

THANK YOU for purchasing the Ninja® Air Fryer
MERCI d'avoir acheté la friteuse à air chaud de Ninja®



REGISTER YOUR PURCHASE

- registeryourninja.com
- Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____
Serial Number: _____
Date of Purchase: _____
(Keep receipt)
Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz
Watts: 1000W

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

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

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

© 2022 SharkNinja Operating LLC.

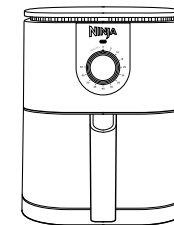
AF080C_IB_E_F_MP_MV2



@ninjakitchen

NINJA

AIR FRYER
AF080C | Owner's Guide



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

	Read and review instructions to understand operation and use of product.
	Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.
	Avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.
	For indoor and household use only.

⚠ WARNING

To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. Do not use appliance for other than intended use.

- To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- This appliance can be used by persons with reduced physical sensory or mental or lack experience and if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 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 children.
- Children should not play with the appliance.
- 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.
- DO NOT** place or store anything on top of product when in use.
- DO NOT** place appliance on hot surfaces or near a hot gas or electric burner, on or in a heated oven or stovetop.
- NEVER** use electrical outlet below counter.
- NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children less than 8 years grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the drawer provided.
- Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there damage to the power cord or plug. If the appliance or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- DO NOT** cover the air vent or air outlet while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- Before placing removable drawer into the main unit, ensure drawer and unit are clean and dry by wiping with a soft cloth.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

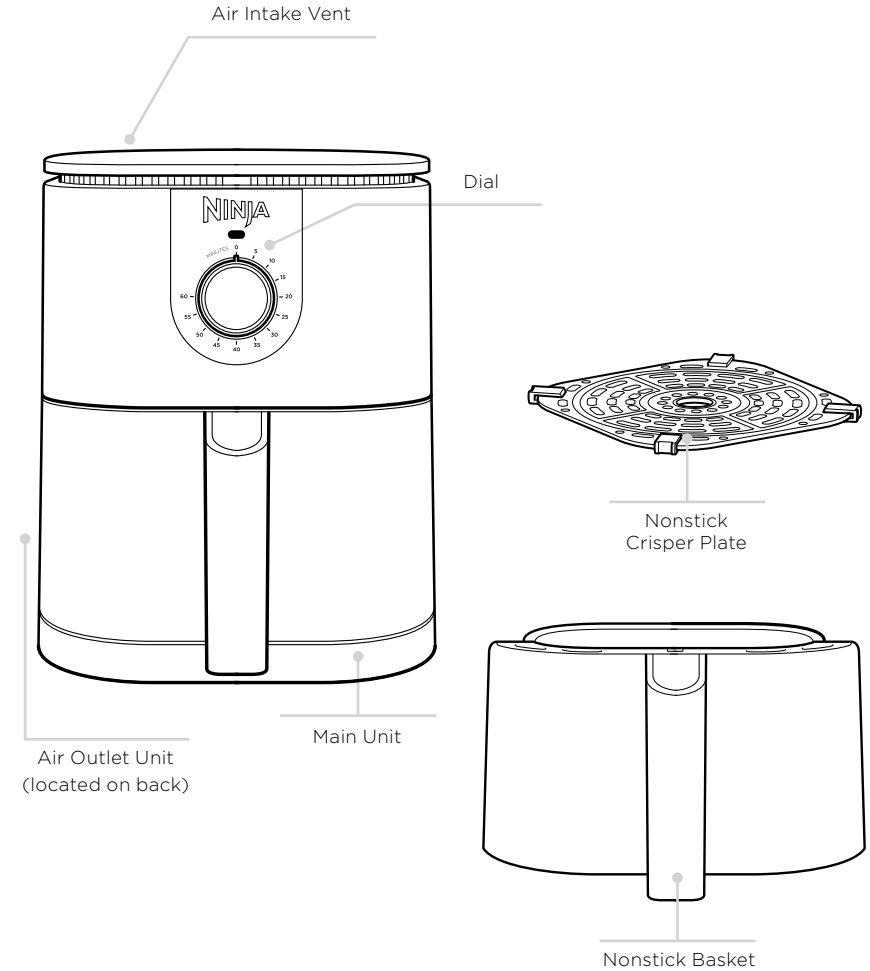
⚠ WARNING

To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. Do not use appliance for other than intended use.

- 16 This appliance 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.
- 17 Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.
- 18 **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.
- 19 **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. **DO NOT** place accessory 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.
- 20 **ALWAYS** ensure drawer is properly closed before operating.
- 21 When using this appliance, provide adequate space above and on all sides for air circulation.
- 22 **DO NOT** use the appliance without the removable drawer installed.
- 23 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 24 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.
- 25 Electrical outlet voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 26 Should the unit emit black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 27 **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.
- 28 Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- 29 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.
- 30 The drawer and crisper plate become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the drawer or plate from the appliance. **ALWAYS** place drawer or plate on a surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.
- 31 Cleaning and user maintenance should not be carried out by children.
- 32 To disconnect, turn off any control to OFF, then unplug from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 33 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.
- 34 Please refer to the Cleaning Maintenance section for regular maintenance of the appliance. Return the appliance to SharkNinja Operating LLC. for any other servicing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

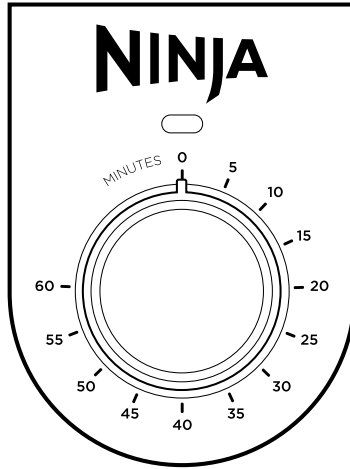
PARTS & ACCESSORIES



REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit ninjakitchen.ca or contact Customer Service at 1-877-646-5288.

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER



Rotate dial clockwise to select cook time (1-60 minutes).
Light will illuminate during cook cycle.

BEFORE FIRST USE

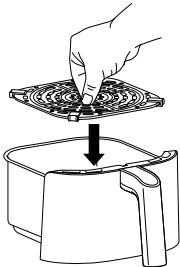
- 1 Remove and discard any packaging material, promotional labels, and tape from the unit.
- 2 Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.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

USING YOUR AIR FRYER

TO BEGIN COOKING

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

- 1 Ensure the crisper plate is in the basket.



- 2 Place ingredients on the crisper plate that is assembled in the basket. Insert the basket in the unit.
- 3 Rotate the dial clockwise to select the cook time (1-60 minutes) and begin cooking. Light will illuminate indicating the cook cycle has begun.

NOTE: No preheat is required. The unit is designed for traditional air frying at 400°F.

- 4 When the cook time is complete, the timer will beep. Remove ingredients by dumping them out or with oven mitts or silicone-tipped tongs/utensils.

CLEANING YOUR 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 Plate	The crisper plate must be washed by hand. Be sure to air-dry or towel-dry all parts after use.	No
Basket	The basket 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 it.	Yes*

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. **DO NOT** use harsh abrasives or scouring pads as these can damage the nonstick coating.

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 The cook time can be adjusted at any time during the cook cycle. Simply rotate the dial clockwise to add additional time. To end the cook cycle early, rotate the dial counterclockwise until you reach 0 minutes. The unit will ding to indicate completion.
- 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 toothpicks.
- 4 The crisper plate elevates ingredients in the basket so air can circulate under and around them for even, crisp results.
- 5 For best results, remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
- 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 internal temp of proteins. After the cook time is complete remove food immediately to avoid overcooking.

TROUBLESHOOTING GUIDE

- **Why won't the temperature go any higher?**
The unit was designed to maintain a cook temperature of 400°F only.
- **Do I need to defrost frozen foods before air frying?**
It depends on the food. Follow package instructions.
- **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 even crispiness.
- **My food is burned.**
For best results, be sure not to overfill the pot with food (reference the max fill line for guidance). 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 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 all battered ingredients, so crumbs won't be blown off by the fan.
- **Why did the unit beep?**
The food is done cooking.

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 <https://www.ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories>.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
3. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance (e.g., failure to keep the well of the motor base clear of food spills and other debris), or damage due to mishandling in transit.
4. Consequential and incidental damages.
5. Defects caused by repair persons not authorized by SharkNinja. These defects include damages caused in the process of shipping, altering, or repairing the SharkNinja product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
6. Products purchased, used, or operated outside North America.

How to get service

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit <https://support.ninjakitchen.ca/> for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1 855 520-7816** to assist with product support and warranty service options, including the possibility of upgrading to our VIP warranty service options for select product categories. So we may better assist you, please register your product online at <https://www.ninjakitchen.ca/register/guarantee> and have the product on hand when you call.

SharkNinja will cover the cost for the customer to send in the unit to us for repair or replacement. A fee of \$20.95 (subject to change) will be charged when SharkNinja ships the repaired or replacement unit.

How to initiate a warranty claim

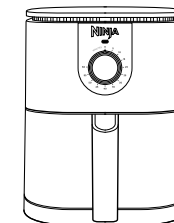
You must call **1 855 520-7816** to initiate a warranty claim. You will need the receipts proof of purchase. We also ask that you register your product online at <https://www.ninjakitchen.ca/register/guarantee> and have the product on hand when you call, so we may better assist you. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

How state law applies

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



FRITEUSE À AIR CHAUD
AF080C | Guide de l'utilisateur



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE DOCUMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

	Veillez lire et passer en revue les instructions pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.
	Indique un risque de blessures, de mort ou de dommages matériels importants si l'avertissement signalé par ce symbole est ignoré.
	Évitez tout contact avec une surface chaude. Utilisez toujours des protections pour les mains afin d'éviter les brûlures.
	Pour usage intérieur et domestique seulement.

⚠️ AVERTISSEMENT

Afin de réduire les risques de blessure, d'incendie, d'électrisation ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les avertissements numérotés suivants et les instructions qui s'y rattachent. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu.

- 1 Pour éliminer tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, jetez immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 2 Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience, 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.
- 3 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'il est utilisé près des enfants.
- 4 Les enfants ne devraient pas jouer avec l'appareil.
- 5 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 TENTEZ PAS** de modifier la fiche.
- 6 **NE PLACEZ RIEN** et ne stockez rien sur le produit lorsqu'il est utilisé.
- 7 **NE PLACEZ PAS** cet appareil sur des surfaces chaudes, près d'un brûleur électrique ou au gaz chaud ou dans un four chaud.
- 8 **N'UTILISEZ JAMAIS** une prise électrique sous le comptoir.
- 9 **NE BRANCHEZ JAMAIS** l'appareil sur une minuterie externe ou sur un système de télécommande distinct.
- 10 **N'UTILISEZ PAS** de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants de moins de 8 ans attrapent le cordon ou qu'ils s'y emmêlent et pour réduire le risque de trébucher sur un cordon plus long.
- 11 Pour éviter 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 tiroir fourni.
- 12 Inspectez régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés. Si l'appareil est endommagé de quelque façon que ce soit, cessez immédiatement son utilisation et communiquez avec le service à la clientèle.
- 13 **ASSUREZ-VOUS TOUJOURS** que l'appareil est bien assemblé avant de l'utiliser.
- 14 **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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE DOCUMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL •
DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

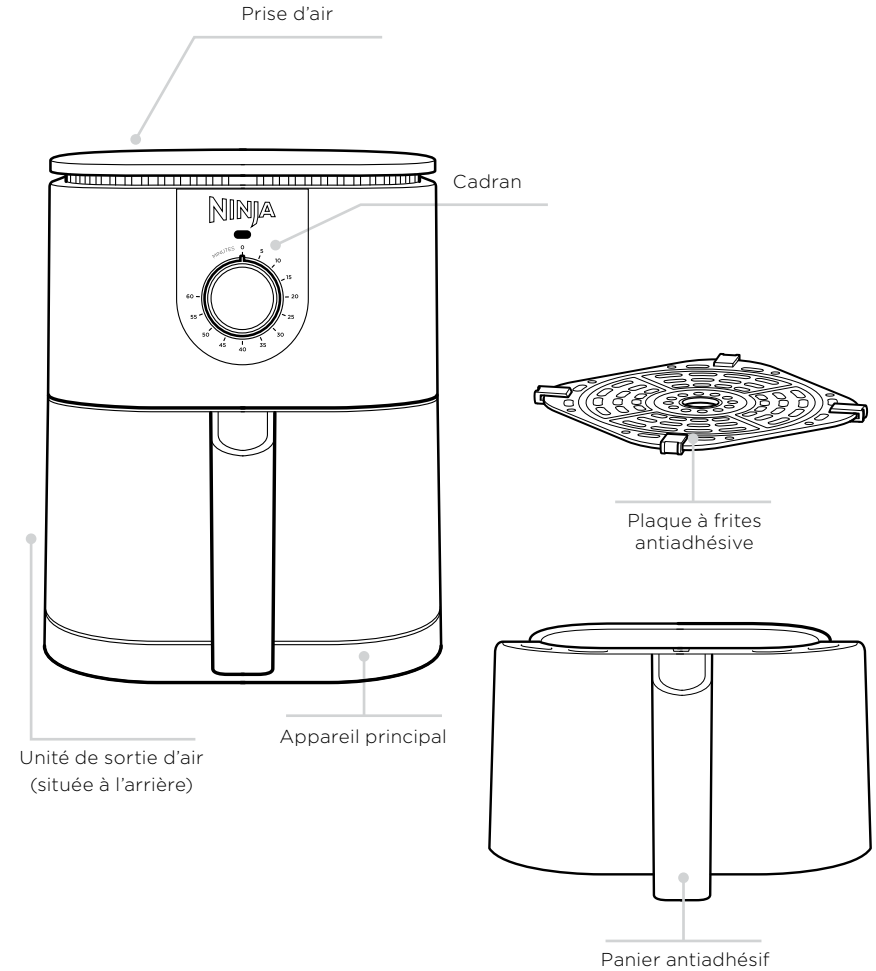
⚠ AVERTISSEMENT

Afin de réduire les risques de blessure, d'incendie, d'électrisation ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les avertissements numérotés suivants et les instructions qui s'y rattachent. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu.

- 15 Avant de placer le tiroir amovible dans l'appareil principal, assurez-vous que le tiroir et l'appareil sont propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
- 16 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** cet 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.
- 17 Cet appareil est conçu pour une utilisation sur le plan de travail; assurez-vous que la surface est plane, propre et sèche. **NE DÉPLACEZ PAS** l'appareil pendant l'utilisation.
- 18 **NE PLACEZ PAS** l'appareil près du bord du comptoir pendant son fonctionnement.
- 19 **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 classique, sur une surface de cuisson en céramique, un serpentin électrique, un brûleur à gaz ou une grille extérieure. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- 20 **ASSUREZ-VOUS TOUJOURS** que le tiroir est bien fermé avant l'utilisation.
- 21 Pendant l'utilisation de cet appareil, laissez un espace suffisant au-dessus et autour de l'appareil pour assurer la circulation de l'air.
- 22 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sans son tiroir amovible.
- 23 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour effectuer de la grande friture.
- 24 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.
- 25 La tension des prises électriques peut varier, ce qui peut affecter les performances et la production de chaleur de votre produit. Pour éviter tout risque de maladie, utilisez un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 26 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.
- 27 **NE TOUCHEZ PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter les brûlures et les blessures, **UTILISEZ TOUJOURS** des sous-plats ou des gants isolants, et utilisez les poignées.
- 28 Il faut faire preuve d'une extrême prudence quand l'appareil contient des aliments chauds. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures.
- 29 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.
- 30 Le tiroir et la plaque à frites deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Évitez tout contact physique lorsque vous retirez le tiroir ou la plaque à frites de l'appareil. **PLACEZ TOUJOURS** le tiroir ou la plaque à frites sur une surface résistant à la chaleur après son retrait. **NE TOUCHEZ PAS** les accessoires pendant la cuisson ou immédiatement après celle-ci.
- 31 Le nettoyage et l'entretien à la maison ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 32 Pour débrancher l'appareil, réglez n'importe quelle commande à OFF (ARRÊT), puis retirez la fiche de la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé et 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.
- 33 **NE NETTOYEZ PAS** l'appareil avec des tampons à recurer métalliques. Des pièces peuvent séparer du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui entraîne un risque d'électrocution.
- 34 Pour l'entretien régulier de l'appareil, reportez-vous à la section Nettoyage. Retournez l'appareil à SharkNinja Operating LLC pour toute autre réparation.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

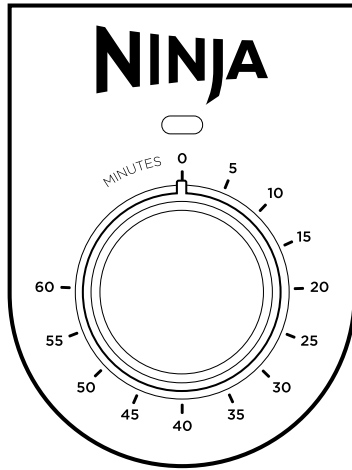
PIÈCES ET ACCESSOIRES



PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, visitez le site ninjakitchen.ca ou communiquez avec le service à la clientèle au 1 877 646-5288.

PRÉSENTATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD



Tournez le cadran dans le sens horaire pour sélectionner le temps de cuisson (1 à 60 minutes).
Le voyant s'allume pendant le cycle de cuisson.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

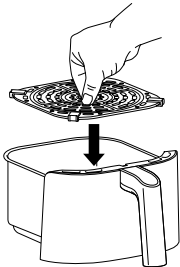
- 1 Retirez et jetez tout emballage, étiquette promotionnelle et ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention particulière aux instructions d'utilisation, aux avertissements et aux mesures de protection importantes afin d'éviter tout dommage matériel ou toute blessure.
- 3 Lavez le panier antiadhésif et la plaque à frites dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. **NE LAVEZ JAMAIS** l'appareil principal au lave-vaisselle.

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

POUR COMMENCER LA CUISSON

Pour allumer l'appareil, branchez d'abord le cordon d'alimentation sur une prise murale.

- 1 Installez la plaque à frites dans le panier.



- 2 Placez les ingrédients sur la plaque à frites assemblée dans le panier. Insérez le panier dans l'appareil.
- 3 Tournez le cadran dans le sens horaire pour sélectionner le temps de cuisson (1 à 60 minutes) et commencez la cuisson. Le voyant s'allume pour indiquer que le cycle de cuisson est en cours.

REMARQUE : Aucun préchauffage n'est nécessaire. L'unité est conçue pour la friture classique à l'air à 400°F (205°C).

- 4 Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip. Retirez les ingrédients en renversant le panier ou en utilisant des pinces ou un ustensile à embout en silicone.

NETTOYAGE DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

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
Plaque à frites	La plaque à frites peut être nettoyée au lave-vaisselle ou à la main. Si vous lavez à la main, séchez toutes les pièces à l'air ou avec une serviette après l'utilisation.	Non
Panier	Le panier peut être lavé 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 votre panier, nous vous recommandons de le laver à la main.	Oui*

Si des résidus d'aliments sont collés sur la plaque à frites ou le panier, plongez-les dans un évier rempli d'eau chaude savonneuse et laissez-les tremper. **N'UTILISEZ PAS** de produits abrasifs ou de tampons à récurer, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.

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 Le temps et la température de cuisson peuvent être ajustés à tout moment pendant le cycle de cuisson. Tournez simplement le cadran dans le sens horaire pour augmenter le temps de cuisson. Pour terminer le cycle de cuisson plus tôt, tournez le cadran dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous atteigniez 0 minute. L'unité émet un bip lorsque l'opération est terminée.
- 3 Il arrive parfois que le ventilateur de la friteuse à air chaud déplace les aliments légers. Pour atténuer ce problème, fixez les aliments (comme la tranche de pain supérieure d'un sandwich) avec des cure-dents.
- 4 La plaque à frites élève les ingrédients dans le panier afin que l'air puisse circuler sous les ingrédients et autour, pour une cuisson uniforme et des aliments croustillants.
- 5 Pour obtenir de meilleurs résultats et éviter une cuisson excessive, retirez les aliments dès que le cycle de cuisson est terminé.
- 6 Pour obtenir de meilleurs résultats avec des pommes de terre et des légumes frais, utilisez au moins 1 cuillère à soupe d'huile. Ajouter plus d'huile selon les besoins pour obtenir le niveau de croquant souhaité.
- 7 Pour de meilleurs résultats, 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. Une fois le cycle de cuisson terminé, retirez immédiatement les aliments pour éviter une cuisson excessive.

GUIDE DE DÉPANNAGE

- **Pourquoi la température n'augmente-t-elle pas?**

L'unité a été conçue pour maintenir une température de cuisson de 400°F (205°C).

- **Dois-je décongeler des aliments congelés avant de les frire à l'air chaud?**

Cela dépend des aliments. Suivre les instructions sur l'emballage.

- **Puis-je poser le panier sur mon comptoir en toute sécurité?**

Le panier chauffe pendant la cuisson. Manipulez-le avec prudence et posez-le uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur.

- **Comment savoir quand 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 ceux-ci afin de les cuire de manière uniforme.

- **Mes aliments ne cuisent pas.**

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 une cuisson uniforme et des aliments croustillants.

- **Mes aliments sont brûlés.**

Pour de meilleurs résultats, assurez-vous de ne pas trop remplir le récipient de nourriture (reportez-vous à la ligne de remplissage maximum pour vous guider). Vérifiez la progression de la cuisson et retirez les aliments lorsque le niveau de brunissage souhaité est atteint. Retirez les aliments immédiatement après la fin du temps de cuisson pour éviter toute cuisson excessive.

- **Pourquoi certains ingrédients sont-ils déplacés pendant la friture à l'air chaud?**

Il arrive parfois que le ventilateur de la friteuse à air chaud déplace les aliments légers. Utilisez des cure-dents pour fixer des aliments légers, comme la tranche de pain supérieure d'un sandwich.

- **Puis-je faire frire à l'air chaud des ingrédients humides et enrobés?**

Oui, mais utilisez la bonne technique pour paner. Il est important d'abord enrober 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'appareil émet-il un bip?**

La cuisson est terminée.

Shark NINJA

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 <https://www.ninjakitchen.com/parts-and-accessories/model-number/>.
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 <https://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.

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.