User Manual of Product 1:

Ninja BL481C Nutri-Ninja Auto-iQ Technology Blender, 1000W (Canadian Version),Silver

User Manual of Product 2:

NINJA AF101C, Air Fryer, 3.8L Less Oil Electric Air Frying, Equipped with Crisper Plate + Multi-Layer Rack + Non Stick Basket, Programmable Control Panel, Black, 1550W, (Canadian Version)

NUTRI NINJA®

BL481
BL482

OWNER'S GUIDE

www.ninjakitchen.com

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

For Household Use Only

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED, INCLUDING THE FOLLOWING:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR NUTRI NINJA® WITH AUTO-iQ™.

POLARIZED PLUG

⚠ WARNING: To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will 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 to install the proper outlet. **DO NOT modify the plug in any way.**

⚠WARNING: Extension cords are not recommended for use with this product.

⚠WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK OR INJURY:

1. **⚠ WARNING: Remove utensils prior to processing. Failure to remove may cause the jar to be damaged or to shatter which may cause personal injury.**
2. **⚠ CAUTION: Do not blend hot liquids, doing so may cause excessive pressure build-up, resulting in risk of the user being burned.**
3. **⚠ CAUTION: We do not recommend grinding in any of our Nutri Ninja® Cups.**
4. **⚠ CAUTION: Remove the Pro Extractor Blades Assembly™ from the Nutri Ninja cup upon completion of blending. Do not store ingredients before or after blending them in the cup with the blade assembly attached. Some foods may contain active ingredients or release gases that will expand if left in a sealed container, resulting in excessive pressure buildup that can pose a risk of injury. For ingredient storage in the cup, use only Sip & Seal Lid to cover.**
5. To protect against electrical shock, do not submerge the appliance or allow the power cord to come into contact with water or any other liquid.
6. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close attention is necessary

when used near children. This is not a toy.

7 Never leave an appliance unattended when in use.

8 Appliance accessories are not intended to be used in the microwave as it may result in damage to the accessories.

9 Remove the power cord from the electrical outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the electrical outlet. Never pull from the power cord.

10 **DO NOT** abuse the power cord. Never carry the appliance by the power cord or yank it to disconnect from electrical outlet; instead grasp the plug and pull to disconnect.

11 **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. This appliance has no serviceable parts. Return the appliance to SharkNinja Operating LLC for examination, repair or adjustment.

12 **DO NOT** let the power cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces such as the stove.

13 Always use appliance on a dry, level surface.

14 Keep hands, hair, clothing, as well as utensils out of container while processing to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance. A scraper may be used but only when the appliance is not running.

15 Avoid contact with moving parts.

16 **DO NOT** attempt to sharpen blades.

17 **DO NOT** use the appliance if blade assembly is bent or damaged.

18 To reduce risk of injury, never place the blade assembly on base without the Nutri Ninja® Cup properly attached.

19 **DO NOT** operate this appliance on or near any hot surfaces (such as gas or electric burner or in a heated oven).

20 The use of attachments or accessories including canning jars, not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.

21 **DO NOT** remove the cup from the motor base while the appliance is in operation.

22 To reduce the risk of injury, **NEVER** operate the appliance without the lid in place; **DO NOT** try to defeat the interlock mechanism; make sure that the attachment is properly installed before operating the appliance.

23 **DO NOT** expose cups to extreme temperature changes.

24 **DO NOT** overfill.

25 **DO NOT** operate the appliance empty.

26 If the appliance overheats, a thermal switch will become activated and shut off the motor. To reset, unplug the appliance and let it cool down for approximately 30 minutes before using again.

27 **THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.** Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS BOOK COVERS MODEL NUMBERS:
BL481
BL482

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Voltage: 120V., 60Hz.
Power: 1000 Watts

Cup Capacity:
24 oz. (3 cups)
18 oz. (2.25 cups)
32 oz. (4 cups)

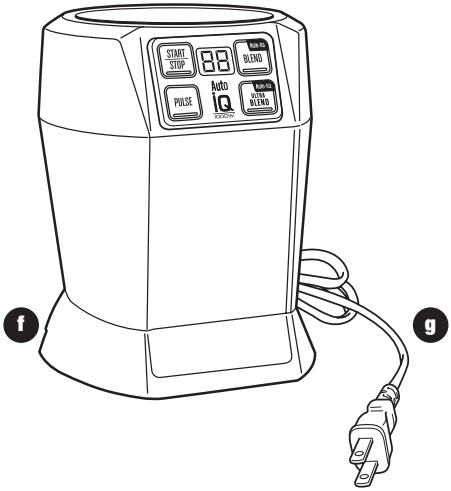
Contents

Thank you for purchasing the Nutri Ninja® with AUTO-iQ™

Getting to Know Your Nutri Ninja® with AUTO-iQ™ 5
Before First Use 7
Use 8
Suggested Uses 9
Care & Maintenance 10
Troubleshooting Guide 11
Replacement Parts 11
Warranty & Registration 12

English

Getting To Know Your Nutri Ninja® with AUTO-iQ™



a Pro Extractor Blades® Assembly

b Sip & Seal® Lid (x3)

c Small 18 oz. Nutri Ninja Cup

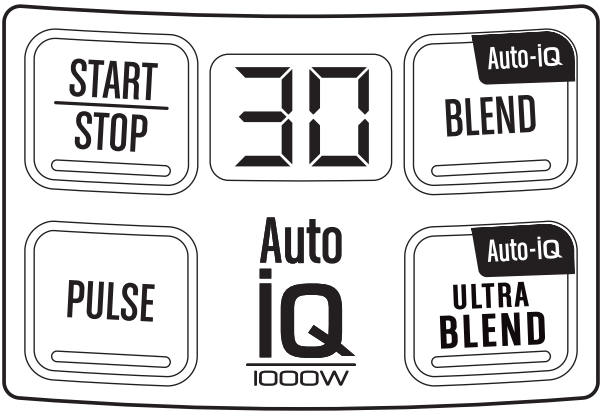
d Regular 24 oz. Nutri Ninja Cup

e Jumbo Multi Serve 32 oz. Nutri Ninja Cup

f Motor Base

g Power Cord

Welcome to the Ninja® AUTO-iQ™ Experience! The Nutri Ninja with AUTO-iQ features pre-programmed settings that take the guesswork out of drink and meal making. These programs are timed to deliver consistent, delicious results that finish on their own so all you have to do is press a button and enjoy!



FEATURES:

- **Nutrient & Vitamin Extraction***
- **1000 Watt Motor**
- **User Interface:**

  START | STOP
  Press once to start continuous running, press again to stop.
  Timer counts up by seconds, up to 60 seconds.

  PULSE
  Runs only while pressed down. Short presses make short pulses.
  Timer counts up by seconds as long as pressed down.

  AUTO-iQ™ BLEND
  Pulses and blends fresh or softer ingredients to create smooth consistent results. Timer counts down.

  AUTO-iQ™ ULTRA BLEND
  Pulses and blends frozen, fibrous or hard ingredients to create smooth consistent results. Timer counts down.
- **Personalized, healthy drinks and juices**
- **Sip & Seal® lids for drinks on the go**
- **Nutri Ninja® Cups, BPA free**
- **Cord storage**

* Extract a drink containing vitamins & nutrients from fruits and vegetables.

PLEASE KEEP THESE IMPORTANT SAFEGUARDS IN MIND WHEN USING THE APPLIANCE:

IMPORTANT: Make sure that the motor base is plugged in for use.

IMPORTANT: DO NOT attempt to operate the appliance without the lid on.

IMPORTANT: Never run the appliance empty.

IMPORTANT: Appliance accessories are not intended to be used in the microwave as it may result in damage to the accessories.

⚠ **CAUTION: Do not immerse the motor base into water or any other liquid.**

1 Remove all packaging material and labels from the appliance. Separate/remove all parts from each other.

2 Wash the lids, cups and Pro Extractor Blades® Assembly in warm, soapy water. When washing the Pro Extractor Blades Assembly, use a dish-washing utensil with a handle to avoid direct hand contact with blades.

⚠ **WARNING: Handle the Pro Extractor Blade Assembly with care when washing, as the blades are sharp.**

3 Handle blade assemblies with care to avoid contact with sharp edges. Rinse and air dry thoroughly.

4 The containers, lids, blade assembly and attachments are all dishwasher safe. The lids and blade assembly are top rack dishwasher safe. Ensure that the blade assembly is removed from the containers before placing in the dishwasher.

5 Wipe the motor base clean with a damp cloth.

Use

⚠ **WARNING: Handle the Pro Extractor Blades® Assembly with care, as the blades are sharp.**

⚠ **WARNING: Never leave the appliance unattended while in use.**

⚠ **WARNING: Remove utensils prior to processing. Failure to remove may cause the bowl to be damaged or to shatter, which may cause personal injury.**

⚠ **CAUTION: Do not blend hot liquids, doing so may cause excessive pressure buildup, resulting in risk of the user being burned.**

⚠ **CAUTION: Remove the Pro Extractor Blades Assembly from the cup upon completion of blending. Do not store ingredients before or after blending in the Nutri Ninja cup with the blade assembly attached. Some foods may contain active ingredients or release gases which will expand if left in a sealed container, resulting in excessive pressure buildup that can pose a risk of injury. For storage, only use Sip & Seal Lid to cover.**

IMPORTANT: Make sure that the motor base is plugged in for use.

ASSEMBLY **USE** **REMOVAL**

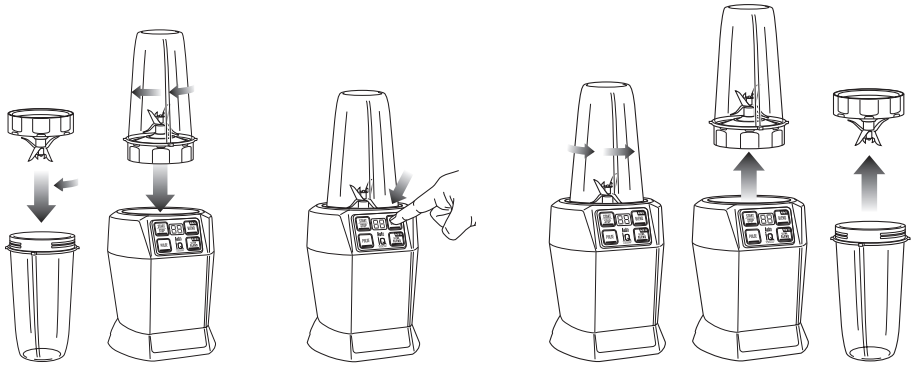


Fig. 1 *Fig. 2* *Fig. 3* *Fig. 4* *Fig. 5* *Fig. 6*

1 Review warning and caution statements above before proceeding to number 2.

2 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top.

3 Make sure that the motor base is plugged in for use. Display will read "--".

4 Add ingredients to the Nutri Ninja® cup.

NOTE: Do not overfill! To avoid spilling, do not add ingredients past the “MAX” fill line.

5 Place the Pro Extractor Blades Assembly onto the cup and twist it on tightly until you have a good seal. **(Fig. 1)**

6 Turn the cup upside down and place it onto the motor base, aligning the tabs on the cup with the motor base. Turn it clockwise, until you feel it click into place. The Timer light will illuminate.**(Fig. 2)**

7 Press one of the buttons to activate. **(Fig. 3)**

NOTE: When using the AUTO-iQ™ presets, the unit will operate using pulses, pauses and continuous runs. The pauses allow the contents of the cup to settle. When the timer reaches “0”, it will stop by itself.

8 To remove the cup, ensure that the motor has stopped running. Then turn the cup counter clockwise **(Fig. 4)** and pull straight up to remove. **(Fig. 5)**

9 Turn the cup upright and remove the Pro Extractor Blades Assembly by twisting the Pro Extractor Blades Assembly counter clockwise. **(Fig. 5)**

10 Do not store blended contents with the Pro Extractor Blade Assembly attached.

11 Twist the Sip & Seal® lid onto the cup to enjoy your drink on the go. Press flip top cap firmly into the opening to get the best seal. The flip top cap locks open when pressed backward.

12 For storage, only use Sip & Seal lid to cover.

13 Be sure to store the Pro Extractor Blades Assembly attached to an empty cup when not in use.

14 Make sure that the motor base is unplugged when not in use.

15 To remove the motor base unit, tip the unit forward from the rear to easily disengage the suction cups.

Suggested Uses

PURPOSE / FUNCTION	SUGGESTED CUP	TYPE OF FOOD
Chopping / Pulsing	18 oz. 24 oz.	Salsa Leafy Herbs
Mixing	24 oz. 32 oz.	Batters Dips
Sauces	24 oz. 32 oz.	Vinaigrettes Salad Dressings Simple Sauces*
Frozen Blending	18 oz. 24 oz. 32 oz.	Ice Frozen Fruit Ice Cream
Nutrient Juices/Smoothies	18 oz. 24 oz. 32 oz.	Fruits Vegetables Leafy Greens

⚠ **CAUTION: DO NOT process dry ingredients without adding liquid to the cup. This product is not intended for dry blending.**

* When blending sauces, make sure they're cooled to room temperature first - Ninja® containers are not intended for hot blending.

FILLING YOUR NUTRI NINJA®

For best results, always follow recipe directions when filling your Nutri Ninja cups. When you're not using a recipe, use the following guidelines:

Start with your fresh fruit or veggies. Then add any nuts, seeds or powder followed by any liquids like juice or milk. More liquid can help to integrate powder. Then add your frozen fruit and ice. Remember to securely tighten the blade and don't overfill the cups. **(Fig. 7)**

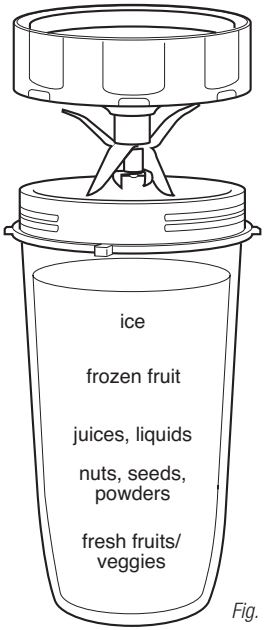


Fig. 7

HOW TO CLEAN

⚠ **CAUTION: Make sure that the motor base is unplugged from the power source before inserting or removing any attachment and before cleaning.**

⚠ **CAUTION: DO NOT immerse the motor base into water or any other liquid.**

1 Separate/remove all parts from each other.

2 **Hand Washing**: Wash the lids, Nutri Ninja® cups and Pro Extractor Blades® Assembly in warm, soapy water. When washing the Pro Extractor Blades Assembly, use a dish-washing utensil with a handle to avoid direct hand contact with blades. Handle Pro Extractor Blades Assembly with care to avoid contact with sharp edges. Rinse and air dry thoroughly.

Dishwasher: The Nutri Ninja cups, lids, and Pro Extractor Blades Assembly are all dishwasher safe. The lids and Pro Extractor Blades Assembly are top rack dishwasher safe. Ensure the Pro Extractor Blades Assembly is removed from the cup before placing in the dishwasher.

⚠ **WARNING: Handle the Pro Extractor Blades Assembly with care when washing, as the blades are sharp. Contact with the blades' edges can result in laceration.**

3 Wipe the motor base clean with a damp cloth

If the appliance needs servicing, please call customer service at 1-877-646-5288.

HOW TO STORE

1 Store the Nutri Ninja® with AUTO-iQ™ upright with the blade assembly inside the corresponding container with the lid secured on top. Do not place anything on top. Store the rest of the attachments in a safe place where they will not be damaged and won't cause harm. Loosely wrap the power cord around the motor base.

RESETTING THE MOTOR THERMOSTAT

The Nutri Ninja with AUTO-iQ features a unique safety system which prevents damage to the unit's motor and drive system should you inadvertently overload your appliance. If the appliance is being overloaded, the motor will stop. To reset the appliance, follow the resetting procedure below:

1 Unplug the appliance from the electrical outlet.

2 Remove and empty the cup and ensure that no food is jamming the Pro Extractor Blades Assembly.

3 Allow the appliance to cool for approximately 30 minutes.

4 Re-install the cup onto the base and re-plug the appliance into the electrical outlet.

5 Proceed to use the appliance as before while making sure not to exceed the recommended maximum capacities.

Troubleshooting Guide

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
Unit doesn't turn on	• Make sure the unit is plugged in • Insert and rotate cup clockwise in the base until it "clicks". Display should turn on.
Unit doesn't turn off	• Remove cup from base by rotating cup counter clockwise and lifting out. Display should turn off. Unplug the power cord from the outlet.
Lid/Pro Extractor Blades Assembly hard to assemble	• Set the cup on a level surface. Place the lid or Pro Extractor Blades Assembly on the top of the cup and align the threads so that the lid/blades sit flat on the cup. Twist clockwise so that the lid/blades evenly align to the cup until you have a tight seal.
Food is not evenly chopped	• For best results when chopping, make sure all ingredients are as dry as possible. Cut pieces down to even sizes, and reduce the amount of food in the cup. Use very short pulses by quickly pressing the "PULSE" button.
Doesn't mix well, food gets stuck.	• Using the AUTO-iQ™ programs is the easiest way to achieve great results. The pulses and pauses allow the food to settle towards the blade. If food is routinely getting stuck adding some liquid will usually help. • When packing the cups, start with fresh items, then powders/nuts. Add liquids, and finally frozen items or ice.
Unit moves on counter while blending	• Make sure the surface as well as the feet of the unit are clean and dry.
Unit is difficult to remove from counter for storage	• Tip unit forward from the back to easily disengage the suction feet.

Replacement Parts

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, please visit our website: www.ninjakitchen.com or feel free to contact customer service: 1-877-646-5288.

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

SharkNinja Operating LLC warrants this product to be free from material defects and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when utilized for normal household use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions.

The liability of **SharkNinja Operating LLC** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This Limited Warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This Limited Warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit. This Limited Warranty does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alteration to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by **SharkNinja Operating LLC**.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories, freight prepaid. For assistance with warranty service options or customer support, please call our customer care and product specialists at , call 1-877-646-5288 or visit our website www.ninjakitchen.com.

If the appliance is found to be defective in material or workmanship, **SharkNinja Operating LLC** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase is required and a fee of $19.95 will apply to cover the cost of return freight. *

This Limited Warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal, implied and/or conventional warranties. The responsibility of **SharkNinja Operating LLC** if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of this Limited Warranty. In no event is **SharkNinja Operating LLC** liable for incidental or consequential damages to anyone of any nature whatsoever. Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This Limited Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or from province to province.

***IMPORTANT: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with the item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your Limited Warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE".**

Product Registration

Please visit www.ninjakitchen.com or call 1-877-646-5288 to register your new Ninja® product within ten (10) days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase and model number along with your name and address.

The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By registering you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

Notes

Notes

SharkNinja Operating LLC

US: Newton, MA 02459
CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7
1-877-646-5288

www.ninjakitchen.com

Copyright © SharkNinja Operating LLC 2016

Ninja, Nutri Ninja, Pro Extractor Blades and **Sip & Seal** are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.
Auto-iQ is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

For SharkNinja U.S. Patent information visit sharkninja.com/USPatents.

Printed in China

BL481-BL482_69_160606.2

NINJA®/MD

AF101

OWNER'S GUIDE
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL DEL PROPIETARIO

AIR FRYER
FRITEUSE À AIR CHAUD
FREIDORA DE VAPOR

ninjakitchen.com

THANK YOU
for purchasing the Ninja® Air Fryer

REGISTER YOUR PURCHASE

registeryourninja.com

Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V, 60Hz

Watts: 1550W

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

CONTENTS

Important Safeguards 3

Parts 5

Getting to Know Your Air Fryer 6
Function Buttons 6
Operating Buttons 6

Before First Use 6

Using Your Air Fryer 7
Using the Cooking Functions 7
Air Fry 7
Roast 9
Reheat 10
Dehydrate 11

Cleaning & Maintenance 12
Cleaning Your Air Fryer 12

Helpful Tips 12

Replacement Parts 12

Troubleshooting Guide 13

Warranty 14

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Read all instructions before using your Ninja® Air Fryer.

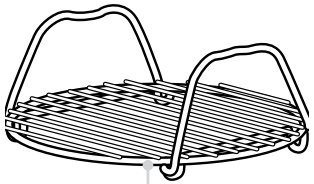
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

⚠ WARNING

1. **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
2. 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.
3. To eliminate a choking hazard for young children, remove and discard the protective cover fitted on the power plug of this appliance.
4. **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
5. **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 and knobs.
6. Intended for countertop use only. **DO NOT** place the appliance near the edge of a countertop during operation. Ensure the surface is level, clean, and dry.
7. **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
8. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
9. To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
11. Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. **DO NOT** use this appliance for deep-frying with oil.
14. **ALWAYS** ensure basket is properly closed before operating.
15. **DO NOT** allow young children to operate the appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
16. 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. Return the appliance to SharkNinja Operating LLC for examination, repair, or adjustment.
17. The use of accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injury.
18. 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.
19. **DO NOT** clean with abrasive cleaners, steel wool, or scouring pads.
20. 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. **NEVER** use an outlet below counter, and **NEVER** use with an extension cord.
21. To prevent food contact with the heating elements, **DO NOT** overfill the basket.
22. **DO NOT** cover the air intake vent or air outlet vent while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
23. The crisper plate becomes extremely hot during the cooking process. Avoid hot steam and air while removing the basket from the appliance. **ALWAYS** place plate on a heat-resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.
24. **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
25. Should the unit emit black smoke, unplug immediately and wait for smoking to stop before removing the cooking basket.
26. Let the appliance cool for approximately 30 minutes before handling, cleaning, or storing.
27. When using this appliance, provide adequate space above and on all sides for air circulation.
28. Make sure the unit is clean before using.
29. Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance. Return the appliance to SharkNinja Operating LLC for any other servicing.
30. 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 by the Food and Drug Administration.

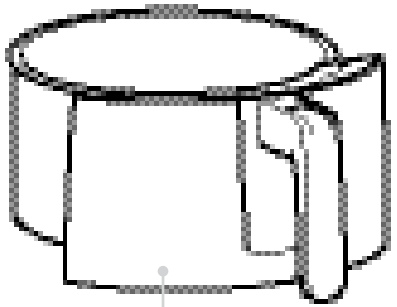
SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS & ACCESSORIES



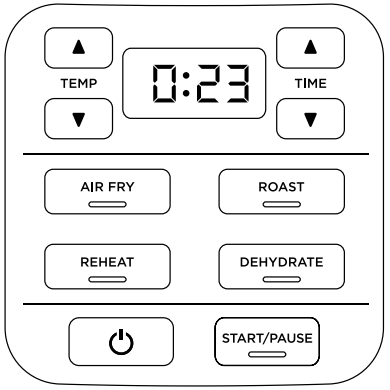
Stainless-Steel Multi-Layer Rack
(not included with all models)

Ceramic-Coated
Crisper Plate



Ceramic-Coated
Basket

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER



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

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

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

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

Power button: The Power 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 Power 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 ceramic-coated basket and crisper plate in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. **NEVER** clean the main unit in the dishwasher.

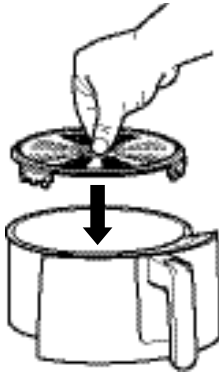
USING YOUR AIR FRYER

USING THE COOKING FUNCTIONS

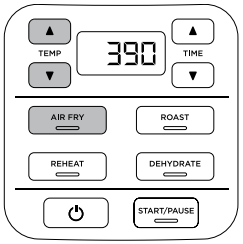
To turn on the unit, first plug the power cord into a wall outlet. Press the power button.

Air Fry

1 Ensure the crisper plate is in the basket.



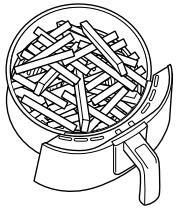
2 Press Air Fry button. The default temperature setting will display. Use the TEMP up and down arrows to set your desired temperature.



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 START/PAUSE button to begin.

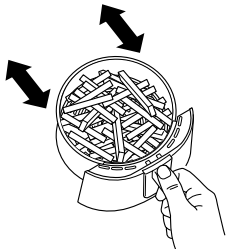
3 Press the TIME up and down arrow buttons to set your desired cook time.

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

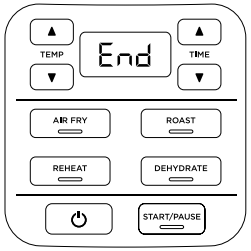


5 Press START/PAUSE to begin cooking.

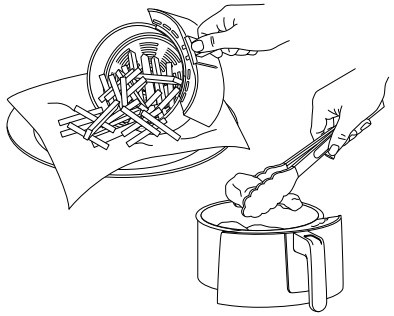
NOTE: To shake or toss ingredients during cooking, press START/PAUSE to pause cooking. Remove basket and shake it back and forth to toss ingredients. Reinsert basket and press START/PAUSE to resume cooking.



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

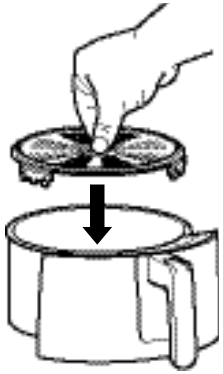


7 Remove ingredients by dumping them out or by using oven mitts or silicone-tipped tongs/utensils.

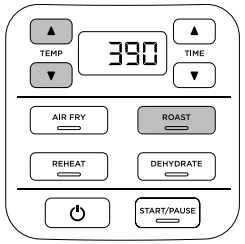


Roast

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



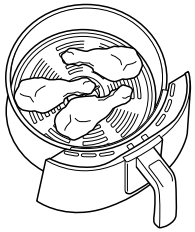
2 Press the ROAST button. The default temperature setting will display. Use the TEMP up and down arrow buttons to set your desired temperature.



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 START/PAUSE button to begin.

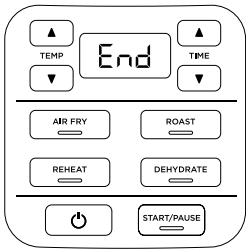
3 Press the TIME up and down arrows to set your desired cook time.

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

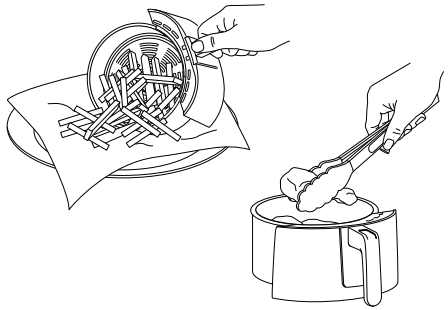


5 Press START/PAUSE to begin cooking.

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

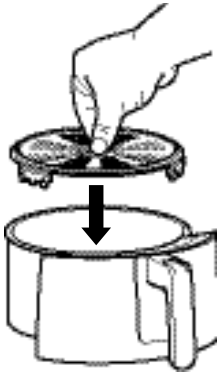


7 Remove ingredients by dumping them out or by using oven mitts or silicone-tipped tongs/utensils.

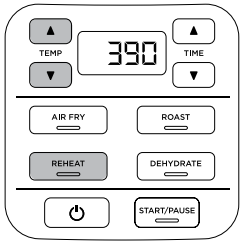


Reheat

1 Ensure the crisper plate is in the basket.



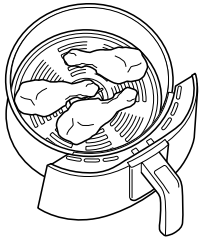
2 Press the REHEAT button. The default temperature setting will display. Use the TEMP up and down arrow buttons set your desired temperature.



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 START/PAUSE button to begin.

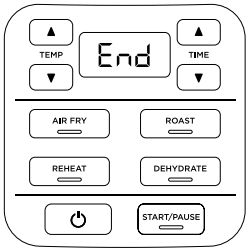
3 Press the TIME up and down arrows to set your desired cook time.

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

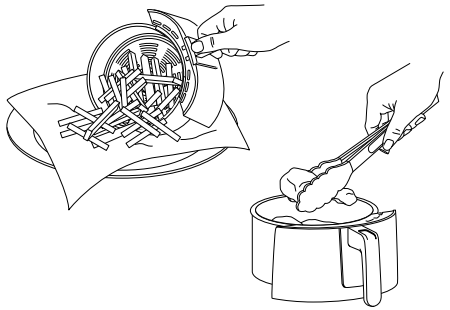


5 Press the START/PAUSE button to begin cooking.

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



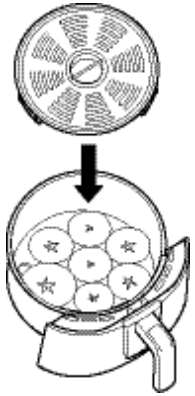
7 Remove ingredients by dumping them out or by using oven mitts or silicone-tipped tongs/utensils.



USING YOUR AIR FRYER – CONT.

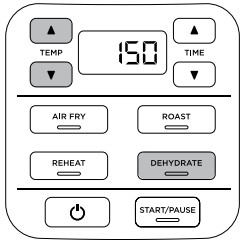
Dehydrate

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.

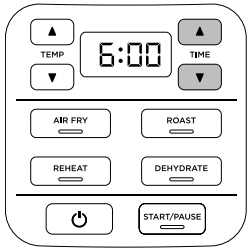


2 Insert the basket in the unit.

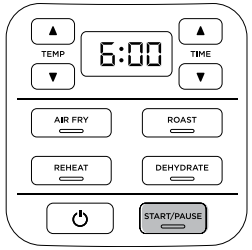
3 Press the DEHYDRATE button. The default temperature will display. Use the TEMP up and down arrow buttons to set your desired temperature.



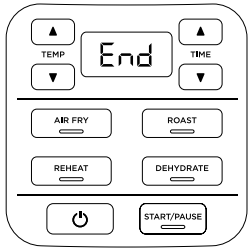
4 Press the TIME up and down arrow buttons to set your desired cook time.



5 Press the START/PAUSE 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 ninjaaccessories.com

CLEANING & MAINTENANCE

Cleaning Your Air Fryer

The unit should be cleaned thoroughly after every use.

1 Unplug the unit from the wall outlet before cleaning.

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

2 To clean the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth.

3 The basket, crisper plate, and any accessories can be washed in the dishwasher.

4 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.

5 Air-dry or towel-dry all parts after use.

6 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

HELPFUL TIPS

1 For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the basket with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them halfway through the set cook time.

2 Cook time and temperature can be adjusted at any time during cooking. Simply press the up and down TIME or TEMP arrows to adjust the time or temperature.

3 To convert recipes from 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 START/PAUSE 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 ninjaaccessories.com or contact Customer Service at 1-877-646-5288.

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 START/PAUSE.
- **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 TIME or TEMP 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 brownness 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 power button to turn it back on.
- **An "E" message appears on display screen.**
  The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 1-877-646-5288.

Shark NINJA ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

The 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 1 year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in this instruction manual, subject to the following conditions and exclusions.

What is covered by my warranty?

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

What is not covered by my warranty?
Our Customer Service and Product Specialists are available to provide all the warranty service options available to you, including the possibility of upgrading to our VIP Warranty Service Options for select product categories.

1. Normal wear and tear of wearable parts (including removable basket, crisper plate, racks, and pans) that require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit are not covered by your warranty.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
3. SharkNinja will cover the cost for the customer to send the unit to us for repair or replacement. A fee of $19.95 for return shipping costs will be charged at the time of return shipment of the repaired or replacement unit.
4. Damage caused by misuse, abuse, or negligent handling, or damage due to mishandling in transit.
5. Consequential and incidental damages.
6. Defects caused by or resulting from damages from shipping or from repairs, service, or alteration to the product or any of its parts that have been performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
7. Products purchased, used, or operated outside of North America.

Problems with your unit/How to get service:
If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit ninjakitchen.com for product care/maintenance self-help. Our Customer Service and Product Specialists are also available at 1-877-646-5288 to assist with product support and warranty service options.

How to initiate a warranty claim:
You can call 1-877-646-5288 to have a Customer Service Specialist assist you. Please note, you must call 1-877-646-5288 to initiate a warranty claim. Return and packing instruction information will be provided at that time.

For Customer Service hours, visit ninjakitchen.com.

Replacement parts are available for purchase at ninjaaccessories.com. For more information on what are classified as wearable and non-wearable parts, visit ninjakitchen.com/warranty.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.

Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

MERCI
d'avoir acheté la friteuse à air chaud Ninja[MD]

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

registeryourninja.com

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 **3**

Pièces **5**

Familiarisez-vous avec votre friteuse à air chaud **6**
Boutons des fonctions 6
Boutons de commande 6

Avant la première utilisation **6**

Utilisation de votre friteuse à air chaud **7**
Utilisation des différentes fonctions de cuisson 7
Air Fry (frire à l'air) 7
Roast (rôtir) 9
Reheat (réchauffer) 10
Dehydrate (déshydrater) 11

Nettoyage et entretien **12**
Nettoyage de votre friteuse à air chaud 12

Conseils utiles **12**

Pièces de rechange **12**

Guide de dépannage **13**

Garantie **14**

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[MD].

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

⚠ AVERTISSEMENT

1 **N'UTILISEZ PAS** de rallonge électrique avec cet appareil. Le cordon d'alimentation de cet appareil est court de façon à empêcher qu'un enfant ne le saisisse et s'y emmêle ou qu'une personne ne trébuche sur celui-ci.

2 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.

3 Pour éliminer le risque de suffocation pour les jeunes enfants, enlevez et éliminez de façon sécuritaire le couvercle protecteur de la fiche d'alimentation de cet appareil.

4 **VEILLEZ TOUJOURS** à ce que l'appareil soit assemblé adéquatement avant de l'utiliser.

5 **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 et des boutons qui sont disponibles.

6 Appareil conçu uniquement pour une utilisation sur le comptoir. **NE PLACEZ PAS** l'appareil près du bord d'un comptoir pendant son utilisation. Assurez-vous que la surface soit plane, propre et sèche.

7 **NE PLACEZ PAS** l'appareil sur un élément chaud de poêle électrique ou de poêle au gaz, à proximité de celui-ci, ou dans un four chaud.

8 Vous devez être extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant de l'huile ou un autre liquide chaud.

9 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.

10 Débranchez l'appareil de sa source d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Attendez qu'il refroidisse avant d'ajouter ou d'enlever des pièces.

11 Faites très attention lorsque l'appareil contient de la nourriture chaude. Une utilisation inadéquate de l'appareil peut causer des blessures.

12 Vous devez être extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant de l'huile ou un autre liquide chaud.

13 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour la friture à l'huile.

14 **VEILLEZ TOUJOURS** à ce que le panier soit fermé adéquatement avant l'utilisation.

15 **NE PERMETTEZ PAS** aux jeunes enfants d'utiliser l'appareil ou de s'en servir comme jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.

16 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 sont endommagés. 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. Retournez l'appareil à SharkNinja Operating LLC pour toute vérification, toute réparation ou tout réglage.

17 L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par SharkNinja peut causer un incendie, une décharge électrique ou une blessure.

18 Cet appareil convient à un usage domestique seulement. **UTILISEZ CET APPAREIL UNIQUEMENT** 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.

19 **N'UTILISEZ PAS** de produits nettoyants abrasifs, de laine d'acier ni de tampons à récurer.

20 Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants. **NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes. **N'UTILISEZ JAMAIS** une prise de courant située sous le niveau du comptoir, et **N'UTILISEZ JAMAIS** cet appareil avec une rallonge.

21 Pour éviter que des aliments n'entrent en contact avec les éléments chauffants, **NE REMPLISSEZ PAS À L'EXCÈS** le panier.

22 **NE COUVREZ PAS** l'évent de prise d'air ou l'évent de sortie d'air pendant que l'appareil est utilisé. Si vous couvrez l'un ou l'autre de ces évents, non seulement l'appareil ne pourra cuire, mais il risque aussi de subir des dommages ou de surchauffer.

23 La plaque de cuisson croustillante devient très chaude pendant le processus de cuisson. Éviter de vous exposer à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous enlevez le panier de l'appareil. **PLACEZ TOUJOURS** la plaque sur une surface résistante à la chaleur après l'avoir retirée. **NE TOUCHEZ PAS** aux accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.

24 **NE CONNECTEZ JAMAIS** cet appareil à un interrupteur à minuterie externe ni à un système séparé de commande à distance.

25 Si l'appareil dégage une fumée noire, débranchez-le immédiatement et attendez que le dégagement de fumée cesse avant d'enlever le panier de cuisson.

26 Laissez l'appareil refroidir environ 30 minutes avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger.

27 Lorsque vous utilisez l'appareil, un espace suffisant doit être disponible de chaque côté et au-dessus pour permettre une bonne circulation d'air.

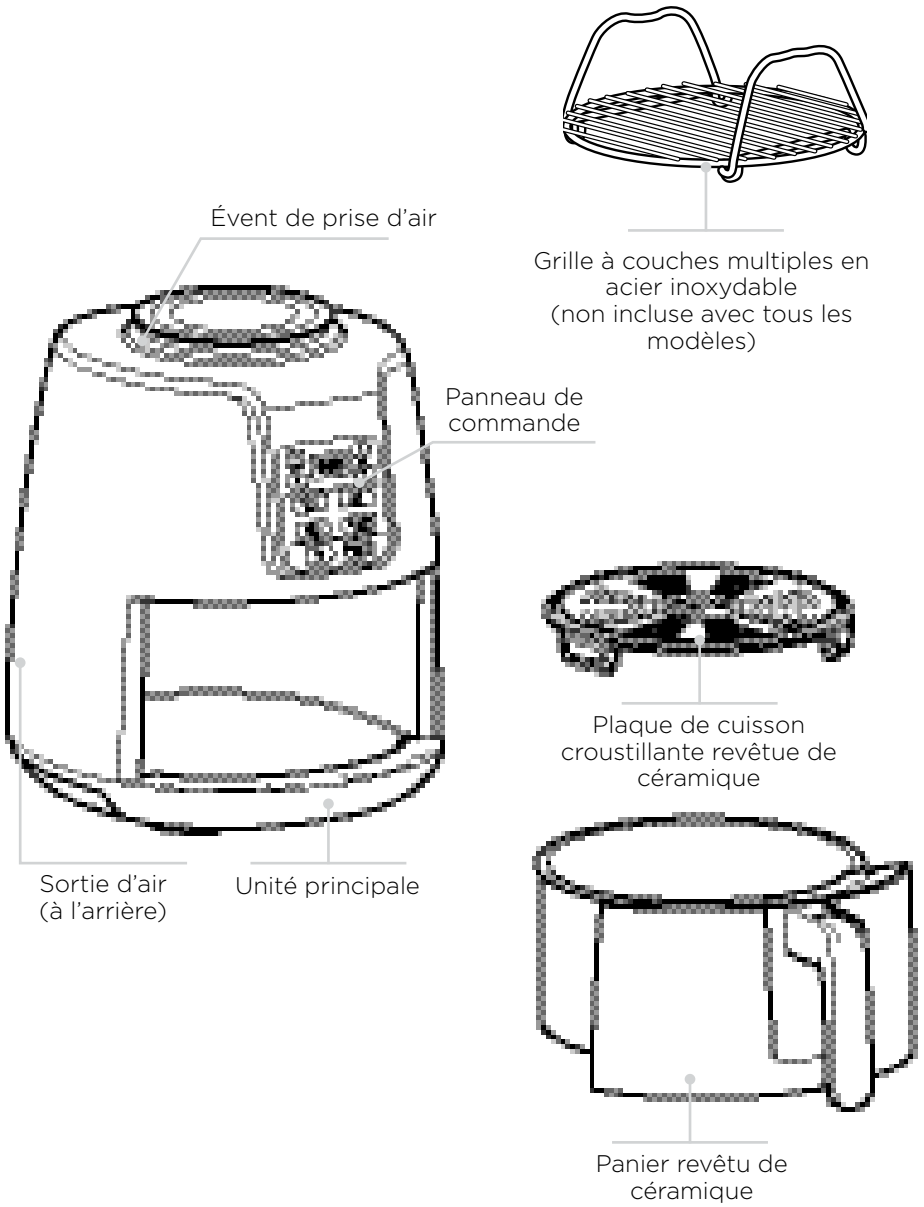
28 Assurez-vous que l'appareil est propre avant de l'utiliser.

29 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.

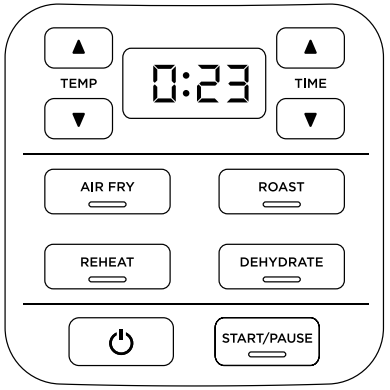
30 La tension du secteur (prise de courant) peut varier et ainsi influer sur la performance de votre produit. Afin de prévenir d'éventuelles maladies, utilisez un thermomètre pour vous assurer que vos aliments sont cuits à la température recommandée par la Food and Drug Administration (Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques).

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET ACCESSOIRES



FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD



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 TEMP (température) : Utilisez les flèches TEMP haut ▲ et bas ▼ pour ajuster la température de cuisson avant ou pendant la cuisson.

Flèches TIME (temps) : Utilisez les flèches TIME haut ▲ et bas ▼pour ajuster le temps de cuisson pour n'importe quelle fonction.

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

Bouton Power (mise en marche) : Le bouton Power 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 Power 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 céramique et la plaque de cuisson croustillante dans de l'eau chaude et savonneuse, puis rincez-le et séchez-le complètement. **NE NETTOYEZ JAMAIS** l'unité principale au lave-vaisselle.

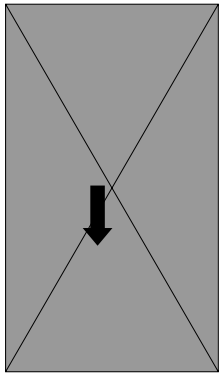
UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À L'AIR CHAUD

UTILISATION DES DIFFÉRENTES FONCTIONS DE CUISSON

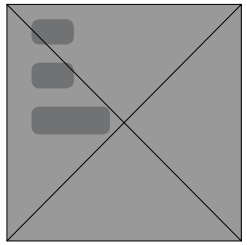
Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale. Appuyez sur le bouton d'alimentation.

Air Fry (frire à l'air)

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

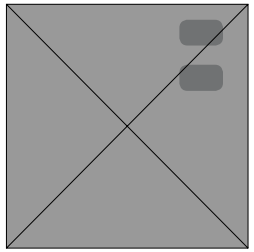


2 Appuyez sur le bouton Air Fry (frire à l'air). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches TEMP (température) haut et bas pour régler la température désirée.

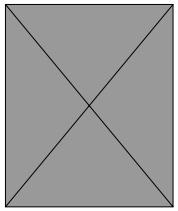


REMARQUE : Il est recommandé de laisser l'unité préchauffer pendant 3 minutes avant d'ajouter les ingrédients. En cas de préchauffage, ignorez l'étape 4, insérez le panier et appuyez sur le bouton START/PAUSE (début/pause) pour commencer.

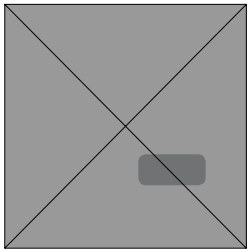
3 Appuyez sur les flèches TIME (temps) haut et bas pour régler le temps de cuisson désiré.



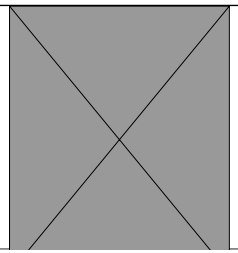
4 Placez les ingrédients sur la plaque de cuisson croustillante installée dans le panier. Insérez le panier dans l'unité.



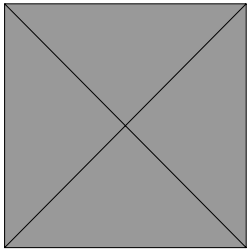
5 Pour commencer la cuisson, appuyez sur le bouton START/PAUSE (début/pause).



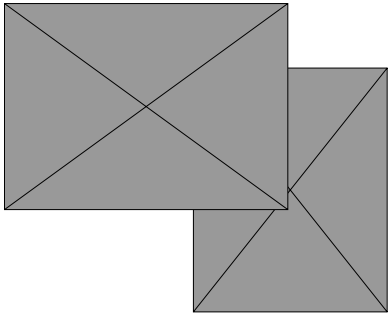
REMARQUE : Pour remuer les ingrédients pendant la cuisson, appuyez sur START/PAUSE (début/pause) afin de mettre la cuisson en pause. Retirez le panier et secouez les ingrédients. Réinsérez le panier et appuyez sur START/PAUSE (début/pause) pour reprendre la cuisson.



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



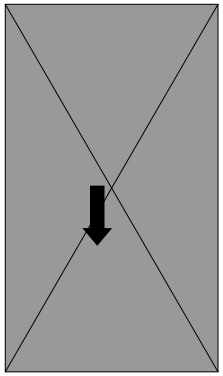
7 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat ou en utilisant des gants de cuisine ou des pinces ou ustensiles en silicone.



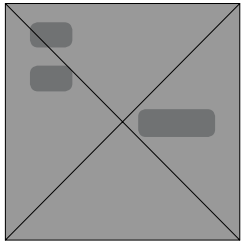
UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À L'AIR CHAUD – SUITE

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.

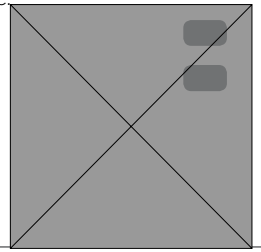


2 Appuyez sur le bouton ROAST (rôtir). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches TEMP (température) haut et bas pour régler la température désirée.

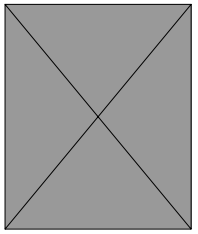


REMARQUE : Il est recommandé de laisser l'unité préchauffer pendant 3 minutes avant d'ajouter les ingrédients. En cas de préchauffage, ignorez l'étape 4, insérez le panier et appuyez sur le bouton START/PAUSE (début/pause) pour commencer.

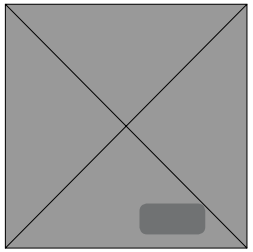
3 Appuyez sur les flèches TIME (temps) haut et bas pour régler le temps de cuisson désiré.



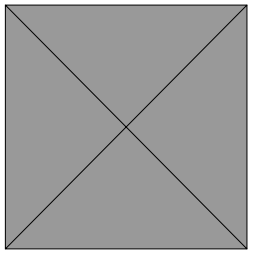
4 Ajoutez les ingrédients dans le panier. Insérez le panier dans l'unité.



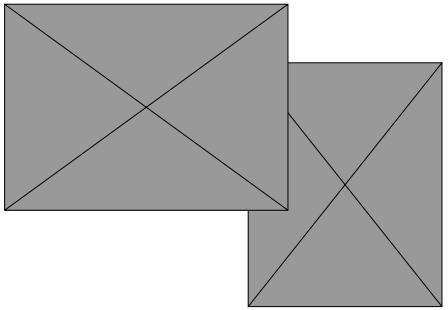
5 Pour commencer la cuisson, appuyez sur le bouton START/PAUSE (début/pause).



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

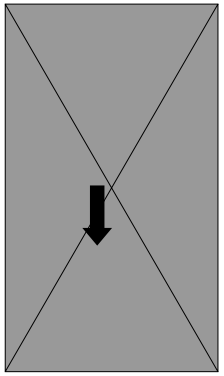


7 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat ou en utilisant des gants de cuisine ou des pinces ou ustensiles en silicone.

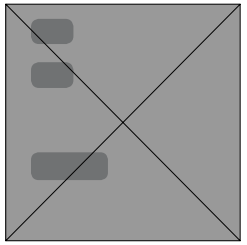


Réchauffer

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

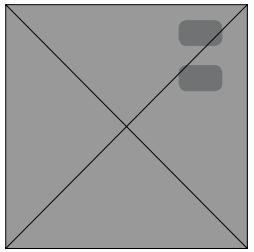


2 Appuyez sur le bouton REHEAT (réchauffer). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches TEMP (température) haut et bas pour régler la température désirée.

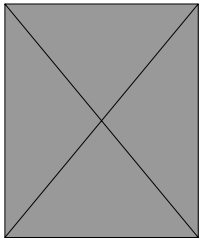


REMARQUE : Il est recommandé de laisser l'unité préchauffer pendant 3 minutes avant d'ajouter les ingrédients. En cas de préchauffage, ignorez l'étape 4, insérez le panier et appuyez sur le bouton START/PAUSE (début/pause) pour commencer.

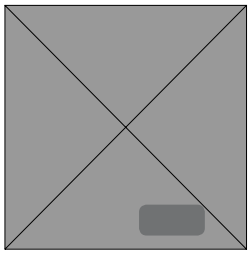
3 Appuyez sur les flèches TIME (temps) haut et bas pour régler le temps de cuisson désiré.



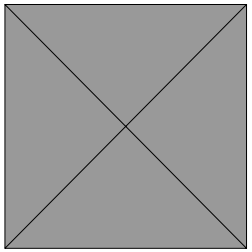
4 Ajoutez les ingrédients dans le panier. Insérez le panier dans l'unité.



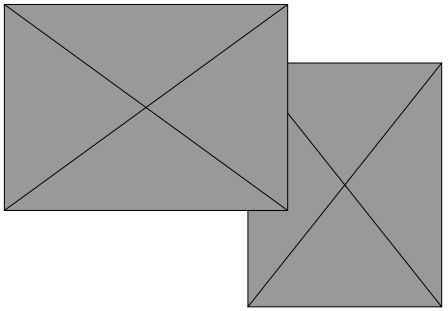
5 Appuyez sur le bouton START/PAUSE (début/pause) pour commencer la cuisson.



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



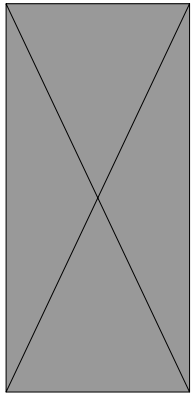
7 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat ou en utilisant des gants de cuisine ou des pinces ou ustensiles en silicone.



UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À L'AIR CHAUD – SUITE

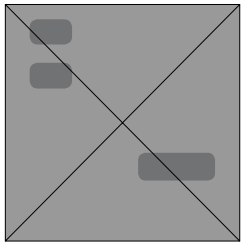
Dehydrate (déshydrater)

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.

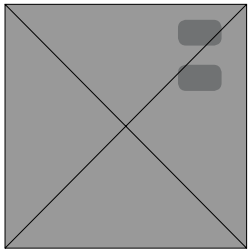


2 Insérez le panier dans l'unité.

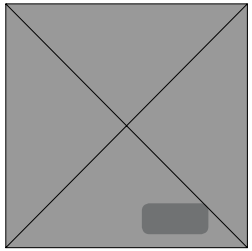
3 Appuyez sur le bouton DEHYDRATE (déshydrater). La température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches TEMP (température) haut et bas pour régler la température désirée.



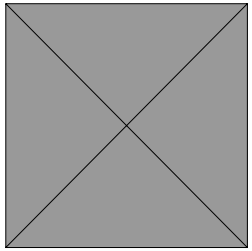
4 Appuyez sur les flèches TIME (temps) haut et bas pour régler le temps de cuisson désiré.



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



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



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 ninjaaccessories.com

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de votre friteuse à air chaud

L'unité devrait être nettoyée complètement après chaque utilisation.

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

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

2 Pour nettoyer l'unité principale et le tableau de commande, essuyez-les soigneusement avec un chiffon humide.

3 Le panier, la plaque de cuisson croustillante et les accessoires peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

4 Si des résidus d'aliments sont collés à la plaque de cuisson ou au panier, placez-les dans un évier rempli d'eau chaude et savonneuse, puis laissez-les tremper.

5 Séchez chaque pièce à l'air ou avec une serviette après l'utilisation.

6 Nettoyez l'élément chauffant avec la brosse nettoyante pour retirer les résidus alimentaires.

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 -3,9 °C (25 °F). 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 START/PAUSE (début/pause) 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.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, visiter le ninjaaccessories.com ou communiquer avec le service à la clientèle, au 1 877 646-5288.

GUIDE DE DÉPANNAGE

- **Pourquoi ma température est limitée?**
  La température maximale est de 204 ˚C (400 ˚F).
- **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 START/PAUSE (début/pause).
- **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 TIME (temps) ou TEMP (température) 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 Power (mise en charge) 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 1 877 646-5288.

Shark NINJA GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

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

SharkNinja garantit ce produit contre toute défectuosité de matériau ou de main-d'œuvre pour une période de 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 présent Guide d'utilisation, sous réserve des conditions, des exclusions et des exceptions ci-dessous.

Que couvre ma garantie?

1. L'appareil d'origine et/ou les composants inusables considérés comme défectueux, à la seule discrétion de SharkNinja, seront réparés ou remplacés pour 1 an à compter de la date d'achat initiale.
2. Dans les rares cas où un appareil est remplacé, la garantie prend fin six (6) mois après la date de réception de l'appareil de remplacement ou le reste de la période de garantie existante, selon la période la plus longue. Si l'appareil est remplacé, 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 ma garantie?

Nos spécialistes de produits et du service à la clientèle sont à votre disposition pour vous fournir toutes les options du service de la garantie offertes, y compris la possibilité de l'améliorer et de choisir nos options de garantie de service VIP disponibles pour certaines catégories de produits.

1. L'usure normale des pièces d'usure (y compris le panier, la plaque de cuisson croustillante, les grilles et les plats) qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte par cette garantie.
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
3. SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos centres par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 19,95 $ pour les frais de retour de l'appareil réparé ou remplacé sera facturé au moment de son expédition.
4. Dommages causés par un mésusage, un abus ou une manipulation sans précaution en cours d'utilisation, ou dommages causés par une manipulation inadéquate en cours de transport.
5. Dommages indirects et accessoires.
6. Défectuosités causées par ou découlant de dommages lors de l'expédition ou des réparations, d'un entretien ou d'une modification du produit ou de toute pièce de celui-ci, effectués par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
7. Produits achetés ou utilisés à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

Problèmes avec l'appareil et réparations sous garantie :

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait en cours d'usage domestique normal pendant la période de garantie, consultez le site www.ninjakitchen.com pour obtenir de l'information au sujet des soins et l'entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Pour obtenir de l'assistance avec les options du service de la garantie ou avec le produit, veuillez appeler notre service à la clientèle et nos spécialistes de produits au 1 877 646-5288.

Comment présenter une demande de service sous garantie :

Vous pouvez téléphoner au 1 877 646-5288 pour demander l'aide d'un spécialiste du service à la clientèle. Veuillez noter que vous devez téléphoner au 1 877 646-5288 pour présenter une demande de service sous garantie. Les directives d'emballage et de retour de l'appareil vous seront fournies à ce moment-là.

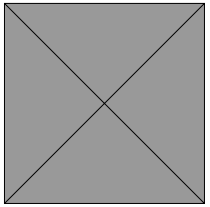
Pour connaître les heures d'ouverture du service à la clientèle, consultez le site www.ninjakitchen.com.

Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant le www.ninjakitchen.com. Pour obtenir plus de renseignements sur ce qui est qualifié de pièces d'usure et de pièces inusables, consultez le site suivant : www.ninjakitchen.com/warranty.

Cette garantie vous confère des droits juridiques particuliers selon la loi; 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.

GRACIAS
por comprar la Freidora de Vapor Ninja®



REGISTRE SU COMPRA

registeryourninja.com

Escanee el código QR con un dispositivo móvil

GUARDE ESTA INFORMACIÓN

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(conserve el recibo)

Tienda de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120 V, 60 Hz

Vatios: 1550W

CONSEJO: Encontrará el número de modelo y de serie en la etiqueta del código QR, ubicada en la parte posterior de la unidad, al lado del cable de alimentación.

ÍNDICE

Salvaguardas importantes **3**

Piezas **5**

Conozca su Freidora de Vapor **6**
Botones de función 6
Botones de funcionamiento 6

Antes del primer uso **6**

Cómo usar su Freidora de Vapor **7**
Cómo usar las funciones de cocción 7
Air Fry (freir con vapor) 7
Roast (rostizar) 9
Reheat (recalentar) 10
Dehydrate (deshidratar) 11

Limpieza y mantenimiento **12**
Limpieza de la Freidora de Vapor 12

Consejos útiles **12**

Piezas de repuesto **12**

Guía de solución de problemas **13**

Garantía **14**

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Lea todas las instrucciones antes de usar su Freidora de Vapor NINJA®.

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, que incluyen las siguientes:

⚠ ADVERTENCIA

1 **NO** use un cable de extensión. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños agarren el cable o se enreden con él, así como para reducir el riesgo de que las personas se tropiecen con un cable más largo.

2 Este aparato tiene un enchufe polarizado (una terminal es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe está diseñado para calzar en un tomacorriente polarizado solo de una manera. Si el enchufe no entra por completo en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. **NO** intenten modificar el enchufe de ninguna manera.

3 Para evitar casos de ahogo en niños pequeños, retire y descarte la tapa protectora que se incluye en el enchufe de este aparato.

4 **SIEMPRE** asegúrese de que el aparato esté correctamente armado antes de usarlo.

5 **NO** toque superficies calientes. La superficie del aparato se calienta durante y luego del funcionamiento. Para evitar quemaduras o lesiones personales, **SIEMPRE** use almohadillas para agarrar objetos calientes o guantes para horno aislados y use las asas y las agarraderas disponibles.

6 El producto se diseñó para usarlo en encimeras únicamente. **NO** coloque el aparato cerca del borde de la encimera mientras esté en funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca.

7 **NO** coloque el aparato encima ni cerca de un quemador caliente a gas o eléctrico o en un horno caliente.

8 Se debe proceder con extrema precaución al trasladar un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

9 A fin de evitar descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, el enchufe ni la unidad principal en agua u otros líquidos.

10 Cuando no se encuentre en uso y antes de limpiarla, desenchúfela del tomacorriente. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas del aparato.

11 Proceda con extrema precaución cuando el aparato contenga alimentos calientes. El uso inadecuado puede causar lesiones personales.

12 Se debe proceder con extrema precaución al trasladar un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

13 **NO** use este aparato para freír en aceite.

14 **SIEMPRE** asegúrese de que la gaveta esté debidamente cerrada antes de poner en funcionamiento.

15 **NO** permita que los niños pequeños operen este aparato ni que lo usen como un juguete. Se necesita una supervisión estricta cuando cualquier aparato se use cerca de los niños.

16 Inspeccione regularmente el aparato y el cable de energía. **NO** use el aparato si el cable o el enchufe están dañados. Si el aparato funciona incorrectamente o fue dañado de algún modo, deje de usarlo y comuníquese con Servicio al Cliente. Devuelva el aparato a SharkNinja Operating LLC para su examinación, reparación o ajuste.

17 El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por SharkNinja puede dar lugar a incendios, descargas eléctricas o lesiones.

18 Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente. **NO** utilice este aparato para nada que no sea el uso previsto. **NO** use el aparato en vehículos o barcos en movimiento. **NO** lo use al aire libre. El uso indebido del aparato puede causar lesiones.

19 **NO** limpie con limpiadores abrasivos, almohadillas de acero o para fregar.

20 El alimento derramado puede provocar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable lejos de los niños. **NO** permita que el cable de alimentación quede colgando del borde de mesas o mesadas ni que toque superficies calientes. **NUNCA** use un enchufe debajo de la mesada, y **NUNCA** use el aparato con un cable de extensión.

21 Para evitar el contacto de los alimentos con los elementos de calentamiento, **NO** llene la gaveta.

22 **NO** cubra a ventilación de ingreso o salida de aire cuando la unidad esté en funcionamiento. Hacerlo evitará incluso que se cocinen los alimentos y podrá dañar la unidad o calentarla demasiado.

23 El plato contenedor se calienta mucho durante el proceso de cocción. Evite el vapor y aire caliente al retirar la gaveta del aparato. **SIEMPRE** coloque el plato sobre una superficie resistente al calor luego de retirarlo del aparato. **NO** toque los accesorios durante o inmediatamente después de la cocción.

24 **NUNCA** conecte el aparato a un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

25 Si la unidad emite humo negro, desenchúfela inmediatamente y espere hasta que deje de salir humo para retirar la gaveta de cocción.

26 Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo, limpiarlo o guardarlo.

27 Al usar este aparato, proporcione un espacio aéreo adecuado por encima y a todos los lados para permitir la circulación del aire.

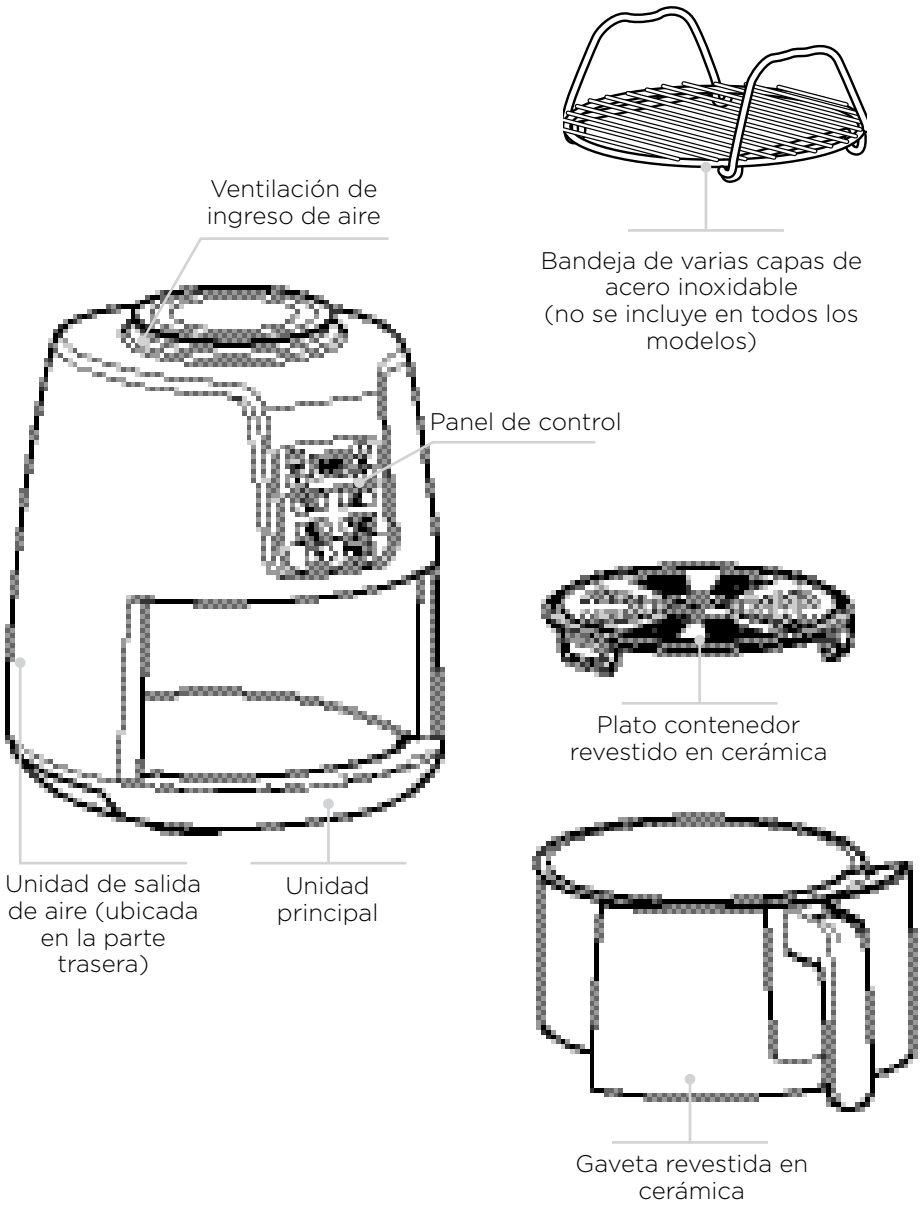
28 Asegúrese de que la unidad esté limpia antes de usarla.

29 Consulte la sección de limpieza y mantenimiento del aparato para hacer el mantenimiento regular del mismo. Devuelva el aparato a SharkNinja Operating LLC para cualquier otra reparación.

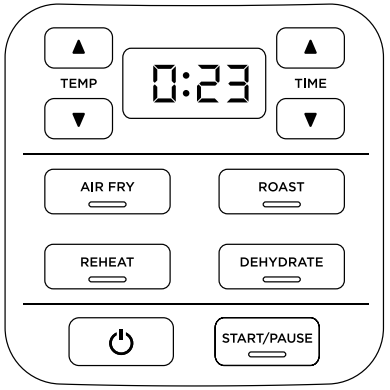
30 La tensión del tomacorriente puede variar, afectando el funcionamiento de su producto. Para prevenir posibles enfermedades, use un termómetro para comprobar que sus alimentos estén cocinados a las temperaturas recomendadas por la Administración de Alimentos y Medicamentos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS Y ACCESORIOS



CONOZCA SU FREIDORA DE VAPOR



Al ajustar el tiempo, la pantalla digital muestra HH:MM. En este momento la pantalla muestra 23 minutos.

BOTONES DE FUNCIÓN

AIR FRY (freír al vapor): Use esta función para dar a los alimentos frescura y crocancia con poco o nada de aceite.

ROAST (rostizar): Use la unidad como horno para rostizar carnes tiernas, pasteles de repostería, etc.

DEHYDRATE (deshidratar): Deshidrate carnes, frutas y verduras para preparar bocadillos sanos.

REHEAT (recalentar): Recupere las sobras con una leve calentada y prepare alimentos crujientes.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

Flechas de TEMP (temperatura): Use las flechas ▲ hacia arriba y abajo ▼ de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura de cocción antes o durante la cocción.

Flechas de TIME (tiempo): Use las ▲ flechas hacia arriba y abajo ▼ de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción en cualquier función.

Botón de START/PAUSE (inicio/pausa): Después de seleccionar el tiempo y la temperatura, comience la cocción con el botón START/PAUSE (inicio/pausa). Podrá detener la cocción en cualquier momento si vuelve a presionar el botón.

Botón de Power (encendido): El botón de Power (encendido) apaga la unidad y detiene todos los modos de cocción.

MODO EN ESPERA

Después de 10 minutos de inactividad en el panel de control, la unidad pasará al modo en espera. El botón de Power (encendido) emitirá una luz tenue.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire y descarte los embalajes, las etiquetas promocionales y la cinta de la unidad.
2. Retire todos los accesorios del embalaje y lea este manual con atención. Preste particular atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las salvaguardas de seguridad para evitar lesiones o daños a la propiedad.
3. Lave la gaveta recubierta en cerámica y el plato contenedor con agua caliente y jabón, y luego enjuague y seque bien. **NUNCA** lave la unidad principal en el lavavajilla.

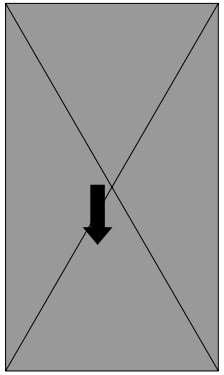
CÓMO USAR SU FREIDORA DE VAPOR

CÓMO USAR LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

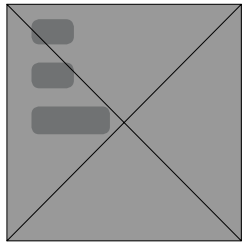
Para encender la unidad, primero enchufe el cable en el tomacorriente. Presione el botón de Power (encendido).

Air Fry (freír al vapor)

1 Asegúrese de que el plato contenedor esté en la gaveta.

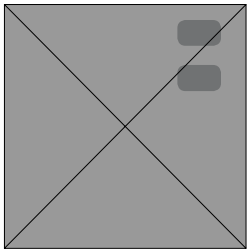


2 Presione el botón de Air Fry (freír al vapor). Se mostrará el ajuste de temperatura por defecto. Use las flechas de TEMP (temperatura) hacia arriba y abajo para ajustar la temperatura deseada.

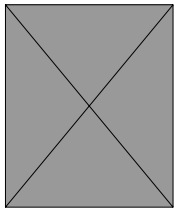


NOTA: Se recomienda dejar recalentar la unidad durante 3 minutos antes de agregar los ingredientes. Si recalienta la unidad, omita el paso 4, inserte la gaveta y presione el botón de START/PAUSE (inicio/pausa) para comenzar.

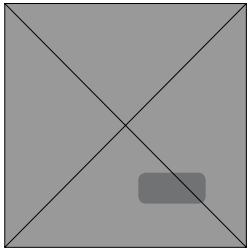
3 Presione los botones de las flechas de TIME (tiempo) hacia arriba y abajo para ajustar el tiempo de cocción deseado.



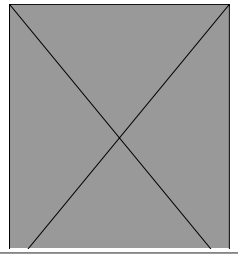
4 Coloque los ingredientes en el plato contenedor unido a la gaveta. Inserte la gaveta en la unidad.



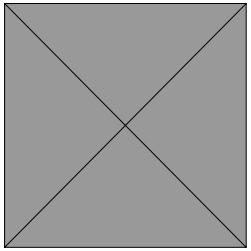
5 Presione el botón de START/PAUSE (inicio/pausa) para comenzar la cocción.



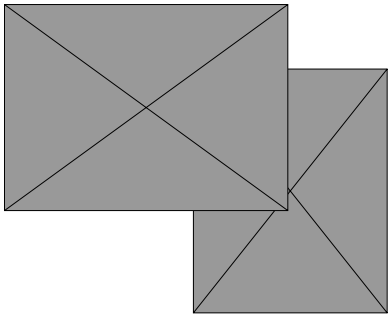
NOTA: Para agitar o mezclar ingredientes durante la cocción, presione START/PAUSE (inicio/pausa) para pausar la cocción. Retire la gaveta y agítela hacia adelante y atrás para mezclar los ingredientes. Vuelva a insertar la gaveta y presione START/PAUSE (inicio/pausa) para retomar la cocción.



6 Cuando la cocción finalice, la unidad emitirá un sonido y aparecerá la palabra "END" (terminado) en la pantalla del panel de control.



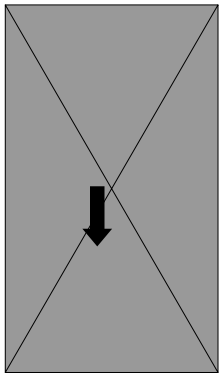
7 Retire los ingredientes desechándolos o con guantes para horno o dedos/utensilios de silicona.



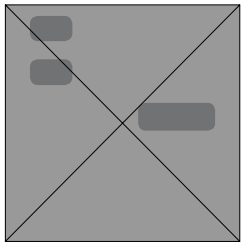
CÓMO USAR SU FREIDORA DE VAPOR – CONT.

Roast (rostizar):

1 Asegúrese de que el plato contenedor esté en su lugar, si fuera necesario. Si utiliza un recipiente para horno, el plato contenedor no será necesario.

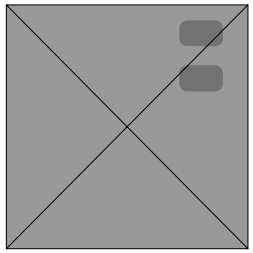


2 Presione el botón ROAST (rostizar). Se mostrará el ajuste de temperatura por defecto. Use los botones de las flechas de TEMP (temperatura) hacia arriba y abajo para ajustar la temperatura deseada.

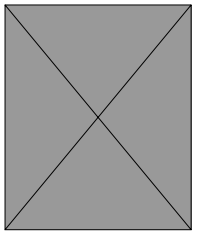


NOTA: Se recomienda dejar recalentar la unidad durante 3 minutos antes de agregar los ingredientes. Si recalienta la unidad, omita el paso 4, inserte la gaveta y presione el botón de START/PAUSE (inicio/pausa) para comenzar.

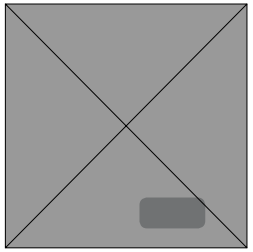
3 Presione las flechas de TIME (tiempo) hacia arriba y abajo para ajustar el tiempo de cocción deseado.



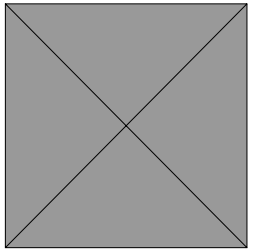
4 Agregue los ingredientes a la gaveta. Inserte la gaveta en la unidad.



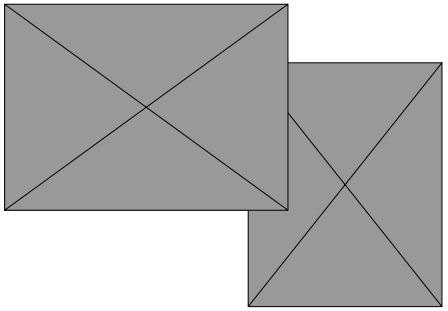
5 Presione el botón de START/PAUSE (inicio/pausa) para comenzar la cocción.



6 Cuando la cocción finalice, la unidad emitirá un sonido y aparecerá la palabra “END” (terminado) en la pantalla del panel de control.

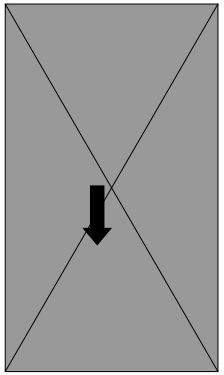


7 Retire los ingredientes desechándolos o con guantes para horno o dedos/utensilios de silicona.

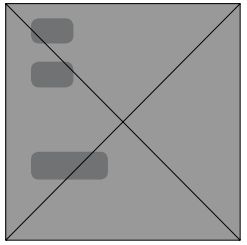


Reheat (recalentar)

1 Asegúrese de que el plato contenedor esté en la gaveta.

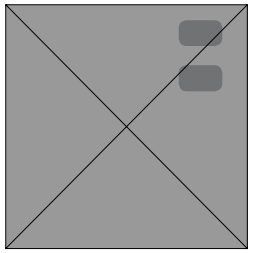


2 Presione el botón REHEAT (recalentar). Se mostrará el ajuste de temperatura por defecto. Use los botones de las flechas de TEMP (temperatura) hacia arriba y abajo para ajustar la temperatura deseada.

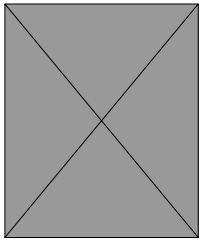


NOTA: Se recomienda dejar recalentar la unidad durante 3 minutos antes de agregar los ingredientes. Si recalienta la unidad, omita el paso 4, inserte la gaveta y presione el botón de START/PAUSE (inicio/pausa) para comenzar.

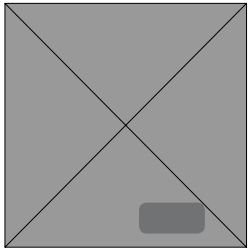
3 Presione las flechas de TIME (tiempo) hacia arriba y abajo para ajustar el tiempo de cocción deseado.



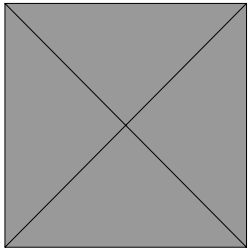
4 Agregue los ingredientes a la gaveta. Inserte la gaveta en la unidad.



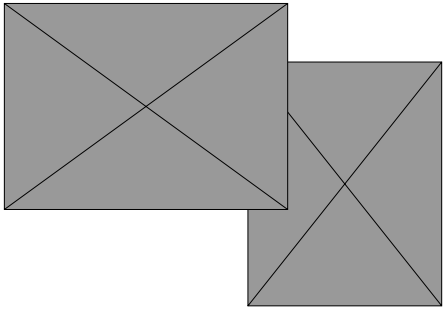
5 Presione el botón de START/PAUSE (inicio/pausa) para comenzar la cocción.



6 Cuando la cocción finalice, la unidad emitirá un sonido y aparecerá la palabra “END” (terminado) en la pantalla del panel de control.



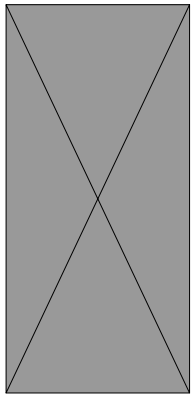
7 Retire los ingredientes desechándolos o con guantes para horno o dedos/utensilios de silicona.



CÓMO USAR SU FREIDORA DE VAPOR – CONT.

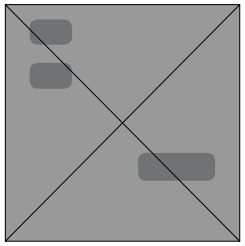
Dehydrate (deshidratar)

1 Coloque la primera capa de ingredientes en el fondo de la gaveta. Luego ubique el plato contenedor dentro de la gaveta y coloque una segunda capa de ingredientes en el plato contenedor.

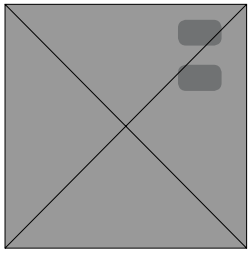


2 Inserte la gaveta en la unidad.

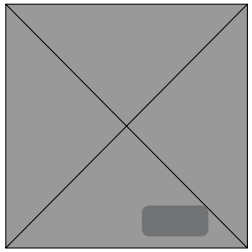
3 Presione el botón para DEHYDRATE (deshidratar). Se mostrará la temperatura por defecto. Use los botones de las flechas de TEMP (temperatura) hacia arriba y abajo para ajustar la temperatura deseada.



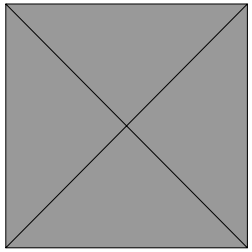
4 Presione los botones de las flechas de TIME (tiempo) hacia arriba y abajo para ajustar el tiempo de cocción deseado.



5 Presione el botón de START/PAUSE (inicio/pausa) para comenzar a deshidratar.



6 Cuando se haya terminado de deshidratar los alimentos, la unidad emitirá un sonido y aparecerá la palabra “END” (terminado) en la pantalla del panel de control.



NOTA: Puede aumentar la capacidad de deshidratación con la bandeja de varias capas. Si la bandeja no se incluye en su modelo, podrá adquirirla en ninjaaccesories.com

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza de la Freidora de Vapor

La unidad se debe limpiar bien luego de cada uso.

1 Desenchufe la unidad del tomacorrientes antes de limpiarla.

NOTA: NUNCA sumerja la unidad principal en agua ni en otro líquido. **NUNCA** lave la unidad principal en un lavavajilla.

2 Para limpiar la unidad principal y el panel de control, frótelos con un trapo húmedo.

3 La gaveta, el plato contenedor y los accesorios se pueden lavar en el lavavajilla.

4 Si se pegan restos de comida en el plato contenedor o la gaveta, colóquelos en un fregadero en agua tibia con jabón y deje que se humedezcan.

5 Deje secar al aire o con seque con un trapo todas las piezas después de usar.

6 Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para quitar los restos de comida.

CONSEJOS ÚTILES

1 Para lograr un dorado parejo, asegúrese de que los ingredientes se coloquen en una capa uniforme en la parte inferior de la gaveta sin superponerse entre sí. Si los ingredientes se superponen, asegúrese de agitarlos en la mitad del tiempo de cocción.

2 La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar en cualquier momento de la cocción. Solo presione las flechas hacia arriba y abajo de TIME (tiempo) o TEMP (temperatura) para realizar los ajustes que desee.

3 Para convertir las recetas de su horno convencional, reduzca la temperatura de la Freidora de Vapor –3,9 °C (25 °F). Verifique la comida con frecuencia para evitar que se cocine demasiado.

4 Recomendamos que se recaliente la unidad durante 3 minutos. Puede usar el temporizador incorporado para ajustar la cuenta regresiva de 3 minutos.

5 Ocasionalmente, el ventilador de la freidora de vapor hará volar los alimentos livianos fuera de la unidad.
Para reducirlo, asegure los alimentos (por ejemplo, la rebanada superior de un sándwich) con mondadientes.

6 El plato contenedor eleva los ingredientes de la gaveta para que el aire pueda circular por debajo y alrededor de ellos para lograr alimentos parejos y crujientes.

7 Luego de seleccionar una función de cocción, puede presionar el botón de START/PAUSE (inicio/pausa) para comenzar la cocción en forma inmediata. La unidad funcionará a la temperatura y tiempo por defecto.

8 Para obtener mejores resultados, retire los alimentos inmediatamente después de que se complete el tiempo de cocción para evitar la sobrecocción.

9 Para lograr mejores resultados con las verduras y papas frescas, use al menos una cucharada de aceite. Agregue más aceite si lo desea para lograr que los alimentos crujan como lo desee.

10 Para obtener mejores resultados, controle la cocción, y retire los alimentos cuando se logre el dorado deseado. Recomendamos usar un termómetro de lectura instantánea para controlar la temperatura de las proteínas. Después de que se complete el tiempo de cocción, retire los alimentos de inmediato para evitar la sobrecocción.

PIEZAS DE REPUESTO

Para solicitar piezas y accesorios adicionales, visite nuestro sitio web ninjaaccesories.com o comuníquese con nuestro servicio al cliente al 1-877-646-5288.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- **¿Por qué no aumenta más la temperatura?**
  La temperatura máxima es de 204 ˚C (400 ˚F).
- **¿Cuánto se demora en recalentar la unidad y cómo sé que ya recalentó?**
  Recomendamos que se recaliente la unidad durante 3 minutos. Puede usar el temporizador incorporado para ajustar la cuenta regresiva de 3 minutos.
- **¿Debo agregar los ingredientes antes o después de que la unidad se recalentó?**
  Se recomienda dejar recalentar la unidad durante 3 minutos antes de agregar los ingredientes.
- **¿Es necesario que descongele los alimentos antes de freírlos en vapor?**
  ¡Depende del alimento! Siga las instrucciones del paquete.
- **¿Cómo puedo hacer una pausa de la cuenta regresiva?**
  Presione el botón de START/PAUSE (inicio y pausa).
- **¿Se puede colocar la gaveta sobre la mesada?**
  La gaveta se calienta durante la cocción. Tenga precaución cuando la manipule y colóquela solo sobre superficies resistentes al calor.
- **¿Cómo sé cuándo debo usar el plato contenedor?**
  Use el plato contenedor cuando desee que los alimentos queden crocantes. El plato contenedor permite que los alimentos se eleven en la gaveta, pase el aire por debajo del plato y los ingredientes se cocinen crujientes en forma pareja.
- **No se cocinaron los alimentos.**
  Asegúrese de que la gaveta esté bien insertada durante la cocción. Para lograr un dorado parejo, asegúrese de que los ingredientes se coloquen en una capa uniforme en la parte inferior de la gaveta sin superponerse entre sí. Agite los ingredientes que estén separados entre sí para lograr una crocancia pareja. La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar en cualquier momento de la cocción. Solo presione las flechas hacia arriba y abajo de TIME (tiempo) o TEMP (temperatura) para realizar los ajustes que desee.
- **Los alimentos se queman.**
  Para obtener mejores resultados, controle la cocción, y retire los alimentos cuando se logre el dorado deseado. Retire los alimentos de inmediato después de que se complete el tiempo de cocción, para evitar la sobrecocción.
- **¿Por qué vuelan los alimentos mientras estoy usando la freidora de vapor?**
  Ocasionalmente, el ventilador de la freidora de vapor hará volar los alimentos livianos fuera de la unidad. Para reducirlo, asegure los alimentos (por ejemplo, la rebanada superior de un sándwich) con mondadientes.
- **¿Puedo freír en vapor masa para empanar?**
  Sí, pero use la técnica de empanado adecuada. Es importante cubrir primero los alimentos con harina, luego con huevo y luego con miga de pan. Asegúrese de presionar la miga de pan sobre el alimento con la mano. Como la freidora de vapor tiene un poderoso ventilador en su mecanismo, ocasionalmente, el pan se puede volar. Presionar las migas firmemente ayudará a que se adhieran al alimento.
- **La unidad emite un sonido agudo.**
  Su alimento está cocinado.
- **La pantalla está en negro.**
  La unidad está en modo en espera. Presione el botón de encendido para encender la unidad nuevamente.
- **Aparece un mensaje "E" en la pantalla.**
  La unidad no está funcionando bien. Póngase en contacto con servicio de Atención al Cliente llamando al 1-877-646-5288.

Shark | NINJA GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

La garantía limitada de 1 año se aplica a las compras realizadas a los vendedores minoristas autorizados de SharkNinja Operating LLC. La cobertura de garantía se aplica solo al propietario y al producto originales, y no puede transferirse.

SharkNinja garantiza que la unidad estará libre de defectos de materiales y de mano de obra durante un período de 1 año desde la fecha de compra, siempre y cuando se use en condiciones domésticas normales y se efectúe su mantenimiento de acuerdo con los requisitos descritos en este manual de instrucciones, sujeto a las siguientes condiciones y exclusiones.

¿Qué cubre mi garantía?

1. La unidad original y/o los componentes que no se gastan que se consideren defectuosos, a criterio exclusivo de SharkNinja, serán reparados o reemplazados durante un período máximo de 1 año a partir de la fecha de compra original.
2. En el raro caso de que se entregue una unidad de reemplazo, la cobertura de la garantía terminará 6 meses después de la fecha de recepción de la unidad de reemplazo o cuando termine el plazo restante de la garantía vigente, lo que sea mayor. Si se reemplaza la unidad, SharkNinja se reserva el derecho a reemplazarla con una unidad de igual o mayor valor.

¿Qué no cubre mi garantía?

Nuestros especialistas de servicio al cliente y productos están a su disposición para proporcionar todas las opciones de servicio de garantía disponibles para usted, incluida la posibilidad de mejorar su garantía a nuestras opciones de servicio de garantía VIP para categorías de productos exclusivos.

1. Su garantía no cubre el desgaste normal de las piezas que se gastan (lo que incluye la tapa, la olla extraíble, la bandeja, la sartén), que requieren mantenimiento regular y/o reemplazo para asegurar el funcionamiento adecuado de la unidad.
2. Cualquier unidad que haya sido alterada o usada con fines comerciales.
3. SharkNinja cubrirá el costo de envío de la unidad, por parte del cliente a nosotros, para ser reparada o reemplazada. Se cobrará una tarifa de 19,95 USD para cubrir el costo de envío en el momento de realizar el envío para devolver la unidad reparada o reemplazada.
4. Daños causados por el uso incorrecto, el abuso, la manipulación negligente o el mal trato durante el transporte.
5. Daños emergentes o incidentales.
6. Defectos causados por daños provocados en el transporte o las reparaciones, el servicio técnico o alteraciones al producto o a cualquiera de sus piezas que hayan sido realizados por un técnico no autorizado por SharkNinja o que resulten de estos.
7. Productos comprados, usados u operados fuera de Norteamérica.

Problemas con su unidad/Cómo solicitar el servicio técnico:

Si su aparato no funciona de forma adecuada cuando se usa en condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, visite ninjakitchen.com para obtener instrucciones de cuidado/mantenimiento del producto que usted mismo pueda llevar a cabo. Nuestros especialistas de servicio al cliente/productos también están a su disposición para brindarle asistencia para el producto y opciones de servicio de garantía si llama al 1-877-646-5288.

Cómo iniciar un reclamo de garantía:

Puede llamar al 1-877-646-5288 para que un especialista de servicio al cliente lo ayude. Tenga en cuenta que debe llamar al 1-877-646-5288 para iniciar un reclamo de garantía. Las instrucciones de devolución y embalaje se le proporcionarán en ese momento.

Para conocer el horario de nuestro servicio al cliente, visite ninjakitchen.com.

Se pueden comprar piezas de repuesto en ninjaaccesories.com. Para obtener más información sobre las piezas que se clasifican como piezas que se gastan y piezas que no se gastan, visite ninjakitchen.com/warranty.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos que varían según el estado.

Algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de los daños incidentales o emergentes, por lo que lo anterior puede no aplicarse en su caso.

SharkNinja Operating LLC
États-Unis : Needham, MA 02494
1 877 646-5288
ninjakitchen.com

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.

Pour obtenir de l'information au sujet des brevets de SharkNinja aux États-Unis, consultez le site suivant : www.sharkninja.com/uspatents.

© 2018 SharkNinja Operating LLC
AF101_IB_EN_FR_SP_MP_Mv1
IMPRIMÉ EN CHINE

SharkNinja Operating LLC
EE. UU.: Needham, Massachusetts 02494
1-877-646-5288
ninjakitchen.com

Las ilustraciones pueden diferir del producto real. Nos esforzamos constantemente por mejorar nuestros productos, por lo que las especificaciones que se incluyen en el presente pueden cambiar sin previo aviso.

NINJA es una marca comercial registrada de SharkNinja Operating LLC.

Para obtener información sobre las patentes de SharkNinja en los EE. UU., visite sharkninja.com/uspatents.

© 2018 SharkNinja Operating LLC
AF101_IB_EN_FR_SP_MP_Mv1
IMPRESO EN CHINA

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

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.

For SharkNinja U.S. Patent information, visit sharkninja.com/uspatents.

© 2018 SharkNinja Operating LLC
AF101_IB_EN_FR_SP_MP_Mv1
PRINTED IN CHINA

@ninjakitchen