hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva en minutos y segundos. Si la unidad realiza una cocción por más de una hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva en horas y minutos solamente.

- 3 Para seleccionar una temperatura entre 120 °C y 230 °C (250 °F-450 °F), presione los botones +/- TEMP/SHADE (temperatura/color).
- 4 Presione START/PAUSE (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento.

NOTA: La comida se cocina más rápido con la función Air Roast (rostizar al aire), por lo tanto, consulte los gráficos de cocción en la Guía de inspiración para obtener más información sobre los tiempos y las temperaturas de cocción.

- 5 Coloque los ingredientes en la bandeja para hornear. Cuando la unidad emite un pitido para indicar que ya ha realizado el precalentado, coloque de inmediato la bandeja para rostizar sobre la bandeja para hornear en la rejilla en el nivel 1. Cierre la puerta del horno. Cuando cocine en el nivel 2, coloque la bandeja para hornear en el nivel 1 y utilice la bandeja de malla para freír con aire caliente como la segunda capa en el nivel 3.

NOTA: El cronómetro comenzará con la cuenta regresiva tan pronto como la unidad haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para entrar en el horno, simplemente presione los botones +/- TIME (tiempo) para agregar más tiempo.

- 6 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido y aparecerá "END" (fin) en la pantalla.

Air Fry (freír al aire)

- 1 Para seleccionar esta función, presione los botones +/- de funciones hasta que AIR FRY (freír al aire) se ilumina brillantemente. Se mostrarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados. Cuando cocine 2 capas, seleccione el botón 2 LEVEL (nivel 2) para que se muestre en la pantalla "2 LEVEL" (nivel 2).
- 2 Para seleccionar un tiempo de cocción de hasta 4 horas, presione los botones +/- TIME/SLICES (tiempo/rebanadas).
- 3 Luego, para seleccionar una temperatura entre 120 °C y 230 °C (250°F-450°F), presione los botones +/- TEMP/SHADE (temperatura/color).
- 4 Presione START/PAUSE (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento.

NOTA: La comida se cocina más rápido con la función Air Fry (freír al aire). Consulte el gráfico Air Fry (freír al aire) en la Guía de inspiración para obtener más orientación sobre los tiempos y las temperaturas de cocción.

- 5 Coloque los ingredientes en la bandeja de malla para freír con aire caliente y la bandeja para rostizar con la bandeja para hornear. Si los ingredientes son grasosos, aceitosos o están marinados, coloque la bandeja de malla sobre la bandeja para hornear. Use la bandeja de malla para freír con aire caliente para los ingredientes secos.
- 6 Cuando la unidad emite un pitido para indicar que ya ha realizado el precalentado, inmediatamente deslice la bandeja en el nivel de rejilla designado en el panel de control. Si también está usando la bandeja para hornear, deslice ambas en el horno al mismo tiempo, con la bandeja en la rejilla superior y la bandeja para hornear en la rejilla de alambre debajo de la otra bandeja. Cierre la puerta del horno.
- 7 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido y aparecerá "END" (fin) en la pantalla.

NOTA: El cronómetro comenzará con la cuenta regresiva tan pronto como la unidad haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para entrar en el horno, simplemente presione los botones +/- TIME (tiempo) para agregar más tiempo.

Bake (hornear)

- 1 Para seleccionar esta función, presione los botones +/- de funciones hasta que BAKE (hornear) se ilumina brillantemente. Se mostrarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados. Cuando cocine 2 capas, seleccione el botón 2 LEVEL (nivel 2) para que se muestre en la pantalla "2 LEVEL" (nivel 2).
- 2 Para seleccionar un tiempo de cocción de hasta 4 horas, presione los botones +/- TIME/SLICES (tiempo/rebanadas).

NOTA: Si la unidad realiza una cocción por menos de 1 hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva en minutos y segundos. Si la unidad realiza una cocción por más de una hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva en horas y minutos solamente.

- 3 Para seleccionar una temperatura entre 80 °C y 230 °C (180 °F-450 °F), presione los botones +/- TEMP/SHADE (temperatura/color).
- 4 Presione START/PAUSE (iniciar/pausar) para comenzar el precalentamiento.
- 5 Coloque los ingredientes en la bandeja para hornear, la bandeja de malla para freír con aire caliente, la bandeja para pasteles o el recipiente para cazuela. Cuando la unidad emite un pitido para indicar que ya ha realizado el precalentado, coloque de inmediato la bandeja para hornear en la rejilla de alambre. Cierre la puerta del horno.

NOTA: El cronómetro comenzará con la cuenta regresiva tan pronto como la unidad haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para entrar en el horno, simplemente presione los botones +/- TIME (tiempo) para agregar más tiempo.

- 6 Durante la cocción, puede encender la luz ☞ para verificar el progreso.
- 7 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido y aparecerá "END" (fin) en la pantalla.

NOTA: Para obtener los mejores resultados en los productos horneados, como las galletas, cubra la bandeja para hornear Ninja® con papel para hornear.

USO DE SU HORNO CON AIRE FOODI® XL PRO (cont.)

Dehydrate (deshidratar)

NOTA: La unidad no realiza un precalentamiento en el modo de Dehydrate (deshidratar).

- 1 Para seleccionar esta función, presione los botones +/- de funciones hasta que DEHYDRATE (deshidratar) se ilumina brillantemente. Se mostrarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados. Cuando la deshidratación se realice en 2 capas, seleccione el botón 2 LEVEL (nivel 2) para que "2 LEVEL" (nivel 2) se muestre en la pantalla.
- 2 Para seleccionar un tiempo de deshidratación de hasta 4 horas, presione los botones +/- TIME/SLICES (tiempo/rebanadas).
- 3 Para seleccionar una temperatura entre 30 °C y 90 °C (85 °F-200 °F), presione los botones +/- TEMP/SHADE (temperatura/color).
- 4 Coloque los ingredientes en la bandeja de malla para freír con aire caliente y a esta en el horno. Cierre la puerta del horno y presione START/PAUSE (iniciar/pausar) para comenzar a cocinar.

NOTA: Para obtener mejores resultados, coloque los ingredientes en forma plana en cada capa; no apile los alimentos.

- 5 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido y aparecerá "END" (fin) en la pantalla.

NOTA: Compre el accesorio adicional para deshidratar hasta 4 niveles al mismo tiempo.

Broil (dorar)

NOTA: La unidad no realiza un precalentamiento en el modo de Broil (dorar).

- 1 Para seleccionar esta función, presione los botones +/- de funciones hasta que BROIL (dorar) se ilumina brillantemente. Se mostrarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados.
- 2 Para seleccionar un tiempo de cocción de hasta 30 minutos, presione los botones +/- TIME/SLICES (tiempo/rebanadas).
- 3 Presione los botones +/- TEMP/SHADE (temperatura/color) para seleccionar HI (alto) o LO (bajo).

Broil (dorar) (cont.)

- 4 Coloque los ingredientes en la bandeja para hornear. Coloque la bandeja para hornear en la parrilla de alambre y cierre la puerta del horno, y presione START/STOP (iniciar/pausar) para comenzar la cocción.
- 5 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido y aparecerá "END" (fin) en la pantalla.

Toast (tostar)

NOTA: La unidad no realiza un precalentamiento en el modo de Toast (tostar).

- 1 Para seleccionar esta función, presione los botones +/- de funciones hasta que TOAST (tostar) se ilumina brillantemente. Se mostrará la cantidad predeterminada de rebanadas y el nivel de color.
- 2 Para seleccionar la cantidad de rebanadas de pan, presione los botones +/- TIME/SLICES (tiempo/rebanadas). Puede tostar hasta 9 rebanadas a la vez.
- 3 Presione los botones +/- TEMP/SHADE (temperatura/color) para seleccionar un nivel de color.

NOTA: No hay ajustes de temperatura disponibles para la función Toast (tostar), y la unidad no precalienta en el modo de Toast (tostar). Es muy importante seleccionar la cantidad exacta de las rebanadas para evitar tostar en exceso o demasiado poco.

- 4 Coloque las rebanadas de pan sobre la rejilla de alambre. Cierre la puerta del horno y presione START/PAUSE (iniciar/pausar) para comenzar a cocinar.
- 5 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido y aparecerá "END" (fin) en la pantalla.

NOTA: Incluso cuando haya comenzado la cocción, puede ajustar manualmente el tiempo para elegir mejor el tono preferido de sus alimentos

Bagel (bagel)

NOTA: La unidad no realiza un precalentamiento en el modo de Bagel (bagel).

- 1 Para seleccionar esta función, presione los botones +/- de funciones hasta que BAGEL (bagel) se ilumina brillantemente. Se mostrará la cantidad predeterminada de rebanadas y el nivel de color.
- 2 Para seleccionar la cantidad de rebanadas, presione los botones +/- TIME/SLICES (tiempo/rebanadas). Puede tostar hasta 9 rebanadas de bagel a la vez.
- 3 Presione los botones +/- TEMP (temperatura) para seleccionar un nivel de color.

NOTA: No hay ajustes de temperatura disponibles para la función Bagel (bagel), y la unidad no precaliente en el modo de Bagel (bagel). Es muy importante seleccionar la cantidad exacta de las rebanadas para evitar tostar en exceso o demasiado poco.

- 4 Coloque las rebanadas con bagel con el lado cortado hacia arriba, en el medio de la rejilla de alambre. Cierre la puerta del horno y presione START/PAUSE (iniciar/pausar) para comenzar a cocinar.
- 5 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido y aparecerá "END" (fin) en la pantalla.

NOTA: Incluso cuando haya comenzado la cocción, puede ajustar manualmente el tiempo para elegir mejor el tono preferido de sus alimentos

Pizza (pizza)

- 1 Para seleccionar esta función, presione los botones +/- de funciones hasta que PIZZA (pizza) se ilumina brillantemente. Se mostrarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados.
- 2 Para seleccionar un tiempo de cocción de hasta 4 horas, presione los botones +/- TIME/SLICES (tiempo/rebanadas).
- 3 Para seleccionar una temperatura entre 80 °C y 230 °C (180°F-450 °F), presione los botones +/- TEMP (temperatura).
- 4 Coloque la pizza sobre la bandeja para hornear o directamente en la rejilla de alambre. Cierre la puerta del horno y presione START/PAUSE (iniciar/pausar) para comenzar a cocinar.
- 5 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido y aparecerá "END" (fin) en la pantalla.

REHEAT (recalentar)

NOTA: La unidad no realiza precalentamiento en el modo de Reheat (recalentar).

- 1 Para seleccionar esta función, presione los botones +/- de funciones hasta que REHEAT (recalentar) se ilumina brillantemente.
- 2 Para seleccionar un tiempo de recalentamiento de hasta 4 horas, presione los botones +/- TIME/SLICES (tiempo/rebanadas).
- 3 Para seleccionar una temperatura entre 40 °C y 230 °C (100°F-450°F), presione los botones +/- TEMP/SHADE (temperatura/color).
- 4 Coloque los alimentos sobre la bandeja para hornear o en un recipiente seguro para usar en el horno, y coloque la bandeja o el recipiente sobre la rejilla de alambre. Cierre la puerta del horno y presione START/PAUSE (iniciar/detener) para comenzar a calentarlo.
- 5 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido y aparecerá "END" (fin) en la pantalla.

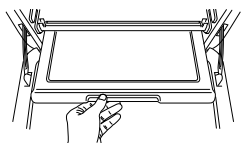
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DIARIA

Debe limpiar la unidad a fondo después de cada uso.

- 1 Desenchufe la unidad de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de limpiarla.
- 2 Vacíe la bandeja para migajas deslizándola fuera del horno.

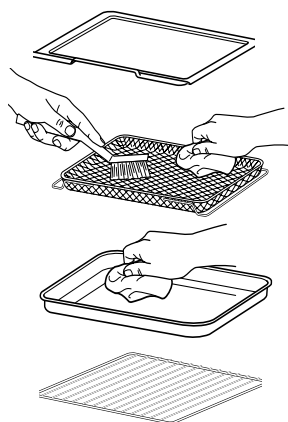
NOTA: Vacíe frecuentemente la bandeja para migajas. Lave a mano cuando sea necesario.



- 3 Después de cada uso, limpie las salpicaduras que pueda haber en las paredes interiores y la puerta de vidrio de la unidad con una esponja suave y húmeda.
- 4 Para limpiar el exterior de la unidad principal y el panel de control, utilice un paño húmedo. Puede usar una solución limpiadora líquida no abrasiva o suave para rociar las superficies exteriores. Aplique el limpiador a la esponja, no a la superficie del horno, antes de limpiarlo.
- 5 Cuando utilice los accesorios, le recomendamos que los engrase con el aceite de cocina recomendado, o que los cubra con papel encerado o papel de aluminio, antes de colocar los alimentos sobre ellos. **NO** cubra los orificios de la bandeja para rostizar con papel encerado o papel de aluminio.

LIMPIEZA PROFUNDA

- 1 Desenchufe la unidad de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de limpiarla.
 - 2 Retire todos los accesorios de la unidad, incluida la bandeja para migajas, y lávela por separado. Use un cepillo para limpieza no abrasivo a fin de lavar más profundamente la bandeja de malla para freír con aire caliente. Se recomienda lavar a mano los accesorios. La bandeja de malla para freír con aire caliente y las rejillas de alambre pueden colocarse en el lavaplatos, pero se desgastan más rápidamente con el tiempo.
NO coloque una bandeja para rostizar, bandeja para hornear o bandeja para migajas en el lavaplatos.
 - 3 Utilice agua jabonosa tibia y un paño suave para lavar el interior del horno y la puerta de vidrio, **NO** utilice limpiadores abrasivos, cepillos de restregado ni limpiadores químicos, ya que dañarán el horno.
- PRECAUCIÓN: NUNCA** coloque la unidad principal en el lavaplatos, ni la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
- 4 Para eliminar la grasa difícil de remover, sumerja la bandeja para hornear y la bandeja para rostizar durante toda la noche en agua jabonosa caliente, luego lave con un cepillo o una esponja no abrasivos.
 - 5 Seque bien todas las piezas antes de volver a colocarlas en el horno.

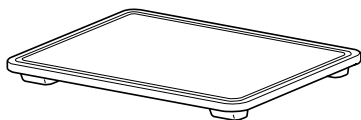


IMPORTANTE: La bandeja para migajas debajo de los elementos calefactores inferiores. **NO** deslice en las posiciones para la rejilla.

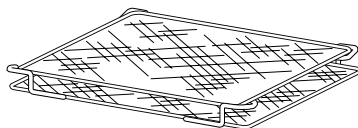
ACCESORIOS PARA COMPRAR

Ofrecemos una gama de accesorios personalizados para su horno para freír al aire Ninja® Foodi® XL Pro. Visite ninjaaccessories.com para expandir sus posibilidades y llevar su forma de cocinar al siguiente nivel.

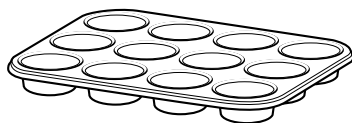
- *Tabla para cortar*



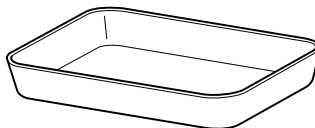
- *Kit de deshidratación*



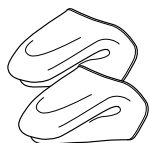
- *Bandeja para bollos*



- *Plato para cazuela (9 x 13)*



- *Guantes para horno*



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

MENSAJES DE ERROR

"CALL CUSr SrVC" seguido de "Er0," "Er1," "Er2," "Er3," "Er4," "Er5," or "Er6"

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

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Por qué no enciende el horno?

- Asegúrese de que el cable de alimentación esté firmemente enchufado en la toma de corriente.
- Inserte el cable de alimentación en una toma de corriente diferente.
- Reinicie el disyuntor si es necesario.
- Presione el botón Power (encendido).

¿Puedo usar la bandeja para hornear en lugar de la bandeja de malla para freír con aire caliente con la función Air Fry (freír al aire)?

- Sí, pero el nivel de acabado crujiente puede variar.

¿Necesito ajustar los tiempos de cocción y las temperaturas de las recetas tradicionales para cocinar en horno?

- Para obtener los mejores resultados, esté atento a la comida mientras se cocina. Consulte los gráficos de cocción en la Guía de inspiración para obtener más información sobre los tiempos y las temperaturas de cocción.

¿Puedo restaurar la unidad a sus ajustes predeterminados?

- El horno recordará el último ajuste utilizado para cada función, incluso si lo desenchufa. Para restaurar los ajustes predeterminados del horno para cada función, presione los botones Light 9 (luz) y 2 LEVEL (nivel 2) simultáneamente durante 5 segundos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES (cont.)

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

- Esto es normal. El horno está diseñado para controlar la temperatura de manera precisa para cada función mediante el ajuste de los niveles de potencia de los elementos calentadores.

¿Por qué el horno tiene una lectura de temperatura diferente con un termómetro externo?

- Los hornos de convección permiten la circulación de aire de manera diferente en comparación con los hornos tradicionales, por lo que cuando se abre la puerta, se libera más calor. Esto puede afectar cualquier lectura de temperatura externa de la temperatura interior de la unidad.
- Como este es un horno de convección, puede cocinar más rápido que un horno tradicional. La cocción por convección incluye un ventilador que permite acelerar el tiempo de cocción mediante la circulación de aire caliente y puede afectar la temperatura dentro de la cavidad. El tiempo que tarda la unidad en calentarse hasta la temperatura establecida variará según la cantidad de alimentos que se cocinan, la función que se utiliza, y la temperatura y el tiempo de cocción. El horno cuenta con un algoritmo que garantiza que los ajustes de temperatura y tiempo funcionen con la mayoría de las recetas de hornos tradicionales. Como resultado, la temperatura dentro del horno puede ser diferente a la temperatura establecida. Esto no afecta la calidad de la cocción. Consulte la Guía de inspiración para obtener más información sobre los tiempos de cocción y las temperaturas recomendados.

¿Por qué mi unidad no está completamente precalentada cuando se completa el ciclo de precalentamiento?

- Durante el precalentamiento, la unidad no alcanzará la temperatura de cocción deseada, pero precalentará a una temperatura en la que los ingredientes comenzarán a cocinarse. A medida que el ciclo de cocción continúa, el horno continuará calentando y cocinando los alimentos hasta que estén listos. La unidad puede tardar hasta 10 minutos en alcanzar la temperatura de cocción deseada. Esto no afecta la calidad de la cocción de la mayoría de las recetas.

¿Por qué sale vapor de la puerta del horno?

- Esto es normal. Los alimentos con un alto contenido de humedad pueden liberar vapor alrededor de la puerta.

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

- Esto es normal. La condensación creada por los alimentos con alto contenido de humedad (como panes congelados) puede deslizarse por el interior de la puerta y gotear sobre la encimera.

¿Por qué la unidad genera humo?

- Asegúrese de que esté usando la bandeja para rostizar sobre la bandeja para hornear cuando cocine alimentos grasos, o cuando utilice las funciones Air Fry (freír al aire), Air Roast (rostizar al aire) o Whole Roast (rostizar entero).
- Si el problema continúa, ejecute un ciclo en el modo de Toast (tostar) con el color 7 sin accesorios. De esta manera, se quemará cualquier grasa adicional que haya quedado sobre los elementos calentadores y que provoca el humo.

¿Cómo puedo limpiar la bandeja para hornear?

- En el caso de alimentos pegados, deje la bandeja para hornear en remojo antes de limpiarla.
- Cubra la bandeja para hornear con papel de aluminio o papel de encerado durante la cocción para que la limpieza sea más fácil.

¿Por qué se activó un disyuntor mientras usaba la unidad?

- La unidad utiliza 1800 vatios de potencia, por lo que debe estar conectada a una toma de corriente con un disyuntor de 15 amperios. También es importante que la unidad sea el único electrodoméstico conectado a una toma de corriente cuando esté en uso. Para evitar la activación de un disyuntor, asegúrese de que la unidad sea el único electrodoméstico conectado a una toma de corriente en un disyuntor de 15 amperios.

¿Por qué la unidad suena como si aún estuviera en funcionamiento aun cuando la alimentación está apagada?

- El ventilador de enfriamiento puede continuar ejecutándose incluso después de que la unidad se haya apagado. Esta es una función normal y no debe ser una fuente de preocupación. El ventilador de enfriamiento se detendrá después de que la temperatura de la unidad descienda por debajo de 35 °C (95 °F).

PIEZAS DE REPUESTO

Para pedir repuestos y accesorios adicionales, visite ninjaaccessories.com o contacte al Servicio al Cliente llamando al **1-877-646-5288**. Para que podamos asistirlo mejor, registre su producto en línea en registryourninja.com y tenga el producto a la mano cuando llame.



GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

La garantía limitada de un (1) año se aplica a las compras realizadas en tiendas autorizadas de **SharkNinja Operating LLC**. La cobertura de la garantía se aplica solo al propietario original y al producto original y no es transferible.

SharkNinja garantiza que la unidad estará libre de defectos en materiales y mano de obra por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra, cuando se usa bajo las condiciones normales del hogar y se mantiene de acuerdo con los requisitos descritos en la guía del usuario, sujeto a las siguientes condiciones y exclusiones:

¿Qué cubre esta garantía?

1. La unidad original o las piezas que no sean de desgaste que se consideren defectuosas, a discreción exclusiva de SharkNinja, serán reparadas o reemplazadas hasta un (1) año a partir de la fecha de compra original.
2. En el caso de que se emita una unidad de reemplazo, la cobertura de la garantía finaliza seis (6) meses después de la fecha de recepción de la unidad de reemplazo o el resto de la garantía existente, la que sea más tardía. SharkNinja se reserva el derecho de reemplazar la unidad con una de igual o mayor valor.

¿Qué es lo que no cubre la garantía?

1. El desgaste normal de las piezas consumibles (como recipientes, rejillas, bandejas removibles, etc.), que requieren un mantenimiento regular o un reemplazo para garantizar el correcto funcionamiento de su unidad, no está cubierto por esta garantía. Las piezas de repuesto están disponibles para su compra en **ninjaaccessories.com**.
2. Cualquier unidad que haya sido manipulada o utilizada con fines comerciales
3. Daños causados por mal uso, abuso, manejo negligente, no realizar el mantenimiento requerido (por ejemplo, no mantener el horno libre de derrames de alimentos y otros residuos), o daños debidos a un mal manejo en tránsito.
4. Daños consecuenciales e incidentales.
5. Defectos causados por personas que hacen reparaciones que no están autorizadas por SharkNinja. Estos defectos incluyen los daños causados en el proceso de envío, modificación o reparación del producto SharkNinja (o cualquiera de sus partes) cuando la reparación es realizada por una persona que hace reparaciones que no está autorizada por SharkNinja.
6. Productos comprados, usados u operados fuera de América del Norte.

Cómo obtener servicio

Si su electrodoméstico no funciona correctamente mientras está en uso bajo las condiciones normales del hogar dentro del período de garantía, visite **ninjakitchen.com/support** para obtener autoayuda de mantenimiento y cuidado del producto. Nuestros especialistas en servicio al cliente también están disponibles en el **1-877-646-5288** para ayudarlo con el soporte de productos y las opciones de servicio de garantía, incluyendo la posibilidad de actualizar nuestras opciones de servicio de garantía VIP para categorías de productos selectas. Para que podamos asistirlo mejor, registre su producto en línea en **registeryourninja.com** y tenga el producto a la mano cuando llame.

SharkNinja cubrirá el costo para que el cliente nos envíe la unidad para su reparación o reemplazo. Se cobrará una tarifa de \$19.95 (sujeta a cambio) cuando SharkNinja envíe la unidad reparada o de reemplazo.

Cómo iniciar un reclamo de garantía

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

Cómo se aplica la ley estatal

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que lo anterior no aplique a usted.

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.

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

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

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 guide peuvent être modifiées sans préavis.

FOODI et NINJA sont des marques de commerce déposées de SharkNinja Operating LLC.

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

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

Las ilustraciones pueden diferir del producto real. Nos esforzamos constantemente para mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones contenidas en este documento están sujetas a cambios sin previo aviso.

FOODI y NINJA son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

Para obtener información sobre la patente de SharkNinja en EE. UU., visite sharkninja.com/uspateints

© 2021 SharkNinja Operating LLC

PRINTED IN CHINA / IMPRIMÉ EN CHINE / IMPRESO EN CHINA

DT200Series_IB_E_F_S_MP_Mv16_210305



@ninjakitchen