

NINJA®

AF171C

OWNER'S GUIDE
GUIDE DE L'UTILISATEUR

EZVIEW AIR FRYER MAX XL

EZVIEW FRITEUSE À AIR CHAUD MAX TG



ninjakitchen.ca

THANK YOU

for purchasing the Ninja® EzView 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 EzView Air Fryer	7
Function Buttons	7
Operating Buttons	7
Before First Use	7
Using Your EzView Air Fryer	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 EzView Air Fryer	15
Helpful Tips	15
Replacement Parts	15
Troubleshooting Guide	16
Warranty	17

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY

Read all instructions before using your Ninja® EzView 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 **DO NOT** place appliance on hot surfaces, near hot gas or electric burner, in a heated oven, or on a stovetop.
- 6 **NEVER** use electrical socket below counter.
- 7 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 8 **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.
- 9 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the nonstick-coated basket provided.
- 10 Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 11 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 12 **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.
- 13 Before placing removable ceramic-coated basket into the main unit, ensure basket and unit are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- 14 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 15 Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.
- 15 **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.
- 17 **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injuries.
- 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-coated cooking basket installed.
- 21 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.

- 22 **DO NOT** place appliance on hot surfaces or near a gas or electric stovetop burner, or on a ceramic stovetop, or electric coil stovetop.
- 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.

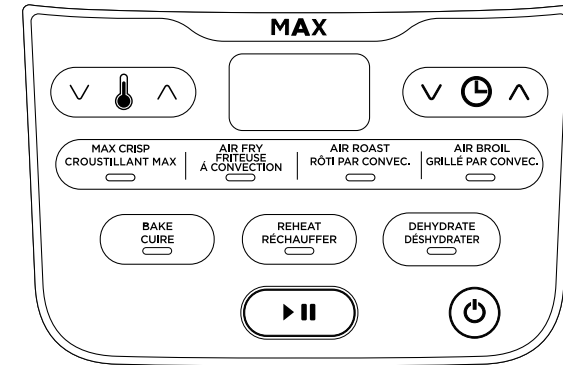
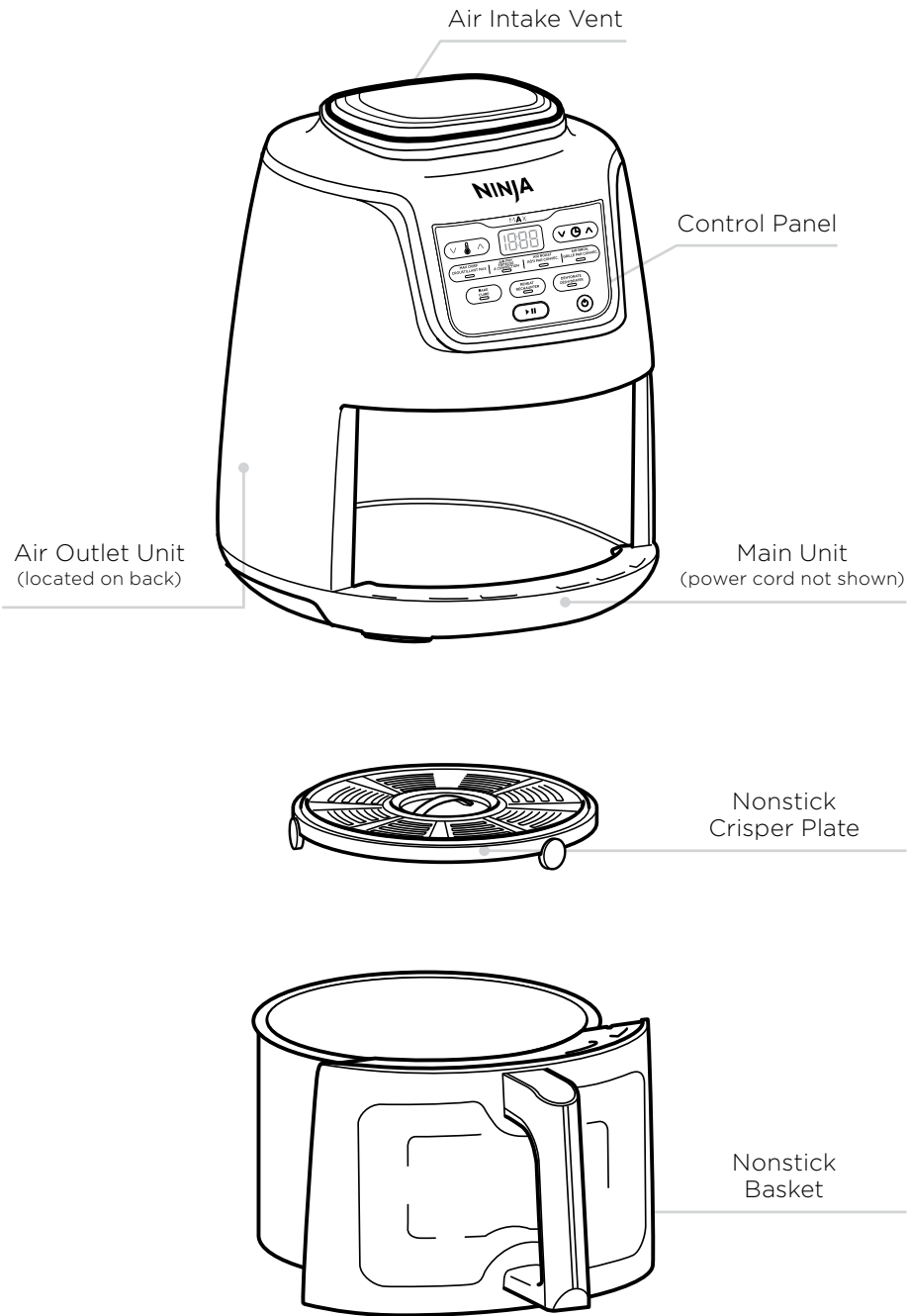


Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



For indoor and household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



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.

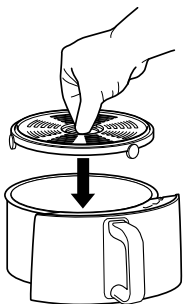
USING YOUR EZVIEW AIR FRYER

USING THE COOKING FUNCTIONS

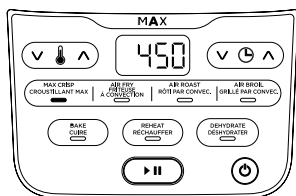
To turn on the unit, first plug the power cord into a wall outlet. Press the power button

Max Crisp

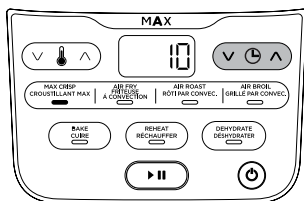
- 1 Install the crisper plate in the basket.



- 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.

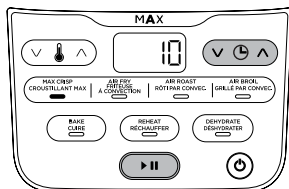


NOTE: For best results, let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients.

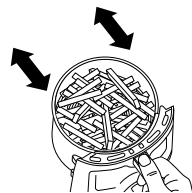
- 4 Add ingredients to the basket. Insert the basket in the unit.



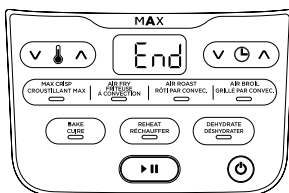
- 5 Press START/PAUSE to begin cooking.



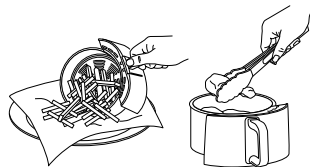
- 6 To toss ingredients during cooking, first press START/PAUSE to pause cooking, then remove basket and shake it back and forth. Reinsert basket and press START/PAUSE to resume cooking.



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

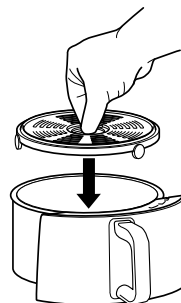


- 8 Remove ingredients by dumping them out or using oven mitts or silicone-tipped tongs/utensils.

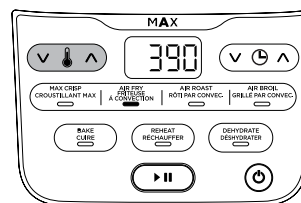


Air Fry

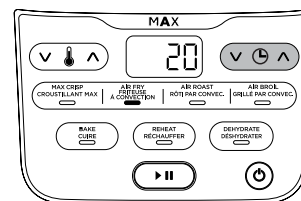
- 1 Install the crisper plate in the basket.



- 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.

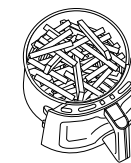


- 3 Press the TIME up and down arrow buttons to set the cook time.

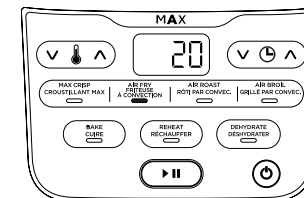


NOTE: For best results, let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients.

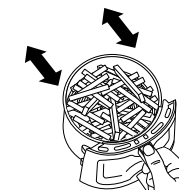
- 4 Add ingredients to the basket. Insert the basket in the unit.



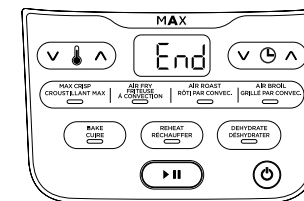
- 5 Press START/PAUSE to begin cooking.



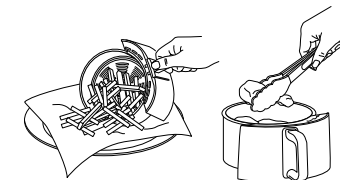
- 6 To toss ingredients during cooking, first press START/PAUSE to pause cooking, then remove basket and shake it back and forth. Reinsert basket and press START/PAUSE to resume cooking.



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



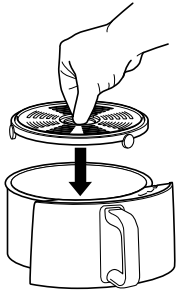
- 8 Remove ingredients by dumping them out or using oven mitts or silicone-tipped tongs/utensils.



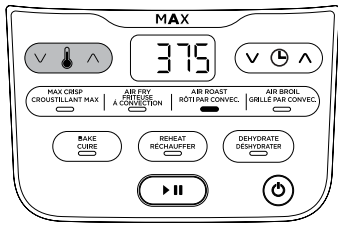
USING YOUR EZVIEW AIR FRYER - CONT.

Air Roast

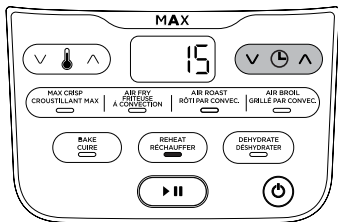
- 1 Install the crisper plate in the basket if needed.



- 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.

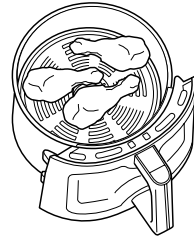


- 3 Press the TIME up and down arrow buttons to set the cook time.

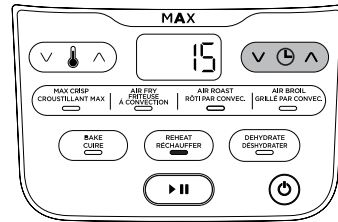


NOTE: For best results, let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients.

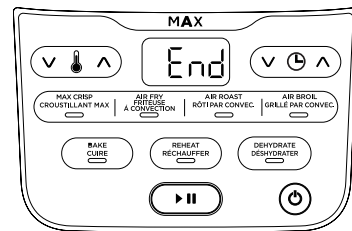
- 4 Add ingredients to the basket. Insert the basket in the unit.



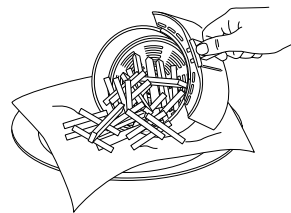
- 5 Press START/PAUSE to begin cooking.



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



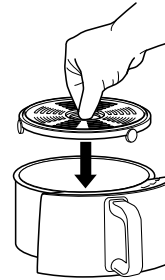
- 7 Remove ingredients by dumping them out or using oven mitts or silicone-tipped tongs/utensils.



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

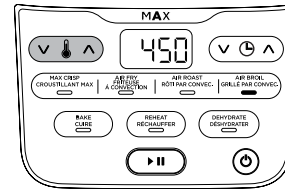
Air Broil

- 1 Install the crisper plate in the basket.

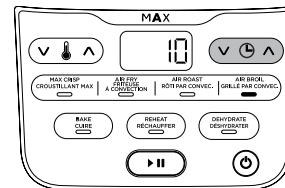


NOTE: For best results when broiling, use the broil rack. When using the broil rack, do not layer food below the rack. If the rack is not included with your model, it is available for purchase at ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories.

- 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.

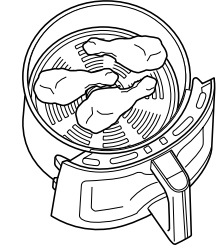


- 3 Press the TIME up and down arrow buttons to set the cook time.

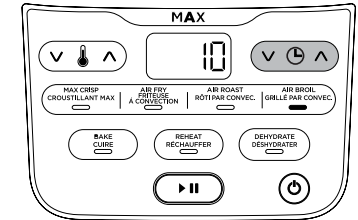


NOTE: For best results, let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients.

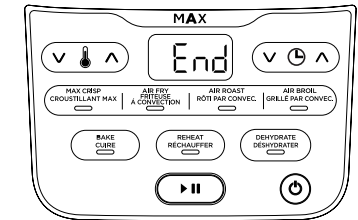
- 4 Add ingredients to the basket. Insert the basket in the unit.



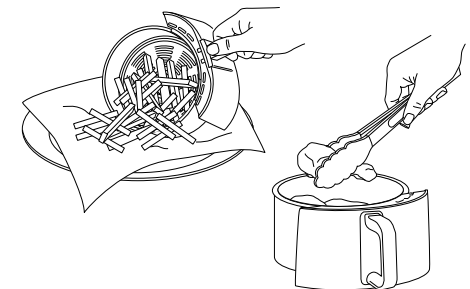
- 5 Press START/PAUSE to begin cooking.



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



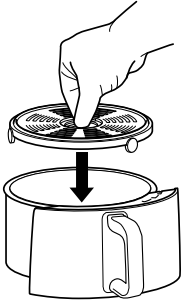
- 7 Remove ingredients by dumping them out or using oven mitts or silicone-tipped tongs/utensils.



USING YOUR EZVIEW AIR FRYER - CONT.

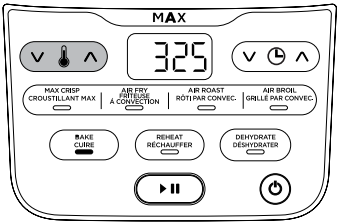
Bake

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

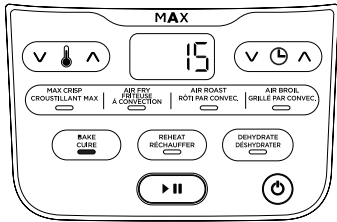


- 2 Press the BAKE button. The default temperature setting will display. Press the TEMP up and down arrow buttons to set your desired temperature.

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

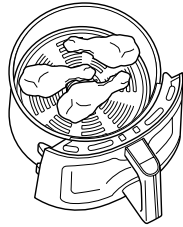


- 3 Press the TIME up and down arrow buttons to set the cook time.

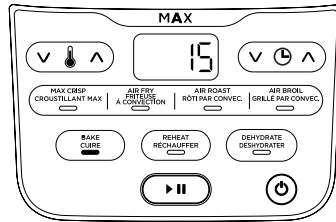


NOTE: For best results, let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients.

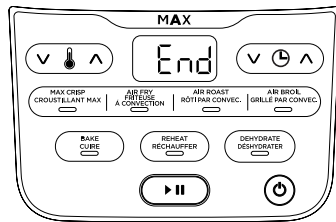
- 4 Add ingredients to the basket. Insert the basket in the unit.



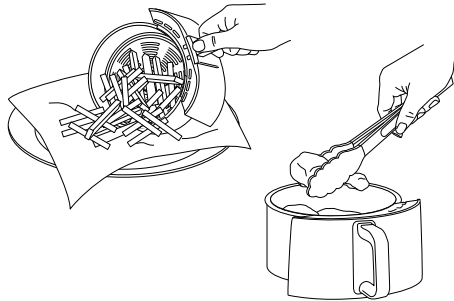
- 5 Press START/PAUSE to begin cooking.



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

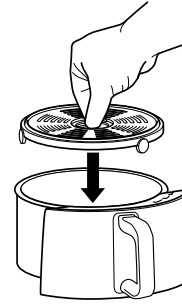


- 7 Remove ingredients by dumping them out or using oven mitts or silicone-tipped tongs/utensils.

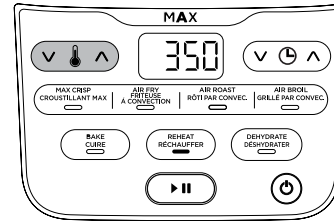


Reheat

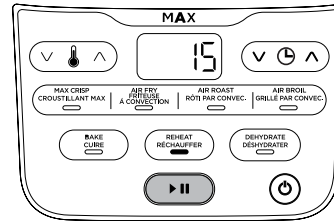
- 1 Install the crisper plate in the basket.



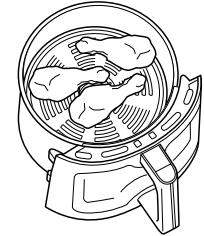
- 2 Press the REHEAT button. The default temperature setting will display. Press the TEMP up and down arrow buttons to set your desired temperature.



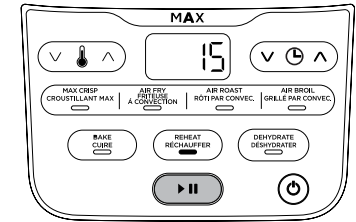
- 3 Press the TIME up and down arrow buttons to set the reheating time.



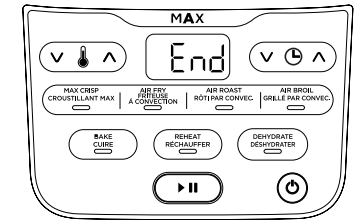
- 4 Add ingredients to the basket. Insert the basket in the unit.



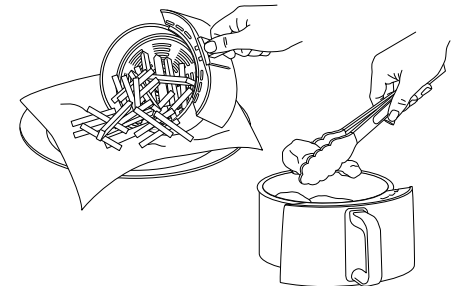
- 5 Press START/PAUSE to begin reheating.



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



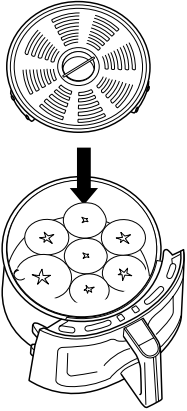
- 7 Remove ingredients by dumping them out or using oven mitts or silicone-tipped tongs/utensils.



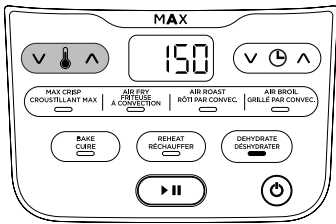
USING YOUR EZVIEW AIR FRYER - CONT.

Dehydrate

- 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.

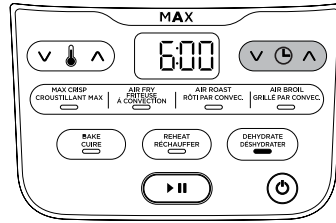


NOTE: You can increase your air fryer's dehydrating capacity with the mid-level rack. If the rack is not included with your model, it is available for purchase at ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories.

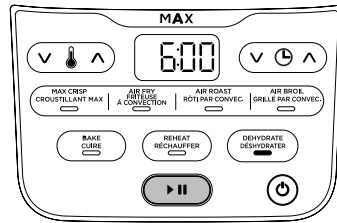


- Insert the basket in the unit.
- Press the DEHYDRATE button. The default temperature will display. Use the TEMP up and down arrow buttons to set your desired temperature.

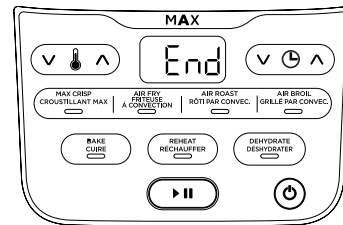
- Press the TIME up and down arrow buttons to set the dehydrating time.



- Press START/PAUSE to start dehydrating.



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



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.	No
Crisper Plate	The crisper plate can be washed in the dishwasher or by hand. If hand-washing, air-dry or towel-dry all parts after use.	Yes
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.

HELPFUL TIPS

- 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.
- 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.
- To convert recipes from a conventional oven, reduce the temperature of the air fryer by 25°F. Check food frequently to avoid overcooking.
- We recommend 3 minutes of preheating. You can use the built-in timer to set a 3-minute countdown.
- 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.
- The crisper plate elevates ingredients in the basket so air can circulate under and around them for consistent, crisp results.
- For best results, remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
- 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.
- 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/page/parts-and-accessories or contact Customer Service at 1 855 520-7416.

- **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?**
Pressing START/PAUSE during cooking will pause the cooking function.
- **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 **1 855 520-7416**.

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

What is covered by this warranty?

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

What is not covered by this warranty?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as blending vessels, lids, cups, blades, blender bases, removable pots, racks, pans, etc.), which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit, are not covered by this warranty. Replacement parts are available for purchase at ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
3. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance (e.g., failure to keep the well of the motor base clear of food spills and other debris), or damage due to mishandling in transit.
4. Consequential and incidental damages.
5. Defects caused by repair persons not authorized by SharkNinja. These defects include damages caused in the process of shipping, altering, or repairing the SharkNinja product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
6. Products purchased, used, or operated outside North America.

How to get service

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

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

How to initiate a warranty claim

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

How state law applies

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


MERCI

d'avoir acheté la friteuse à air chaud EzView Max TG de Ninja®



ENREGISTRER VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.ca/register/guarantee

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

CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(conservez le reçu)

Magasin où l'appareil a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Voltage : 120 V- 60 Hz

Watts : 1750W

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

TABLE DES MATIÈRES

Mesures de protection importantes	4
Pièces et accessoires	6
Présentation de votre friteuse à air chaud	7
Boutons de fonction	7
Boutons de commande	7
Avant la première utilisation	7
Utilisation de votre friteuse à air EzView	8
Utilisation de la fonction de cuisson	8
Max Crisp (extra croustillant)	8
Air Fry (friture à l'air)	9
Air Roast (rôtir à l'air chaud)	10
Air Broil (griller à l'air chaud)	11
Bake (cuire au four)	12
Reheat (réchauffer)	13
Dehydrate (déshydrater)	14
Nettoyage et entretien	15
Nettoyage de votre friteuse à air EzView	15
Conseils utiles	15
Pièces de rechange	15
Guide de dépannage	16
Garantie	17

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser votre friteuse à air EzView Max TG de Ninja®.

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

⚠ AVERTISSEMENTS

- 1 Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers en cause.
- 2 Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. **NE LAISSEZ PAS** d'enfants utiliser l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé en présence d'enfants.
- 3 Pour éliminer tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, retirez et jetez le couvercle de protection installé sur la fiche d'alimentation de cet appareil.
- 4 Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 5 **NE PLACEZ PAS** cet appareil sur des surfaces chaudes, près d'un brûleur électrique ou au gaz chaud, dans un four chaud ou sur une cuisinière.
- 6 **N'UTILISEZ JAMAIS** une prise électrique sous le comptoir.
- 7 **NE BRANCHEZ JAMAIS** l'appareil sur une minuterie externe ou sur un système de télécommande distinct.
- 8 **N'UTILISEZ PAS** de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants attrapent le cordon ou qu'ils s'y emmêlent et pour réduire le risque de trébucher sur un cordon plus long.
- 9 Pour vous protéger contre les décharges électriques, **N'IMMERGEZ PAS** le cordon, les fiches ou le boîtier de l'appareil principal dans l'eau ou dans d'autres liquides. Faites la cuisson uniquement dans le panier à revêtement antiadhésif fourni.
- 10 Inspectez régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés. En cas de dysfonctionnement ou d'endommagement de l'appareil, cessez immédiatement son utilisation et communiquez avec le service à la clientèle.
- 11 Assurez-vous que l'appareil est **TOUJOURS** bien assemblé avant l'utilisation.
- 12 **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 risquez d'endommager l'appareil ou de le faire surchauffer.
- 13 Avant de placer le panier enduit de céramique amovible dans l'appareil principal, assurez-vous que le panier et l'appareil sont propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
- 14 Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil dans des véhicules en mouvement ou dans des bateaux. **N'utilisez PAS** cet appareil à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 15 Conçu pour une utilisation sur un comptoir uniquement. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et sèche. **NE DÉPLACEZ PAS** l'appareil pendant l'utilisation.
- 16 **NE PLACEZ PAS** l'appareil près du bord du comptoir pendant son fonctionnement.
- 17 **N'UTILISEZ PAS** d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- 18 Pendant l'utilisation de cet appareil, laissez un espace suffisant au-dessus et autour de l'appareil aux fins de circulation de l'air.
- 19 Assurez-vous **TOUJOURS** que le panier est bien fermé avant l'utilisation.

- 20 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil quand le panier antiadhésif amovible est retiré.
- 21 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour effectuer la friture en bain.
- 22 **NE PLACEZ PAS** cet appareil sur des surfaces chaudes, près d'un brûleur électrique ou au gaz chaud, ni sur une surface de cuisson en céramique ou électrique.
- 23 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.
- 24 La tension dans les prises peut varier, ce qui a une incidence sur le rendement de votre appareil. Pour éviter tout risque de maladie, utilisez un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 25 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.
- 26 **NE TOUCHEZ PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après l'utilisation. Pour éviter les brûlures et les blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats ou des gants isolants, et utilisez les poignées.
- 27 Il faut faire preuve d'une extrême prudence quand l'appareil contient des aliments chauds. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures.
- 28 Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas toucher aux surfaces chaudes.
- 29 Le panier et la plaque à frites deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Évitez tout contact physique lorsque vous retirez le panier ou le plateau de l'appareil. Placez **TOUJOURS** le panier ou le plateau sur une surface résistante à la chaleur après son retrait. **NE TOUCHEZ PAS** les accessoires pendant la cuisson ou immédiatement après celle-ci.
- 30 Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 31 Pour débrancher l'appareil, réglez n'importe quelle commande à ARRÊT, puis débranchez-le de la prise quand il 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.
- 32 **NE NETTOYEZ PAS** l'appareil avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui crée un risque d'électrocution.
- 33 Reportez-vous à la section Nettoyage et entretien pour des renseignements sur l'entretien régulier de l'appareil.
- 34 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 d'aucune façon.
- 35 Il faut faire preuve d'une extrême prudence quand un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds est déplacé.



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



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

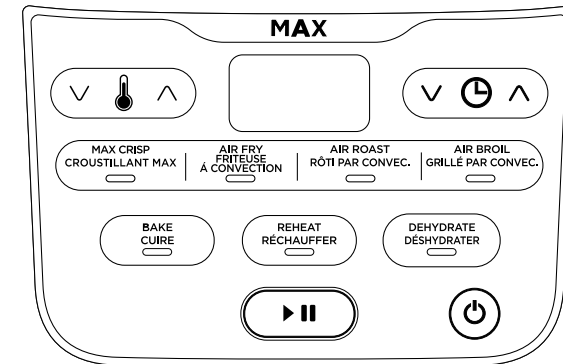
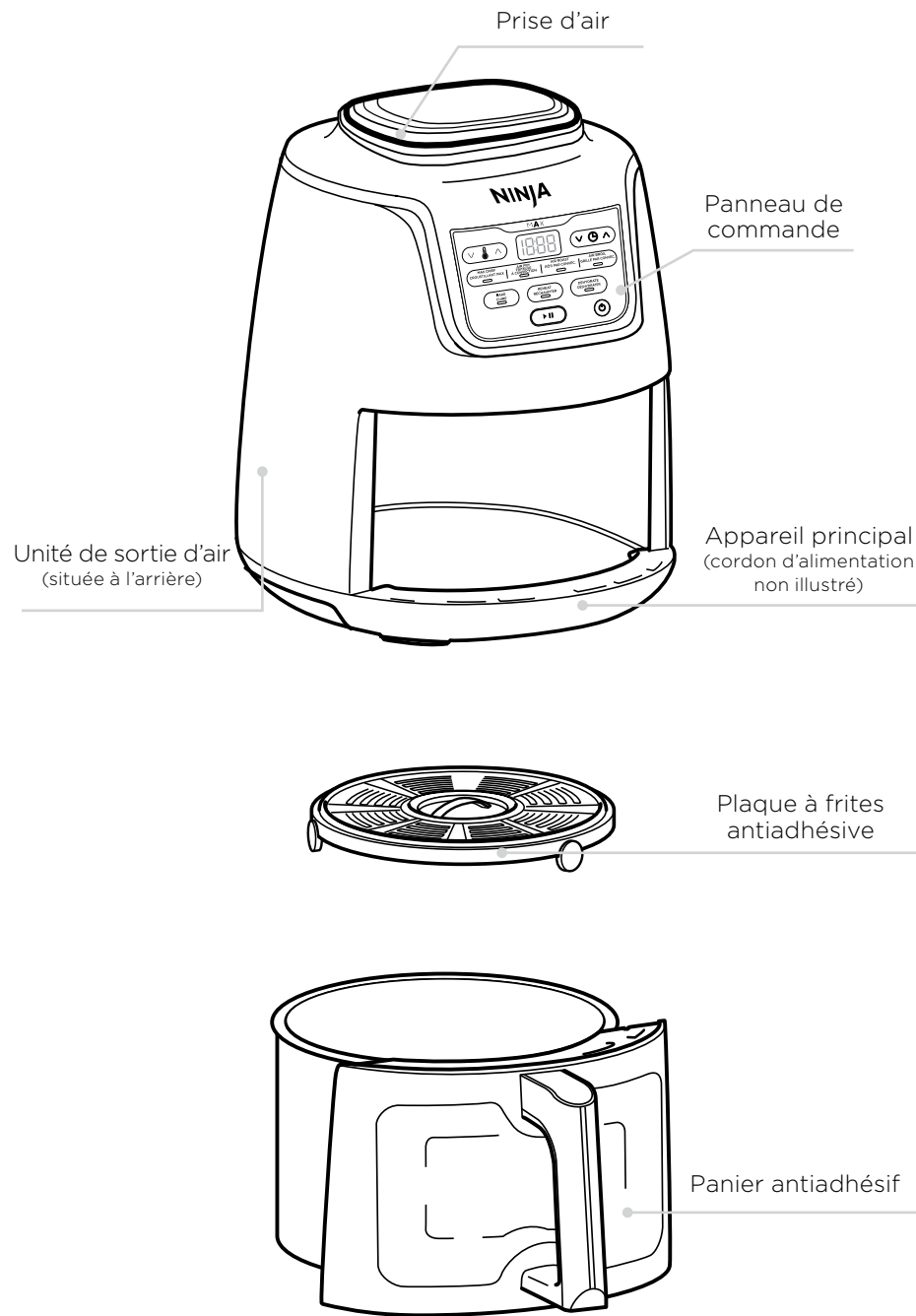


Prenez soin d'éviter tout contact avec une surface chaude. Utilisez toujours des protections pour les mains afin d'éviter les brûlures.



Pour usage intérieur et domestique seulement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Lors du réglage de l'heure, l'affichage numérique indique HH:MM. L'affichage indique actuellement 23 minutes.

* Toutes les fonctions ne sont pas incluses sur chaque modèle.

BOUTONS DE FONCTION

MAX CRISP (extra croustillant) : Utilisez cette fonction pour rendre les aliments croustillants et croquants avec peu ou pas d'huile.

FRITEUSE À AIR : Sert à rendre les aliments croustillants et croquants avec peu ou pas d'huile.

AIR ROAST (rôtir à l'air chaud) : Utilisez l'appareil comme four à rôtir pour les viandes tendres, les légumes et bien plus encore.

AIR BROIL (griller à l'air chaud) : Utilisez cette fonction pour caraméliser et dorer les aliments.

BAKE (cuisson au four) : Créez des pâtisseries et des desserts délicats.

REHEAT (réchauffer) : Ravivez les restes en les chauffant doucement, pour des résultats croustillants.

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

BOUTONS DE COMMANDE

Flèches TEMP : Utilisez les flèches TEMP orientées vers le haut et vers le bas pour régler la température de cuisson avant ou pendant la cuisson, peu importe la fonction utilisée, à l'exception de la fonction Max Crisp.

Flèches TIME (temps) : Utilisez les flèches TEMPS orientées vers le haut et vers le bas pour régler le temps de cuisson avant ou pendant la cuisson, peu importe la fonction utilisée.

Bouton START/PAUSE (marche/arrêt) : Après avoir sélectionné le temps et la température, commencez la cuisson en appuyant sur le bouton START/PAUSE. Vous pouvez arrêter temporairement la cuisson à tout moment en appuyant de nouveau sur ce bouton.

BOUTON d'alimentation : Le bouton d'alimentation éteint l'appareil et arrête tous les modes de cuisson.

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

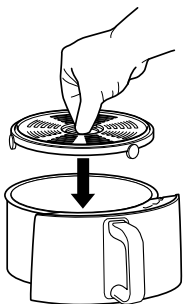
- 1 Retirez et jetez tout emballage, toute étiquette promotionnelle et tout ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention particulière aux instructions d'utilisation, aux avertissements et aux mesures de protection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

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON

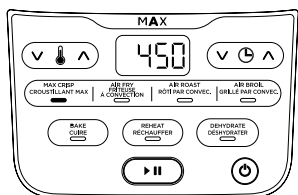
Pour allumer l'appareil, branchez d'abord le cordon d'alimentation sur une prise murale. Appuyez sur le bouton d'alimentation.

Max Crisp (extra croustillant)

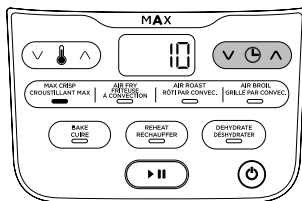
- 1 Installez la plaque à frites dans le panier.



- 2 Appuyez sur le bouton MAX CRISP (extra croustillant). La température réglée par défaut s'affichera. La température ne peut pas être réglée avec la fonction Max Crisp (extra croustillant).



- 3 Appuyez sur les flèches TEMP orientées vers le haut et vers le bas pour régler le temps de cuisson.

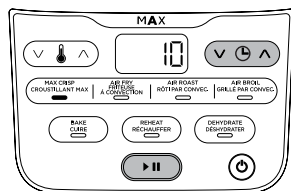


REMARQUE : Pour obtenir les meilleurs résultats, laissez l'appareil préchauffer pendant 3 minutes avant d'y ajouter les ingrédients.

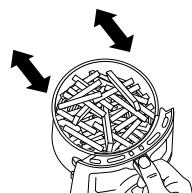
- 4 Ajoutez les ingrédients au panier. Insérez le panier dans l'appareil.



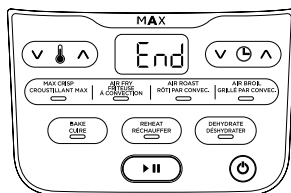
- 5 Appuyez sur START/PAUSE (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.



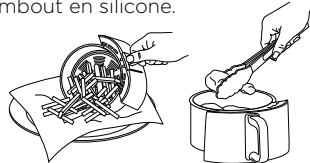
- 6 Pour mélanger les ingrédients pendant la cuisson, appuyez d'abord sur START/PAUSE pour interrompre la cuisson, puis retirez le panier et secouez-le. Remettez les paniers en place puis appuyez sur START/PAUSE (marche/arrêt) encore une fois pour reprendre la cuisson.



- 7 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et « Fin » apparaît sur l'affichage.

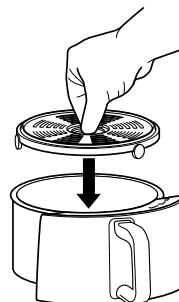


- 8 Retirez les ingrédients en les déversant ou en utilisant des pinces ou ustensiles à embout en silicone.

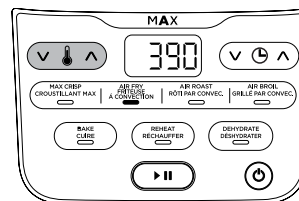


Air Fry (friture à l'air chaud)

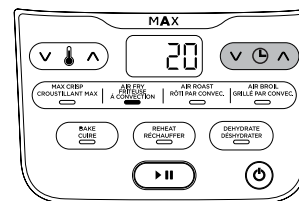
- 1 Installez la plaque à frites dans le panier.



- 2 Appuyez sur le bouton Friteuse à convection. La température réglée par défaut s'affiche. Utilisez les flèches TEMP orientées vers le haut et vers le bas pour régler la température souhaitée.

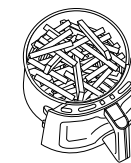


- 3 Appuyez sur les flèches TEMP orientées vers le haut et vers le bas pour régler le temps de cuisson.

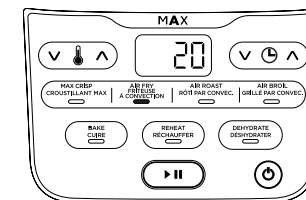


REMARQUE : Pour obtenir les meilleurs résultats, laissez l'appareil préchauffer pendant 3 minutes avant d'y ajouter les ingrédients.

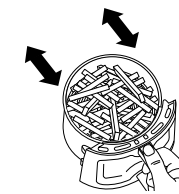
- 4 Ajoutez les ingrédients au panier. Insérez le panier dans l'appareil.



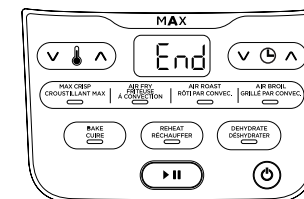
- 5 Appuyez sur START/PAUSE (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.



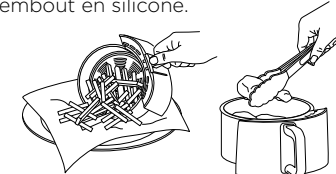
- 6 Pour mélanger les ingrédients pendant la cuisson, appuyez sur START/PAUSE pour interrompre la cuisson, puis retirez le panier et secouez-le. Remettez le panier en place puis appuyez sur START/PAUSE (marche/arrêt) encore une fois pour reprendre la cuisson.



- 7 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et « Fin » apparaît sur l'affichage.

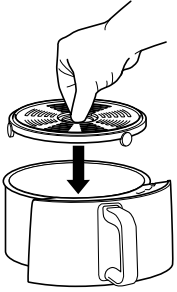


- 8 Retirez les ingrédients en les déversant ou en utilisant des pinces ou ustensiles à embout en silicone.

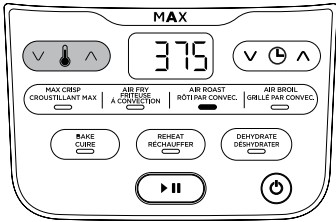


Air Roast (rôtissage à l'air chaud)

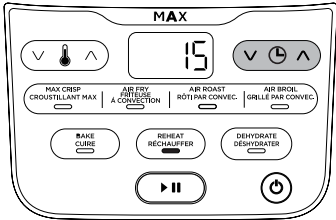
- 1 Installez la plaque à frites dans le panier si nécessaire.



- 2 Appuyez sur le bouton Air Roast (rôtir à l'air chaud). La température réglée par défaut s'affichera. Appuyez sur les flèches TEMP orientées vers le haut et vers le bas pour régler la température souhaitée.

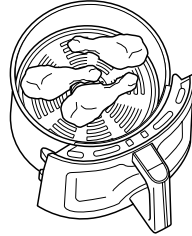


- 3 Appuyez sur les flèches TEMP orientées vers le haut et vers le bas pour régler le temps de cuisson.

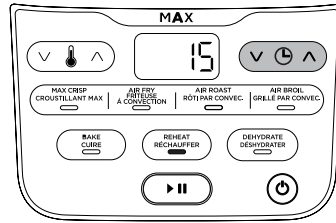


REMARQUE : Pour obtenir les meilleurs résultats, laissez l'appareil préchauffer pendant 3 minutes avant d'y ajouter les ingrédients.

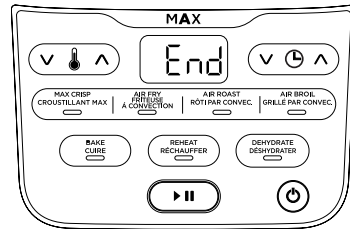
- 4 Ajoutez les ingrédients au panier. Insérez le panier dans l'appareil.



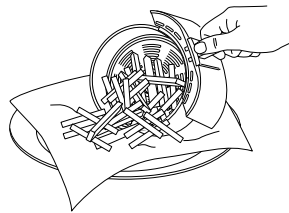
- 5 Appuyez sur START/PAUSE (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.



- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et « Fin » apparaît sur l'affichage.



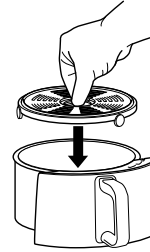
- 7 Retirez les ingrédients en les déversant ou en utilisant des pinces ou ustensiles à embout en silicone.



REMARQUE : La fonction Air Broil (griller à l'air chaud) et la grille de cuisson ne sont pas incluses sur tous les modèles.

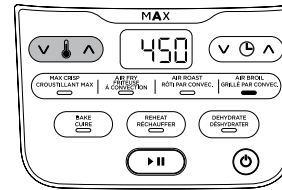
Air Broil (grillade par convection)

- 1 Installez la plaque à frites dans le panier.

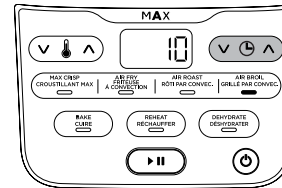


REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, utilisez la grille de cuisson. Lorsque vous utilisez la grille de cuisson, ne placez pas de nourriture sous la grille. Si la grille n'est pas incluse avec votre modèle, elle peut être achetée sur ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories.

- 2 Appuyez sur le bouton Air Broil (griller à l'air chaud). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches TEMP orientées vers le haut et vers le bas pour régler la température souhaitée.

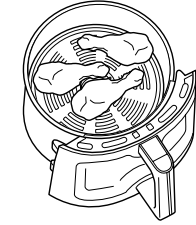


- 3 Appuyez sur les flèches TIME orientées vers le haut et vers le bas pour régler le temps de cuisson.

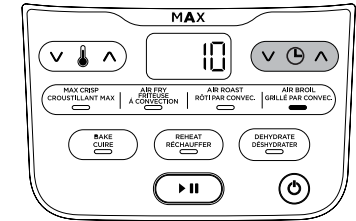


REMARQUE : Pour obtenir les meilleurs résultats, laissez l'appareil préchauffer pendant 3 minutes avant d'y ajouter les ingrédients.

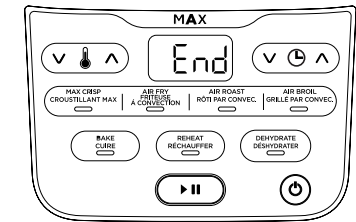
- 4 Ajoutez les ingrédients au panier. Insérez le panier dans l'appareil.



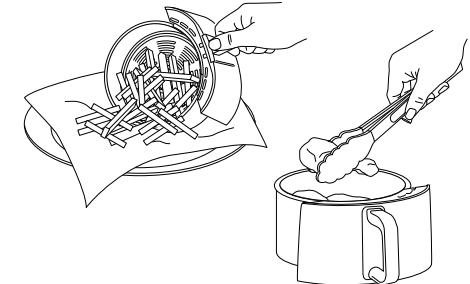
- 5 Appuyez sur START/PAUSE (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.



- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'unité émet un bip et « Fin » apparaît sur l'affichage.

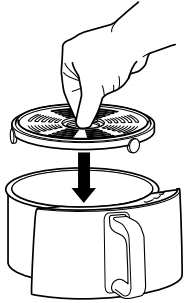


- 7 Retirez les ingrédients en les déversant ou en utilisant des pinces ou ustensiles à embout en silicone.



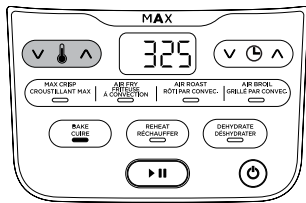
Bake (cuisson au four)

- 1 Installez la plaque à frites dans le panier si nécessaire. Si vous utilisez un plat de cuisson, vous n'avez pas besoin d'une plaque à frites.

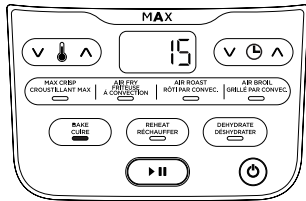


- 2 Appuyez sur le bouton BAKE (CUISSON AU FOUR). La température réglée par défaut s'affichera. Appuyez sur les flèches TEMP orientées vers le haut et vers le bas pour régler la température souhaitée.

REMARQUE : Pour convertir les recettes pour four traditionnel, réduisez la température de 25°F (10°C). Vérifiez fréquemment les aliments afin d'éviter toute cuisson excessive.

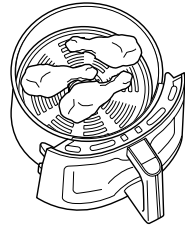


- 3 Appuyez sur les flèches TIME orientées vers le haut et vers le bas pour régler le temps de cuisson.

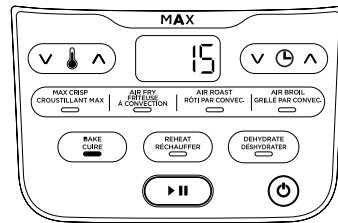


REMARQUE : Pour obtenir les meilleurs résultats, laissez l'appareil préchauffer pendant 3 minutes avant d'y ajouter les ingrédients.

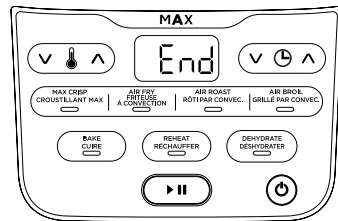
- 4 Ajoutez les ingrédients au panier. Insérez le panier dans l'appareil.



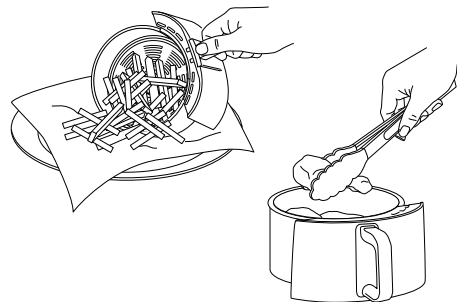
- 5 Appuyez sur START/PAUSE (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.



- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et « Fin » apparaît sur l'affichage.

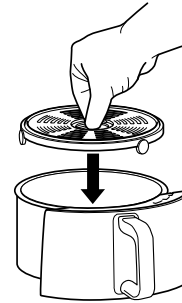


- 7 Retirez les ingrédients en les déversant ou en utilisant des pinces ou ustensiles à embout en silicone.

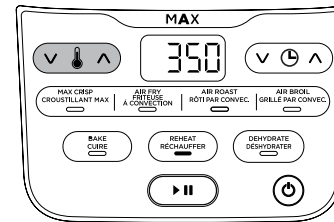


Reheat (réchauffer)

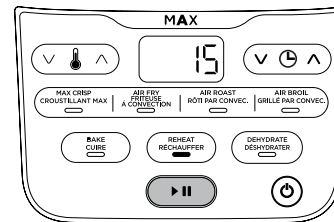
- 1 Installez la plaque à frites dans le panier.



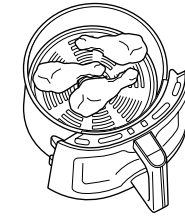
- 2 Appuyez sur le bouton RÉCHAUFFER. La température réglée par défaut s'affiche. Appuyez sur les flèches TEMP orientées vers le haut et vers le bas pour régler la température souhaitée.



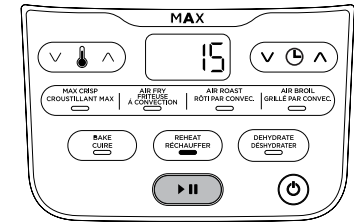
- 3 Appuyez sur les flèches TIME orientées vers le haut et vers le bas pour régler le temps de réchauffage.



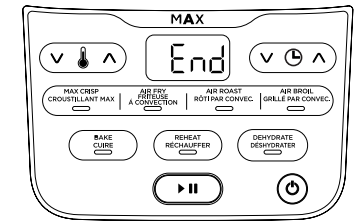
- 4 Ajoutez les ingrédients au panier. Insérez le panier dans l'appareil.



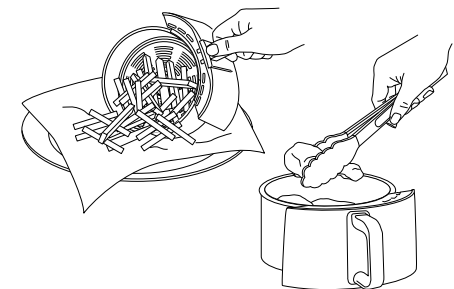
- 5 Appuyez sur START/PAUSE (marche/arrêt) pour commencer le réchaud.



- 6 Lorsque le réchauffage est terminé, l'appareil émet un bip et « Fin » apparaît sur l'affichage.

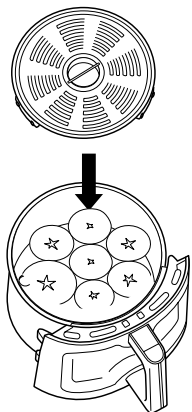


- 7 Retirez les ingrédients en les déversant ou en utilisant des pinces ou ustensiles à embout en silicone.

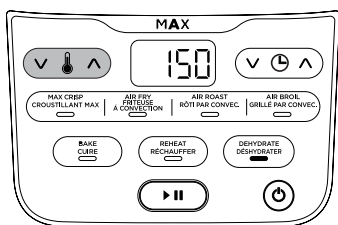


Dehydrate (déshydrater)

- Placez une couche d'ingrédients dans le fond du panier. Placez ensuite la plaque à frites dans le panier et placez une autre couche d'ingrédients sur la plaque à frites.

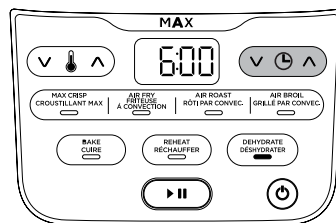


REMARQUE : Vous pouvez augmenter la capacité de déshydratation de votre friteuse à air avec la grille du milieu. Si la grille n'est pas incluse avec votre modèle, elle peut être achetée sur ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories.

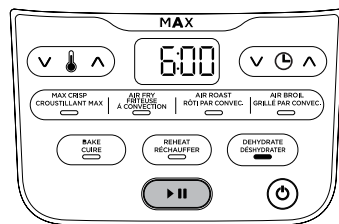


- Insérez le panier dans l'appareil.
- Appuyez sur le bouton DEHYDRATE (déshydrater). La température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches TEMP orientées vers le haut et vers le bas pour régler la température souhaitée.

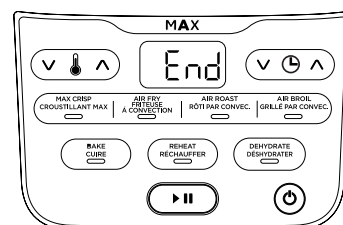
- Appuyez sur les flèches TIME orientées vers le haut et vers le bas pour régler le temps de déshydratation.



- Appuyez sur START/PAUSE pour commencer à déshydrater.



- Lorsque la déshydratation est terminée, l'appareil émet un bip et « FIN » apparaît sur l'affichage.



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 lavée au lave-vaisselle ou à la main. En cas de lavage à la main, séchez toutes les pièces à l'air ou avec une serviette après l'utilisation.	Oui
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.

CONSEILS UTILES

- 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.
- La température et le temps de cuisson peuvent être réglés à tout moment pendant la cuisson. Il suffit d'appuyer sur les flèches TEMPS ou TEMP orientées vers le haut et vers le bas pour régler le temps ou la température.
- Pour convertir les recettes pour four traditionnel, réduisez la température de 25°F (10°C). Vérifiez fréquemment les aliments afin d'éviter toute cuisson excessive.
- Nous recommandons 3 minutes de préchauffage. Vous pouvez utiliser la minuterie intégrée pour régler un compte à rebours de 3 minutes.
- 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.
- La plaque à frites élève les ingrédients dans le panier afin que l'air puisse circuler sous les ingrédients et autour de ceux-ci pour obtenir une cuisson croustillante uniforme.
- Pour obtenir de meilleurs résultats et éviter une cuisson excessive, retirez les aliments dès que le cycle de cuisson est terminé.
- Pour obtenir de meilleurs résultats avec des pommes de terre et des légumes frais, utilisez au moins 1 cuillère à soupe d'huile. Ajoutez plus d'huile selon les besoins pour obtenir le niveau de croquant souhaité.
- 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 temps de cuisson terminé, retirez immédiatement les aliments pour éviter une cuisson excessive.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, visitez le site Web ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories ou communiquez avec le service à la clientèle au **1 855 520-7416**.

- **Pourquoi la température n'augmente-t-elle pas?**
La température maximale est de 450°F (230°C) pour les modèles Max Crisp et Air Broil. La température maximale est de 400°F (205°C) pour toutes les autres fonctions.
- **Combien de temps le préchauffage prend-il? Comment savoir qu'il est terminé?**
Nous recommandons 3 minutes de préchauffage. Pour préchauffer, sélectionnez la fonction et la température désirées, réglez le temps à 3 minutes, puis appuyez sur START/PAUSE.
- **Dois-je ajouter les ingrédients avant ou après le préchauffage?**
Pour de meilleurs résultats, laissez l'appareil préchauffer pendant 3 minutes avant d'ajouter les ingrédients.
- **Quand dois-je utiliser le mode Max Crisp (extra croustillant) au lieu du mode Air Fry (friture à l'air chaud)?**
Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez la fonction Max Crisp lorsque vous cuisinez des aliments surgelés préemballés, comme des frites ou des croquettes de poulet.
- **Dois-je décongeler des aliments congelés avant de les frire à l'air chaud?**
Cela dépend des aliments. Suivez les instructions sur l'emballage.
- **Comment puis-je interrompre le compte à rebours?**
Appuyez sur la touche START/STOP (marche/arrêt) pour arrêter la cuisson.
- **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 des aliments uniformément croustillants. La température et le temps de cuisson peuvent être réglés à tout moment pendant la cuisson. Il suffit d'appuyer sur les touches TIME ou TEMP et de faire pivoter le cadran.
- **Mes aliments sont brûlés.**
Pour de meilleurs résultats, 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 enrobés de pâte?**
Oui, mais utilisez la bonne technique pour paner. Il est important d'abord enrober les aliments de farine, puis d'œuf, puis de chapelure. Appuyez fermement sur la chapelure pour qu'elle adhère bien aux aliments. Le ventilateur puissant de l'appareil peut décoller la panure si elle n'adhère pas bien aux aliments.
- **Pourquoi l'appareil émet-il un bip?**
La fonction de cuisson est terminée.
- **L'écran est devenu noir.**
L'appareil est en mode veille. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour l'allumer.
- **Un message « E » s'affiche à l'écran.**
L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1 855 520-7416.

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

La garantie limitée d'un (1) an s'applique aux achats effectués auprès des détaillants autorisés de **SharkNinja Operating LLC**. La garantie s'applique uniquement au premier propriétaire et au produit original et n'est pas transférable.

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

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

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

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

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

Comment obtenir du service

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le support.ninjakitchen.ca/hc/fr-ca pour obtenir de l'information sur les soins et l'entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1 855 520-7816** pour de l'assistance sur les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits. Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne à ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

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

Comment présenter une demande de service sous garantie

Veuillez noter que vous devez téléphoner au **1 855 520-7816** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour. Nous vous demandons également d'enregistrer votre produit en ligne à ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee et d'avoir le produit à portée de main lorsque vous appelez, afin que nous puissions mieux vous aider.

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

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

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

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

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

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
CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7
1-855-520-7816
ninjakitchen.ca

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

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.

© 2023 SharkNinja Operating LLC

AF171C_IB_E_F_MP_Mv3



ninjakitchen.ca