

# NINJA®

## Foodi® MINI

### MULTICUISEUR 4,7L

**OP100EU**

**NOTICE D'UTILISATION**



# MERCI

d'avoir acheté un multicuiseur Ninja® Foodi® MINI



## ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 [ninjakitchen.eu/registerguarantee](http://ninjakitchen.eu/registerguarantee)

 Scannez le code QR avec un appareil mobile

## NOTEZ CES DONNÉES

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_

(Gardez le justificatif d'achat)

Magasin d'achat : \_\_\_\_\_

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension : 230 V~, 50 Hz

Puissance : 1 460 W

Volume : 4,7 L

Groupe de liquides : 2

**ASTUCE :** vous trouverez les numéros de modèle et de série sur l'étiquette du code QR située à l'arrière de l'appareil, au niveau du cordon d'alimentation.



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour prévenir d'éventuels dommages sur l'environnement ou la santé résultant de la décharge non contrôlée des déchets, recycler l'appareil de manière responsable afin de favoriser la réutilisation rationnelle des matériaux. Pour renvoyer votre appareil usagé, utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant chez qui ce produit a été acheté. Ceux-ci peuvent procéder au recyclage du produit en toute sécurité.

# TABLE DES MATIÈRES

<b>Mises en garde importantes</b> .....	<b>100</b>
<b>Pièces et accessoires</b> .....	<b>104</b>
<b>Utilisation du panneau de commande</b> .....	<b>106</b>
Boutons de fonctions .....	106
Boutons de commande .....	106
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>107</b>
Mise en place du collecteur de condensation .....	107
Retrait et remise en place du bouchon anti-obstruction .....	107
<b>Utilisation de votre Mini robot de cuisson multifonctions Foodi®</b> .....	
Changement de couvercle .....	108
Utilisation du couvercle de rôtissage .....	108
Utilisation des fonctions de cuisson avec le couvercle de rôtissage .....	108
Air Crisp (Rôtir à l'air chaud) .....	108
Bake/Roast (cuisson au four) .....	109
Familiarisation avec la cuisson sous pression .....	110
Décompression lente ou décompression rapide .....	111
Mise sous pression .....	111
Mise en place et retrait du couvercle de cuisson sous pression .....	111
Utilisation des fonctions de cuisson avec le couvercle de cuisson sous pression .....	112
Cuisson sous pression .....	112
Steam crisp (cuisson à la vapeur) .....	113
Slow Cook (mijoter) .....	114
Sear/Sauté (saisir/sauter) .....	114
<b>Accessoires vendus séparément</b> .....	<b>115</b>
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>116</b>
Nettoyage : Lavage au lave-vaisselle et lavage à la main .....	116
Retrait et remise en place du joint en silicone .....	116
<b>Guide de dépannage</b> .....	<b>117</b>
<b>Conseils pratiques</b> .....	<b>119</b>
<b>Garantie et enregistrement du produit</b> .....	<b>120</b>

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE • VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

**Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre appareil Ninja® Foodi®.**

**Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important de toujours prendre quelques précautions simples et de respecter les consignes de sécurité suivantes :**

## ⚠ AVERTISSEMENT

- 1 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
- 2 Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser l'appareil entre les mains des enfants. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 3 Pour éviter tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, retirer et jeter la protection présente sur la fiche secteur de cet appareil.
- 4 Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 5 **NE JAMAIS** utiliser une prise se trouvant sous le plan de travail.
- 6 **NE JAMAIS** utiliser cet appareil avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- 7 **NE PAS** utiliser de rallonge. Un câble d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants de moins de 8 ans l'attrapent, s'y emmêlent ou que des personnes trébuchent sur un câble plus long.
- 8 Afin d'éviter un choc électrique, **NE PAS** immerger le câble, les prises ou le boîtier de l'unité principale dans l'eau ou un autre liquide. Cuisiner uniquement dans la cuve fournie ou dans un récipient recommandé par SharkNinja, placé dans la cuve fournie.
- 9 Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service d'assistance à la clientèle.
- 10 **TOUJOURS** incliner le couvercle de manière à le placer entre votre corps et la cuve interne, et vous protéger contre les projections de vapeur et de liquide chaud.
- 11 **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- 12 Avant toute utilisation, **TOUJOURS** vérifier qu'il n'y a pas d'obstruction au niveau de la soupape de décompression et de la soupape à flotteur rouge, et les nettoyer si nécessaire. Vérifier que la soupape à flotteur rouge du couvercle de cuisson sous pression peut bouger librement. Les aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlée, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaroni, la rhubarbe ou les spaghetti peuvent produire de la mousse, de l'écume et des gicllements lorsqu'ils sont cuits sous pression, ce qui peut obturer la soupape de décompression. Ces aliments et autres aliments similaires (tels que les légumes déshydratés, les haricots, les céréales et le riz) augmentant de volume à la cuisson ne doivent pas être cuits dans un auto-cuiseur, à moins de suivre une recette Ninja® Foodi®.
- 13 **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air pendant que le couvercle de rôtissage est fermé. Cela provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.

- 14 Pour éviter tout risque d'explosion et de blessure, utiliser uniquement des joints en silicone SharkNinja. S'assurer que le joint en silicone est en place et que le couvercle est correctement fermé avant utilisation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le joint est déchiré ou endommagé. Remplacer le joint avant utilisation.
- 15 Avant de placer la cuve de cuisson amovible dans le corps de l'appareil, s'assurer que la cuve et le corps de l'appareil sont propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
- 16 Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. **NE PAS** utiliser l'appareil à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- 17 Cet appareil est destiné à être utilisé exclusivement sur un plan de travail. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 18 **NE PAS** placer l'appareil sur une surface chaude, à proximité de plaques de cuisson électriques ou au gaz chaudes, ou dans un four chaud.
- 19 **NE PAS** utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja. **NE PAS** mettre les accessoires dans un micro-ondes, un mini-four, un four à convection ou un four traditionnel, ou sur une table de cuisson en céramique, une plaque électrique, un réchaud à gaz ou un barbecue. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.
- 20 Prévoir suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lorsqu'il est en service.
- 21 **TOUJOURS** respecter les quantités de liquide maximum et minimum indiquées dans les instructions et les recettes.
- 22 **NE JAMAIS** utiliser la fonction SLOW COOK (Mijoter) si la cuve de cuisson amovible ne contient ni aliments ni liquides.
- 23 **NE PAS** utiliser l'appareil sans la cuve de cuisson amovible.
- 24 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture.
- 25 **NE PAS** couvrir les soupapes de décompression.
- 26 **NE PAS** faire sauter ou frire d'aliments dans l'huile pendant la cuisson sous pression.
- 27 Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. **NE PAS** remplir excessivement ni dépasser le niveau de remplissage maximum. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de l'utilisation de l'appareil.
- 28 Lors de la cuisson sous pression d'aliments augmentant de volume (tels que des légumes déshydratés, des haricots, des céréales, du riz, etc.), **NE PAS** remplir la cuve à plus de la moitié de sa capacité, ni à un niveau supérieur à celui indiqué dans les instructions d'une recette Ninja® Foodi®.
- 29 **NE PAS** utiliser cet appareil pour cuire du riz instantané.
- 30 Afin d'éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants, **NE PAS** remplir excessivement le panier Cook & Crisp.
- 31 Faire particulièrement attention lors de la fermeture du couvercle de rôtissage et prendre garde que rien ne se prenne ni ne se coince dans la charnière.
- 32 La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Pour éviter toute maladie éventuelle, utiliser un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 33 **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE • VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

- 34** Afin d'éviter tout endommagement provoqué par la vapeur, placer l'appareil loin des murs et des placards lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 35** Si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement et attendre qu'il cesse de fumer avant de retirer la cuve de cuisson et le panier Cook & Crisp.
- 36** **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Pendant et après son utilisation, les surfaces de l'appareil sont très chaudes. Afin d'éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisson isolants, et les poignées et boutons prévus à cet effet.
- 37** Il est impératif de faire preuve d'une grande prudence lorsque l'appareil contient de l'huile chaude, des aliments chauds ou des liquides chauds, ou si l'appareil est sous pression. Une mauvaise utilisation, notamment le fait de déplacer l'appareil, peut entraîner des blessures. Lors de l'utilisation de cet appareil pour la cuisson sous pression, s'assurer que le couvercle est correctement assemblé et verrouillé avant utilisation.
- 38** Il convient de faire preuve de prudence lorsque l'on saisit des viandes ou que l'on fait sauter des aliments dans de l'huile chaude. Éloigner les mains et le visage de la cuve de cuisson amovible, en particulier lors de l'ajout d'ingrédients, l'huile chaude pouvant gicler.
- 39** Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, de la vapeur chaude est émise par la sortie d'air. Placer l'appareil de façon à ce que la sortie d'air ne soit pas dirigée vers le cordon d'alimentation, des prises ou d'autres appareils. Maintenir les mains et le visage à une distance suffisante de la sortie d'air.
- 40** Pendant ou après la cuisson sous pression, **NE PAS** tenter d'ouvrir le couvercle avant que l'évacuation de l'air sous pression par la soupape de décompression soit terminée et que l'appareil ait un peu refroidi. **NE PAS** altérer, démonter ou retirer la soupape à flotteur rouge ni la soupape de décompression.
- 41** Lors de l'utilisation des fonctions SLOW COOK ou SEAR/SAUTÉ, **TOUJOURS** maintenir le couvercle de cuisson sous pression fermé et la soupape de décompression en position VENT (échappement). Si le couvercle est fermé et la soupape de décompression est en position SEAL (fermeture), un signal sonore d'avertissement sera émis. Le code d'erreur « VENT » apparaîtra sur l'écran LED indiquant que la soupape de décompression doit être mise en position VENT.
- 42** Lors de l'utilisation de la fonction PRESSURE COOK, **TOUJOURS** maintenir le couvercle de cuisson sous pression fermé et la soupape de décompression tournée dans le sens antihoraire jusqu'à la position SEAL.
- 43** S'il n'est pas possible de tourner le couvercle pour le déverrouiller, ceci indique que l'appareil est encore sous pression. Une décompression incomplète peut être dangereuse. Laisser l'appareil se décompresser de lui-même ou tourner la soupape de décompression lentement vers la position VENT pour laisser la vapeur s'échapper. Veiller à éviter tout contact avec la vapeur qui s'échappe afin d'éviter les brûlures et blessures. Une fois que toute la vapeur s'est échappée, la soupape à flotteur rouge est en position abaissée : le couvercle peut alors être retiré.
- 44** Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Conserver l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- 45** Si la cuve de cuisson amovible est vide, **NE PAS** la chauffer pendant plus de 10 minutes car ceci pourrait endommager la surface de cuisson.

- 46** La cuve de cuisson, le panier Cook & Crisp et le support réversible deviennent extrêmement chauds au cours de la cuisson. Éviter tout contact avec la vapeur et l'air chauds en retirant la cuve de cuisson et le panier Cook & Crisp de l'appareil, et **TOUJOURS** les placer sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- 47** La cuve de cuisson amovible peut être très lourde lorsqu'elle est remplie d'ingrédients. Il convient de faire attention lorsque l'on soulève la cuve hors du corps de l'appareil.
- 48** Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans et sans surveillance.
- 49** Laisser l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger.
- 50** Pour débrancher, mettre n'importe quel bouton sur « off » (arrêt), puis retirer de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.
- 51** **NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux de tampon peuvent se détacher et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 52** Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.



Invite à lire et à examiner les consignes pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.



Indique un risque de blessure grave ou fatale, ou de dommage matériel important en cas de non respect de la mise en garde représentée par ce symbole.



Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.

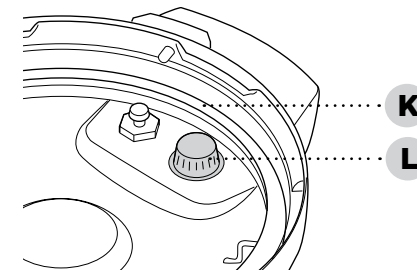
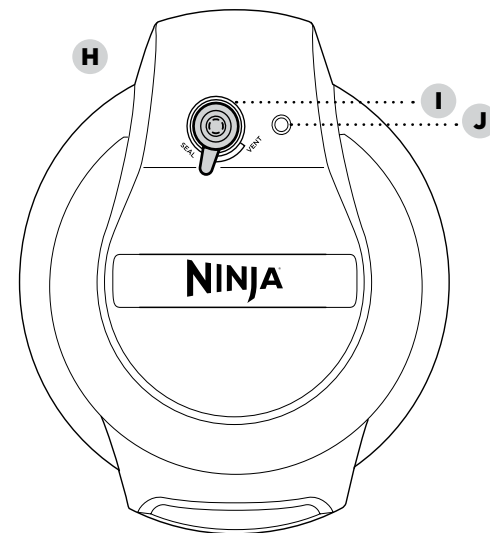
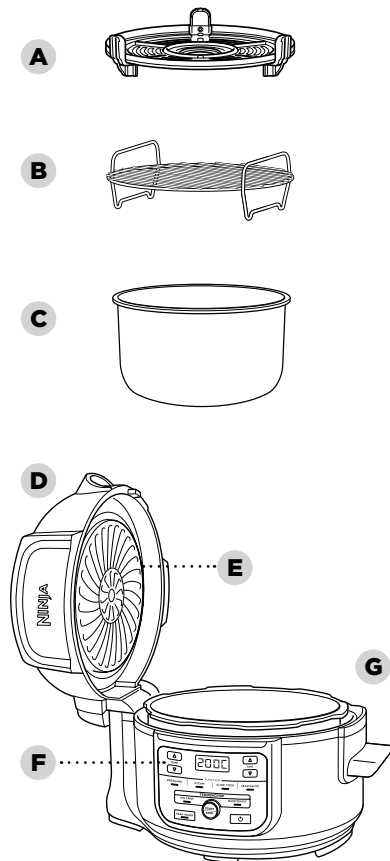


Pour usage intérieur et domestique uniquement.

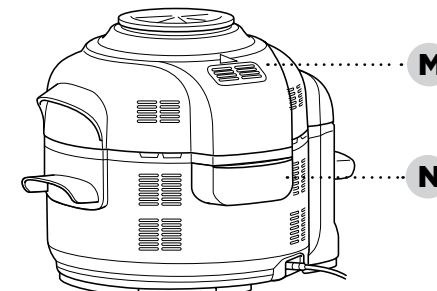
## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## PIÈCES

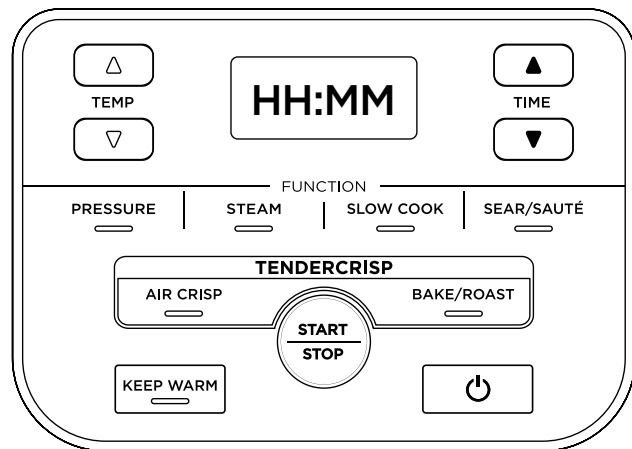
- A** Plaque Cook & Crisp
- B** Grille
- C** Cuve de cuisson amovible de 4,7 L
- D** Couvercle de rôtissage
- E** Écran thermique
- F** Panneau de commande
- G** Bloc moteur  
(cordon d'alimentation non représenté)
- H** Couvercle de cuisson sous pression
- I** Soupape de décompression
- J** Soupape à flotteur
- K** Joint en silicone
- L** Bouchon anti-obstruction
- M** Sortie d'air
- N** Collecteur de condensation



Face inférieure du couvercle de cuisson sous pression



Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, rendez-vous sur [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) ou contactez le service d'assistance à la clientèle au 0800 862 0453.



## BOUTONS DE FONCTIONS

**PRESSURE (Cuire sous pression) :** pour une cuisson rapide des aliments tout en préservant la texture tendre.

**STEAM (Cuire à la vapeur) :** pour une cuisson en douceur des aliments délicats à haute température.

**SLOW COOK (Mijoter) :** pour une cuisson lente à basse température.

**SEAR/SAUTÉ (Saisir/Sauter) :** pour utiliser l'appareil comme cuisinière et faire dorer les viandes, sauter les légumes, faire mijoter les sauces, etc.

**AIR CRISP (Rôtir à l'air chaud) :** pour donner du croustillant aux aliments, avec peu ou pas d'huile.

**BAKE/ROAST (Cuire au four) :** pour utiliser l'appareil comme un four et préparer des viandes tendres, des pâtisseries, etc.

## BOUTONS DE COMMANDE

**Flèches TEMP (Température) :** Réglez la température de cuisson et/ou le niveau de pression à l'aide des flèches TEMP haut et bas.

**Flèches TIME (Temps) :** Réglez le temps de cuisson à l'aide des flèches TIME haut et bas.

**REMARQUE :** Vous pouvez ajuster la température et la durée à tout moment pendant la cuisson à l'aide des flèches TEMP et TIME haut et bas. La cuisson reprendra ensuite selon les réglages définis.

### Bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) :

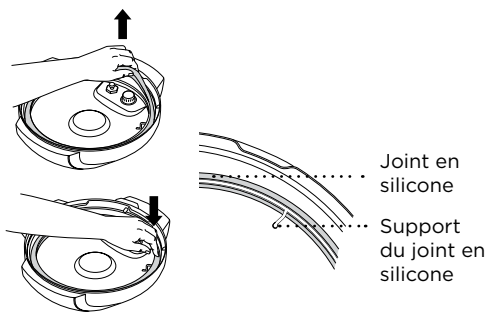
Après avoir sélectionné la durée et la température, démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton START/STOP. Appuyer sur le bouton pendant la cuisson entraîne l'arrêt de la fonction de cuisson en cours.

### Bouton KEEP WARM (Maintenir au chaud) :

Après une cuisson sous pression, à la vapeur ou mijotage, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien de la température (Keep Warm) et le minuteur se déclenche. Le mode de maintien de la température restera actif pendant 12 heures, à moins que vous n'appuyiez sur KEEP WARM pour le désactiver. Le mode de maintien de la température (Keep Warm) n'est pas destiné à réchauffer les aliments froids, mais à les maintenir au chaud à une température adaptée à la consommation.

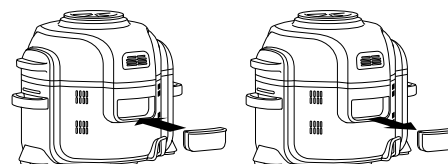
**Bouton Marche/Arrêt :** Le bouton Marche/Arrêt permet de mettre l'appareil en marche, mais aussi de l'éteindre et d'arrêter toutes les fonctions de cuisson.

- 1 Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Veuillez prêter une attention toute particulière aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes, afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
- 3 Lavez le couvercle de cuisson sous pression, le joint en silicone, la cuve de cuisson amovible, la plaque Cook & Crisp, la grille et le collecteur de condensation à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
- 4 Ne lavez **JAMAIS** le corps de l'appareil au lave-vaisselle. Vérifiez que rien ne bloque les soupapes du couvercle de cuisson sous pression.
- 5 Le joint en silicone est réversible et peut être inséré dans n'importe quel sens. Insérez le joint en silicone sur le bord extérieur de son support sur la face interne du couvercle. Assurez-vous qu'il est complètement inséré et bien à plat sur son support.



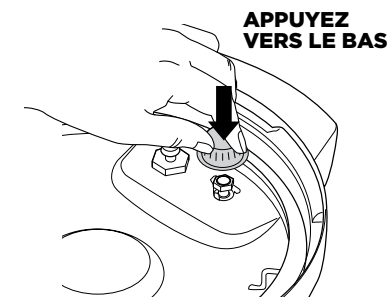
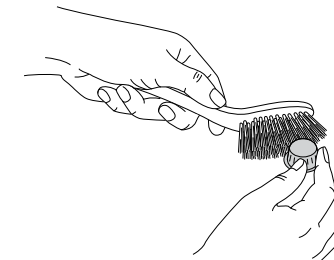
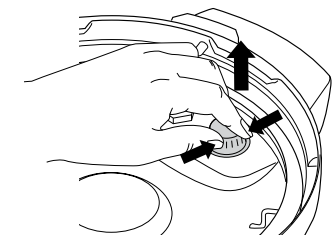
## MISE EN PLACE DU COLLECTEUR DE CONDENSATION

Le collecteur de condensation est déjà installé dans l'appareil lorsque vous l'achetez. Faites-le glisser vers l'extérieur pour le retirer et lavez-le après chaque utilisation.



## RETRAIT ET REMISE EN PLACE DU BOUCHON ANTI-OBSTRUCTION

Avant d'utiliser le couvercle de cuisson sous pression, assurez-vous que le bouchon anti-obstruction se trouve dans la position adéquate. Le bouchon anti-obstruction empêche l'obstruction de la soupape intérieure du couvercle de cuisson sous pression et protège les utilisateurs des éventuels giclements des aliments. Il doit être **nettoyé après chaque utilisation** à l'aide d'une brosse. Pour retirer le bouchon, pincez-le et tirez vers le haut. Pour le remettre en place, repositionnez-le et appuyez vers le bas.



**REMARQUE :** Avant chaque utilisation, assurez-vous que le joint en silicone est bien en place sur son support et que le bouchon anti-obstruction est correctement placé sur la soupape de décompression.

# UTILISATION DE VOTRE MULTICUISEUR FOODI® MINI

## POURQUOI Y A-T-IL DEUX COUVERCLES ?

Les deux couvercles vous permettent de passer facilement d'un mode de cuisson à l'autre. Attendez les aliments avec le couvercle de cuisson sous pression, puis rendez-les croustillants avec le couvercle de rôtissage.

## UTILISATION DU COUVERCLE DE RÔTISSAGE

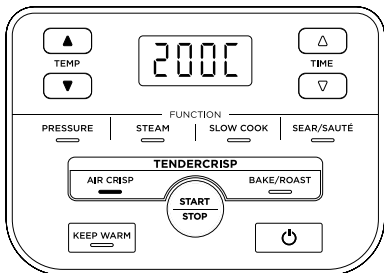
Le couvercle de rôtissage est relié à l'appareil par une charnière et doté d'un mécanisme d'ouverture facile. Avec les fonctions AIR CRISP et BAKE/ROAST, vous pouvez l'ouvrir afin de contrôler la cuisson ou de mélanger les ingrédients. Lorsque le couvercle est ouvert, la cuisson est interrompue, la minuterie est mise en pause et l'élément chauffant du couvercle s'éteint. Une fois le couvercle refermé, la cuisson et la minuterie redémarrent.

## UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON AVEC LE COUVERCLE DE RÔTISSAGE

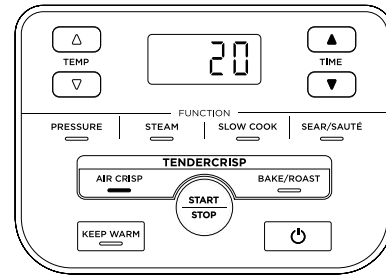
Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation sur une prise, puis appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.

### Air Crisp (Rôtir à l'air chaud)

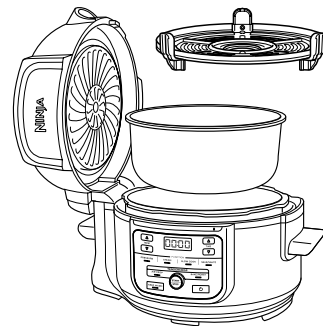
- 1 Appuyez sur le bouton AIR CRISP. Le réglage par défaut de la température s'affiche. Sélectionnez une température entre 150°C et 210°C à l'aide des flèches TEMP haut et bas.



- 2 Réglez le temps de cuisson par paliers d'une minute pour jusqu'à une heure de cuisson à l'aide des flèches TIME haut et bas.

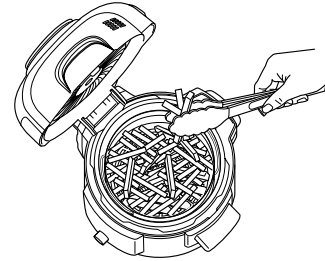


- 3 Une fois la cuve installée, positionnez la plaque de cuisson dedans.

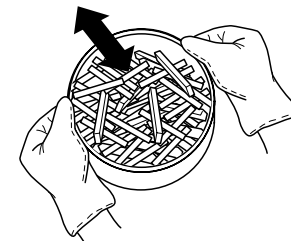


**REMARQUE :** Il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer 5 minutes avant d'y placer des ingrédients. Pour ce faire, avant l'étape 4, fermez le couvercle et appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer le préchauffage.

- 4 Placez les ingrédients dans la cuve. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson.



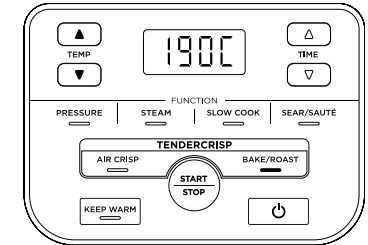
- 5 En cours de cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle et sortir la cuve afin d'agiter ou de remuer les ingrédients de sorte qu'ils dorent de façon uniforme, si nécessaire. Réabaissez ensuite la cuve et refermez le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement une fois le couvercle refermé.



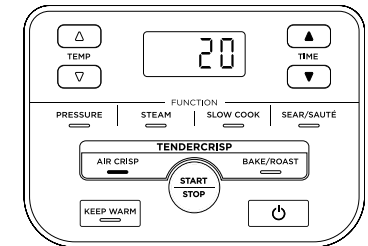
- 6 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne, et END (FIN) apparaît sur l'écran.

## Bake/Roast (cuisson au four)

- 1 Appuyez sur le bouton BAKE/ROAST. Le réglage par défaut de la température s'affiche. Sélectionnez une température entre 120°C et 210°C à l'aide des flèches TEMP haut et bas.



- 2 Réglez le temps de cuisson par paliers d'une minute pour jusqu'à 1h de cuisson, ou de 5 minutes pour de 1 à 4 heures de cuisson, à l'aide des flèches TIME haut et bas.



**REMARQUE :** Si l'appareil fonctionne pendant une heure ou moins, l'horloge indique le temps restant en minutes et en secondes. Si l'appareil fonctionne pendant plus d'une heure, l'horloge indique le temps restant en minutes uniquement.

**REMARQUE :** Il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer 5 minutes avant d'y placer des ingrédients. Pour ce faire, avant l'étape 3, fermez le couvercle et appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer le préchauffage.

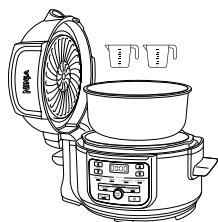
- 3 Placez les ingrédients dans la cuve ou sur l'accessoire requis dans la recette (puis placez l'accessoire dans la cuve). Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 4 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne, et DONE (FIN) apparaît sur l'écran.

# UTILISATION DE VOTRE MULTICUISEUR FOODI® MINI - SUITE

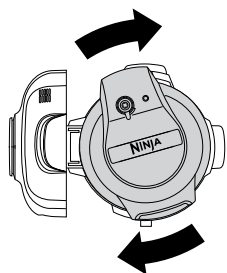
## FAMILIARISATION AVEC LA CUISSON SOUS PRESSION

Si vous ne connaissez pas encore bien la fonction cuisson sous pression, il est fortement recommandé de faire un premier essai avec de l'eau seulement.

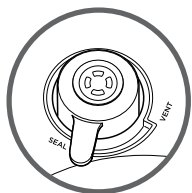
- 1 Placez la cuve dans le corps de l'appareil et versez 500 ml d'eau à température ambiante dans la cuve.



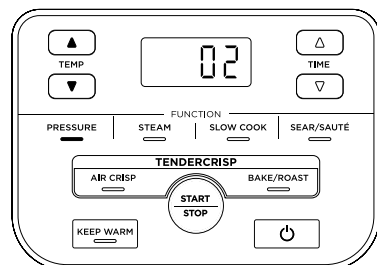
- 2 Installez le couvercle de cuisson sous pression en alignant la flèche se trouvant à l'avant du couvercle sur la flèche se trouvant à l'avant du corps de l'appareil. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.



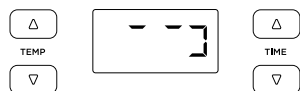
- 3 Assurez-vous que la soupape de décompression sur le couvercle se trouve dans la position SEAL.



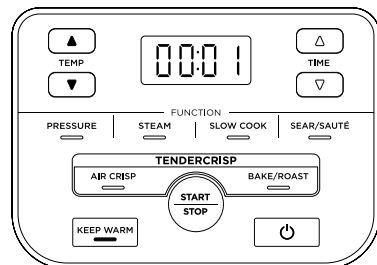
- 4 Allumez l'appareil. Appuyez sur le bouton PRESSURE. L'appareil applique par défaut l'option de pression élevée (HI). Réglez la durée sur 2 minutes et appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer.



- 5 L'unité commence à faire monter la pression, comme l'indiquent les voyants lumineux rotatifs. La minuterie démarre une fois que l'appareil a atteint le niveau de pression requis.



- 6 Lorsque le temps est écoulé, l'appareil émet un signal sonore (bip), passe automatiquement en mode de maintien de la température (Keep Warm) et le minuteur se déclenche.



- 7 Tournez la soupape de décompression vers la position VENT afin d'évacuer rapidement la vapeur sous pression. Un jet de vapeur va jaillir de la soupape de décompression. Lorsque la pression est entièrement évacuée, la soupape à flotteur retombe : vous pouvez alors ouvrir le couvercle.



## DÉCOMPRESSION LENTE OU DÉCOMPRESSION RAPIDE

**Décompression lente :** Une fois la cuisson sous pression terminée, la pression s'évacue d'elle-même à mesure que l'appareil refroidit. L'appareil se met en mode de maintien de la température pendant la décompression. Une fois la décompression lente terminée, la soupape à flotteur s'abaisse.

**REMARQUE :** Appuyez sur le bouton KEEP WARM si vous souhaitez désactiver le mode de maintien de la température.

**Décompression rapide :** Utilisez-la **UNIQUEMENT** si la recette l'exige. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien de la température (Keep Warm). Tournez la soupape de décompression vers la position VENT, afin d'évacuer rapidement la pression.

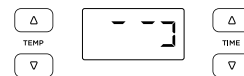
Une fois la décompression rapide terminée, la soupape à flotteur s'abaisse. Même après la décompression, il restera à l'intérieur de la vapeur qui s'échappera à l'ouverture du couvercle. Soulevez-le et inclinez-le de façon à l'éloigner de vous, en prenant garde que la condensation ne tombe pas dans le corps de l'appareil.



**REMARQUE :** Vous pouvez, à tout moment au cours du processus de décompression lente, passer à la décompression rapide en tournant la soupape de décompression vers la position VENT.

## MISE SOUS PRESSION

Pendant la mise sous pression de l'appareil, le panneau de commande affiche un signal lumineux rotatif. Le temps de mise sous pression varie en fonction de la quantité d'ingrédients et de liquide présents dans la cuve. Pour des raisons de sécurité, pendant la mise sous pression de l'appareil, le couvercle se verrouillera et ne se déverrouillera pas avant la fin de la décompression. Une fois que l'appareil a atteint la pression requise, le cycle de cuisson sous pression commence et le minuteur démarre.

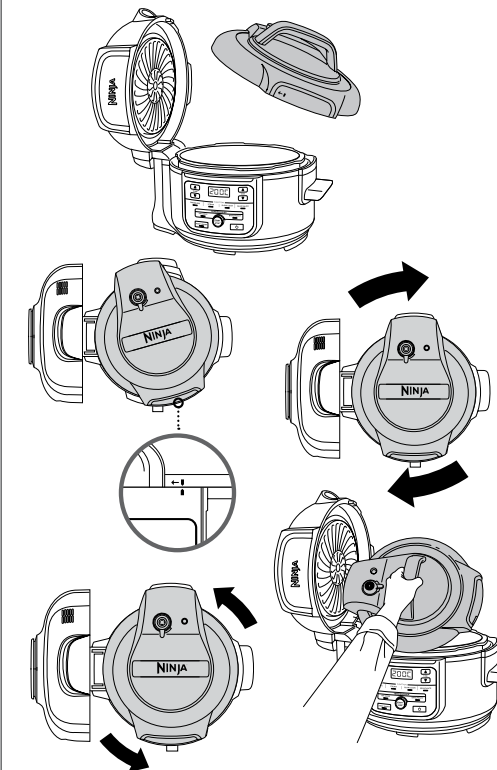


## MISE EN PLACE ET RETRAIT DU COUVERCLE DE CUISSON SOUS PRESSION

Placez le couvercle de cuisson sous pression sur l'appareil en alignant exactement le symbole du couvercle sur le symbole du corps. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.

Pour déverrouiller le couvercle de cuisson sous pression, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Soulevez légèrement le couvercle pour éviter les éclaboussures. Attention à ne pas soulever le couvercle d'un seul coup.

**REMARQUE :** Le couvercle de cuisson sous pression ne se déblocquera pas avant que la décompression ne soit terminée.




**AVERTISSEMENT :** La vapeur présente à l'intérieur peut provoquer de graves brûlures. Lors de son retrait, **TOUJOURS** soulever et incliner le couvercle de façon à l'éloigner de soi.



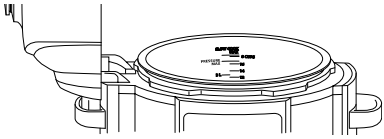
# UTILISATION DE VOTRE MULTICUISEUR FOODI® MINI - SUITE

## UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON AVEC LE COUVERCLE DE CUISSON SOUS PRESSION

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation sur une prise, puis appuyez sur le 

### Cuisson sous pression

- 1 Disposez les ingrédients et au moins 250 ml de liquide dans la cuve, ainsi que tout accessoire nécessaire. Ne remplissez PAS la cuve au-delà de la ligne PRESSURE MAX.

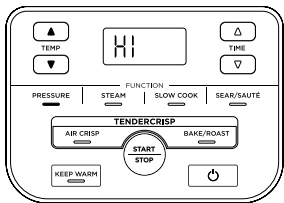


**REMARQUE :** Pour la cuisson du riz, de haricots ou d'autres ingrédients augmentant de volume, ne remplissez pas la cuve à plus de la moitié de sa capacité.

- 2 Suivez les étapes de la page 111 pour mettre le couvercle de cuisson sous pression en place. Tournez la soupape de décompression vers la position SEAL.

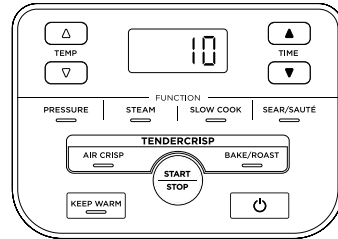


- 3 Appuyez sur le bouton PRESSURE. Le niveau de pression par défaut s'affiche. À l'aide des flèches TEMP haut et bas, sélectionnez HIGH (élevé) ou LOW (faible).



**REMARQUE :** Si l'appareil fonctionne pendant une heure ou moins, l'horloge indique le temps restant en minutes et en secondes. Si l'appareil fonctionne pendant plus d'une heure, l'horloge indique le temps restant en minutes uniquement.

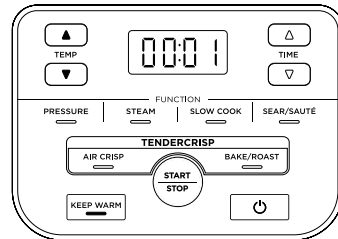
- 4 Réglez le temps de cuisson par paliers d'une minute pour jusqu'à 1h de cuisson, ou de 5 minutes pour de 1 à 4 heures de cuisson, à l'aide des flèches TIME haut et bas.



- 5 Appuyez sur le bouton START/STOP. L'écran affiche alors un signal lumineux rotatif. Lorsque l'appareil a atteint la température adéquate, le temps que vous avez défini commence à s'écouler.



- 6 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore (bip), puis passe automatiquement en mode de maintien de la température et commence à compter à partir de 00:00.



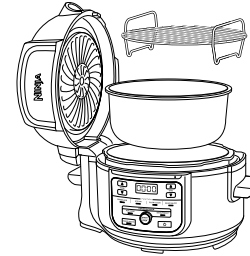
**REMARQUE :** Une fois la cuisson terminée, vous pouvez appuyer sur le bouton KEEP WARM pour désactiver le mode de maintien de la température.

- 7 Laissez la décompression de l'appareil se faire d'elle-même ou, si cela est indiqué dans la recette, tournez la soupape de décompression vers la position VENT pour évacuer rapidement la vapeur par la soupape.



## Steam crisp (cuisson à la vapeur)

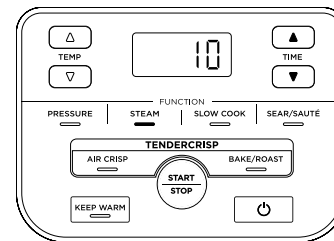
- 1 Installez la cuve de cuisson dans le corps de l'appareil. Ajoutez au moins 250 ml de liquide (ou la quantité indiquée dans la recette) dans la cuve, puis placez la grille avec les ingrédients dans la cuve.



- 2 Suivez les étapes indiquées précédemment pour mettre en place le couvercle de cuisson sous pression. Tournez la soupape de décompression jusqu'à la position VENT.



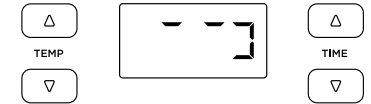
- 3 Appuyez sur le bouton STEAM. Réglez le temps de cuisson par paliers d'une minute pour jusqu'à 30 minutes de cuisson, à l'aide des flèches TIME haut et bas.



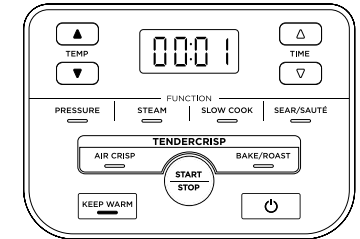
**REMARQUE :** Avec la fonction Steam, il n'est pas nécessaire de régler la température : ce réglage n'est donc pas disponible.

- 4 Appuyez sur le bouton START/STOP.

- 5 L'appareil effectuera automatiquement un préchauffage afin de porter à ébullition le liquide de cuisson à la vapeur. L'écran affiche alors un signal lumineux rotatif. Lorsque l'appareil a atteint la température adéquate, le temps que vous avez défini commence à s'écouler.



- 6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore (bip) et passe automatiquement en mode de maintien de la température. Si la soupape à flotteur s'élève, attendez qu'elle se rabaisse avant d'ouvrir le couvercle.



**REMARQUE :** Une fois la cuisson terminée, vous pouvez appuyer sur le bouton KEEP WARM pour désactiver le mode de maintien de la température.

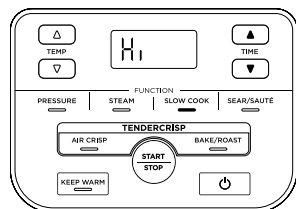
# UTILISATION DE VOTRE MULTICUISEUR FOODI® MINI - SUITE

## Slow Cook (mijoter)

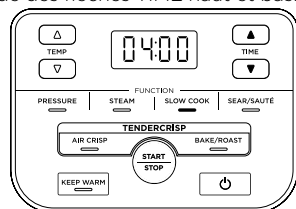
- 1 Installez la cuve de cuisson dans le corps de l'appareil. Déposez les ingrédients dans la cuve. Ne dépassez **PAS** la ligne MAX pour la cuisson lente.
- 2 Suivez les étapes indiquées précédemment pour mettre en place le couvercle de cuisson sous pression. Tournez la soupape de décompression vers la position VENT.



- 3 Appuyez sur le bouton SLOW COOK. Le réglage par défaut de la température s'affiche. Sélectionnez HIGH (élevé) ou LOW (faible) à l'aide des flèches TEMP haut et bas.



- 4 Réglez le temps de cuisson par paliers de 15 minutes pour jusqu'à 8 heures de cuisson, à l'aide des flèches TIME haut et bas.



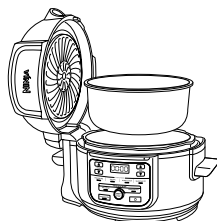
- 5 Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson.

**REMARQUE :** Sur HIGH (élevé), le temps de mijotage est réglable à toute valeur entre 4 et 8 heures ; sur LOW (faible), le temps de mijotage est réglable à toute valeur entre 6 et 8 heures.

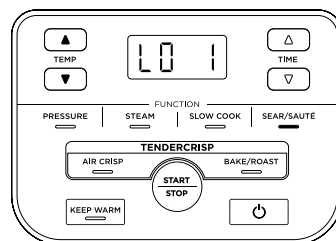
- 6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore (bip) et passe automatiquement en mode de maintien de la température.

## Sear/Sauté (saisir/sauter)

- 1 Installez la cuve de cuisson dans le corps de l'appareil.



- 2 Appuyez sur le bouton SEAR/SAUTÉ. Le réglage par défaut de la température s'affiche. À l'aide des flèches TEMP haut et bas, sélectionnez l'une des options suivantes : Lo 1 [doux], 2 [doux-moyen], 3 [moyen], 4 [moyen-vif], Hi 5 [vif].



**REMARQUE :** Avec la fonction Sear/Sauté, il n'est pas nécessaire de régler la température : ce réglage n'est donc pas disponible.

- 3 Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 4 Pour désactiver la fonction Sear/Sauté, appuyez sur le bouton START/STOP. Pour passer à une fonction de cuisson différente, appuyez sur le bouton de fonction correspondant.

**REMARQUE :** Vous pouvez utiliser cette fonction avec le couvercle de rôtissage en position ouverte, ou sous pression avec la soupape de décompression en position VENT.

**REMARQUE :** Utilisez **TOUJOURS** des ustensiles compatibles avec le revêtement antiadhésif de la cuve de cuisson. N'utilisez **PAS** d'ustensiles métalliques, qui rayeraient le revêtement antiadhésif de la cuve.

# ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT

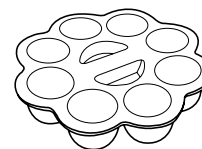
Nous proposons une gamme d'accessoires personnalisés pour votre Mini robot de cuisson multifonctions TenderCrisp® Ninja® Foodi®. Pour élargir votre horizon culinaire et devenir un vrai cordon bleu, rendez-vous sur ninjakitchen.eu.

## Cuve de cuisson



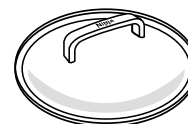
Une cuve supplémentaire, pour explorer toutes les possibilités de votre Foodi alors que votre autre cuve est déjà remplie d'un plat délicieux.

## Moule à muffin en silicone



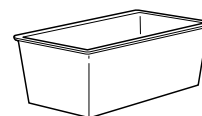
Confectionnez vos mini muffins ou cupcakes préférés dans ce moule flexible.

## Couvercle en verre



Surveillez le contenu quelque soit le mode de cuisson, puis utilisez-le pour un transport ou un rangement faciles.

## Moule à cake



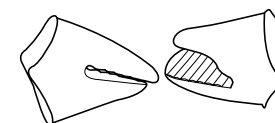
Ce moule est spécialement conçu et d'une taille parfaite pour la cuisson des pains fantaisie, à la banane, aux courgettes etc. Dimensions : L 21 cm x l 11 cm x H 9 cm env.

## Lot de joints en silicone



Ce lot de 2 joints vous permet de préserver les saveurs en évitant qu'elle ne se mélangent. Utilisez-en un pour cuire les aliments salés et l'autre pour les aliments sucrés.

## Maniques en silicone



Saisissez facilement votre cuve de cuisson et vos accessoires avec ces maniques en silicone résistantes à la chaleur.

## Plat de rôtissage



Faites cuire et réchauffer vos pizzas, quesadillas et légumes.

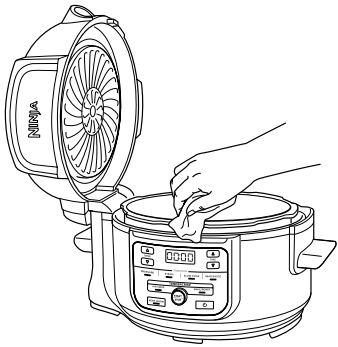
## Récipient multiusage



Préparez de succulents ragoûts, des sauces froides et des pâtisseries sucrées et salées, ou faites un gâteau moelleux et doré pour le dessert.

Dimensions : D 22 cm H 6 cm.

## Nettoyage : Lavage au lave-vaisselle et lavage à la main



L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

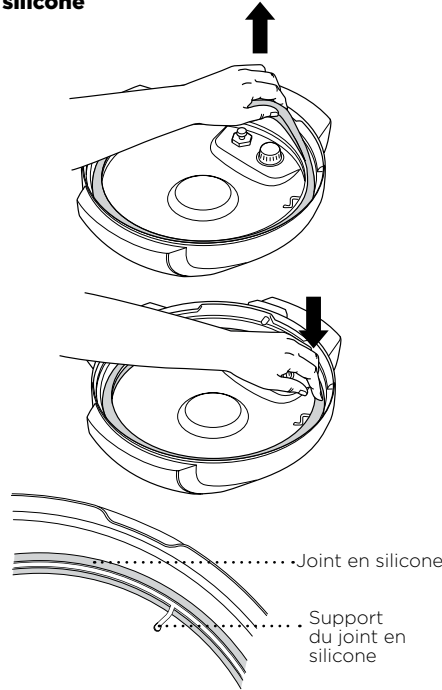
- 1 Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- 2 Nettoyez le corps de l'appareil et le panneau de commande avec un chiffon humide.
- 3 Le couvercle de cuisson sous pression, la cuve de cuisson, le joint en silicone, la grille et la plaque Cook & Crisp sont lavables au lave-vaisselle.

**REMARQUE : NE JAMAIS** mettre le corps de l'appareil dans le lave-vaisselle, ni l'immerger dans de l'eau ou tout autre liquide.

- 4 La soupape de décompression et le bouchon anti-obstruction peuvent être lavés avec de l'eau et du produit de vaisselle.
- 5 Pour nettoyer le couvercle de rôtissage, essuyez-le avec un chiffon ou un essuie-tout humide une fois que l'écran thermique a refroidi.
- 6 Si des résidus alimentaires sont collés à la cuve de cuisson, à la grille ou à la plaque Cook & Crisp, remplissez la cuve d'eau et laissez tremper avant de laver. N'utilisez **PAS** de tampons à récurer. S'il est nécessaire de frotter, utilisez un produit de nettoyage non abrasif ou du liquide vaisselle avec une éponge ou une brosse en nylon.
- 7 Laissez sécher toutes les pièces à l'air après chaque utilisation.

**REMARQUE : NE PAS** désassembler la soupape de décompression, ni la soupape à flotter.

## Retrait et remise en place du joint en silicone



Pour retirer le joint en silicone, retirez-le de son support en tirant par à-coups. Le joint peut être mis en place avec l'une ou l'autre de ses faces tournée vers le haut. Pour le remettre en place, enfoncez-le dans le support en appuyant sur toute sa surface.

Après utilisation, retirez les éventuels résidus alimentaires restant sur le joint en silicone et le bouchon anti-obstruction.

### Nettoyez toujours bien le joint en silicone pour éviter les odeurs.

Un lavage à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle peut éliminer les odeurs. Il est toutefois normal qu'il absorbe l'odeur de certains aliments acides. Il est recommandé de faire en sorte d'avoir plusieurs joints en silicone de réserve. Vous pouvez acheter des joints en silicone supplémentaires sur [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

Ne tirez **JAMAIS** sur le joint en silicone brusquement, ce qui risquerait de le déformer ainsi que le support, et d'empêcher la fermeture hermétique sous pression. Un joint en silicone présentant des fissures, des entailles ou autre détérioration doit être remplacé immédiatement.

## Pourquoi la mise sous pression de mon appareil est-elle si longue ? Combien de temps prend la mise sous pression ?

- Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la température sélectionnée, de la température actuelle de la cuve de cuisson et de la température ou du volume d'ingrédients.
- Vérifiez que votre joint en silicone est bien positionné et aligné avec le couvercle. S'il est correctement en place, vous devriez pouvoir tirer légèrement sur le joint pour le faire tourner.
- Vérifiez que le couvercle de cuisson sous pression est verrouillé, et que la soupape de décompression est sur la position SEAL pour la cuisson sous pression.

## Pourquoi le temps s'écoule-t-il si lentement ?

- Vous avez peut-être fait le réglage en heures plutôt qu'en minutes. Lors du réglage du temps, l'écran affiche HH:MM et le temps augmente/diminue par paliers d'une minute.

## Comment puis-je savoir si la mise sous pression de l'appareil est en cours ?

- La barre de progression apparaît sur l'écran, indiquant que la mise sous pression de l'appareil est en cours. Des barres de progression apparaissent sur l'écran lors de l'utilisation des fonctions Pressure et Steam.

## Un signal lumineux rotatif apparaît sur l'écran lors de l'utilisation des fonctions Pressure et Steam.

- Lors de l'utilisation des fonctions STEAM ou PRESSURE, la barre de progression indique que la mise sous pression ou le préchauffage de l'appareil est en cours. Une fois la mise sous pression terminée, le temps de cuisson que vous avez défini commencera à s'écouler.

## Une grande quantité de vapeur s'échappe de mon appareil lorsque j'utilise la fonction Steam.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe par la soupape de décompression au cours de la cuisson. Laissez la soupape de décompression dans la position VENT pour les fonctions Steam, Slow Cook et Sear/Sauté.

## Pourquoi n'est-il pas possible de retirer le couvercle de cuisson sous pression ?

- Pour des raisons de sécurité, le couvercle de cuisson sous pression ne se déblocuera pas avant que la décompression soit terminée. Pour relâcher la pression, tournez la soupape de décompression sur la position VENT afin d'évacuer rapidement la vapeur sous pression. Un jet de vapeur va jaillir de la soupape de décompression. Une fois que toute la vapeur s'est échappée, l'appareil pourra être ouvert. Tournez le couvercle de cuisson sous pression dans le sens antihoraire, puis soulevez-le de façon à l'éloigner de vous.

## Est-il normal que la soupape de décompression ait du jeu ?

- Oui. La soupape de décompression est délibérément installée avec du jeu pour permettre une transition rapide et facile entre SEAL et VENT et faciliter la régulation de la pression par l'évacuation de petites quantités de vapeur au cours de la cuisson pour des résultats optimaux. Veuillez vous assurer que la soupape est tournée aussi loin que possible vers la position SEAL lors de la cuisson sous pression et aussi loin que possible vers la position VENT lors de l'évacuation rapide.

## L'appareil siffle et n'atteint pas la pression requise.

- Assurez-vous que la soupape de décompression est tournée vers la position SEAL. Si après cette vérification, vous entendez toujours un fort bruit de sifflement, il se peut que votre joint en silicone ne soit pas bien positionné. Appuyez sur START/STOP pour interrompre la cuisson, évacuez la vapeur si nécessaire et retirez le couvercle de cuisson sous pression. Appuyez sur le joint en silicone et assurez-vous qu'il est complètement inséré et bien à plat sur son support. Une fois qu'il est correctement mis en place, vous devriez pouvoir tirer légèrement sur le joint pour le faire tourner.

## L'appareil compte le temps au lieu d'afficher le temps restant.

- Le cycle de cuisson est terminé et l'appareil est en mode de maintien de la température.

## Combien de temps l'appareil nécessite-t-il pour la décompression ?

- Le temps nécessaire pour relâcher la pression dépend de la quantité d'aliments dans l'appareil. Il peut donc varier d'une recette à l'autre. Vérifiez toujours que la soupape à flotteur est abaissée avant d'ouvrir le couvercle. Si l'évacuation de la pression prend plus de temps que d'habitude, débranchez l'appareil et patientez jusqu'à ce que la soupape à flotteur retombe, avant de tenter toute action.

### Un message d'erreur « ADD POT » apparaît sur l'écran.

- La cuve de cuisson ne se trouve pas dans le corps de l'appareil. La cuve de cuisson est nécessaire pour toutes les fonctions.

### Un message d'erreur « OTHR LID » apparaît sur l'écran.

- Le couvercle mis en place n'est pas le bon pour la fonction de cuisson souhaitée. Si vous souhaitez utiliser les fonctions Pressure, Slow Cook, Steam, Sear/Sauté ou Keep Warm, placez le couvercle de cuisson sous pression sur l'appareil et vérifiez qu'il est en position fermée.

### Un message d'erreur « SHUT LID » apparaît sur l'écran.

- Le couvercle de rôtissage est ouvert et doit être fermé pour que la fonction sélectionnée soit activée.

### Un message d'erreur « TURN LID » apparaît sur l'écran.

- Le couvercle de cuisson sous pression n'est pas correctement mis en place. Tournez-le dans le sens horaire jusqu'à entendre un déclic afin de permettre à la fonction de cuisson sélectionnée de démarrer.

### Un message d'erreur « OPEN VENT » apparaît sur l'écran.

- Lors de l'utilisation de la fonction Slow Cook ou Sear/Sauté, si l'appareil détecte une augmentation de la pression, ce message indique que la soupape de décompression se trouve dans la position SEAL.
- Tournez la soupape de décompression vers la position VENT et laissez-la dans cette position pour le reste de la cuisson.
- Si au bout de 5 minutes vous n'avez pas tourné la soupape de décompression vers la position VENT, le programme est annulé et l'appareil s'éteint.

### Un message d'erreur « ADD WTR » apparaît sur l'écran lors de l'utilisation de la fonction Steam.

- Le niveau d'eau est trop bas. Ajoutez de l'eau pour que la cuisson reprenne.

### Un message d'erreur « ADD WTR » apparaît sur l'écran lors de l'utilisation de la fonction Pressure.

- Ajoutez du liquide dans la cuve de cuisson avant de redémarrer le cycle de cuisson sous pression.
- Assurez-vous que la soupape de décompression se trouve dans la position SEAL.
- Assurez-vous que le joint en silicone est correctement positionné.

### Un message « ERR » apparaît.

- L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle au 0800 862 0453.

- Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche homogène sur la grille, la plaque Cook & Crisp ou dans la cuve de cuisson, sans se chevaucher. Si les ingrédients se chevauchent, assurez-vous de les secouer à la moitié du temps de cuisson.
- Il est recommandé d'emballer dans du papier sulfurisé ou du papier aluminium les petits ingrédients risquant de passer à travers la grille.
- Lors du passage de la cuisson sous pression à l'utilisation du couvercle de rôtissage, il est recommandé d'enlever tout liquide se trouvant dans la cuve pour obtenir des résultats de rôtissage optimaux.
- Pour atteindre le temps souhaité plus rapidement, appuyez longuement sur la flèche TIME haut ou bas.
- Pour que les aliments restent chauds et à une température adaptée à la consommation après cuisson, utilisez le mode de maintien de la température (Keep Warm). Pour éviter que les aliments ne sèchent, il est recommandé de maintenir le couvercle fermé et d'utiliser cette fonction juste avant de servir. Pour réchauffer les aliments, utilisez la fonction Air Crisp.
- Pour que la pression monte plus vite, réglez l'appareil sur SEAR/SAUTÉ HIGH. Une fois l'appareil prêt pour la cuisson sous pression, appuyez sur le bouton PRESSURE et continuez comme vous le feriez normalement.

# GARANTIE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

## GARANTIE LIMITÉE À DEUX (2) ANS (GARANTIES LÉGALES ET GARANTIE COMMERCIALE NINJA DE 2 ANS)

Lorsque vous achetez un produit en France en qualité de consommateur, vous bénéficiez des droits statutaires relatifs à la qualité du produit tels qu'ils sont prévus par les articles L217-4 à L217-12 du code de la consommation et des articles 1641 à 1648 et 2232 du code civil (les « droits statutaires » : garantie légale de conformité de 2 ans à compter de la livraison et garantie légale des vices cachés de 2 ans à compter de la découverte du vice). Le client peut faire valoir ces droits statutaires à l'encontre de son revendeur. Toutefois, Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits (les « Produits ») et fournit une garantie commerciale Ninja de 2 ans, afin de vous offrir la possibilité d'exercer votre garantie auprès de nos revendeurs ou auprès de Ninja directement. Cette garantie s'applique uniquement au produit acheté neuf. Ces conditions générales se réfèrent uniquement à nos garanties et ne portent aucune atteinte aux droits statutaires dont vous bénéficiez en tant qu'acheteur. Veuillez noter que la garantie de deux ans est disponible dans tous les pays de l'UE.

Nos conditions de garanties qui sont émises par la SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Allemagne) (« nous », « nos/notre ») sont les suivantes. Elles ne portent aucunement atteinte à vos droits statutaires ou aux obligations de votre revendeur à votre égard. Les mêmes conditions s'appliquent si vous avez acheté le produit directement à Ninja.

### Garanties Ninja®

Un appareil électroménager de cuisine constitue un gros investissement. Votre nouvel appareil doit donc fonctionner correctement le plus longtemps possible. La garantie fournie avec l'appareil reflète la confiance dont le fabricant fait preuve à l'égard de ses produits et témoigne de la qualité de la fabrication.

Vous trouverez une assistance en ligne à l'adresse [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Comment puis-je m'enregistrer afin de faciliter l'utilisation de ma garantie Ninja ?

Vous pouvez enregistrer votre garantie en ligne dans un délai de 28 jours après la date d'achat de votre produit. Pour gagner du temps, préparer les données suivantes de votre appareil :

- N° de modèle
- Numéro de série (seulement si disponible)
- Date d'achat du Produit (reçu ou bon de livraison)

Pour l'enregistrer en ligne, rendez-vous sur le site [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### IMPORTANT

- La garantie couvre votre Produit pendant 2 ans à partir de la date d'achat, "(garanties légales et garantie commerciale parallèle Ninja de deux ans).
- Il est indispensable de conserver le justificatif d'achat. Pour utiliser la garantie, vous devez présenter le justificatif d'achat afin que nous puissions vérifier vos droits. L'impossibilité de présenter un justificatif d'achat valable annulera la garantie.

### Quels sont les avantages de l'enregistrement de ma garantie ?

Lorsque vous enregistrez votre garantie, vous pouvez choisir de recevoir notre newsletter contenant des astuces, conseils et concours. Restez informé(e) sur les nouvelles technologies et les nouveaux produits Ninja. Si vous enregistrez votre garantie en ligne, vous recevez immédiatement la confirmation de la réception de vos coordonnées.

Pour plus de détails concernant notre politique de confidentialité, rendez-vous sur le site [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Quelle est la durée de la garantie commerciale des Produits

Compte tenu de notre confiance dans la conception et le contrôle qualité, votre Produit bénéficie d'une garantie de deux ans, votre (garanties légales et garantie commerciale parallèle Ninja de deux ans).

### Qu'est-ce qui est couvert par la garantie ?

La réparation ou le remplacement (à la discrétion de Ninja) de votre Produit, y compris les pièces et la main-d'œuvre, ainsi que les frais de transport et d'expédition, en cas de défaut de conception, de matériaux et de confection. Notre garantie s'ajoute à vos droits statutaires en tant que consommateur.

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

- Usure normale.
- Les dommages accidentels, les défauts causés par des négligences, un manque d'entretien, une mauvaise utilisation ou une manipulation inappropriée de l'appareil de cuisine n'étant pas conformes aux instructions Ninja® fournies avec votre appareil.
- L'utilisation de l'appareil de cuisine à des fins autres que l'usage domestique normal.

- L'utilisation de pièces non assemblées ou installées conformément aux instructions d'utilisation.
- L'utilisation de pièces et d'accessoires qui ne sont pas des composants d'origine Ninja®.
- Les installations défectueuses (sauf si elles ont été réalisées par Ninja®).
- Les réparations ou les altérations réalisées par des personnes autres que le personnel de Ninja ou ses agents, à moins que vous ne démontriez que les réparations ou les altérations réalisées par des tiers ne sont pas en lien avec le défaut pour lequel vous actionnez la garantie.

### Que se passe-t-il lorsque ma garantie arrive à échéance ?

Ninja conçoit des produits destinés à durer longtemps. Toutefois, il se peut que certains de nos clients veuillent faire réparer leur appareil de cuisine après la fin de la garantie. Vous trouverez une assistance en ligne à l'adresse [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Où puis-je acheter des pièces et des accessoires d'origine Ninja ?

Les pièces de rechange et les accessoires Ninja sont développés par les mêmes ingénieurs qui ont conçu votre appareil de cuisine Ninja. Vous pourrez trouver une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

N'oubliez pas que l'utilisation de pièces n'étant pas d'origine Ninja peut annuler votre garantie du fabricant. Cependant, vos droits statutaires ne sont pas affectés.

### Indépendamment de la garantie commerciale, le vendeur reste tenu de la garantie légale de conformité et de la garantie légale des vices cachés

Les pièces de rechange et les accessoires Ninja sont développés par les mêmes ingénieurs qui ont conçu votre appareil de cuisine Ninja. Vous pourrez trouver une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

N'oubliez pas que l'utilisation de pièces n'étant pas d'origine Ninja peut annuler votre garantie du fabricant. Cependant, vos droits statutaires ne sont pas affectés.

**Article L 217-4 du Code de la consommation :** Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à

sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

**Article L 217-5 du Code de la consommation :** Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

**Article L 217-12 du Code de la consommation :** L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

**Article L 217-16 du Code de la consommation :** Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

**Article 1641 du Code civil :** Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage

auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

**Article 1648, al.1er du Code civil :** L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.