

NINJA®

AF100C

Series

OWNER'S GUIDE
GUIDE D'UTILISATION

AIR FRYER FRITEUSE À AIR CHAUD



ninjakitchen.ca

THANK YOU
for purchasing the Ninja® Air Fryer



REGISTER YOUR PURCHASE

 ninjakitchen.ca/register/guarantee

 Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz

Watts: 1550W

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 6

Getting to Know Your Air Fryer 7

Function Buttons 7

Operating Buttons 7

Before First Use 7

Using Your Air Fryer 8

Using the Cooking Functions..... 8

 Air Fry 8

 Roast 10

 Reheat 11

 Dehydrate 12

Cleaning & Maintenance 13

Cleaning Your Air Fryer..... 13

Helpful Tips 13

Replacement Parts 13

Troubleshooting Guide 14

Warranty 15

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

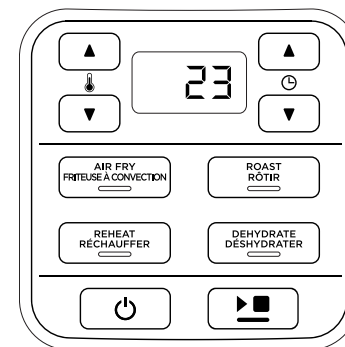
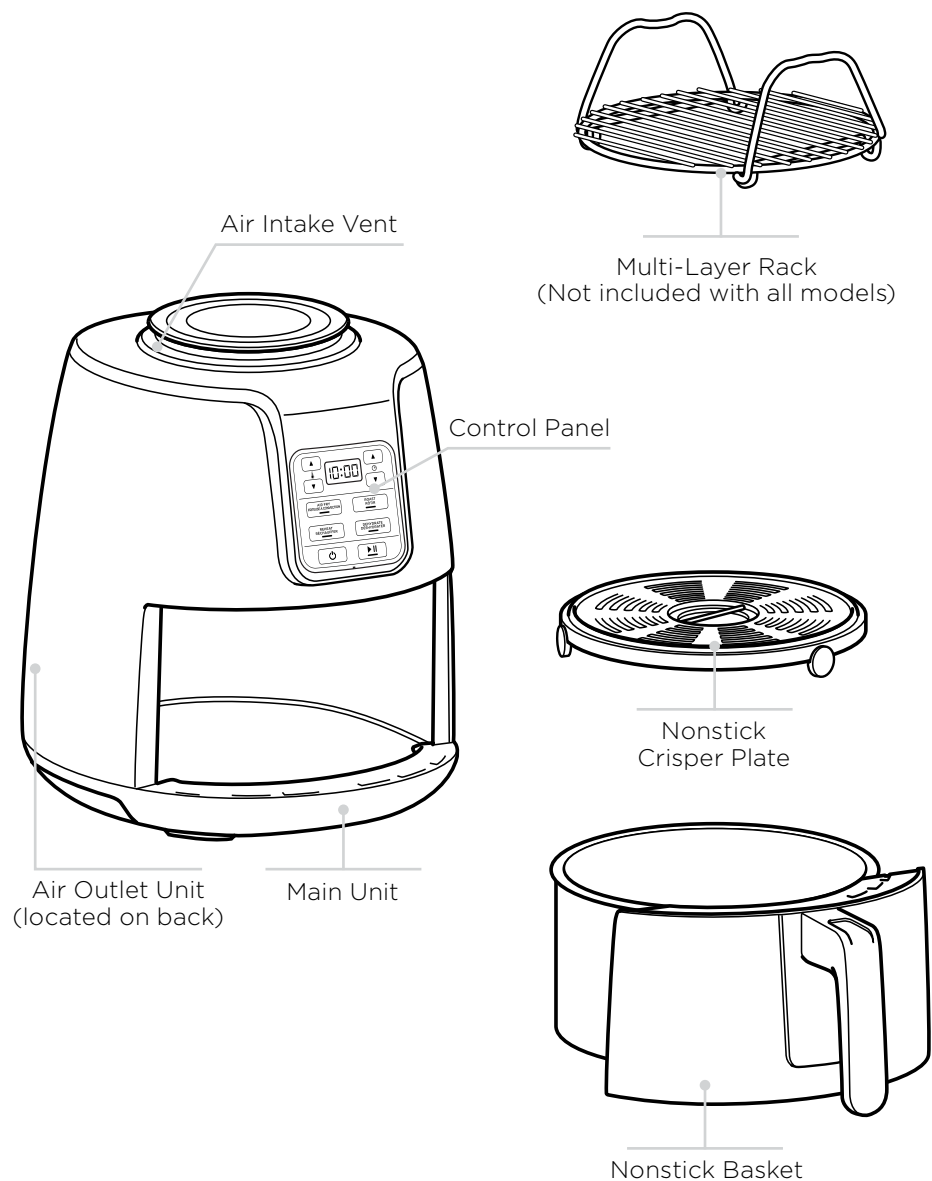
Read all instructions before using your Ninja® Air Fryer.

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

⚠ WARNING

- 1 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 2 This appliance can be used by persons with reduced physical sensory or mental or lack experience and if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 3 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used children.
- 4 Children should not play with the appliance.
- 5 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.
- 6 **DO NOT** place or store anything on top of product when in use.
- 7 **DO NOT** place appliance on hot surfaces or near a hot gas or electric burner, on or in a heated oven or stovetop.
- 8 **NEVER** use electrical outlet below counter.
- 9 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 10 **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.
- 11 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the drawer provided.
- 12 Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there damage to the power cord or plug. If the appliance or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 13 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 14 **DO NOT** cover the air vent or air outlet while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 15 Before placing removable drawer into the main unit, ensure drawer and unit are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- 16 This appliance for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 17 Intended for worktop use only Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.
- 18 **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.
- 19 **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. **DO NOT** place accessory in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven or on a ceramic cooktop, electric coil, gas burner range or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock or injuries.
- 20 **ALWAYS** ensure drawer is properly closed before operating.
- 21 When using this appliance, provide adequate space above and on all sides for air circulation.
- 22 **DO NOT** use the appliance without the removable drawer installed.
- 23 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 24 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill when cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.
- 25 Electrical outlet voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 26 Should the unit emit black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 27 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles.
- 28 Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- 29 Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces.
- 30 The drawer and crisper plate become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the drawer or plate from the appliance. **ALWAYS** place drawer or plate on a surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.
- 31 Cleaning and user maintenance should not be carried out by children.
- 32 To disconnect, turn off any control to OFF, then unplug from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 33 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.
- 34 Please refer to the Cleaning Maintenance section for regular maintenance of the appliance. Return the appliance to SharkNinja Operating LLC. for any other servicing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



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

FUNCTION BUTTONS

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

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

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

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

OPERATING BUTTONS

arrows: Use the up and down arrows to adjust the cook temperature before or during cooking.

arrows: Use the up and down arrows to adjust the cook time in any function.

|| button: After selecting the time and temperature, start cooking by pressing the **||** button. You can pause cooking at any time by pressing this button again.

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

STANDBY MODE

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

BEFORE FIRST USE

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

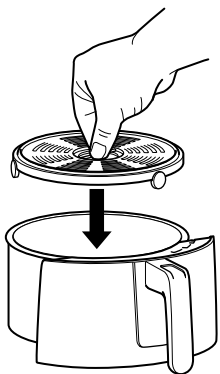
USING YOUR AIR FRYER

USING THE COOKING FUNCTIONS

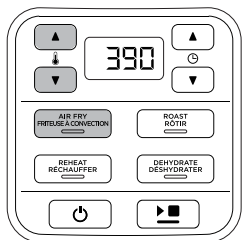
To turn on the unit, first plug the power cord into a wall outlet. Press the  button.

Air Fry

- 1 Ensure the crisper plate is in the basket.

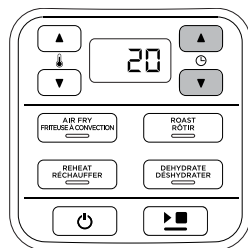


- 2 Press Air Fry button. The default temperature setting will display. Use the  up and down arrows to set your desired temperature.

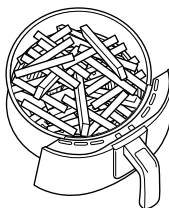


NOTE: It is recommended to let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients. If preheating, skip step 4, insert the basket, and press the  button to begin.

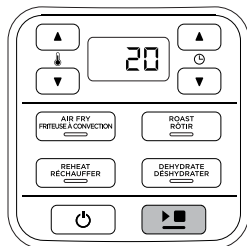
- 3 Press the  up and down arrow buttons to set your desired cook time.



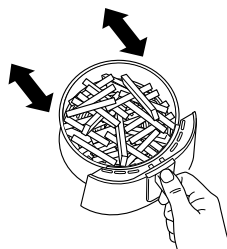
- 4 Place ingredients on the crisper plate that is assembled in the basket. Insert the basket in the unit.



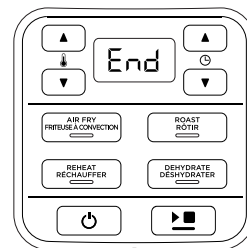
- 5 Press  to begin cooking.



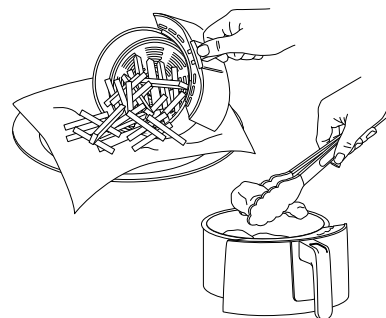
NOTE: To shake or toss ingredients during cooking. Remove basket and shake it back and forth to toss ingredients. Reinsert basket and cooking will resume.



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



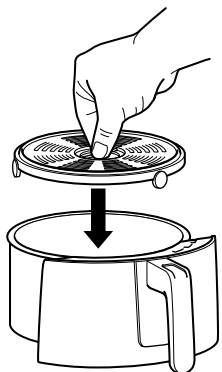
- 7 Remove ingredients by dumping them out or by using oven mitts or silicone-tipped tongs/utensils.



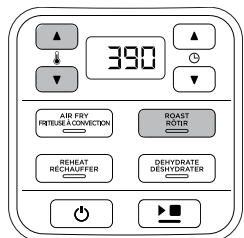
USING YOUR AIR FRYER - CONT.

Roast

- 1 Ensure the crisper plate is in place if needed. If you are using a baking dish, the crisper plate is not needed.

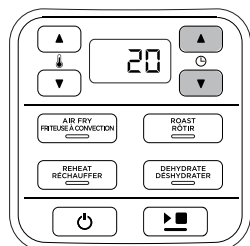


- 2 Press the ROAST button. The default temperature setting will display. Use the up and down arrow buttons to set your desired temperature.

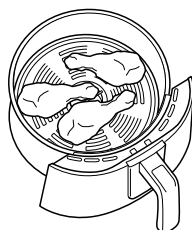


NOTE: It is recommended to let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients. If preheating, skip step 4, insert the basket, and press the ►|| button to begin.

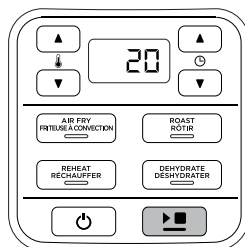
- 3 Press the ⏸ up and down arrows to set your desired cook time.



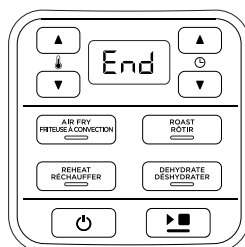
- 4 Add ingredients to the basket. Insert the basket in the unit.



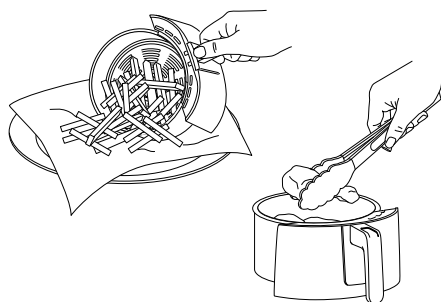
- 5 Press ►|| to begin cooking.



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

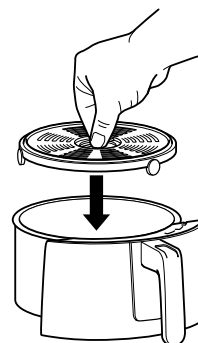


- 7 Remove ingredients by dumping them out or by using oven mitts or silicone-tipped tongs/utensils.

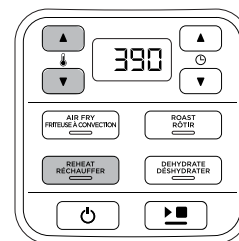


Reheat

- 1 Ensure the crisper plate is in the basket.

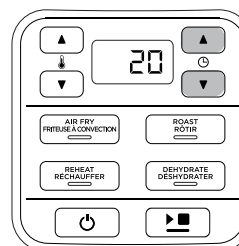


- 2 Press the REHEAT button. The default temperature setting will display. Use the up and down arrow buttons to set your desired temperature.

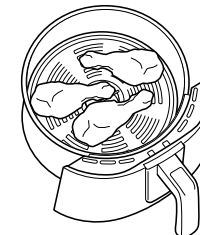


NOTE: It is recommended to let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients. If preheating, skip step 4, insert the basket, and press the ►|| button to begin.

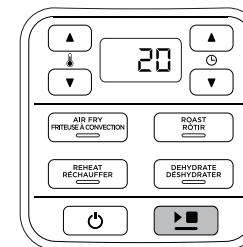
- 3 Press the ⏸ up and down arrows to set your desired cook time.



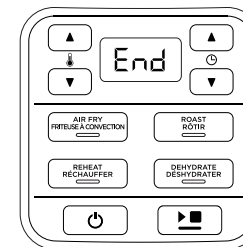
- 4 Add ingredients to the basket. Insert the basket in the unit.



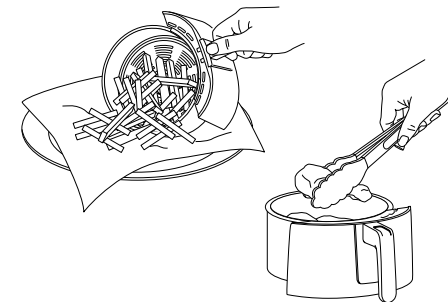
- 5 Press the ►|| button to begin cooking.



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



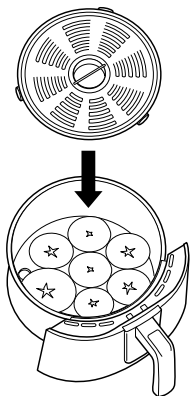
- 7 Remove ingredients by dumping them out or by using oven mitts or silicone-tipped tongs/utensils.



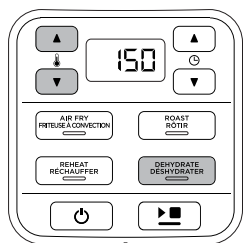
USING YOUR AIR FRYER – CONT.

Dehydrate

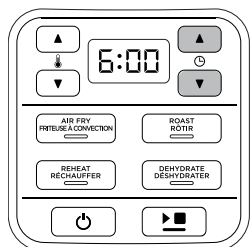
- 1 Place your first layer of ingredients in the bottom of the basket. Then install the crisper plate inside the basket and set a second layer of ingredients on the crisper plate.



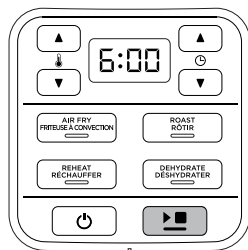
- 2 Insert the basket in the unit.
- 3 Press the DEHYDRATE button. The default temperature will display. Use the up and down arrow buttons to set your desired temperature.



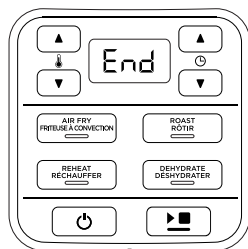
- 4 Press the up and down arrow buttons to set your desired cook time.



- 5 Press the ▶|| button to start dehydrating.



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



NOTE: You can increase your dehydrating capacity with the multi-layer rack. If the rack is not included with your model, it is available for purchase at ninjakitchen.ca.

CLEANING & MAINTENANCE

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

Part/Accessory	Cleaning Method	Dishwasher Safe?
Main Unit	To clean the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth. NOTE: NEVER immerse the main unit in water or any other liquid. NEVER clean the main unit in a dishwasher.	No
Crisper Plate	The crisper plate 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

- 1 For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the basket with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them halfway through the set cook time.
- 2 Cook time and temperature can be adjusted at any time during cooking. Simply press the up and down or arrows to adjust the time or temperature.
- 3 To convert recipes from your conventional oven, reduce the temperature of the Air Fryer by 25°F. Check food frequently to avoid overcooking.
- 4 We recommend 3 minutes of preheating. You can use the built-in timer to set a 3-minute countdown.
- 5 Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. To alleviate this, secure foods (like the top slice of bread on a sandwich) with toothpicks.
- 6 The crisper plate elevates ingredients in the basket so air can circulate under and around them for even, crisp results.
- 7 After a cooking function is selected, you can press the ▶|| button to begin cooking immediately. The unit will run at the default temperature and time.
- 8 For best results, remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
- 9 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.
- 10 For best results, check progress throughout cooking, and remove food when desired level of brownness has been achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor internal temp of proteins. After the cook time is complete remove food immediately to avoid overcooking.

REPLACEMENT PARTS

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

- **Why won't my temperature go any higher?**
The max temperature is 400°F.
- **How long does it take to preheat, and how will I know when it's done?**
We recommend 3 minutes of preheating. You can use the built-in timer to set a 3-minute countdown.
- **Should I add my ingredients before or after preheating?**
It is recommended to let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients.
- **Do I need to defrost frozen foods before air frying?**
It depends on the food! Follow package instructions.
- **How do I make the countdown pause?**
Press ►||.
- **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 crisper plate allows for food to be elevated in the basket allowing for air to go under the plate and evenly crisp ingredients.
- **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 loose ingredients for even crispiness. Cook time and temperature can be adjusted at any time during cooking. Simply press the up and down ⬆ or ⬇ arrows to adjust the time or temperature.
- **My food is burned.**
For best results, check progress throughout cooking, and remove food when desired level of browning has been achieved. Remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
- **Why is my food blowing around when air frying?**
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.
- **Can I air fry wet battered ingredients?**
Yes, but use the proper breading technique. It is important to coat foods first with flour, then with egg, and then with bread crumbs. Be sure to press the bread crumbs onto the food with your hands. Because the air fryer has a powerful fan as part of its mechanism, breading can sometimes be blown off. Pressing the bread crumbs firmly on will help them adhere.
- **The unit is beeping.**
Your food is done cooking.
- **The screen went black.**
The unit is in standby mode. Press the ⏻ button to turn it back on.
- **An "E" message appears on display screen.**
The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 1 855 520-7816.

Shark NINJA

NJA_1_YR_IB_LMTD_WRNTY_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.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
3. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance (e.g., failure to keep the well of the motor base clear of food spills and other debris), or damage due to mishandling in transit.
4. Consequential and incidental damages.
5. Defects caused by repair persons not authorized by SharkNinja. These defects include damages caused in the process of shipping, altering, or repairing the SharkNinja product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
6. Products purchased, used, or operated outside North America.

How to get service

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

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

How to initiate a warranty claim

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

How state law applies

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



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

- ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee
- Numérisez le code QR avec votre appareil mobile

CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS
CI-DESSOUS

Numéro du modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(conservez la facture)

Magasin où l'appareil
a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension électrique : 120 V, 60 Hz

Puissance : 1 550 W

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

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes 18

Pièces20

Familiarisez-vous avec votre friteuse à air chaud..... 21

Boutons des fonctions.....21

Boutons de commande.....21

Avant la première utilisation..... 21

Utilisation de votre friteuse à air chaud 22

Utilisation des différentes fonctions de cuisson 22

Air Fry (frir à l'air) 22

Roast (rôtir) 24

Reheat (réchauffer)..... 25

Dehydrate (déshydrater)..... 26

Nettoyage et entretien 27

Nettoyage de votre friteuse à air chaud 27

Conseils utiles 27

Guide de dépannage 28

Pièces de rechange 28

Garantie..... 29

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

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

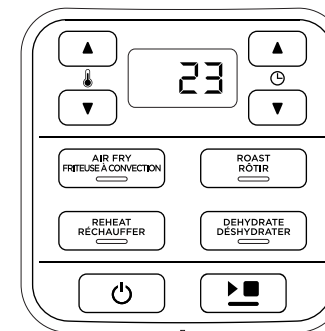
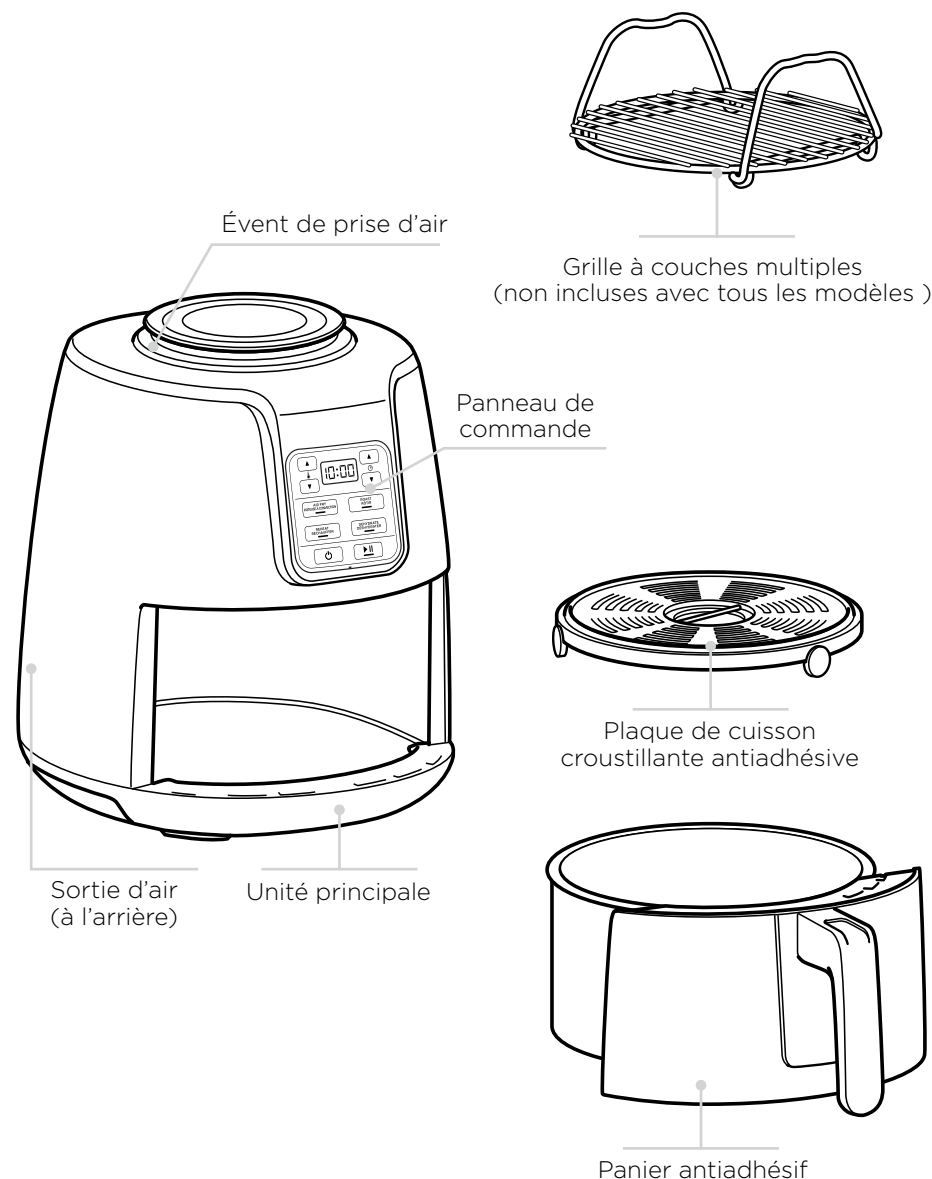
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :

⚠ AVERTISSEMENT

- 1 Afin de réduire les risques d'étouffement pour les jeunes enfants, veuillez éliminer tout le matériel d'emballage immédiatement après le déballage.
- 2 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience seulement si elles ont été supervisées ou instruites sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et si elles comprennent les dangers possibles.
- 3 Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants. **NE LAISSEZ PAS** les enfants se servir de l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 4 Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 5 Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour être insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche d'alimentation ne s'insère pas à fond dans la prise de courant, inversez alors le sens de la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. **N'ESSAYEZ PAS** de modifier la prise d'aucune façon.
- 6 **NE METTEZ RIEN** sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- 7 **NE PLACEZ PAS** l'appareil sur des surfaces chaudes, sur un élément chaud de poêle au gaz ou de poêle électrique ou à proximité de ceux-ci, dans un four chaud ou sur une surface de cuisson.
- 8 **N'UTILISEZ JAMAIS** de prise électrique en dessous du comptoir.
- 9 **NE CONNECTEZ JAMAIS** cet appareil à un interrupteur à minuterie externe ni à un système séparé de commande à distance.
- 10 **N'UTILISEZ PAS** de rallonge électrique avec cet appareil. Le cordon d'alimentation de cet appareil est court de façon à réduire les risques qu'un enfant de moins de 8 ans ne le saisisse et s'y emmêle ou qu'une personne trébuche sur celui-ci.
- 11 Pour protéger contre les électrocutions, **N'IMMERGEZ PAS** le cordon, les fiches, ni toute partie du boîtier de l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez que le tiroir fourni pour la cuisson.
- 12 Inspectez régulièrement l'appareil ainsi que le cordon d'alimentation. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé. Si l'appareil fonctionne mal ou a subi quelque dommage que ce soit, cessez immédiatement de l'utiliser, et appelez le service à la clientèle.
- 13 Veillez **TOUJOURS** à ce que l'appareil soit assemblé adéquatement avant de l'utiliser.
- 14 **NE COUVREZ PAS** l'évent ou la sortie d'air pendant que l'appareil est en marche. Si vous couvrez l'un ou l'autre de ces événements, non seulement l'appareil ne pourra cuire les aliments, mais il risque aussi de subir des dommages ou de surchauffer.
- 15 Avant de mettre le tiroir amovible dans l'unité principale, assurez-vous que le panier et l'unité sont propres et secs en les essuyant à l'aide d'un linge doux.
- 16 Cet appareil convient à un usage domestique seulement. **N'UTILISEZ** cet appareil qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu. **NE L'UTILISEZ PAS** dans des véhicules en déplacement ou à bord d'embarcations. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. La mauvaise utilisation de cet appareil peut causer une blessure.
- 17 Pour usage sur un plan de travail seulement. Assurez-vous que la surface est plane, propre et sèche. **NE DÉPLACEZ PAS** l'appareil en cours d'utilisation.
- 18 **NE PLACEZ PAS** l'appareil près du bord d'un plan de travail pendant son utilisation.

- 19 **N'UTILISEZ PAS** d'accessoires non recommandés ou non vendus par SharkNinja. **NE METTEZ PAS** l'accessoire dans un four à micro-ondes, un grille-pain four, un four à convection, un four conventionnel ou sur une plaque de cuisson en céramique, un élément chauffant à serpent électrique, une cuisinière au gaz ou un barbecue. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- 20 Veillez **TOUJOURS** à ce que le tiroir soit fermé adéquatement avant l'utilisation.
- 21 Lorsque vous utilisez l'appareil, un espace suffisant doit être disponible de chaque côté et au-dessus pour permettre une bonne circulation d'air.
- 22 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sans avoir placé le tiroir amovible à l'intérieur.
- 23 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour la friture.
- 24 Évitez que des aliments entrent en contact avec les éléments chauffants. **NE SURCHARGEZ PAS** l'appareil. Le remplir à l'excès peut occasionner des blessures corporelles ou des dommages matériels, ou nuire à l'utilisation sécuritaire de l'appareil.
- 25 La tension des prises de courant peut varier et ainsi nuire à la performance de votre produit. Afin de prévenir d'éventuelles maladies, utilisez un thermomètre pour vous assurer que vos aliments sont cuits à la température recommandée.
- 26 Si l'appareil dégage une fumée noire, débranchez-le immédiatement. Attendez que le dégagement de fumée cesse avant d'enlever les accessoires de cuisson.
- 27 **NE TOUCHEZ PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter les brûlures et autres blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats de protection ou des gants de cuisine isolés, et servez-vous des poignées qui sont disponibles.
- 28 Faites très attention lorsque l'appareil contient de la nourriture chaude. Une utilisation inadéquate de l'appareil peut causer des blessures.
- 29 Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants. **NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation pendre au-dessus d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- 30 Le tiroir et la plaque de cuisson croustillante deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Évitez de toucher directement au tiroir ou à l'assiette quand vous les retirez de l'appareil. Placez **TOUJOURS** le tiroir ou l'assiette sur une surface après l'avoir retiré. **NE TOUCHEZ PAS** aux accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- 31 Les enfants ne devraient ni nettoyer ni entretenir l'appareil.
- 32 Pour débrancher l'appareil, mettez tous les boutons à OFF (arrêt), puis retirez la fiche d'alimentation de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'enlever ou d'installer des pièces et de l'entreposer.
- 33 **NE NETTOYEZ PAS** à l'aide de tampons à récurer. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 34 Veuillez consulter la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment faire l'entretien régulier de votre appareil. Pour tout autre type d'intervention de service, retournez l'appareil à SharkNinja Operating LLC.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



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

BOUTONS DES FONCTIONS

AIR FRY (frire à l'air) : Utilisez cette fonction pour rendre vos aliments croustillants avec très peu, voire aucune huile.

ROAST (rôtir) : Utilisez l'appareil comme une rôtissoire pour obtenir des viandes tendres, des pâtisseries cuites au four et plus encore.

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

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

BOUTONS DE COMMANDE

Flèches ⬆️ ⬆️ : Utilisez les flèches ⬆️ haut ⬆️ et bas ⬆️ pour ajuster la température de cuisson avant ou pendant la cuisson.

Flèches ⌚ ⌚ : Utilisez les flèches ⌚ haut ⌚ et bas ⌚ pour ajuster le temps de cuisson pour n'importe quelle fonction.

Bouton ▶️ II : Après avoir sélectionné le temps et la température, commencez la cuisson en appuyant sur le bouton ▶️ II. Vous pouvez l'arrêter la cuisson à tout moment en cliquant une nouvelle fois sur ce bouton.

Bouton ⏻ : Le bouton ⏻ éteint l'appareil et interrompt tous les modes de cuisson.

MODE VEILLE

Après 10 minutes sans aucune interaction avec le tableau de commande, l'appareil entrera en mode veille. Le bouton ⏻ sera légèrement illuminé.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

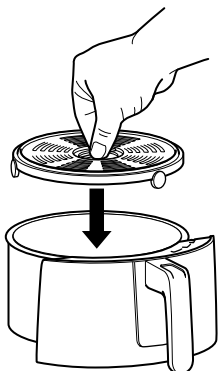
UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

UTILISATION DES DIFFÉRENTES FONCTIONS DE CUISSON

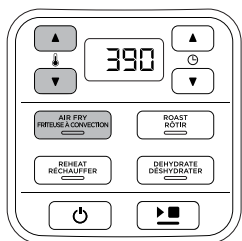
Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale. Appuyez sur le bouton .

Air Fry (frire à l'air)

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

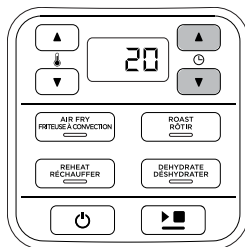


- 2 Appuyez sur le bouton Air Fry (frire à l'air). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches  haut et bas pour régler la température désirée.

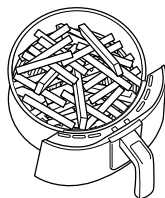


REMARQUE : Il est recommandé de laisser l'unité préchauffer pendant 3 minutes avant d'ajouter les ingrédients. En cas de préchauffage, ignorez l'étape 4, insérez le panier et appuyez sur le bouton  pour commencer.

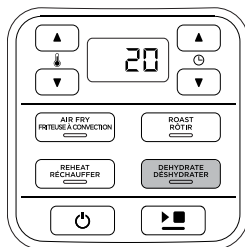
- 3 Appuyez sur les flèches  haut et bas pour régler le temps de cuisson désiré.



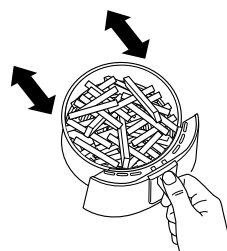
- 4 Placez les ingrédients sur la plaque de cuisson croustillante installée dans le panier. Insérez le panier dans l'unité.



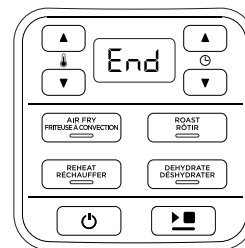
- 5 Pour commencer la cuisson, appuyez sur le bouton .



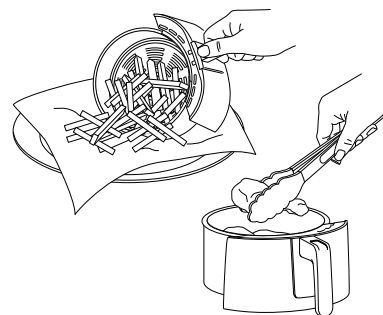
REMARQUE : Pour secouer ou mélanger les ingrédients lors de la cuisson. Retirez le panier et secouez les ingrédients. Replacez le panier pour que la cuisson continue.



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

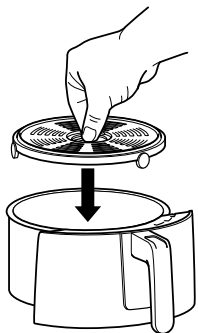


- 7 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat ou en utilisant des gants de cuisine ou des pinces ou ustensiles en silicone.

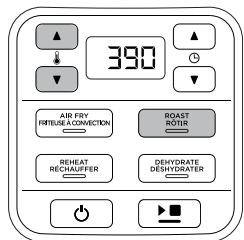


Roast (rôtir)

- 1 Selon vos besoins, assurez-vous que la plaque de cuisson croustillante soit installée. Si vous utilisez un plat à cuisson, la plaque de cuisson croustillante n'est pas nécessaire.

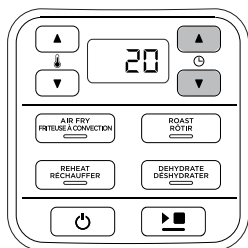


- 2 Appuyez sur le bouton ROAST (rôtir). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches haut et bas pour régler la température désirée.

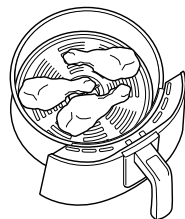


REMARQUE : Il est recommandé de laisser l'unité préchauffer pendant 3 minutes avant d'ajouter les ingrédients. En cas de préchauffage, ignorez l'étape 4, insérez le panier et appuyez sur le bouton ► pour commencer.

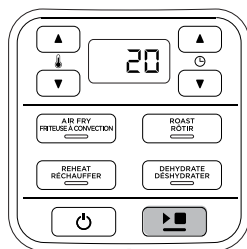
- 3 Appuyez sur les flèches haut et bas pour régler le temps de cuisson désiré.



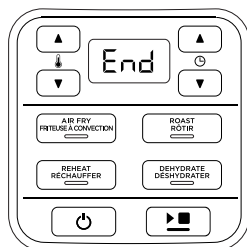
- 4 Ajoutez les ingrédients dans le panier. Insérez le panier dans l'unité.



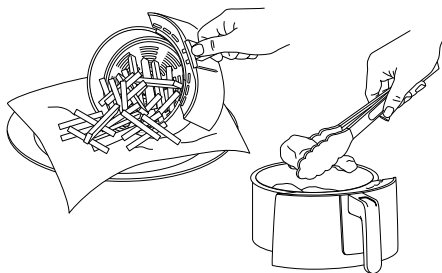
- 5 Pour commencer la cuisson, appuyez sur le bouton ►.



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

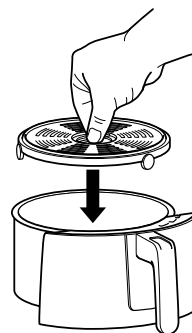


- 7 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat ou en utilisant des gants de cuisine ou des pinces ou ustensiles en silicone.

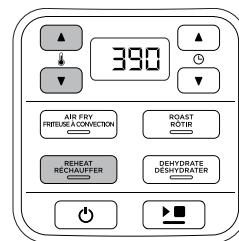


Reheat (réchauffer)

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

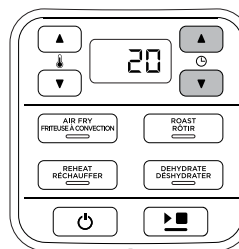


- 2 Appuyez sur le bouton REHEAT (réchauffer). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches haut et bas pour régler la température désirée.

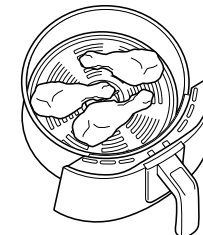


REMARQUE : Il est recommandé de laisser l'unité préchauffer pendant 3 minutes avant d'ajouter les ingrédients. En cas de préchauffage, ignorez l'étape 4, insérez le panier et appuyez sur le bouton ► pour commencer.

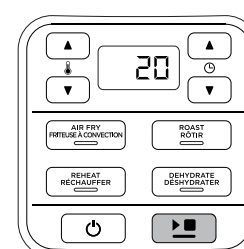
- 3 Appuyez sur les flèches haut et bas pour régler le temps de cuisson désiré.



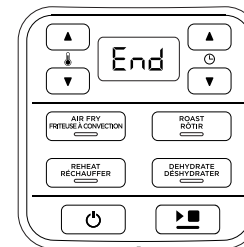
- 4 Ajoutez les ingrédients dans le panier. Insérez le panier dans l'unité.



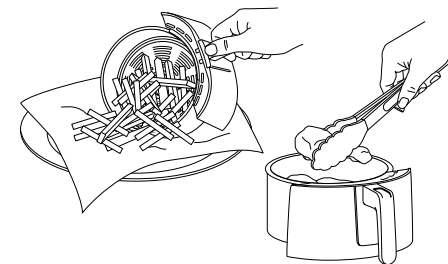
- 5 Appuyez sur le bouton ► pour commencer la cuisson.



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



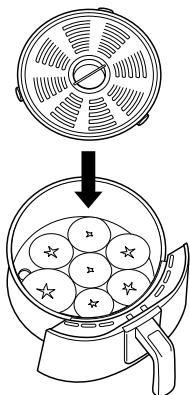
- 7 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat ou en utilisant des gants de cuisine ou des pinces ou ustensiles en silicone.



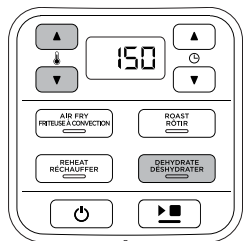
UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD - SUITE

Dehydrate (déshydrater)

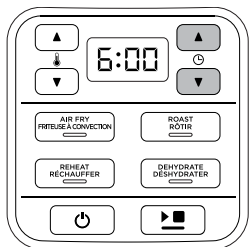
- 1 Placez votre première couche d'ingrédients dans le fond du panier. Installez ensuite la plaque de cuisson croustillante dans le panier, puis ajoutez une deuxième couche d'ingrédients sur la plaque de cuisson croustillante.



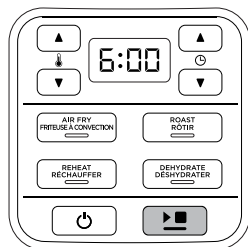
- 2 Insérez le panier dans l'unité.
- 3 Appuyez sur le bouton DEHYDRATE (déshydrater). La température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches haut et bas pour régler la température désirée.



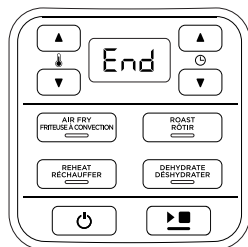
- 4 Appuyez sur les flèches haut et bas pour régler le temps de cuisson désiré.



- 5 Appuyez sur le bouton ►II pour commencer la déshydratation.



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



REMARQUE : Vous pouvez augmenter la capacité de déshydratation avec la grille à couches multiples. Si la grille n'est pas incluse avec votre modèle, vous pouvez l'acheter à ninjakitchen.ca/fr.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Pièces/ accessoires	Méthode de nettoyage	Lavable au lave-vaisselle?
Unité principale	Pour nettoyer l'unité principale et le panneau de commande, essuyez-les soigneusement avec un chiffon humide. REMARQUE : Ne plongez JAMAIS l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide. Ne nettoyez JAMAIS l'unité principale au lave-vaisselle.	Non
Plaque de cuisson croustillante	Les plaques de cuisson croustillante peuvent être nettoyées au lave-vaisselle ou à la main. Si vous les lavez à la main, essuyez-les avec un linge propre ou laissez-les sécher à l'air.	Oui
Panier	Le panier peut être nettoyé au lave-vaisselle ou à la main. Si vous les lavez à la main, essuyez-les avec un linge propre ou laissez-les sécher à l'air. *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 à la plaque de cuisson croustillante ou au panier, placez-les dans un évier rempli d'eau chaude et savonneuse, puis laissez-les tremper.

CONSEILS UTILES

- 1 Pour dorer les aliments uniformément, assurez-vous qu'ils sont déposés dans une couche uniforme au fond du panier, sans aucun chevauchement. Si les ingrédients se chevauchent, assurez-vous de les remuer à mi-cuisson.
- 2 La durée de cuisson et la température peuvent être ajustées en tout temps pendant la cuisson. Appuyez simplement sur les flèches TIME (temps) ou TEMP (température) pour modifier la durée ou la température.
- 3 Pour adapter vos recettes au four traditionnel, réduisez la température de la friteuse à air chaud de 25°F (14°C). Vérifiez fréquemment la nourriture pour éviter de trop les cuire.
- 4 Nous recommandons un préchauffage de 3 minutes. Vous pouvez utiliser le minuteur intégré pour régler un décompte de 3 minutes.
- 5 Le ventilateur de la friteuse à air chaud peut parfois déplacer les ingrédients légers. Pour éviter cela, fixez-les avec des cure-dents (de la même manière que vous fixez la tranche de pain sur un sandwich).
- 6 La plaque de cuisson croustillante peut surélever les ingrédients dans le panier pour que l'air puisse circuler sous et autour de ceux-ci afin d'obtenir des résultats et un croustillant uniformes.
- 7 Lorsqu'une fonction de cuisson est sélectionnée, vous pouvez appuyer sur le bouton ►II pour commencer la cuisson immédiatement. L'appareil fonctionnera aux valeurs par défaut de température et de temps de cuisson.
- 8 Pour obtenir les meilleurs résultats possible et éviter la surcuisson, enlevez les aliments immédiatement après le cycle de cuisson.
- 9 Pour obtenir les meilleurs résultats possibles avec les légumes frais et les pommes de terre, utilisez au moins une cuillère à table d'huile. Ajoutez plus d'huile pour obtenir le croustillant désiré.
- 10 Pour obtenir les meilleurs résultats, vérifiez la cuisson et retirez les aliments lorsque la cuisson désirée est atteinte. Nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre instantané pour surveiller la température interne des protéines. Retirez les aliments immédiatement après le cycle de cuisson pour éviter de trop les cuire.

- **Pourquoi ma température est limitée?**
La température maximale est de 400°F (204°C).
- **Combien de temps le préchauffage prend-il et comment saurais-je quand il est terminé?**
Nous vous recommandons de préchauffer l'appareil pendant 3 minutes. Vous pouvez utiliser le minuteur intégré pour régler un décompte de 3 minutes.
- **Devrais-je ajouter mes ingrédients avant ou après le préchauffage?**
Il est recommandé de laisser l'unité préchauffer pendant 3 minutes avant d'ajouter les ingrédients.
- **Dois-je décongeler les aliments avant de les frire à l'air?**
Cela dépend des aliments! Référez-vous aux instructions sur l'emballage.
- **Comment mettre le compte à rebours en pause?**
Appuyez sur le bouton ►||.
- **Puis-je poser le panier sur mon comptoir?**
Le panier chauffera pendant la cuisson. Faites attention lorsque vous le manipulez et posez-le uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- **Comment savoir quand utiliser la plaque de cuisson croustillante?**
Utilisez la plaque de cuisson croustillante lorsque vous souhaitez que votre nourriture soit croustillante. La plaque de cuisson croustillante permet de surélever les aliments dans le panier afin que l'air puisse passer au-dessous de celle-ci et conférer un croustillant uniforme aux ingrédients.
- **Mes aliments n'ont pas cuit.**
Assurez-vous que le panier soit complètement inséré dans l'appareil pendant la cuisson. Pour dorer les aliments uniformément, assurez-vous qu'ils sont déposés dans une couche étalée également au fond de la marmite de cuisson, sans aucun chevauchement. Remuez les ingrédients pour qu'ils soient croustillants de manière uniforme. La durée de cuisson et la température peuvent être ajustées en tout temps pendant la cuisson. Appuyez simplement sur les flèches ◀ ou ▶ pour modifier la durée ou la température.
- **Ma nourriture est brûlée.**
Pour obtenir les meilleurs résultats, vérifiez la cuisson et retirez les aliments lorsque la cuisson désirée est atteinte. Il est conseillé de retirer les aliments immédiatement après le cycle de cuisson pour éviter de trop les cuire.
- **Pourquoi les aliments se déplacent-ils lors de la friture à l'air?**
Le ventilateur de la friteuse à air chaud peut parfois déplacer les ingrédients légers. Pour éviter cela, fixez-les avec des cure-dents (de la même manière que vous fixez la tranche de pain sur un sandwich).
- **Puis-je frire à l'air des ingrédients avec une panure humide?**
Oui, mais utilisez la bonne technique d'enrobage. Il est essentiel d'enrober d'abord les aliments avec de la farine, puis des œufs et ensuite de la chapelure. Assurez-vous de presser la chapelure sur les aliments avec vos mains, car la friteuse à air chaud utilise un ventilateur puissant pouvant décoller la panure. Presser fermement la chapelure permettra d'améliorer son adhérence.
- **L'appareil émet des bips.**
Vos aliments sont cuits.
- **L'écran s'est éteint.**
L'appareil est en mode veille. Appuyez sur le bouton ⏻ pour le mettre en marche.
- **Le message « E » apparaît à l'écran d'affichage.**
L'appareil ne fonctionne pas bien. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1 855 520-7816.

PIÈCES DE RECHANGE

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

GARANTIE LIMITÉE VIP D'UN (1) AN

La garantie limitée VIP d'un (1) an s'applique aux achats admissibles* effectués directement auprès 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 de 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 d'utilisation, sujet aux conditions et aux exclusions 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 pour 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 gobelets, les lames, les bases du mélangeur, les marmites amovibles, les grilles, les plaques, etc.), qui nécessitent un entretien et/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, rendez-vous sur le site 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 sur 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.

NOTES

[illegible]

NOTES

[illegible]

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.

SharkNinja Operating LLC
États-Unis : Needham, MA 02494
CAN : Ville St-Laurent (QC) H4S 1A7
1 855 520-7816
ninjakitchen.ca/fr

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC

AF100CSeries_IB_EN_FR_MP_REV_Mv6



@ninjakitchencanada