

# NINJA™

**BW1000**  
Series • Série

**OWNER'S GUIDE**  
**GUIDE DE L'UTILISATEUR**

## **NINJA BELGIAN WAFFLE MAKER** **GAUFRIER BELGE NINJA**



# THANK YOU

for purchasing the Ninja® Belgian Waffle Maker



## REGISTER YOUR PURCHASE



registeryourninja.com



Scan QR code using mobile device

## RECORD THIS INFORMATION

Model Number: \_\_\_\_\_

Serial Number: \_\_\_\_\_

Date of Purchase: \_\_\_\_\_  
(Keep receipt)

Store of Purchase: \_\_\_\_\_

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~ 60Hz

Watts: 1000W

**TIP:** You can find the model and serial numbers on the QR code label located on the base of the unit.

# CONTENTS

|                                              |          |
|----------------------------------------------|----------|
| <b>Important Safeguards.....</b>             | <b>2</b> |
| <b>Parts.....</b>                            | <b>4</b> |
| <b>Before First Use.....</b>                 | <b>4</b> |
| <b>Getting to Know the Waffle Maker.....</b> | <b>5</b> |
| <b>Using the Control Panel.....</b>          | <b>6</b> |
| <b>Using the Waffle Maker.....</b>           | <b>7</b> |
| <b>Cleaning.....</b>                         | <b>7</b> |
| <b>Tips &amp; Tricks.....</b>                | <b>7</b> |
| <b>FAQ.....</b>                              | <b>8</b> |
| <b>Replacement Parts.....</b>                | <b>8</b> |
| <b>Warranty.....</b>                         | <b>9</b> |

# IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

## ⚠ WARNING

- 1 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 2 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 3 This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.
- 4 **DO NOT** modify the plug in any way **DO NOT** place appliance and let cord hang over edges of tables or counters.
- 5 **DO NOT** let the appliance touch hot surfaces.
- 6 **DO NOT** use the appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- 7 A short power 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.
- 8 **DO NOT** use an extension cord.
- 9 **DO NOT** use an external timer or separate remote-control system.
- 10 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plug, or main unit housing in water or other liquid.
- 11 **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. Regularly inspect the appliance and power cord. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 12 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
- 13 **DO NOT** leave the appliance unattended during use.
- 14 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 15 Intended for countertop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of a countertop during operation.
- 16 **ALWAYS** ensure the appliance is fully closed before operating.
- 17 When using this appliance, provide at least 6 inches (15.25 cm) of space above and on all sides for air circulation.
- 18 **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 dial.

- 19 Use only recommended accessories included with this appliance or authorized by SharkNinja. The use of accessories or attachments not recommended by SharkNinja may cause a risk of fire or injury.
- 20 **DO NOT** move the appliance when in use.
- 21 Turn unit to OFF, then unplug from socket when not in use and before cleaning.
- 22 Allow to cool before cleaning and storage.

- 23 Please refer to the Cleaning section for regular maintenance of the appliance.
- 24 Cleaning and user maintenance shall not be done by children.
- 25 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 26 Unplug when not in use.

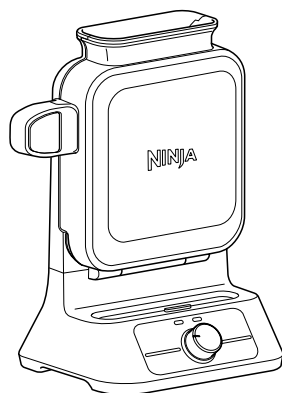
|                                                                                       |                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Indicates to read and review instructions to understand operation and use of product.                                                                        |
|  | Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored. |
|  | Take care to avoid contact with hot surface. <b>ALWAYS</b> use hand protection to avoid burns.                                                               |
|  | For indoor and household use only.                                                                                                                           |
|  | <b>DO NOT</b> immerse in any liquid.                                                                                                                         |

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## PARTS

### A Main Unit

(Attached power cord not shown)



### B Portion Cup

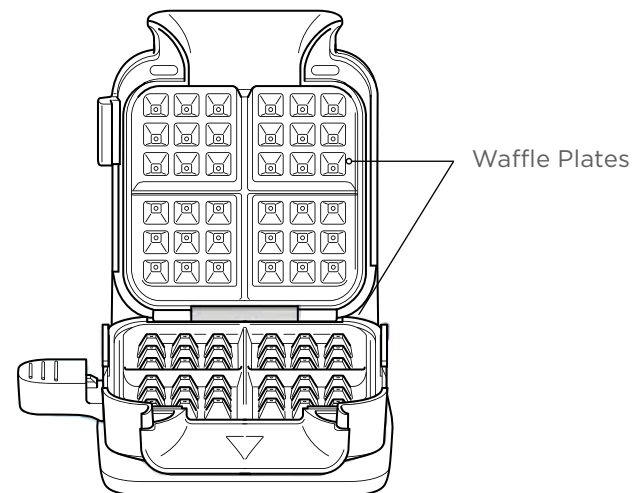
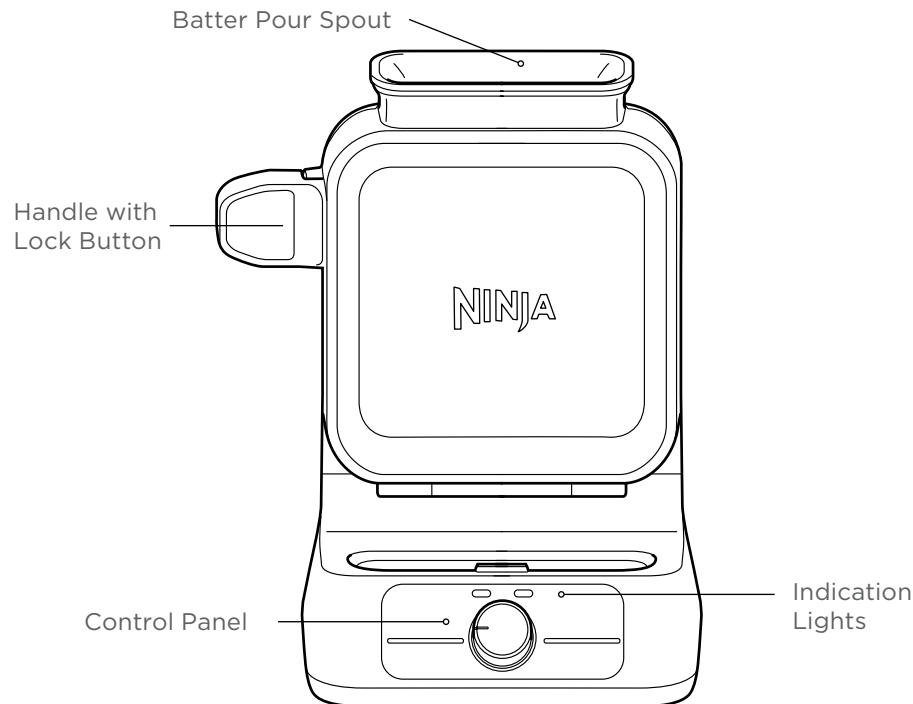
(To prevent overflow, **DO NOT** use more than 1 full cup). Dishwasher safe.



## BEFORE FIRST USE

- 1 Remove and discard any packaging material, stickers, 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 waffle plates with a damp, soapy cloth, then rinse with a clean damp cloth and dry thoroughly. **NEVER** submerge the main unit in water.
- 4 We recommend turning the unit on and running it on shade 5 for 10 minutes without adding batter. Make sure the area is well ventilated. This removes any packaging residue and odor traces that may be present. This is completely safe and not detrimental to the performance of the waffle maker.
- 5 Season the waffle plates by applying a thin coat of cooking oil to them. The use of cooking spray is **NOT** recommended unless otherwise indicated in recipe provided in the Inspiration Guide.

## GETTING TO KNOW THE WAFFLE MAKER



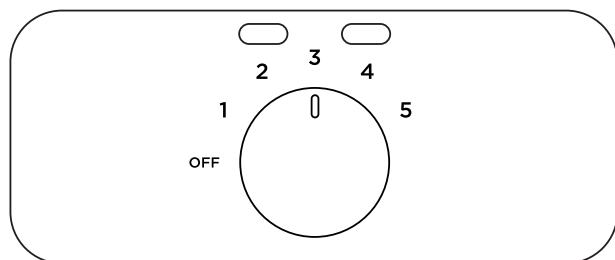
## USING THE CONTROL PANEL

| SHADE SELECT DIAL |                                                                                               |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-2               | Light brown and slightly crispy                                                               |
| 3                 | Golden brown and crispy                                                                       |
| 4-5               | Dark Brown and extra crunchy                                                                  |
| Specialty         | Gently cook batters with higher sugar content like banana bread, cake mix or brownie waffles. |

**NOTE:** Specialty is not available on all models.

**Indicator lights will represent multiple stages throughout the cooking process.**

Reference guide below.



| GREEN INDICATOR LIGHT                                                            | RED INDICATOR LIGHT                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Indicates preheating is complete.<br><b>OR</b><br>Indicates cooking is complete. | Indicates waffle maker is preheating.<br><b>OR</b><br>Indicates waffles are cooking. |

## USING THE WAFFLE MAKER

- With the waffle maker closed, plug it in and turn it on by adjusting the shade selection dial to your desired shade setting. The red LED light will illuminate, indicating the waffle maker is preheating.
- The green LED light will illuminate when the unit is preheated. Fill the portion cup with batter between the minimum fill line ( $\frac{3}{4}$  cup) and top rim, then pour prepared batter into the top spout of the unit in one quick pour. Cooking will automatically begin after batter is added (the red LED light will illuminate to signal cooking has begun).

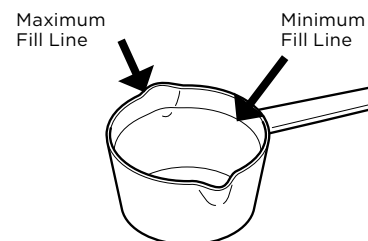
**NOTE:** Allow unit to fully preheat prior to adding batter.

## USING THE WAFFLE MAKER - CONT'D

**NOTE:** The exact amount of batter needed will vary depending on batter type, thickness and leavening agents used. We recommend starting with filling your portion cup to the minimum fill line and adjusting from there. **DO NOT** pour more than one full scoop (1 cup) of batter at one time.

- The waffle is done cooking when the green LED light illuminates and the unit beeps. Push the lock button to open the waffle maker and remove the waffle with silicone-tipped tongs or other non-metal cooking utensil.
- Close the waffle maker by pivoting the front up until it latches closed.
- The waffle maker will automatically start preheating after each cycle. Wait for the green LED to indicate the preheat cycle is complete before starting to cook the next waffle.

**TIP:** If your waffle batter does not flow smoothly into the waffle maker, mix in a tablespoon of water or milk and try again.



### CLEANING

The unit should be cleaned thoroughly after every session.

- Unplug the waffle maker and allow it to cool completely.
- Using a damp soapy cloth clean the waffle plates, then wipe clean with a clean damp cloth and dry thoroughly. **DO NOT** submerge the main unit in water or run under a faucet.
- Avoid using metal cooking instruments or abrasives while cleaning to avoid damaging the waffle plates.

- To clean the outside of the waffle maker, use a damp cloth. For best results, wipe up wet batter before it dries completely.
- To clean between the narrow gaps in the waffle maker, ensure it is unplugged and scrap batter out using a damp cloth wrapped around the point of a nonmetal utensil.

### TIPS & TRICKS

Use the portion cup and fill above the minimum fill line to ensure a full waffle is made.

When cooking multiple waffles back to back, keep the waffles warm in an oven set to 150F.

Using less than  $\frac{1}{2}$  cup of batter may cause the unit not to recognize that a cooking cycle should begin.

**DO NOT** open the waffle maker during a cooking cycle when the RED LED is ON. It is natural for steam to escape from the unit.

Solid mix-ins are not recommended with this waffle maker.

For batter that is too thick to flow into the waffle maker, mix in 1 tablespoon of water to the batter and try again. Repeat until the batter flows smoothly and you get a full waffle.

Uneaten waffle can be frozen for up to 3 weeks, if properly stored and reheated in a toaster.

If food particles leak into drip catch, wipe them away with a damp, soapy, cloth.

The portion cup can also be used as a 1-cup measuring cup.

Excess batter will rise, filling the spout. This batter can be removed after the waffle is removed.

Visit [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com) for recipes and additional tips and tricks.

**NOTE:** To avoid the risk of overfilling your waffle maker, **DO NOT** pour more than 1 cup of batter into the waffle maker at once.

**Why won't the unit turn on?**

- Make sure the power cord is securely plugged into the outlet.
- Try plugging the cord into a different outlet.
- Reset the circuit breaker if necessary.
- Turn shade select dial.

**Is preheating the waffle maker required?**

- Yes, preheating is required, only pour batter when LED is GREEN.

**How do I pour the batter?**

- The waffle plates must be closed. Use the portion cup and pour the batter in one quick motion through the spout at the top.

**How much batter should I pour in for each waffle?**

- The exact amount of batter needed will vary depending on batter type, thickness and leavening agents used. We recommend starting with filling your portion cup to the minimum fill line and adjusting from there.

**The batter does not fill the cavity when I pour it in.**

- The leavening agents in the batter will active during the cooking and expand to fill the cavity.

## REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit [ninjakitchen.ca](https://www.ninjakitchen.ca) or contact Customer Service at 1 855 520-7816. So we may better assist you, please register your product online at [ninjakitchen.ca/register/guarantee](https://www.ninjakitchen.ca/register/guarantee) and have the product on hand when you call.

## ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

**What is covered by this warranty?**

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

**What is not covered by this warranty?**

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

**How to get service**

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

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

**How to initiate a warranty claim**

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

**How state law applies**

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



REGISTER YOUR PURCHASE

- registeryourninja.com
- Lisez le code QR à l'aide de votre appareil mobile

CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS  
CI-DESSOUS

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_  
(conservez le reçu)

Magasin où l'appareil  
a été acheté : \_\_\_\_\_

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension: 120V~, 60Hz

Watts: 1000W

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

TABLE DES MATIÈRES

Mesures de protection importantes..... 12

Pièces..... 14

Avant la première utilisation..... 14

Présentation du gaufrier ..... 15

Utilisation du panneau de commande..... 16

Utilisation du gaufrier..... 17

Nettoyage ..... 17

Conseils et astuces ..... 17

FAQ..... 18

Pièces de rechange ..... 18

Garantie..... 19

# MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

## USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment :

## ⚠ AVERTISSEMENT

- 1 Pour éliminer tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, jetez immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 2 Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers en cause.
- 3 **NE laissez PAS** l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- 4 Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. **NE laissez PAS** d'enfants utiliser l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé en présence d'enfants.
- 5 Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. **N'utilisez PAS** cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. **N'utilisez PAS** l'appareil dans des véhicules en mouvement ou dans des bateaux. **N'utilisez PAS** cet appareil à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 6 Conçu pour une utilisation sur un comptoir uniquement. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et sèche. **NE PLACEZ PAS** l'appareil près du bord du comptoir pendant son fonctionnement.
- 7 **Assurez-vous TOUJOURS** que l'appareil est bien fermé avant l'utilisation.
- 8 Pendant l'utilisation de cet appareil, laissez au moins 15,25 cm d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour permettre une circulation d'air.
- 9 **NE touchez PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après l'utilisation. Pour éviter les brûlures et les blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats ou des gants isolants, et utilisez les poignées ou le cadran.
- 10 Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de décharge électrique, la fiche s'insère uniquement dans une prise polarisée. Si la fiche refuse de s'insérer à fond dans la prise, essayez dans l'autre sens. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. **NE MODIFIEZ PAS** la fiche d'aucune façon.
- 11 **N'utilisez JAMAIS** la prise sous le comptoir.
- 12 **NE placez PAS** l'appareil sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ne le laissez pas pendre d'une table ou d'un comptoir. **NE laissez PAS** l'appareil toucher des surfaces chaudes. **N'utilisez PAS** l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou au gaz chaud ou dans un four chaud.
- 13 Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants attrapent le cordon ou qu'ils s'y emmêlent et pour réduire le risque de trébucher sur un cordon plus long.
- 14 **N'utilisez PAS** de rallonge. **N'utilisez PAS** de minuterie externe ou de système de télécommande séparé.

- 15 Pour vous protéger contre les chocs électriques, **N'immergez PAS** le cordon, la fiche ou le boîtier de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- 16 **N'utilisez PAS** l'appareil si son cordon ou sa fiche d'alimentation sont endommagés. Inspectez régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. En cas de dysfonctionnement ou d'endommagement de l'appareil, cessez immédiatement son utilisation et communiquez avec le service à la clientèle.
- 17 Utilisez uniquement les accessoires recommandés inclus avec cet appareil ou autorisés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut provoquer un incendie ou des blessures.
- 18 **Ne déplacez PAS** l'appareil pendant son utilisation.
- 19 Pour l'entretien régulier de l'appareil, reportez-vous à la section Nettoyage.
- 20 Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 21 Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise quand il n'est pas utilisé et avant son nettoyage.
- 22 Laissez refroidir avant le nettoyage et l'entreposage.
- 23 **Ne nettoyez PAS** l'appareil avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui crée un risque d'électrocution.

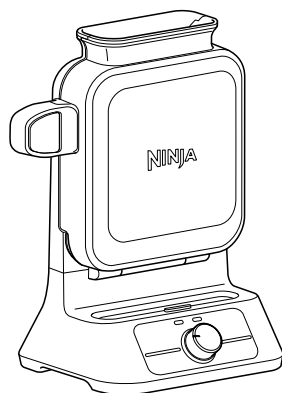
|  |                                                                                                                                                |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Indique de lire et d'examiner les instructions pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.                                  |
|  | Indique un risque de blessures, de mort ou de dommages matériels importants si l'avertissement signalé par ce symbole est ignoré.              |
|  | Prenez soin d'éviter tout contact avec une surface chaude. Utilisez <b>TOUJOURS</b> des protections pour les mains afin d'éviter les brûlures. |
|  | Pour usage intérieur et domestique seulement.                                                                                                  |
|  | <b>N'IMMERGEZ PAS</b> dans un liquide.                                                                                                         |

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## PIÈCES

### A Appareil principal

(Le cordon d'alimentation n'est pas illustré)



### B Tasse à verser de précision

(Pour éviter tout débordement, **N'UTILISEZ PAS** plus de 1 tasse).  
Peut aller au lave-vaisselle.



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez et jetez tout le matériel d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention particulière aux instructions d'utilisation, aux avertissements et aux mesures de protection importantes afin d'éviter tout dommage matériel ou toute blessure.
- 3 Lavez les plaques gaufrées avec un chiffon humide et savonneux, puis rincez-les avec un chiffon propre et humide et séchez-les soigneusement. **N'immergez JAMAIS** l'appareil principal dans l'eau.
- 4 Nous recommandons d'allumer l'appareil et de l'utiliser au degré 5 pendant 10 minutes sans ajouter de pâte. Assurez-vous que la zone soit bien ventilée. Cela élimine les résidus d'emballage et les traces d'odeurs qui peuvent s'y trouver. Ceci est complètement sécuritaire et ne nuit pas au rendement du gaufrier.
- 5 Huilez les plaques gaufrées en appliquant une fine couche d'huile de cuisson. L'utilisation d'un enduit de cuisson **N'EST PAS** recommandée, sauf indication contraire dans la recette fournie dans le Guide d'inspiration.

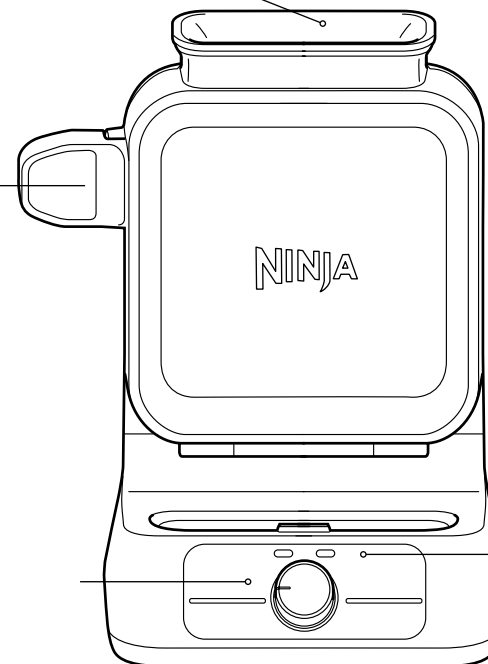
## PRÉSENTATION DU GAUFRIER

Bec verseur pour la pâte

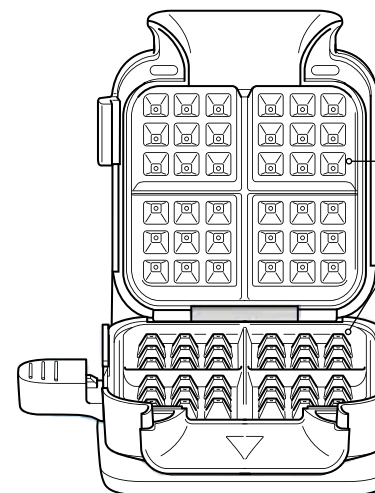
Poignée avec bouton de verrouillage

Panneau de commande

Voyants



Plaques gaufrées



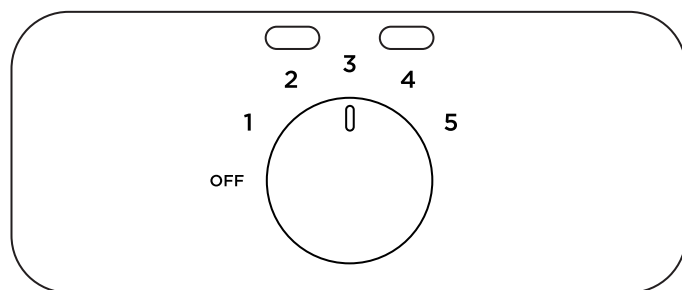
## UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

| CADRAN DE SÉLECTION DU DEGRÉ |                                                                                                                                        |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 à 2                        | Brun clair                                                                                                                             |
| 3                            | Brun moyen                                                                                                                             |
| 4 à 5                        | Brun foncé                                                                                                                             |
| Spécialité                   | Faites cuire délicatement des pâtes contenant plus de sucre, comme du pain aux bananes, du mélange à gâteau ou des gaufres au brownie. |

**REMARQUE :** Spécialité n'est pas disponible sur tous les modèles.

**Les voyants représenteront plusieurs étapes tout au long du processus de cuisson.**

Guide de référence ci-dessous.



| VOYANT VERT                                                                                   | VOYANT ROUGE                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Indique que le préchauffage est terminé.<br><b>OU</b><br>Indique que la cuisson est terminée. | Indique que le gaufrier est en préchauffage.<br><b>OU</b><br>Indique que les gaufres sont en cours de cuisson. |

## UTILISATION DU GAUFRIER

- 1 Lorsque le gaufrier est fermé, branchez-le et allumez-le en réglant le cadran de sélection du degré sur le réglage de degré souhaité. Le voyant DEL rouge s'allumera, indiquant que le gaufrier est en préchauffage.

**REMARQUE :** Laissez l'appareil préchauffer complètement avant d'ajouter de la pâte.

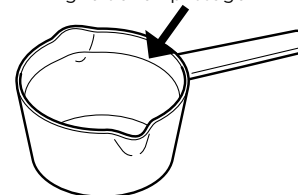
- 2 Le voyant DEL vert s'allumera lorsque l'appareil est préchauffé. Remplissez la tasse à portion avec de la pâte entre la ligne de remplissage minimale ( $\frac{3}{4}$  tasse) et le rebord supérieur, puis versez la pâte préparée dans le bec supérieur de l'appareil en un seul versement rapide. La cuisson commencera automatiquement après l'ajout de la pâte (le voyant DEL rouge s'allumera pour indiquer que la cuisson a commencé).

**REMARQUE :** Selon la pâte, vous devrez peut-être régler légèrement la quantité dans la tasse à portion. **NE VERSEZ PAS** plus d'une cuillerée pleine (1 tasse) de pâte à frire à la fois.

- 3 La cuisson de la gaufre est terminée lorsque le voyant DEL vert s'allume et que l'appareil émet un signal sonore. Appuyez sur le bouton de verrouillage pour ouvrir le gaufrier et retirez la gaufre à l'aide de pinces à embouts de silicone ou d'un autre ustensile de cuisson non métallique.
- 4 Fermez le gaufrier en faisant pivoter l'avant vers le haut jusqu'à ce qu'il se verrouille.
- 5 Le gaufrier commencera automatiquement le préchauffage après chaque cycle. Attendez que le voyant DEL vert indique que le cycle de préchauffage est terminé avant de commencer à cuire la gaufre suivante.

**CONSEIL :** Si votre pâte à gaufre ne s'écoule pas fluidement dans le gaufrier, ajoutez au mélange une cuillerée à soupe d'eau ou de lait et réessayez.

Ligne de remplissage minimal



### NETTOYAGE

L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation.

- 1 Débranchez le gaufrier et laissez-le refroidir complètement.
- 2 Nettoyez les plaques gaufrées à l'aide d'un chiffon humide et savonneux.
- 3 Évitez d'utiliser des instruments de cuisson métalliques ou des produits abrasifs lors du nettoyage pour éviter d'endommager les plaques gaufrées.
- 4 Pour nettoyer l'extérieur du gaufrier, utilisez un chiffon humide. Pour de meilleurs résultats, essuyez la pâte humide avant qu'elle ne sèche complètement.

### CONSEILS ET ASTUCES

Utilisez la tasse à portion et remplissez-la au-dessus de la ligne de remplissage minimal pour assurer que la gaufre soit pleine.

L'utilisation de moins de  $\frac{1}{2}$  tasse de pâte peut empêcher l'appareil de reconnaître qu'un cycle de cuisson doit commencer.

**N'OUVREZ PAS** le gaufrier pendant un cycle de cuisson lorsque le voyant DEL ROUGE est ALLUMÉ.

Il est normal que de la vapeur s'échappe de l'appareil.

Des garnitures solides ne sont pas recommandées avec ce gaufrier.

Pour une pâte trop épaisse pour s'écouler dans le gaufrier, ajoutez 1 cuillerée à soupe d'eau à la pâte et réessayez. Répétez l'opération jusqu'à ce que la pâte s'écoule fluidement et que vous obteniez une gaufre complète.

Les gaufres non mangées peuvent être congelées jusqu'à 3 semaines, si elles sont correctement entreposées et réchauffées dans un grille-pain.

Si des résidus d'aliments s'échappent dans le système de récupération, essuyez-les avec un chiffon humide et savonneux.

La tasse à portion peut également être utilisée comme une tasse à mesurer de 1 tasse.

L'excès de pâte s'élèvera, remplissant le bec verseur. Cette pâte peut être retirée après le retrait de la gaufre.

Visitez [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com) pour des recettes et des conseils et astuces supplémentaires.

**REMARQUE :** Pour éviter tout risque de remplissage excessif de votre gaufrier, **NE VERSEZ PAS** plus de 1 tasse de pâte dans le gaufrier à la fois.

**Pourquoi l'appareil ne s'allume-t-il pas?**

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise de courant.
- Essayez de brancher le cordon dans une autre prise.
- Réinitialisez le disjoncteur au besoin.
- Tournez le cadran de sélection du degré.

**Le préchauffage du gaufrier est-il nécessaire?**

- Oui, le préchauffage est nécessaire, ne versez la pâte que lorsque le voyant DEL est VERT.

**Comment verser la pâte?**

- Les plaques gaufrées doivent être fermées. Utilisez la tasse à portion et versez la pâte en un mouvement rapide dans le bec verseur situé en haut.

## PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez visiter [ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories](https://ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories) ou communiquer avec le Service à la clientèle au 1 855 520-7816. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne au [ninjakitchen.ca/register/guarantee](https://ninjakitchen.ca/register/guarantee) and have the product on hand when you call. et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

### GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

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

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

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

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

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

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

**Comment obtenir du service**

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le <https://support.ninjakitchen.ca/hc/fr-ca> pour obtenir de l'information sur les soins et entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1 855 520-7816** pour de l'assistance sur les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits.

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

**Comment présenter une demande de service sous garantie**

Veuillez noter que vous devez téléphoner au **1 855 520-7816** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour.

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

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

## REMARQUES

[illegible]

## REMARQUES

[illegible]

**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.

NINJA (stylized) is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

This product may be covered by one or more U.S. patents. See [sharkninja.com/patents](https://sharkninja.com/patents) for more information.

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

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

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

NINJA (stylisé) est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.

Ce produit peut être protégé par un ou plusieurs brevets américains. Consultez [sharkninja.com/patents](https://sharkninja.com/patents) pour en savoir plus.