

NINJA®

MC760C
OWNER'S GUIDE
GUIDE D'UTILISATION

Multi-Cooker Plus Mijoteuse Plus



ninjakitchen.com
1-877-646-5288

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

For Household Use Only

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR MULTI-COOKER PLUS.

POLARIZED PLUG

⚠ WARNING: To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. **DO NOT** modify the plug in any way.

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

⚠ WARNING:

To reduce the risk of fire, electric shock, serious injury, death or damage when using this appliance, follow these basic safety precautions.




- ⚠ CAUTION:** To reduce the risk of electric shock, cook only in the pot provided or in a container recommended by SharkNinja placed in the provided pot. **DO NOT** use the appliance without the removable cooking pot inside.
- Read all instructions prior to using the appliance and its accessories.
- DO NOT** allow young children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- To protect against electrical shock, **DO NOT** submerge the unit or allow the power cord to come into contact with water or any other liquid. If the unit falls into liquid, unplug the power cord from the electrical outlet immediately. **DO NOT reach into the liquid.**
- Please note that the appliance will become hot during use. **DO NOT** touch hot surfaces; **ALWAYS** use the side handles on the cooking system to relocate. **ALWAYS** use oven mitts or pot holders when removing the pot.
- Remove the power cord from the electrical outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the electrical outlet. **NEVER** pull from the power cord. Allow the appliance to cool before adding or removing parts.
- DO NOT** abuse the power cord. **NEVER** carry the appliance by the power cord or yank it to disconnect from electrical outlet; instead grasp the plug and pull to disconnect.
- DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to SharkNinja Operating LLC for examination, repair or adjustment.
- Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance. Return the appliance to SharkNinja Operating LLC for any other servicing.
- DO NOT** let the power cord touch hot surfaces such as the stove.


- 11 **ALWAYS** use the appliance on a dry, level surface.
- 12 **Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. ALWAYS use oven mitts or pot holders when moving the cooking system. Allow hot oil to cool prior to removal or cleaning the appliance.**
- 13 To avoid possible steam damage, place the cooking system away from walls and cabinets during use.
- 14 When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, use of an insulated heat pad or trivet is recommended.
- 15 **Use extreme caution when removing the lid after cooking. Serious burns can result from the steam inside. ALWAYS lift and tilt the lid away from you when removing, using care to ensure water does not drip back into the appliance.**
- 16 **DO NOT** use outdoors or anywhere the cord or unit housing might come into contact with water while in use.
- 17 **DO NOT** use the appliance for anything other than its intended use.
- 18 **DO NOT** obstruct the steam release vent during use.
- 19 **ALWAYS** position the steam vent hole in the lid away from you.
- 20 **DO NOT** place or operate this appliance on or near any hot surfaces (such as a gas or electric burner or stove or in a heated oven).
- 21 The use of attachments or accessories not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock, or personal injury.
- 22 **DO NOT** use this appliance for deep frying.
- 23 To disconnect, press the Power button to turn the appliance off, then remove the plug from the wall outlet.
- 24 This appliance has a cutoff switch that will not allow the appliance to heat if the cooking pot is not inserted into the housing or removed while cooking.
- 25 **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled in it, and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- 26 To avoid the possibility of the cooking system accidentally being pulled off the countertop or tabletop, which could result in damage to the cooking system or personal injury, **DO NOT** let the power cord hang over the edge of the counter or table.
- 27 Leaving food out too long at room temperature can cause bacteria to grow to dangerous levels that can cause illness. In the event of a loss of power, your unit will shut completely off. It is recommended to dispose of any food that has sat at room temperature for 1 hour without cooking.
- 28 Outlet voltages can vary affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended by the Food and Drug Administration.
- 29 **THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use outdoors.
- 30 Intended for countertop use only.
- 31 **WARNING.** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. **NEVER** drape cord over edge of counter, **NEVER** use with an extension cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



REGISTER YOUR PURCHASE

-  registeryourninja.com
-  1-877-646-5288
-  Scan QR code using mobile device

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

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____
Serial Number: _____
Date of Purchase (Keep receipt): _____
Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V, 60Hz
Watts: 1200W

PLEASE READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

These instructions are designed to help you get a complete understanding of your new Ninja Multi-Cooker Plus.

If you have any questions, please call our customer service line at 1-877-646-5288.

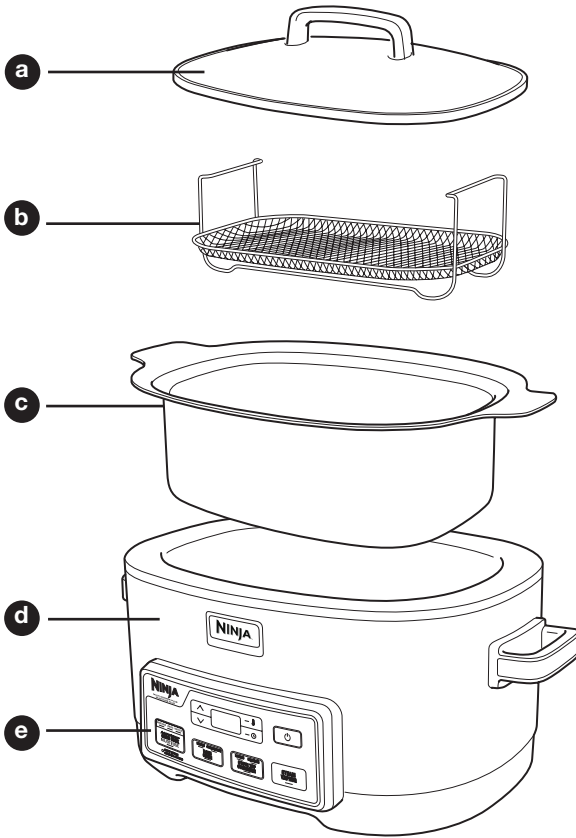


Contents

Thank you for
purchasing the
Ninja® Multi-Cooker
Plus.

Getting to Know Your Ninja Multi-Cooker Plus	5
Getting to Know the Ninja Multi-Cooker Plus Control Panel.....	6
Preparing to Use the Ninja Multi-Cooker Plus	6
Using the Different Functions.....	7
Steaming Chart.....	10
Hints & Tips	11
Cleaning & Maintenance	11
Troubleshooting Guide	11
Replacement Parts.....	11
Warranty & Registration	12

Getting To Know Your Ninja® Multi-Cooker Plus



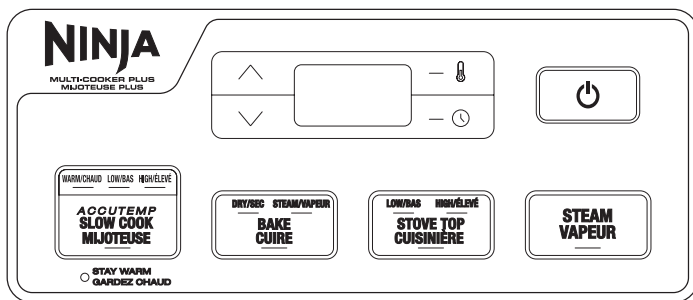
- a Glass Lid with Handle
- b Steaming/Roasting Rack
- c 5.6 L Cooking Pot

- d Main Housing
- e Control Panel
- f Power Cord (not shown)

FEATURES:

- **ACCUTEMP Slow Cook:** Warm, Low, High
- **Bake:** Dry, Steam 250°F–425°F
- **Stove Top:** Low (Simmer), High (Sear)
- **Steam**
- **Stay Warm**
- **Stainless Steel Steaming/Roasting Rack**
- **Digital Controls with Timer and LED Display**
- **Auto Shutoff**

Getting to Know the Ninja® Multi-Cooker Plus Control Panel



Functions

ACCUTEMP SLOW COOK: Provides worry-free temperature control so you can slow cook with confidence. Just select the time and temperature (Warm, Low, or High), and let the cooking system do the work.

NOTE: Use the Warm setting to keep food warm from 30 minutes to 12 hours. Use the Slow Cook Warm setting ONLY to keep already-hot, fully cooked food warm. DO NOT attempt to cook cold or room-temperature ingredients on the Slow Cook Warm setting.

BAKE: Your cooking system can be used as a versatile oven with a controllable range of temperatures you set from 250°F to 425°F. Use Dry Bake as a regular oven for roasts and more. Use Steam Bake for desserts and delicate treats.

STOVE TOP: Use the cooking system just as you would a stove top to sear, sauté, simmer, and brown ingredients.

STEAM: Use this function with the steaming/roasting rack to steam vegetables, fish, and more.

Power Button (⏻)

Press the Power button to turn your unit on and off.

TEMP/TIME Display Screen

This screen displays the countdown timer for the ACCUTEMP SLOW COOK, BAKE, and STEAM modes. It also displays the temperature setting for the Bake mode.

TEMP (🌡️) or TIME (🕒) Button

Use the TEMP and TIME buttons to toggle between the temperature and time. Temperature can be set in Bake mode only. Time can be set in Accutemp Slow Cook, Bake, and Steam modes (but not Stove Top mode).

Up and Down Arrows

Use the Up and Down arrows to set the countdown timer in Accutemp Slow Cook, Bake, and Steam modes or to change the temperature in Bake mode.

STAY WARM Light

The Ninja cooking system will go into an auto-warming mode when the set cooking time in ACCUTEMP SLOW COOK, BAKE or STEAM mode is over.

Preparing to Use the Ninja Multi-Cooker Plus

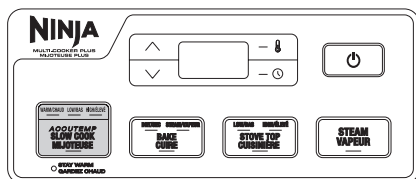
Before using the cooking system for the first time:

- 1 Review **ALL** warning and caution statements on pages 1 and 2 before proceeding.
- 2 Carefully remove all the parts from the box. Wash the cooking pot, steaming/roasting rack, and glass lid with warm, soapy water. The cooking pot, steaming/roasting rack, and glass lid can be washed in the dishwasher. **DO NOT** place the main housing in water or in the dishwasher. Wipe it clean with a damp cloth.
- 3 When ready to use, place the cooking pot inside the main housing. **NEVER** use the cooking system without the cooking pot inserted in the housing.







- 4 Plug the unit into a wall outlet and the power button will illuminate.
- 5 Press the Power button ⏻. The Temp/Time display will show 0:00 and the Power button will illuminate.
- 6 The Temp/Time display will continue to show 0:00 until you select a function. If no selection is made within 5 minutes, the operation will time out.

Using the Different Functions

- ▲ CAUTION:** Use extreme caution when removing the lid after cooking. Serious burns can result from the steam inside. ALWAYS lift and tilt the lid away from you when removing, using care to ensure water drips back into the cooking pot.



Accutemp Slow Cook Low and High:

- 1 Place the cooking pot into the unit's main housing. Plug in the unit and press the Power button  to turn it on.
- 2 Place ingredients in the cooking pot. Cover pot with the lid.
NOTE: DO NOT fill the pot more than 2/3 full.
- 3 Press the ACCUTEMP SLOW COOK button to select either LOW or HIGH. The button will default to HIGH. Pressing the button again will set it to WARM. Pressing it a third time will set it to LOW. Pressing it a fourth time will cycle it back to HIGH.
NOTE: The Temp/Time display will default to 4:00 (hours) on the High setting and 8:00 on the Low setting. Press the TIME button  once to set the time. Press the Down button to decrease the time and the Up button to increase it. The time adjusts in 15-minute increments down to 30 minutes and up to 12 hours.
NOTE: Holding the button down, will make it go faster.
NOTE: Temperature is not an available setting when the unit is in Slow Cook mode.
NOTE: If you lift the lid while cooking, it could result in heat loss that will require a longer cooking time.
- 4 Once you have set the cooking time, the cooking cycle will start after 3 seconds.
- 5 The time can be adjusted during the cooking cycle. Press the TIME button  and then use the Up and Down arrows as you did when choosing your initial settings.
- 6 When the countdown timer reaches zero, the unit will beep 3 times and then switch to Stay Warm for up to 12 hours. Alternately, you can press the Power button  to stop cooking prior to the end of your set time (the unit will NOT switch to Stay Warm in this case).
NOTE: If you press the Power button accidentally, you can press it again within 5 seconds to resume the set cooking time.
- 7 When you are ready to turn off the unit, press the Power button . The Temp/Time display will show the word OFF.
NOTE: If you accidentally press the Power button , you can press it again within 5 seconds to resume all prior settings.

Stay Warm and Auto Shutoff for Slow Cook Low and High:







As a safety feature, the unit will shut off automatically based on the setting that has been selected.

When in the Accutemp Slow Cook Low or High modes, at the

end of the cooking cycle the unit will automatically switch to Stay Warm for 12 hours. At the end of the 12 hours, the unit will automatically shut off.

Accutemp Slow Cook Warm:

NOTE: Use the Accutemp Slow Cook Warm setting ONLY to keep already-hot, fully cooked food warm. DO NOT attempt to cook cold or room-temperature ingredients on the Accutemp Slow Cook Warm setting.

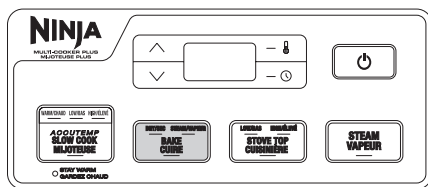
- 1 Place the cooking pot into the unit's main housing. Plug in the unit and press the Power button  to turn it on.
- 2 Place the cooked, hot food into the cooking pot and cover with the lid.
NOTE: DO NOT fill the pot more than 2/3 full.
- 3 Press the ACCUTEMP SLOW COOK button. It will default to HIGH. Press it 1 more time to select WARM.
NOTE: The Temp/Time display will default to 6:00 (hours) on the Warm setting. You can increase or decrease the time by 15-minute increments up to 12 hours by using the Up and Down arrows.
- 4 Once you have selected WARM, the warming cycle will start after 3 seconds.
- 5 The time can be adjusted during the cooking cycle. Press the TIME button  and then use the Up and Down arrows as you did when choosing your initial settings.
- 6 When the countdown timer reaches zero, the unit will beep 3 times and then switch to Stay Warm for up to 12 hours. Alternately, you can press the Power button  to stop warming prior to the end of your set time (the unit will NOT switch to Stay Warm in this case).
NOTE: If you press the Power button  accidentally, you can press it again within 5 seconds to resume the set warming time.
- 7 When you are ready to turn off the unit, press the Power button . The Temp/Time display will show the word OFF.
NOTE: If you accidentally press the Power button , you can press it again within 5 seconds to resume all prior settings.

Stay Warm and Auto Shutoff for Accutemp Slow Cook Warm:

As a safety feature, the unit will shut off automatically based on the setting that has been selected.

When in the Accutemp Slow Cook Warm mode, the unit will automatically switch to Stay Warm for 12 hours. At the end of the 12 hours, the unit will automatically shut off.

- ⚠ CAUTION: Use extreme caution when removing the lid after cooking. Serious burns can result from the steam inside. ALWAYS lift and tilt the lid away from you when removing, using care to ensure water drips back into the cooking pot.**



BAKE:

- Place the cooking pot into the unit's main housing. Plug in the unit and press the Power button to turn it on.
- Place your ingredients in the cooking pot or place them on the roasting rack and then place the rack in the pot. Cover the pot with the lid.
- Press the BAKE button to select either DRY or STEAM. The button will default to DRY. Pressing the button again will set it to STEAM. Pressing it a third time will cycle it back to DRY.
- The Temp/Time display will read 350°F. Press the Down button to decrease the temperature and the Up button to increase it. The temperature adjusts in 25°F increments down to 250°F and up to 425°F.
- Press the TIME button once to switch to the cooking time. The time will default to 1:00 (hour) and can be adjusted in 5-minute increments from a minimum of 5 minutes to a maximum of 6 hours using the Up and Down arrows.
- Once you set the temperature and time, the baking cycle will begin after 3 seconds.
- The temperature and time can be adjusted during the cooking cycle. Press the TEMP or TIME button to switch between the two, and then use the Up and Down arrows as you did when choosing your initial settings.
- When the countdown timer reaches zero, the unit will beep 3 times and then switch to Stay Warm for up to 12 hours. Alternately, you can press the Power button to stop cooking prior to the end of your set time (the unit will NOT switch to Stay Warm in this case).

NOTE: If you press the Power button accidentally, you can press it again within 5 seconds to resume the set cooking time.

TIP: For best results, remove foods immediately after the bake time is complete to avoid overcooking.

- When you are ready to turn off the unit, press the Power button . The Temp/Time display will show the word OFF.

NOTE: If you accidentally press the Power button , you can press it again within 5 seconds to resume all prior settings.

⚠ Caution: Be alert when handling hot foods to keep from being burned.

Stay Warm and Auto Shutoff for Bake:

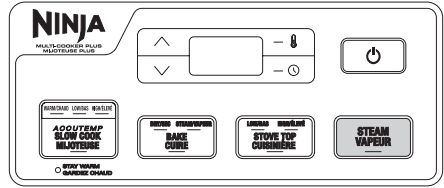
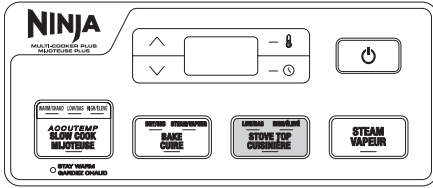
As a safety feature, the unit will automatically shut off based on the setting that has been selected.

When in the Bake Dry or Steam modes, at the end of the cooking cycle the unit will automatically switch to Stay Warm for 12 hours. At the end of the 12 hours, the unit will automatically shut off.





⚠ Caution: Take care when removing the steaming/roasting rack.

Using the Different Functions - cont.

- ⚠ CAUTION:** Use extreme caution when removing the lid after cooking. Serious burns can result from the steam inside. ALWAYS lift and tilt the lid away from you when removing, using care to ensure water drips back into the cooking pot.



STOVE TOP:



- 1 Place the cooking pot into the unit's main housing. Plug in the unit and press the Power button  to turn it on.
- 2 Place the ingredients you want to sear, saute, brown, or simmer into the pot in an even layer.
- 3 Press the STOVE TOP button to select either LOW or HIGH. The button will default to HIGH. Pressing the button again will set it to LOW. Pressing it a third time will cycle it back to HIGH.
TIP: To sear meats or saute vegetables, set to HIGH.
NOTE: The Temp/Time display will show the word ON. The timer function is not available when the unit is in Stove Top mode.
- 4 Once you have selected Stove Top Low or High, the cooking cycle will start in 3 seconds.
- 5 When you have finished cooking your ingredients, press the Power button  to stop cooking.
NOTE: If you press the Power button accidentally, you can press it again within 5 seconds to resume cooking.
NOTE: The Stay Warm function is not available when using the unit in Stove Top mode.
- 6 When you are ready to turn off the unit, press the Power button . The Temp/Time display will show the word OFF.
NOTE: If you accidentally press the Power button  you can press it again within 5 seconds to resume all prior settings.

Auto Shutoff for Stove Top:

As a safety feature, the unit will automatically shut off based on the setting that has been selected.

When set to Stove Top High, the unit will automatically shut off after 1 hour. When set to Stove Top Low, the unit will automatically shut off after 4 hours.

STEAM:

- 1 Place the cooking pot into the unit's main housing. Plug in the unit and press the Power button  to turn it on.
- 2 Add water to the cooking pot according to the Steaming Chart on the following page. Then cover the pot with the lid.
- 3 Press the STEAM button.
- 4 Press the TIME button  once to set the time according to the Steaming Chart on the following page. The time is adjustable in 1-minute increments from 1 minute to 1 hour using the Up and Down arrows.
NOTE: The temperature function is not available when using the unit in Steam mode.
- 5 Once you have selected the steaming time, the steaming cycle will start in 3 seconds. The unit will beep and the Temp/Time display will read "P:" to signify the unit is preheating.
- 6 While the unit preheats, arrange your ingredients on the steaming/roasting rack.
- 7 When the water is fully boiling, the unit will beep and the timer will begin to count down.
- 8 CAREFULLY open the lid away from you and use oven mitts to place the rack in the pot.
- 9 Check food occasionally during steaming, and remove it promptly when done to avoid overcooking.
NOTE: If water runs out before the timer shows 0:00, the unit will pause. If water is added, the unit will begin to bring it to a boil, at which point the timer will continue where it left off.
- 10 When the countdown timer reaches zero, the unit will beep 3 times and then switch to Stay Warm for up to 12 hours. Alternatively, you can press the Power button to stop cooking prior to the end of your set time (the unit will not switch to Stay Warm in that case).

- ⚠ CAUTION:** DO NOT add any liquids to the main housing of the unit.

Auto Shutoff for Steam:



As a safety feature, the unit will automatically shut off based on the setting that has been selected.



Steaming Chart

VEGETABLE	SIZE/PREPARATION	STEAMING TIME	WATER	SEASONING IDEAS
Artichokes	whole	25–40 minutes	1 liter	olive oil, lemon zest
Asparagus	whole spears	7–13 minutes	750 ml	olive oil
Beans, green	whole	6–10 minutes	500 ml	garlic, minced
Beans, wax	whole	6–10 minutes	500 ml	Italian seasoning
Beets	whole, unpeeled	35–50 minutes	1 liter	garlic, minced
Beet greens	coarsely chopped	7–9 minutes	500 ml	thyme
Broccoli	trimmed stalks	1–5 minutes	500 ml	olive oil
Broccoli	florets	5–7 minutes	500 ml	olive oil
Brussels sprouts	whole, trimmed	8–15 minutes	750 ml	thyme
Cabbage	cut in wedges	6–10 minutes	500 ml	lemon juice
Carrots	1 cm slices	7–10 minutes	500 ml	maple syrup
Carrots, baby	whole	7–10 minutes	500 ml	honey and ginger
Cauliflower	florets	5–10 minutes	500 ml	lemon juice
Celery stalks	1.25 cm slices	5–7 minutes	500 ml	sesame seeds
Corn on the cob	whole, husks removed	4–7 minutes	500 ml	garlic butter
Kale	trimmed	5–8 minutes	500 ml	olive oil and garlic
Leeks	trimmed, cut in half	5–8 minutes	500 ml	vinaigrette
Okra	whole, trimmed	6–8 minutes	500 ml	sautéed scallions
Onions, pearl	whole	8–12 minutes	500 ml	lemon juice
Parsnips	peeled, 1.25 cm slices	7–10 minutes	500 ml	Italian seasoning
Peas, green	fresh or frozen shelled	2–4 minutes	500 ml	mint and lemon juice
Peas, sugar snap	whole pods, trimmed	5–6 minutes	500 ml	mint and lemon juice
Potatoes, all	1.25 cm slices	8–12 minutes	500 ml	parsley dill
Potatoes, new	whole	15–20 minutes	1 liter	parsley or rosemary
Potatoes, sweet	1.25 cm chunks	8–12 minutes	750 ml	honey
Scallions	1.25 cm slices	3–5 minutes	500 ml	olive oil and lemon zest
Spinach	whole leaves	3–5 minutes	500 ml	olive oil and garlic
Squash, butternut	peeled, 1.25 cm cubes	7–10 minutes	500 ml	maple syrup
Turnips	1.25 cm slices	8–12 minutes	750 ml	Italian seasoning
Turnip greens	coarsely chopped	4–8 minutes	500 ml	olive oil and garlic
Swiss Chard	coarsely chopped	3–5 minutes	500 ml	olive oil and garlic
Zucchini	2.5 cm slices	5–8 minutes	500 ml	olive oil and Italian seasoning

Hints & Tips

- 1 Cooking times may vary based on the selected temperature, the current temperature of the cooking pot, and the temperature of the ingredients.
- 2 **ALWAYS** use nonstick utensils in the cooking pot. Metal utensils may damage the nonstick coating.
- 3 For even browning, make sure the food is in an even layer on the bottom of the cooking pot.
- 4 Cooking temperature can be adjusted any time during cooking in Bake mode using the Up and Down arrows. Cooking time can be adjusted any time during cooking in Accutemp Slow Cook, Bake, or Steam modes using the Up and Down arrows. You can toggle between temperature and time by pressing the TEMP  or TIME  buttons.
- 5 Cooked foods may not brown or crisp on top as much as in a conventional oven. Instead, foods will brown on the bottom and crisp on the bottom and sides.
- 6 If you do not manually set a temperature and time, the unit will automatically start at the preset temperature and time.
- 7 Multiple modes may be required to cook recipes. To change modes during cooking cycles, simply press a button to select the new desired mode. Once the new mode is selected, begin the programming process.
- 8 If the cooking pot is removed during the cooking cycle and then placed back into the main housing, the cooking process will continue as though it was not interrupted.

Cleaning & Maintenance

The Ninja® Multi-Cooker Plus should be cleaned thoroughly after every use.

- 1 Unplug the unit from the wall outlet and let cool.
- 2 **NEVER** immerse the main housing in water or any other liquid.
- 3 To clean the main housing and the control panel, wipe them clean with a damp cloth.
- 4 Wash the cooking pot, steaming/roasting rack and glass lid with warm, soapy water. The cooking pot, steaming/roasting rack, and glass lid can be washed in the dishwasher.
- 5 Dry all parts after each use.
- 6 If food residue is stuck on the cooking pot, fill the pot with water and allow to soak before cleaning. **DO NOT** use scouring pads. If scouring is necessary, use a non-abrasive cleanser or liquid detergent with a nylon pad or brush.
- 7 Please return the unit to SharkNinja Operating LLC for any other servicing.

NOTE: After usage, the exterior of the cooking pot may produce a black film when cleaned. This is due to oxidation and occurs from normal usage.

Troubleshooting Guide

PROBLEM	POSSIBLE SOLUTION
"Pot" appears on the Display Screen	Cooking pot is not inside the main housing. Insert the cooking pot.
"E02" or "E03" appears on the LCD Display	Ninja Multi-Cooker Plus is not functioning. Please contact customer service at 1-877-646-5288 .

Replacement Parts

To order additional parts and accessories, please visit our website ninjaaccessories.com or contact customer service: 1-877-646-5288.

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

SharkNinja warrants that the unit shall be free from defects in material and workmanship for a period of 1 year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in this instruction manual, subject to the following conditions and exclusions.

What is covered by my warranty?

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

What is not covered by my warranty?

Our Customer Service and Product Specialists are available to provide all the warranty service options available to you, including the possibility of upgrading to our VIP Warranty Service Options for select product categories.

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

Problems with your unit/How to get service:

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

How to initiate a warranty claim:

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

For Customer Service hours, visit ninjakitchen.com

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

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

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour usage domestique seulement

LORSQUE VOUS UTILISEZ DES APPAREILS ÉLECTRIQUES, DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ DE BASE DOIVENT TOUJOURS ÊTRE SUIVIES, Y COMPRIS LES SUIVANTES :

LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER VOTRE MIJOTEUSE PLUS.

⚠ AVERTISSEMENT
CONCERNANT LA FICHE POLARISÉE
Afin de réduire le risque de décharges électriques, cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Cette fiche s'insère dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, inversez celle-ci. Si la fiche ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien accrédité afin qu'il installe la prise appropriée. Ne modifiez PAS la prise d'aucune façon.

⚠ AVERTISSEMENT :
L'utilisation d'une rallonge électrique n'est pas recommandée pour ce produit.

⚠ AVERTISSEMENT :
Pour réduire le risque d'incendie, de décharges électriques, de blessures graves, de décès ou de dommages lorsque vous utilisez cet appareil, respectez ces consignes de sécurité élémentaires.

1 **⚠ MISE EN GARDE :** Pour réduire le risque de décharges électriques, utilisez uniquement la marmite incluse ou un contenant recommandé par SharkNinja placé dans la marmite incluse avec l'appareil. N'utilisez PAS cet appareil sans la marmite de cuisson amovible à l'intérieur.

- 2 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- 3 **NE permettez PAS** aux jeunes enfants d'utiliser l'appareil ou de s'en servir comme jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 4 Pour éviter les décharges électriques électrocutions, **NE submergez PAS** l'appareil et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec de l'eau ou un autre liquide. Si l'appareil tombe dans un liquide, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise électrique. **NE plongez PAS la main dans le liquide.**
- 5 Veuillez prendre note que l'appareil devient chaud lorsqu'il est en marche. **NE touchez PAS** les surfaces chaudes et utilisez **TOUJOURS** les poignées latérales de l'appareil pour le déplacer. **Utilisez TOUJOURS** des gants de cuisine ou des poignées lorsque vous retirez la marmite.
- 6 Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces et avant le nettoyage. Pour le débrancher, saisissez la fiche et tirez-la de la prise électrique. **NE tirez JAMAIS** sur le cordon d'alimentation. Laissez refroidir l'appareil avant d'y installer ou d'en retirer une pièce.
- 7 **Prenez soin de ne PAS** abîmer le cordon d'alimentation. **NE soulevez JAMAIS** l'appareil par le cordon d'alimentation et ne tirez pas sur celui-ci pour débrancher l'appareil; tirez plutôt sur la fiche.
- 8 **N'utilisez PAS** un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, un appareil qui a subi une défaillance ou un appareil qui a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil à SharkNinja Operating LLC aux fins de vérification, de réparation ou de réglage.
- 9 Veuillez consulter la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment faire l'entretien régulier de votre appareil. Pour tout autre type de service, retournez l'appareil à SharkNinja Operating LLC.
- 10 **NE laissez PAS** le cordon d'alimentation entrer en contact avec une surface chaude, par exemple la cuisinière..


- 11 **Utilisez TOUJOURS** l'appareil sur une surface plane et sèche.
- 12 **Vous devez être extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant de l'huile ou un autre liquide chaud. Utilisez TOUJOURS des gants de cuisine ou des poignées pour déplacer l'appareil. Laissez refroidir l'huile chaude avant de la retirer ou de nettoyer l'appareil.**
- 13 Pour éviter les dommages éventuels causés par la vapeur, placez l'appareil à l'écart des murs et des armoires.
- 14 Lorsque vous utilisez l'appareil, un espace suffisant doit être disponible de chaque côté et au-dessus pour permettre une bonne circulation d'air. Sur les surfaces où la chaleur pourrait causer un problème, il est recommandé d'utiliser une clayette ou un sous-plat résistant à la chaleur.
- 15 **Soyez extrêmement prudent lorsque vous soulevez le couvercle après la cuisson. La vapeur à l'intérieur de l'appareil peut causer de graves brûlures. Lorsque vous enlevez le couvercle, soulevez-le, puis faites-le basculer à l'écart de votre visage en prenant soin de ne pas laisser de gouttes d'eau retomber dans la marmite.**
- 16 **N'utilisez PAS l'appareil** à l'extérieur ou dans un endroit où le cordon d'alimentation ou le boîtier de l'appareil risque d'entrer en contact avec de l'eau pendant l'utilisation.
- 17 **N'utilisez PAS l'appareil** à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- 18 **N'obstruez PAS** la sortie d'échappement de la vapeur pendant l'utilisation.
- 19 **Positionnez TOUJOURS** la sortie d'échappement de la vapeur du couvercle à l'écart de votre visage.
- 20 **NE placez PAS et n'utilisez PAS l'appareil** sur une surface chaude (comme un brûleur électrique ou à gaz, ou le dessus d'un four chaud) ou à proximité d'une surface chaude.
- 21 L'utilisation de pièces ou d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- 22 **N'utilisez PAS** cet appareil pour la friture.
- 23 Pour débrancher, tournez le bouton de sélection à « Arrêt », puis retirez la fiche de la prise de courant murale.
- 24 Cet appareil est doté d'un interrupteur qui ne permettra pas à l'appareil de chauffer si la marmite de cuisson n'est pas insérée ou si elle est enlevée pendant la cuisson.
- 25 **N'utilisez PAS** d'extension électrique avec cet appareil. Le cordon d'alimentation de cet appareil est court de façon à empêcher qu'un enfant ne saisisse le cordon et s'y emmêle ou qu'une personne ne trébuche sur le cordon.
- 26 Pour éviter que l'appareil ne soit accidentellement tiré du comptoir ou de la table, ce qui peut entraîner des dommages à l'appareil ou des blessures, **NE laissez PAS** le cordon d'alimentation pendre au bout du comptoir ou de la table.
- 27 Si vous laissez des aliments trop longtemps à la température ambiante, les bactéries peuvent proliférer jusqu'à atteindre un niveau dangereux et causer des maladies. En cas de panne d'électricité, votre appareil s'éteindra complètement. Nous recommandons de jeter aux ordures des aliments qui sont restés à la température ambiante plus d'une heure sans cuire.
- 28 Tensions de sortie peuvent varier d'affecter les performances de votre produit. Pour éviter tout risque de maladie, d'utiliser un thermomètre pour vérifier que votre nourriture est cuite à la température recommandée par la « Food and Drug Administration ».
- 29 **CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT. Utilisez cet appareil UNIQUEMENT** aux fins pour lesquelles il a été conçu. **N'utilisez PAS** cet appareil à l'extérieur.
- 30 Conçu uniquement pour une utilisation sur le comptoir.
- 31 **AVERTISSEMENT.** Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Garder l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants. **NE JAMAIS** faire passer le cordon sur le bord du comptoir, **NE JAMAIS** utiliser une rallonge.


CONSERVEZ CES DIRECTIVES.



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT.

 registryourninja.com

 1-877-646-5288

 Numérisez le code QR avec votre appareil mobile.



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

INDIQUEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat (conservez le reçu) : _____

Magasin où l'appareil a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension électrique : 120 V, 60 Hz

Puissance : 1200 W

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LE PRÉSENT GUIDE D'UTILISATION ET LE CONSERVER À TITRE INFORMATIF.

Ces instructions ont été conçues pour vous aider à bien comprendre le fonctionnement de votre nouvelle Mijoteuse Plus de Ninja.

Pour toute question, veuillez communiquer avec le Service à la clientèle au 1-877-646-5288.

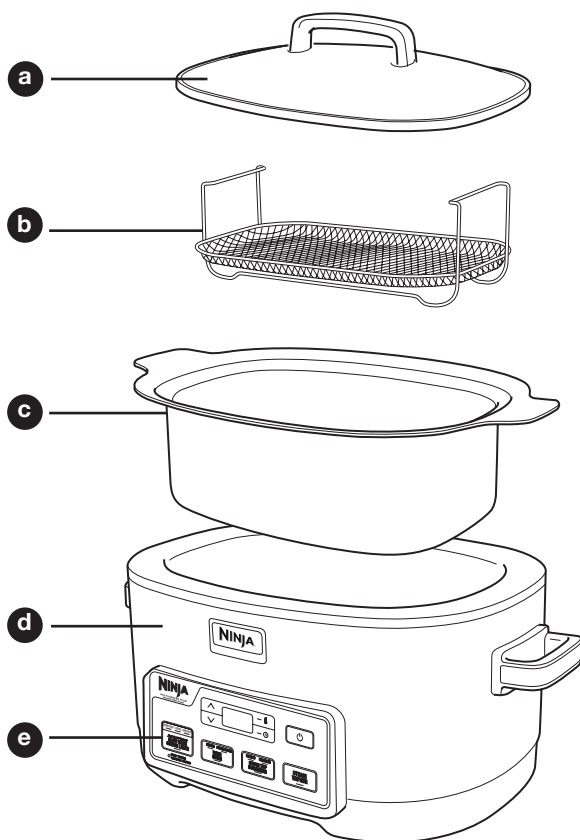


Table des matières

Merci d'avoir
acheté la Mijoteuse
Plus de Ninja^{MD}.

Apprendre à connaître votre Mijoteuse Plus de Ninja.....	17
Apprendre à connaître le panneau de commande de votre Mijoteuse Plus de Ninja.	18
Préparation à l'utilisation de votre Mijoteuse Plus de Ninja.....	18
Utiliser les différentes fonctions	19
Tableau de cuisson à l'étuvée	22
Trucs et conseils.....	23
Nettoyage et entretien	23
Guide de dépannage.....	24
Pièces de rechange	24
Garantie et enregistrement	26

Apprendre à connaître votre mijoteuse plus de Ninja^{MD}



a Couvercle en verre avec poignée

b Grille de cuisson à l'étuvée/rôtissage

c Marmite de cuisson de 5,6 L

d Boîtier

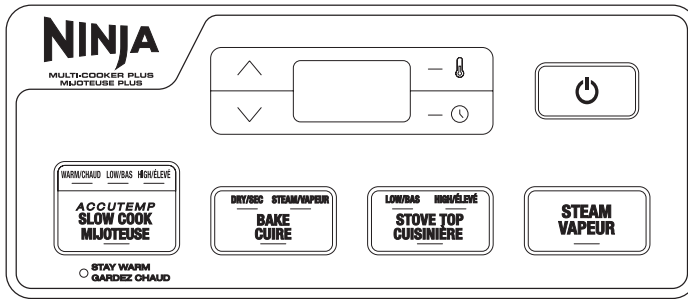
e Tableau de commande

f Cordon d'alimentation (non illustré)

CARACTÉRISTIQUES :

- Réglages mijoteuse : chaud, bas, élevé
- Réglages four : à sec, à la vapeur 250°F – 425°F
- Réglages dessus de la cuisinière : bas (mijoter), élevé (saisir)
- Cuisson à l'étuvée
- Gardez Chaud
- Grille de cuisson à l'étuvée/rôtissage en acier inoxydable
- Contrôles numériques avec minuterie et affichage DEL
- Arrêt automatique

Apprendre à connaître le panneau de commande de votre mijoteuse plus de Ninja^{MD}



Fonctions

MIJOTEUSE : Assure un contrôle de la température qui vous permet de faire mijoter vos aliments sans souci. Sélectionnez simplement la durée et la température de cuisson (chaud, bas, ou élevé) et laissez l'appareil faire tout le travail.

REMARQUE : Le réglage CHAUD permet de conserver les aliments au chaud de 30 minutes jusqu'à 12 heures. Ce réglage doit être utilisé UNIQUEMENT pour conserver au chaud des aliments qui sont entièrement cuits et déjà chauds. NE faites PAS cuire des ingrédients froids ou à température ambiante au réglage CHAUD de la mijoteuse.

CUIRE : Vous pouvez utiliser votre appareil de cuisson comme le four d'une cuisinière; les températures vont de 250 °F à 425 °F. Utilisez le réglage Cuisson à Sec pour les rôtis et plus encore. Utilisez le réglage Cuisson à la Vapeur pour les desserts et les petites douceurs.

CUISINIÈRE : Utilisez votre appareil de cuisson comme vous le feriez du dessus de votre cuisinière pour saisir, faire sauter, mijoter ou dorer les aliments.

CUISSON À LA VAPEUR : Utilisez cette fonction avec la grille de cuisson à l'étuvée/rôtissage pour cuire à l'étuvée les légumes, le poisson et plus encore.

Bouton de mise en marche (⏻)

Appuyez sur le bouton de mise en marche (⏻) pour allumer et éteindre votre appareil.

Écran d'affichage de la température et de la minuterie

Cet écran affiche la minuterie des modes CUISSON LENTE, CUISSON et VAPEUR. Il affiche également le réglage de température du mode CUISSON.

Bouton température ou minuterie (🌡️ ou ⌚)

Utilisez les boutons de température ou minuterie pour basculer entre ces deux réglages. La température peut être configurée en mode CUISSON seulement. La minuterie peut être configurée en modes CUISSON LENTE, CUISSON et VAPEUR, mais pas en mode CUISINIÈRE.

Flèches vers le haut et vers le bas

Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas pour régler la minuterie en modes CUISSON LENTE, CUISSON et VAPEUR et pour changer la température en mode CUISINIÈRE.

Témoin lumineux GARDEZ CHAUD

L'appareil de cuisson Ninja bascule en mode réchaud lorsque la durée de la cuisson, en mode CUISSON LENTE, CUISSON ou VAPEUR arrive à terme.

Préparation à l'utilisation de votre mijoteuse plus de Ninja

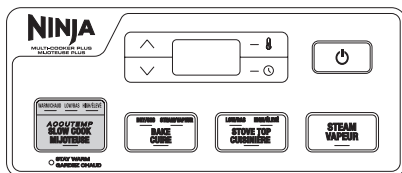
Avant d'utiliser l'appareil de cuisson pour la première fois :

- 1 Passez en revue **TOUS** les avertissements et les mises en garde des pages 13 et 14 avant de continuer.
- 2 Retirez soigneusement toutes les pièces de la boîte. Lavez la marmite de cuisson, la grille de cuisson à l'étuvée/rôtissage et le couvercle en verre avec de l'eau tiède savonneuse. La marmite de cuisson, la grille de cuisson à l'étuvée/rôtissage et le couvercle en verre peuvent également être lavés dans le lave-vaisselle. **Ne mettez PAS** le boîtier principal dans l'eau ou dans le lave-vaisselle. Nettoyez-le plutôt avec un linge humide.


- 3 Lorsque vous êtes prêt à utiliser l'appareil, placez la marmite de cuisson à l'intérieur du boîtier principal. **N'utilisez JAMAIS** le système de cuisson sans la marmite de cuisson à l'intérieur du boîtier.
- 4 Branchez l'appareil dans une prise de courant murale et le bouton ⏻ de mise en marche s'allumera.
- 5 Appuyez sur le bouton de mise en marche (⏻). L'écran d'affichage température/minuterie indiquera « 0:00 » et le bouton ⏻ de mise en marche s'allumera.
- 6 L'affichage de température/minuterie continuera d'indiquer « 0:00 » jusqu'à ce que vous sélectionniez une fonction. Si aucune sélection n'est faite dans les 5 minutes, l'opération sera automatiquement.

Utiliser les différentes fonctions

▲ MISE EN GARDE : Soyez extrêmement prudent lorsque vous soulevez le couvercle après la cuisson. La vapeur à l'intérieur de l'appareil peut causer de graves brûlures. Lorsque vous enlevez le couvercle, soulevez-le, puis faites-le **TOUJOURS** basculer à l'écart de votre visage en prenant soin de ne pas laisser de gouttes d'eau retomber dans la marmite.




Réglages bas et élevé de la fonction de mijoteuse :

1 Placez la marmite de cuisson dans le boîtier de l'appareil. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton  « mise en marche » pour allumer l'appareil.

2 Placez les ingrédients dans la marmite. Mettez le couvercle sur la marmite.

REMARQUE : Ne remplissez PAS la marmite plus que les 2/3 de sa capacité.

3 Appuyez sur le bouton CUISSON LENTE pour sélectionner le réglage BAS ou ÉLEVÉ. Le réglage par défaut de cette fonction est ÉLEVÉ. Si vous appuyez une deuxième fois sur le bouton, le réglage sera alors à CHAUD. Si vous appuyez une troisième fois sur le bouton, le réglage sera alors à BAS. Si vous appuyez une quatrième fois sur le bouton, le réglage reviendra à ÉLEVÉ.


REMARQUE : L'affichage de température/minuterie indique par défaut 4:00 (heures) au réglage élevé et 8:00 au réglage bas. Pour régler la minuterie, appuyez sur le bouton  « minuterie ». Appuyez sur la flèche vers le bas pour diminuer la durée ou sur la flèche vers le haut pour augmenter la durée. La durée augmente ou diminue par tranches de 15 minutes, de 30 minutes jusqu'à un maximum de 12 heures.

REMARQUE : En maintenant le bouton enfoncé, permettra d'aller plus vite.

REMARQUE : Vous ne pouvez pas régler la température en mode CUISSON LENTE.

REMARQUE : Si vous soulevez le couvercle pendant la cuisson, la température pourrait descendre, ce qui prolongerait la durée de cuisson nécessaire.


4 Une fois que vous avez réglé la durée de cuisson, le cycle de cuisson commence après 3 secondes.

5 Vous pouvez modifier la durée de cuisson au cours du cycle de cuisson. Appuyez sur le bouton  « minuterie », puis utilisez les flèches vers le haut et vers le bas comme vous l'avez fait pour sélectionner le réglage initial.

6 Lorsque la minuterie arrive à la fin de la durée de cuisson, l'appareil émet 3 bips et entre en mode réchaud pour une durée de jusqu'à 12 heures. Vous pouvez par ailleurs appuyez sur le bouton de mise en marche pour mettre fin au cycle de cuisson avant la durée préétablie (l'appareil ne passe alors PAS en mode GARDE CHAUD).

REMARQUE : Si vous appuyez par erreur sur le bouton de mise en marche, vous avez 5 secondes pour appuyer de nouveau afin de revenir à votre réglage initial de la durée de cuisson.

7 Lorsque vous êtes prêt à éteindre l'appareil, appuyez simplement sur le bouton  « mise en marche ». L'affichage de température/minuterie indique « OFF ».

REMARQUE : Si vous appuyez par erreur sur le bouton  « mise en marche », vous avez 5 secondes pour appuyer de nouveau afin de revenir à tous vos réglages initiaux.

Mode garde chaud et arrêt automatique pour les réglages bas et élevé de la mijoteuse :

Comme mesure de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement en fonction du réglage sélectionné.

Aux réglages bas et élevé de mijoteuse, l'appareil passe automatiquement au mode garde chaud pour 12 heures une fois le cycle de cuisson terminé. Après 12 heures, l'appareil s'éteint automatiquement.

Mode chaud de la mijoteuse :

REMARQUE : Ce réglage doit être utilisé UNIQUEMENT pour conserver au chaud des aliments qui sont entièrement cuits et déjà chauds. Ne faites PAS cuire des ingrédients froids ou à température ambiante au réglage chaud de la mijoteuse.

1 Placez la marmite de cuisson dans le boîtier de l'appareil. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche pour allumer l'appareil.



2 Placez les aliments cuits et chauds dans la marmite, puis mettez le couvercle.


REMARQUE : Ne remplissez PAS la marmite plus que les 2/3 de sa capacité.

3 Appuyez sur le bouton MIJOTEUSE. Par défaut, l'appareil est au réglage ÉLEVÉ. Appuyez une fois sur le bouton pour sélectionner le réglage CHAUD.

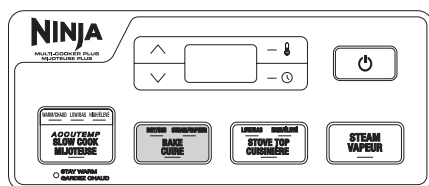
REMARQUE : L'affichage de température/minuterie indique par défaut 6:00 (heures) au réglage chaud. Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson par tranches de 15 minutes, et ce, jusqu'à un maximum de 12 heures, en utilisant les flèches vers le haut et vers le bas.


4 Une fois que vous avez sélectionné chaud, le cycle de réchaud commence après 3 secondes.


5 Vous pouvez modifier la durée de cuisson au cours du cycle de cuisson. Appuyez sur le bouton  ou  « température ou minuterie », puis utilisez les flèches vers le haut et vers le bas comme vous l'avez fait pour sélectionner le réglage initial.

6 Lorsque la  « minuterie » arrive à la fin de la durée de cuisson, l'appareil émet 3 bips et entre en mode réchaud pour


⚠ MISE EN GARDE : Soyez extrêmement prudent lorsque vous soulevez le couvercle après la cuisson. La vapeur à l'intérieur de l'appareil peut causer de graves brûlures. Lorsque vous enlevez le couvercle, soulevez-le, puis faites-le TOUJOURS basculer à l'écart de votre visage en prenant soin de ne pas laisser de gouttes d'eau retomber dans la marmite.



une durée de jusqu'à 12 heures. Vous pouvez par ailleurs appuyer sur le bouton  « mise en marche » pour mettre fin au cycle de réchaud avant la durée préétablie (l'appareil ne passe alors PAS en mode réchaud).

REMARQUE : Si vous appuyez par erreur sur le bouton  « mise en marche », vous avez 5 secondes pour appuyer de nouveau afin de revenir à votre réglage initial de la durée de réchaud.

7 Lorsque vous êtes prêt à éteindre l'appareil, appuyez simplement sur le bouton de mise en marche. L'affichage de température/minuterie indique « OFF ».



REMARQUE : Si vous appuyez par erreur sur le bouton  « mise en marche », vous avez 5 secondes pour appuyer de nouveau afin de revenir à tous vos réglages initiaux.

Mode réchaud et arrêt automatique du réglage chaud de la mijoteuse :



Comme mesure de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement en fonction du réglage sélectionné.


Au réglage réchauffer de la mijoteuse, l'appareil passe automatiquement au mode réchaud pour 12 heures. Après 12 heures, l'appareil s'éteint automatiquement.

Cuisson au four :


- 1 Placez la marmite de cuisson dans le boîtier de l'appareil. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton  « mise en marche » pour allumer l'appareil.
- 2 Placez les ingrédients dans la marmite ou sur la grille de rôtissage, puis déposez la grille dans la marmite. Mettez le couvercle sur la marmite.
- 3 Appuyez sur le bouton CUISSON pour sélectionner le mode à SEC ou à la VAPEUR. Le réglage par défaut de cette fonction est SEC. Si vous appuyez une deuxième fois sur le bouton, le réglage sera alors à la VAPEUR. Si vous appuyez une troisième fois sur le bouton, le réglage reviendra à SEC.
- 4 L'affichage de température/minuterie indique 350°F. Appuyez sur la flèche vers le bas pour réduire la température ou sur la flèche vers le haut pour augmenter la température. Vous pouvez régler la température entre 250°F et 425°F, par tranches de 25°.
- 5 Appuyez sur le bouton  (minuterie) une fois pour passer à l'affichage de la durée de cuisson. Le réglage par défaut est de 1:00 (heure), et vous pouvez l'ajuster par tranches de 5 minutes en utilisant les flèches vers le haut et vers le


bas, pendant au moins 5 minutes, et jusqu'à une durée de 6 heures.

- 6 Une fois que vous avez réglé la durée et la température de cuisson, le cycle de cuisson commence après 3 secondes.
- 7 Vous pouvez modifier la durée et la température de cuisson au cours du cycle de cuisson. Appuyez sur le bouton  ou  (température ou minuterie) pour basculer entre la température et la durée, puis utilisez les flèches vers le haut et vers le bas comme vous l'avez fait pour sélectionner le réglage initial.
- 8 Lorsque la minuterie arrive à la fin de la durée de cuisson, l'appareil émet 3 bips et entre en mode réchaud pour une durée de jusqu'à 12 heures. Vous pouvez par ailleurs appuyer sur le bouton de mise en marche pour mettre fin au cycle de cuisson avant la durée préétablie (l'appareil ne passe alors PAS en mode réchaud).

REMARQUE : Si vous appuyez par erreur sur le bouton  « mise en marche », vous avez 5 secondes pour appuyer de nouveau afin de revenir à votre réglage initial de la durée de cuisson.

CONSEIL : Pour un meilleur résultat, il est conseillé de retirer les aliments immédiatement après le cycle de cuisson.

- 9 Lorsque vous êtes prêt à éteindre l'appareil, appuyez simplement sur le bouton  « mise en marche ». L'affichage de température/minuterie indique « OFF ».

REMARQUE : Si vous appuyez par erreur sur le bouton  « mise en marche », vous avez 5 secondes pour appuyer de nouveau afin de revenir à tous vos réglages initiaux.

⚠ MISE EN GARDE : Soyez prudent lorsque vous manipulez des aliments chauds afin d'éviter les brûlures.

Mode réchaud et arrêt automatique de la fonction cuisson :

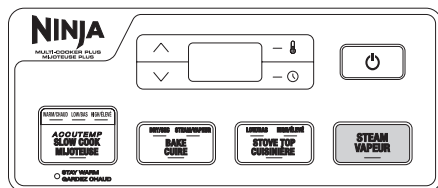
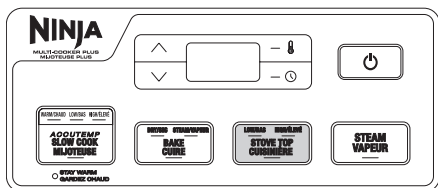
Comme mesure de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement en fonction du réglage sélectionné.

Aux réglages de cuisson à sec et à la vapeur, l'appareil passe automatiquement au mode réchaud pour 12 heures une fois le cycle de cuisson terminé. Après 12 heures, l'appareil s'éteint automatiquement.

⚠ MISE EN GARDE : Soyez prudent lorsque vous posez une pièce de viande chaude sur la grille de cuisson à l'étuvée/rôtissage.

Utiliser les différentes fonctions (suite)

- ▲ MISE EN GARDE :** Soyez extrêmement prudent lorsque vous soulevez le couvercle après la cuisson. La vapeur à l'intérieur de l'appareil peut causer de graves brûlures. Lorsque vous enlevez le couvercle, soulevez-le, puis faites-le **TOUJOURS** basculer à l'écart de votre visage en prenant soin de ne pas laisser de gouttes d'eau retomber dans la marmite.



Cuisson sur le dessus de la cuisinière :

- 1 Placez la marmite de cuisson dans le boîtier de l'appareil. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche pour allumer l'appareil.
- 2 Placez les aliments que vous souhaitez saisir, faire sauter, doré ou mijoter dans la marmite, en une seule couche.
- 3 Appuyez sur le bouton CUISINIÈRE pour sélectionner le réglage BAS ou ÉLEVÉ. Le réglage par défaut de cette fonction est ÉLEVÉ. Si vous appuyez une deuxième fois sur le bouton, le réglage sera alors à BAS. Si vous appuyez une troisième fois sur le bouton, le réglage revient à ÉLEVÉ.

CONSEIL : Pour saisir la viande ou faire sauter les légumes, réglez la température à ÉLEVÉ.

REMARQUE : L'affichage de température/minuterie indique « ON ». La fonction de température ne peut pas être réglée en mode de cuisson sur la cuisinière.

- 4 Une fois que vous avez réglé la cuisson sur la cuisinière à ÉLEVÉ ou à BAS, le cycle de cuisson commence après 3 secondes.
- 5 Lorsque vous avez terminé de cuire les ingrédients, appuyez sur le bouton de mise en marche pour éteindre l'appareil.
REMARQUE : Si vous appuyez par erreur sur le bouton de mise en marche, vous avez 5 secondes pour appuyer de nouveau afin de poursuivre la cuisson.
REMARQUE : La fonction de réchaud ne peut pas être réglée en mode de cuisson sur la cuisinière.
- 6 Lorsque vous êtes prêt à éteindre l'appareil, appuyez simplement sur le bouton de mise en marche. L'affichage de température/minuterie indique « OFF ».
REMARQUE : Si vous appuyez par erreur sur le bouton de mise en marche, vous avez 5 secondes pour appuyer de nouveau afin de revenir à tous vos réglages initiaux.

Arrêt automatique en mode cuisson sur la cuisinière :

Comme mesure de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement en fonction du réglage sélectionné.

Lorsque l'appareil est réglé à ÉLEVÉ en mode cuisson sur la cuisinière, l'appareil s'éteint automatiquement après 1 heure.

Lorsque l'appareil est réglé à BAS en mode cuisson sur la cuisinière, l'appareil s'éteint automatiquement après 4 heures.

Vapeur :

- 1 Placez la marmite de cuisson dans le boîtier de l'appareil. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche pour allumer l'appareil.
- 2 Ajoutez de l'eau à la marmite de cuisson selon les instructions du Tableau de cuisson à l'étuvée à la page suivante. Ensuite, mettez le couvercle.
- 3 Appuyez sur le bouton VAPEUR.
- 4 Appuyez sur le bouton « minuterie » une fois pour régler la durée de cuisson selon les instructions du Tableau de cuisson à l'étuvée à la page suivante. Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson par tranches de 1 minute, et ce, jusqu'à un maximum de 1 heure, en utilisant les flèches vers le haut et vers le bas.
REMARQUE : La fonction de température ne peut pas être réglée en mode de cuisson à l'étuvée.
- 5 Une fois que vous avez sélectionné le mode de cuisson à l'étuvée, le cycle de cuisson commence après 3 secondes. L'appareil émet un bip, et l'affichage TEMP/TIME indique « P: » pour indiquer que l'appareil est en préchauffage.
- 6 Pendant le préchauffage, disposez vos ingrédients sur la grille de cuisson à l'étuvée/rôtissage.
- 7 Lorsque l'eau bout, l'appareil émet un bip, et la minuterie se met en marche.
- 8 Ouvrez le couvercle TRÈS PRUDEMMENT, à l'écart de votre visage, et utilisez des gants de cuisine pour déposer la grille dans la marmite.
- 9 Vérifiez l'état des aliments de temps en temps pendant la cuisson et retirez-les immédiatement lorsqu'ils sont prêts.
REMARQUE : Si toute l'eau s'évapore avant que la minuterie arrive à 0:00, l'appareil se met en pause. Si vous ajoutez de l'eau, l'appareil commence par apporter l'eau à ébullition, puis la minuterie reprend là où elle s'est arrêtée.
- 10 Lorsque le compte à rebours atteint zéro, l'appareil émettra 3 bips, puis il passera au mode GARDE CHAUD jusqu'à un maximum de 12 heures. Vous pouvez par ailleurs appuyer sur le bouton de mise en marche pour mettre fin au cycle de cuisson avant la durée préétablie (l'appareil ne passe alors pas en mode GARDE CHAUD).

- ▲ MISE EN GARDE :** N'ajoutez PAS de liquide dans le boîtier principal de l'appareil.



Arrêt automatique en mode de cuisson à vapeur :

Comme mesure de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement en fonction du réglage sélectionné.

Tableau de cuisson à l'étuvée

LÉGUME	QUANTITÉ/FORMAT	TEMPS DE CUISSON	EAU	SUGGESTIONS D'ASSAISONNEMENT
Artichauts	entières	25–40 minutes	1 litre	huile d'olive, zeste de citron
Asperges	entières	7–13 minutes	750 ml	huile d'olive
Bébés carottes	entières	7–10 minutes	500 ml	miel et gingembre
Bette à carde	hachée grossièrement	3–5 minutes	500 ml	huile d'olive et ail
Betteraves	entières, non épluchées	35–50 minutes	1 litre	ail émincé
Brocoli	tiges parées	1–5 minutes	500 ml	huile d'olive
Brocoli	fleurons	5–7 minutes	500 ml	huile d'olive
Carottes	tranches de 1 cm	7–10 minutes	500 ml	sirop d'érable
Céleri	tranches de 1,25 cm	5–7 minutes	500 ml	graines de sésame
Chou	découpé en quartiers	6–10 minutes	500 ml	jus de citron
Chou frisé	paré	5–8 minutes	500 ml	huile d'olive et ail
Chou-fleur	fleurons	5–10 minutes	500 ml	jus de citron
Choux de Bruxelles	entiers, parés	8–15 minutes	750 ml	thym
Courge musquée	pelée, cubes de 1,25 cm	7–10 minutes	500 ml	sirop d'érable
Courgettes	tranches de 2,5 cm	5–8 minutes	500 ml	huile d'olive et fines herbes italiennes
Épinards	feuilles entières	3–5 minutes	500 ml	huile d'olive et ail
Feuilles de betteraves	hachée grossièrement	7–9 minutes	500 ml	thym
Feuilles de navet	hachées grossièrement	4–8 minutes	500 ml	huile d'olive et ail
Gombos	entiers, parés	6–8 minutes	500 ml	échalotes hachées
Haricots jaunes	entiers	6–10 minutes	500 ml	fines herbes italiennes
Haricots verts	entiers	6–10 minutes	500 ml	ail émincé
Mais en grains	entiers, sans l'épi	4–7 minutes	500 ml	beurre à l'ail
Navets	tranches de 1,25 cm	8–12 minutes	750 ml	fines herbes italiennes
Oignons verts	tranches de 1,25 cm	3–5 minutes	500 ml	huile d'olive et zeste de citron
Panais	pelés, en tranches de 1,25 cm	7–10 minutes	500 ml	fines herbes italiennes
Patates douces	cubes de 1,25 cm	8–12 minutes	750 ml	miel
Petits oignons blancs	entiers	8–12 minutes	500 ml	jus de citron
Poireaux	parés, coupés en 2	5–8 minutes	500 ml	vinaigrette
Pois mange-tout	entiers, parés	5–6 minutes	500 ml	menthe et jus de citron
Pois verts	frais ou congelés	2–4 minutes	500 ml	menthe et jus de citron
Pommes de terre (toutes les variétés)	tranches de 1,25 cm	8–12 minutes	500 ml	persil, aneth
Pommes de terre nouvelles	entières	15–20 minutes	1 litre	persil ou romarin

Trucs et conseils

- 1 Le temps de cuisson peut varier selon la température sélectionnée, la température réelle actuelle de la marmite de cuisson et la température des ingrédients.
- 2 Utilisez **TOUJOURS** des ustensiles antiadhésifs dans la marmite de cuisson. Les ustensiles en métal peuvent endommager le revêtement antiadhésif de la marmite.
- 3 Pour dorer les aliments de façon uniforme, assurez-vous qu'ils sont déposés dans une couche d'épaisseur uniforme au fond de la marmite de cuisson.
- 4 Vous pouvez ajuster la température de cuisson en tout temps au moyen des flèches vers le haut et vers le bas. Vous pouvez ajuster la durée de cuisson en tout temps, avec les modes MIJOTEUSE, CUIRE ou VAPEUR au moyen des flèches vers le haut et vers le bas. Pour basculer entre le réglage de la température et de la durée, appuyez sur les boutons  ou  (température ou minuterie).
- 5 Les aliments cuits peuvent ne pas dorer ou être aussi croustillants sur le dessus que dans un four conventionnel. Les aliments seront plutôt dorés sur la face inférieure et croustillants sur la face inférieure et sur les côtés.
- 6 Si vous ne réglez pas manuellement la température et la durée, l'appareil se mettra en marche automatiquement à la température et pour une durée prédéfinies.
- 7 Plusieurs modes de cuisson peuvent être nécessaires pour cuisiner certaines recettes. Pour changer de mode pendant le cycle de cuisson, il suffit d'appuyer sur le bouton du mode de cuisson souhaité. Une fois le nouveau mode sélectionné, débutez le processus de programmation.
- 8 Si la marmite de cuisson est enlevée pendant le cycle de cuisson, puis replacée dans l'appareil, le processus de cuisson se poursuit comme s'il n'avait pas été interrompu.

Nettoyage et entretien

La Mijoteuse Plus de Ninja^{MD} devrait être nettoyée à fond après chaque utilisation.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise de courant murale et laissez-le refroidir.
- 2 **Ne plongez JAMAIS** le boîtier principal dans l'eau ou un autre liquide.
- 3 Nettoyez le boîtier et le panneau de commande au moyen d'un linge humide.
- 4 Lavez la marmite de cuisson, la grille de cuisson à l'étuvée/rôtissage et le couvercle en verre avec de l'eau tiède savonneuse. La marmite de cuisson, la grille de cuisson à l'étuvée/rôtissage et le couvercle en verre peuvent également être lavés dans le lave-vaisselle.
- 5 Essuyez toutes les pièces après chaque utilisation.
- 6 Si des résidus alimentaires sont collés sur la marmite de cuisson, remplissez-la d'eau et laissez-la tremper avant de la nettoyer. **N'utilisez PAS** de tampons à récurer. Si vous devez récurer la marmite, utilisez un produit de nettoyage non abrasif ou un détergent liquide avec un tampon ou une brosse en nylon.
- 7 Pour tout autre type de service, retournez l'appareil à SharkNinja Operating LLC.

REMARQUE : Après utilisation, un film sombre peut se former sur l'extérieur de la marmite de cuisson. Ce phénomène est dû à l'oxydation et survient avec une utilisation normale.

Guide de dépannage

PROBLÈME	SOLUTION POSSIBLE
Le mot « Pot » s'affiche à l'écran.	La marmite de cuisson n'est pas installée dans le boîtier. Installez la marmite de cuisson.
« E02 » ou « E03 » s'affiche à l'écran.	La Mijoteuse Plus de Ninja ne fonctionne pas. Veuillez communiquer avec notre Service à la clientèle en composant le 1-877-646-5288 .

Pièces de rechange

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez visiter notre site Web : ninjaaccessories.com ou communiquer avec notre Service à la clientèle au : **1-877-646-5288**.

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

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

Que couvre ma garantie?

1. L'appareil d'origine ou les composants inusables considérés comme défectueux, à la seule discrétion de SharkNinja, seront réparés ou remplacés pour 1 an à compter de la date d'achat initiale.
2. Dans les rares cas où un appareil est remplacé, la garantie prendra fin six mois après la date de réception de l'appareil de remplacement ou le reste de la période de garantie existante, selon la période la plus longue. Si l'appareil est remplacé, SharkNinja se réserve le droit de le remplacer par un appareil de valeur égale ou supérieure.

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

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

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

Problèmes avec l'appareil et réparations sous garantie :

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

Comment présenter une demande de service sous garantie :

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

Pour connaître les heures d'ouverture du Service à la clientèle, visitez le www.ninjakitchen.com

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

Cette garantie vous confère des droits juridiques particuliers selon la loi; vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'une province ou d'un État à l'autre.

Certains États américains ou certaines provinces canadiennes n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects, auquel cas cette disposition ne s'appliquerait pas.



SharkNinja Operating LLC
US: Needham, MA 02494
CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7
1-877-646-5288
ninjakitchen.com

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products; therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

Ninja, is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

AUTO-iQ is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

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

SharkNinja Operating LLC
États-Unis : Needham, MA 02494
Canada : Saint-Laurent (Québec) H4S 1A7
1-877-646-5288
ninjakitchen.com

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

Ninja,est une marque de commerce déposée de SharkNinja Operating LLC.

Auto-iQ est une marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

Pour obtenir de l'information sur les brevets de SharkNinja aux É.-U., visitez le sharkninja.com/USPatents.

