

SF300C
Series • Série

NINJA
Speedi™

OWNER'S GUIDE
GUIDE DE L'UTILISATEUR

RAPID COOKER & AIR FRYER
AUTOCUISEUR RAPIDE ET FRITEUSE À CONVECTION



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

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits; par conséquent, les spécifications contenues dans le présent document sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

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

NINJA SPEEDI et SMARTLID sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

Ce produit peut être protégé par un ou plusieurs brevets américains. Consultez sharkninja.com/patents pour en savoir plus.

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.

NINJA SPEEDI and SMARTLID are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

This product may be covered by one or more U.S. patents. See sharkninja.com/patents for more information.



REGISTER YOUR PURCHASE

 registeryourninja.com

 Scan QR code using mobile device

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V-, 60Hz

Watts: 1760W

TIP: You can find the model and serial numbers on the QR code label on the back of the unit by the power cord.

CONTENTS

- Important Safeguards..... 2**
- Parts & Accessories..... 5**
- Using the Control Panel..... 6**
 - Cooking Functions..... 6
 - Operating Buttons..... 6
- Before First Use..... 7**
 - Removing & Installing the Condensation Collector..... 7
- Using Your Ninja Speedi™ Air Fryer..... 8**
 - Using the Rapid Cooker Functions..... 8
 - Speedi Meals..... 8
 - Steam & Crisp..... 8
 - Steam & Bake..... 9
 - Steam..... 9
 - Proof..... 9
 - Using the Air Fry/Stovetop Functions..... 10
 - Air Fry..... 10
 - Bake/Roast..... 10
 - Broil..... 10
 - Dehydrate..... 11
 - Sear/Sauté..... 12
 - Slow Cook..... 12
 - Sous Vide..... 12
- Cleaning & Maintenance..... 13**
 - Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing..... 13
- Avoiding Cross Contamination & Cleaning the Lid..... 13**
- Troubleshooting Guide..... 14**
- Helpful Tips..... 15**
- Replacement Parts..... 15**
- Warranty..... 16**

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

⚠ WARNING

- 1 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 2 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience or knowledge if they have been given supervision and instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 3 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow children to play with or use the appliance. Close supervision is necessary when used near children.
- 4 Spilled food can cause serious burns. **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or place appliance on or near hot surfaces, on or near a gas or electric burner, or in a heated oven.
- 5 **DO NOT** place appliance on or near a gas or electric stovetop, or in a heated oven.
- 6 **DO NOT** use the appliance without the complete meal pot installed.
- 7 Before placing removable complete meal pot in the cooker base, ensure pot and cooker base are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- 8 When removable complete meal pot is empty, **DO NOT** heat it for more than 10 minutes. Doing so may damage the cooking surface.
- 9 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 10 Caution should be used when searing meats and sautéing. Keep hands and face away from the removable complete meal pot, especially when adding new ingredients, as hot oil may splatter.
- 11 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicle or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 12 Intended for countertop use only. Ensure the surface is level, clean, and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of a countertop during operation.
- 13 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the basket provided.
- 14 **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.
- 15 **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. Regularly inspect the appliance and power cord. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 16 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 17 **DO NOT** cover the top air intake vent or rear air outlet vent while lid is closed. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 18 **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. **DO NOT** place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven, or on a ceramic cooktop, electrical coil, gas burner range, or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injuries.
- 19 When using this appliance, provide at least 6 inches (15.25 cm) of space above and on all sides for adequate air circulation.
- 20 **ALWAYS** follow the maximum and minimum quantities of liquid as stated in instructions and recipes.
- 21 To avoid possible steam damage, place the unit away from walls and cabinets during use.
- 22 **NEVER** use **RAPID COOKER** functions without adding water and/or ingredients to bottom of removable cooking pot.
- 23 **NEVER** use **SLOW COOK** setting without food and liquids in the removable complete meal pot.
- 24 **DO NOT** move the appliance when in use.
- 25 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill or exceed the MAX fill level of the pot. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect safe use of the appliance.

- 26 **DO NOT** use this unit to cook instant rice.
- 27 Electrical outlet voltages can vary, affecting the performance and heat output of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 28 Should the unit emit black smoke, unplug immediately and wait for smoking to stop before removing the cooking pot and crisper tray.
- 29 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles and knobs.
- 30 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Improper use, including moving the cooker, may result in personal injury such as serious burns.
- 31 When unit is in operation, hot steam is released through the air outlet vent. Place unit so vent is not directed toward the power cord, electrical outlets, cabinets or other appliances. Keep your hands and face at a safe distance from vent.
- 32 When using SLOW COOK setting, **ALWAYS** keep the lid closed.
- 33 Serious burns can result from the steam and hot foods inside the inner pot. **ALWAYS** keep hands, face, and other body parts away from the release valve prior to or during release and when opening the lid after cooking.
- 34 The cooking pot and crisper tray become extremely hot during the cooking process. Avoid hot steam and air while removing the cooking pot and crisper tray from the appliance, and **ALWAYS** place them on a heat-resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.
- 35 **ONLY** lift the lid from the handle on the front of the unit. **DO NOT** lift lid from side area as scalding steam will release.
- 36 Removable cooking pot can be extremely heavy when full of ingredients. Care should be taken when lifting pot from cooker base.
- 37 **DO NOT** touch accessories, including the thermometer (not available on all models), during or immediately after cooking, as they become extremely hot during the cooking process. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use care when handling the product. Use long-handed utensils and protective hot pads or insulated oven mitts.
- 38 Cleaning and user maintenance shall not be done by children.
- 39 Allow unit to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 40 When not in use and before cleaning, turn the unit off and unplug from socket to disconnect.
- 41 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 42 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.



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

ACCESSORY ASSEMBLY & USING THE SMARTSWITCH

ACCESSORY ASSEMBLY INSTRUCTIONS

CRISPER TRAY

Elevated Position

Use elevated position for proteins and vegetables when following recipe instructions for Speedi Meals or when using Air Broil



Bottom Position

Use bottom position for traditional steam and air frying capabilities.

Be sure to reference charts and recipes for crisper tray position recommendations.



To set up the Crisper Tray in the elevated position, first rotate the tray's legs outward, so that they extend past the four corners of the tray. The legs should sit on the ledges at the base of each groove, allowing the tray to remain elevated in the pot.

NOTE: Before placing the Crisper Tray in the elevated position, make sure to add any ingredients needed at the bottom of the pot.

NOTE: Recipes using the Speedi Meals function require that the Crisper Tray be set up in the elevated position.

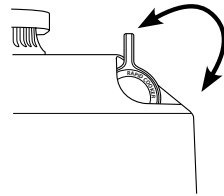
To set up the Crisper Tray in the bottom position, rotate the tray's legs inward so that they are turned against the underside of the tray. This will allow the Crisper Tray to rest at the bottom of the pot.

USING THE SMARTSWITCH

The SmartSwitch allows you to change between the two cook modes, which are labeled on the switch for your reference.

- Rapid Cooker
- Air Fry/Stovetop

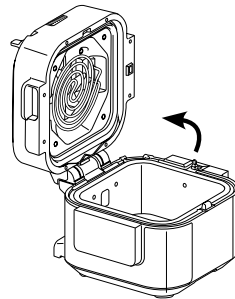
The SmartSwitch's position will determine which cooking functions are available for selection.



HOW TO OPEN & CLOSE THE LID

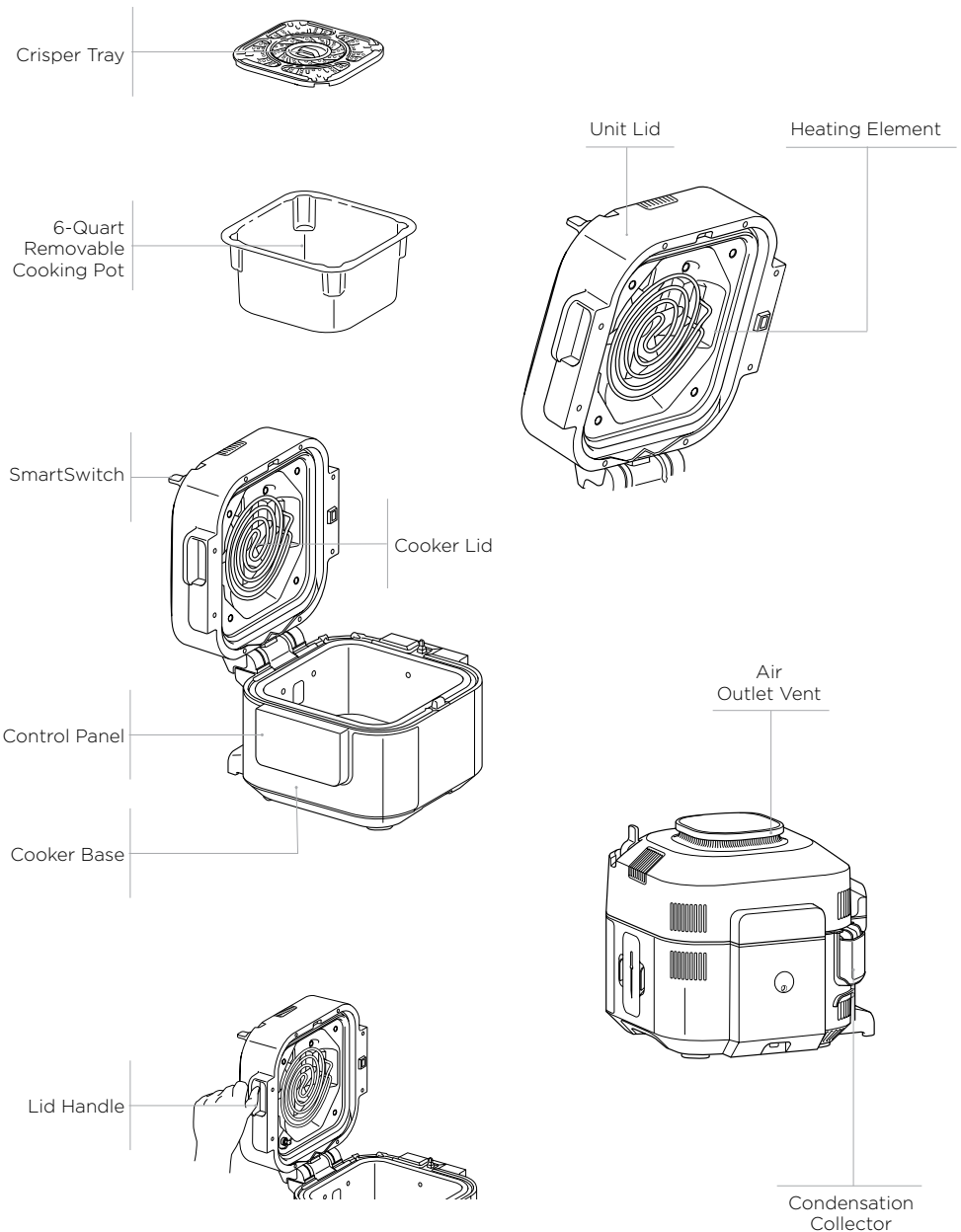
To open or close the lid handle at any time, use the handle that is located in the center-front of the unit, just above the control panel.

You can open and close the lid when the SmartSwitch is in either the RAPID COOKER or AIR FRY/STOVETOP position.

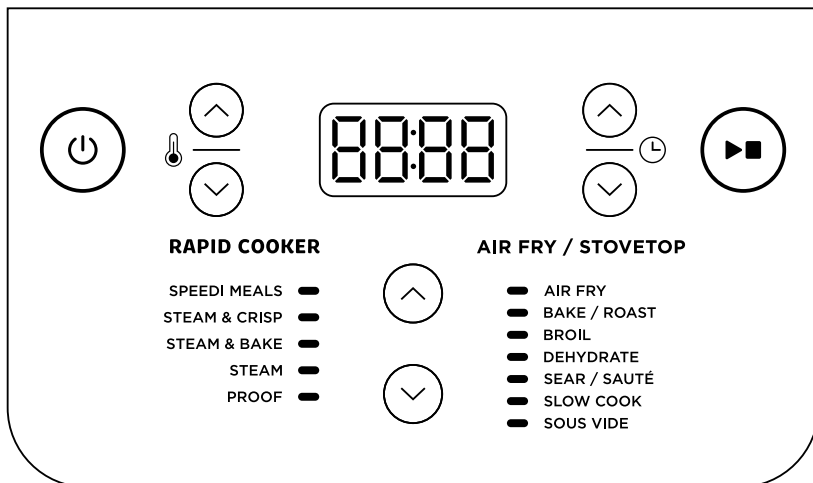


PARTS & ACCESSORIES

Accessories Included



USING THE CONTROL PANEL



COOKING FUNCTIONS

SPEEDI MEALS: Make easy two-part meals with one touch.

STEAM & CRISP: Use to create a combination of juicy and crisp results.

STEAM & CRISP BAKE: Bake fluffier cakes and quick breads faster and with less fat.

STEAM: Gently cook delicate foods at a high temperature.

PROOF: Create an environment for dough to rest and rise.

AIR FRY: Give food crispness and crunch with little to no oil.

BAKE/ROAST: Use the unit like an oven for tender meats, baked treats, and more.

BROIL: Use high heat from above to caramelize and brown the tops of your food.

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

SEAR/SAUTÉ: Use the unit as a stovetop for browning meats, sautéing veggies, simmering sauces, and more.

SLOW COOK: Cook your food at a lower temperature for a longer period of time.

SOUS VIDE: French for “under vacuum,” this function slow cooks food sealed in a plastic bag in an accurately regulated water bath.

NOTE: The position of the SmartSwitch will determine which options are available for selection.

OPERATING BUTTONS

SMARTSWITCH: Move up and down to switch between Rapid Cooker and Air Fry/Stovetop mode. Available functions for each mode will illuminate.

CENTER ARROWS: Once you’ve chosen a mode using the SmartSwitch, use the center arrows to scroll through the options until your desired function is highlighted.

LEFT ARROWS: Use the up/down arrows to the left of the display to adjust the cooking temperature.

RIGHT ARROWS: Use the up/down arrows to the right of the display to adjust the cooking time.

START/STOP button: Press to start cooking. Pressing the button while the unit is cooking will stop the current cooking function.

⏻ (POWER): The POWER button shuts the unit off and stops all cooking functions.

NOTE: Not all models include all functions.

BEFORE FIRST USE

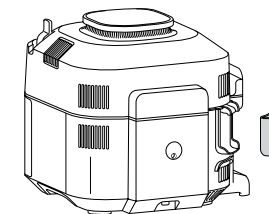
BEFORE FIRST USE

- 1 Remove and discard any packaging material, stickers, and tape from the unit.
- 2 Pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the removable pot, crisper tray, and condensation collector in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

REMOVING & INSTALLING THE CONDENSATION COLLECTOR


To install the condensation collector, slide it into the slot on the cooker base. Slide it out to remove it for hand-washing after each use.

NOTE: Make sure to empty out excess water collected in the condensation collector after cooking.



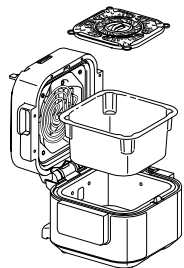
USING YOUR NINJA SPEEDI™ RAPID COOKER & AIR FRYER

USING THE RAPID COOKER FUNCTIONS

To turn on the unit, plug the power cord into a wall outlet, then press the  button.

Speedi Meals

- 1 Be sure to remove the Crisper Tray from bottom of pot before getting started.
- 2 Add liquid and ingredients according to recipe in bottom of pot.
- 3 Pull out the legs on the Crisper Tray, then place the tray in the elevated position in the pot. Add ingredients to the tray per recipe instructions.



- 4 Move the SmartSwitch to RAPID COOKER, then use the center arrows to select Speedi Meals. The default setting will display. Use up and down arrows to the left of the display to choose a temperature from 250°F to 450°F, in either 10 or 15 degree increments.



- 5 Use the arrows to the right of the display to adjust the cook time in 1 minute increments up to 30 minutes.
- 6 Press START/STOP to begin cooking.
- 7 The display will show progress bars, indicating the unit is building steam. When the unit reaches the appropriate steam level, the timer will begin counting down.
- 8 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End". If your food requires more time, use the up arrows to the right of the display to add additional time. The unit will skip preheating.

NOTE: When cooking is complete, remove proteins and or vegetables from the crisper tray. Then use silicone tipped tongs to grab the center handles and remove the tray from the unit.

Steam & Crisp

- 1 Load ingredients according to recipe.
- 2 Move SmartSwitch to RAPID COOKER. Use the center front arrows to select Steam & Crisp. The default setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature from 250°F to 450°F, in either 10 or 15 degree increments.



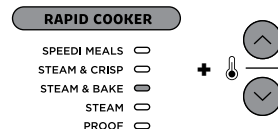
- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time from 1 to 30 minutes, in 1 minute increments.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.
- 5 The display will show progress bars, indicating the unit is building steam.



- 6 When the unit reaches the appropriate steam level, the timer will begin counting down.
- 7 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End". If your food requires more time, use the up arrow to the right of the display to add additional time. The unit will skip preheating.

Steam & Bake

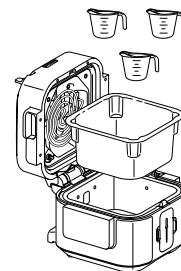
- 1 Be sure to place the Crisper Tray in the bottom position. Place the baking accessories on top of the tray.
- 2 Move SmartSwitch to RAPID COOKER, then use the center arrows to select STEAM & BAKE. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose from 250°F to 400°F, in either 10 or 15 degree increments.
- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time from 1 minute to 1 hour and 15 minutes, in 1 minute increments up to 1 hour.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.
- 5 The display will show progress bars indicating the unit is building steam.



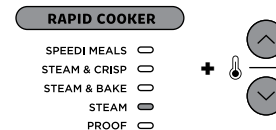
- 6 When preheating has completed, the timer will begin counting down.
- 7 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End". If your food requires more time, use the up arrow to the right of the display to add additional time. The unit will skip preheating.

Steam

- 1 To get started, add the water to bottom of the pot. Be sure to place Crisper Tray in bottom position and add ingredients.



- 2 Move SmartSwitch to RAPID COOKER, then use the center front arrows to select STEAM.



- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.

NOTE: There is no temperature adjustment when using the STEAM function.

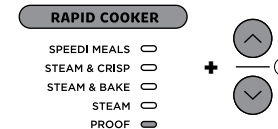
- 5 The unit will begin preheating to bring the liquid to a boil. The display will show progress bars indicating the unit is building steam. When preheating has completed, the timer will begin counting down. The preheating animation will show until the unit reaches temperature and then the display will show the timer counting down.



- 6 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End".

Proof

- 1 Be sure to place the Crisper Tray in the bottom position. Add dough to baking accessory and place on top of the tray.
- 2 Move SmartSwitch to RAPID COOKER, then use the center front arrows to select PROOF. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature from 90°F to 105°F, in 5 degree increments.



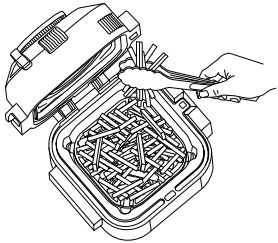
- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the proof time from 15 minutes to 4 hours, in 5 minute increments.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.
- 5 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End".

USING YOUR NINJA SPEEDI™ RAPID COOKER & AIR FRYER - CONT.

USING THE AIR FRY/STOVETOP FUNCTIONS

Air Fry

- 1 Be sure to place the Crisper Tray in the bottom position.
- 2 Add ingredients to the pot and close the lid.



- 3 Move SmartSwitch to AIR FRY/STOVETOP, the unit will default to AIR FRY. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature from 250°F to 400°F, in either 10 or 15 degree increments.



- 4 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour.
- 5 Press START/STOP to begin cooking.

NOTE: For best results, it is recommended to periodically shake ingredients during air frying. You can open the lid and lift out the pot to shake or toss ingredients for even browning. When done, lower the pot back into the unit and close the lid. Cooking will automatically resume after the lid is closed.

- 6 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End".

Bake/Roast

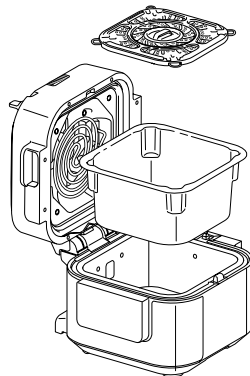
- 1 Be sure to position the Crisper Tray in the bottom of the pot.
- 2 Move SmartSwitch to AIR FRY/STOVETOP, then use the center front arrows to select BAKE/ROAST. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature from 300°F to 400°F, in either 10 or 15 degree increments.



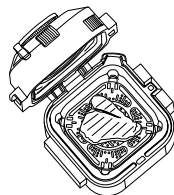
- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time up to 1 hour in 1 minute increments and from 1 hour to 4 hours in 5 minute increments.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.
- 5 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End".

Broil

- 1 Be sure to place the Crisper Tray in the elevated position.



- 2 Place ingredients on the tray then close the lid.



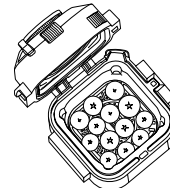
- 3 Move SmartSwitch to AIR FRY/STOVETOP, then use the center front arrows to select BROIL. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature from 400°F to 450°F in 25 degree increments.



- 4 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time up to 30 minutes in 1 minute increments.
- 5 Press START/STOP to begin cooking.
- 6 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End".

Dehydrate

- 1 Be sure to place the Crisper Tray in the bottom position.



- 2 Move SmartSwitch to AIR FRY/STOVETOP, then use the center front arrows to select DEHYDRATE. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to adjust the temperature between 105°F and 195°F.



- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time between 1 and 12 hours, in 15 minute increments.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.
- 5 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End".

Sear/Sauté

- 1 Before getting started, be sure to remove the Crisper Tray from the pot. Add ingredients to the pot.
- 2 Move SmartSwitch to AIR FRY/STOVETOP then use the center front arrows to select SEAR/SAUTÉ. Use the up and down arrows to the left of the display to select "Lo1," "2," "3," "4," or "Hi5."



NOTE: There is no time adjustment available when using the Sear/Sauté function.

- 3 Press START/STOP to begin cooking. The timer will begin counting up.
- 4 Press START/STOP to turn off the SEAR/SAUTÉ function. To switch to a different cooking function, press START/STOP to end the cooking function then use the SmartSwitch and center front arrows to select your desired function.

NOTE: You can use this function with the lid open or with the lid closed.

NOTE: ALWAYS use nonstick utensils in the complete meal pot. **DO NOT** use metal utensils, as they will scratch the nonstick coating on the pot.

NOTE: SEAR/SAUTÉ will automatically turn off after 1 hour for "4" and "Hi5" and 4 hours for "Lo1," "2," and "3."

USING YOUR NINJA SPEEDI™ RAPID COOKER & AIR FRYER - CONT.

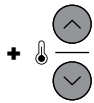
Sous Vide

NOTE: For best results when using the Sous Vide function, do not use the unit prior and do not use warm water.

- 1 Before getting started, remove the crisper tray and add 12 cups of room-temperature water to the pot (reference the marking on the inside of the pot).
- 2 Close the lid and move the dial to AIR FRY/STOVETOP, then use the center arrows to select SOUS VIDE. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5-degree increments between 120°F and 190°F.

AIR FRY / STOVETOP

- AIR FRY
- BAKE / ROAST
- BROIL
- DEHYDRATE
- SEAR / SAUTE
- SLOW COOK
- SOUS VIDE



- 3 The cook time will default to 3 hours. Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in 15-minute increments up to 12 hours, then 1-hour increments from 12 hours to 24 hours.
- 4 Press START/STOP to begin preheating.

NOTES: Time for preheating depends on the temperature of the water added. Prepare up to 3 pounds of ingredients during this time by seasoning them, then placing each portion in a single-use resealable plastic bag.

For cook times of 4+ hours with a temperature above 160°F, double-bag each portion of food or wrap in plastic wrap before placing in the single-use resealable bag. This will help protect food during the long period of submersion.

- 5 The unit will beep when preheating is complete and "ADD FOOD" will show on the display. Open the lid and place bags in the water using the water displacement method: Working with one bag at a time, leave a corner of the bag unzipped—as you slowly lower the bag into the water, the pressure of the water will force the air out of the bag. When just the bag's seal is above the water line, finish closing the bag, making sure no water gets inside. Keep the bag's seal just above the water line.
- 6 Close the lid.

- 7 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End".

NOTES: When reheating food that has been cooked using the Sous Vide function, use the Sous Vide function again. After preheating the water, add food in the resealable bags and cook approximately 15–20 minutes using the desired cook temperature.

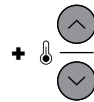
Sous Vide is almost always the first step in the cooking process. Foods should be finished by using a dry heat method such as broiling, sautéing, roasting, or air frying.

Slow Cook

- 1 Before getting started, be sure to remove the crisper tray and add ingredients to the bottom of the pot. **DO NOT** fill the pot past the max fill line (indicated on the inside of pot).
- 2 Move SmartSwitch to AIR FRY/STOVETOP, then use the center front arrows select SLOW COOK. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to select "Hi," "Lo," or "BUFFET."

AIR FRY / STOVETOP

- AIR FRY
- BAKE / ROAST
- BROIL
- DEHYDRATE
- SEAR / SAUTE
- SLOW COOK
- SOUS VIDE



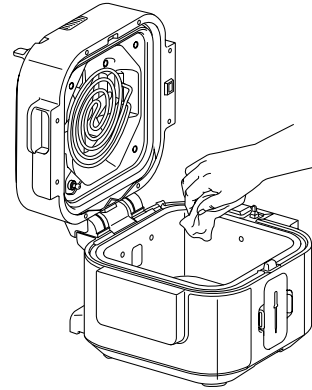
- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time.

NOTE: The SLOW COOK BUFFET time setting may be adjusted between 2 and 12 hours; the SLOW COOK LO time setting may be adjusted between 6 and 12 hours. The SLOW COOK HI time setting may be adjusted between 4 and 12 hours.

- 4 Press START/STOP to begin cooking.
- 5 When cook time reaches zero, the unit will beep, automatically switch to Keep Warm mode, and begin counting up.

CLEANING & MAINTENANCE

Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing



The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- 1 Unplug the unit from the wall outlet and ensure the unit is fully cool before washing.
- 2 To clean the cooker base and the control panel, wipe them clean with a damp cloth.
- 3 The complete meal pot, crisper tray and condensation catch can be washed in the dishwasher.

NOTE: NEVER put the cooker base in the dishwasher, or immerse it in water or any other liquid.

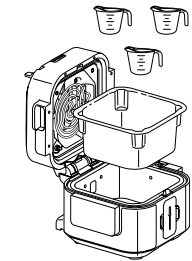
- 4 If the food residue is stuck on the pot, crisper tray, fill the pot with water and allow to soak before cleaning. **DO NOT** use scouring pads. If scrubbing is necessary, use a non-abrasive cleanser or liquid dish soap with a nylon pad or brush.
- 5 Air-dry all parts after each use.

AVOIDING CROSS CONTAMINATION & CLEANING THE LID

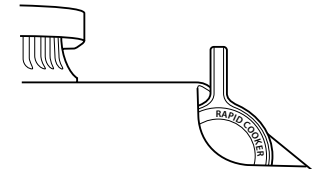
We recommend inspecting the interior of the lid prior to cooking with "wet cooking functions," which include Slow Cook, Sous Vide, Sear/Sauté, and all Rapid Cooker functions. If you see any food residue or oil buildup on the heating element or fan, we recommend cleaning the unit (see instructions below), then wiping down the interior of the lid to avoid causing burning.

CLEANING INSTRUCTIONS:

- 1 Fill pot with 3 cups of water.



- 2 Move Smart Switch to RAPID COOKER.



- 3 Select STEAM and set time to 10 minutes. Close lid and press START/STOP.
- 4 When time reaches zero and the unit has cooled down, use a wet cloth or sponge to wipe down the interior of the lid. **CAUTION:** When cleaning the interior of the lid, do not touch the fan.
- 5 Remove water from pot and be sure to rinse both the cooking pot and crisper tray to ensure all residue has been removed.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Progress bars are shown on the display screen when using RapidCooker functions.

- This indicates the unit is building steam. When the unit has finished, your set cook time will begin counting down.

There is a lot of steam coming from the unit when using the Steam function.

- It's normal for steam to release through the vent during cooking.

The unit is counting up rather than down.

- The cooking cycle is complete and the unit is in Keep Warm mode.

“ADD POT” error message appears on display screen.

- Complete meal pot is not inside the cooker base. Complete meal pot is required for all functions.

“SHUT LID” error message appears on display screen.

- The lid is open and needs to be closed for the selected function to start.

“ERR” message appears.

- The unit is not functioning properly. Please 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.

HELPFUL TIPS

- 1** When referencing our Meal Charts, for larger cuts of meat add 3 to 5 minutes to the cook time (but please note this may overcook grains). We recommend sticking to suggested height and weight of meats.
- 2** For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the pot with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake halfway through the set cook time.

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit ninjaaccessories.com or contact Customer Service at **1-855-520-7816**. We ask that you register your product online at ninjaaccessories.ca and have the product on hand when you call, so we may better assist you.

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 blending vessels, lids, cups, blades, blender bases, 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 <https://www.ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories>.
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 well of the motor base 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 <https://support.ninjakitchen.ca/> for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1 855 520-7816** 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 <https://www.ninjakitchen.ca/register/guarantee> 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 \$20.95 (subject to change) will be charged when SharkNinja ships the repaired or replacement unit.

How to initiate a warranty claim

You must call **1 855 520-7816** to initiate a warranty claim. You will need the receipts proof of purchase. We also ask that you register your product online at <https://www.ninjakitchen.ca/register/guarantee> 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 one province or one state to another. Some US states and some Canadian provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 registeryourninja.com

 Lisez le code QR à l'aide de votre appareil mobile

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V~, 60 Hz

Watts : 1760W

CONSEIL : Le numéro de modèle et le numéro de série se trouvent sur l'étiquette de code QR à l'arrière de l'appareil, à côté du cordon d'alimentation.

TABLE DES MATIÈRES

Mesures de protection importantes	20
Pièces et accessoires	23
Utilisation du panneau de commande	24
Fonctions de cuisson	24
Boutons de commande	24
Avant la première utilisation	25
Dépose et installation du collecteur de condensation	25
Utilisation de votre friteuse à convection Ninja Speedi™	26
Utilisation des fonctions de l'Autocuisseur rapide	26
Speedy Meals (repas rapides)	26
Steam & Crisp (cuisson croustillante par convection)	26
Steam & Bake (cuisson vapeur et cuisson au four)	27
Steam (cuisson vapeur)	27
Proof (levée)	27
Utilisation des fonctions Air Fry/Stovetop (friture à l'air/plaque de cuisson)	28
Air Fry (friture à l'air)	28
Bake/Roast (Cuisson au four/rôtissage)	28
Broil (cuisson sous le gril)	28
Dehydrate (déshydrater)	29
Sear/Sauté (saisir/faire sauter)	29
Slow Cook (cuisson lente)	30
Sous Vide	30
Nettoyage et entretien	31
Nettoyage : Au lave-vaisselle et à la main	31
Prévention de la contamination croisée et nettoyage du couvercle	31
Guide de dépannage	32
Conseils utiles	33
Pièces de rechange	33
Garantie	34

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT

- 1 Pour éliminer tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, jetez immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 2 Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance et qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers en cause.
- 3 Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. **NE LAISSEZ PAS** les enfants jouer avec l'appareil ou l'utiliser. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé en présence d'enfants.
- 4 Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre des tables ou des plans de travail et ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes, sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
- 5 **NE placez PAS** l'appareil sur ou près d'un four électrique ou au gaz, ou dans un four chaud.
- 6 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sans son récipient de cuisson.
- 7 Avant de placer le récipient de cuisson dans la base de l'autocuiseur, assurez-vous qu'ils sont propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
- 8 Lorsque le récipient de cuisson est vide, **NE LE FAITES PAS CHAUFFER** pendant plus de 10 minutes. Vous risqueriez d'endommager la surface de cuisson.
- 9 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour effectuer de la grande friture.
- 10 Faites preuve de prudence lorsque vous saisissez des viandes et faites sauter des aliments. Gardez vos mains et votre visage loin du récipient de cuisson amovible, en particulier lorsque vous ajoutez de nouveaux ingrédients, car l'huile chaude peut éclabousser.
- 11 Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil dans des véhicules en mouvement ou dans des bateaux. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 12 Conçu pour une utilisation sur un comptoir uniquement. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et sèche. **NE PLACEZ PAS** l'appareil près du bord du comptoir pendant son fonctionnement.
- 13 Pour vous protéger contre les chocs électriques, **N'IMMERGEZ PAS** le cordon, les fiches ou le boîtier de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Faites la cuisson uniquement dans le panier fourni.
- 14 **N'UTILISEZ PAS** de cordon prolongateur. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants attrapent le cordon ou qu'ils s'y emmêlent et pour réduire le risque de trébucher sur un cordon plus long.
- 15 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si son cordon ou sa fiche d'alimentation sont endommagés. Inspectez régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. En cas de dysfonctionnement ou d'endommagement de l'appareil, cessez immédiatement son utilisation et communiquez avec le service à la clientèle.
- 16 **ASSUREZ-VOUS TOUJOURS** que l'appareil est bien assemblé avant de l'utiliser.
- 17 **NE COUVREZ PAS** la prise d'air supérieure ou la sortie d'air arrière lorsque le couvercle est fermé. Si vous le faites, vous n'obtiendrez pas une cuisson uniforme et vous risquerez d'endommager l'appareil ou de le faire surchauffer.
- 18 **N'UTILISEZ PAS** d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja. **NE PLACEZ PAS** les accessoires dans un four à micro-ondes, un four grille-pain, un four à convection ou un four traditionnel, sur une surface de cuisson en céramique, un serpentín électrique, un brûleur à gaz ou une grille extérieure. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- 19 Pendant l'utilisation de cet appareil, laissez au moins 15,25 cm d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour permettre une circulation d'air adéquate.
- 20 **SUIVEZ TOUJOURS** les quantités maximales et minimales de liquide indiquées dans les instructions et les recettes.
- 21 Pour éviter des dommages causés par la vapeur, placez l'appareil à l'écart des murs et des armoires pendant son utilisation.
- 22 **N'UTILISEZ JAMAIS** les fonctions de l'**AUTOCUISEUR RAPIDE** sans ajouter de l'eau ou des ingrédients au fond du récipient de cuisson amovible au préalable.

- 23 **N'UTILISEZ JAMAIS** la fonction **SLOW COOK (CUISSON LENTE)** si le récipient de cuisson amovible ne contient pas d'aliments et de liquides.
- 24 **NE DÉPLACEZ PAS** l'appareil pendant son utilisation.
- 25 Évitez le contact des aliments avec les éléments chauffants. **VEILLES À NE PAS** trop remplir ou dépasser la capacité de remplissage maximal (MAX FILL) du récipient de cuisson. Un remplissage excessif peut provoquer des blessures ou des dommages matériels, ou nuire à l'utilisation sécuritaire de l'appareil.
- 26 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour cuire du riz instantané.
- 27 Les tensions des prises électriques peuvent varier, ce qui affecte les performances et la production de chaleur de votre produit. Pour éviter tout risque de maladie, utilisez un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 28 Si l'appareil produit de la fumée noire, débranchez-le immédiatement et attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le récipient de cuisson ou la plaque à frites.
- 29 **NE TOUCHEZ PAS** les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter les brûlures et les blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats ou des gants de cuisinier isolants, et utilisez les poignées de l'appareil.
- 30 Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds. Une utilisation incorrecte, y compris le déplacement de l'autocuiseur, peut entraîner des blessures telles que des brûlures graves.
- 31 Lorsque l'appareil fonctionne, de la vapeur chaude est libérée par la sortie d'air. Placez l'appareil de manière à ce que la sortie d'air ne soit pas orientée vers le cordon d'alimentation, les prises électriques, les armoires ou d'autres appareils. Gardez les mains et le visage à une distance sécuritaire de la sortie d'air.
- 32 Lorsque vous utilisez la fonction **SLOW COOK (CUISSON LENTE)**, **GARDEZ TOUJOURS** le couvercle fermé.
- 33 La vapeur et les aliments chauds dans le récipient de cuisson interne peuvent provoquer de graves brûlures. **GARDEZ TOUJOURS** les mains, le visage et les autres parties du corps à l'écart de la soupape régulatrice de pression avant ou pendant la libération de la pression et lors de l'ouverture du couvercle après la cuisson.
- 34 Le récipient de cuisson et la plaque à frites deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Évitez la vapeur chaude et l'air chaud lorsque vous retirez le récipient de cuisson et la plaque à frites de l'appareil, et placez-les **TOUJOURS** sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE TOUCHEZ PAS** les accessoires pendant la cuisson ou immédiatement après celle-ci.
- 35 **SOULEVEZ UNIQUEMENT** le couvercle en utilisant la poignée située à l'avant de l'appareil. **NE SOULEVEZ PAS** le couvercle par le côté, car de la vapeur brûlante s'échappera.
- 36 Le récipient de cuisson amovible peut être extrêmement lourd lorsqu'il est rempli d'ingrédients. Faites preuve de prudence lorsque vous soulevez le récipient de cuisson hors de la base de l'autocuiseur.
- 37 **NE TOUCHEZ PAS** les accessoires, y compris le thermomètre (non inclus avec tous les modèles), pendant ou immédiatement après la cuisson, car ils deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Pour éviter tout risque de brûlure ou de blessure, **FAITES TOUJOURS ATTENTION** lorsque vous manipulez le produit. Utilisez des ustensiles à long manche et des coussinets de protection ou des gants de cuisiniers isolants.
- 38 Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 39 Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'y introduire ou d'en retirer des pièces et de l'entreposer.
- 40 Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer, éteignez-le et débranchez-le de la prise d'alimentation.
- 41 **NE NETTOYEZ PAS** l'appareil avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui crée un risque d'électrocution.
- 42 Pour l'entretien régulier de l'appareil, reportez-vous à la section Nettoyage et entretien.



Indique de lire et d'examiner les instructions pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.



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



Prenez soin d'éviter tout contact avec une surface chaude. Utilisez toujours des protections pour les mains afin d'éviter les brûlures.



Pour usage intérieur et domestique seulement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

ASSEMBLAGE DES ACCESSOIRES ET UTILISATION DU LEVIER INTELLIGENT SMARTSWITCH

INSTRUCTIONS DE MONTAGE DES ACCESSOIRES

PLAQUE À FRITES

Position élevée

Utilisez la position élevée pour cuire les protéines et les légumes lorsque vous cuisinez des Speedy Meals (repas rapides) ou lorsque vous utilisez la fonction Air Broil (cuisson sous le grill par convection).



Position basse

Utilisez la position basse pour la cuisson traditionnelle à la vapeur et la friture à l'air.

Consultez les tableaux de référence et les recettes pour connaître la position recommandée de la plaque à frites.



Pour installer la plaque à frites en position élevée, faites pivoter ses pattes vers l'extérieur, de sorte qu'elles dépassent de ses quatre coins. Les pieds doivent reposer sur les rebords de la base de chaque rainure, ce qui permet à la plaque de rester

REMARQUE : Avant de placer la plaque à frites en position élevée, ajoutez tous les ingrédients nécessaires au fond du récipient de cuisson.

REMARQUE : Pour les recettes cuisinées avec la fonction Speedy Meals (repas rapides), la plaque à frites doit être installée en position élevée.

élevée dans le récipient.

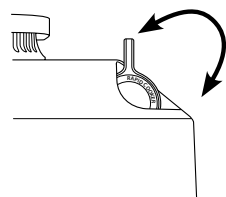
Pour installer la plaque à frites en position basse, faites pivoter ses pattes vers l'intérieur, de sorte qu'elles pointent vers son centre. Cela permettra à la plaque de reposer au fond du récipient.

UTILISATION DU LEVIER INTELLIGENT SMARTSWITCH

Le levier intelligent SmartSwitch vous permet de passer d'un mode de cuisson à l'autre, tel qu'indiqué sur celui-ci à titre de référence.

- Rapid Cooker (autocuiseur rapide)
- Air Fry/Stovetop (friture à l'air et plaque de cuisson)

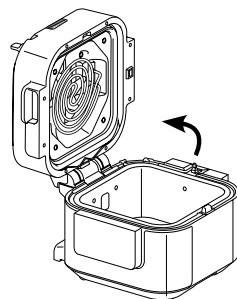
La position du levier intelligent SmartSwitch détermine les fonctions de cuisson disponibles.



COMMENT OUVRIR ET FERMER LE COUVERCLE

Pour ouvrir ou fermer la poignée du couvercle à tout moment, utilisez la poignée située au centre de l'avant de l'appareil, juste au-dessus du panneau de commande.

Vous pouvez ouvrir et fermer le couvercle lorsque le levier intelligent SmartSwitch est soit à la position RAPID COOKER (autocuiseur rapide), soit à la position AIR FRY/STOVETOP (friture à l'air/plaque de cuisson).



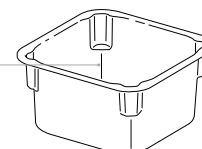
PIÈCES ET ACCESSOIRES

Accessoires inclus

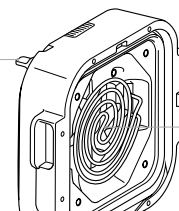
Plaque à frites



Récipient de cuisson amovible de 5,6 L

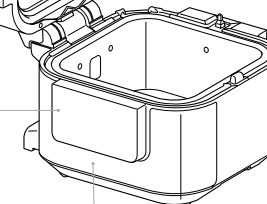


Levier intelligent SmartSwitch



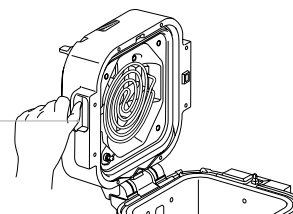
Couvercle de l'autocuiseur

Panneau de commande



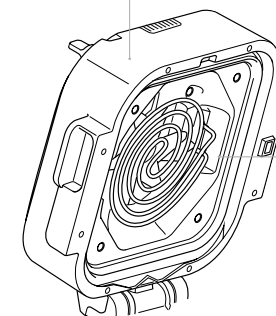
Base de l'autocuiseur

Poignée du couvercle

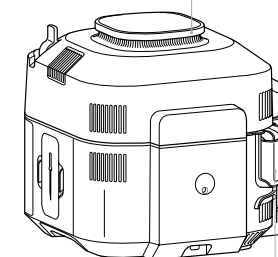


Couvercle de l'appareil

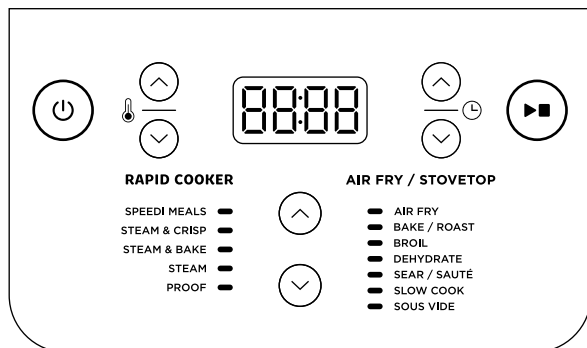
Élément chauffant



Sortie d'air



Collecteur de condensation



FONCTIONS DE CUISSON

SPEEDI MEALS (repas rapides) : Cuisinez facilement des repas en deux parties à la simple pression d'un bouton.

STEAM & CRISP (cuisson vapeur croustillante par convection) : Pour cuisiner des aliments juteux et croustillants.

STEAM & CRISP BAKE (cuisson vapeur et cuisson croustillante au four) : Cuisinez des gâteaux plus moelleux et des pains plus rapidement et avec moins de matières grasses.

STEAM (cuisson vapeur) : Faites cuire doucement les aliments délicats à haute température.

PROOF (levée) : Créez un environnement où la pâte se repose et lève.

AIR FRY (friture à l'air) : Utilisez cette fonction pour rendre vos aliments croustillants et croquants avec peu ou pas d'huile.

BAKE/ROAST (cuisson au four/rôtissage) : Utilisez l'appareil comme un four pour préparer des viandes tendres, des pâtisseries et bien plus encore.

BROIL (cuisson sous le gril) : Utilisez une chaleur élevée au-dessus de vos aliments pour les caraméliser et les dorer.

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

SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter) : Utilisez l'appareil comme plaque de cuisson pour dorer des viandes, faire revenir des légumes, faire mijoter des sauces et bien plus encore.

SLOW COOK (cuisson lente) : Faites cuire vos aliments à plus basse température pendant une période plus longue.

SOUS VIDE : Cette fonction permet de cuire lentement les aliments scellés dans un sac en plastique dans un bain-marie à régulation précise.

REMARQUE : La position du levier intelligent SmartSwitch déterminera les options disponibles.

BOUTONS DE COMMANDE

LEVIER INTELLIGENT SMARTSWITCH : Déplacez-le vers le haut ou vers le bas pour basculer entre les modes Rapid Cooker (autocuiseur rapide) et Air Fry/Stovetop (friture à l'air/plaque de cuisson). Les fonctions disponibles pour chaque mode s'allumeront.

FLÈCHES DU CENTRE : Une fois que vous avez choisi un mode à l'aide du levier intelligent SmartSwitch, utilisez les flèches du centre pour faire défiler les options disponibles jusqu'à ce que la fonction souhaitée soit mise en surbrillance.

FLÈCHES DE GAUCHE : Utilisez les flèches à la gauche de l'écran pour régler la température de cuisson.

FLÈCHES DE DROITE : Utilisez les flèches à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson.

Bouton START/STOP (marche/arrêt) : Appuyez sur le bouton pour commencer la cuisson. Si vous appuyez sur le bouton pendant la cuisson, la fonction de cuisson en cours s'arrêtera.

POWER (alimentation) : Le bouton d'alimentation (POWER) éteint l'appareil et arrête toutes les fonctions de cuisson.

REMARQUE : Tous les modèles ne comprennent pas toutes les fonctions.

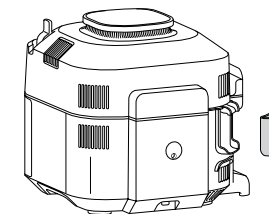
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez et jetez tout le matériel d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Veuillez prêter une attention particulière aux instructions d'utilisation, aux avertissements et aux mesures de protection importantes afin d'éviter tout dommage matériel ou toute blessure.
- 3 Lavez le récipient de cuisson amovible, la plaque à frites et le collecteur de condensation dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

RETRAIT ET INSTALLATION DU COLLECTEUR DE CONDENSATION


Pour installer le collecteur de condensation, faites-le glisser dans la fente de la base de l'autocuiseur. Faites-le glisser à l'extérieur pour le retirer et le laver à la main après chaque utilisation.

REMARQUE : Veillez à vider l'excédent d'eau recueilli dans le collecteur de condensation après la cuisson.



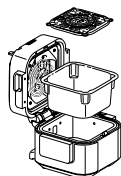
UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À CONVECTION NINJA SPEEDI™

UTILISATION DES FONCTIONS DE L'AUTOCUISEUR RAPIDE

Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant murale, puis appuyez sur le bouton .

Speedi Meals (repas rapides)

- 1 Assurez-vous de retirer la plaque à frites du fond du récipient de cuisson avant de commencer.
- 2 Ajoutez le liquide et les ingrédients de votre recette dans le fond du récipient de cuisson.
- 3 Sortez les pattes de la plaque à frites, puis placez-la en position élevée dans le récipient de cuisson. Déposez les ingrédients de votre recette sur la plaque.



- 4 Déplacez le levier intelligent SmartSwitch en position RAPID COOKER (autocuiseur rapide), puis utilisez les flèches du centre pour sélectionner Speedi Meals (repas rapides). Le réglage par défaut s'affichera. Utilisez les flèches à la gauche de l'écran pour choisir une température comprise entre 250°F (120°C) et 450°F (235°C), par incréments de 10 ou 15 degrés.



- 5 Utilisez les flèches à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute, jusqu'à 30 minutes.
- 6 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
- 7 L'écran affichera des barres de progression, ce qui indique que l'appareil produit de la vapeur. Lorsque l'appareil atteint le niveau de vapeur approprié, le minuteur commencera le décompte.
- 8 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message « End » (fin) s'affiche à l'écran. Si vos aliments nécessitent plus de temps, utilisez la flèche vers le haut à la droite de l'écran pour ajouter du temps. L'appareil ne se préchauffera pas.

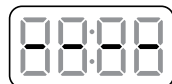
REMARQUE : Une fois la cuisson terminée, retirez les aliments de la plaque à frites. Utilisez ensuite des pinces à embout de silicone pour saisir les poignées centrales et retirer la plaque de l'appareil.

Steam & Crisp (cuisson vapeur croustillante par convection)

- 1 Placez les ingrédients conformément à la recette.
- 2 Déplacez le levier intelligent SmartSwitch à la position RAPID COOKER (autocuiseur rapide). Utilisez les flèches du centre pour sélectionner Steam & Crisp (cuisson vapeur croustillante par convection). Le réglage par défaut s'affichera. Utilisez les flèches à la gauche de l'écran pour choisir une température comprise entre 250°F et 450°F (120°C et 235°F), par incréments de 10 ou 15 degrés.



- 3 Utilisez les flèches à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute, jusqu'à 30 minutes.
- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
- 5 L'écran affichera des barres de progression, ce qui indique que l'appareil produit de la vapeur.



- 6 Lorsque l'appareil atteint le niveau de vapeur approprié, le minuteur commence le compte à rebours.
- 7 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message « End » (fin) s'affiche à l'écran. Si vos aliments nécessitent plus de temps, utilisez la flèche vers le haut à la droite de l'écran pour ajouter du temps. L'appareil ne se préchauffera pas.

Steam & Bake (cuisson vapeur et cuisson au four)

- 1 Installez la plaque à frites en position basse. Placez les accessoires de cuisson sur la plaque.
- 2 Déplacez le levier intelligent SmartSwitch en position RAPID COOKER (autocuiseur rapide), puis utilisez les flèches du centre pour sélectionner STEAM & BAKE (cuisson vapeur et cuisson au four). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches à la gauche de l'écran pour choisir une température comprise entre 250°F et 400°F (120°C et 235°C), par incréments de 10 ou 15 degrés.
- 3 Utilisez les flèches à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute, jusqu'à 1 heure et 15 minutes.
- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.

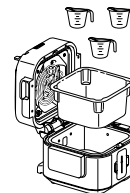
- 5 L'écran affichera des barres de progression, ce qui indique que l'appareil produit de la vapeur.



- 6 Une fois le préchauffage terminé, le compte à rebours commencera.
- 7 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message « End » (fin) s'affiche à l'écran. Si vos aliments nécessitent plus de temps, utilisez la flèche vers le haut à la droite de l'écran pour ajouter du temps. L'appareil ne se préchauffera pas.

Steam (cuisson vapeur)

- 1 Pour commencer, ajoutez l'eau au fond du récipient de cuisson. Installez la plaque à frites en position basse et ajoutez les ingrédients.



- 2 Déplacez le levier intelligent SmartSwitch en position RAPID COOKER (autocuiseur rapide), puis utilisez les flèches du centre pour sélectionner STEAM (cuisson vapeur).



- 3 Utilisez les flèches à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson.
- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.

REMARQUE : Il n'y a pas de réglage de température lors de l'utilisation de la fonction STEAM (VAPEUR).

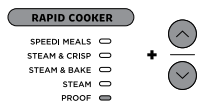
- 5 L'appareil commence le préchauffage pour amener le liquide à ébullition. L'écran affichera des barres de progression, ce qui indique que l'appareil produit de la vapeur. Une fois le préchauffage terminé, le compte à rebours commencera. L'animation de préchauffage s'affichera jusqu'à ce que l'appareil atteigne la température adéquate, puis l'écran indiquera le compte à rebours du minuteur.



- 6 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message « End » (fin) s'affiche à l'écran.

Proof (levée)

- 1 Installez la plaque à frites en position basse. Déposez la pâte dans l'accessoire de cuisson et placez-le sur la plaque.
- 2 Déplacez le levier intelligent SmartSwitch en position RAPID COOKER (autocuiseur rapide), puis utilisez les flèches du centre pour sélectionner PROOF (levée). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches à la gauche de l'écran pour choisir une température par incréments de 5 degrés entre 90°F (32°C) et 105°F (40°C).



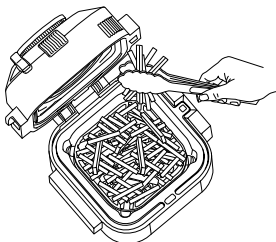
- 3 Utilisez les flèches à la droite de l'écran pour régler le temps de levée par incréments de 5 minutes, entre 15 minutes et 4 heures.
- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
- 5 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message « End » (fin) s'affiche à l'écran.

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À CONVECTION NINJA SPEEDI™, SUITE

UTILISATION DES FONCTIONS AIR FRY / STOVETOP (friture à l'air/plaque de cuisson)

Air Fry (friture à l'air)

- 1 Installez la plaque à frites en position basse.
- 2 Déposez les ingrédients dans le récipient de cuisson, puis fermez le couvercle.



- 3 Déplacez le levier intelligent SmartSwitch à la position AIR FRY/STOVETOP (friture à l'air/plaque de cuisson). Par défaut, l'appareil est réglé à AIR FRY (friture à l'air). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches à la gauche de l'écran pour choisir une température comprise entre 250°F et 400°F (120°C et 235°C), par incréments de 10 ou 15 degrés.



- 4 Utilisez les flèches à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute, jusqu'à 1 heure.
- 5 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.

REMARQUE : Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé de secouer régulièrement les ingrédients pendant la friture à l'air. Vous pouvez ouvrir le couvercle et retirer le récipient de cuisson pour secouer ou mélanger les ingrédients et leur permettre de dorer uniformément. Ensuite, remplacez le récipient de cuisson dans l'appareil et fermez le couvercle. La cuisson reprend automatiquement lorsque le couvercle est fermé.

- 6 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message « End » (fin) s'affiche à l'écran.

Bake/Roast (cuisson au four/rôtissage)

- 1 Installez la plaque à frites dans le fond du récipient de cuisson.
- 2 Déplacez le levier intelligent SmartSwitch à la position AIR FRY/STOVETOP (friture à l'air/plaque de cuisson), puis utilisez les flèches au centre du panneau de commande pour sélectionner BAKE/ROAST (cuisson au four/rôtissage). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches à la gauche du panneau de commande pour choisir une température comprise entre 300°F et 400°F (120°C et 235°C), par incréments de 10 ou 15 degrés.

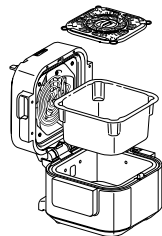


- 3 Utilisez les flèches à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute, jusqu'à 1 heure, et par incréments de 5 minutes, entre 1 heure et 4 heures.
- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
- 5 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro,

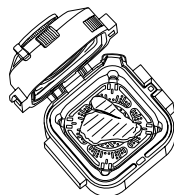
l'appareil émet un bip et le message « End » (fin) s'affiche à l'écran.

Broil (cuisson sous le gril)

- 1 Installez la plaque à frites en position élevée.



- 2 Déposez les ingrédients sur la plaque, puis fermez le couvercle.



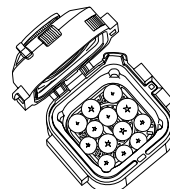
- 3 Déplacez le levier intelligent SmartSwitch à la position AIR FRY/STOVETOP (friture à l'air/plaque de cuisson), puis utilisez les flèches au centre du panneau de commande pour sélectionner BROIL (cuisson sous le gril). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches à la gauche de l'écran pour choisir une température par incréments de 25 degrés entre 400°F (205°C) et 450°F (235°C).



- 4 Utilisez les flèches à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute, jusqu'à 30 minutes.
- 5 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
- 6 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message « End » (fin) s'affiche à l'écran.

Déhydrate (déshydrater)

- 1 Installez la plaque à frites en position basse.



- 2 Déplacez le levier intelligent SmartSwitch à la position AIR FRY/STOVETOP (friture à l'air/plaque de cuisson), puis utilisez les flèches au centre du panneau de commande pour sélectionner DEHYDRATE (déshydrater). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches à la gauche de l'écran pour choisir une température entre 105°F (40°C) et 195°F (90°C).



- 3 Utilisez les flèches à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 15 minutes, entre 1 heure et 12 heures.
- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
- 5 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message « End » (fin) s'affiche à l'écran.

Sear/Sauté (saisir/faire sauter)

- 1 Avant de commencer, retirez la plaque à frites du récipient de cuisson. Déposez les ingrédients dans le récipient de cuisson.
- 2 Déplacez le levier intelligent SmartSwitch à la position AIR FRY/STOVETOP (friture à l'air/plaque de cuisson), puis utilisez les flèches au centre du panneau de commande pour sélectionner SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter). Utilisez les flèches à la gauche de l'écran pour sélectionner « Lo1 » (basse 1), « 2 », « 3 », « 4 » ou « Hi5 » (élevée 5).



REMARQUE : Aucun réglage de temps n'est disponible lors de l'utilisation de la fonction Sear/Sauté (saisir/faire sauter).

- 3 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson. Le compte à rebours commencera.
- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour désactiver la fonction SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter). Pour passer à une autre fonction de cuisson, appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour mettre fin à la fonction de cuisson, puis utilisez le levier intelligent SmartSwitch et les flèches au centre du panneau de commande pour sélectionner la fonction souhaitée.

REMARQUE : Vous pouvez utiliser cette fonction avec le couvercle ouvert ou fermé.

REMARQUE : UTILISEZ TOUJOURS des ustensiles antiadhésifs dans le récipient de cuisson. **N'UTILISEZ PAS** d'ustensiles métalliques, car ils égratigneront le revêtement antiadhésif du récipient de cuisson.

REMARQUE : LA FONCTION SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter) s'arrête automatiquement après 1 heure pour les sélections « 4 » et « Hi5 » (élevée 5), et après 4 heures pour les sélections « LO1 » (basse 1), « 2 » et « 3 ».

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À CONVECTION NINJA SPEEDI™, SUITE

Sous Vide

REMARQUE : Pour obtenir les meilleurs résultats lors de l'utilisation de la fonction sous vide, n'utilisez pas l'appareil avant et n'utilisez pas d'eau chaude.

- 1 Avant de commencer, retirez la plaque à frites et ajoutez 12 tasses d'eau à température ambiante dans le récipient de cuisson (reportez-vous au repère à l'intérieur du récipient de cuisson).
- 2 Fermez le couvercle et déplacez le cadran à la position AIR FRY/STOVETOP (friture à l'air/plaque de cuisson), puis utilisez les flèches au centre du panneau de commande pour sélectionner la fonction SOUS VIDE. La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches à la gauche de l'écran pour choisir une température par incréments de 5 degrés entre 120°F (49°C) et 190°F (88°C).

AIR FRY / STOVETOP

- AIR FRY
- BAKE / ROAST
- BROIL
- DEHYDRATE
- SEAR / SAUTE
- SLOW COOK
- SOUS VIDE



- 3 Le temps de cuisson est réglé à 3 heures par défaut. Utilisez les flèches à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 15 minutes, jusqu'à 12 heures, puis par incréments de 1 heure, entre 12 heures et 24 heures.

REMARQUES : Le temps de préchauffage dépend de la température de l'eau ajoutée. Pendant ce temps, préparez jusqu'à 1,3 kg d'ingrédients en les assaisonnant, puis en plaçant chaque portion dans un sac en plastique refermable à usage unique.

Pour des temps de cuisson de plus de 4 heures à une température supérieure à 160°F (71°C), placez chaque portion d'aliments dans un sac double ou enveloppez-la dans un emballage en plastique avant de la placer dans le sac refermable à usage unique. Cela aide à protéger les aliments pendant la longue période d'immersion.

- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le préchauffage.
- 5 L'appareil émettra un bip lorsque le préchauffage est terminé et le message « ADD FOOD » (ajouter des aliments) s'affichera à l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les sacs dans l'eau en utilisant la méthode de déplacement de l'eau : en travaillant avec un sac à la fois et en laissant un coin du sac ouvert, descendez lentement le sac dans l'eau; la pression de l'eau expulsera l'air du sac. Lorsque le joint du sac se trouve juste au-dessus du niveau de l'eau, fermez le sac en vous assurant que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de celui-ci. Maintenez le joint du sac juste au-dessus du niveau de l'eau.

- 6 Fermez le couvercle.

REMARQUES : Pour réchauffer des aliments qui ont été cuits à l'aide de la fonction sous vide, utilisez à nouveau la fonction sous vide. Après le préchauffage de l'eau, ajoutez les aliments dans les sacs refermables et faites-les cuire de 15 à 20 minutes environ, à la température de cuisson souhaitée.

La cuisson sous vide est presque toujours la première étape du processus de cuisson. La cuisson des aliments devrait se terminer au moyen d'une chaleur sèche, comme en les faisant griller, sauter, rôtir ou frire à l'air.

- 7 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message « End » (fin) s'affiche à l'écran.

Slow Cook (cuisson lente)

- 1 Avant de commencer, retirez la plaque à frites et déposez les ingrédients au fond du récipient de cuisson. **NE REMPLISSEZ PAS** le récipient de cuisson au-delà de la ligne de remplissage maximal (indiquée à l'intérieur du récipient de cuisson).
- 2 Déplacez le levier intelligent SmartSwitch à la position AIR FRY/STOVETOP (friture à l'air/plaque de cuisson), puis utilisez les flèches au centre du panneau de commande pour sélectionner la fonction SLOW COOK (cuisson lente). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches à la gauche de l'écran pour sélectionner « Hi » (élevée), « Lo » (basse) ou « BUFFET » (buffet).

AIR FRY / STOVETOP

- AIR FRY
- BAKE / ROAST
- BROIL
- DEHYDRATE
- SEAR / SAUTE
- SLOW COOK
- SOUS VIDE



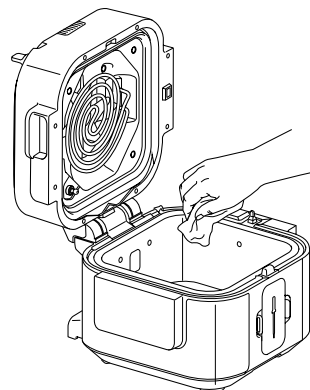
- 3 Utilisez les flèches à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson.

REMARQUE : Le temps de SLOW COOK BUFFET (cuisson lente, buffet) peut être réglé entre 2 heures et 12 heures; le temps de cuisson SLOW COOK LO (cuisson lente, basse température) peut être réglé entre 6 heures et 12 heures. Le temps de cuisson SLOW COOK HI (cuisson lente, température élevée) peut être réglé entre 4 heures et 12 heures.

- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
- 5 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émettra un bip, passera automatiquement en mode de maintien au chaud et commencera à compter.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage : Au lave-vaisselle et à la main



L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise de courant murale et assurez-vous qu'il est complètement froid avant de le nettoyer.
- 2 Pour nettoyer la base de l'autocuiseur et le panneau de commande, essuyez-les avec un chiffon humide.
- 3 Le récipient de cuisson, la plaque à frites et le collecteur de condensation peuvent être lavés au lave-vaisselle.

REMARQUE : NE METTEZ JAMAIS la base de l'appareil au lave-vaisselle, et ne l'immergez jamais dans l'eau ou dans tout autre liquide.

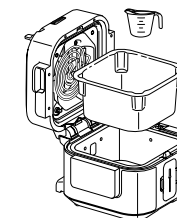
- 4 Si des résidus d'aliments sont collés sur le récipient de cuisson ou la plaque à frites, remplissez le récipient de cuisson d'eau et laissez-le tremper avant de le laver. **N'UTILISEZ PAS** de tampons à récurer. S'il est nécessaire de frotter, utilisez un nettoyant non abrasif ou du savon à vaisselle liquide avec un tampon en nylon ou une brosse.
- 5 Séchez toutes les pièces à l'air libre après chaque utilisation.

PRÉVENTION DE LA CONTAMINATION CROISÉE ET NETTOYAGE DU COUVERCLE

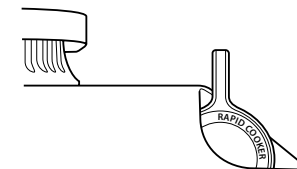
Nous vous recommandons d'inspecter l'intérieur du couvercle avant une cuisson avec les « fonctions de cuisson humide », ce qui inclut les fonctions Slow Cook (cuisson lente), Sous Vide, Sear/Sauté (saisir/faire sauter) et toutes les fonctions de l'autocuiseur rapide. Si vous constatez la présence de résidus alimentaires ou une accumulation d'huile sur l'élément chauffant ou le ventilateur, nous vous recommandons de nettoyer l'appareil (voir les instructions ci-dessous), puis d'essuyer l'intérieur du couvercle pour éviter les brûlures.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

- 1 Remplissez le récipient de cuisson de 750 ml (3 tasses) d'eau.



- 2 Déplacez le levier intelligent SmartSwitch à la position RAPID COOKER (AUTOCUISEUR RAPIDE).



- 3 Sélectionnez STEAM (vapeur) et réglez le temps à 10 minutes. Fermez le couvercle et appuyez sur START/STOP (marche/arrêt).
- 4 Lorsque le temps atteint zéro et que l'appareil a refroidi, utilisez un chiffon humide ou une éponge pour essuyer l'intérieur du couvercle. **ATTENTION :** Lorsque vous nettoyez l'intérieur du couvercle, ne touchez pas le ventilateur.
- 5 Retirez l'eau du récipient de cuisson, et rincez le récipient ainsi que la plaque à frites pour vous assurer que tous les résidus ont été éliminés.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Les barres de progression s'affichent à l'écran lorsque vous utilisez les fonctions du Rapid Cooker (autocuiseur rapide).

- Cela indique que l'unité produit de la vapeur. Lorsque l'appareil a produit suffisamment de vapeur, il commence le compte à rebours.

Beaucoup de vapeur s'échappe de l'appareil lorsque vous utilisez la fonction Steam (vapeur).

- Il est normal que de la vapeur s'échappe par la sortie d'air durant la cuisson.

Le compte à rebours de l'appareil monte plutôt que de descendre.

- Le cycle de cuisson est terminé et l'appareil est en mode de maintien au chaud.

Le message d'erreur « ADD POT » (ajouter le récipient de cuisson) s'affiche à l'écran.

- Le récipient de cuisson n'est pas à l'intérieur de la base de l'autocuiseur. Le récipient de cuisson est nécessaire pour utiliser toutes les fonctions.

Le message d'erreur « SHUT LID » (fermer le couvercle) s'affiche à l'écran.

- Le couvercle est ouvert et doit être fermé pour que la fonction sélectionnée démarre.

Le message « ERR » (erreur) s'affiche.

- L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez 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 sur registeryourninja.com et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.

CONSEILS UTILES

- 1 Lorsque vous consultez nos tableaux des repas, pour les plus grosses coupes de viande, ajoutez de 3 à 5 minutes au temps de cuisson (mais notez que les céréales pourraient être trop cuites). Nous vous recommandons de respecter l'épaisseur et le poids suggérés pour les viandes.
- 2 Pour un brunissage homogène, veillez à ce que les ingrédients soient disposés en couche uniforme au fond du récipient de cuisson, sans se chevaucher. Si les ingrédients se chevauchent, veillez à les secouer à mi-cuisson.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, visitez le site ninjaaccessories.com ou contactez le service à la clientèle au **1-855-520-7816**. Nous vous demandons d'enregistrer votre produit en ligne à ninjaaccessories.ca et d'avoir le produit sous la main lorsque vous appelez pour que nous puissions mieux vous aider.

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

1. L'usure normale des pièces d'usure (comme les contenants de mélange, les couvercles, les tasses, les lames, les marmites amovibles, les grilles, les moules et les bases de mélangeur, etc.) qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique 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 bloc moteur à l'abri de renversements d'aliments et d'autres débris), ou un dommage dû à une mauvaise manipulation pendant le transport.
4. Les dommages indirects et accessoires.
5. Les défectuosités causées par des réparateurs non autorisés par SharkNinja. Ces défectuosités incluent les dommages causés lors du processus d'expédition, de modification ou de réparation du produit SharkNinja (ou de l'une de ses pièces) lorsque la réparation est effectuée par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
6. Les produits achetés, utilisés ou mis en fonction à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

Comment obtenir du service

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

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 20,95 \$ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

Comment présenter une demande de service sous garantie

Veuillez noter que vous devez téléphoner au **1-877-646-5288** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour.

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

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