

NINJA®

AF161C

Series • Série

OWNER'S GUIDE
GUIDE DE L'UTILISATEUR

AIR FRYER MAX XL

FRITEUSE À AIR Chaud MAX TG



THANK YOU

for purchasing the Ninja® Air Fryer Max XL



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: 1750W

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	4
Parts & Accessories	6
Getting to Know Your Air Fryer Max XL	7
Function Buttons	7
Operating Buttons	7
Before First Use	7
Using Your Air Fryer Max XL	8
Using the Cooking Functions	8
Max Crisp	8
Air Fry	9
Air Roast	10
Air Broil	11
Bake	12
Reheat	13
Dehydrate	14
Cleaning & Maintenance	15
Cleaning Your Air Fryer Max XL	15
Helpful Tips	15
Replacement Parts	15
Troubleshooting Guide	16
Warranty	17

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY

Read all instructions before using your Ninja® Air Fryer Max XL.

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 To eliminate a choking hazard for young children, remove and discard the protective cover fitted on the power plug of this appliance.
- 4 Children shall not play with the appliance.
- 5 **NEVER** use electrical socket below counter.
- 6 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 7 **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.
- 8 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the nonstick basket provided.
- 9 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.
- 10 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 11 **DO NOT** cover the air intake vent or air socket vent while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 12 Before placing removable nonstick basket into the main unit, ensure basket and unit are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- 13 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.
- 14 Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.
- 15 **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.
- 16 **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injuries.
- 17 **DO NOT** place the appliance in or near a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven or on a ceramic cooktop, electrical coil, gas burner range, or outdoor grill.
- 18 When using this appliance, provide adequate space above and on all sides for air circulation.
- 19 **ALWAYS** ensure basket is properly closed before operating.
- 20 **DO NOT** use the appliance without the removable nonstick cooking basket installed.
- 21 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.

- 22 **DO NOT** place appliance on hot surfaces or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- 23 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.
- 24 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.
- 25 Should the unit emit black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 26 **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.
- 27 Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- 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 shall not be made by children.
- 31 To disconnect, turn any control to OFF, then unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and for storage.
- 32 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 33 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 34 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.
- 35 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.



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.

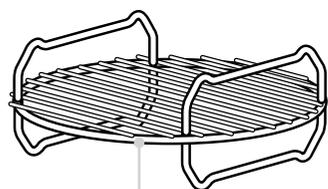


Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.

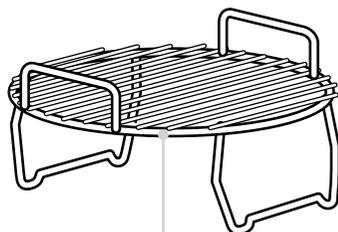


For indoor and household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Mid-Level Rack
(not included with all models)



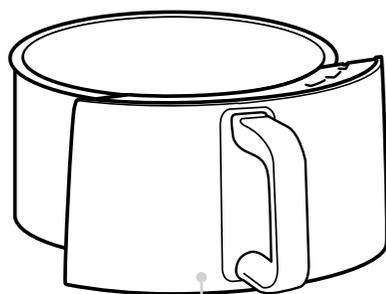
Broil Rack
(not included with all models)



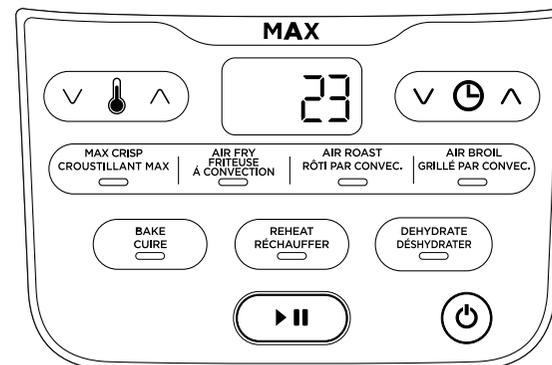
Control Panel



Nonstick
Crisper Plate



Nonstick
Basket



When setting time, the digital display shows HH:MM.
Display currently reads 23 minutes.

*Not all functions are included on every model.

FUNCTION BUTTONS

MAX CRISP: Use to give frozen foods extra crispiness and crunch with little to no oil.

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

AIR ROAST: Use the unit as a roaster oven for tender meats, vegetables, and more.

AIR BROIL: Use to caramelize and brown food.

BAKE: Create decadent baked treats and desserts.

REHEAT: Revive leftovers by gently warming them, leaving you with crispy results.

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

OPERATING BUTTONS

TEMP arrows: Use the up and down TEMP arrows to adjust the cook temperature in any function, except Max Crisp, before or during cooking.

TIME arrows: Use the up and down TIME arrows to adjust the cook time in any function before or during cooking.

START/PAUSE button: After selecting the time and temperature, start cooking by pressing the START/PAUSE button. You can pause cooking at any time by pressing the button again.

POWER button: The Power button shuts off the unit and stops all cooking modes.

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

BEFORE FIRST USE

- 1 Remove and discard all 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 nonstick basket, crisper plate, and accessories in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. **NEVER** clean the main unit in the dishwasher.

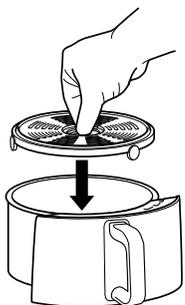
USING YOUR AIR FRYER MAX XL

USING THE COOKING FUNCTIONS

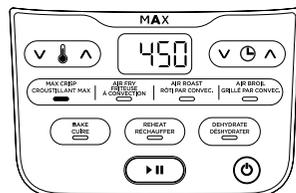
To turn on the unit, first plug the power cord into a wall outlet. Press the power button .

Max Crisp

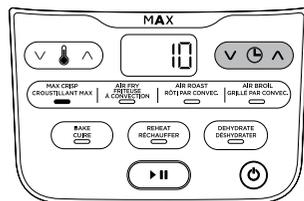
- 1 Install the crisper plate in the basket.



- 2 Press the MAX CRISP button. The default temperature setting will display. The temperature cannot be adjusted in the Max Crisp function.



- 3 Press the TIME up and down arrow buttons to set the cook time.

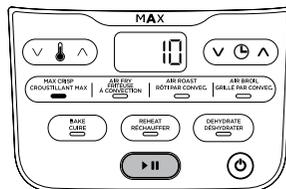


NOTE: For best results, let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients.

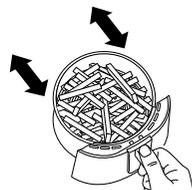
- 4 Add ingredients to the basket. Insert the basket in the unit.



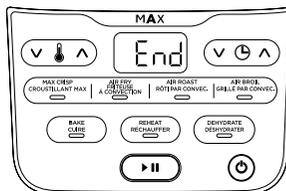
- 5 Press START/PAUSE to begin cooking.



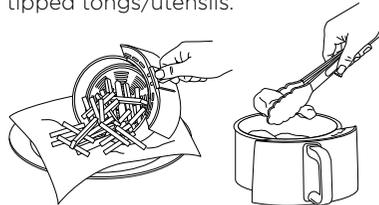
- 6 To toss ingredients during cooking, remove basket and shake it back and forth. The unit will automatically pause when the basket is removed. Reinsert basket and cooking will resume.



- 7 When cooking is complete, the unit will beep and End will appear on the control panel display.

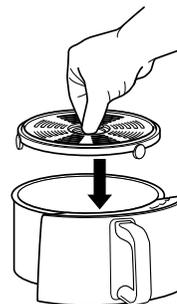


- 8 Remove ingredients by dumping them out or using oven mitts or silicone-tipped tongs/utensils.

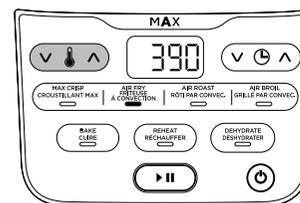


Air Fry

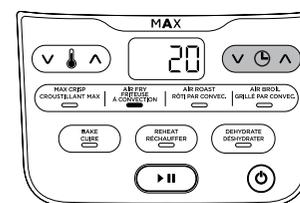
- 1 Install the crisper plate in the basket.



- 2 Press the AIR FRY button. The default temperature setting will display. Use the TEMP up and down arrow buttons to set your desired temperature.



- 3 Press the TIME up and down arrow buttons to set the cook time.

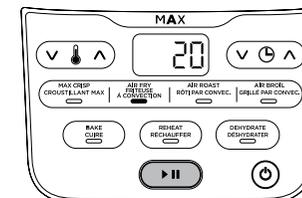


NOTE: For best results, let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients.

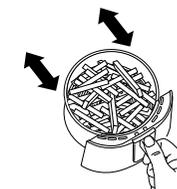
- 4 Add ingredients to the basket. Insert the basket in the unit.



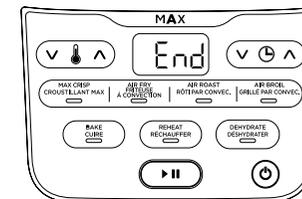
- 5 Press START/PAUSE to begin cooking.



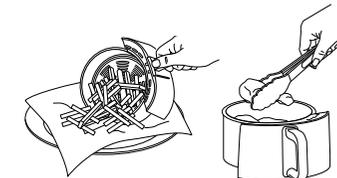
- 6 To toss ingredients during cooking, remove basket and shake it back and forth. The unit will automatically pause when the basket is removed. Reinsert basket and cooking will resume.



- 7 When cooking is complete, the unit will beep and End will appear on the control panel display.



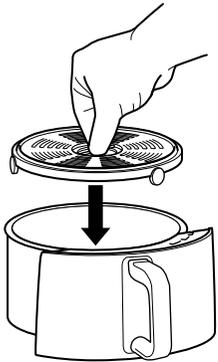
- 8 Remove ingredients by dumping them out or using oven mitts or silicone-tipped tongs/utensils.



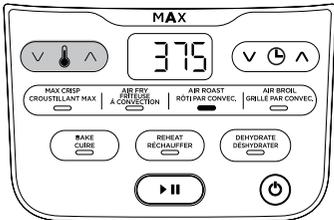
USING YOUR AIR FRYER MAX XL - CONT.

Air Roast

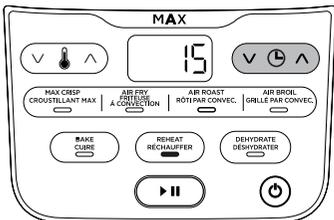
- 1 Install the crisper plate in the basket if needed.



- 2 Press the AIR ROAST button. The default temperature setting will display. Press the TEMP up and down arrow buttons to set your desired temperature.

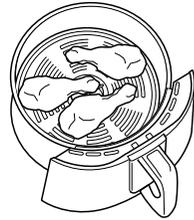


- 3 Press the TIME up and down arrow buttons to set the cook time.

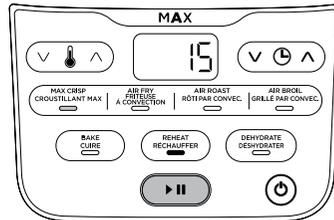


NOTE: For best results, let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients.

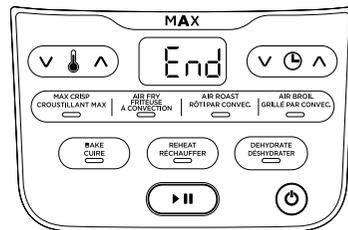
- 4 Add ingredients to the basket. Insert the basket in the unit.



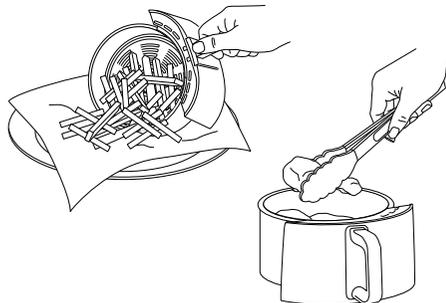
- 5 Press START/PAUSE to begin cooking.



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



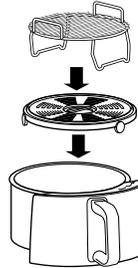
- 7 Remove ingredients by dumping them out or using oven mitts or silicone-tipped tongs/utensils.



NOTE: The Air Broil function and broil rack are not included on all models.

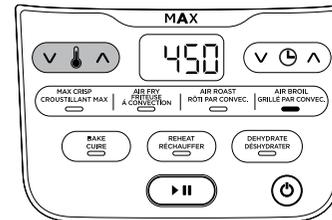
Air Broil

- 1 Install the crisper plate and broil rack in the basket.

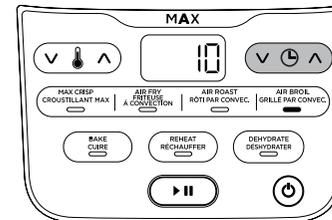


NOTE: For best results when broiling, use the broil rack. When using the broil rack, do not layer food below the rack. If the rack is not included with your model, it is available for purchase at ninjakitchen.ca

- 2 Press the AIR BROIL button. The default temperature setting will display. Use the TEMP up and down arrow buttons to set your desired temperature.



- 3 Press the TIME up and down arrow buttons to set the cook time.

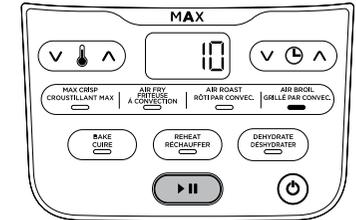


NOTE: For best results, let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients.

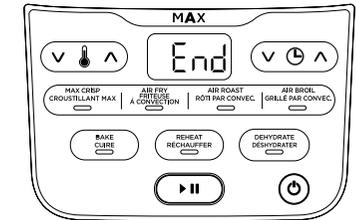
- 4 Add ingredients to the basket. Insert the basket in the unit.



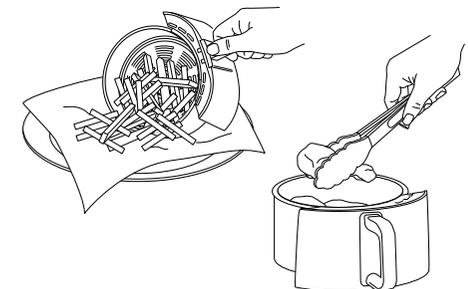
- 5 Press START/PAUSE to begin cooking.



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



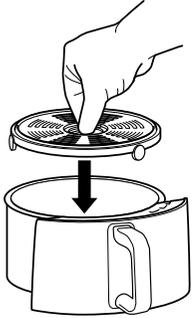
- 7 Remove ingredients by dumping them out or using oven mitts or silicone-tipped tongs/utensils.



USING YOUR AIR FRYER MAX XL - CONT.

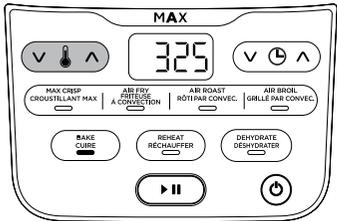
Bake

- 1 Install the crisper plate in the basket if needed. If using a baking dish, the crisper plate is not needed.

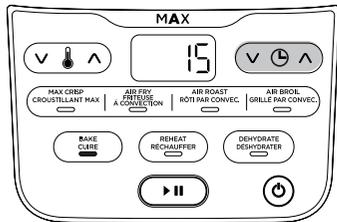


- 2 Press the BAKE button. The default temperature setting will display. Press the TEMP up and down arrow buttons to set your desired temperature.

NOTE: To convert recipes from a conventional oven, reduce the temperature of the air fryer by 25°F. Check food frequently to avoid overcooking.

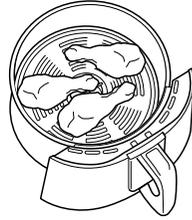


- 3 Press the TIME up and down arrow buttons to set the cook time.

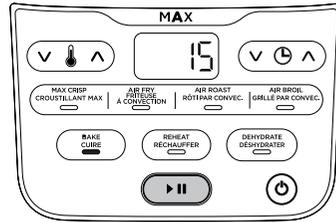


NOTE: For best results, let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients.

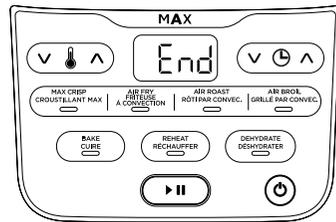
- 4 Add ingredients to the basket. Insert the basket in the unit.



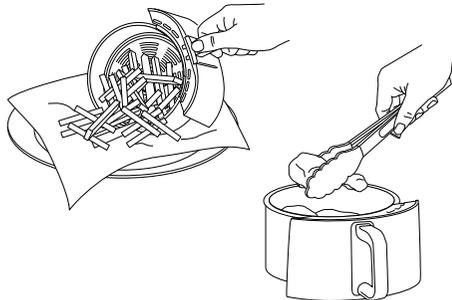
- 5 Press START/PAUSE to begin cooking.



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

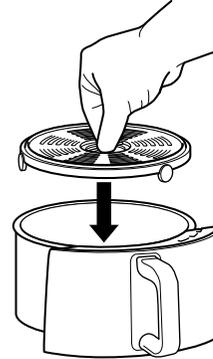


- 7 Remove ingredients by dumping them out or using oven mitts or silicone-tipped tongs/utensils.

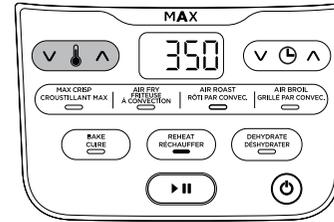


Reheat

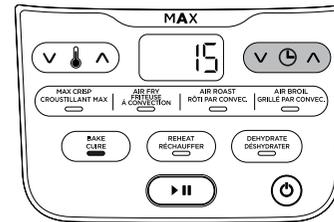
- 1 Install the crisper plate in the basket.



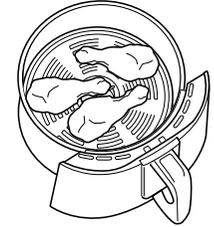
- 2 Press the REHEAT button. The default temperature setting will display. Press the TEMP up and down arrow buttons to set your desired temperature.



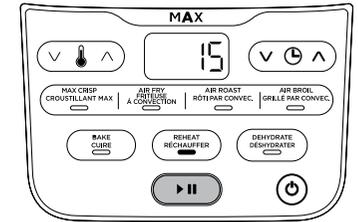
- 3 Press the TIME up and down arrow buttons to set the reheating time.



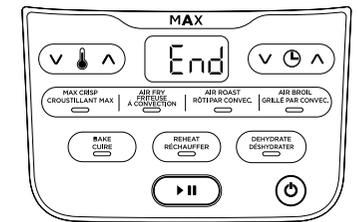
- 4 Add ingredients to the basket. Insert the basket in the unit.



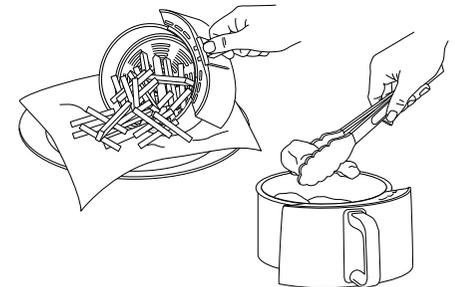
- 5 Press START/PAUSE to begin reheating.



- 6 When reheating is complete, the unit will beep and End will appear on the control panel display.



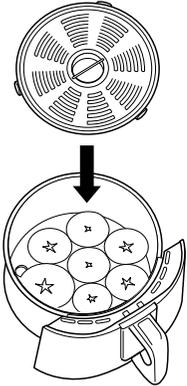
- 7 Remove ingredients by dumping them out or using oven mitts or silicone-tipped tongs/utensils.



USING YOUR AIR FRYER MAX XL - CONT.

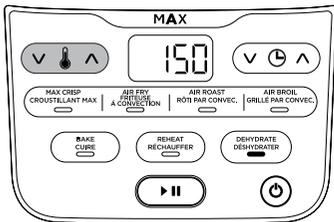
Dehydrate

- 1 Place a layer of ingredients in the bottom of the basket. Then install the crisper plate in the basket and set a second layer of ingredients on the crisper plate.

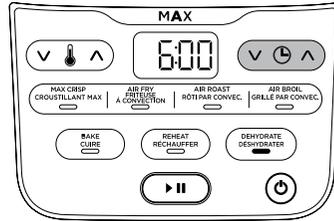


NOTE: You can increase your air fryer's dehydrating capacity with the mid-level rack. If the rack is not included with your model, it is available for purchase at ninjakitchen.ca

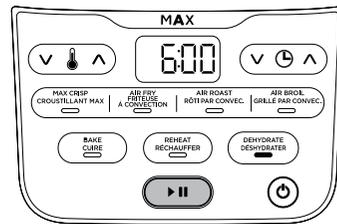
- 2 Insert the basket in the unit.
- 3 Press the DEHYDRATE button. The default temperature will display. Use the TEMP up and down arrow buttons to set your desired temperature.



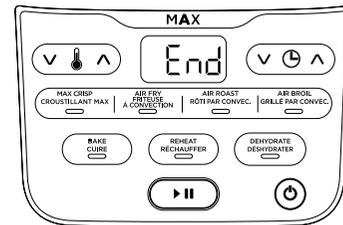
- 4 Press the TIME up and down arrow buttons to set the dehydrating time.



- 5 Press START/PAUSE to start dehydrating.



- 6 When dehydrating is complete, the unit will beep and END will appear on the control panel display.



CLEANING & MAINTENANCE

Cleaning Your Air Fryer Max XL

The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- Unplug the unit from the wall outlet before cleaning.

NOTE: NEVER immerse the main unit in water or any other liquid. **NEVER** clean the main unit in a dishwasher.

- To clean the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth.
- The basket and crisper plate can be washed in the dishwasher.
- If food residue is stuck on the crisper plate or basket, place them in a sink filled with warm, soapy water and allow to soak.
- The racks are hand-wash ONLY.
- Air-dry or towel-dry all parts after use.

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 the set cook time.
- 2 Cook time and temperature can be adjusted at any time during cooking. Simply press the up and down TIME or TEMP arrows to adjust the time or temperature.
- 3 To convert recipes from a conventional oven, reduce the temperature of the air fryer by 25°F. Check food frequently to avoid overcooking.
- 4 We recommend 3 minutes of preheating. You can use the built-in timer to set a 3-minute countdown.
- 5 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 toothpicks.
- 6 The crisper plate elevates ingredients in the basket so air can circulate under and around them for consistent, crisp results.
- 7 For best results, remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
- 8 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.
- 9 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 internal temperature of proteins. After the cook time is complete, remove food immediately to avoid overcooking.

REPLACEMENT PARTS

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

- **Why won't the temperature go any higher?**
The max temperature is 450°F for Max Crisp and Air Broil. The max temperature is 400°F for all other functions.
- **How long does it take to preheat, and how will I know when it's done?**
We recommend 3 minutes of preheating. To preheat, select desired function and temperature, set time to 3 minutes, and press START/PAUSE.
- **Should I add the ingredients before or after preheating?**
For best results, let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients.
- **When should I use Max Crisp instead of Air Fry?**
For best results, use Max Crisp when cooking prepackaged frozen foods such as french fries or chicken nuggets.
- **Do I need to defrost frozen foods before air frying?**
It depends on the food. Follow package instructions.
- **How do I pause the countdown?**
The countdown timer will pause automatically when you remove the basket from the unit. Pressing Start/Pause during cooking will pause the cooking function and reset the timer.
- **Is the basket safe to put on my countertop?**
The basket will heat during cooking. Use caution when handling, and place on heat-safe surfaces only.
- **How do I know when to 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 it to cook ingredients evenly.
- **My food didn't cook.**
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 loose ingredients for consistent crispiness. Cook time and temperature can be adjusted at any time during cooking. Simply press the TIME or TEMP buttons and rotate the dial.
- **My food is 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 is complete 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 toothpicks to secure loose lightweight food, like the top slide on a sandwich.
- **Can I air fry fresh 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. Be sure to press the bread crumbs onto the food so they stick in place. Loose breading may be blown off by the unit's powerful fan.
- **Why is the unit beeping?**
The cooking function is complete.
- **The screen went black.**
The unit is in standby mode. Press the power button to turn it back on.
- **An "E" message appears on display screen.**
The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 1-855-520-7816.

Shark NINJA

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

What is covered by this warranty?

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

What is not covered by this warranty?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as 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 ninjaaccessories.com.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
3. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance (e.g., failure to keep the 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 ninjakitchen.com/support 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 receipt as proof of purchase. We also ask that you register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call, so we may better assist you. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

How state law applies

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

MERCI

d'avoir acheté la friteuse à air chaud Ninja® Max XL



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.ca/register/guarantee

 Numérisez le code QR avec votre appareil mobile

CONSIGNEZ CES RENSEIGNEMENTS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conservez la facture)

Magasin où l'appareil
a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V, 60 Hz

Puissance : 1750 W

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

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes	20
Pièces et accessoires	22
Familiarisez-vous avec votre friteuse à air chaud Max TG	23
Boutons des fonctions.	23
Boutons de commande.	23
Avant la première utilisation	23
Utilisation de votre friteuse à air chaud Max TG	24
Utilisation des différentes fonctions de cuisson	24
Max Crisp (croustillant max.)	24
Air Fry (friteuse à convection)	25
Air Roast (rôtir par convection)	26
Air Broil (griller par convection)	27
Bake (cuire)	28
Reheat (réchauffer)	29
Dehydrate (Déshydrater)	30
Nettoyage et entretien	31
Nettoyage de votre friteuse à air chaud Max TG	31
Conseils	31
Pièces de rechange	31
Guide de dépannage	32
Garantie	33

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser votre friteuse à air chaud Ninja® Max XL.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours respecter des mesures de sécurité de base, notamment :

⚠ ADVERTISSEMENT

- 1 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances seulement si elles ont été supervisées ou instruites par rapport à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et si elles comprennent les dangers possibles.
- 2 Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants. **NE LAISSEZ PAS** les enfants se servir de l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 3 Pour éliminer un risque de suffocation pour les jeunes enfants, enlevez et éliminez de façon sécuritaire le couvercle protecteur de la fiche d'alimentation de cet appareil.
- 4 Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 5 **N'UTILISEZ JAMAIS** de prise en dessous du comptoir.
- 6 **NE CONNECTEZ JAMAIS** cet appareil à un interrupteur à minuterie externe ni à un système séparé de commande à distance.
- 7 **N'UTILISEZ PAS** de rallonge électrique avec cet appareil. Le cordon d'alimentation de cet appareil est court de façon à empêcher qu'un enfant ne le saisisse et s'y emmêle ou qu'une personne trébuche sur celui-ci.
- 8 Pour protéger contre les électrocutions, **N'IMMERGEZ PAS** le cordon, les fiches, ni toute partie du boîtier de l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez que le panier de cuisson antiadhésif fourni pour la cuisson.
- 9 Inspectez régulièrement l'appareil ainsi que le cordon d'alimentation. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé. Si l'appareil fonctionne mal ou a subi quelque dommage que ce soit, cessez immédiatement de l'utiliser, et appelez le service à la clientèle.
- 10 Veillez **TOUJOURS** à ce que l'appareil soit assemblé adéquatement avant de l'utiliser.
- 11 **NE COUVREZ PAS** l'évent de prise d'air ou l'évent de sortie d'air pendant que l'appareil est utilisé. Si vous couvrez l'un ou l'autre de ces événements, non seulement l'appareil ne pourra cuire, mais il risque aussi de subir des dommages ou de surchauffer.
- 12 Avant de déposer le panier antiadhésif dans l'unité principale, assurez-vous que le panier et l'unité sont propres et secs en les essuyant à l'aide d'un chiffon doux et sec.
- 13 Cet appareil convient à un usage domestique seulement. **N'UTILISEZ** cet appareil qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu. **NE L'UTILISEZ PAS** dans des véhicules en déplacement ou à bord d'embarcations. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. La mauvaise utilisation de cet appareil peut causer une blessure.
- 14 Pour usage sur un plan de travail seulement. Assurez-vous que la surface est plane, propre et sèche. **NE DÉPLACEZ PAS** l'appareil en cours d'utilisation.
- 15 **NE PLACEZ PAS** l'appareil près du bord d'un plan de travail pendant son utilisation.
- 16 **N'UTILISEZ PAS** d'accessoires non recommandés ou vendus par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- 17 **NE METTEZ PAS** l'appareil dans (ou à proximité de) un four à micro-ondes, un grille-pain four, un four à convection, un four conventionnel ou sur une plaque de cuisson en céramique, un élément chauffant à serpentin électrique, une cuisinière au gaz ou un barbecue.
- 18 Lorsque vous utilisez l'appareil, un espace suffisant doit être disponible de chaque côté et au-dessus pour permettre une bonne circulation d'air.
- 19 Veillez **TOUJOURS** à ce que le panier soit fermé adéquatement avant l'utilisation.
- 20 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sans avoir placé la marmite de cuisson amovible à l'intérieur.

- 21 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour la friture.
- 22 **NE PLACEZ PAS** l'appareil sur des surfaces chaudes, sur un élément chaud de poêle au gaz ou de poêle électrique ou à proximité de ceux-ci ou dans un four chaud.
- 23 Évitez que des aliments entrent en contact avec les éléments chauffants. **NE SURCHARGEZ PAS** l'appareil. La remplir à l'excès peut occasionner des blessures corporelles ou des dommages matériels, ou nuire à l'utilisation sécuritaire de l'appareil.
- 24 La tension des prises de courant peut varier et ainsi nuire à la performance de votre produit. Afin de prévenir d'éventuelles maladies, utilisez un thermomètre pour vous assurer que vos aliments sont cuits à la température recommandée.
- 25 Si l'appareil dégage une fumée noire, débranchez-le immédiatement. Attendez que le dégagement de fumée cesse avant d'enlever les accessoires de cuisson.
- 26 **NE TOUCHEZ PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter les brûlures et autres blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats de protection ou des gants de cuisine isolés, et servez-vous des poignées qui sont disponibles.
- 27 Faites très attention lorsque l'appareil contient de la nourriture chaude. Une utilisation inadéquate de l'appareil peut causer des blessures.
- 28 Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants. **NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- 29 Le panier et la plaque de cuisson croustillante deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Évitez de toucher directement aux accessoires quand vous les retirez de l'appareil. Placez **TOUJOURS** le panier ou la plaque sur une surface résistante à la chaleur après l'avoir retiré. **NE TOUCHEZ PAS** aux accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- 30 Les enfants ne peuvent pas nettoyer ni entretenir l'appareil.
- 31 Pour débrancher l'appareil, mettez tous les boutons à OFF (arrêt), puis retirez la fiche d'alimentation de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'enlever ou d'installer des pièces et de l'entreposer.
- 32 **NE NETTOYEZ PAS** à l'aide de tampons à récurer. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 33 Veuillez consulter la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment faire l'entretien régulier de votre appareil.
- 34 Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour être insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche d'alimentation ne s'insère pas à fond dans la prise de courant, inversez alors le sens de la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. **N'ESSAYEZ PAS** de modifier la prise d'aucune façon.
- 35 Vous devez être extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou un autre liquide chaud.



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



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

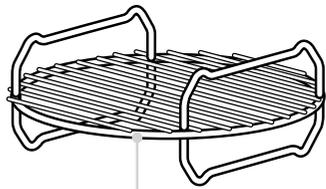


Prenez soin d'éviter de toucher toute surface chaude. Protégez-vous toujours les mains pour éviter de vous brûler.

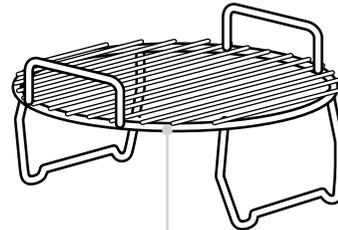


Pour usage intérieur et domestique seulement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Grille du centre
(non incluse avec tous les modèles)



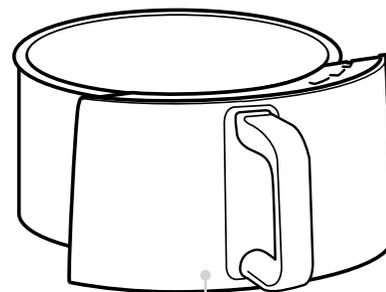
Grille à griller
(non incluse avec tous les modèles)



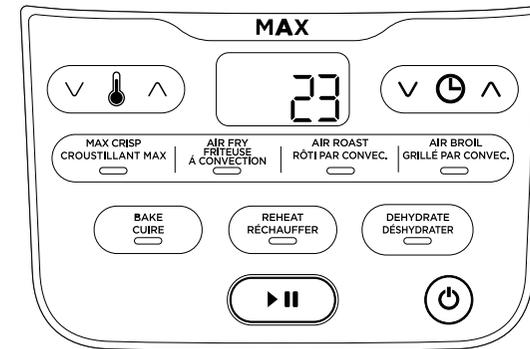
Panneau de commande



Plaque de cuisson croustillante antiadhésive



Panier antiadhésif



Lorsque vous réglez le temps, l'écran affiche HH:MM. L'écran indique présentement 23 minutes.

*Les fonctions ne sont pas toutes incluses dans tous les modèles.

BOUTONS DES FONCTIONS

MAX CRISP (croustillant max.) : Pour rendre les aliments congelés croustillants avec très peu, voire aucune huile.

AIR FRY (FRITEUSE À CONVECTION) : Pour rendre vos aliments croustillants avec très peu, voire aucune huile.

AIR ROAST (rôtir par convection) : Utilisez l'appareil comme une rôtissoire pour obtenir des viandes tendres, pour vos légumes, et plus encore.

AIR BROIL (griller par convection) : Utilisez cette fonction pour caraméliser et faire dorer les aliments.

BAKE (cuire) : Pour préparer des desserts et gâteries cuits au four décadents.

REHEAT (réchauffer) : Redonnez vie aux restes en les chauffant doucement afin qu'ils soient croustillants.

DEHYDRATE (déshydrater) : Pour déshydrater des viandes, des fruits et des légumes pour préparer des collations santé.

BOUTONS DE COMMANDE

Flèches TEMP (température) : Utilisez les flèches TEMP (température) haut et bas pour ajuster la température de cuisson, sauf le mode MAX CRISP (croustillant max.), avant ou pendant la cuisson.

Flèches TIME (durée) : Utilisez les flèches TIME (durée) haut et bas pour ajuster le temps de cuisson pour n'importe quelle fonction avant ou pendant la cuisson.

Bouton START/PAUSE (marche/pause) : Après avoir sélectionné le temps et la température, commencez la cuisson en appuyant sur le bouton START/PAUSE (marche/pause). Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment en cliquant une nouvelle fois sur le bouton.

Bouton POWER (mise en marche) : Le bouton Power (mise en marche) éteint l'appareil et interrompt tous les modes de cuisson.

REMARQUE : Après 10 minutes sans aucune interaction avec le panneau de commande, l'appareil entrera en mode veille. Le bouton Power (mise en marche) sera légèrement illuminé.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

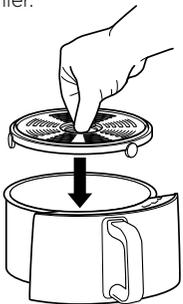
UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD MAX TG

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON

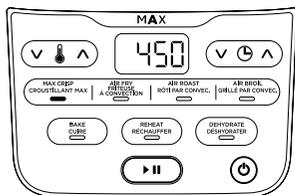
Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale. Appuyez sur le bouton Power (mise en marche) .

Max Crisp (croustillant max.)

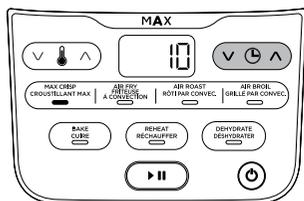
- 1 Déposez la plaque de cuisson croustillante dans le panier.



- 2 Appuyez sur le bouton MAX CRISP (croustillant max.). Le réglage de température par défaut s'affichera. Il n'est pas possible d'ajuster la température en mode Max Crisp (croustillant max.).



- 3 Appuyez sur les flèches TIME (durée) haut et bas pour régler le temps de cuisson désiré.

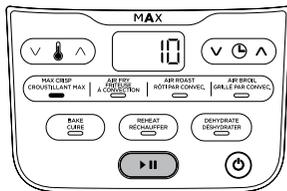


REMARQUE : Pour des résultats optimaux, il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer pendant 3 minutes avant d'ajouter les ingrédients.

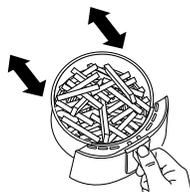
- 4 Ajoutez les ingrédients dans le panier. Insérez le panier dans l'unité.



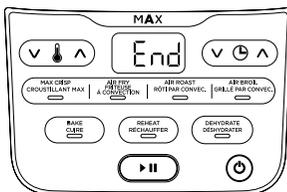
- 5 Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson.



- 6 Pour mélanger les ingrédients lors de la cuisson, retirez le panier et secouez-le. L'ouverture du panier mettra l'appareil en pause automatiquement. Remplacez le panier pour que la cuisson continue.



- 7 Lorsque la cuisson est terminée, l'unité émettra une alerte sonore et End (fin) apparaîtra sur l'écran du panneau de commande.

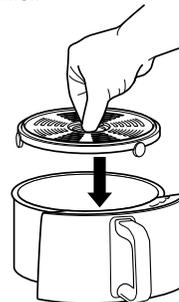


- 8 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat ou en utilisant des gants de cuisine ou des pinces ou ustensiles en silicone.



Air Fry (friteuse à convection)

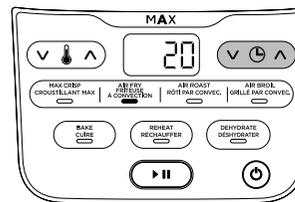
- 1 Déposez la plaque de cuisson croustillante dans le panier.



- 2 Appuyez sur le bouton AIR FRY (friteuse à convection). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches TEMP (température) haut et bas pour régler la température désirée.



- 3 Appuyez sur les flèches TIME (durée) haut et bas pour régler le temps de cuisson désiré.

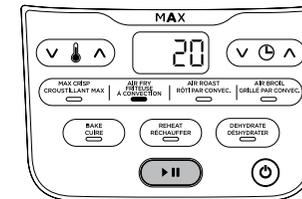


REMARQUE : Pour des résultats optimaux, il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer pendant 3 minutes avant d'ajouter les ingrédients.

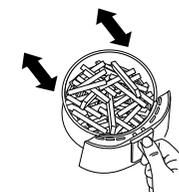
- 4 Ajoutez les ingrédients dans le panier. Insérez le panier dans l'unité.



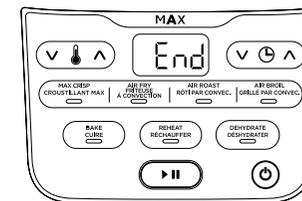
- 5 Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson.



- 6 Pour mélanger les ingrédients lors de la cuisson, retirez le panier et secouez-le. L'ouverture du panier mettra l'appareil en pause automatiquement. Remplacez le panier pour que la cuisson continue.



- 7 Lorsque la cuisson est terminée, l'unité émettra une alerte sonore et End (fin) apparaîtra sur l'écran du panneau de commande.



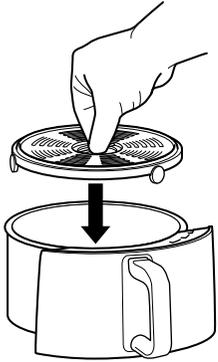
- 8 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat ou en utilisant des gants de cuisine ou des pinces ou ustensiles en silicone.



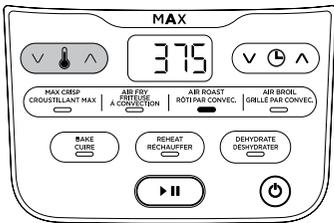
UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD MAX TG (SUITE)

Air Roast (rôtir par convection)

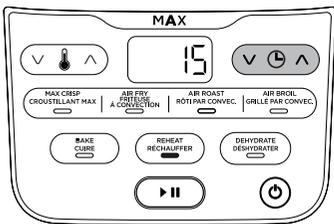
- 1 Assurez-vous que la plaque de cuisson croustillante se trouve dans le panier, au besoin.



- 2 Appuyez sur le bouton AIR ROAST (rôtir par convection). Le réglage de température par défaut s'affichera. Appuyez sur les flèches TEMP (température) haut et bas pour régler la température désirée.

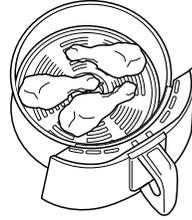


- 3 Appuyez sur les flèches TIME (durée) haut et bas pour régler le temps de cuisson désiré.

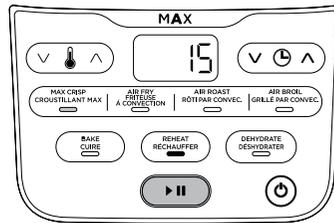


REMARQUE : Pour des résultats optimaux, il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer pendant 3 minutes avant d'ajouter les ingrédients.

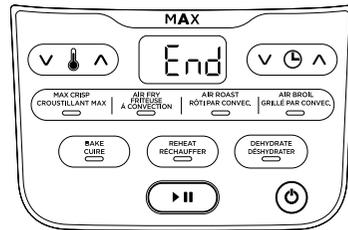
- 4 Ajoutez les ingrédients dans le panier. Insérez le panier dans l'unité.



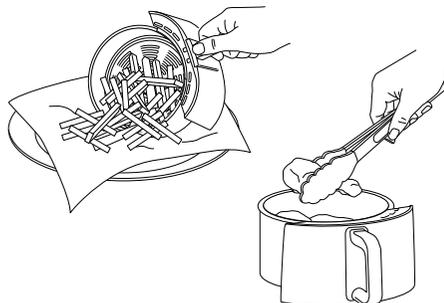
- 5 Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson.



- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'unité émettra une alerte sonore et End (fin) apparaîtra sur l'écran du panneau de commande.



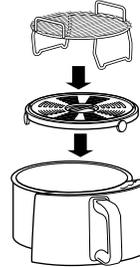
- 7 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat ou en utilisant des gants de cuisine ou des pinces ou ustensiles en silicone.



REMARQUE : Ce ne sont pas tous les modèles qui sont dotés de la fonction Air Broil (griller par convection) et de la grille à griller.

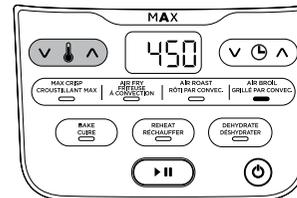
Air Broil (griller par convection)

- 1 Installez la plaque de cuisson croustillante et la grille à faire griller dans le panier.

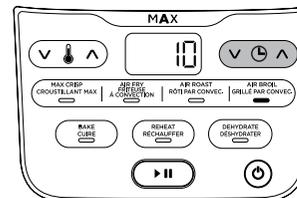


REMARQUE : Pour des résultats optimaux quand vous grillez des aliments, utiliser la grille à griller. Quand vous utilisez la grille à griller, ne mettez pas d'aliments sous la grille. Si la grille n'est pas incluse avec votre modèle, vous pouvez l'acheter à ninjakitchen.ca

- 2 Appuyez sur le bouton AIR BROIL (griller par convection). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches TEMP (température) haut et bas pour régler la température désirée.



- 3 Appuyez sur les flèches TIME (durée) haut et bas pour régler le temps de cuisson désiré.

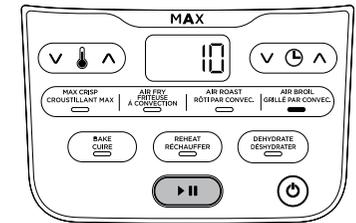


REMARQUE : Pour des résultats optimaux, il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer pendant 3 minutes avant d'ajouter les ingrédients.

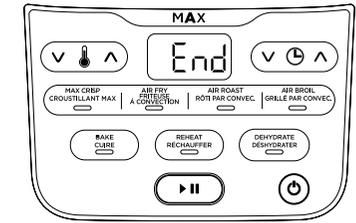
- 4 Ajoutez les ingrédients dans le panier. Insérez le panier dans l'unité.



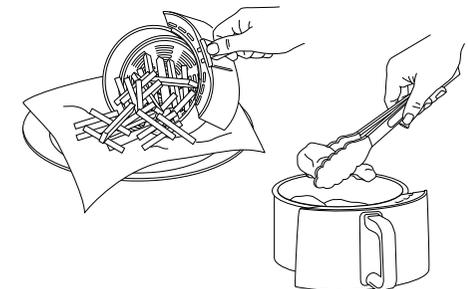
- 5 Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson.



- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'unité émettra une alerte sonore et End (fin) apparaîtra sur l'écran du panneau de commande.

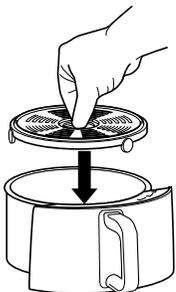


- 7 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat ou en utilisant des gants de cuisine ou des pinces ou ustensiles en silicone.



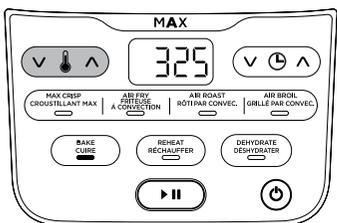
Bake (cuire)

1 Assurez-vous que la plaque de cuisson croustillante se trouve dans le panier, au besoin. Si vous utilisez un plat à cuisson, la plaque de cuisson croustillante n'est pas nécessaire.

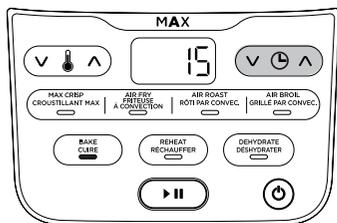


2 Appuyez sur le bouton BAKE (cuire). Le réglage de température par défaut s'affichera. Appuyez sur les flèches TEMP (température) haut et bas pour régler la température désirée.

REMARQUE : Pour adapter vos recettes au four traditionnel, réduisez la température de la friteuse à air chaud de 25°F (4°C). Vérifiez fréquemment les aliments pour éviter de trop les cuire.



3 Appuyez sur les flèches TIME (durée) haut et bas pour régler le temps de cuisson désiré.

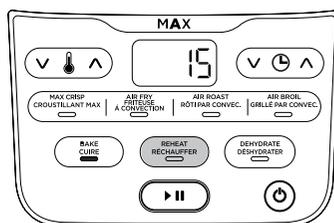


REMARQUE : Pour des résultats optimaux, il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer pendant 3 minutes avant d'ajouter les ingrédients.

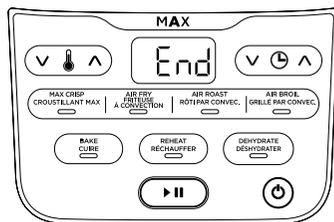
4 Ajoutez les ingrédients dans le panier. Insérez le panier dans l'unité.



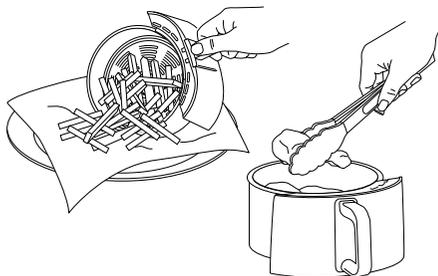
5 Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson.



6 Lorsque la cuisson est terminée, l'unité émettra une alerte sonore et End (fin) apparaîtra sur l'écran du panneau de commande.

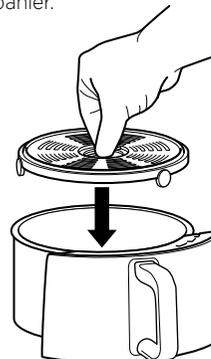


7 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat ou en utilisant des gants de cuisine ou des pinces ou ustensiles en silicone.

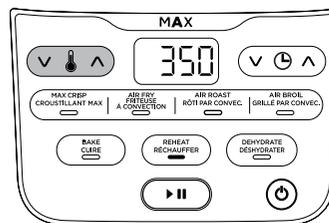


Reheat (réchauffer)

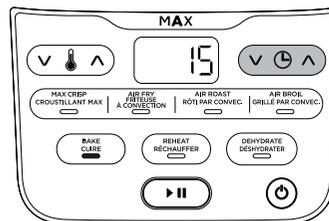
1 Déposez la plaque de cuisson croustillante dans le panier.



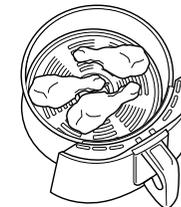
2 Appuyez sur le bouton REHEAT (réchauffer). Le réglage de température par défaut s'affichera. Appuyez sur les flèches TEMP (température) haut et bas pour régler la température désirée.



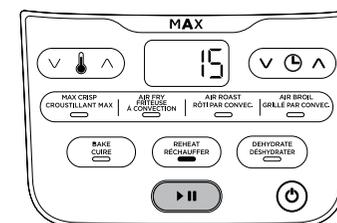
3 Appuyez sur les flèches TIME (durée) haut et bas pour régler le temps de réchauffage désiré.



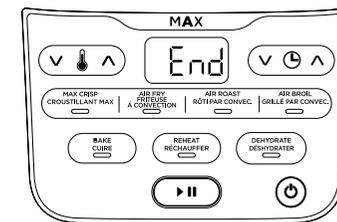
4 Ajoutez les ingrédients dans le panier. Insérez le panier dans l'unité.



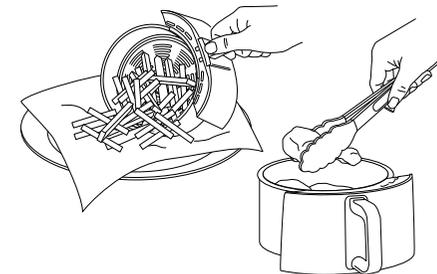
5 Appuyez sur START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer le réchauffage.



6 Lorsque le réchauffage est terminé, l'unité émettra une alerte sonore et End (fin) apparaîtra sur l'écran du panneau de commande.

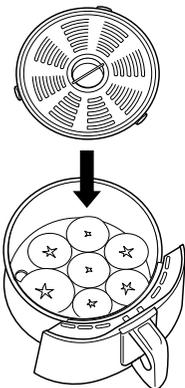


7 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat ou en utilisant des gants de cuisine ou des pinces ou ustensiles en silicone.



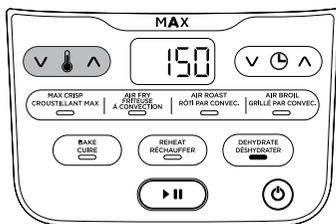
Dehydrate (déshydrater)

- 1 Placez une couche d'ingrédients dans le fond du panier. Installez ensuite la plaque de cuisson croustillante dans le panier, puis ajoutez une deuxième couche d'ingrédients sur la plaque de cuisson croustillante.

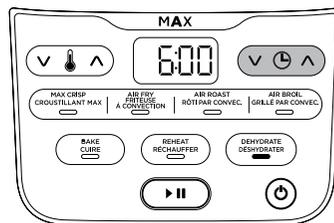


REMARQUE : Vous pouvez accroître la capacité de déshydratation de votre friteuse à air chaud en utilisant la grille du centre. Si la grille n'est pas incluse avec votre modèle, vous pouvez l'acheter à ninjakitchen.ca

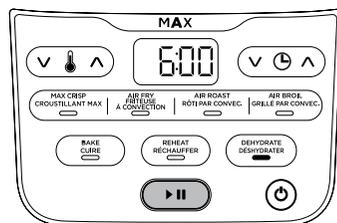
- 2 Insérez le panier dans l'unité.
- 3 Appuyez sur le bouton DEHYDRATE (déshydrater). La température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches TEMP (température) haut et bas pour régler la température désirée.



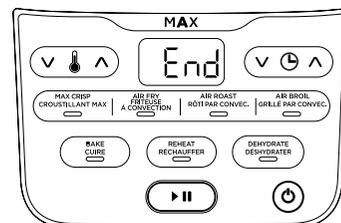
- 4 Appuyez sur les flèches TIME (durée) haut et bas pour régler le temps de déshydratation désiré.



- 5 Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la déshydratation.



- 6 Lorsque la déshydratation est terminée, l'unité émettra un bip et END (FIN) apparaîtra sur l'écran du panneau de commande.



Nettoyage de votre friteuse à air chaud MAX TG

L'appareil devrait être nettoyé complètement après chaque utilisation.

- Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer.

REMARQUE : NE PLONGEZ JAMAIS l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide. **NE NETTOYEZ JAMAIS** l'unité principale au lave-vaisselle.

- Pour nettoyer l'unité principale et le panneau de commande, essuyez-les soigneusement avec un chiffon humide.
- Le panier, la plaque de cuisson croustillante et les accessoires peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- Si des résidus d'aliments sont collés à la plaque de cuisson croustillante ou au panier, placez-les dans un évier rempli d'eau chaude et savonneuse, puis laissez-les tremper.
- Lavez les grilles à la main SEULEMENT.
- Séchez chaque pièce à l'air ou avec une serviette après l'utilisation.

CONSEILS UTILES

- 1 Pour dorer les aliments uniformément, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche uniforme au fond du panier, sans chevauchement. Si les ingrédients se chevauchent, assurez-vous de les remuer à mi-cuisson.
- 2 La durée de cuisson et la température peuvent être ajustées en tout temps pendant la cuisson. Appuyez simplement sur les flèches TIME (durée) ou TEMP (température) pour modifier la durée ou la température.
- 3 Pour adapter vos recettes au four traditionnel, réduisez la température de la friteuse à air chaud de 25°F (4°C). Vérifiez fréquemment les aliments pour éviter de trop les cuire.
- 4 Nous vous recommandons de préchauffer l'appareil pendant 3 minutes. Vous pouvez utiliser le minuteur intégré pour régler un décompte de 3 minutes.
- 5 Le ventilateur de la friteuse à air chaud peut parfois déplacer les ingrédients légers. Pour éviter cela, fixez-les avec des cure-dents (de la même manière que vous fixez la tranche de pain sur un sandwich).
- 6 La plaque de cuisson croustillante peut surélever les ingrédients dans le panier pour que l'air puisse circuler sous et autour de ceux-ci afin d'obtenir des résultats et un croustillant uniformes.
- 7 Pour obtenir les meilleurs résultats possible et éviter la surcuisson, enlevez les aliments immédiatement après le temps de cuisson.
- 8 Pour obtenir les meilleurs résultats possible avec les légumes frais et les pommes de terre, utilisez au moins une cuillère à soupe d'huile. Ajoutez plus d'huile pour obtenir le croustillant désiré.
- 9 Pour obtenir les meilleurs résultats, vérifiez la cuisson et retirez les aliments lorsque la cuisson désirée est atteinte. Nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre instantané pour surveiller la température interne des sources de protéines. Retirez les aliments immédiatement après le cycle de cuisson pour éviter de trop les cuire.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez visiter ninjakitchen.ca ou communiquer avec le Service à la clientèle au 1 855 520-7816.

- **Pourquoi la température ne monte-t-elle pas plus haut?**
La température maximale des fonctions Max Crisp (croustillant max.) et Air Broil (griller par convection) est de 450°F (232°C). La température maximale de toutes les autres fonctions est de 400°F (205°C).
- **Combien de temps le préchauffage prend-il et comment saurais-je quand il est terminé?**
Nous vous recommandons de préchauffer l'appareil pendant 3 minutes. Pour lancer le préchauffage, sélectionnez la fonction désirée et la température, réglez le temps à 3 minutes, et appuyez sur START/PAUSE (marche/pause).
- **Devrais-je ajouter les ingrédients avant ou après le préchauffage?**
Pour des résultats optimaux, il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer pendant 3 minutes avant d'ajouter les ingrédients.
- **Quand faut-il utiliser la fonction Max Crisp (croustillant max.) plutôt que la fonction Air Fry (friteuse à convection)?**
Pour des résultats optimaux, utilisez la fonction Max Crisp (croustillant max.) lorsque vous faites cuire des aliments préemballés congelés, comme des frites ou des croquettes de poulet.
- **Dois-je décongeler les aliments avant de les frire par convection?**
Cela dépend des aliments. Référez-vous aux instructions sur l'emballage.
- **Comment mettre le compte à rebours en pause?**
Le compte à rebours sera automatiquement interrompu si vous retirez le panier de l'appareil. Appuyer sur Start/Pause (marche/pause) en cours de cuisson interrompra la fonction de cuisson et réinitialisera le chronomètre.
- **Puis-je poser le panier sur mon comptoir?**
Le panier chauffera pendant la cuisson. Faites attention lorsque vous le manipulez et posez-le uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- **Comment savoir quand utiliser la plaque de cuisson croustillante?**
Utilisez la plaque de cuisson croustillante lorsque vous souhaitez que vos aliments soient croustillants. La plaque soulève les aliments dans le panier afin que l'air puisse circuler dessous et cuire les ingrédients de manière uniforme.
- **Mes aliments n'ont pas cuit.**
Assurez-vous que le panier est complètement inséré dans l'appareil pendant la cuisson. Pour dorer les aliments uniformément, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche uniforme au fond du panier, sans chevauchement. Secouez le panier pour mélanger les ingrédients afin qu'ils soient uniformément croustillants. La durée de cuisson et la température peuvent être ajustées en tout temps pendant la cuisson. Il suffit d'appuyer sur les boutons TIME (durée) et TEMP (température) et de tourner le cadran.
- **Ma nourriture est brûlée.**
Pour obtenir les meilleurs résultats, vérifiez la cuisson et retirez les aliments lorsque la cuisson désirée est atteinte. Il est conseillé de retirer les aliments immédiatement après le cycle de cuisson pour éviter de trop les cuire.
- **Pourquoi certains ingrédients sont-ils soufflés lors de la cuisson?**
Le ventilateur de la friteuse à air chaud peut parfois déplacer les ingrédients légers. Utilisez des cure-dents pour tenir en place les ingrédients légers tels que la tranche du dessus d'un sandwich.
- **Puis-je frire à convection des ingrédients avec une panure humide?**
Oui, mais utilisez la bonne technique d'enrobage. Il est essentiel d'enrober d'abord les aliments avec de la farine, puis des œufs et ensuite de la chapelure. Faites coller la chapelure aux aliments pour qu'elle reste en place. La chapelure qui n'est pas fixée sera soufflée par le ventilateur de l'appareil.
- **Pourquoi l'appareil sonne-t-il?**
La fonction de cuisson est terminée.
- **L'écran s'est éteint.**
L'appareil est en mode veille. Appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour le mettre en marche.
- **Le message « E » apparaît à l'écran d'affichage.**
L'appareil ne fonctionne pas bien. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1 855 520-7816.

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

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

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

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

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

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

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

Comment obtenir du service

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le ninjakitchen.com 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.

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 20,95 \$ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

Comment présenter une demande de service sous garantie

Veillez noter que vous devez téléphoner au **1 855 520-7816** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour.

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

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

SharkNinja Operating LLC
US: Needham, MA 02494
1-855-520-7816
ninjakitchen.ca

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

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

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

SharkNinja Operating LLC
États-Unis : Needham, MA 02494
1- 855 520-7816
xkitchen.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.

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

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

© 2021 SharkNinja Operating LLC

PRINTED IN CHINA / IMPRIMÉ EN CHINE

AF161C_Series_IB_E_F_REV_Mv4



ninjakitchen.ca