

NINJA

NINJA COMBI™ ALL-IN-ONE MULTI-COOKER, OVEN, AND AIR FRYER SFP701C | Owner's Guide



ENGLISH

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE



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.



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



For indoor and household use only

⚠ WARNING

Failure to follow these instructions could result in electric shock, fire or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 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.
- 5 To prevent fire, **DO NOT** place appliance on or near a gas or electric stovetop, or in a heated oven.
- 6 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.
- 7 When removable complete meal pot is empty, **DO NOT** heat it for more than 10 minutes. Doing so may damage the cooking surface.
- 8 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 9 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.
- 10 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.
- 11 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.
- 12 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.
- 13 **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.
- 14 **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.
- 15 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 16 **DO NOT** cover the side air outlet 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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

⚠ WARNING

Failure to follow these instructions could result in electric shock, fire or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 17 **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.
- 18 When using this appliance, provide at least 6 inches (15.25 cm) of space above and on all sides for adequate air circulation.
- 19 **ALWAYS** follow the maximum and minimum quantities of liquid as stated in instructions and recipes.
- 20 To avoid possible steam damage, place the unit away from walls and cabinets during use.
- 21 **NEVER** use **RAPID COOKER** functions without adding water and or ingredients to bottom of removable cooking pot.
- 22 **NEVER** use **SLOW COOK** setting without food and liquids in the removable complete meal pot.
- 23 **DO NOT** move the appliance when in use.
- 24 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.
- 25 **DO NOT** use this unit to cook instant rice.
- 26 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.
- 27 Should the unit emit black smoke, unplug immediately and wait for smoking to stop before removing the cooking pot and crisper tray.
- 28 **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.
- 29 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.
- 30 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.
- 31 When using **SLOW COOK** setting, **ALWAYS** keep the door closed.
- 32 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 door after cooking.
- 33 The cooking pot, crisper tray, and bake 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.
- 34 Removable cooking pot, crisper tray, and bake tray can be extremely heavy when full of ingredients. **CARE SHOULD BE TAKEN WHEN LIFTING POT FROM COOKER BASE.**
- 35 **DO NOT** touch accessories 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.
- 36 Cleaning and user maintenance shall not be done by children.
- 37 Allow unit to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 38 When not in use and before cleaning, turn the unit off and unplug from socket to disconnect.
- 39 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 40 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

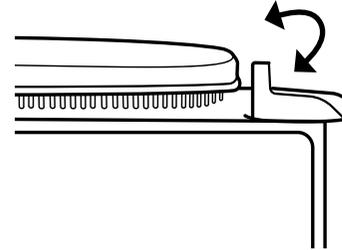
ACCESSORY ASSEMBLY & USING THE DOOR

USING THE SMARTSWITCH

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

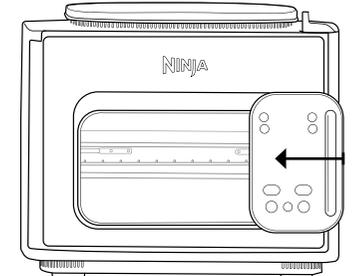
- Combi Cooker
- Air Fry/Stovetop

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



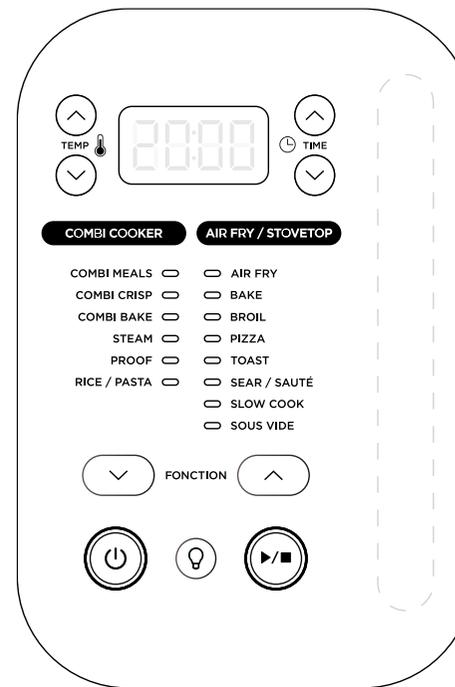
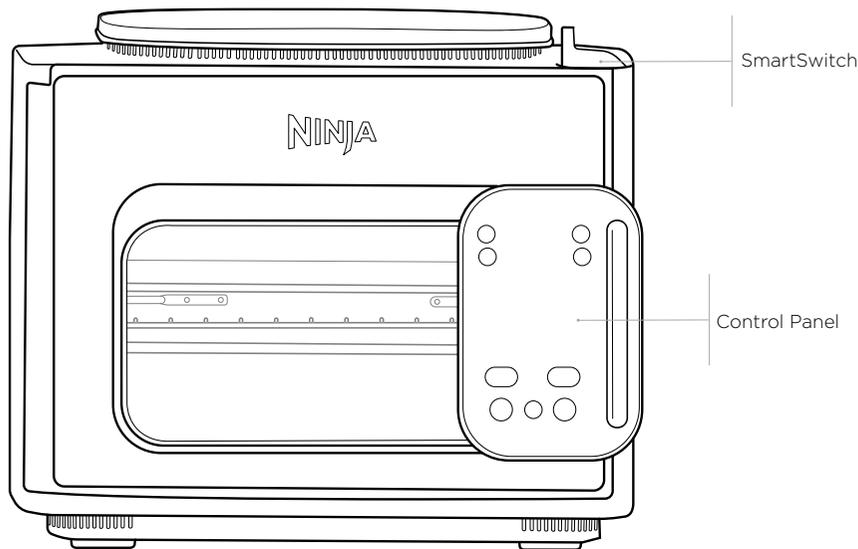
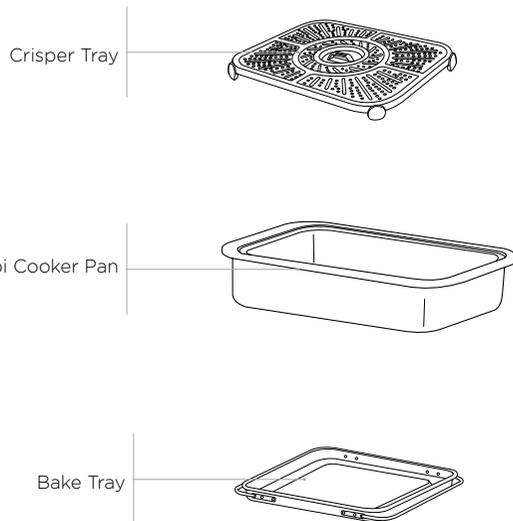
HOW TO OPEN & CLOSE THE DOOR

To open or close the door, pull from the right side of the handle. The door will click when it is fully opened. Likewise, it will click when it closes into place.



You can open or close the door when the SmartSwitch is in either the COMBI COOKER or AIR FRY/STOVETOP position.

Accessories Included



NOTE: Not all models include all functions.

- COOKING FUNCTIONS**
- COMBI MEALS:** Make easy three-part meals with one touch.
- COMBI CRISP:** Use to create a combination of juicy and crisp results.
- COMBI 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.
- RICE/PASTA:** Choose between cooking no drain rice or pasta.
- AIR FRY:** Give food crispness and crunch with little to no oil.
- BAKE:** Use the unit like an oven for traditional baked treats and more.
- BROIL:** Use high heat from above to caramelize and brown the tops of your food.
- PIZZA:** Cook pizza perfectly from frozen to table ready.

- TOAST:** Toast bread with shade precision.
- 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.
- OPERATING BUTTONS**
- SMARTSWITCH:** Move up and down to switch between COMBI COOKER and AIR FRY/STOVETOP mode. Available functions for each mode will illuminate.

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

- FUNCTION 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.
- TEMP/SHADE (left-hand) arrows:** Use the up/down arrows to the left of the display to adjust the cooking temperature or the shade of bread when toasting.
- TIME/SLICES (right-hand) arrows:** Use the up/down arrows to the right of the display to adjust the cooking time or the number of slices of bread when toasting.

- START/STOP button:** Press to start cooking. Pressing the button while the unit is cooking will stop the current cooking function.
- (POWER) button:** This button turns the unit on and off and stops all cooking functions.
- (LIGHT) button:** Use this button to turn the unit’s interior light on and off.

NOTE: The light will automatically illuminate in the last 30 seconds of the cook cycle.

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 Combi Cooker Pan, bake tray, and crisper tray in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

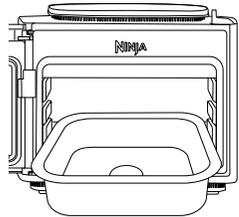
USING YOUR NINJA COMBI™

USING THE COMBI COOKER FUNCTIONS

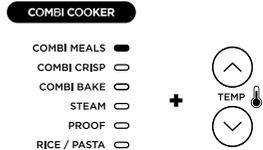
To turn on the unit, plug the power cord into a wall outlet, then press the  button.

Combi Meals

- 1 Add liquid and ingredients to the pan according to the recipe/meal chart.
- 2 Add ingredients to the bake tray.
- 3 Slide the Combi Cooker Pan into level 1 (bottom position) and the bake tray into level 2 (top position).

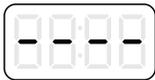


- 4 Move the SmartSwitch up to COMBICOOKER, then use the FUNCTION arrows to select COMBIMEALS. The default setting will display. Use up and down arrows to the left of the display to choose a temperature from 300°F to 450°F, in either 10 or 15 degree increments.
- 5 Use the arrows to the right of the display to adjust the cook time in 1 minute increments up to 60 minutes.



NOTE: Temperatures over 400F only extend to 30 minutes

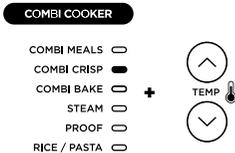
- 6 Press  to begin cooking.
- 7 The display will show progress bars, indicating the unit is building steam. When the unit reaches the appropriate steam level, the timer will begin counting down.



- 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.

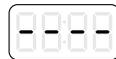
Combi Crisp

- 1 Reference the Inspiration Guide for direction on how to assemble ingredients and accessories based on recipes/charts. Be sure to add water to the Combi Cooker Pan.
- 2 Move SmartSwitch to COMBI COOKER. Use the FUNCTION arrows to select Combi Crisp. The default setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature from 300°F to 450°F,



in either 10 or 15 degree increments.

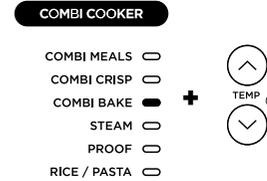
- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time from 1 minute to 60 minutes in 1-minute increments. After 60 minutes, adjust the cook time up to 4 hours in 5-minute increments.
- 4 Press  to begin cooking.
- 5 The display will show progress bars, indicating the unit 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.

Combi Bake

- 1 Reference the Inspiration Guide for direction on how to assemble ingredients and accessories based on recipes/charts. Be sure to add water to the Combi Cooker Pan.
- 2 Move SmartSwitch to COMBI COOKER, then use the FUNCTION arrows to select COMBI BAKE. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose from 225°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.
- 4 Press  to begin cooking.
- 5 The display will show progress bars indicating the unit is building steam. This will take about 20 minutes.
- 6 When preheating has completed, the timer will

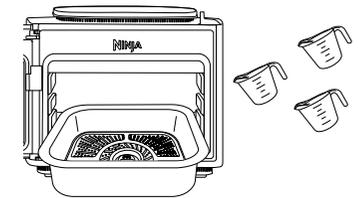


begin counting down.

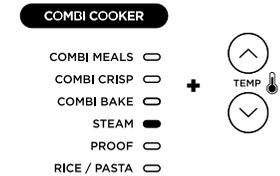
- 7 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End". If your food requires more time, use the up arrow to the right of the display to add additional time. The unit will skip preheating, beep and display "End".

Steam

- 1 To get started, add water to the Combi Cooker Pan and add the crisper tray. Add ingredients on top of the crisper tray and insert into level 1.



- 2 Move SmartSwitch to COMBI COOKER, then use the FUNCTION arrows to select STEAM.



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

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

- 4 Press  to begin cooking.
- 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.



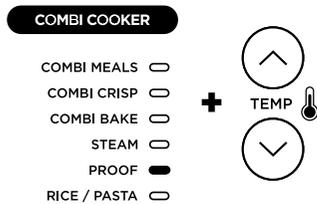
NOTE: After cycle is complete, remove ALL food and accessories, then close the door and press the  button to begin the dry cycle. This will help to remove excess water.

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

USING YOUR NINJA COMBI™ - CONT.

Proof

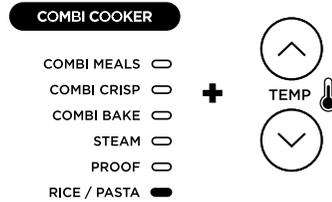
- 1 Be sure to place the Crisper tray in the Combi Cooker Pan.
- 2 Move SmartSwitch to COMBI COOKER, then use the FUNCTION arrows to select PROOF. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature from 75°F to 95°F, in 5 degree 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 to begin cooking.
- 5 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End."

Rice/Pasta

- 1 To get started, add liquid and rice or pasta into the Combi Cooker Pan. Insert Combi Cooker Pan into Level 1.
- 2 Move the SmartSwitch to COMBI COOKER, then use the center front arrows to select RICE/PASTA.
- 3 The function will default to rice. Push either



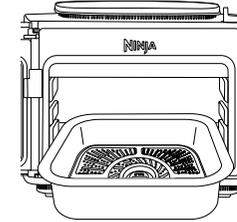
- the left or right UP arrows to select PASTA. Push either the left or right DOWN arrows to go back to RICE.
- 4 Push the button to begin cooking. The display will show circulating bars while cooking.
 - 5 When the rice or pasta is fully cooked, the unit will beep and start a count up timer. This will help to keep ingredients warm until ready for serving.

USING THE AIR FRY/STOVETOP FUNCTIONS

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

Air Fry

- 1 Place the Crisper Tray in the Combi Cooker Pan. Slide the Combi Cooker Pan into the designated rail.



- 2 Add ingredients on the crisper tray and install in level 1.
- 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 300°F to 450°F, in either 10 or 15 degree increments.

AIR FRY / STOVETOP



- 4 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 45 minutes.
- 5 Press to begin cooking.
- 6 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End".

NOTE: For best results, it is recommended to periodically shake ingredients during air frying. You can open the door and toss ingredients with silicone tipped tongs for even browning. When done, slide the Combi Cooker Pan back into the rails, and close the door.

Bake

- 1 Reference the Inspiration Guide for direction on how to assemble ingredients and accessories based on recipes/charts.
- 2 Move SmartSwitch to AIR FRY/STOVETOP, then use the FUNCTION arrows to select BAKE. 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 450°F, in either 10 or 15 degree increments.

AIR FRY / STOVETOP



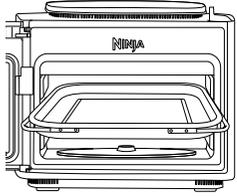
- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time up to 45 minutes in 1 minute increments.
- 4 Press to begin cooking.
- 5 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End".

NOTE: The unit will preheat for 3 minutes before the timer starts.

USING YOUR NINJA COMBI™ - CONT.

Broil

- 1 Add ingredients to the bake tray and install on Level 2.



- 2 Move SmartSwitch to AIR FRY/STOVETOP, then use the FUNCTION arrows to select BROIL. The default temperature setting will display at 450°F and cannot be changed.
- 3 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.
- 4 Press to begin cooking.

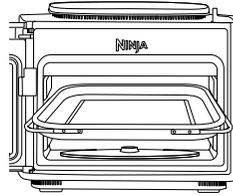
AIR FRY / STOVETOP

- AIR FRY
 - BAKE
 - BROIL
 - PIZZA
 - TOAST
 - SEAR / SAUTÉ
- +
 TEMP

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

Pizza

- 1 Place frozen pizza on the Bake Tray.



- 2 Slide the Bake Tray into Level 1 position.
- 3 Move the SmartSwitch to AIR FRY/STOVETOP then use the FUNCTION arrows to select PIZZA. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to adjust the temperature from 350°F to 450°F.

AIR FRY / STOVETOP

- AIR FRY
 - BAKE
 - BROIL
 - PIZZA
 - TOAST
 - SEAR / SAUTÉ
 - SLOW COOK
 - SOUS VIDE
- +
 TEMP

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

NOTE: For best results, follow the cook time and temperature found on the box. Be sure to monitor food to avoid over cooking.

NOTE: The unit will preheat for 3 minutes before the timer starts.

Toast

- 1 Place bread in the Combi Cooker Pan.
- 2 Insert the Combi Cooker Pan the Level 1 position.
- 3 Move the SmartSwitch to AIR FRY/STOVETOP, then use the FUNCTION arrows to select TOAST. Default slices and shade will appear.

AIR FRY / STOVETOP

- AIR FRY
 - BAKE
 - BROIL
 - PIZZA
 - TOAST
 - SEAR / SAUTÉ
 - SLOW COOK
 - SOUS VIDE
- +
 TEMP

- 4 Use the up and down arrows to the right of the display to indicate number of slices.
- 5 Use the up and down arrows to the left of the display to select the desired shade, "lite", "med", "dark".
- 6 Press to begin toasting.
- 7 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End".

Sear/Sauté

- 1 Begin by adding ingredients to the Combi Cooker Pan and inserting into the Level 1 position.
- 2 Move SmartSwitch to AIR FRY/STOVETOP then use the FUNCTION 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."
- 3 Press to begin cooking. The timer will begin counting up.

AIR FRY / STOVETOP

- AIR FRY
 - BAKE
 - BROIL
 - PIZZA
 - TOAST
 - SEAR / SAUTÉ
 - SLOW COOK
 - SOUS VIDE
- +
 TEMP

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

- 4 Press to turn off the SEAR/SAUTÉ function. To switch to a different cooking function, press to end the cooking function then use the SmartSwitch and center front arrows to select your desired function.

NOTE: You can only use this function with the door open.

NOTE: ALWAYS use nonstick utensils in the Combi Cooker Pan. **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."

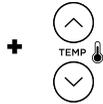
USING YOUR NINJA COMBI™ - CONT.

Slow Cook

- 1 Before getting started, ensure that you are only using the Combi Cooker Pan without the Crisper Tray.
- 2 Move SmartSwitch to AIR FRY/STOVETOP, then use the FUNCTION 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."

AIR FRY / STOVETOP

- AIR FRY
- BAKE
- BROIL
- PIZZA
- TOAST
- SEAR / SAUTÉ
- 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 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 to begin cooking.
- 5 When cook time reaches zero, the unit will beep, automatically switch to Keep Warm mode, and begin counting up.

Sous Vide

NOTE: For best results, do not use the unit prior and do not use warm water.

- 1 Before getting started, add 12 cups of room-temperature water to the Combi Cooker Pan. Add ingredients to the Combi Cooker Pan.
- 2 Move the SmartSwitch to AIR FRY/STOVETOP, then use the FUNCTION 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
- BROIL
- PIZZA
- TOAST
- SEAR / SAUTÉ
- 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.

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.

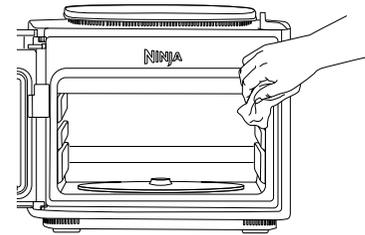
- 4 Press to begin preheating.
- 5 The unit will beep when preheating is complete and "ADD FOOD" will show on the display. Open the door and place bags in the water using the water displacement method: Working with one bag at a time, leave a corner of the bag unzipped—as you slowly lower the bag into 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 door.
- 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.

CLEANING & MAINTENANCE

EVERYDAY CLEANING INSTRUCTIONS:

The unit should be cleaned thoroughly after every use.

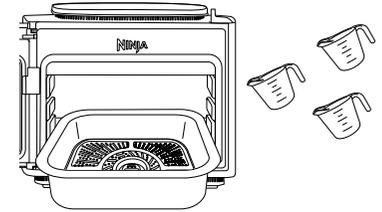


- 1 Unplug the unit from the wall outlet and ensure the unit is fully cool before washing.
- 2 To clean the internal unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth. **DO NOT** use abrasive scouring pads.
- 3 The Combi Cooker Pan, crisper tray, and bake tray can be washed in the dishwasher.
- 4 If the food residue is stuck on the pot, crisper tray, 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.

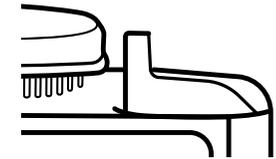
NOTE: NEVER put the cooker base in the dishwasher, or immerse it in water or any other liquid.

DEEP CLEANING INSTRUCTIONS:

- 1 Fill Combi Cooker Pan with 3 cups of water.



- 2 Move Smart Switch to COMBI COOKER.



- 3 Select STEAM and set time to 10 minutes. Close door and press .
- 4 When time reaches zero and the unit has cooled down, use a wet cloth or sponge to wipe down the interior of the unit. **CAUTION:** When cleaning the interior of the unit, 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.

NOTE: The Combi Cooker Pan and bottom heater of the unit will be very hot. Clean the sides of the interior with caution.

Progress bars are shown on the display screen when using COMBI COOKER 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 Combi Cooker Pan is not inside the cooking base. The Combi Cooker Pan is required for all COMBI COOKER functions.

“ERR” message appears.

- The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 1 855 520-7816. So we may better assist you, please register your product online at ninjakitchen.ca/register/guarantee 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 ninjakitchen.ca/register/guarantee or contact Customer Service at 1 855 520-7816. We ask that you register your product online at ninjakitchen.ca/register/guarantee 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 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 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 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 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.

NINJA

MULTICUISEUR, FOUR ET FRITEUSE À AIR CHAUD TOUT-EN-UN NINJA COMBI™ SP701C |

Guide de l'utilisateur



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR UN USAGE DOMESTIQUE À L'INTÉRIEUR UNIQUEMENT. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

	Veillez lire et passer en revue 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.
	Évitez tout contact avec une surface chaude. Utilisez toujours des protections pour les mains afin d'éviter les brûlures.
	Destiné à un usage domestique à l'intérieur seulement.

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect de ces directives peut entraîner une décharge électrique, un incendie ou une brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment :

- 1 Pour éliminer tout risque d'étouffement chez de jeunes enfants, jetez immédiatement tous les matériaux d'emballage au moment 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 d'une table ou d'un comptoir.
- 5 Pour éviter tout risque d'incendie, **NE placez PAS** l'appareil sur ou près d'un four électrique ou au gaz, ou dans un four chaud.
- 6 Avant de placer le récipient de cuisson amovible dans la base de l'appareil, assurez-vous qu'ils sont propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
- 7 Lorsque le récipient de cuisson amovible est vide, **NE le faites PAS** chauffer pendant plus de 10 minutes. Vous risqueriez d'endommager la surface de cuisson.
- 8 **N'utilisez PAS** cet appareil pour effectuer de la grande friture.
- 9 Faites preuve de prudence lorsque vous saisissez des viandes et faites sauter des aliments. Gardez vos mains et votre visage à l'écart du récipient de cuisson amovible, en particulier lorsque vous y ajoutez de nouveaux aliments, car l'huile chaude peut éclabousser.
- 10 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 un véhicule en mouvement ou dans un bateau. **N'utilisez PAS** cet appareil à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 11 Cet appareil est conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et sèche. **NE placez PAS** l'appareil près du bord du comptoir pendant son fonctionnement.
- 12 Pour vous protéger contre les décharges électriques, **N'immergez PAS** le cordon, les fiches ou le boîtier de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Faites la cuisson uniquement dans le panier fourni.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR UN USAGE DOMESTIQUE À L'INTÉRIEUR UNIQUEMENT. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect de ces directives peut entraîner une décharge électrique, un incendie ou une brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment :

- 13 **N'utilisez PAS** un cordon prolongateur. L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation court pour réduire le risque que des enfants ne l'attrapent ou qu'ils s'y emmêlent, et pour réduire les risques de trébuchement associés à un cordon plus long.
- 14 **N'utilisez PAS** l'appareil si son cordon ou sa fiche d'alimentation sont endommagés. Inspectez régulièrement l'appareil et son 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.
- 15 Assurez-vous **TOUJOURS** que l'appareil est bien assemblé avant de l'utiliser.
- 16 **NE couvrez PAS** les entrées et sorties d'air situées sur le côté ou à l'arrière de l'appareil lorsque le couvercle est fermé. Sinon, la cuisson ne sera pas uniforme et vous risquez d'endommager l'appareil ou de le faire surchauffer.
- 17 **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 serpentin 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.
- 18 Lorsque vous utilisez cet appareil, assurez un dégagement d'au moins 6 po (15,25 cm) au-dessus et autour de l'appareil pour permettre une circulation d'air adéquate.
- 19 Respectez **TOUJOURS** les quantités de liquide maximales et minimales indiquées dans les instructions et les recettes.
- 20 Pour éviter des dommages causés par la vapeur, placez l'appareil à l'écart des murs et des armoires durant son utilisation.
- 21 **N'utilisez JAMAIS** les fonctions **RAPID COOKER** (autocuiseur rapide) sans ajouter de l'eau ou des aliments dans le récipient de cuisson au préalable.
- 22 **N'utilisez JAMAIS** la fonction **SLOW COOK (mijoter)** s'il n'y a pas de liquide ou d'aliments dans le récipient de cuisson amovible.
- 23 **NE déplacez PAS** l'appareil pendant son utilisation.
- 24 Évitez le contact des aliments avec les éléments chauffants. Veillez à **NE PAS** remplir excessivement le récipient de cuisson et à ne pas dépasser sa ligne de remplissage maximal (MAX FILL). Un remplissage excessif peut provoquer des blessures ou des dommages matériels, ou nuire à l'utilisation sécuritaire de l'appareil.
- 25 **N'utilisez PAS** cet appareil pour cuire du riz instantané.
- 26 Les tensions des prises électriques peuvent varier, ce qui affecte la performance 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.
- 27 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 pour cuisson croustillante.
- 28 **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** un manchon ou des gants de cuisine isolants et utilisez les poignées ou les boutons.
- 29 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 comme des brûlures graves.

- 30 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 vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la sortie d'air.
- 31 Lorsque vous utilisez la fonction **SLOW COOK (mijoter)**, gardez **TOUJOURS** la porte fermée.
- 32 La vapeur et les aliments chauds se trouvant dans le récipient de cuisson interne peuvent provoquer de graves brûlures. Gardez **TOUJOURS** vos mains, votre visage et les autres parties de votre 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.
- 33 Le récipient de cuisson, la plaque pour cuisson croustillante et le plateau de cuisson deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Évitez tout contact avec la vapeur chaude et l'air chaud lorsque vous retirez le récipient de cuisson et la plaque pour cuisson croustillante de l'appareil, et placez-les **TOUJOURS** sur une surface résistant à la chaleur. **NE touchez PAS** les accessoires pendant la cuisson ou immédiatement après celle-ci.
- 34 Le récipient à cuisson amovible, la plaque pour cuisson croustillante et le plateau de cuisson peuvent être très lourds lorsqu'ils contiennent des aliments. **FAITES PREUVE DE PRUDENCE LORSQUE VOUS RETIREZ LE RÉCIPENT DE CUISSON DE LA BASE DE L'AUTOUCISEUR.**
- 35 **NE touchez PAS** les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson, puisqu'ils deviennent très chauds. 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 sous-plats ou des gants isolants.
- 36 Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 37 Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'y introduire ou d'en retirer des pièces et de l'entreposer.
- 38 Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer, éteignez-le et débranchez-le de la prise de courant.
- 39 **NE nettoyez PAS** l'appareil avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, créant un risque d'électrocution.
- 40 Pour en savoir plus sur l'entretien régulier de l'appareil, reportez-vous à la section Nettoyage et entretien.

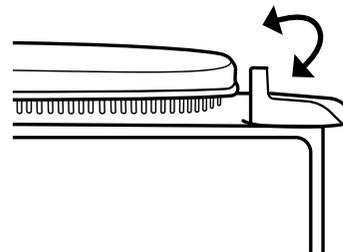
ASSEMBLAGE DES ACCESSOIRES ET UTILISATION DE LA PORTE

UTILISATION DU LEVIER INTELLIGENT SMARTSWITCH

Le levier intelligent SmartSwitch vous permet d'alterner entre les modes de cuisson indiqués sur ce dernier.

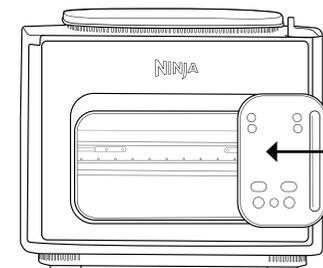
- Autocuiseur Combi
- Friture à air chaud/plaque de cuisson

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



OUVERTURE ET FERMETURE DE LA PORTE

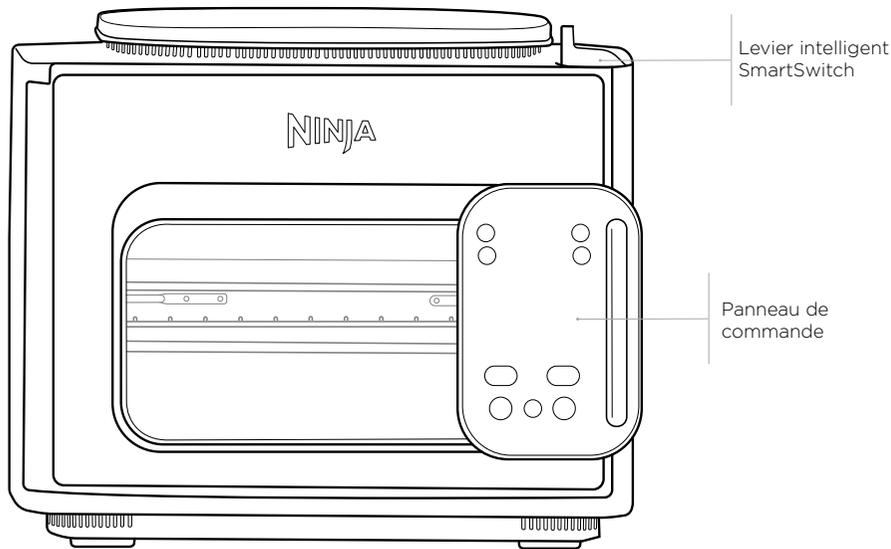
Pour ouvrir ou fermer la porte, tirez sur le côté droit de la poignée. Vous entendez un clic lorsqu'elle est complètement ouverte. De même, vous entendez un clic lorsqu'elle est complètement fermée.



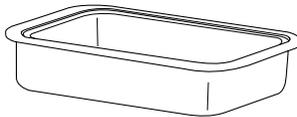
Vous pouvez ouvrir et fermer la porte lorsque le levier intelligent SmartSwitch est à la position COMBI COOKER (AUTOUCISEUR COMBI) ou à la position AIR FRY/STOVETOP (friture à air chaud/plaque de cuisson).

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Accessoires inclus



Plaque pour cuisson croustillante



Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi

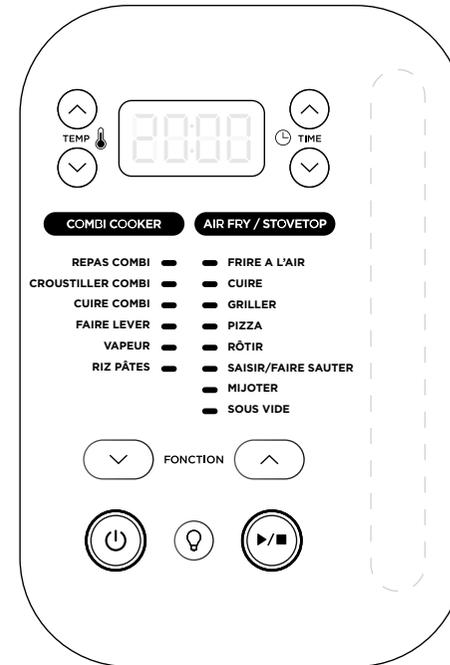


Plateau de cuisson

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez et jetez tout le matériel d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Veuillez porter 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 plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, le plateau de cuisson et la plaque pour cuisson croustillante dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les abondamment.



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

FONCTIONS DE CUISSON

- REPAS COMBI :** Préparez facilement trois composantes d'un repas à la simple pression d'un bouton.
- CUROUSTILLER COMBI :** Pour cuisiner des aliments juteux à la texture croustillante.
- CUIRE COMBI :** Cuisinez des gâteaux plus moelleux et des pains plus rapidement et avec moins de matières grasses.
- VAPEUR :** Faites cuire doucement les aliments délicats à haute température.
- FAIRE LEVER :** Créez un environnement où la pâte se repose et lève.
- RIZ PÂTES :** Pour cuire du riz ou des pâtes sans avoir besoin de les égoutter.
- FRIRE À L'AIR :** Utilisez cette fonction pour rendre vos aliments croustillants et croquants avec peu ou pas d'huile.
- CUIRE :** Utilisez l'appareil comme un four pour cuisiner des pâtisseries traditionnelles et bien plus encore.
- GRILLER :** Utilisez une chaleur élevée au-dessus de vos aliments pour les caraméliser et les dorer.
- PIZZA :** Faites cuire les pizzas surgelées à la perfection.

- RÔTIR :** Faites griller le pain avec précision.
- SAISIR/FAIRE SAUTER :** Utilisez l'appareil comme plaque de cuisson pour dorer des viandes, sauter des légumes, faire mijoter des sauces et bien plus encore.
- MIJOTER :** Faites cuire vos aliments à une plus basse température pendant une plus longue période.
- SOUS VIDE :** Cette fonction permet de cuire lentement les aliments scellés dans un sac en plastique dans un bain-marie à régulation précise.
- BOUTONS DE COMMANDE**
- LEVIER INTELLIGENT SMARTSWITCH :** Déplacez-le vers le haut ou vers le bas pour alterner entre les modes COMBI COOKER (AUTOCUISEUR COMBI) et AIR FRY/STOVETOP (FRITURE À AIR CHAUD/PLAQUE DE CUISSON). Les fonctions disponibles pour chaque mode s'allumeront.

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

Flèches de FONCTION : Une fois que vous avez choisi un mode à l'aide du levier intelligent SmartSwitch, utilisez les flèches au centre de l'appareil pour faire défiler les options disponibles jusqu'à ce que la fonction souhaitée soit allumée.

Flèches TEMP/SHADE (température/degré de cuisson), à gauche : Utilisez les flèches orientées vers le haut ou vers le bas situées à la gauche de l'écran pour régler la température de cuisson ou le degré de cuisson du pain que vous faites griller.

Flèches TIME/SLICES (temps/tranches), à droite : Utilisez les flèches orientées vers le haut ou vers le bas situées à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson ou le nombre de tranches de pain que vous faites griller.

Bouton de mise en marche et d'arrêt : Appuyez sur ce bouton pour lancer le cycle de cuisson. Si vous appuyez de nouveau sur ce bouton pendant la cuisson, le cycle de cuisson se arrêtera.

Bouton d'alimentation : Ce bouton allume et éteint l'appareil et met fin à toutes les fonctions de cuisson.

Bouton avec une icône d'ampoule : Appuyez sur ce bouton pour allumer et éteindre la lumière située à l'intérieur du four.

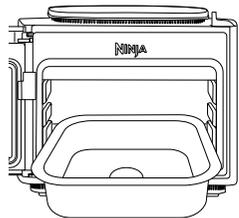
REMARQUE : La lumière s'allume automatiquement au cours des 30 dernières secondes du cycle de cuisson.

UTILISATION DES FONCTIONS DE L'AUTOCUISEUR COMBI

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

Repas Combi

- 1 Ajoutez du liquide et des aliments dans le plat de cuisson, conformément au tableau ou à la recette.
- 2 Déposez les aliments sur le plateau de cuisson.
- 3 Faites glisser le plat de cuisson de l'Autocuisinier Combi dans le niveau 1 (position inférieure) et le plateau de cuisson dans le niveau 2 (position supérieure).



- 4 Levez le levier intelligent SmartSwitch à la position COMBICOOKER (autocuisinier Combi), puis utilisez les flèches de FONCTION pour sélectionner REPAS COMBI. Le réglage par défaut s'affichera. Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas situées à la gauche de l'écran pour choisir une température comprise entre 300°F (150°C) et 450°F (230°C), qui peut être modifiée par incréments de 10 ou 15 degrés.
- 5 Utilisez les flèches situées à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute, jusqu'à 60 minutes.



REMARQUE : Il n'est pas possible d'utiliser des températures supérieures à 400°F (205°C) pendant plus de 30 minutes.

- 6 Appuyez sur  pour lancer le cycle de cuisson.
- 7 Les barres de progression qui s'affichent à l'écran indiquent que l'appareil produit de la vapeur. Lorsque l'appareil contient la quantité de vapeur appropriée, la minuterie affichera le décompte.



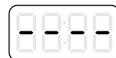
- 8 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un signal sonore et le message « End » (fin) s'affiche à l'écran. Si vous souhaitez cuire vos aliments davantage, utilisez la flèche orientée vers le haut située à la droite de l'écran pour augmenter le temps de cuisson. L'appareil ne se préchauffera pas.

Croustillier Combi

- 1 Reportez-vous au Guide d'inspiration pour découvrir la façon d'assembler les ingrédients et les accessoires en fonction des recettes ou des tableaux. Assurez-vous d'ajouter de l'eau dans le plat de cuisson de l'autocuisinier Combi.
- 2 Déplacez le levier intelligent SmartSwitch à la position COMBI COOKER (autocuisinier Combi). Utilisez les flèches de FONCTION pour sélectionner l'option Croustillier Combi. Le réglage par défaut s'affichera. Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas situées à la gauche de l'écran pour choisir une température comprise entre 300°F (150°C) et 450°F (230°C), par incréments de 10 ou 15 degrés.



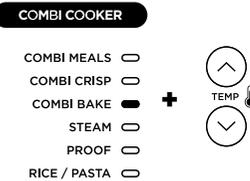
- 3 Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas situées à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute, jusqu'à 60 minutes. Après 60 minutes, réglez le temps de cuisson à jusqu'à 4 heures par incréments de 5 minutes.
- 4 Appuyez sur  pour lancer le cycle de cuisson.
- 5 Les barres de progression qui s'affichent à l'écran indiquent que l'appareil produit de la vapeur.
- 6 Lorsque l'appareil contient la quantité de vapeur appropriée, la minuterie active le compte à rebours.



- 7 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un signal sonore et le message « End » (fin) s'affiche à l'écran. Si vous souhaitez cuire vos aliments davantage, utilisez la flèche orientée vers le haut située à la droite de l'écran pour augmenter le temps de cuisson. L'appareil ne se préchauffera pas.

Cuire Combi

- 1 Reportez-vous au Guide d'inspiration pour découvrir la façon d'assembler les ingrédients et les accessoires en fonction des recettes ou des tableaux. Assurez-vous d'ajouter de l'eau dans le plat de cuisson de l'autocuisinier Combi.
- 2 Déplacez le levier intelligent SmartSwitch à la position COMBI COOKER (autocuisinier Combi), puis utilisez les flèches de FONCTION pour sélectionner CUIRE COMBI. La température réglée par défaut s'affiche. Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas situées à la gauche de l'écran pour choisir une température comprise entre 225°F (105°C) et 400°F (205°C), par incréments de 10 ou 15 degrés.



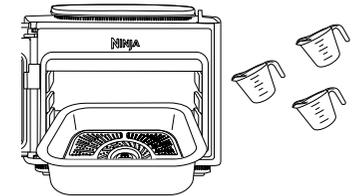
- 3 Utilisez les flèches orientées vers le haut ou vers le bas situées à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute, jusqu'à 1 heure et 15 minutes.
- 4 Appuyez sur  pour lancer le cycle de cuisson.
- 5 Les barres de progression qui s'affichent à l'écran indiquent que l'appareil produit de la vapeur. Cela prendra environ 20 minutes.
- 6 Une fois le préchauffage terminé, la minuterie affichera un compte à rebours.



- 7 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un signal sonore et le message « End » (fin) s'affiche à l'écran. Si vous souhaitez cuire vos aliments davantage, utilisez la flèche orientée vers le haut située à la droite de l'écran pour augmenter le temps de cuisson. L'appareil ne se préchauffera pas. L'appareil émettra un signal sonore et le message « End » s'affichera à l'écran.

Vapeur

- 1 Pour commencer, versez de l'eau dans le plat de cuisson de l'autocuisinier Combi, puis ajoutez la plaque pour cuisson croustillante. Déposez les aliments sur la plaque, puis insérez-la dans le niveau 1.



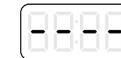
- 2 Déplacez le levier intelligent SmartSwitch à la position COMBI COOKER, puis utilisez les flèches de FONCTION pour sélectionner le mode VAPEUR.



- 3 Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas situées à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson.

REMARQUE : L'utilisation de la fonction VAPEUR ne nécessite pas le réglage de la température de cuisson.

- 4 Appuyez sur  pour lancer le cycle de cuisson.
- 5 L'appareil commencera à se préchauffer pour amener les liquides à ébullition. Les barres de progression qui s'affichent à l'écran indiquent que l'appareil produit de la vapeur. Une fois le préchauffage terminé, la minuterie activera un compte à rebours.

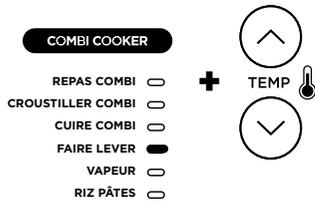


REMARQUE : Une fois le cycle de cuisson terminé, retirez TOUS les aliments et accessoires, refermez la porte et appuyez sur le bouton  pour lancer le cycle de séchage. Cette étape contribue à éliminer l'excès d'eau.

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

Faire lever

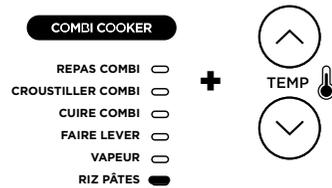
- 1 Assurez-vous de déposer la plaque pour cuisson croustillante dans le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi.
- 2 Déplacez le levier intelligent SmartSwitch à la position COMBI COOKER (autocuiseur Combi), puis utilisez les flèches de FONCTION pour sélectionner FAIRE LEVER. La température réglée par défaut s'affiche. Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas situées à la gauche de l'écran pour choisir une température comprise entre 75°F (25°C) et 95°F (35°C), par incréments de 5 degrés.
- 3 Utilisez les flèches orientées vers le haut ou vers le bas situées à la droite de l'écran pour régler le temps de levée entre 15 minutes et 4 heures, par incréments de 5 minutes.



- 4 Appuyez sur pour lancer le cycle de cuisson.
- 5 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un signal sonore et le message « End » (fin) s'affiche à l'écran.

Riz/pâtes

- 1 Pour commencer, versez du liquide et ajoutez du riz ou des pâtes dans le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi. Insérez la casserole du four combiné dans le niveau 1.
- 2 Déplacez le levier intelligent SmartSwitch à la position COMBI COOKER (autocuiseur Combi), puis utilisez les flèches situées au centre de l'appareil pour sélectionner le mode RIZ PÂTES.
- 3 La fonction se réglera par défaut à Riz. Appuyez sur la flèche orientée VERS LE HAUT pour sélectionner PÂTES. Appuyez sur la flèche orientée VERS LE BAS pour revenir à RIZ.



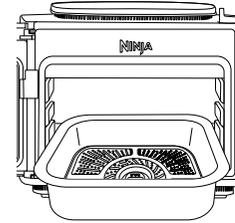
- 4 Appuyez sur le bouton pour lancer le cycle de cuisson. Des barres défileront à l'écran pendant la cuisson.
- 5 Lorsque la cuisson du riz ou des pâtes est terminée, l'appareil émet un signal sonore et active une minuterie. Ainsi, les aliments sont conservés au chaud jusqu'au moment de les servir.

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

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

Frir à l'air

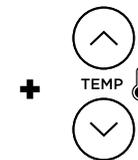
- 1 Déposez la plaque pour cuisson croustillante dans le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi. Faites glisser le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi au niveau désigné.



- 2 Déposez les aliments sur la plaque pour cuisson croustillante et installez-la au niveau 1.
- 3 Déplacez le levier intelligent SmartSwitch à la position AIR FRY/STOVETOP (friture à air chaud/plaque de cuisson). L'appareil se règle par défaut en mode FRIRE À L'AIR. La température réglée par défaut s'affiche. Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas situées à la gauche de l'écran pour choisir une température comprise entre 300°F (150°C) et 450°F (230°C), par incréments de 10 ou 15 degrés.

AIR FRY / STOVETOP

- FRIRE A L'AIR
- CUIRE
- GRILLER
- PIZZA
- RÔTIR
- SAISIR/FAIRE SAUTER
- MIJOTER
- SOUS VIDE



- 4 Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas situées à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 45 minutes.
- 5 Appuyez sur pour lancer le cycle de cuisson.
- 6 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un signal sonore et le message « End » (fin) s'affiche à l'écran.

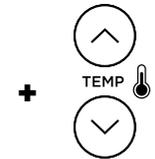
REMARQUE : Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé de secouer régulièrement les ingrédients pendant la cuisson. Vous pouvez ouvrir la porte et mélanger les ingrédients avec des pinces dotées d'embouts en silicone pour assurer un brunissement uniforme. Lorsque vous avez terminé, réinsérez le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi dans l'appareil et refermez la porte.

Cuire

- 1 Reportez-vous au Guide d'inspiration pour découvrir la façon d'assembler les ingrédients et les accessoires en fonction des recettes ou des tableaux.
- 2 Déplacez le levier intelligent SmartSwitch à la position AIR FRY/STOVETOP (friture à air chaud/plaque de cuisson), puis utilisez les flèches de FONCTION pour sélectionner CUIRE. La température réglée par défaut s'affiche. Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas situées à la gauche de l'écran pour choisir une température comprise entre 250°F (120°C) et 450°F (230°C), par incréments de 10 ou 15 degrés.

AIR FRY / STOVETOP

- FRIRE A L'AIR
- CUIRE
- GRILLER
- PIZZA
- RÔTIR
- SAISIR/FAIRE SAUTER
- MIJOTER
- SOUS VIDE



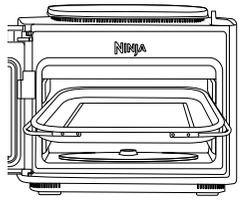
- 3 Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas situées à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute, jusqu'à 45 minutes.
- 4 Appuyez sur pour lancer le cycle de cuisson.
- 5 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un signal sonore et le message « End » (fin) s'affiche à l'écran.

REMARQUE : L'appareil se préchauffera pendant 3 minutes avant d'activer la minuterie.

UTILISATION DE VOTRE NINJA COMBI™ (SUITE)

Griller

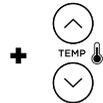
- 1 Déposez les aliments sur le plateau de cuisson, puis installez-le au niveau 2.



- 2 Déplacez le levier intelligent SmartSwitch à la position AIR FRY/STOVETOP (friture à air chaud/plaque de cuisson), puis utilisez les flèches de FONCTION pour sélectionner le mode GRILLER. La température par défaut est réglée à 450°F (230°C) et ne peut être modifiée.
- 3 Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas situées à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute, jusqu'à 30 minutes.
- 4 Appuyez sur pour lancer le cycle de cuisson.

AIR FRY / STOVETOP

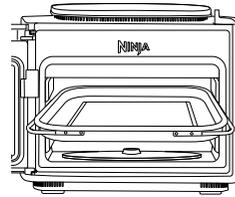
- FRIRE A L'AIR
- CUIRE
- GRILLER
- PIZZA
- RÔTIR
- SAISIR/FAIRE SAUTER
- MIJOTER
- SOUS VIDE



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

Pizza

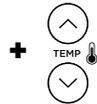
- 1 Déposez la pizza surgelée sur le plateau de cuisson.



- 2 Glissez le plateau de cuisson au niveau 1.
- 3 Déplacez le levier intelligent SmartSwitch à la position AIR FRY/STOVETOP (friture à air chaud/plaque de cuisson), puis utilisez les flèches de FONCTION pour sélectionner le mode PIZZA. La température réglée par défaut s'affiche. Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas situées à la gauche de l'écran pour choisir une température comprise entre 350°F (175°C) et 450°F (230°C).

AIR FRY / STOVETOP

- FRIRE A L'AIR
- CUIRE
- GRILLER
- PIZZA
- RÔTIR
- SAISIR/FAIRE SAUTER
- MIJOTER
- SOUS VIDE



- 4 Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas situées à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute, jusqu'à 30 minutes.
- 5 Appuyez sur le bouton pour lancer le cycle de cuisson.
- 6 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un signal sonore et le message « End » (fin) s'affiche à l'écran.

REMARQUE : Pour obtenir les meilleurs résultats, respectez le temps et la température de cuisson indiqués sur la boîte. Surveillez les aliments pour éviter une cuisson excessive.

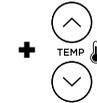
REMARQUE : L'appareil se préchauffera pendant 3 minutes avant d'activer la minuterie.

Rôtir

- 1 Déposez le pain dans le plat de cuisson de l'autociseur Combi.
- 2 Insérez le plat de cuisson de l'autociseur Combi au niveau 1.
- 3 Déplacez le levier intelligent SmartSwitch à la position AIR FRY/STOVETOP (friture à air chaud/plaque de cuisson), puis utilisez les flèches de FONCTION pour sélectionner le mode RÔTIR. Le nombre de tranches et le degré de cuisson par défaut s'afficheront.
- 4 Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas situées à la droite de l'écran pour indiquer le nombre de tranches.

AIR FRY / STOVETOP

- FRIRE A L'AIR
- CUIRE
- GRILLER
- PIZZA
- RÔTIR
- SAISIR/FAIRE SAUTER
- MIJOTER
- SOUS VIDE



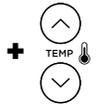
- 5 Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas situées à la gauche de l'écran pour sélectionner le degré de cuisson désiré, soit « Lite » (léger), « Med » (moyen), « Dark » (élevé).
- 6 Appuyez sur pour lancer le cycle de cuisson.
- 7 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un signal sonore et le message « End » (fin) s'affiche à l'écran.

Saisir/faire sauter

- 1 Commencez en déposant des aliments dans le plat de cuisson de l'autociseur Combi, puis insérez-le au niveau 1.
- 2 Déplacez le levier intelligent SmartSwitch à la position AIR FRY/STOVETOP (friture à air chaud/plaque de cuisson), puis utilisez les flèches de FONCTION pour sélectionner le mode SAISIR/FAIRE SAUTER. Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas situées à la gauche de l'écran pour sélectionner « LO1 » (basse 1), « 2 », « 3 », « 4 » ou « Hi5 » (élevée 5).
- 3 Appuyez sur pour lancer le cycle de cuisson. La minuterie activera le compte à rebours.

AIR FRY / STOVETOP

- FRIRE A L'AIR
- CUIRE
- GRILLER
- PIZZA
- RÔTIR
- SAISIR/FAIRE SAUTER
- MIJOTER
- SOUS VIDE



REMARQUE : Il n'est pas possible de régler le temps de cuisson avec la fonction Saisir/faire sauter.

- 4 Appuyez sur pour éteindre la fonction SAISIR/FAIRE SAUTER. Pour passer à une autre fonction de cuisson, appuyez sur pour mettre fin à la fonction de cuisson, puis utilisez le levier intelligent SmartSwitch et les flèches situées au centre de l'appareil pour sélectionner la fonction souhaitée.

REMARQUE : Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque la porte est ouverte.

REMARQUE : Utilisez **TOUJOURS** des ustensiles antiadhésifs dans le plat de cuisson de l'autociseur Combi. **N'utilisez PAS** d'ustensiles métalliques, car ils égratigneront le revêtement antiadhésif du récipient de cuisson.

REMARQUE : LA FONCTION 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 ».

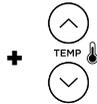
UTILISATION DE VOTRE NINJA COMBI™ (SUITE)

Mijoter

- Avant de commencer, assurez-vous d'utiliser le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi sans la plaque pour cuisson croustillante.
- Déplacez le levier intelligent SmartSwitch à la position AIR FRY/STOVETOP (friture à air chaud/plaque de cuisson), puis utilisez les flèches de FONCTION pour sélectionner le mode MIJOTER. La température réglée par défaut s'affiche. Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas situées à la gauche de l'écran pour sélectionner la température Hi (élevée) ou LO (basse).

AIR FRY / STOVETOP

- FRIRE A L'AIR
- CUIRE
- GRILLER
- PIZZA
- RÔTIR
- SAISIR/FAIRE SAUTER
- MIJOTER
- SOUS VIDE



- Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas situées à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur pour lancer le cycle de cuisson.

REMARQUE : Le temps de cuisson de la fonction SLOW COOK (mijoter) à basse température (LO) peut être réglé entre 6 heures et 12 heures. Le temps de cuisson de la fonction SLOW COOK (mijoter) à température élevée (HI) peut être réglé entre 4 heures et 12 heures.

- Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un signal sonore, passe automatiquement en mode de maintien au chaud et active une minuterie.

Sous vide

REMARQUE : Pour obtenir les meilleurs résultats, n'utilisez pas l'appareil avant d'utiliser cette fonction et n'utilisez pas d'eau chaude.

- Avant de commencer, versez 12 tasses d'eau à température ambiante dans le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi. Ajoutez-y ensuite les aliments.
- Déplacez le levier intelligent SmartSwitch à la position AIR FRY/STOVETOP (friture à l'air/plaque de cuisson), puis utilisez les flèches de FONCTION pour sélectionner le mode SOUS VIDE. La température réglée par défaut s'affiche. Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas situées à la gauche de l'écran pour choisir une température comprise entre 120°F (50°C) et 190°F (85°C), par incréments de 5 degrés.

AIR FRY / STOVETOP

- AIR FRY
- BAKE
- BROIL
- PIZZA
- TOAST
- SEAR / SAUTÉ
- SLOW COOK
- SOUS VIDE



- Le temps de cuisson est réglé par défaut à 3 heures. Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas situées 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 3 livres d'ingrédients en les assaisonnant, puis en plaçant chaque portion dans un sac en plastique refermable à usage unique. Lorsque la cuisson est d'une durée supérieure à 4 heures et est effectuée à une température supérieure à 160°F (70°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 permet de protéger les aliments pendant cette longue période d'immersion.

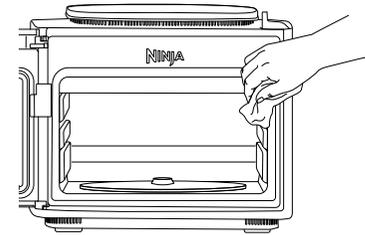
- Appuyez sur pour préchauffer l'appareil.
- Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émettra un signal sonore et le message « ADD FOOD » (ajouter les aliments) s'affichera à l'écran. Ouvrez la porte et déposez les sacs dans l'eau en utilisant la méthode de déplacement de l'eau : En travaillant avec 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.
- Fermez la porte.
- Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un signal sonore et le message « End » (fin) s'affiche à l'écran.

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 pendant environ 15 à 20 minutes, jusqu'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 être complétée au moyen d'une chaleur sèche, par exemple avec les fonctions griller, sauter, rôti ou frire à l'air.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DIRECTIVES DE NETTOYAGE QUOTIDIEN :

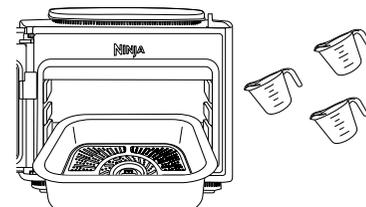
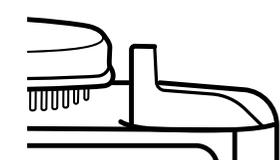
L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation.



- Débranchez l'appareil de la prise de courant murale et assurez-vous qu'il est complètement froid avant de le nettoyer.
- Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil et le panneau de commande, utilisez un chiffon humide. **N'utilisez PAS** de tampons à récurer.
- Le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, la plaque pour cuisson croustillante et le plateau de cuisson peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Si des résidus d'aliments sont collés sur le récipient de cuisson ou la plaque pour cuisson croustillante, remplissez le récipient 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 ou une brosse en nylon.
- Séchez toutes les pièces à l'air libre après chaque utilisation.

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

DIRECTIVES DE NETTOYAGE EN PROFONDEUR :

- Versez 3 tasses d'eau dans le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi.
 
- Déplacez le levier intelligent SmartSwitch à la position COMBI COOKER (AUTOCUISEUR COMBI).
 
- Sélectionnez la fonction VAPEUR et réglez le temps à 10 minutes. Fermez la porte et appuyez sur .
- Lorsque le temps atteint zéro et que l'appareil a refroidi, utilisez un chiffon humide ou une éponge pour essuyer l'intérieur de l'appareil. **ATTENTION :** Lorsque vous nettoyez l'intérieur de l'appareil, ne touchez pas le ventilateur.
- Retirez l'eau du récipient de cuisson et veillez à bien rincer le récipient ainsi que la plaque pour cuisson croustillante pour vous assurer que tous les résidus ont été éliminés.

REMARQUE : Le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi et le radiateur inférieur de l'appareil seront très chauds. Nettoyez les parois à l'intérieur de l'appareil avec précaution.

Les barres de progression s'affichent à l'écran lorsque vous utilisez les fonctions du COMBI COOKER (AUTOCUISEUR COMBI).

- elles indiquent que l'appareil produit de la vapeur. Lorsque l'appareil a produit suffisamment de vapeur, la minuterie activera le compte à rebours du temps de cuisson.

Beaucoup de vapeur s'échappe de l'appareil lorsque vous utilisez la fonction Vapeur.

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

L'appareil a activé un chronomètre plutôt qu'un compte à rebours.

- Le cycle de cuisson est terminé et l'appareil est passé en mode de maintien au chaud.
- ### Le message d'erreur « ADD POT » (ajouter le récipient de cuisson) s'affiche à l'écran.
- Le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi n'est pas dans la base de l'appareil. Le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi doit se trouver dans l'appareil pour pouvoir utiliser toutes les fonctions du COMBI COOKER (AUTOCUISEUR COMBI).

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

- L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle en composant le **1 855 520-7816**. Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur le site ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee et veuillez avoir le produit sous la main lorsque vous nous appelez.

CONSEILS UTILES

- 1 Lorsque vous consultez nos Tableaux des repas, si vous utilisez de plus grosses coupes de viande, ajoutez de 3 à 5 minutes au temps de cuisson (mais notez que les grains et céréales pourraient être trop cuits). Nous vous recommandons de respecter l'épaisseur et le poids suggérés pour les viandes.
- 2 Pour obtenir un brunissage uniforme, veillez à déposer les ingrédients en une couche uniforme au fond du récipient de cuisson, de sorte qu'ils ne se chevauchent pas. Si les ingrédients se chevauchent, assurez-vous de les secouer à mi-cuisson.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, visitez le site ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee ou communiquez avec le service à la clientèle en composant le **1 855 520-7816**. Nous vous demandons également d'enregistrer votre produit en ligne à sur le site ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee et d'avoir le produit à portée de main lorsque vous nous appelez, afin que nous puissions mieux vous aider.

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

La garantie limitée d'un (1) an s'applique aux achats effectués auprès des 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 (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 ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories.
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 support.ninjakitchen.ca/hc/fr-ca 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 **1 855 520-7816** pour de l'assistance sur les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits. Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne à ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee 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 20,95 \$ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

Comment présenter une demande de service sous garantie

Veillez noter que vous devez téléphoner au **1 855 520-7816** 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. Nous vous demandons également d'enregistrer votre produit en ligne à ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee et d'avoir le produit à portée de main lorsque vous appelez, afin que nous puissions mieux vous aider.

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

Cette garantie vous accorde des droits légaux spécifiques 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.

THANK YOU for purchasing the Ninja Combi™ All-In-One Multi-Cooker, Oven, and Air Fryer

MERCI d'avoir acheté l'Autocuiseur, four et friteuse à air chaud tout-en-un Combi™ de Ninja



REGISTER YOUR PURCHASE/ENREGISTREZ VOTRE ACHAT



ninjakitchen.ca/register/guarantee



Scan QR code using mobile device
Balayez le code QR avec votre appareil mobile

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz

Watts: 1760W

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V~, 60 Hz

Watts : 1 760 W

SharkNinja Operating LLC
US: Needham, MA 02494
CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7
1 855 520-7816
ninjakitchen.ca

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

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

NINJA COMBI and SMARTSWITCH are trademarks of SharkNinja LLC.

SharkNinja Operating LLC
É.-U. : Needham, MA 02494
CAN : Ville St-Laurent (QC) H4S 1A7
1 855 520-7816
ninjakitchen.ca

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

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

NINJA COMBI et SMARTSWITCH sont des marques de commerce de SharkNinja LLC.

