

NINJA[®]

Foodi[®]

MAXPRO

AG651EU

**NOTICE D'UTILISATION ET
GARANTIE NINJA**

Grill d'Intérieur & Plancha



ninjakitchen.eu

MERCI
d'avoir acheté le Grill d'Intérieur & Plancha Ninja® Foodi® Max Pro



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

-  ninjakitchen.eu
-  Scannez le QR code avec un appareil mobile

NOTEZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conservez le reçu)

Boutique d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension
d'alimentation : 220 à 240 V~, 50 à 60 Hz

Watts : 2 460 W

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

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes 84

Pièces..... 86

Découvrez votre Grill d'intérieur & Plancha 87

Modes de cuisson 87

Boutons de commande..... 87

Avant la première utilisation..... 87

Utilisation de votre Grill d'intérieur & Plancha Ninja® Foodi® Max Pro 88

Grille anti-éclaboussures..... 88

Contrôle du grill..... 88

Cuisson en plusieurs fournées 88

Utilisation de votre thermosonde numérique..... 89

Utiliser la thermosonde dans différents scénarios de cuisson .. 90

Comment insérer la thermosonde..... 91

Modes de cuisson..... 92

Grill (Griller) 92

Plancha 92

Roast (Rôtir)..... 94

Air Fry (Frire sans huile) 95

Bake (Cuire au four) 96

Dehydrate (Déshydrater)..... 96

Reheat (Réchauffer)..... 97

Nettoyage et entretien..... 98

Guide de dépannage 99

Enregistrement du produit 100

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il faut toujours prendre quelques précautions simples et respecter les consignes de sécurité qui suivent :

⚠ MISE EN GARDE

- 1 Pour éliminer tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, jetez immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 6 **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- 7 Prévoir un espace d'au moins 15 cm au-dessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.
- 8 **NE PAS** utiliser de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants l'attrapent, s'y emmêlent ou que des personnes trébuchent sur un cordon plus long.
- 9 Afin d'éviter un choc électrique, **NE PAS** immerger le câble, les prises ou l'appareil principal dans de l'eau ou un autre liquide.
- 10 **NE PAS** utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. 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 client.
- 11 **NE JAMAIS** utiliser de prise de courant située sous la surface du plan de travail.
- 12 **NE PAS** placer l'appareil sur une surface chaude, y compris sur ou à proximité de plaques de cuisson électriques ou au gaz chaudes, ou dans un four chaud.
- 13 **NE PAS** laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.
- 14 Utiliser uniquement les accessoires recommandés fournis avec cet appareil ou approuvés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie ou de blessures.
- 15 Avant de placer les accessoires dans l'appareil, s'assurer qu'ils sont propres et secs.
- 16 **NE PAS** utiliser l'appareil avant d'avoir installé la plaque de grill et la grille anti-éclaboussures.
- 17 **TOUJOURS** s'assurer que le couvercle est complètement fermé avant utilisation.
- 18 **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 19 **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne. Cela provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
- 20 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Pendant et après son utilisation, les surfaces de l'appareil sont très chaudes. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisine isolants et les poignées et boutons prévus à cet effet.

- 21 **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson. La plaque de grill et le panier de cuisson deviennent extrêmement chauds lors de la cuisson. Éviter tout contact physique en retirant l'accessoire de l'appareil. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** faire preuve de précaution lors de l'utilisation du produit. Utilisation recommandée d'ustensiles à manche long et de maniques ou de gants de cuisine isolants.
- 22 **NE PAS** utiliser cet appareil pour de la friture à bain d'huile.
- 23 **NE PAS** approcher vos mains du câble de la thermosonde numérique lorsque celle-ci est en marche afin d'éviter de vous brûler ou de vous ébouillanter.
- 24 Nous vous recommandons de vérifier la température interne des aliments en utilisant une sonde externe.
- 25 Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.
- 26 Pour débrancher l'appareil, mettre n'importe quel bouton sur off (arrêt), puis le débrancher lorsque celui-ci n'est pas utilisé, ainsi qu'avant de le nettoyer.
- 27 Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, le démonter, ajouter ou retirer des pièces, ou le ranger.
- 28 **NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux du tampon peuvent se détacher et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 29 Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 30 Faire très attention lors de la manipulation de l'appareil s'il contient de l'huile ou d'autres liquides très chauds.
- 31 **NE PAS** poser d'objets sur l'appareil lorsque le couvercle est fermé, lors de son utilisation et son rangement.
- 32 Veiller à ce que la plaque de grill soit correctement insérée et verrouillée de manière sécurisée.
- 33 Toujours s'assurer que l'appareil ait complètement refroidi avant de retirer les plaques de cuisson.



Invite à lire et à examiner les instructions d'utilisation 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.

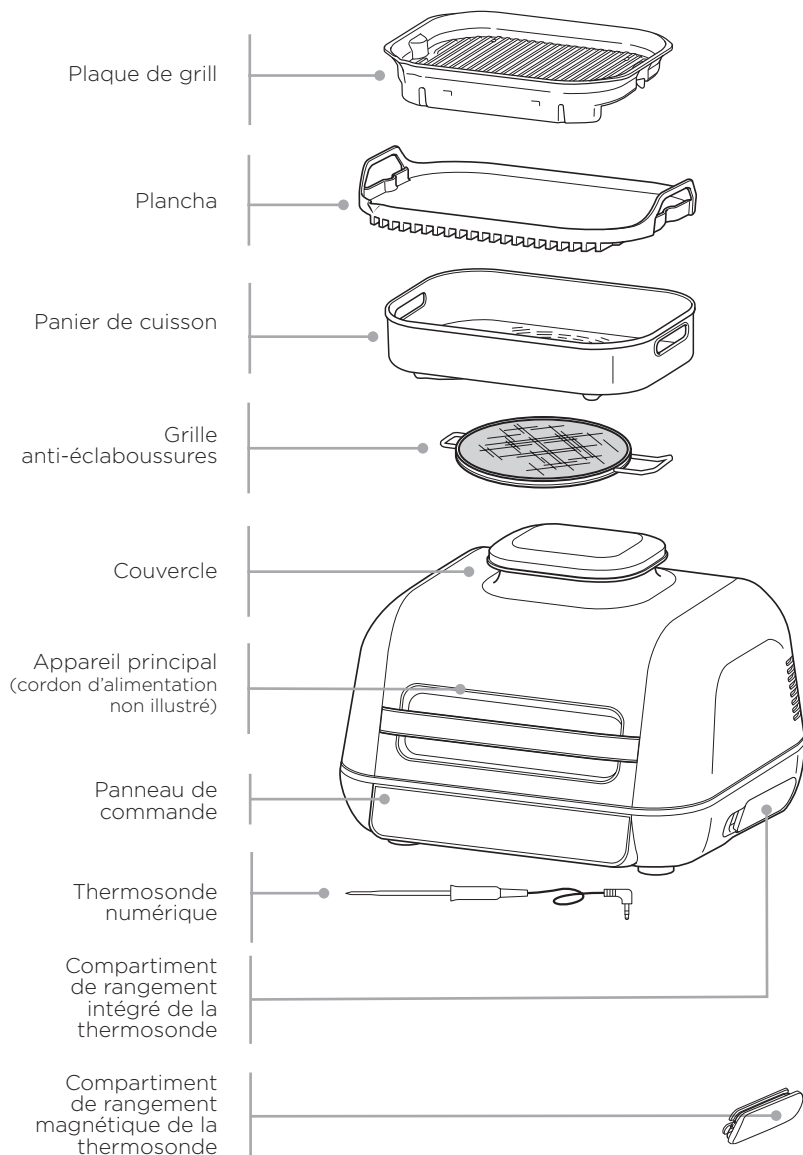


Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.



Pour usage intérieur et domestique uniquement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



REMARQUE : chaque modèle comporte des modes de cuisson différents.

MODES DE CUISSON

GRILL (GRILLER) Cuisson avec le couvercle fermé : chaleur sole voûte, idéale pour griller des morceaux de viande épais, des aliments surgelés ou pour saisir les aliments.

Cuisson avec le couvercle ouvert : idéale pour faire griller des aliments délicats ou des protéines maigres sans trop les cuire.

ROAST (RÔTIR) Pour préparer des viandes tendres, des légumes rôtis, etc.

AIR FRY (FRIRE SANS HUILE) Pour faire dorer et croustiller les aliments, avec peu ou pas d'huile.

BAKE (CUIRE AU FOUR) Pour cuire des gâteaux, pâtisseries, desserts, etc.

PLANCHA Parfaite pour faire cuire des aliments délicats tels que des oignons, des œufs, du poisson ou des fajitas.

REHEAT (RÉCHAUFFER) Pour réchauffer en douceur les aliments et leur rendre un aspect croustillant.

DEHYDRATE (DÉSHYDRATER) Pour déshydrater des fruits, légumes et viandes et préparer des petits en-cas sains.

MANUAL (MODE MANUEL) Permet de régler manuellement la cuisson à cœur de vos aliments à l'aide du bouton principal.

PRESET (PRÉRÉGLAGE) Permet de sélectionner le type d'aliment sur l'écran lorsque la thermosonde est insérée. Sélectionner le type de viande/poisson à l'aide du bouton principal.

COOK LEVEL (RÉSULTAT DE CUISSON) Permet de faire cuire vos aliments selon vos goûts, de bleu à bien cuit.

BOUTONS DE COMMANDE

POWER (ALIMENTATION) Veiller à ce que l'appareil soit bien branché. Pour allumer l'appareil, appuyer sur le bouton

DIAL (BOUTON PRINCIPAL) Pour sélectionner un mode de cuisson ou un paramètre différent, faire tourner le bouton principal

START/STOP (MARCHE/ARRÊT) Appuyer sur le centre du bouton principal pour démarrer ou arrêter le mode de cuisson choisi. Pour la majorité des modes de cuisson, l'appareil commence par une phase de préchauffage, puis la cuisson démarre lorsque la température prédéfinie est atteinte.

TEMP (TEMPÉRATURE) Pour sélectionner la température, appuyer sur le bouton **TEMP** et utiliser le bouton principal afin de régler la température.

TIME (TEMPS DE CUISSON) Pour sélectionner un temps de cuisson, appuyer sur le bouton **TIME**, puis utiliser le bouton principal afin de régler la durée.

FUNCTION (PROGRAMME) Appuyer sur ce bouton pour effacer tous les paramètres ou lorsque la sonde est en mode Rest (Repos) (tant que le préchauffage et la cuisson n'ont pas commencé).

PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE) Après avoir sélectionné le mode, le temps et la température de cuisson, appuyer sur le bouton principal et l'appareil se mettra automatiquement en mode préchauffage. Si vous appuyez sur le bouton **PREHEAT** après avoir appuyé sur le bouton principal, l'appareil annulera la phase de préchauffage (déconseillé).

PRÉCHAUFFER POUR OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS Pour obtenir des plats parfaitement grillés, pensez à préchauffer l'appareil avant d'y placer les aliments. Ajouter des aliments avant la fin du préchauffage peut entraîner une sur-cuisson, un dégagement de fumée et un temps de préchauffage plus long.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirer tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Retirer tous les accessoires de l'emballage et lire attentivement ce manuel. 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 Laver la plaque de grill, la plancha, le panier de cuisson, la thermosonde et la grille anti-éclaboussures dans de l'eau tiède et savonneuse, puis rincer et sécher soigneusement. Tous les accessoires, à l'exception de la thermosonde et de l'espace de rangement de la thermosonde, sont lavables au lave-vaisselle. **NE JAMAIS** laver l'appareil principal ou la thermosonde au lave-vaisselle.
- 4 Ne pas utiliser de brosses ou d'éponges abrasives sur les surfaces de cuisson, car elles risqueraient d'endommager le revêtement.

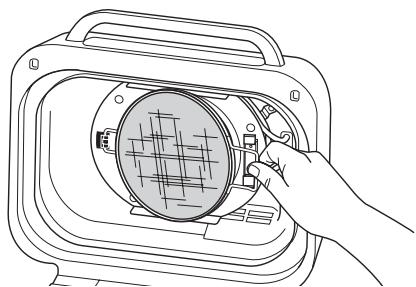
UTILISATION DE VOTRE GRILL D'INTÉRIEUR & PLANCHA NINJA® FOODI® MAX PRO

GRILLE ANTI-ÉCLABOUSSURES

Située sous le couvercle, la grille anti-éclaboussures protège la résistance de chauffe. **TOUJOURS** veiller à ce que la grille anti-éclaboussures soit installée lorsque vous utilisez l'appareil. Dans le cas contraire, un dépôt d'huile se formera sur la résistance de chauffe et pourra provoquer l'apparition de fumée.

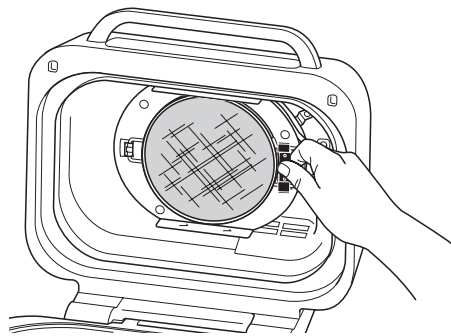
Installation de la grille anti-éclaboussures

Pour installer la grille anti-éclaboussures, enclencher le côté gauche de la grille puis enfoncer le côté droit jusqu'à entendre un « clic ».



Retrait de la grille anti-éclaboussures

Retirer la grille anti-éclaboussures pour le nettoyage après chaque utilisation. Laisser la protection refroidir complètement, puis la décrocher du couvercle en appuyant sur la languette supérieure. Tirer ensuite le manche vers l'avant.



CONTRÔLE DU GRILL

Cuisson avec le couvercle fermé pour une chaleur sole voûte. Idéale pour faire griller des morceaux de viande épais, des aliments surgelés ou pour faire saisir des aliments.

Lors de l'utilisation du mode de cuisson Grill (Griller), vous devrez régler la température de la plaque de grill. Vous trouverez ci-dessous les niveaux de température recommandés pour des ingrédients communs. **L'appareil peut générer de la fumée pendant la cuisson des aliments lorsqu'il est réglé à une température plus élevée que celle recommandée.**

LOW (200 °C)	MED (230 °C)	HI (250 °C)	MAX (260 °C)
- Saucisses - Bacon - Lors de l'utilisation d'une sauce barbecue épaisse	- Viandes surgelées - Viandes marinées/en sauce - Ham-burgers	- Steaks - Poulet - Hot-dogs - Brochettes de viande	- Légumes - Fruits - Pizzas - Fruits de mer frais/surgelés - Brochettes de légumes

Passer en mode grill après l'utilisation d'un autre mode de cuisson

Si l'appareil est déjà chaud suite à l'utilisation d'un autre mode de cuisson, « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) peut apparaître directement sur l'écran. Il est recommandé de laisser la plaque de grill chauffer pendant au moins 6 minutes avant de mettre des ingrédients dessus.

Cuisson en plusieurs fournées

Si vous faites cuire plus de deux fournées consécutives, il est recommandé de vider la graisse et l'huile de la cuve de cuisson amovible. Il est également VIVEMENT recommandé de nettoyer la grille anti-éclaboussures entre chaque utilisation. Ceci permettra d'éviter à l'huile de prendre feu et de produire de la fumée.

UTILISATION DE VOTRE GRILL D'INTÉRIEUR & PLANCHA NINJA® FOODI® MAX PRO - SUITE

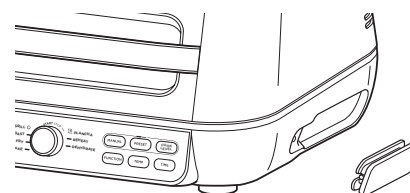
UTILISATION DE VOTRE THERMOSONDE NUMÉRIQUE

IMPORTANT : NE PAS placer vos mains sur le câble de la thermosonde numérique lorsque celle-ci est en marche, afin d'éviter de vous brûler ou de vous ébouillanter.

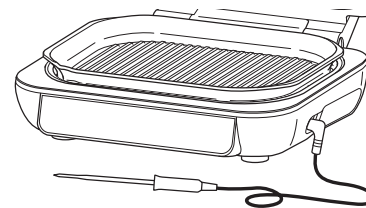
Avant la première utilisation

Veiller à ce que la prise de la thermosonde ne présente aucun résidu et que le câble ne soit pas emmêlé avant le branchement. Manipuler le câble avec précaution.

- 1 Tirer le compartiment de rangement magnétique de la thermosonde vers la partie extérieure droite de l'appareil. Dérouler ensuite le câble hors du compartiment pour sortir la thermosonde.



- 2 Brancher la thermosonde dans la prise sur le côté droit de l'appareil. Appuyer fermement sur la fiche jusqu'à entendre un « clic ». Repositionner le compartiment de rangement sur le côté de l'appareil.
- 3 Une fois la thermosonde branchée, celle-ci active les boutons PRESET (Préréglage) et MANUAL (Mode manuel). Faire tourner le bouton principal pour sélectionner le mode de cuisson souhaité (par ex. Grill [Griller]) et la température de cuisson.



REMARQUE : il est inutile de définir un temps de cuisson. L'appareil éteint automatiquement la résistance de chauffe et vous avertit lorsque la cuisson est terminée.

- 4 Pour la fonction PRESET (Préréglage), appuyer sur le bouton **PRESET** et sélectionner le type d'aliment à l'aide du bouton principal. Appuyer ensuite sur le bouton **COOK LEVEL** (Résultat de cuisson) et sélectionner votre type de cuisson préférée (bleu à bien cuit) à l'aide du bouton principal.

REMARQUE : vous cuisinez différent(e)s viandes/poissons ou avec des résultats de cuisson différents ? Consulter la page 10 pour plus d'informations sur la programmation.

WELL
MED WELL
MED
MED RARE
RARE

Pour le mode MANUAL (Mode manuel), appuyer sur le bouton **MANUAL** et utiliser les températures de cuisson à cœur recommandées ci-dessous.

TYPE D'ALIMENT :	RÉGLER SUR :
Poisson	Saignant (50 °C)
	À point (55 °C)
	Cuit (60 °C)
	Bien cuit (65 °C)
Poulet/Dinde	Bien cuit (75 °C)
Porc	Saignant (50 °C)
	À point (55 °C)
	Cuit (65 °C)
	Bien cuit (70 °C)
Bœuf/Agneau	Bleu (50 °C)
	Saignant (55 °C)
	À point (60 °C)
	Cuit (65 °C)
	Bien cuit (70 °C)

REMARQUE : veuillez vous référer aux recommandations de l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) afin d'obtenir les températures de cuisson sûre des aliments.

REMARQUE : les résultats de cuisson préréglés pour BEEF/LAMB (BŒUF/AGNEAU) sont inférieurs aux recommandations normales, car l'appareil tient compte de la poursuite de la cuisson par chaleur résiduelle de 5 à 10 °C.

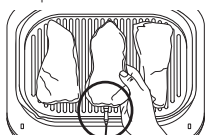
UTILISATION DE VOTRE GRILL D'INTÉRIEUR & PLANCHA NINJA® FOODI® MAX PRO - SUITE

5 Placer l'accessoire requis pour le mode de cuisson que vous avez sélectionné et fermer le couvercle. Appuyer sur le bouton principal pour lancer le préchauffage.

6 Lorsque l'appareil est en cours de préchauffage, insérer la thermosonde horizontalement au centre de la partie la plus épaisse du morceau à cuire.

Consulter le tableau sur la page adjacente pour plus d'informations sur le positionnement de la thermosonde.

7 Lorsque le préchauffage est terminé et que « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) apparaît à l'écran, ouvrir le couvercle, placer les aliments avec la thermosonde dans l'appareil, puis fermer le couvercle sur le câble de la thermosonde si le mode de cuisson le requiert.



Positionnement correct de la thermosonde.
La poignée de la thermosonde doit être complètement à l'intérieur de l'appareil.

8 La barre de progression en haut de l'écran indique les étapes de cuisson. Les étapes clignotent lorsqu'elles sont en cours jusqu'à atteindre le résultat de cuisson souhaité.

WELL
MED WELL
MED
MED RARE
RARE

REMARQUE : pour les modes de cuisson Grill (Griller), Plancha, Roast (Rôti) et Air Fry (Frire sans huile), l'appareil émet un signal sonore et affiche FLIP (Retourner). Cette action n'est pas obligatoire, mais elle est recommandée.

9 L'appareil s'arrête automatiquement lorsque la cuisson est presque terminée, car il tient compte de la poursuite de la cuisson liée à la chaleur résiduelle, et « GET FOOD » (Sortir les aliments) apparaît à l'écran.

10 Transférer le morceau de viande/poisson dans une assiette lorsque l'écran affiche REST (Repos). Vous pouvez retirer la thermosonde avant de transférer les aliments. Le morceau de viande/poisson va continuer à cuire par chaleur résiduelle jusqu'au résultat de cuisson souhaité, ce qui prend 3 à 5 minutes. Ceci est une étape importante. En effet, ne pas laisser le plat reposer peut entraîner une sous-cuisson. Le temps de cuisson par chaleur résiduelle varie selon la taille, la découpe et le type de d'aliment choisi.

REMARQUE : la thermosonde sera BRÛLANTE. Utiliser des maniques ou une pince pour la sortir des aliments.

REMARQUE : pour contrôler la température à cœur des autres morceaux de viande/poisson, appuyer sur le bouton MANUAL (Mode manuel) et le maintenir enfoncé, puis insérer la thermosonde dans chaque morceau.

UTILISER LA THERMOSONDE DANS DIFFÉRENTS SCÉNARIOS DE CUISSON :

Cuire 2 morceaux de viande/poisson ou plus de la même taille avec différents résultats de cuisson :

- Sélectionner le résultat de cuisson le plus élevé nécessaire.
- Insérer la thermosonde dans le morceau présentant le résultat de cuisson attendu le plus élevé.
- Après le préchauffage, placer les morceaux de viande/poisson à l'intérieur du grill. Lorsque la barre de progression indique que le résultat de cuisson le plus faible souhaité est atteint, retirer le morceau sans la thermosonde.
- Poursuivre la cuisson du morceau restant jusqu'à atteindre le résultat de cuisson souhaité.

Cuire 2 morceaux de viande/poisson ou plus de tailles différentes :

- Insérer la thermosonde dans le plus petit morceau et sélectionner le résultat de cuisson souhaité à l'aide de la fonction Preset (Préréglage).
- Une fois la cuisson terminée, sortir les morceaux de l'appareil.
- À l'aide de maniques, transférer la thermosonde dans le plus gros morceau et sélectionner le résultat de cuisson souhaité à l'aide des flèches à gauche du panneau de commande.

Cuire 2 morceaux ou plus de viande/poisson différents :

- Insérer la thermosonde dans le morceau nécessitant le résultat de cuisson le plus faible.
- Sélectionner la température à cœur souhaitée à l'aide de la fonction Manual (Mode manuel).
- Une fois la cuisson terminée, sortir les morceaux de viande/poisson de l'appareil.
- À l'aide de maniques, transférer la thermosonde dans l'autre morceau et sélectionner le résultat de cuisson souhaité à l'aide de la fonction Manual (Mode manuel).

UTILISATION DE VOTRE GRILL D'INTÉRIEUR & PLANCHA NINJA® FOODI® MAX PRO - SUITE

COMMENT INSÉRER LA SONDE

REMARQUE : N'UTILISEZ PAS la sonde avec des aliments congelés ou des morceaux supérieurs à 1,5 cm

TYPE D'ALIMENT :	POSITIONNEMENT	CORRECT	INCORRECT
Steaks Côtes de porc Côtes d'agneau Escalopes de poulet Burgers Filet mignon Filets de poisson	• Insérer la thermosonde horizontalement au centre de la partie la plus épaisse du morceau de viande/poisson. • Veiller à introduire l'embout de la thermosonde tout droit dans le centre du morceau, et non incliné vers le bas ou vers le haut. • Veiller à ce que la thermosonde se trouve à proximité de l'os (sans le toucher) et à distance de corps gras ou de cartilage. REMARQUE : la partie la plus épaisse d'un morceau n'est pas toujours située au centre. Il est essentiel que l'extrémité de la thermosonde se trouve dans la partie la plus épaisse pour obtenir les résultats souhaités.		
Poulet entier	• Insérer la thermosonde horizontalement dans la partie la plus épaisse du filet, parallèlement à l'os (sans le toucher). • Veiller à ce que le haut de la thermosonde se trouve au centre de la partie la plus épaisse du filet, sans le traverser de part en part jusque dans la cavité.		

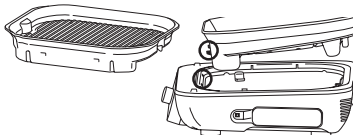
MODES DE CUISSON

Grill (Griller)

Cuire les aliments délicats et les protéines maigres, comme les brochettes ou les légumes, avec le couvercle ouvert pour une chaleur de sole uniquement.

Cuire les morceaux de viande épais ou surgelés, avec le couvercle fermé pour une chaleur sole voûte.

- 1 Pour installer la plaque de grill, positionner et enclencher l'avant de la plaque puis appuyer sur l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Veiller à ce que la grille anti-éclaboussures soit bien en place et fermer le couvercle.



- 2 Veiller à ce que l'appareil soit branché et appuyer sur pour l'allumer. Le mode Grill (Griller) sera sélectionné par défaut.
- 3 Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Pour ajuster la température, appuyer sur le bouton **TEMP** (Température) et faire tourner le bouton principal.
- 4 Appuyer sur le bouton **TIME** (Temps de cuisson) et faire tourner le bouton principal pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
- 5 Appuyer sur le bouton principal pour lancer le préchauffage. La barre de progression s'allume. Le préchauffage de l'appareil dure environ 4 à 7 minutes.
- 6 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil émet un signal sonore et « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) apparaît sur l'écran.
- 7 Ouvrir le couvercle et placer les ingrédients sur la plaque de grill. Fermer le couvercle lors de la cuisson de morceaux de viande épais ou surgelés. Garder le couvercle ouvert lors de la cuisson d'aliments délicats ou de protéines maigres.
- 8 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et « END » (Fin) apparaît sur l'écran.
- 9 Retirer les aliments de la plaque de grill.
- 10 Retirer la plaque de grill en appuyant sur le bouton de déverrouillage orange situé sur le côté gauche de l'appareil. La plaque se déverrouille à l'arrière, et vous pouvez ensuite la soulever pour la sortir de l'appareil.

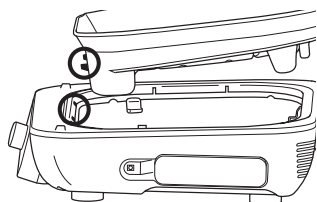


Plancha

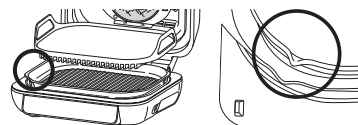
Cuire les aliments qui requièrent une attention constante ou qui nécessitent d'être retournés ou mélangés en continu, comme les légumes émincés ou les œufs au plat, avec le couvercle ouvert pour une chaleur de sole.

Faire fondre du fromage, dorer ou cuire des aliments plus épais avec le couvercle fermé pour une chaleur sole voûte.

- 1 Pour installer la plaque de grill, positionner et enclencher l'avant de la plaque puis appuyer sur l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Veiller à ce que la grille anti-éclaboussures soit en place.



- 2 Positionner à plat la plancha sur la plaque de grill. Aligner le bord de la plancha avec le bord de la plaque de grill (si vous l'installez incorrectement, la plancha risque de s'incliner vers l'avant). Fermer le couvercle.



- 3 Veiller à ce que l'appareil soit branché et appuyer sur pour l'allumer.
- 4 Sélectionner le programme **PLANCHA** à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Pour ajuster la température, appuyer sur le bouton **TEMP** (Température) et faire tourner le bouton principal.
- 5 Appuyer sur le bouton **TIME** (Temps de cuisson) et faire tourner le bouton principal pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
- 6 Appuyer sur le bouton principal pour lancer le préchauffage. La barre de progression s'allume. Le préchauffage de l'appareil dure environ 7 à 9 minutes.

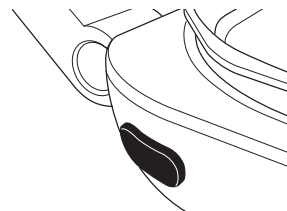
PRE

MODES DE CUISSON - SUITE

- 7 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) apparaît sur l'écran.
- 8 Ouvrir le couvercle et placer les ingrédients sur la plancha. La minuterie se déclenchera 15 secondes plus tard. Laisser le couvercle ouvert sauf indication contraire.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de viandes en plusieurs fournées, nous vous recommandons de fermer le couvercle entre chaque fournée et de laisser le programme suivre son cours pendant 2 à 3 minutes avant d'ajouter d'autres aliments.

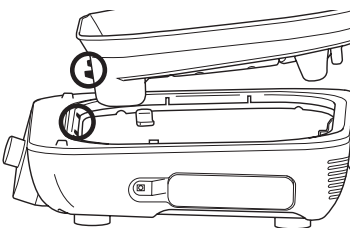
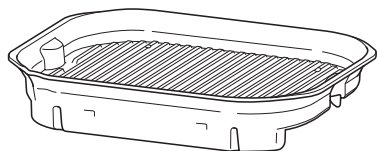
- 9 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et « END » (Fin) apparaît sur l'écran.
- 10 Retirer les aliments de la plancha, puis la retirer de la plaque de grill.
- 11 Retirer la plaque de grill en appuyant sur le bouton de déverrouillage orange situé sur le côté gauche de l'appareil. La plaque se déverrouille à l'arrière et vous pouvez ensuite la soulever.



MODES DE CUISSON - SUITE

Roast (Rôtir)

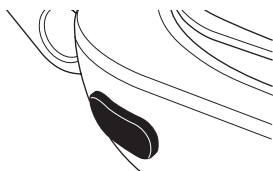
- 1 Pour installer la plaque de grill, positionner et enclencher l'avant de la plaque puis appuyer sur l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Veiller à ce que la grille anti-éclaboussures soit bien en place et fermer le couvercle.



- 2 Veiller à ce que l'appareil soit branché et appuyer sur (🔌) pour l'allumer.
- 3 Sélectionner **ROAST** (Rôtir) à l'aide du bouton principal. La température par défaut apparaîtra sur l'écran. Pour ajuster la température, appuyer sur le bouton **TEMP** (Température) et faire tourner le bouton principal.
- 4 Appuyer sur le bouton **TIME** (Temps de cuisson) et sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton principal.
- 5 Appuyer sur le bouton principal pour lancer le préchauffage. La barre de progression s'illumine. Le préchauffage de l'appareil dure environ 3 minutes.

REMARQUE : Le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, mais vous pouvez l'omettre en appuyant sur le bouton **PREHEAT** (Préchauffage). **ADD FOOD** (Ajouter des aliments) s'affiche à l'écran.

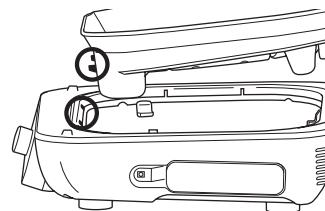
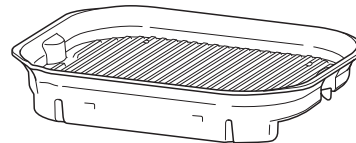
- 6 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) apparaît sur l'écran.
- 7 Ouvrir le couvercle et placer les ingrédients sur la plaque de grill. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.
- 8 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et « END » (Fin) apparaît sur l'écran.
- 9 Retirer les aliments de la plaque de grill.
- 10 Retirer la plaque de grill en appuyant sur le bouton de déverrouillage orange situé sur le côté gauche de l'appareil. La plaque se déverrouille à l'arrière et vous pouvez ensuite la soulever.



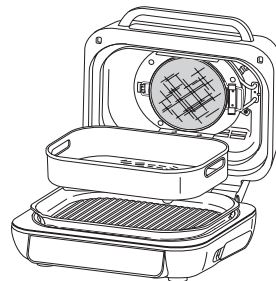
MODES DE CUISSON - SUITE

Air Fry (Frire sans huile)

- 1 Pour installer la plaque de grill, positionner et enclencher l'avant de la plaque puis appuyer sur l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Veiller à ce que la grille anti-éclaboussures soit en place.



- 2 Placer le panier de cuisson sur la plaque, puis le positionner de manière à ce qu'il soit aligné avec l'arrière de la plaque de grill et que les pieds du panier s'enclenchent dans les emplacements prévus à cet effet sur la plaque de grill. Fermer ensuite le couvercle.



- 3 Veiller à ce que l'appareil soit branché et appuyer sur (🔌) pour l'allumer.
- 4 Sélectionner **AIR FRY** (Frire sans huile) à l'aide du bouton principal. La température par défaut apparaîtra sur l'écran. Pour ajuster la température, appuyer sur le bouton **TEMP** (Température) et faire tourner le bouton principal.
- 5 Appuyer sur le bouton **TIME** (Temps de cuisson) et sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton principal.

- 6 Appuyer sur le bouton principal pour lancer le préchauffage. La barre de progression s'allume. Le préchauffage de l'appareil dure environ 3 minutes.
- 7 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) apparaît sur l'écran.

REMARQUE : le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, mais vous pouvez l'omettre en appuyant sur le bouton **PREHEAT** (Préchauffage). Dès que l'écran indique **ADD FOOD** (Ajouter des aliments), ouvrir et fermer le couvercle pour commencer la cuisson.

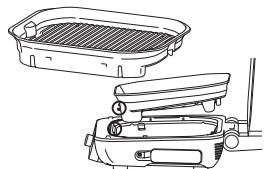
- 8 Ouvrir le couvercle et mettre les ingrédients dans le panier de cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.
- 9 Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de remuer fréquemment les ingrédients. Lors de l'ouverture du couvercle, l'appareil se met en pause. Utiliser des gants ou des pinces avec des embouts en silicone pour secouer le panier. Remettre ensuite le panier en place et fermer le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement une fois le couvercle refermé.
- 10 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et « END » (Fin) apparaît sur l'écran.
- 11 Retirer le panier de cuisson de la plaque de grill.
- 12 Retirer la plaque de grill en appuyant sur le bouton de déverrouillage orange situé sur le côté gauche de l'appareil. La plaque se déverrouille à l'arrière et vous pouvez ensuite la soulever.



MODES DE CUISSON - SUITE

Bake (Cuire au four)

- 1 Pour installer la plaque de grill, positionner et enclencher l'avant de la plaque puis appuyer sur l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Veiller à ce que la grille anti-éclaboussures soit bien en place et fermer le couvercle.



- 2 Veiller à ce que l'appareil soit branché et appuyer sur pour l'allumer.
- 3 Sélectionner **BAKE** (Cuire au four) à l'aide du bouton principal. La température par défaut apparaîtra sur l'écran. Pour ajuster la température, appuyer sur le bouton **TEMP** (Température) et faire tourner le bouton principal.
- 4 Appuyer sur le bouton **TIME** (Temps de cuisson) et sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton principal.
- 5 Appuyer sur le bouton principal pour lancer le préchauffage. La barre de progression s'allume. Le préchauffage de l'appareil dure environ 3 minutes.

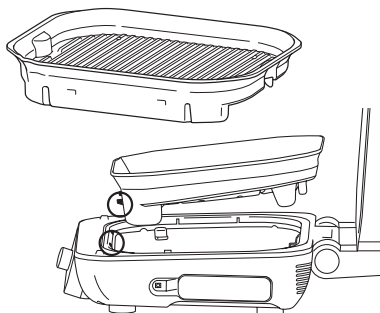
REMARQUE : Le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, mais vous pouvez l'omettre en appuyant sur le bouton **PREHEAT** (Préchauffage). Dès que l'écran indique **ADD FOOD** (Ajouter des aliments), ouvrir et fermer le couvercle pour commencer la cuisson.

- 6 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et « **ADD FOOD** » (Ajouter des aliments) apparaît sur l'écran.
- 7 Ouvrir le couvercle et placer les ingrédients sur la plaque ou placer le moule à cake sur la plaque. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.
- 8 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et « **END** » (Fin) apparaît sur l'écran.
- 9 Retirer les aliments de la plaque de grill.
- 10 Retirer la plaque de grill en appuyant sur le bouton de déverrouillage orange situé sur le côté gauche de l'appareil. La plaque se déverrouille à l'arrière, et vous pouvez ensuite la soulever pour la sortir de l'appareil.



Dehydrate (Déshydrater)

- 1 Pour installer la plaque de grill, positionner et enclencher l'avant de la plaque puis appuyer sur l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Veiller à ce que la grille anti-éclaboussures soit en place.



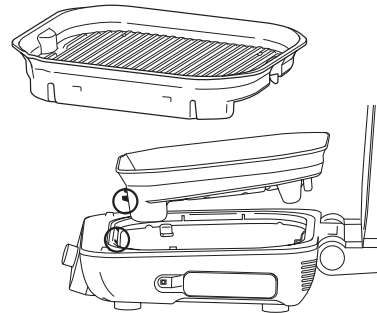
- 2 Placer le panier de cuisson sur la plaque de grill et ajouter les ingrédients dans le panier. Fermer le couvercle, car le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce programme.
- 3 Veiller à ce que l'appareil soit branché et appuyer sur pour l'allumer.
- 4 Sélectionner le programme **DEHYDRATE** (Déshydrater) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Pour ajuster la température, appuyer sur le bouton **TEMP** (Température) et faire tourner le bouton principal.
- 5 Appuyer sur le bouton **TIME** (Temps de cuisson) et sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton principal.
- 6 Appuyer sur le bouton principal pour démarrer le programme. (L'appareil n'effectue pas de préchauffage en mode Dehydrate [Déshydrater]).
- 7 Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et « **END** » (Fin) apparaît sur l'écran.
- 8 Retirer les ingrédients et le panier de la plaque de grill.
- 9 Retirer la plaque de grill en appuyant sur le bouton de déverrouillage orange situé sur le côté gauche de l'appareil. La plaque se déverrouille à l'arrière, et vous pouvez ensuite la soulever pour la sortir de l'appareil.



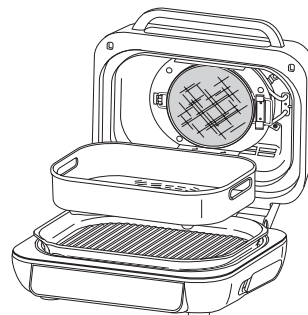
MODES DE CUISSON - SUITE

Reheat (Réchauffer)

- 1 Pour installer la plaque de grill, positionner et enclencher l'avant de la plaque puis appuyer sur l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Veiller à ce que la grille anti-éclaboussures soit en place.



- 2 Placer le panier de cuisson sur la plaque, puis le positionner de manière à ce qu'il soit aligné avec l'arrière de la plaque de grill et que les pieds du panier s'enclenchent dans les emplacements prévus à cet effet sur la plaque de grill. Ajouter les ingrédients, puis fermer le couvercle.



- 3 Veiller à ce que l'appareil soit branché et appuyer sur pour l'allumer.
- 4 Sélectionner le programme **REHEAT** (Réchauffer) à l'aide du bouton principal. La température par défaut apparaîtra sur l'écran. Pour ajuster la température, appuyer sur le bouton **TEMP** (Température) et faire tourner le bouton principal.

REMARQUE : Pour contrôler la température à cœur de vos aliments à l'aide de la thermosonde, appuyer sur **MANUAL** (Mode Manuel) pendant 2 secondes. La température à cœur s'affichera à l'écran pendant 5 secondes.

- 5 Appuyer sur le bouton **TIME** (Temps de cuisson) et sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton principal. Appuyer sur le bouton principal pour démarrer la cuisson (l'appareil n'effectue pas de préchauffage en mode Reheat [Réchauffer]). La cuisson commence et le minuteur démarre.
- 6 Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de remuer fréquemment les ingrédients. Lors de l'ouverture du couvercle, la cuisson s'interrompt. Utiliser des pinces avec des embouts en silicone ou des maniques pour secouer le panier, puis refermer le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement une fois le couvercle refermé.
- 7 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et « **END** » (Fin) apparaît sur l'écran.
- 8 Retirer le panier de cuisson de la plaque de grill.
- 9 Retirer la plaque de grill en appuyant sur le bouton de déverrouillage orange situé sur le côté gauche de l'appareil. La plaque se déverrouille à l'arrière et vous pouvez ensuite la soulever.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation. Laisser toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

- Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Laisser le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments pour permettre un refroidissement plus rapide de l'appareil.
- La plaque de grill, la plancha, le panier de cuisson et la grille anti-éclaboussures sont lavables au lave-vaisselle. La thermosonde et le porte-sonde **NE SONT PAS** lavables au lave-vaisselle.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous recommandons de rincer la plaque de grill, la plancha, le panier de cuisson et la grille anti-éclaboussures à l'eau chaude avant de les mettre au lave-vaisselle.
- Laisser toutes les pièces sécher à l'air libre ou les essuyer à l'aide d'un chiffon après le nettoyage à la main.
- Le couvercle intérieur doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide après chaque utilisation pour désodoriser l'appareil et retirer les résidus de graisse.

REMARQUE : la thermosonde numérique et le porte-sonde doivent uniquement être lavés à la main. **NE PAS** immerger la thermosonde dans de l'eau ou tout autre liquide. Nous recommandons de nettoyer la thermosonde à l'aide d'un chiffon humide uniquement.

- Si des résidus d'aliment ou de la graisse restent collés à la plaque de grill, la grille anti-éclaboussures ou toute autre pièce amovible, faire tremper la pièce dans de l'eau chaude et savonneuse avant le nettoyage.
- Nettoyer la grille anti-éclaboussures après chaque utilisation. Laisser tremper la grille anti-éclaboussures toute une nuit permettra de ramollir la graisse incrustée. Après le trempage, utiliser une brosse pour enlever la graisse du cadre en inox et des languettes avant.
- Réaliser un nettoyage approfondi de la grille anti-éclaboussures en la mettant dans une poêle ou casserole d'eau bouillante pendant 10 minutes. Rincer ensuite avec de l'eau à température ambiante, et laisser sécher complètement.
- Nettoyer doucement l'intérieur du couvercle à l'aide d'un chiffon humide.

REMARQUE : NE JAMAIS utiliser d'instruments ou de nettoyants abrasifs. **NE JAMAIS** immerger l'appareil principal dans de l'eau ou d'autres liquides.

- Lors du rangement des accessoires, placer un chiffon ou une serviette en papier entre chaque élément pour protéger les surfaces dotées d'un revêtement.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

- **« ADD FOOD » (Ajouter des aliments) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
L'appareil a terminé le préchauffage et il est maintenant temps d'ajouter vos ingrédients.
- **« Shut Lid » (Fermer le couvercle) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
Le couvercle est ouvert et doit être fermé pour que le mode cuisson sélectionné démarre.
- **« Plug In » (Brancher) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
La thermosonde n'est pas branchée dans la prise du côté droit du panneau de commande. Brancher la thermosonde avant de poursuivre. Appuyer sur la thermosonde jusqu'à entendre un « clic ».
- **« PRBE ERR » (Erreur thermosonde) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
Cette erreur signifie que la cuisson s'est interrompue avant que les aliments n'atteignent la température à cœur souhaitée. Afin de protéger l'appareil, la cuisson ne peut fonctionner que pendant un certain temps à des températures spécifiques.
- **« Add Plate » (Ajouter la plaque) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
La plaque de grill doit être installée dans la base de l'appareil avant la cuisson. Ajouter la plaque de grill.
- **« E » (Erreur) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez contacter le Service Client au +33 (0800) 908 874. Afin de faciliter notre démarche d'assistance, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur le site <https://ninjakitchen.eu> et garder le produit à portée de main lorsque vous nous appelez.
- **Pour quelle raison mes aliments sont-ils sur-cuits ou sous-cuits, même si j'utilise la thermosonde ?**
Il est important d'insérer la thermosonde sur toute sa longueur dans la partie la plus épaisse du morceau de viande/poisson pour obtenir le relevé le plus précis possible. Veiller à laisser reposer les aliments 3 à 5 minutes pour finaliser la cuisson. Pour plus d'informations, consulter la section Utiliser la thermosonde numérique.
- **Pourquoi l'appareil est-il silencieux lors de la phase de préchauffage du mode de cuisson Plancha alors que la barre de progression s'affiche ?**
Tant que la barre de progression s'affiche, votre appareil est en cours de préchauffage. Le mode de cuisson Plancha préchauffe la plaque inférieure et met en marche le ventilateur plusieurs minutes après le début du cycle de préchauffage.
- **Puis-je annuler ou ignorer le préchauffage ?**
Le préchauffage est fortement recommandé pour de meilleurs résultats, mais vous pouvez l'omettre en appuyant sur le bouton PREHEAT (Préchauffage) après avoir appuyé sur le bouton principal. Dès que l'écran indique « ADD FOOD » (Ajouter des aliments), ouvrir et fermer le couvercle pour commencer la cuisson.
- **Dois-je ajouter mes ingrédients avant ou après le préchauffage ?**
Pour de meilleurs résultats, laisser l'appareil préchauffer avant d'y placer des ingrédients.
- **Pourquoi mon appareil dégage-t-il de la fumée ?**
Lors de l'utilisation des modes de cuisson Grill (Griller) et Plancha, toujours choisir le réglage de température recommandé. Les réglages recommandés sont disponibles dans le Livret de recettes. Veiller à ce que la grille anti-éclaboussures soit bien installée.
- **Comment puis-je mettre l'appareil en pause pour vérifier la cuisson des aliments ?**
Lorsque le couvercle est ouvert pendant la cuisson, l'appareil se met automatiquement en pause, sauf lorsque vous utilisez les modes de cuisson Grill (Griller) et Plancha.
- **La poignée de la thermosonde ne risque-t-elle pas de fondre si elle touche la plaque de grill chaude ?**
Non. La poignée est conçue en silicone résistant aux températures élevées de l'appareil.
- **Pour quelle raison l'appareil propose-t-il 9 niveaux de réglage pour le bœuf ?**
Les goûts varient d'une personne à l'autre. Cette échelle de 1 à 9 offre un vaste éventail d'options pour chaque résultat de cuisson, afin de la personnaliser selon vos envies.
- **Puis-je utiliser le mode de cuisson Plancha et ses accessoires après avoir utilisé la plaque de grill ?**
Oui, mais nous vous recommandons de nettoyer la plaque de grill avant et de veiller à ce qu'il n'y ait pas de saletés qui puissent entraver le contact entre la plancha et la plaque de grill.

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.

Notre service d'assistance téléphonique à la clientèle (0800 908 874) est ouvert de 9 h à 18 h, du lundi au vendredi. L'appel est gratuit et vous serez directement mis en contact avec un représentant Ninja. Vous trouverez également une assistance en ligne à l'adresse 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.

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 commerciale Ninja ?

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.

Quelle est la durée de la garantie des Produits ?

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

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie commerciale Ninja ?

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 commerciale Ninja ?

- 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.

GARANTIE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

- 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.

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.

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.

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.