

NINJA®

DZ550C

OWNER'S GUIDE
GUIDE DE L'UTILISATEUR

Foodi

SMART XL 2-BASKET AIR FRYER

FRITEUSE À AIR CHAUD À 2 PANIERS

SMART XL



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.

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

DUALZONE is a trademark of SharkNinja Operating 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 spécifications contenues dans le présent document sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

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

DUALZONE est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC

DZ550C_IB_E_F_MP_Mv6



@ninjakitchencanada

 ninjakitchen.ca

THANK YOU

for purchasing the Ninja® Foodi® Smart XL 2-Basket Air Fryer



REGISTER YOUR PURCHASE

 ninjakitchen.ca/register/guarantee

 Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz

Watts: 1690W

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	4
Getting to Know Your Ninja® Foodi® Smart XL 2-Basket Air Fryer	5
Function Buttons	5
Operating Buttons	5
Before First Use	5
Using the Ninja Foodi Smart Thermometer	6
Cooking in Your Smart XL 2-Basket Air Fryer	8
Cooking with DualZone™ Technology	8
Cooking in a Single Zone	10
Air Fry	10
Bake	11
Roast	11
Air Broil	12
Reheat	13
Dehydrate	13
Pausing & Ending Cook Times	14
Pausing Time in a Single Zone	14
Ending the Cook Time in One Zone (while using both zones)	14
Cleaning Your Smart XL 2-Basket Air Fryer	15
Helpful Tips	15
Replacement Parts	15
Troubleshooting Guide	16
Warranty	17

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY. READ ALL INSTRUCTIONS.

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

⚠ WARNINGS

- 1 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 2 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children
- 3 Children should not play with the appliance.
- 4 **NEVER** use electrical socket below counter.
- 5 To prevent fire, **DO NOT** place appliance on or near a gas or electric stovetop, or in a heated oven.
- 6 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 7 When using this appliance, provide at least 6 inches (15.25 cm) of space above and on all sides for air circulation.
- 8 **DO NOT** cover the air intake vent or air outlet while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 9 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 .
- 10 Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 11 **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.
- 12 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 13 Before placing removable basket into the main unit, ensure basket and unit are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- 14 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 15 Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.
- 16 **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.
- 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, electric coil, gas burner range or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock or injuries.
- 18 **ALWAYS** ensure basket is properly closed before operating.
- 19 **DO NOT** use the appliance without the removable basket installed.
- 20 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 21 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill when cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.
- 22 **DO NOT** place items on top of unit at any time.
- 23 Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 24 Should the unit emit black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 25 **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.
- 26 Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.

- 27 This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **DO NOT** attempt to modify the plug in any way.
- 28 Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces.
- 29 The basket and crisper plate become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the basket or plate from the appliance. **ALWAYS** place basket or plate on a heat-resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.
- 30 Cleaning and user maintenance should not be carried out by children.
- 31 To disconnect, press the power button to turn off the unit, then unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 32 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.
- 33 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 34 **DO NOT** place hands near food Smart Thermometer cord when in use to prevent burning or scalding.
- 35 The Foodi Smart Thermometer does **NOT** replace an external food thermometer.
- 36 To prevent possible illness, **ALWAYS** use an external food thermometer to check that your food is cooked to the recommended temperatures.
- 37 Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.



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



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



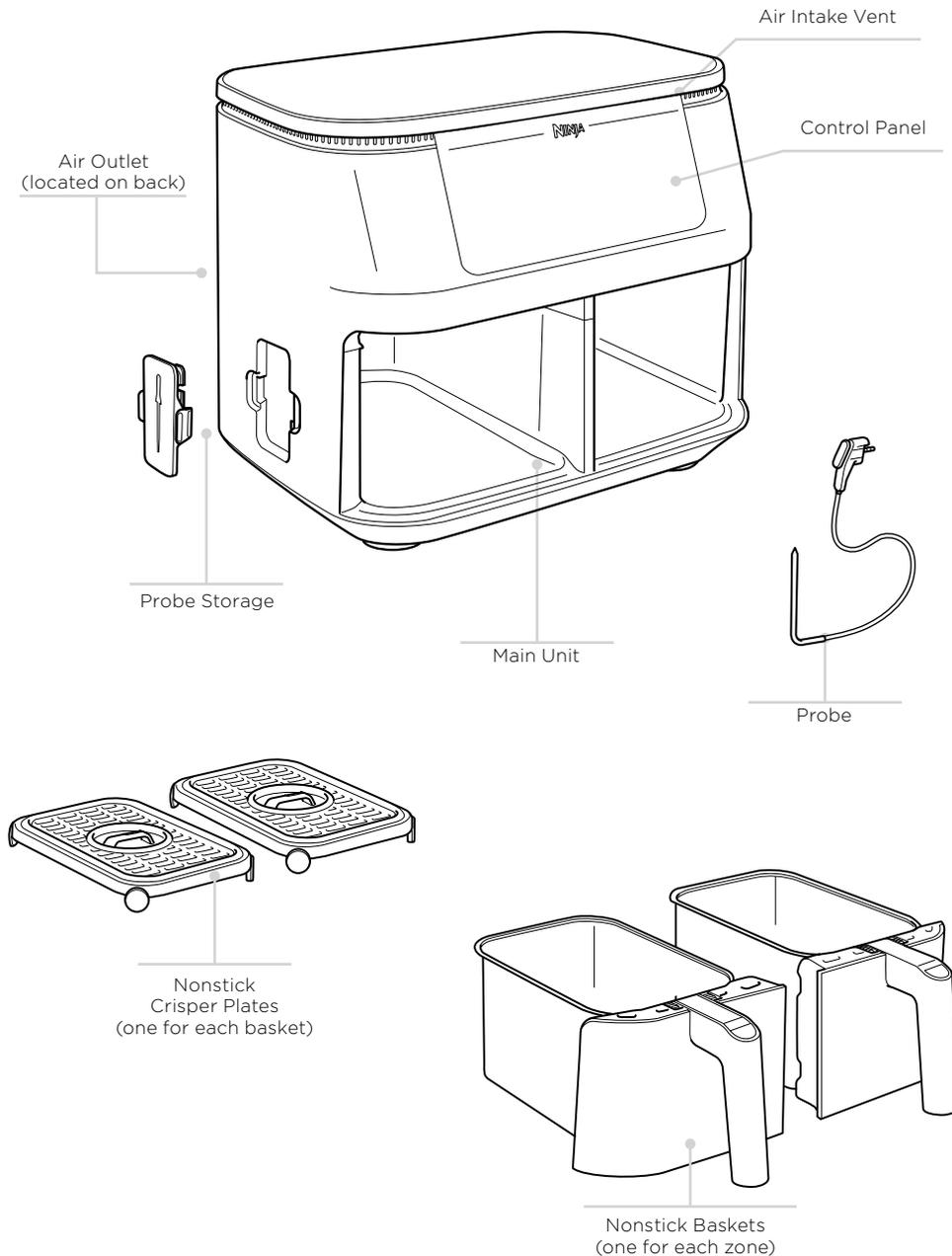
Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



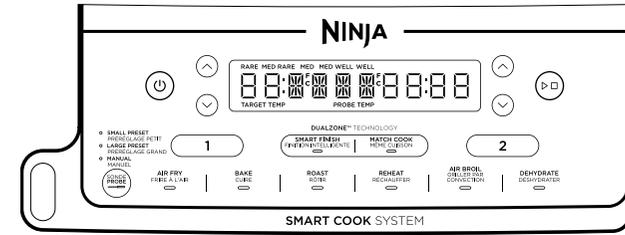
For indoor and household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS



GETTING TO KNOW YOUR NINJA® FOODI® SMART XL 2-BASKET AIR FRYER



When setting time, the digital display shows HH:MM.

FUNCTIONS

AIR FRY: Use this function to give your food crispiness and crunch with little to no oil.

BAKE: Create decadent baked treats and desserts.

ROAST: Roast meats to tenderize and more.

AIR BROIL: Add the crispy finishing touch to meals, or melt toppings to create the perfect finish.

REHEAT: Warm your leftovers, with a crispy result.

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

OPERATING BUTTONS

- ① Zone 1 controls the output for the basket on the left.
- ② Zone 2 controls the output for the basket on the right.

LEFT arrows: Use the arrows on the left-hand side of the display to select the desired cook temperature or protein type.

TIME arrows: Use the arrows on the right-hand side of the display to select cook time or doneness.

SMART FINISH button: Automatically syncs the cook times to ensure both zones finish at the same time, even if there are different cook times.

MATCH COOK button: Automatically matches Zone 2 settings to those of Zone 1 to cook a larger amount of the same food, or cook different foods using the same function, temperature, and time.

PROBE button: Use to select Small Preset, Large Preset, or Manual when using the Foodi® Smart Thermometer.

POWER button: The  button turns the unit on and off and stops all cooking functions.

Standby Mode: After 10 minutes of no interaction with the control panel, the unit will enter standby mode. The Power button will be dimly lit.

Hold Mode: Hold will appear on the unit while in SMART FINISH mode. One zone will be cooking, while the other zone will be holding until the times sync together.

BEFORE FIRST USE

- 1 Remove and discard any packaging material, promotional labels, and tape from the unit.
- 2 Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the baskets and crisper plates in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The crisper plates and baskets are the **ONLY** dishwasher-safe parts. **NEVER** clean the main unit and Foodi Smart Thermometer in the dishwasher.

USING THE NINJA® FOODI® SMART THERMOMETER

Before plugging thermometer into the unit, make sure the jack is free of any residue, knots or kinks and the cord is free of knots.

NOTE: The Foodi Smart Thermometer is only available for use in Zone 1.

- 1 Remove the thermometer storage compartment located on the left-hand side of the unit. Then unwind the cord from the compartment to remove the thermometer. Remove Zone 1 basket (before plugging in the thermometer).
- 2 Insert the thermometer in protein using the guide on the following page to ensure the thermometer is placed correctly.
- 3 Plug the thermometer into jack (located on the left-hand side of the control panel). Push firmly on the plug until it cannot go into the jack any further, and then insert the basket. You should hear and feel a click when the thermometer is inserted fully. Place the storage compartment back onto the side of the unit.

NOTE: The excess probe wire can be left in the basket.

- 4 Once the thermometer is plugged into the jack, select Zone 1 and then desired cooking function. If desired, use the left-hand arrows to adjust cooking temperature.
- 5 Use the PROBE button to select either Small or Large preset, depending on size of protein. Reference page 9 in your Quick Start Guide for guidance. Use the arrows on the left of the display to select your protein and the arrows on the right of the display to set the internal doneness of the protein. If using the Manual button, use the recommended internal cook temperatures below.

FOOD TYPE:	SET DONENESS TO:
Fish	Medium (130°F)
	Medium Well (140°F)
	Well Done (150°F)
Chicken/Turkey	Well Done (165°F)
Pork	Medium (130°F)
	Medium Well (150°F)
	Well Done (160°F)
Beef	Rare (115°F)
	Medium Rare (125°F)
	Medium (130°F)
	Medium Well (145°F)
	Well Done (150°F)

NOTE: Set doneness for BEEF are lower than normal recommendations, as unit will carry-over cook 10-15°F.

- 6 There is no preheat needed. Once you have made your selections, press the start/pause button to begin cooking. The screen will display the current thermometer temperature as well as the target temperature.
- 7 The unit will automatically stop when desired doneness is achieved.
- 8 Transfer the protein to a plate to rest. Thermometer does not need to still be inserted. The protein will continue to carry-over cook to your set doneness, which will take about 3-5 minutes. This is an important step, as not resting could lead to results looking "less" cooked. Carry-over cook times can vary based on size of protein, cut of protein, and type of protein.

NOTE: The thermometer will be HOT. Use either oven mitts or tongs to take the thermometer out of the protein.

Using Smart Finish with the Foodi Smart Thermometer:

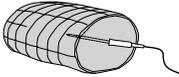
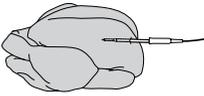
- 1 Press Zone 1 and select desired cooking function. Use the PROBE button to select either the Small or Large preset, depending on size of protein (refer to Quick Start Guide for guidance). Use the arrows on the left-hand side to select the protein and the arrows on the right-hand side to select desired doneness.
- 2 Press Zone 2 and select desired cooking function. Set time and temperature and select Smart Finish. Press the START/PAUSE button to begin cooking.

NOTE: During the initial cooking phase, the zone with the shorter cook time will display HOLD. The display will then transition to showing the probe's current and target temperature in Zone 1 and progress bars in Zone 2.

Using Match Cook with the Foodi Smart Thermometer:

- 1 Press Zone 1 and select desired cooking function. Use the left-hand arrows to select desired cook temperature. Use the PROBE button to select Small Preset or Large Preset, depending on the size of the protein. Reference the Quick Start Guide for guidance. If using the Manual button, use the recommended internal cook temperatures on page 6.
 - Use the arrows on the left of the display to select your desired protein and the arrows on the right of the display to set the internal doneness.
- 2 Select MATCH COOK, then press the START/PAUSE button to begin cooking.

HOW TO CORRECTLY INSERT THE THERMOMETER

FOOD TYPE:	PLACEMENT	CORRECT	INCORRECT
Steaks Pork chops Chicken breasts Burgers Tenderloins Fish fillets	<ul style="list-style-type: none"> • Insert thermometer horizontally into the center of the thickest part of the meat. • Make sure the thermometer is close to (but not touching) the bone and away from any fat or gristle. • Make sure the tip of the thermometer is inserted straight into the center of the meat, not angled toward the bottom or top of it. 	   	  
	<p>NOTE: The thickest part of the fillet may not be the center. It is important that the end of the thermometer hits this area so that desired results are achieved.</p> <p>NOTE: Cuts of meat should be at least 1" thick to achieve reliable cooking results using the probe. Using meats thinner than 1" may lead to an incorrect doneness level.</p>		
	Whole chicken	<ul style="list-style-type: none"> • Insert thermometer horizontally into the thickest part of the breast, parallel to, but not touching, the bone. • Make sure the tip reaches the center of the thickest part of the breast and doesn't go all the way through the breast into the cavity. 	

NOTE: DO NOT use the thermometer with frozen protein or for cuts of meat thinner than 1 inch.

IMPORTANT: Reference Quick Start Guide for preset cooking chart when using Smart Finish and Match Cook with the Foodi Smart Thermometer.

COOKING IN YOUR SMART XL 2-BASKET AIR FRYER

REFERENCE QUICK START GUIDE FOR RECIPES AND COOKING CHARTS

COOKING WITH DUALZONE™ TECHNOLOGY

DualZone Technology utilizes two cooking zones to increase versatility. The Smart Finish feature ensures that, regardless of different cook settings, both zones will finish ready to serve at the same time.

For detailed instructions on using each function, see pages 10–13.

SMART FINISH (without Foodi® Smart Thermometer)

To finish cooking at the same time when foods have different cook times, temps, or even functions:

- 1 Place ingredients in the baskets, insert the baskets in the unit and then press the power button.
- 2 Zone 1 will remain illuminated. Select the desired cook function. Use the left arrows to set the temperature, and use the right arrows to set the time.



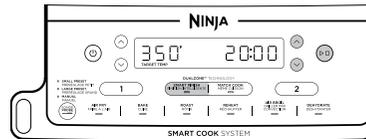
- 3 Select Zone 2, then select the desired cook function (Air Broil can be used in only one zone when using Smart Finish). Use the left arrows to set the temperature, and use the right arrows to set the time.

- 4 Press SMART FINISH, then press the START/PAUSE button to begin cooking in the zone with the longest time. The other zone will display **Hold**. The unit will beep and activate the second zone when both zones have the same time remaining.



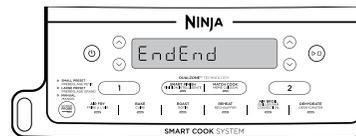
NOTE: Air Broil can only be used in one zone at a time.

NOTE: When using Air Broil, you can select a different function for Zone 2.



NOTE: It is recommended to shake your food during cooking. To keep the time at a synchronized finish, press the START/PAUSE button to pause both zones. To pause a single zone during dual zone cooking, refer to page 8.

- 5 When cooking is complete, the unit will beep and “End” will appear on the display.
- 6 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. **DO NOT** place drawer on top of unit.

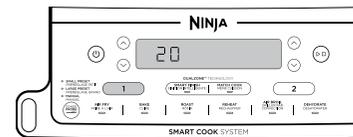


NOTE: If you decide the food in one of the zones is done cooking before the cook time is up, you can **STOP A ZONE**. Select that zone, then press the START/PAUSE button to pause the zone or set the time to zero. See page 11 for further instructions.

MATCH COOK (without Foodi Smart Thermometer)

To cook a larger amount of the same food, or cook different foods using the same function, temperature, and time:

- 1 Place ingredients in the baskets, insert the baskets in the unit, and then press the power button.
- 2 Zone 1 will remain illuminated. Select the desired cook function (Air Broil is not available for use in either zone when using Match Cook). Use the left arrows to set the temperature, and use the right arrows to set the time.



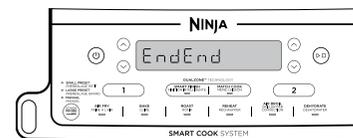
- 3 Press the MATCH COOK button to copy the Zone 1 settings to Zone 2. Then press the START/PAUSE button to begin cooking in both zones.



NOTE: Air Broil cannot be used in Match Cook mode.

NOTE: It is recommended to shake your food during cooking. To keep the time at a synchronized finish, press the START/PAUSE button to pause both zones. To pause a single zone during dual zone cooking, refer to page 8.

- 4 “End” will appear on both screens when cooking ends at the same time.

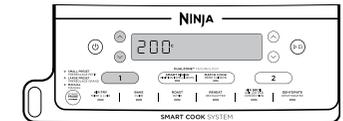


- 5 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

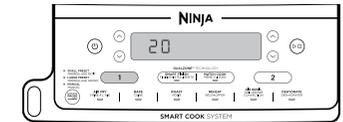
COOKING WITH TWO ZONES

When Smart Finish or Match Cook are not selected, technology is integrated into the design to automatically optimize the distribution of power when using two zones with different cook times. This means the food in the zone with the longer cook time may finish cooking before the set time ends. Check food frequently to avoid overcooking.

- 1 Select Zone 1, then select the desired cook function. Use the left arrows to set the temperature.



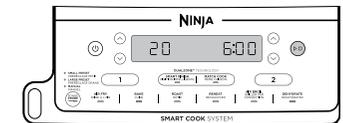
- 2 Use the right arrows to set the time.



- 3 Repeat steps 2 and 3 for Zone 2.



- 4 Press the START/PAUSE button to begin cooking in both zones.



- 5 When cooking is complete in the zone with the shorter cook time, the power will then shift to help optimize cook time in the remaining zone.

- 6 Continue to monitor food, as it may finish cooking before the set cook time ends.
- 7 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

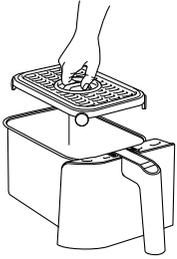
COOKING IN YOUR SMART XL 2-BASKET AIR FRYER - CONT.

COOKING IN A SINGLE ZONE

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

Air Fry

- 1 Install crisper plate in the basket, then place ingredients in the basket, and insert basket in unit.



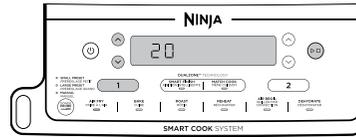
- 2 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select AIR FRY.



- 3 Use the left arrows to set the desired temperature.

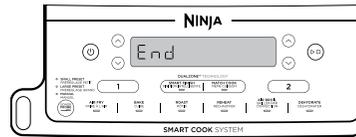


- 5 Use the right arrows to set the time in 1-minute increments. Press the START/PAUSE button to begin cooking.



NOTE: During cooking, you can remove the basket and shake or toss ingredients for evening crisping. If you would like to pause during this time, press the zone number then press the START/PAUSE button. If using a single zone, simply press the START/PAUSE button.

- 6 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



- 7 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Bake

- 1 Install crisper plate in the basket (optional), then place ingredients in the basket, and insert basket in unit.

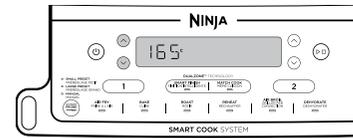


- 2 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select BAKE.

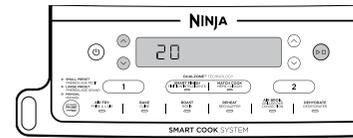


NOTE: To convert recipes from a traditional oven, reduce the temperature by 25°F.

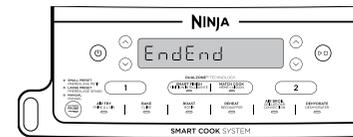
- 3 Use the left arrows to set the desired temperature.



- 4 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour and in 5-minute increments from 1 to 4 hours. Press the START/PAUSE button to begin cooking.



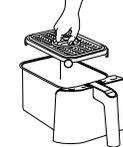
- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



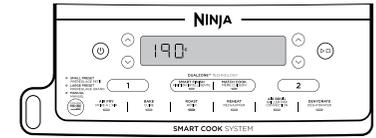
- 6 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Roast

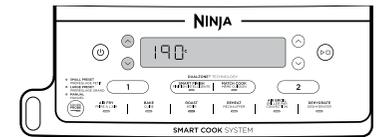
- 1 Install crisper plate in the basket (optional), then place ingredients in the basket, and insert basket in unit.



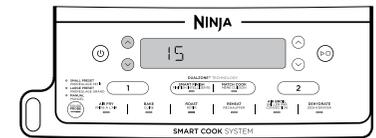
- 2 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select ROAST.



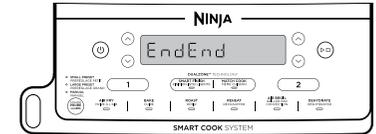
- 3 Use the left arrows to set the desired temperature.



- 4 Use the right arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour and in 5-minute increments from 1 to 4 hours. Press the START/PAUSE button to begin cooking.



- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



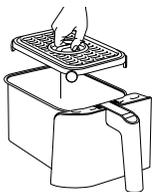
- 6 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

COOKING IN YOUR SMART XL 2-BASKET AIR FRYER – CONT.

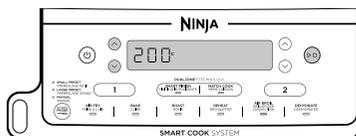
Air Broil (Not available on all models.)

NOTE: AIR BROIL cannot be used in both zones at the same time.

- 1 Install crisper plate in the basket, then place ingredients in the basket, and insert basket in unit.



- 2 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select AIR BROIL.



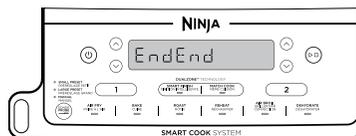
- 3 Use the left arrows to set the desired temperature.



- 4 Use the right arrows to set the time in 1-minute increments up to 30 minutes. Press the START/PAUSE button to begin cooking.



- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



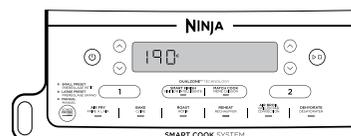
- 6 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Reheat

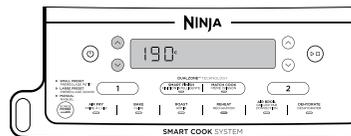
- 1 Install crisper plate in the basket (optional), then place ingredients in the basket, and insert basket in unit.



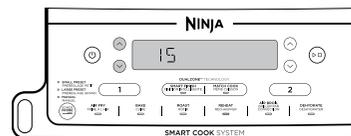
- 2 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select REHEAT.



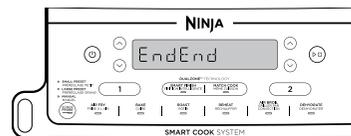
- 3 Use the left arrows to set the desired temperature.



- 4 Use the right arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press the START/PAUSE button to begin reheating.



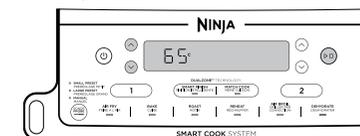
- 5 When reheating is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



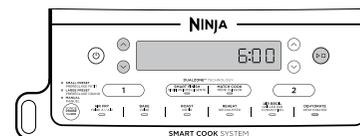
- 6 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Dehydrate

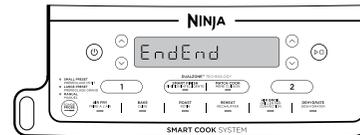
- 1 Place a single layer of ingredients in the basket. Then install the crisper plate in the basket on top of the ingredients and place another layer of ingredients on the crisper plate.
- 2 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select DEHYDRATE. The default temperature will appear on the display. Use the left arrows to set the desired temperature.



- 3 Use the right arrows to set the time in 15-minute increments from 1 to 12 hours. Press the START/PAUSE button to begin dehydrating.



- 4 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.

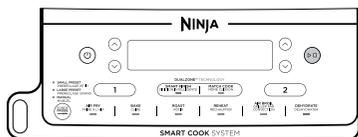


- 5 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

COOKING IN YOUR SMART XL 2-BASKET AIR FRYER - CONT.

PAUSING BOTH ZONES AT THE SAME TIME

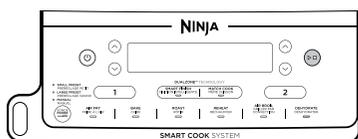
- 1 To pause time in the SMART FINISH mode, or to pause both zones in dual zone cooking, press the START/PAUSE button.



- 2 To resume cooking, press the button again.

PAUSING A SINGLE ZONE DURING DUAL ZONE COOKING

- 1 To pause time in a single zone while both zones are running, select the zone you want to pause, then press the START/PAUSE button.



- 2 To resume cooking, press the button again.

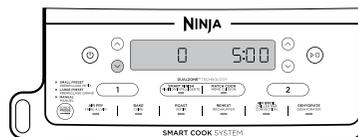
NOTE: This is not available when using Smart Finish and the Foodi Smart Thermometer.

ENDING THE COOK TIME IN ONE ZONE (WHILE USING BOTH ZONES)

- 1 Select the zone you would like to stop.

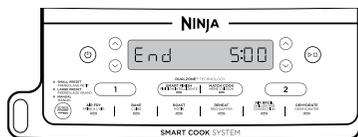


- 2 Then press the down TIME arrow to set the time to zero.



- 3 Once you have set the time to zero, press the START/PAUSE button.

- 4 The time in that zone is then canceled, and "End" will appear on the display. Cooking will continue in the other zone.



NOTE: This is not available when using Smart Finish and the Foodi Smart Thermometer.

CLEANING YOUR SMART XL 2-BASKET AIR FRYER

The unit should be cleaned thoroughly after every use. Unplug the unit from the wall outlet before cleaning.

Part/Accessory	Cleaning Method	Dishwasher Safe?
Main Unit	To clean the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth. NOTE: NEVER immerse the main unit in water or any other liquid. NEVER clean the main unit in a dishwasher.	No
Crisper Plates	The crisper plates can be washed in the dishwasher or by hand. If hand-washing, air-dry or towel-dry all parts after use.	Yes
Baskets	The baskets can be washed in the dishwasher or by hand. If hand-washing, air-dry or towel-dry all parts after use. *To extend the life of your basket, we recommend hand-washing them.	Yes*
Foodi Smart Thermometer	Do not place the thermometer in the dishwasher or immerse it in water or any other liquid. Wipe clean with a damp cloth.	No

If food residue is stuck on the crisper plates or baskets, place them in a sink filled with warm, soapy water and allow to soak.

HELPFUL TIPS

- 1 For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the basket with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them halfway through cooking.
- 2 To convert recipes from a traditional oven, reduce the temperature by 25°F. Check food frequently to avoid overcooking.
- 3 Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. To alleviate this, secure foods (like the top slice of bread on a sandwich) with wooden toothpicks.
- 4 The crisper plates elevate ingredients in the baskets so air can circulate under and around ingredients for even, crisp results.
- 5 After selecting a cooking function, you can press the START/PAUSE button to begin cooking immediately. The unit will run at the default temperature and time.
- 6 For best results with fresh vegetables and potatoes, use at least 1 tablespoon of oil. Add more oil as desired to achieve the preferred level of crispiness.
- 7 For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor the internal temperature of proteins.

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories or contact Customer Service at 1 855 520-7816.

- **How do I adjust the temperature or time while using a single zone?**
When a single zone is running the time or temperature can be adjusted at any time by pressing the up/down arrows.
- **How do I adjust the temperature or time while using both zones?**
Select the desired zone, then use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
- **Can I cook different foods in each zone and not worry about cross contamination?**
Yes, both zones are self-contained with separate heating elements and fans.
- **How do I pause or stop one zone when using both zones?**
Select the zone you want to pause or stop, then press the START/PAUSE button.
- **Are the baskets safe to put on my countertop?**
The baskets will heat up during cooking. Use caution when handling, and place them on heat-safe surfaces only. **DO NOT** place the baskets on the top of the unit.
- **When should I use the crisper plate?**
Use the crisper plate when you want food to come out crispy. The plate elevates the food in the basket so that air can flow under and around it to cook ingredients evenly.
- **Why didn't my food cook fully?**
Make sure the basket is fully inserted during cooking. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the basket with no overlapping. Shake basket to toss ingredients for even crispiness. Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
- **Why is my food burned?**
For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. Remove food immediately after the cook time ends to avoid overcooking.
- **Why do some ingredients blow around when air frying?**
Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. Use wooden toothpicks to secure loose lightweight food, like the top slice of bread on a sandwich.
- **Can I air fry wet, battered ingredients?**
Yes, but use the proper breading technique. It is important to coat foods first with flour, then with egg, and then with bread crumbs. Press breading firmly onto the battered ingredients, so crumbs won't be blown off by the fan.
- **Why did the display screen go black?**
The unit is in standby mode. Press the power © button to turn it back on.
- **Why is the unit beeping?**
Either the food is done cooking, or the other zone has started cooking.
- **Why is there an "E" message on the display screen?**
The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 1 855 520-7816.
- **Why did a circuit breaker trip while using the unit?**
The unit uses 1690 watts of power, so it must be plugged into an outlet on a 15-amp circuit breaker. Using an outlet on a 10-amp breaker will cause the breaker to trip. It is also important that the unit be the only appliance plugged into an outlet when in use. To avoid tripping a breaker, make sure the unit is the only appliance plugged into an outlet on a 15-amp breaker

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.

MERCI

d'avoir acheté la friteuse à air chaud à 2 paniers Smart XL Ninja® Foodi®



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT



ninjakitchen.ca/register/guarantee



Balayez le code QR avec votre appareil mobile

CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(conservez le reçu)

Magasin où l'appareil a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V-, 60 Hz

Watts : 1 690 W

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.....	2
Pièces	4
Présentation de votre friteuse à air chaud à 2 paniers Smart XL Ninja® Foodi®.....	5
Boutons de fonction.....	5
Boutons de commande.....	5
Avant la première utilisation.....	5
Utilisation le thermomètre intelligent Foodi.....	6
Cuisson dans votre friteuse à air chaud à 2 paniers Smart XL.....	8
Cuisson avec la technologie DualZone™.....	8
Cuisson dans une seule zone.....	10
Frire à l'air.....	10
Cuire.....	11
Rôtir.....	11
Griller par convection.....	12
Réchauffer.....	13
Déshydrater.....	13
Temps de pause et de fin de cuisson.....	14
Temps de pause dans une seule zone.....	14
Temps de fin de cuisson dans une zone (quand les deux zones sont utilisées).....	14
Nettoyage de votre friteuse à air chaud à 2 paniers Smart XL.....	15
Conseils utiles.....	15
Pièces de rechange.....	15
Guide de dépannage.....	16
Garantie.....	17

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, les mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment :

⚠ AVERTISSEMENTS

- 1 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 et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers en cause.
- 2 Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. **NE** laissez **PAS** d'enfants utiliser l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 3 Les enfants ne devraient pas jouer avec l'appareil.
- 4 **N'utilisez JAMAIS** une prise électrique sous le 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 **NE** branchez **JAMAIS** l'appareil sur une minuterie externe ou sur un système de télécommande distinct.
- 7 Pendant l'utilisation de cet appareil, laissez au moins 15,25 cm (6 po) d'espace au-dessus et autour de l'appareil aux fins de circulation de l'air.
- 8 **NE** couvrez **PAS** la prise d'air ou la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne. Si vous le faites, vous n'obtiendrez pas une cuisson uniforme et vous risquerez d'endommager l'appareil ou de le faire surchauffer.
- 9 Pour vous protéger contre les décharges 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.
- 10 Inspectez régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **N'utilisez PAS** l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés. En cas de dysfonctionnement ou d'endommagement de l'appareil, cessez immédiatement son utilisation et communiquez avec le service à la clientèle.
- 11 **N'utilisez PAS** de rallonge. 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.
- 12 Assurez-vous **TOUJOURS** que l'appareil est bien assemblé avant de l'utiliser.
- 13 avant de placer le panier amovible dans l'appareil principal, assurez-vous que le panier et l'appareil sont propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
- 14 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.
- 15 Conçu pour une utilisation sur un comptoir uniquement. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et sèche. **NE** déplacez **PAS** l'appareil pendant l'utilisation.
- 16 **NE** placez **PAS** l'appareil près du bord du comptoir pendant son fonctionnement.
- 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 grille-pain four, 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 ou vendus par SharkNinja peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- 18 Assurez-vous **TOUJOURS** que le panier est bien fermé avant l'utilisation.
- 19 **N'utilisez PAS** l'appareil quand le panier amovible est retiré.
- 20 **N'utilisez PAS** cet appareil pour effectuer la friture en bain.
- 21 Évitez le contact des aliments avec les éléments chauffants. **Ne** remplissez **PAS** excessivement l'appareil pendant la cuisson. Un remplissage excessif peut provoquer des blessures ou des dommages matériels, ou nuire à l'utilisation sécuritaire de l'appareil.
- 22 **NE** placez **JAMAIS** d'objets sur l'appareil.
- 23 La tension dans les prises peut varier, ce qui a une incidence sur le rendement de votre appareil. Pour éviter tout risque de maladie, utilisez un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.

- 24 Si l'appareil dégage une fumée noire, débranchez-le immédiatement. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.
- 25 **NE** touchez **PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après l'utilisation. Pour éviter les brûlures et les blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats ou des gants isolants, et utilisez les poignées.
- 26 Il faut faire preuve d'une extrême prudence quand l'appareil contient des aliments chauds. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures.
- 27 Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, la fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche refuse de s'insérer à fond dans la prise, essayez dans l'autre sens. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. **NE** modifiez **PAS** la fiche d'aucune façon.
- 28 Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. **NE** laissez **PAS** le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas toucher aux surfaces chaudes.
- 29 Le panier et la plaque à frites sont extrêmement chauds pendant la cuisson. Évitez tout contact physique lorsque vous retirez le panier ou le plateau de l'appareil. Placez **TOUJOURS** le panier ou le plateau sur une surface résistant à la chaleur après son retrait. **NE** touchez **PAS** les accessoires pendant la cuisson ou immédiatement après celle-ci.
- 30 Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 31 Pour débrancher l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil hors tension, puis débranchez-le de la prise quand il n'est pas utilisé ou avant son nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'y introduire ou d'en retirer des pièces et de l'entreposer.
- 32 **NE** nettoyez **PAS** l'appareil avec des tampons à récurer métalliques. Des pièces peuvent séparer du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui entraîne un risque d'électrocution.
- 33 Reportez-vous à la section Nettoyage et entretien pour des renseignements sur l'entretien régulier de l'appareil.
- 34 **NE** placez **PAS** les mains à proximité du cordon du thermomètre Foodi Smart pendant son utilisation pour éviter les brûlures.
- 35 Le thermomètre intelligent Foodi Smart NE remplace PAS un thermomètre alimentaire externe.
- 36 Pour éviter tout risque de maladie, utilisez **TOUJOURS** un thermomètre externe pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 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.



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.

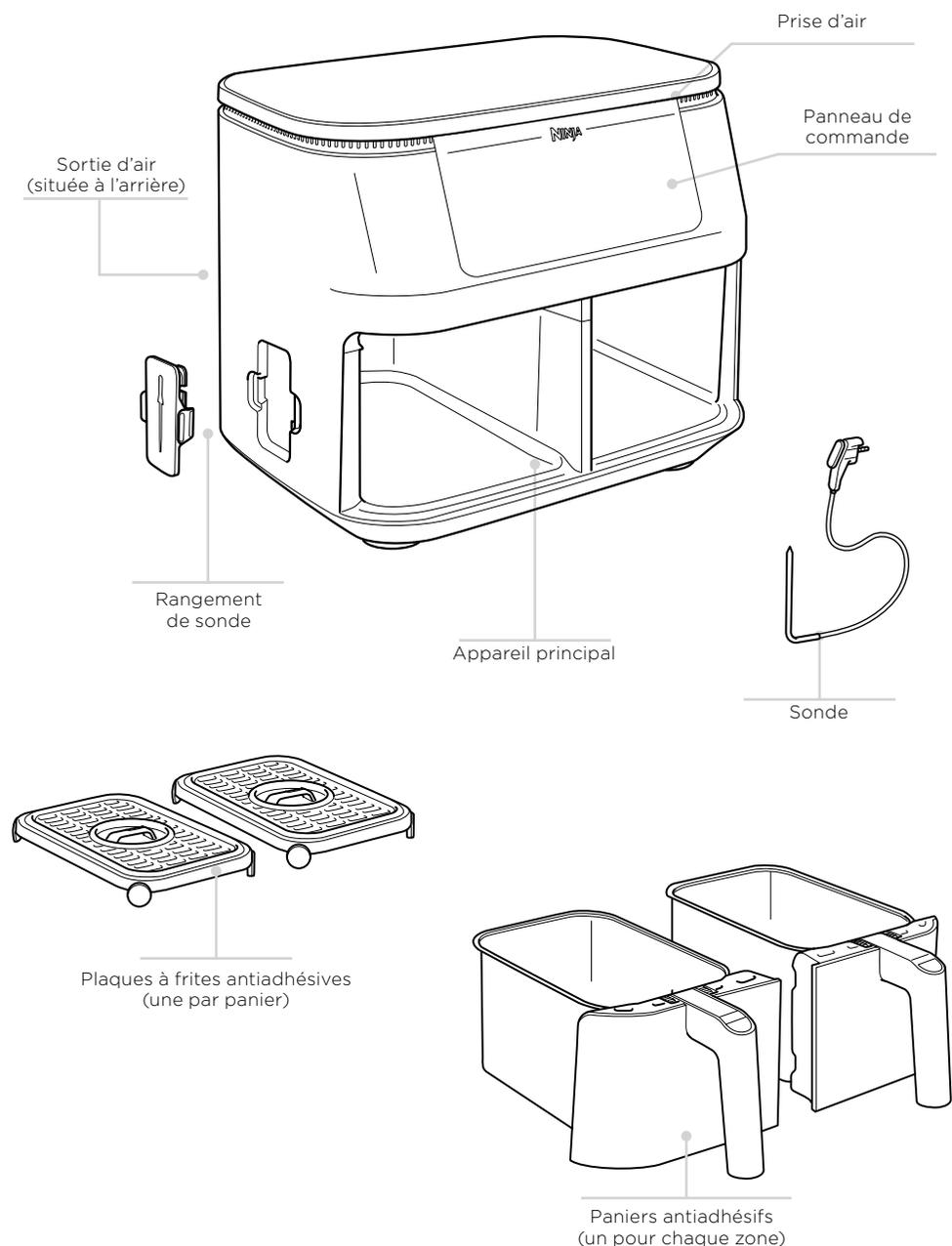


Prenez soin d'éviter tout contact avec une surface chaude. Utilisez toujours des protections pour les mains afin d'éviter les brûlures.

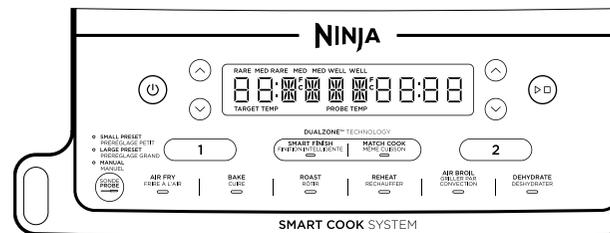


Pour usage intérieur et domestique uniquement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



PRÉSENTATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD À 2 PANIERS SMART XL NINJA® FOODI®



Lors du réglage de l'heure, l'affichage numérique indique HH:MM.

FONCTIONS

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

BAKE (cuire) : Créez des pâtisseries et des desserts décadents.

ROAST (rôtir) : Faites rôtir des viandes pour les attendrir et bien plus encore.

AIR BROIL (griller par convection) : Ajoutez la touche finale de croustillant aux repas ou faites fondre les garnitures pour obtenir une finition parfaite.

REHEAT (réchauffer) : Réchauffez vos restes avec un résultat croustillant.

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

BOUTONS DE COMMANDE

- 1 La zone 1 contrôle la sortie du panier de gauche.
- 2 La zone 2 contrôle la sortie du panier de droite.

Flèches de GAUCHE : Utilisez les flèches situées à gauche de l'écran pour sélectionner la température de cuisson ou le type de protéine souhaités.

Flèches TIME (temps) : Utilisez les flèches situées à droite de l'écran pour sélectionner le temps ou le degré de cuisson.

Bouton SMART FINISH (finition intelligente) :

Synchronise automatiquement les temps de cuisson pour garantir que les deux zones se terminent en même temps, même s'il y a des temps de cuisson différents.

Bouton MATCH COOK (même cuisson) : Associe automatiquement les réglages de zone 2 à ceux de la zone 1 pour cuire une plus grande quantité du même aliment ou pour cuire différents aliments avec la même fonction, température et durée.

Bouton PROBE (sonde) : Permet de sélectionner les fonctions Small Preset (préréglage petit), Large Preset (préréglage grand) ou Manual (manuel) lorsque vous utilisez le thermomètre intelligent Foodi®.

Bouton d'ALIMENTATION : Le bouton  met l'appareil en marche ou l'arrête, et il arrête toutes les fonctions de cuisson.

Mode Standby (veille) : Après 10 minutes sans interaction avec le panneau de commande, l'appareil passe en mode Standby (veille). Le bouton d'alimentation est faiblement allumé.

Mode Hold (pause) : Hold (pause) s'affiche sur l'appareil en mode SMART FINISH (finition intelligente). La cuisson a lieu dans une zone, tandis que l'autre zone est en pause jusqu'à ce que les temps se synchronisent.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez et jetez tout emballage, étiquette promotionnelle et ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. 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 les paniers et les plaques à frites dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. Les plaques à frites et les paniers sont les **SEULES** pièces qui vont au lave-vaisselle. **NE** lavez **JAMAIS** l'appareil principal et le thermomètre Foodi Smart au lave-vaisselle.

UTILISATION LE THERMOMÈTRE INTELLIGENT FOODI®

Assurez-vous que la prise est exempte de tout résidu, nœud ou pli et que le cordon est déplié avant de brancher le thermomètre dans l'appareil.

REMARQUE : Le thermomètre intelligent Foodi ne peut être utilisé que dans la zone 1.

- Sortez le compartiment de rangement du thermomètre situé sur le côté gauche de l'appareil. Puis, déroulez le cordon du compartiment pour retirer le thermomètre. Retirez le panier de la Zone 1 (avant de brancher le thermomètre).
- Insérez le thermomètre dans la protéine en vous reportant à la page suivante du guide pour vous assurer qu'il est positionné correctement.
- Branchez le thermomètre dans la prise située sur le côté gauche du panneau de commande. Appuyez fermement sur la fiche jusqu'à ce qu'elle ne puisse plus entrer plus profondément dans la prise, puis insérez-la dans l'appareil. Vous devriez entendre et sentir un clic lorsque le thermomètre est inséré complètement. Remplacez le compartiment de rangement sur le côté de l'appareil.

REMARQUE : Vous pouvez laisser l'excédent de fil de sonde dans le panier.

- Une fois le thermomètre branché dans la prise, sélectionnez la zone 1, puis sur la fonction de cuisson désirée. Si vous le souhaitez, utilisez les flèches sur le côté gauche pour régler la température de cuisson.
- Utilisez le bouton PROBE (sonde) pour sélectionner la fonction Small ou Large preset (préréglage petit ou grand) selon la taille de la protéine. Consultez la page 9 du Guide de démarrage rapide pour obtenir des conseils. Utilisez les flèches situées à gauche de l'écran pour sélectionner la protéine désirée et les flèches situées à droite pour régler le degré de cuisson interne. Si vous utilisez le bouton Manual (manuel), utilisez les températures de cuisson internes recommandées ci-dessous.

TYPE D'ALIMENT :	DEGRÉ DE CUISSON :
Poisson	À point (130°F)
	À point-bien cuit (140°F)
	Bien cuit (150°F)
Poulet/dinde	Bien cuit (165°F)
Porc	À point (130°F)
	À point-bien cuit (150°F)
	Bien cuit (160°F)
Bœuf	Saignant (115°F)
	Mi-saignant (125°F)
	À point (130°F)
	À point-bien cuit (145°F)
	Bien cuit (150°F)

REMARQUE : Les recommandations pour le BŒUF sont inférieures à la normale en raison de la cuisson au repos (de 10 à 15°F).

- Le préchauffage n'est pas nécessaire. Une fois vos choix faits, appuyez sur le bouton start/pause pour commencer la cuisson. La température lue par le thermomètre s'affichera en temps réel à l'écran, jusqu'à ce qu'elle atteigne celle prédéfinie.
- L'appareil s'arrêtera automatiquement lorsque le degré de cuisson désiré est atteint.
- Transférez la protéine dans une assiette et laissez reposer. Il n'est pas nécessaire de conserver le thermomètre inséré dans l'aliment. Les protéines continueront de cuire au repos selon le degré de cuisson réglé, pendant environ 3 à 5 minutes. Il s'agit d'une étape importante, car ne pas laisser reposer l'aliment peut entraîner une cuisson insuffisante. Les temps de cuisson au repos peuvent varier en fonction de la taille des protéines, de la coupe des protéines et du type de protéines.

REMARQUE : Le thermomètre sera CHAUD. Utilisez des gants de cuisine ou des pinces pour retirer le thermomètre de la protéine.

Utilisation de la fonction Smart Finish (finition intelligente) avec le thermomètre intelligent Foodi :

- Appuyez sur zone 1 et sélectionnez la fonction de cuisson désirée. Utilisez le bouton PROBE (sonde) pour sélectionner la fonction Small ou Large preset (préréglage petit ou grand) selon la taille de la protéine (consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des conseils). Utilisez les flèches sur le côté gauche pour sélectionner la protéine et les flèches sur le côté droit pour sélectionner la cuisson désirée.
- Appuyez sur zone 2 et sélectionnez la fonction de cuisson désirée. Réglez la minuterie et la température, puis sélectionnez Smart Finish (finition intelligente). Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson.

REMARQUE : Lors de l'étape de cuisson initiale, la zone dont le temps de cuisson est plus court affiche HOLD (pause). L'écran passe ensuite à l'affichage de la température actuelle et cible de la sonde dans la zone 1, et affiche des barres de progression pour la zone 2.

Utilisation de la fonction Match Cook (même cuisson) et le thermomètre intelligent Foodi :

- Appuyez sur zone 1 et sélectionnez la fonction de cuisson désirée. Utilisez les flèches sur le côté gauche pour sélectionner la température de cuisson souhaitée. Utilisez le bouton PROBE (sonde) pour sélectionner la fonction Small ou Large preset (préréglage petit ou grand), selon la taille de la protéine. Consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des conseils. Si vous utilisez le bouton Manual (manuel), utilisez les températures de cuisson internes recommandées à la page 6.
- Utilisez les flèches situées à gauche de l'écran pour sélectionner la protéine désirée et les flèches situées à droite de l'écran pour régler le degré de cuisson interne.
- Sélectionnez la fonction MATCH COOK (même cuisson), puis appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson.

COMMENT INSÉRER CORRECTEMENT LE THERMOMÈTRE

TYPE D'ALIMENTS :	POSITION	CORRECTE	INCORRECTE
Biftecks Côtelettes de porc Poitrines de poulet Hamburgers Filets de viande Filets de poisson	<ul style="list-style-type: none"> Insérez le thermomètre horizontalement au centre de la partie la plus épaisse de la viande. Assurez-vous que le thermomètre est près de l'os (sans le toucher) et loin du gras ou des cartilages. Assurez-vous que la pointe du thermomètre se trouve au centre de la viande, et non en angle vers sa partie inférieure ou supérieure. 		
	<p>REMARQUE : La partie la plus épaisse du filet pourrait ne pas être le centre. Il est important que le bout du thermomètre soit dans cette partie pour obtenir les résultats souhaités.</p>		
	<p>REMARQUE : Les morceaux de viande doivent avoir une épaisseur d'au moins 1 po pour obtenir des résultats de cuisson fiables à l'aide de la sonde. Les viandes d'une épaisseur inférieure à 1 po risquent de ne pas être cuites correctement.</p>		
Poulet entier	<ul style="list-style-type: none"> Insérez le thermomètre horizontalement dans la partie la plus épaisse de la poitrine, parallèlement à l'os sans le toucher. Assurez-vous que le bout du thermomètre atteigne le centre de la partie la plus épaisse de la poitrine sans la transpercer pour aboutir dans la cavité. 		

REMARQUE : N'utilisez PAS le thermomètre pour des protéines congelées ni pour des coupes de viande dont l'épaisseur est inférieure à 2,5 cm.

IMPORTANT : Consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir le tableau de cuisson avec les préréglages lorsque vous utilisez les fonctions Smart Finish (finition intelligente) et Match Cook (même cuisson) avec le thermomètre intelligent Foodi.

CUISSON DANS VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD À 2 PANIERS SMART XL

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE DE RÉFÉRENCE POUR LES RECETTES ET LES TABLEAUX DE CUISSON

CUISSON AVEC LA TECHNOLOGIE DUALZONE™

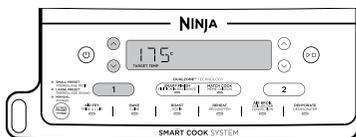
La technologie DualZone utilise deux zones de cuisson pour une plus grande polyvalence. La fonction Smart Finish (finition intelligente) garantit que, quels que soient les réglages de cuisson, les deux zones seront prêtes en même temps.

Pour obtenir des instructions détaillées sur l'utilisation de chaque fonction, reportez-vous aux pages 10 à 13.

SMART FINISH (finition intelligente) (sans le thermomètre intelligent Foodi®)

Pour terminer la cuisson en même temps lorsque les aliments ont des durées, des températures ou même des fonctions de cuisson différentes :

- 1 Placez les ingrédients dans les paniers, insérez ceux-ci dans l'appareil, puis appuyez sur le bouton d'alimentation.
- 2 La zone 1 reste allumée. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée. Utilisez les flèches de gauche pour régler la température et utilisez les flèches de droite pour régler le temps.



- 3 Sélectionnez la zone 2, puis sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée (Air Broil [griller par convection] peut être utilisé dans une seule zone lorsque vous utilisez la fonction Smart Finish [finition intelligente]). Utilisez les flèches de gauche pour régler la température et utilisez les flèches de droite pour régler le temps.

- 4 Appuyez sur SMART FINISH (finition intelligente), puis appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour commencer la cuisson dans la zone avec le temps le plus long. L'autre zone affiche **HOLD (pause)**. L'appareil émet un bip et active la deuxième zone lorsque les deux zones ont le même temps restant.



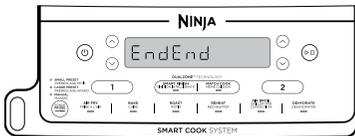
REMARQUE : La fonction Air Broil (griller par convection) peut être utilisée dans une seule zone à la fois.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez la fonction Air Broil (griller par convection), vous pouvez sélectionner une autre fonction pour la zone 2.



REMARQUE : Il est recommandé de secouer les aliments pendant la cuisson. Afin d'assurer une fin synchronisée, appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour mettre les deux zones en pause. Pour mettre une seule zone en pause pendant la cuisson à deux zones, reportez-vous à la page 8.

- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et « End » (fin) apparaît sur l'affichage.
- 6 Retirez les ingrédients en les déversant ou avec des pinces ou ustensiles à embout en silicone. **NE** posez **PAS** le tiroir sur le dessus de l'appareil.

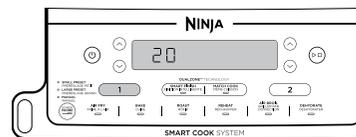


REMARQUE : Si vous décidez que les aliments dans l'une des zones sont cuits avant que le temps de cuisson ne soit écoulé, vous pouvez **ARRÊTER UNE ZONE**. Sélectionnez cette zone, puis appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour mettre la zone en pause ou régler le temps à zéro. Reportez-vous à la page 11 pour plus d'instructions.

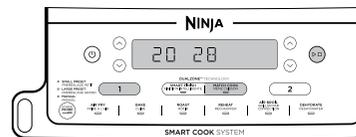
MATCH COOK (même cuisson) (sans le thermomètre intelligent Foodi®)

Pour cuire une plus grande quantité du même aliment ou pour cuire différents aliments avec la même fonction, température et durée :

- 1 Placez les ingrédients dans les paniers, insérez ceux-ci dans l'appareil, puis appuyez sur le bouton d'alimentation.
- 2 La zone 1 reste allumée. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée (il est impossible d'utiliser Air Broil [griller par convection] dans l'une ou l'autre des zones avec la fonction Match Cook [même cuisson]). Utilisez les flèches de gauche pour régler la température et utilisez les flèches de droite pour régler le temps.



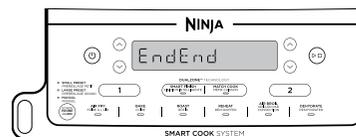
- 3 Appuyez sur le bouton MATCH COOK (même cuisson) pour copier les réglages de la zone 1 à la zone 2. Appuyez ensuite sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour commencer la cuisson dans les deux zones.



REMARQUE : Il est impossible d'utiliser Air Broil (griller par convection) en mode Match Cook (même cuisson).

REMARQUE : Il est recommandé de secouer les aliments pendant la cuisson. Afin d'assurer une fin synchronisée, appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour mettre les deux zones en pause. Pour mettre une seule zone en pause pendant la cuisson à deux zones, reportez-vous à la page 8.

- 4 « End » (fin) apparaît sur les deux écrans quand la cuisson prend fin en même temps.



- 5 Retirez les ingrédients en les déversant ou avec des pinces ou ustensiles à embout en silicone.

CUISSON AVEC DEUX ZONES

Lorsque le mode Smart Finish (finition intelligente) ou Match Cook (même cuisson) ne sont pas sélectionnés, la technologie intégrée dans la conception optimise automatiquement la répartition de la puissance lorsque deux zones ont des temps de cuisson différents. Cela signifie que le degré de cuisson des aliments dans la zone dont le temps de cuisson est plus long peut être atteint avant la fin du temps de cuisson défini. Vérifiez fréquemment les aliments pour éviter toute cuisson excessive.

- 1 Sélectionnez la zone 1, puis sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée. Utilisez les flèches de gauche pour régler la température.



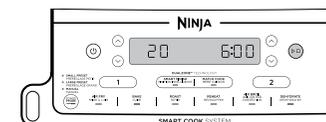
- 2 Réglez le temps à l'aide des flèches de droite.



- 3 Répétez les étapes 2 et 3 pour la zone 2.



- 4 Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour commencer la cuisson dans les deux zones.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée dans la zone dont le temps de cuisson est le plus court, la puissance change pour aider à optimiser le temps de cuisson dans la zone restante.

- 6 Continuez à surveiller les aliments, car ils peuvent arrêter de cuire avant la fin du temps de cuisson défini.
- 7 Retirez les ingrédients en les déversant ou en utilisant des pinces ou ustensiles à embout en silicone.

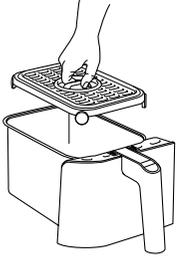
CUISSON DANS VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD À 2 PANIERS SMART XL (SUITE)

CUISSON DANS UNE SEULE ZONE

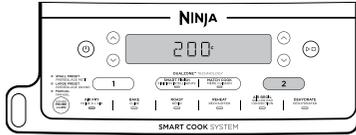
Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale, puis appuyez sur le bouton d'alimentation .

Frir à l'air

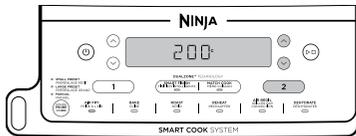
- 1 Installez la plaque à frites dans le panier, puis placez les ingrédients dans le panier et insérez ce dernier dans l'appareil.



- 2 L'appareil passera par défaut à la Zone 1 (pour utiliser la Zone 2, sélectionnez la Zone 2). Sélectionnez AIR FRY (frir à l'air).



- 3 Réglez la température souhaitée à l'aide des flèches de gauche.

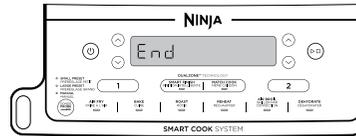


- 5 Utilisez les flèches de droite pour régler le temps par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson.



REMARQUE : Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le panier et secouer ou brasser les ingrédients pour uniformiser la friture. Si vous souhaitez faire une pause pendant cette période, appuyez sur le numéro de zone, puis appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt). Si vous utilisez une seule zone, appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt).

- 6 Quand la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et « End » (fin) apparaît à l'écran.



- 7 Retirez les ingrédients en les déversant ou en utilisant des pinces ou ustensiles à embout en silicone.

Cuire

- 1 Installez la plaque à frites dans le panier (facultatif), puis placez les ingrédients dans le panier et insérez celui-ci dans l'appareil.



- 2 L'appareil passera par défaut à la zone 1 (pour utiliser la zone 2, sélectionnez la zone 2). Sélectionnez BAKE (cuire).



REMARQUE : Pour convertir des recettes au four traditionnel, réduisez la température de 25°F (10°C).

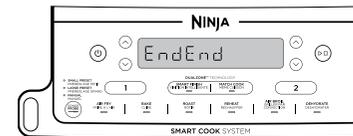
- 3 Réglez la température souhaitée à l'aide des flèches de gauche.



- 4 Utilisez les flèches TIME (temps) pour régler le temps par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure et par incréments de 5 minutes entre 1 à 4 heures. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et « End » (fin) apparaît sur l'affichage.



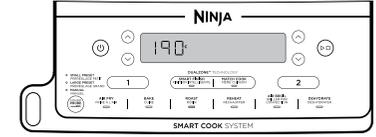
- 6 Retirez les ingrédients en les déversant ou en utilisant des pinces ou ustensiles à embout en silicone.

Rôtir

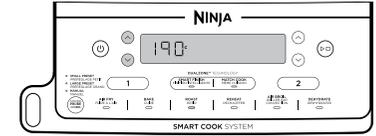
- 1 Installez la plaque à frites dans le panier (facultatif), puis placez les ingrédients dans le panier et insérez celui-ci dans l'appareil.



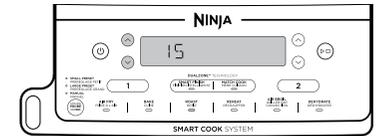
- 2 L'appareil passera par défaut à la Zone 1 (pour utiliser la Zone 2, sélectionnez la Zone 2). Sélectionnez ROAST (rôtir).



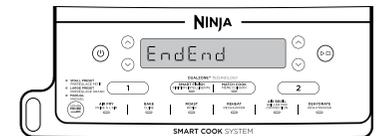
- 3 Réglez la température souhaitée à l'aide des flèches de gauche.



- 4 Utilisez les flèches de droite pour régler le temps par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure et par incréments de 5 minutes entre 1 à 4 heures. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et « End » (fin) apparaît sur l'affichage.



- 6 Retirez les ingrédients en les déversant ou en utilisant des pinces ou ustensiles à embout en silicone.

CUISSON DANS VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD À 2 PANIERS SMART XL (SUITE)

Griller par convection (non disponible sur tous les modèles)

REMARQUE : Il est impossible d'utiliser la fonction AIR BROIL (griller par convection) dans les deux zones en même temps.

- 1 Installez la plaque à frites dans le panier, puis placez les ingrédients dans le panier et insérez celui-ci dans l'appareil.



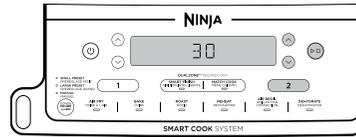
- 2 L'appareil passera par défaut à la zone 1 (pour utiliser la zone 2, sélectionnez la zone 2). Sélectionnez AIR BROIL (griller par convection).



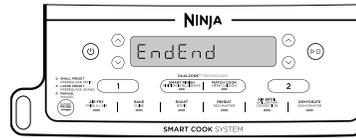
- 3 Réglez la température souhaitée à l'aide des flèches de gauche.



- 4 Utilisez les flèches de droite pour régler l'heure par incréments de 1 minute jusqu'à 30 minutes. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et « End » (fin) apparaît sur l'affichage.



- 6 Retirez les ingrédients en les déversant ou en utilisant des pinces ou ustensiles à embout en silicone.

Réchauffer

- 1 Installez la plaque à frite dans le panier (facultatif), puis placez les ingrédients dans le panier et insérez celui-ci dans l'appareil.



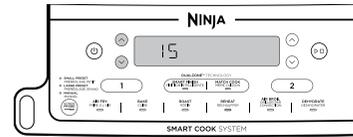
- 2 L'appareil passera par défaut à la Zone 1 (pour utiliser la Zone 2, sélectionnez la Zone 2). Sélectionnez REHEAT (réchauffer).



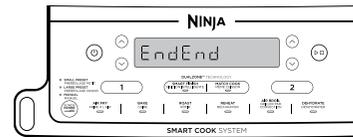
- 3 Réglez la température souhaitée à l'aide des flèches de gauche.



- 4 Utilisez les flèches de droite pour régler le temps par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour lancer le cycle de réchauffage.



- 5 Lorsque le réchauffage est terminé, l'appareil émet un bip et « End » (fin) apparaît sur l'affichage.

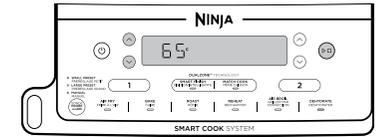


- 6 Retirez les ingrédients en les déversant ou en utilisant des pinces ou ustensiles à embout en silicone.

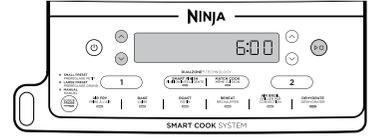
Déshydrater

- 1 Placez une seule couche d'ingrédients dans le panier. Placez ensuite la plaque à frites dans le panier au-dessus des ingrédients et placez une autre couche d'ingrédients sur la plaque à frites.

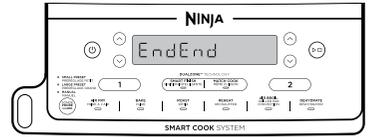
- 2 L'appareil passera par défaut à la zone 1 (pour utiliser la zone 2, sélectionnez la zone 2). Sélectionnez DEHYDRATE (déshydrater). La température par défaut apparaît sur l'affichage. Utilisez les flèches de gauche pour régler la température souhaitée.



- 3 Utilisez les flèches de droite pour régler l'heure par incréments de 15 minutes entre 1 à 12 heures. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour lancer le cycle de déshydratation.



- 4 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et « End » (fin) apparaît sur l'affichage.

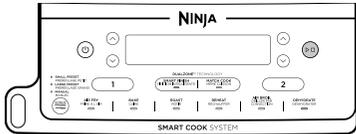


- 5 Retirez les ingrédients en les déversant ou en utilisant des pinces ou ustensiles à embout en silicone.

CUISSON DANS VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD À 2 PANIERS SMART XL (SUITE)

MISE EN PAUSE DES DEUX ZONES EN MÊME TEMPS

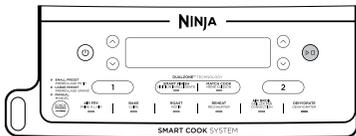
- 1 Pour faire une pause en mode SMART FINISH (finition intelligente) ou pour mettre les deux zones en pause en mode de cuisson à deux zones, appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt).



- 2 Pour poursuivre la cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton.

MISE EN PAUSE D'UNE SEULE ZONE PENDANT LA CUISSON À DEUX ZONES

- 1 Pour mettre en pause une seule zone pendant que les deux zones sont en marche, sélectionnez la zone à mettre en pause, puis appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt).



- 2 Pour poursuivre la cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton.

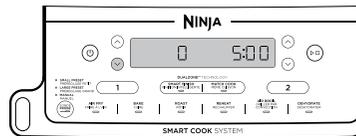
REMARQUE : Cette fonction n'est pas disponible lorsque vous utilisez Smart Finish (finition intelligente) et le thermomètre intelligent Foodi.

FIN DU TEMPS DE CUISSON DANS UNE ZONE (LORS DE L'UTILISATION DES DEUX ZONES)

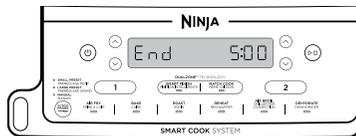
- 1 Sélectionnez la zone à arrêter.



- 2 Appuyez ensuite sur la flèche TIME (temps) orientée vers le bas pour régler le temps à zéro.



- 3 Une fois le temps réglé à zéro, appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt).
- 4 Le temps de cette zone est alors annulé et « End » (fin) apparaît sur l'affichage. La cuisson continue dans l'autre zone.



REMARQUE : Cette fonction n'est pas disponible lorsque vous utilisez Smart Finish (finition intelligente) et le thermomètre Foodi Smart.

NETTOYAGE DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD À 2 PANIERS SMART XL

L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation. Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer.

Pièce ou accessoire	Méthode de nettoyage	Compatible avec le lave-vaisselle?
Appareil principal	Pour nettoyer l'appareil principal et le panneau de commande, essuyez-les à l'aide d'un chiffon humide. REMARQUE : NE plongez JAMAIS l'appareil principal dans l'eau ou dans tout autre liquide. NE lavez JAMAIS l'appareil principal dans le lave-vaisselle.	Non
Plaques à frites	Les plaques à frites peuvent être lavées au lave-vaisselle ou à la main. En cas de lavage à la main, séchez toutes les pièces à l'air ou avec une serviette après l'utilisation.	Oui
Paniers	Les paniers peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à la main. En cas de lavage à la main, séchez toutes les pièces à l'air ou avec une serviette après l'utilisation. * Pour prolonger la durée de vie de vos paniers, nous vous recommandons de les laver à la main.	Oui*
Le thermomètre intelligent Foodi	Ne mettez pas le thermomètre au lave-vaisselle et ne l'immergez jamais dans l'eau ou dans tout autre liquide. Essuyez à l'aide d'un chiffon humide.	Non

Si des résidus d'aliments sont collés sur les plaques à frites ou les paniers, immergez-les dans un évier rempli d'eau chaude savonneuse et laissez-les tremper.

CONSEILS UTILES

- 1 Pour un brunissage homogène, veillez à ce que les ingrédients soient disposés en couche uniforme au fond du panier, sans se chevaucher. Si les ingrédients se chevauchent, veillez à les secouer à mi-cuisson.
- 2 Pour convertir des recettes destinées au four traditionnel, réduisez la température de 25°F (10°C). Vérifiez fréquemment les aliments afin d'éviter toute cuisson excessive.
- 3 Il arrive que le ventilateur de la friteuse à air chaud projette des aliments légers. Pour atténuer ce problème, fixez les aliments (comme la tranche supérieure de pain d'un sandwich) avec des cure-dents en bois.
- 4 Les plaques à frites élèvent les ingrédients dans les paniers afin que l'air puisse circuler sous les ingrédients et autour de ceux-ci pour obtenir une cuisson croustillante uniforme.
- 5 Après avoir sélectionné une fonction de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour commencer immédiatement la cuisson. L'appareil fonctionne à la température et au temps par défaut.
- 6 Pour obtenir de meilleurs résultats avec des pommes de terre et des légumes frais, utilisez au moins 1 cuillère à soupe d'huile. Ajoutez plus d'huile selon les besoins pour obtenir le niveau de croquant souhaité.
- 7 Pour des résultats optimaux, vérifiez la progression de la cuisson et retirez les aliments lorsque le niveau de brunissage souhaité est atteint. Nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour surveiller la température interne des aliments protéinés.
- 8

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, visitez le site Web ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories ou communiquez avec le service à la clientèle au 1 855 520-7816.

- **Comment puis-je régler la température ou le temps quand j'utilise une seule zone?**
Lorsqu'une seule zone fonctionne, le temps et la température de cuisson peuvent être réglés à tout moment en appuyant sur les flèches orientées vers le haut et vers le bas.
- **Comment puis-je régler la température ou le temps quand j'utilise les deux zones?**
Sélectionnez la zone souhaitée, puis utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température ou les flèches TIME (temps) pour régler le temps de cuisson.
- **Puis-je cuire différents aliments dans chaque zone et ne pas me soucier de la contamination croisée?**
Oui. Les deux zones sont autonomes et sont dotées d'éléments chauffants et des ventilateurs distincts.
- **Comment mettre une zone en pause ou l'arrêter quand j'utilise les deux zones?**
Sélectionnez la zone à mettre en pause ou à arrêter, puis appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt).
- **Puis-je poser les paniers sur mon comptoir en toute sécurité?**
Les paniers chauffent pendant la cuisson. Manipulez-les avec précaution et posez-les uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur. **NE** posez **PAS** les paniers sur le dessus de l'appareil.
- **Quand dois-je utiliser la plaque à frites?**
Utilisez la plaque à frites pour obtenir des aliments croustillants. La plaque élève les aliments dans le panier de sorte que l'air puisse circuler sous et autour de ceux-ci, et ainsi offrir une cuisson uniforme.
- **Pourquoi mes aliments n'ont-ils pas cuit complètement?**
Assurez-vous que le panier est entièrement inséré pendant la cuisson. Pour un brunissage homogène, veillez à ce que les ingrédients soient disposés en couche uniforme au fond du panier, sans se chevaucher. Secouez le panier pour mélanger les ingrédients afin d'obtenir des aliments uniformément croustillants. La température et le temps de cuisson peuvent être réglés à tout moment pendant la cuisson. Il vous suffit d'utiliser les flèches TEMP (température) pour régler la température ou les flèches TIME (temps) pour régler le temps de cuisson.
- **Pourquoi mes aliments sont-ils brûlés?**
Pour obtenir les meilleurs résultats, vérifiez la progression de la cuisson et retirez les aliments lorsqu'ils sont dorés à votre goût. Retirez les aliments immédiatement après la fin du temps de cuisson pour éviter toute cuisson excessive.
- **Pourquoi certains ingrédients sont-ils projetés lors de la friture à l'air?**
Il arrive que le ventilateur de la friteuse à air chaud projette des aliments légers. Utilisez des cure-dents en bois pour fixer des aliments légers, comme la tranche de pain supérieure sur un sandwich.
- **Puis-je faire frire à l'air des ingrédients humides et enrobés?**
Oui, mais utilisez la technique de panure appropriée. Il est important d'enrober d'abord les aliments de farine, puis d'œuf, puis de chapelure. Écrasez fermement la chapelure sur les ingrédients enrobés pour qu'elle ne soit pas projetée par le ventilateur.
- **Pourquoi l'écran d'affichage est-il noir?**
L'appareil est en mode veille. Appuyez sur le bouton d'alimentation  pour l'allumer.
- **Pourquoi l'appareil émet-il un bip?**
Soit les aliments sont cuits, soit l'autre zone a commencé la cuisson.
- **Pourquoi y a-t-il un message « E » sur l'écran?**
L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1 855 520-7816.
- **Pourquoi un disjoncteur s'est-il déclenché lors de l'utilisation de l'appareil?**
L'appareil consomme 1 690 watts; il doit donc être branché dans une prise protégée par un disjoncteur de 15 A. L'utilisation d'une prise protégée par un disjoncteur de 10 A entraîne le déclenchement du disjoncteur. Il est également important que l'appareil soit le seul appareil branché dans une prise de courant lorsqu'il est utilisé. Pour éviter de déclencher un disjoncteur, assurez-vous que l'appareil est le seul appareil branché dans une prise protégée par un disjoncteur de 15 A.

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

Veuillez 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.

