

**THANK YOU**  
for purchasing the Ninja® DoubleStack™ XL 2-Basket Air Fryer  
**MERCI**

d'avoir acheté la friteuse à air chaud à 2 paniers DoubleStack™ XL de Ninja®



**REGISTER YOUR PURCHASE**



ninjakitchen.ca/register/guarantee



Scan QR code using mobile device

**RECORD THIS INFORMATION**

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

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Voltage: 120V~ 60Hz  
Watts: 1690W

**TIP:** You can find the model and serial numbers on the QR code label on the back of the unit by the power cord.

**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. DOUBLESTACK, MATCH COOK, and SMART FINISH are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

**SharkNinja Operating LLC**  
**É.-U. : Needham, MA 02494**  
**CAN : Saint-Laurent, QC H4S 1A7**  
**1 855 520-7816**  
**ninjakitchen.ca/fr**

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

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC. DOUBLESTACK, MATCH COOK et SMART FINISH sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.



**DOUBLESTACK™ XL 2-BASKET AIR FRYER**  
**FRITEUSE À AIR CHAUD À 2 PANIERS**  
**DOUBLESTACK™ XL**

SL401C | Owner's Guide

DE LA SÉRIE | GUIDE DE L'UTILISATEUR



**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**  
INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

**⚠ WARNING**

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

- 1 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 2 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
- 3 Children should not play with the appliance.
- 4 **DO NOT** place or store anything on top of product when in use.
- 5 To prevent fire, **DO NOT** place appliance on or near a gas or electric hob, or in a heated oven.
- 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 less than 8 years 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 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 outlet while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 13 Before placing removable basket into the main unit, ensure basket and unit are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- 14 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

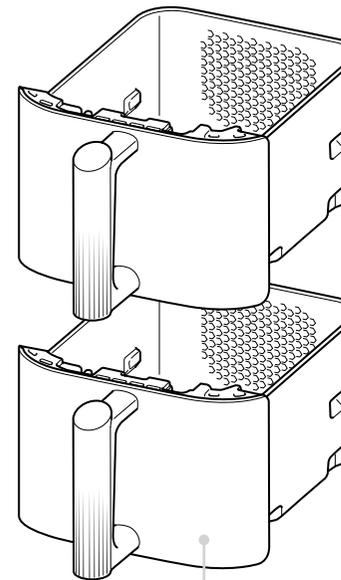
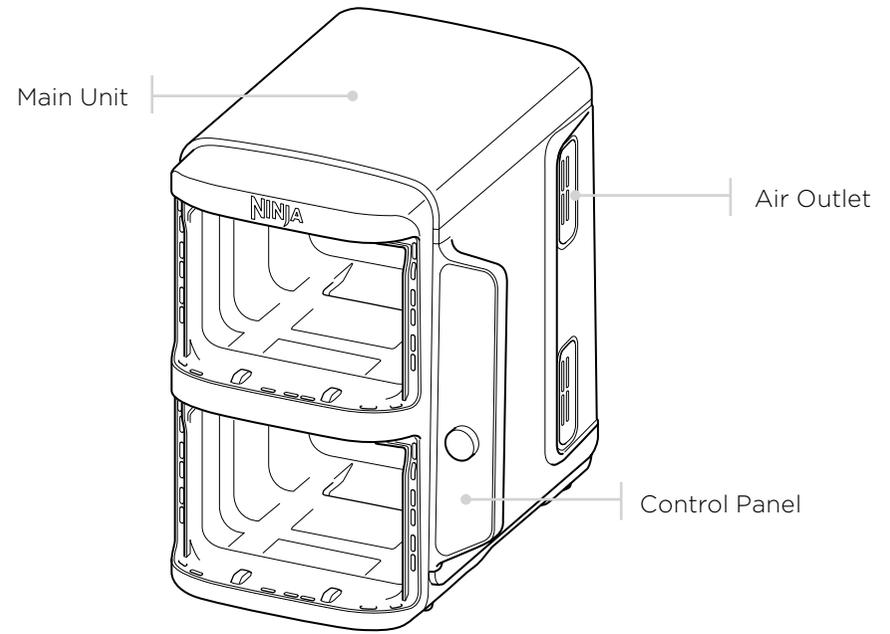
## ⚠ WARNING

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

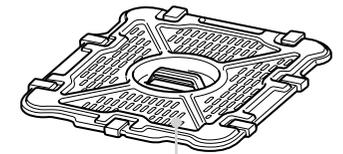
- 15 Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.
- 16 **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.
- 17 **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. Do not place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven or on a ceramic cooktop, electric coil, gas burner range or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock or injuries.
- 18 **ALWAYS** ensure basket is properly closed before operating.
- 19 **DO NOT** use the appliance without the removable basket installed.
- 20 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 21 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill when cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.
- 22 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.
- 23 Should the unit emit black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 24 **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.
- 25 Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- 26 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.
- 27 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.
- 28 Cleaning and user maintenance should not be carried out by children.
- 29 To disconnect, turn off 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 storage.
- 30 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.
- 31 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 32 **DO NOT** place any of the following materials in the unit: paper, cardboard, plastic, roasting bags and the like. They may cause fire.
- 33 Extreme caution should be exercised when using containers constructed of any materials other than metal or glass.
- 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

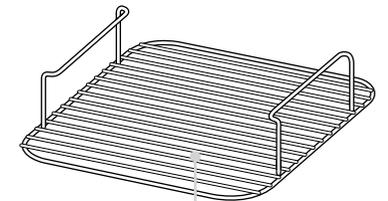
## PARTS



Nonstick Baskets  
(one for each zone)

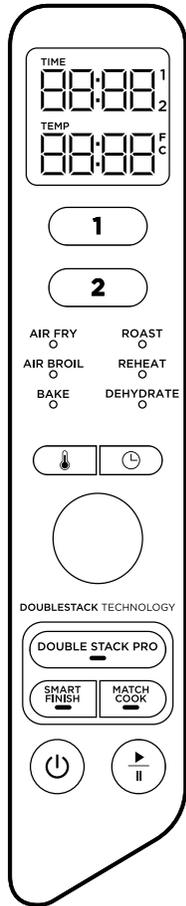


Nonstick  
Crisper Plates (x 2)  
(one for each basket)



Stacked Meal  
Racks (x 2)

# GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER



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

## FUNCTION BUTTONS

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

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

**BAKE:** Create decadent baked treats and desserts.

**ROAST:** Use the unit as an oven for tender meats and more.

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

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

**Power button:** The  button turns the unit on and also shuts it off and stops all cooking functions.

## OPERATING BUTTONS

- 1 Control the output for the basket on the top (Zone 1).
- 2 Control the output for the basket on the bottom (Zone 2).

 **button:** Press the  button, then turn the dial to adjust the cook temperature before or during cooking.

 **button:** Press the  button, then turn the dial to adjust the cook time in any function before or during cooking.

 **button:** Use this function with the Stacked Meal Racks and the chart and recipes in your Quick Start Guide to mix and match 4 different foods at once.

 **button:** Automatically syncs the cook times to ensure both Zones finish at the same time, even if they have different cook times.

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

 **button:** Rotate the dial from side to side to select desired function. Start cooking by pressing the  button.

## MODES

**HOLD Mode:** HOLD will appear on the unit while in  mode. One Zone will be cooking, while the other Zone will be holding until the times sync together.

**STANDBY Mode:** After 10 minutes with no interaction with the control panel, the unit will enter standby mode.

# BEFORE FIRST USE

- 1 Remove and discard any packaging material, promotional labels and tape from the unit.
- 2 Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the baskets, crisper plates, and Stacked Meal Racks in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The baskets, crisper plates, and racks are the **ONLY** dishwasher-safe parts. However, to extend their life, we recommend hand-washing them. **NEVER** clean the main unit in the dishwasher.

# COOKING IN YOUR AIR FRYER

## REFERENCE QUICK START GUIDE FOR RECIPES AND COOKING CHARTS

### COOKING WITH DOUBLE STACK PRO

Double Stack Pro allows you to cook 4 foods at once in 2 independent baskets. You can cook in both zones or just a single zone.

For detailed instructions on using  or , see page 5.

When using these functions, Press  before pressing either  or .

When cooking in a single Zone, press  before pressing .

For detailed instructions on using each function, see pages 7-9.

### PAUSING COOK TIME IN A SINGLE ZONE

- 1 Select the zone you want to pause.
- 2 Press the  button to pause cooking.
- 3 To resume cooking, press the  button.

**NOTE:** In **SMART FINISH** mode, we recommend pressing the  button to pause both zones. Pausing only one zone will impact a synchronized finish time.

### ENDING COOK TIME IN A SINGLE ZONE (WHILE USING BOTH ZONES)

- 1 Select the zone you would like to stop cooking in.
- 2 Press the  button and turn dial to bring time down to zero.
- 3 After 3 seconds, **END** will appear on the display. Cooking will continue in the other zone.

# COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

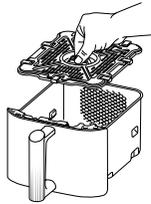
## COOKING WITH DOUBLESTACK™ TECHNOLOGY

DoubleStack Technology utilizes two cooking zones to increase versatility. The Match Cook™ feature ensures that, regardless of different cook settings, both zones will finish cooking at the same time. For detailed instructions on using each function, see pages 7-8 or 9.

### SMART FINISH

To finish cooking at the same time when foods have different cook times, temperatures, and/or functions:

- 1 Insert crisper plates in baskets, place ingredients in baskets, then insert baskets in unit.



- 2 The unit will default to Zone 1. Turn the dial to select the desired cook function. Press the  button, then turn the dial to set the temperature. Press the  button, then turn the dial to set the time.
- 3 Select Zone 2, then turn the dial to select the desired cook function. Press the  button, then turn the dial to set the temperature. Press the  button, then turn the dial to set the time.

**NOTE:** You can select a different function for Zone 2.

- 4 Press , then press  to begin cooking in the zone with the longest time. The other zone will display **HOLD**. The unit will beep and activate the second zone when both zones have the same cook time remaining.

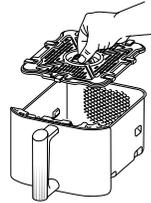
**NOTE:** If you decide the food in one of the zones is finished cooking before the time reaches zero, you can stop cooking in that zone. Select that zone, then press . See page 4 for further instructions.

- 5 When cooking is complete, the unit will beep and **COOL** will appear on the display for 60 seconds.
- 6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. **DO NOT** place baskets on top of unit.

### MATCH COOK

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

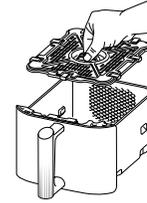
- 1 Insert crisper plates in baskets, place ingredients in baskets, then insert baskets in unit.



- 2 The unit will default to Zone 1. Turn the dial to select the desired cook function. Press the  button, then turn the dial to set the temperature. Press the  button, then turn the dial to set the time.
- 3 Press the  button to copy Zone 1's settings to Zone 2. Press  to begin cooking in both zones.
- 4 When cooking is complete, the unit will beep and **COOL** will appear on the display for 60 seconds.
- 5 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. **DO NOT** place baskets on top of unit.

## Starting both zones at the same time, but ending at different times:

- 1 Insert crisper plates in baskets, place ingredients in baskets, then insert baskets in unit.



- 2 The unit will default to Zone 1. Turn the dial to select the desired cook function. Press the  button, then turn the dial to set the temperature. Press the  button, then turn the dial to set the time.
- 3 Select Zone 2 and repeat step 2.
- 4 Press  to begin cooking in both zones.

**NOTE:** If you decide the food in one of the zones is finished cooking before the time reaches zero, you can stop cooking in that zone. Select that zone, then press . See page 4 for further instructions.

- 5 When cooking is complete, the unit will beep and **COOL** will appear on the display for 60 seconds.
- 6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. **DO NOT** place baskets on top of unit.

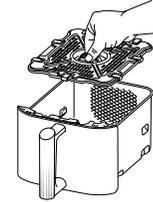
## COOKING IN A SINGLE ZONE

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

### Air Fry

**NOTE:** The default temperature is 390°F.

- 1 Insert a crisper plate in a basket, place ingredients in basket, then insert basket in unit.



- 2 The unit will default to Zone 1 (you may select Zone 2 if you prefer). Turn the dial to select **AIR FRY**. Press the  button, then turn the dial to set the temperature.
- 3 Press the  button, then turn the dial to set the time in 1-minute increments. Press  to begin cooking.

**NOTE:** During cooking, you can remove the basket and shake or toss ingredients for even crisping.

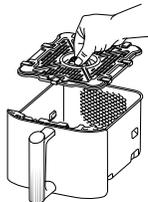
- 4 When cooking is complete, the unit will beep and **COOL** will appear on the display for 60 seconds.
- 5 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. **DO NOT** place baskets on top of unit.

## COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

### Air Broil

**NOTE:** The temperature is preset to 450°F. There is no temperature adjustment available or necessary when using the Air Broil function.

- 1 Insert a crisper plate in a basket, place ingredients in basket, then insert basket in unit.

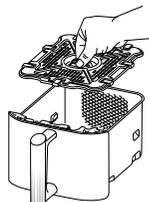


- 2 The unit will default to Zone 1 (you may select Zone 2 if you prefer). Turn the dial to select **AIR BROIL**.
- 3 Press the  button, then turn the dial to set the time in 1-minute increments. Press  to begin cooking.
- 4 When cooking is complete, the unit will beep and **COOL** will appear on the display for 60 seconds.
- 5 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. **DO NOT** place baskets on top of unit.

### Bake

**NOTE:** The default temperature is 325°F.

- 1 Insert a crisper plate in a basket, place ingredients in basket, then insert basket in unit.



- 2 The unit will default to Zone 1 (you may select Zone 2 if you prefer). Turn the dial to select **BAKE**. Press the  button, then turn the dial to set the temperature.

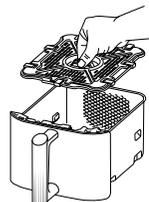
**NOTE:** To convert traditional oven recipes, reduce temperature by 25°F.

- 3 Press the  button, then turn the dial to set the time in 1-minute increments up to 1 hour and in 5-minute increments from 1 to 4 hours. Press  to begin cooking.
- 4 When cooking is complete, the unit will beep and **COOL** will appear on the display for 60 seconds.
- 5 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. **DO NOT** place baskets on top of unit.

### Roast

**NOTE:** The default temperature is 250°F.

- 1 Insert a crisper plate in a basket, place ingredients in basket, then insert basket in unit.

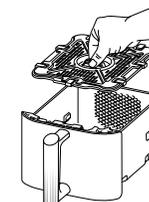


- 2 The unit will default to Zone 1 (you may select Zone 2 if you prefer). Turn the dial to select **REHEAT**. Press the  button, then turn the dial to set the temperature.
- 3 Press the  button, then turn the dial to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press  to begin reheating.
- 4 When reheating is complete, the unit will beep and **COOL** will appear on the display for 60 seconds.
- 5 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. **DO NOT** place baskets on top of unit.

### Reheat

**NOTE:** The default temperature is 250°F.

- 1 Insert a crisper plate in a basket, place ingredients in basket, then insert basket in unit.



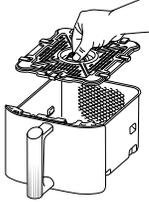
- 2 The unit will default to Zone 1 (you may select Zone 2 if you prefer). Turn the dial to select **REHEAT**. Press the  button, then turn the dial to set the temperature.
- 3 Press the  button, then turn the dial to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press  to begin reheating.
- 4 When reheating is complete, the unit will beep and **COOL** will appear on the display for 60 seconds.
- 5 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. **DO NOT** place baskets on top of unit.

## COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

### Dehydrate

**NOTE:** The default temperature is 140°F.

- 1 Insert a crisper plate in a basket, place ingredients in basket, then insert basket in unit.



- 2 The unit will default to Zone 1 (you may select Zone 2 if you prefer). Turn the dial to select **DEHYDRATE**. Press the button, then turn the dial to set the temperature.
- 3 Press the button, then turn the dial to set the time in 15-minute increments from 1 to 12 hours. Press to begin dehydrating.
- 4 When dehydrating is complete, the unit will beep and **COOL** will appear on the display for 60 seconds.
- 5 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. **DO NOT** place baskets on top of unit.

## CLEANING & MAINTENANCE

The unit should be cleaned thoroughly after every use. Unplug the unit from the outlet and wait until the unit is fully cooled before cleaning.

Part/ Accessory	Cleaning Method	Dishwasher Safe?
<b>Main Unit</b>	To clean the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth. <b>NOTE: NEVER</b> immerse the main unit in water or any other liquid. <b>NEVER</b> clean the main unit in a dishwasher.	<b>No</b>
<b>Baskets, Crisper Plates, and Stacked Racks</b>	To extend the life of the baskets, crisper plates, and racks, we recommend hand-washing them.	<b>No</b>

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

## HELPFUL TIPS

- 1 For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the basket with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them halfway through the set cook time.
- 2 Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply select the Zone you want to adjust, then press the or button and use the dial to make an adjustment.
- 3 To convert conventional oven recipes, reduce the temperature by 25°F. Check food frequently to avoid overcooking.
- 4 Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. To alleviate this, secure foods (like the top slice of bread on a sandwich) with wooden toothpicks.
- 5 After selecting a cooking function, you can press to begin cooking immediately. The unit will run at the default temperature and time.
- 6 For best results with fresh vegetables and potatoes, use at least 1 tablespoon of oil. Add more oil as desired to achieve the preferred level of crispiness.
- 7 For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor the internal temperature of meat and fish.
- 8 To avoid overcooking, remove food immediately after the cook time ends.

# TROUBLESHOOTING GUIDE

## • How do I adjust the temperature or time while using a single zone?

Select the active zone, then press  and use the dial to adjust the temperature, or press  and use the dial to adjust the time.

## • How do I adjust the temperature or time while using DoubleStack™ Technology?

Select the desired zone, press  and use the dial to adjust the temperature, or press  and use the dial to adjust the time.

## • Does the unit need to preheat?

No, the unit does not need to preheat.

## • Can I cook different foods in each zone and not worry about cross contamination?

Yes, both zones are self-contained with separate heating elements and fans.

## • How do I pause the countdown timer?

The countdown timer will pause automatically when you remove a basket from the unit. Reinsert basket within 10 minutes to resume cooking, or cooking in the zone with the basket not in place will be cancelled.

## • How do I stop cooking in one zone when using both zones?

First press that zone's button, then press . To stop both zones, simply press .

## • Are the baskets safe to put on my countertop?

The baskets will heat up during cooking, so use caution when handling. Place them on heat-resistant surfaces only.

## • When should I use the crisper plate(s)?

Use the crisper plates when you want food to come out crispy. The plates elevate food in the baskets so that air can flow under and around ingredients to cook and crisp them evenly.

## • When should I use a stacked meal rack?

Use a stacked meal rack when you want to cook two layers of food in one basket.

## • Why didn't my food cook fully?

Make sure the basket is fully inserted during cooking. For consistent browning, ensure ingredients are arranged in an even layer in the basket with no overlapping. Shake basket to toss ingredients for even crispiness. Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking if you'd like to increase the temperature or cook food longer.

## • Why is my food burned?

For best results, check food's progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. To avoid overcooking, remove food immediately after the cook time ends.

## • Why do some ingredients blow around when air frying?

Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. Use wooden toothpicks to secure loose lightweight food, like the top slice of bread on a sandwich.

## • Can I air fry wet, battered ingredients?

Yes, but use the proper breading technique. It's important to coat foods first with flour, then with egg, and then with breadcrumbs. Press breadcrumbs firmly onto the battered ingredients, so crumbs won't be blown off by the fan.

## • Why is the unit beeping?

Either the cook time has ended, or the other zone has started cooking (when using the Smart Finish™ feature).

## • Why did the display screen go black?

The unit is in standby mode. Press the Power  button to turn it back on.

## • Why is there an "E" message on the display screen?

The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 1 855 520-7816

## • Why is there an "O-H" message on the display screen?

The unit is overheating because it is positioned in a corner or constricted space. This appliance requires at least 6 inches (15.25 cm) of space on the top and sides for air circulation. For the unit to function normally again, turn it off and unplug it. Allow it to cool down for 30 minutes, then move it to a space that provides 6 inches of clearance on the top and sides. Additionally, ensure there is no other heating source in close proximity to the unit.

# Shark | NINJA

NJA\_1\_YR\_LR\_LMTD\_WRTY\_CAN\_ENG

## 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](http://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](http://support.ninjakitchen.ca) for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at 1 855 520-7816 to assist with product support and warranty service options, including the possibility of upgrading to our VIP warranty service options for select product categories. So we may better assist you, please register your product online at [ninjakitchen.ca/register/guarantee](http://ninjakitchen.ca/register/guarantee) and have the product on hand when you call.

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

### How to initiate a warranty claim

You must call 1 855 520-7816 to initiate a warranty claim. You will need the receipts proof of purchase. We also ask that you register your product online at [ninjakitchen.ca/register/guarantee](http://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.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

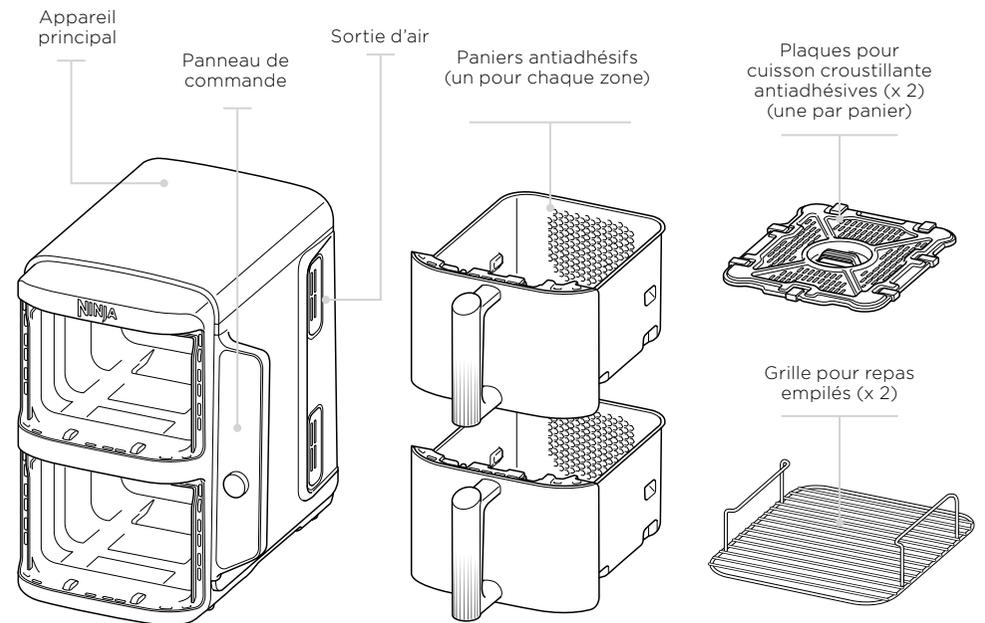
## ⚠ AVERTISSEMENT

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

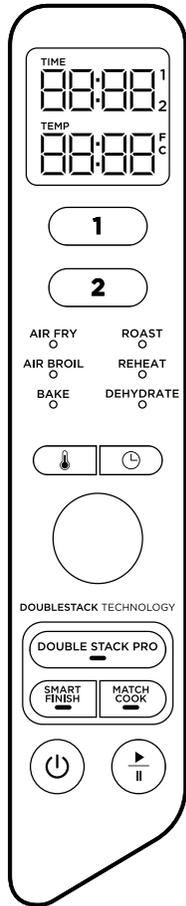
- 1 Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à 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** des enfants utiliser l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé en présence d'enfants.
- 3 Les enfants ne devraient pas jouer avec l'appareil.
- 4 **NE** déposez **PAS** d'objet sur l'appareil lorsqu'il est utilisé.
- 5 Pour éviter tout incendie, **NE** placez **PAS** l'appareil sur ou près d'un four électrique ou au gaz, ou dans un four chaud.
- 6 N'utilisez **JAMAIS** une prise de courant située 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 cordon prolongateur. Le cordon d'alimentation est court pour réduire le risque que des enfants de moins de 8 ans le saisissent ou s'y emmêlent, et pour réduire les risques de trébuchement.
- 9 Pour vous protéger contre les décharges électriques, **N'**immergez **PAS** le cordon, les fiches ou le boîtier de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Cuisinez vos aliments uniquement dans le panier fourni.
- 10 Inspectez régulièrement l'appareil et son cordon d'alimentation. **N'**utilisez **PAS** l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés. Si l'appareil fonctionne mal ou est endommagé, cessez de l'utiliser immédiatement et communiquez avec le service à la clientèle.
- 11 Assurez-vous **TOUJOURS** que l'appareil est bien assemblé avant de l'utiliser.
- 12 **NE** couvrez **PAS** l'entrée ou la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne. Sinon, la cuisson ne sera pas uniforme et vous risquerez d'endommager l'appareil ou de créer sa surchauffe.
- 13 Avant de placer le panier amovible dans l'appareil principal, assurez-vous que le panier et l'appareil sont propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
- 14 Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. **N'**utilisez **PAS** cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. **N'**utilisez **PAS** l'appareil dans des véhicules en mouvement ou dans des bateaux. **N'**utilisez **PAS** cet appareil à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 15 Conçu pour une utilisation sur un comptoir uniquement. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et sèche. **NE** déplacez **PAS** l'appareil pendant son utilisation.
- 16 **NE** placez **PAS** l'appareil près du bord du comptoir pendant son utilisation.
- 17 **N'**utilisez **PAS** d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja. Ne placez pas les accessoires dans un four à micro-ondes, un grille-pain four, un four à convection ou un four traditionnel, sur une surface de cuisson en céramique, une cuisinière à serpents électriques, un brûleur à gaz ou un gril extérieur. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- 18 Assurez-vous **TOUJOURS** que le panier est bien fermé avant de faire fonctionner l'appareil.
- 19 **N'**utilisez **PAS** l'appareil sans le panier amovible.
- 20 **N'**utilisez **PAS** cet appareil pour effectuer de la grande friture.
- 21 Évitez le contact des aliments avec les éléments chauffants. **NE** remplissez **PAS** excessivement l'appareil pendant la cuisson. Un remplissage excessif peut provoquer des blessures ou des dommages matériels, ou nuire à l'utilisation sécuritaire de l'appareil.
- 22 La tension électrique des prises peut varier, ce qui a une incidence sur la performance de votre appareil. Pour éviter tout risque de maladie, utilisez un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 23 Si l'appareil dégage une fumée noire, débranchez-le immédiatement. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée avant de retirer tout accessoire de cuisson.
- 24 **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.
- 25 Il faut faire preuve d'une extrême prudence quand l'appareil contient des aliments chauds. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 26 Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et son 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 entrer en contact avec des surfaces chaudes.

- 27 Le panier et la plaque pour cuisson croustillante deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Évitez tout contact physique avec le panier ou la plaque lorsque vous les retirez de l'appareil. Déposez **TOUJOURS** le panier ou la plaque sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait de l'appareil. **NE** touchez **PAS** les accessoires pendant la cuisson ou immédiatement après celle-ci.
- 28 Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 29 Pour éteindre l'appareil, désactivez toute fonction, puis débranchez-le de la prise de courant lorsqu'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.
- 30 **NE** nettoyez **PAS** l'appareil avec des tampons à récurer métalliques. Des parties peuvent se détacher du tampon et toucher aux pièces électriques, entraînant un risque d'électrocution.
- 31 Pour effectuer l'entretien régulier de l'appareil, reportez-vous à la section Nettoyage et entretien.
- 32 **NE** mettez **PAS** les matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique, sacs à rôtir et matériaux similaires. Ils peuvent provoquer un incendie.
- 33 Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous utilisez des contenants qui ne sont pas en métal ou en verre.
- 34 Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de décharge électrique, la fiche est conçue pour s'insérer dans une prise de courant polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne peut être complètement insérée dans la prise de courant, essayez dans l'autre sens. Si le problème persiste, communiquez avec un électricien qualifié. **NE** tentez **pas** de modifier la fiche d'aucune façon.

## PIÈCES



# PRÉSENTATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD



Au moment de régler l'heure, HH:MM s'affiche sur l'écran numérique.

## BOUTONS DE FONCTION

### AIR FRY (friture à air chaud) :

Utilisez cette fonction pour rendre vos aliments croustillants et croquants avec peu ou pas d'huile.

### AIR BROIL (griller à air

**chaud) :** Conférez une texture croustillante à vos repas ou faites fondre les garnitures pour obtenir une finition parfaite.

### BAKE (cuisson au four) :

Cuisinez des pâtisseries et des desserts décadents.

### ROAST (rôtir) :

Utilisez l'appareil comme four traditionnel pour cuisiner des viandes tendres et plus encore.

### REHEAT (réchauffer) :

Ravivez les restes en les réchauffant doucement pour obtenir une texture croustillante.

### DEHYDRATE (déshydrater) :

Déshydratez les viandes, les fruits et les légumes pour déguster des collations santé.

### Bouton d'alimentation :

Le bouton  allume et éteint l'appareil et interrompt toutes les fonctions de cuisson.

## BOUTONS DE COMMANDE

① Contrôle la cuisson du panier supérieur (zone 1).

② Contrôle la cuisson du panier inférieur (zone 2).

 : Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler la température avant ou pendant la cuisson.

**bouton**  : Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler le temps de cuisson avant ou pendant la cuisson.

**DOUBLE STACK PRO** : Utilisez cette fonction avec les grilles pour repas empilés et en vous reportant au tableau et aux recettes de votre Guide de démarrage rapide pour cuisiner quatre aliments différents à la fois.

**SMART FINISH** : Synchronise automatiquement les temps de cuisson pour garantir que les cuissons des deux zones se terminent en même temps, même s'ils sont différents.

**MATCH COOK** : Fait correspondre automatiquement les réglages de la zone 2 à ceux de la zone 1 pour cuire une plus grande quantité d'un même aliment ou pour cuire différents aliments avec les mêmes fonctions, températures et temps de cuisson.

**bouton**  : Tournez le cadran pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. Lancez la cuisson en appuyant sur le bouton .

## MODES

**Mode HOLD (pause) :** HOLD (pause) s'affiche sur l'appareil lorsqu'il est en mode . La cuisson est lancée dans une zone, et l'autre zone est en pause jusqu'à ce que les temps de cuisson soient synchronisés.

**Mode STANDBY (veille) :** Après 10 minutes sans interaction avec le panneau de commande, l'appareil passe en mode de veille.

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez et jetez tout emballage, étiquette promotionnelle et ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention particulière aux instructions d'utilisation, aux avertissements et aux mesures de protection importantes afin d'éviter tout dommage matériel ou toute blessure.
- 3 Lavez les paniers, les plaques pour cuisson croustillante et les grilles pour repas empilés dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. Les paniers, plaques pour cuisson croustillante et grilles sont les **SEULES** pièces pouvant être lavées au lave-vaisselle. Toutefois, pour prolonger leur durée de vie, nous recommandons de les laver à la main. Ne lavez **JAMAIS** l'appareil principal au lave-vaisselle.

## CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD LE GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE CONTIENT DES RECETTES ET DES TABLEAUX DE CUISSON

### CUISINER AVEC LA FONCTION DOUBLE STACK PRO

La fonction Double Stack Pro vous permet de cuisiner quatre aliments à la fois dans deux paniers distincts. Vous pouvez utiliser les deux zones ou une seule zone.

Pour obtenir des instructions détaillées sur l'utilisation des fonctions  et , reportez-vous à la page 5.

Lorsque vous utilisez ces fonctions, appuyez sur  avant d'appuyer sur  ou sur .

Lorsque vous n'utilisez qu'une seule zone, appuyez sur  avant d'appuyer sur .

Pour obtenir des instructions détaillées sur l'utilisation de chaque fonction, reportez-vous aux pages 7 à 9.

### INTERROMPRE LE TEMPS DE CUISSON DANS UNE SEULE ZONE

- 1 Sélectionnez la zone que vous voulez mettre en pause.
- 2 Appuyez sur le bouton  pour interrompre la cuisson.
- 3 Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur le bouton .

**REMARQUE :** En mode **SMART FINISH** (fin de cuisson simultanée), nous vous recommandons d'appuyer sur le bouton  afin d'interrompre la cuisson dans les deux zones. La mise en pause d'une seule zone aura une incidence sur la synchronisation des temps de cuisson.

### METTRE FIN AU TEMPS DE CUISSON DANS UNE SEULE ZONE (LORSQUE LES DEUX ZONES SONT UTILISÉES)

- 1 Sélectionnez la zone que vous voulez fermer.
- 2 Appuyez sur le bouton  et tournez le cadran pour modifier le temps de cuisson à zéro.
- 3 Après trois secondes, le message **END** (FIN) s'affichera à l'écran. La cuisson se poursuivra dans l'autre zone.

# CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD (SUITE)

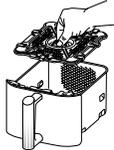
## CUISSON AVEC LA TECHNOLOGIE DUALZONE™

La technologie DoubleStack utilise deux zones de cuisson afin de vous offrir une plus grande polyvalence. La fonction Match Cook™ garantit que même si les réglages de cuisson de chaque zone diffèrent, les cuissons se termineront en même temps. Pour obtenir des instructions détaillées sur l'utilisation de chaque fonction, reportez-vous aux pages 7, 8 et 9.

### SMART FINISH (fin de cuisson simultanée)

Marche à suivre pour assurer une fin de cuisson simultanée lorsque les aliments ont des durées, des températures ou des fonctions de cuisson différentes :

- 1 Installez les plaques pour cuisson croustillante dans les paniers, déposez les ingrédients dans ces derniers, puis insérez-les dans l'appareil.



- 2 L'appareil passera par défaut à la zone 1. Tournez le cadran pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler la température de cuisson. Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler le temps de cuisson.
- 3 Sélectionnez la zone 2, puis tournez le cadran pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler la température de cuisson. Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler le temps de cuisson.
- 4 Appuyez sur , puis sur pour lancer

**REMARQUE :** Vous pouvez sélectionner une fonction différente pour la zone 2.

la cuisson dans la zone ayant le temps de cuisson le plus long. Le message **HOLD** (pause) s'affichera sur l'autre zone. L'appareil émettra un signal sonore et lancera la cuisson dans la deuxième zone lorsque les temps de cuisson correspondront.

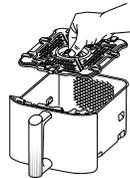
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émettra un signal sonore et le message **COOL** (refroidissement) s'affichera à l'écran pendant 60 secondes.
- 6 Retirez les ingrédients en renversant le panier ou en utilisant des pinces ou ustensiles munis d'embouts en silicone. **NE déposez PAS** les paniers sur l'appareil.

**REMARQUE :** Si vous estimez que les aliments d'une zone sont cuits avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez cesser la cuisson dans celle-ci. Sélectionnez cette zone, puis appuyez sur . Reportez-vous à la page 4 pour en savoir plus.

### MATCH COOK (même mode de cuisson)

Pour cuire une plus grande quantité d'un même aliment ou pour cuire des aliments différents avec les mêmes fonctions de cuisson, température et temps de cuisson :

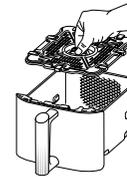
- 1 Installez les plaques pour cuisson croustillante dans les paniers, déposez les ingrédients dans ces derniers, puis insérez-les dans l'appareil.
- 2 L'appareil passera par défaut à la zone 1. Tournez le cadran pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler la température de cuisson. Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler le temps de cuisson.



- 3 Appuyez sur le bouton pour copier les réglages de la zone 1 dans la zone 2. Appuyez sur pour lancer la cuisson dans les deux zones.
- 4 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émettra un signal sonore et le message **COOL** (refroidissement) s'affichera à l'écran pendant 60 secondes.
- 5 Retirez les ingrédients en renversant le panier ou en utilisant des pinces ou ustensiles munis d'embouts en silicone. **NE déposez PAS** les paniers sur l'appareil.

## Marche à suivre pour lancer la cuisson des deux zones en même temps, mais terminer les cuissons à différents moments :

- 1 Installez les plaques pour cuisson croustillante dans les paniers, déposez les ingrédients dans ces derniers, puis insérez-les dans l'appareil.



- 2 L'appareil passera par défaut à la zone 1. Tournez le cadran pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler la température de cuisson. Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler le temps de cuisson.
- 3 Sélectionnez la zone 2 et répétez l'étape 2.
- 4 Appuyez sur pour lancer la cuisson

**REMARQUE :** Si vous estimez que les aliments d'une zone sont cuits avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez cesser la cuisson dans celle-ci. Sélectionnez cette zone, puis appuyez sur . Reportez-vous à la page 4 pour en savoir plus.

dans les deux zones.

- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émettra un signal sonore et le message **COOL** (refroidissement) s'affichera à l'écran pendant 60 secondes.
- 6 Retirez les ingrédients en renversant le panier ou en utilisant des pinces ou ustensiles munis d'embouts en silicone. **NE déposez PAS** les paniers sur l'appareil.

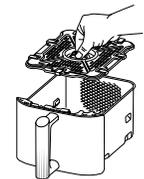
## CUISSON DANS UNE SEULE ZONE

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

### Air Fry (friture à air chaud)

**REMARQUE :** La température par défaut est de 390°F (198°C).

- 1 Installez une plaque pour cuisson croustillante dans un panier, déposez les ingrédients dans ce dernier, puis insérez-le dans l'appareil.



- 2 L'appareil passera par défaut à la zone 1 (vous pouvez sélectionner la zone 2, si désiré). Tournez le cadran pour sélectionner la fonction **AIR FRY** (friture à air chaud). Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler la température de cuisson.
- 3 Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler l'heure par incréments de 1 minute. Appuyez sur pour lancer la cuisson.

**REMARQUE :** Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le panier et secouer ou mélanger les ingrédients pour obtenir une texture croustillante uniforme.

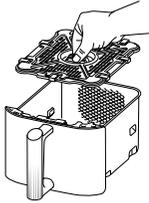
- 4 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émettra un signal sonore et le message **COOL** (refroidissement) s'affichera à l'écran pendant 60 secondes.
- 5 Retirez les ingrédients en renversant le panier ou en utilisant des pinces ou ustensiles munis d'embouts en silicone. **NE déposez PAS** les paniers sur l'appareil.

# CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD (SUITE)

## Air Broil (griller à l'air chaud)

**REMARQUE :** La température est pré-réglée à 450°F (232°C). Il n'est pas possible ni nécessaire de régler la température avec la fonction Air Broil (griller à l'air chaud).

- 1 Installez une plaque pour cuisson croustillante dans un panier, déposez les ingrédients dans ce dernier, puis insérez-le dans l'appareil.

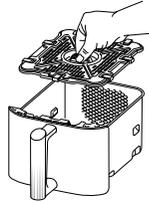


- 2 L'appareil passera par défaut à la zone 1 (vous pouvez sélectionner la zone 2, si désiré). Tournez le cadran pour sélectionner la fonction **AIR BROIL** (griller à l'air chaud).
- 3 Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler l'heure par incréments de 1 minute. Appuyez sur  pour lancer la cuisson.
- 4 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émettra un signal sonore et le message **COOL** (refroidissement) s'affichera à l'écran pendant 60 secondes.
- 5 Retirez les ingrédients en renversant le panier ou en utilisant des pinces ou ustensiles munis d'embouts en silicone. **NE déposez PAS** les paniers sur l'appareil.

## Bake (cuisson au four)

**REMARQUE :** La température par défaut est de 325°F (198°C).

- 1 Installez une plaque pour cuisson croustillante dans un panier, déposez les ingrédients dans ce dernier, puis insérez-le dans l'appareil.



- 2 L'appareil passera par défaut à la zone 1 (vous pouvez sélectionner la zone 2, si désiré). Tournez le cadran pour sélectionner la fonction **BAKE** (cuisson au four). Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler la température de cuisson.

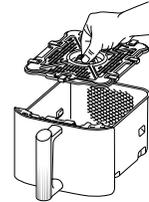
**REMARQUE :** Pour convertir les recettes cuites dans un four traditionnel, réduisez la température de 25°F (4°C).

- 3 Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure, et par incréments de 5 minutes entre 1 à 4 heures. Appuyez sur  pour lancer la cuisson.
- 4 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émettra un signal sonore et le message **COOL** (refroidissement) s'affichera à l'écran pendant 60 secondes.
- 5 Retirez les ingrédients en renversant le panier ou en utilisant des pinces ou ustensiles munis d'embouts en silicone. **NE déposez PAS** les paniers sur l'appareil.

## Roast (rôtir)

**REMARQUE :** La température par défaut est de 250°F (198°C).

- 1 Installez une plaque pour cuisson croustillante dans un panier, déposez les ingrédients dans ce dernier, puis insérez-le dans l'appareil.

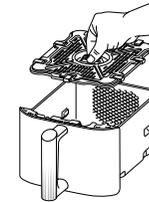


- 2 L'appareil passera par défaut à la zone 1 (vous pouvez sélectionner la zone 2, si désiré). Tournez le cadran pour sélectionner la fonction **REHEAT** (réchauffer). Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler la température de cuisson.
- 3 Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure. Appuyez sur  pour réchauffer l'appareil.
- 4 Une fois l'appareil réchauffé, il émettra un signal sonore et le message **COOL** (refroidissement) s'affichera à l'écran pendant 60 secondes.
- 5 Retirez les ingrédients en renversant le panier ou en utilisant des pinces ou ustensiles munis d'embouts en silicone. **NE déposez PAS** les paniers sur l'appareil.

## Reheat (réchauffer)

**REMARQUE :** La température par défaut est de 250°F (198°C).

- 1 Installez une plaque pour cuisson croustillante dans un panier, déposez les ingrédients dans ce dernier, puis insérez-le dans l'appareil.



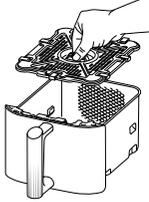
- 2 L'appareil passera par défaut à la zone 1 (vous pouvez sélectionner la zone 2, si désiré). Tournez le cadran pour sélectionner la fonction **REHEAT** (réchauffer). Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler la température de cuisson.
- 3 Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure. Appuyez sur  pour réchauffer l'appareil.
- 4 Une fois l'appareil réchauffé, il émettra un signal sonore et le message **COOL** (refroidissement) s'affichera à l'écran pendant 60 secondes.
- 5 Retirez les ingrédients en renversant le panier ou en utilisant des pinces ou ustensiles munis d'embouts en silicone. **NE déposez PAS** les paniers sur l'appareil.

# CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD (SUITE)

## Dehydrate (déshydrater)

**REMARQUE :** La température par défaut est de 140°F (198°C).

- 1 Installez une plaque pour cuisson croustillante dans un panier, déposez les



ingrédients dans ce dernier, puis insérez-le dans l'appareil.

- 2 L'appareil passera par défaut à la zone 1 (vous pouvez sélectionner la zone 2, si désiré). Tournez le cadran pour sélectionner la fonction **DEHYDRATE** (déshydrater). Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler la température de cuisson.
- 3 Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler le temps de cuisson par incréments de 15 minutes jusqu'à 12 heures. Appuyez sur  pour lancer la fonction Déshydrater.
- 4 Une fois la déshydratation terminée, l'appareil émettra un signal sonore et le message **COOL** (refroidissement) s'affichera à l'écran pendant 60 secondes.
- 5 Retirez les ingrédients en renversant le panier ou en utilisant des pinces ou ustensiles munis d'embouts en silicone. **NE déposez PAS** les paniers sur l'appareil.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation. Débranchez l'appareil de la prise de courant et attendez qu'il soit complètement refroidi avant de le nettoyer.

Pièce ou accessoire	Méthode de nettoyage	Peut être lavé au lave-vaisselle?
Appareil principal	Pour nettoyer l'appareil principal et le panneau de commande, essuyez-les à l'aide d'un chiffon humide. <b>REMARQUE : NE</b> plongez <b>JAMAIS</b> l'appareil principal dans l'eau ou tout autre liquide. <b>NE</b> lavez <b>JAMAIS</b> l'appareil principal au lave-vaisselle.	Non
Paniers, plaques pour cuisson croustillante et grilles pour repas empilés	Pour prolonger la durée de vie des paniers, des plaques pour cuisson croustillante et des grilles, nous vous recommandons de les laver à la main.	Non

Si des résidus d'aliments sont collés sur les paniers, les plaques pour cuisson croustillante ou les grilles, faites-les tremper dans un évier rempli d'eau chaude savonneuse avant de les laver.

## CONSEILS UTILES

- 1 Pour que les aliments soient dorés uniformément, disposez-les au fond du panier sans qu'ils ne se chevauchent. Si les ingrédients se chevauchent, secouez-les à la mi-cuisson.
- 2 La température et le temps de cuisson peuvent être modifiés à tout moment pendant la cuisson. Il suffit de sélectionner la zone à modifier, puis d'appuyer sur le bouton  ou , puis d'utiliser le cadran.
- 3 Pour cuisiner des recettes habituellement cuites dans un four traditionnel, réduisez la température de 25°F (4°C). Vérifiez fréquemment les aliments afin d'éviter toute cuisson excessive.
- 4 Le ventilateur de la friteuse à air chaud peut projeter les aliments légers. Pour éviter que cela se produise, fixez les aliments (comme la tranche supérieure de pain d'un sandwich) avec des cure-dents en bois.
- 5 Après avoir sélectionné une fonction de cuisson, vous pouvez appuyer sur  pour lancer la cuisson immédiatement. L'appareil activera la température et le temps de cuisson définis par défaut.
- 6 Pour obtenir les meilleurs résultats avec des pommes de terre et des légumes frais, utilisez au moins 1 cuillère à soupe (15 ml) d'huile. Ajoutez-en davantage, si désiré, pour obtenir la texture croustillante souhaitée.
- 7 Pour obtenir les meilleurs résultats, vérifiez la progression de la cuisson et retirez les aliments lorsqu'ils sont dorés à souhait. Nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour surveiller la température interne des viandes et des poissons.
- 8 Pour éviter une cuisson excessive, retirez les aliments immédiatement après leur cuisson.

## • Quelle est la marche à suivre pour modifier la température ou le temps de cuisson lorsque je n'utilise qu'une seule zone?

Sélectionnez la zone active, appuyez sur , puis utilisez le cadran pour régler la température; ou appuyez sur , puis utilisez le cadran pour régler le temps de cuisson.

## • Quelle est la marche à suivre pour modifier la température ou le temps de cuisson lorsque j'utilise la technologie DoubleStack™?

Sélectionnez la zone désirée, appuyez sur , puis utilisez le cadran pour régler la température de cuisson; ou appuyez sur , puis utilisez le cadran pour régler le temps de cuisson.

## • L'appareil doit-il être préchauffé?

Non, il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil.

## • Puis-je cuire différents aliments dans chaque zone sans me soucier de la contamination croisée?

Oui. Les deux zones sont autonomes et sont dotées d'éléments chauffants et de ventilateurs distincts.

## • Quelle est la marche à suivre pour interrompre le compte à rebours de la minuterie?

Le compte à rebours de la minuterie s'arrête automatiquement lorsque vous retirez un panier de l'appareil. Réinsérez le panier dans un délai de 10 minutes pour reprendre la cuisson; sinon, la cuisson dans la zone où le panier a été retiré sera annulée.

## • Quelle est la marche à suivre pour interrompre la cuisson d'une zone lorsque j'utilise les deux zones?

Sélectionnez d'abord cette zone, puis appuyez sur . Pour interrompre la cuisson dans les deux zones, appuyez simplement sur .

## • Puis-je déposer les paniers sur mon comptoir en toute sécurité?

Les paniers deviennent chauds pendant la cuisson; alors, soyez vigilant lorsque vous les manipulez. Déposez-les uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur.

## • Quand dois-je utiliser les plaques pour cuisson croustillante?

Utilisez les plaques pour cuisson croustillante lorsque vous souhaitez conférer une texture croustillante à vos aliments. Les plaques surélevent les aliments dans le panier afin que l'air puisse circuler sous et autour de ceux-ci, et ainsi permettre une cuisson et une texture croustillante uniformes.

## • Quand dois-je utiliser une grille pour repas empilés?

Utilisez une grille pour repas empilés lorsque vous voulez cuire deux couches d'aliments dans un même panier.

## • Pourquoi mes aliments ne sont-ils pas suffisamment cuits?

Assurez-vous que le panier est entièrement inséré pendant la cuisson. Pour dorer les aliments uniformément, veillez à ce qu'ils soient disposés en une couche uniforme au fond du panier, sans se chevaucher. Secouez le panier pour mélanger les ingrédients et ainsi obtenir une texture croustillante uniforme. La température et le temps de cuisson peuvent être modifiés à tout moment pendant la cuisson; ainsi, vous pouvez augmenter la température ou la durée de cuisson.

## • Pourquoi mes aliments sont-ils brûlés?

Pour obtenir les meilleurs résultats, vérifiez la progression de la cuisson et retirez les aliments lorsqu'ils sont dorés à souhait. Pour éviter une cuisson excessive, retirez les aliments immédiatement après leur cuisson.

## • Pourquoi certains ingrédients sont-ils projetés lorsqu'ils sont frits à l'air chaud?

Le ventilateur de la friteuse à air chaud peut projeter les aliments légers. Utilisez des cure-dents en bois pour fixer des aliments légers, comme la tranche de pain supérieure sur un sandwich.

## • Puis-je faire frire à l'air chaud des ingrédients humides et panés?

Oui, mais utilisez la technique de panure appropriée. Il est important d'enrober d'abord les aliments de farine, puis d'œuf, et enfin de chapelure. Appuyez fermement sur la chapelure afin qu'elle adhère aux aliments et qu'elle ne soit pas projetée par le ventilateur.

## • Pourquoi l'appareil émet-il un signal sonore?

Soit le temps de cuisson est terminé ou le cycle de cuisson a été lancé dans l'autre zone (si vous utilisez la fonction Smart Finish™).

## • Pourquoi l'écran est-il soudainement noir?

L'appareil est passé en mode veille. Appuyez sur le bouton d'alimentation  pour le rallumer.

## • Pourquoi le message « E » s'affiche-t-il à l'écran?

L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle en composant le 1-855-520-7816.

## • Pourquoi le message « O-H » s'affiche-t-il à l'écran?

L'appareil surchauffe parce qu'il est placé dans un coin ou dans un espace restreint. Cet appareil nécessite un espace dégagement d'au moins 6 po (15,25 cm) au-dessus et de chaque côté pour assurer une circulation d'air. Pour que l'appareil fonctionne normalement à nouveau, éteignez-le et débranchez-le. Laissez-le refroidir pendant 30 minutes, puis installez-le à un endroit offrant un dégagement de 6 po (15,25 cm) au-dessus et de chaque côté de ce dernier. De plus, assurez-vous qu'il n'y a pas d'autre source de chaleur à proximité de l'appareil.

## 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 usables 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](http://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](http://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](http://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](http://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.

