

# NINJA<sup>®/MD</sup>

## PC101C

OWNER'S GUIDE  
GUIDE D'UTILISATION

### INSTANT COOKER




ninjakitchen.com

# THANK YOU

for purchasing the Ninja® Instant Cooker



## REGISTER YOUR PURCHASE

 registeryourninja.com

 Scan QR code using mobile device

## RECORD THIS INFORMATION

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

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

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

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

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V, 60Hz

Watts: 1000W

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

# CONTENTS

<b>Important Safeguards</b> .....	<b>4</b>
<b>Parts</b> .....	<b>7</b>
<b>Getting to Know Your Ninja® Instant Cooker</b> .....	<b>8</b>
Function Buttons .....	8
Operating Buttons .....	8
<b>Before First Use</b> .....	<b>9</b>
Installing the Condensation Collector .....	9
Removing & Installing the Anti-Clog Cap .....	9
<b>Using Your Ninja Instant Cooker</b> .....	<b>10</b>
Familiarizing Yourself With Pressure Cooking .....	11
Natural Pressure Release vs. Quick Pressure Release .....	11
Pressurizing .....	11
Installing & Removing the Lid .....	12
Using the Cooking Functions .....	12
Pressure Cook .....	12
Steam .....	14
Slow Cook .....	15
Sear/Sauté .....	16
<b>Cleaning &amp; Maintenance</b> .....	<b>17</b>
Cleaning Your Ninja Instant Cooker .....	17
Removing & Reinstalling the Silicone Ring .....	17
<b>Troubleshooting Guide</b> .....	<b>18</b>
<b>Replacement Parts</b> .....	<b>20</b>
<b>Helpful Tips</b> .....	<b>20</b>
<b>Warranty</b> .....	<b>21</b>

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## HOUSEHOLD USE ONLY

Read all instructions before using your Ninja® Instant Cooker.

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

## ⚠ WARNING

- 1 DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- 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 installed.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and discard the protective cover fitted on the power plug of this appliance.
- ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles and knobs.
- Intended for countertop use only. **DO NOT** place the appliance near the edge of a countertop during operation. Ensure the surface is level, clean, and dry.
- DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- DO NOT** cover the pressure release valve.
- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Extreme caution must be used when the cooker contains hot food or liquid or is under pressure. Improper use may result in personal injury. When using this appliance to pressure cook, ensure the lid is properly assembled and locked into position before use.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Only use the side handles to carry or move the appliance.
- Removable cooking pot can be extremely heavy when full of ingredients. Care should be taken when lifting pot from cooker base.
- To reduce the risk of electric shock, **DO NOT** add water or ingredients without the pot in place. Only clean with a damp cloth with unit unplugged.
- Before placing removable cooking pot into cooker base, ensure pot and housing are dry by wiping with a soft cloth.
- DO NOT** sauté under pressure.
- NEVER** use SLOW COOK setting without food and liquids in the removable cooking pot.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- DO NOT** use this appliance for deep frying.
- DO NOT** exceed the cooking pot's PRESSURE MAXIMUM fill level. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.
- When pressure cooking foods that expand (such as dried vegetables, beans, grains, rice, etc.) **DO NOT** fill pot more than halfway.
- ALWAYS** follow the maximum and minimum quantities of liquid as stated in instructions and recipes.
- Foods such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and splutter when pressure cooked, clogging the pressure release valve. These foods should not be cooked in a pressure cooker unless a Ninja® recipe calls for them to be.
- Before use, **ALWAYS** check pressure release valve and red float valve for clogging or obstruction, and clean them if necessary. Check to make sure the red float valve moves freely.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- DO NOT** attempt to open the lid after pressure cooking until all internal pressure has been released through the pressure release valve and the unit has cooled slightly. If the lid will not turn to unlock, this indicates the appliance is still under pressure—**DO NOT** force lid open. Any pressure remaining can be hazardous. Let unit naturally release pressure or turn the pressure release valve to the VENT position (if recipe instructs) to immediately release steam, making sure to avoid any contact with steam to prevent burns. When the steam is completely released, the red float valve will be in the lower position, allowing the lid to be removed.
- ALWAYS** keep hands, face, and other body parts away from the pressure release valve prior to releasing pressure.
- DO NOT** use if the removable cooking pot is damaged. Replace before using.
- ALWAYS** ensure lid is properly closed before operating.
- DO NOT** allow young children to operate the appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service. Return the appliance to SharkNinja Operating LLC for examination, repair, or adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injury.
- This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- To avoid risk of scalding or cooker malfunctioning, make sure silicone seal is cleaned and properly attached to lid before cooking.

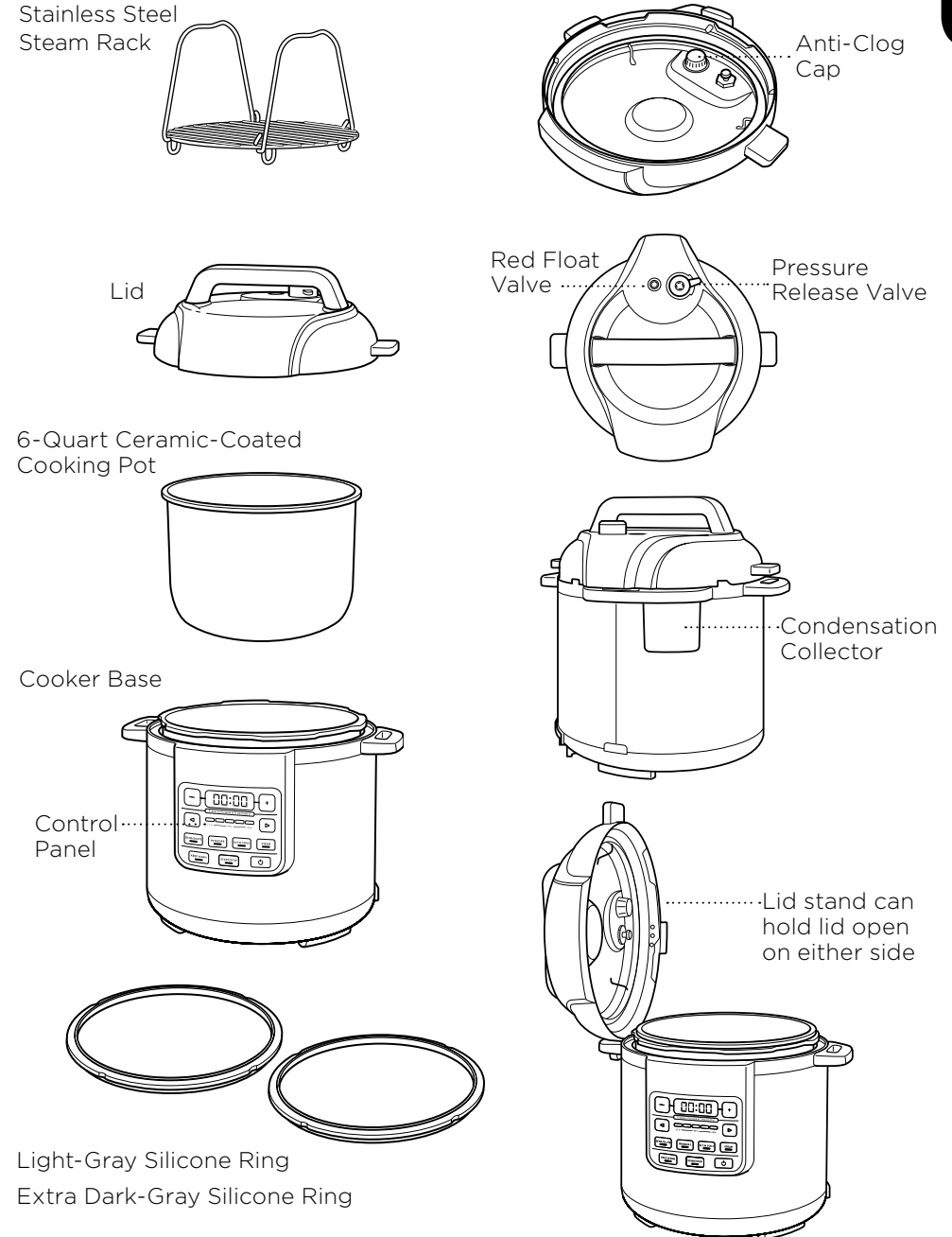
# IMPORTANT SAFEGUARDS

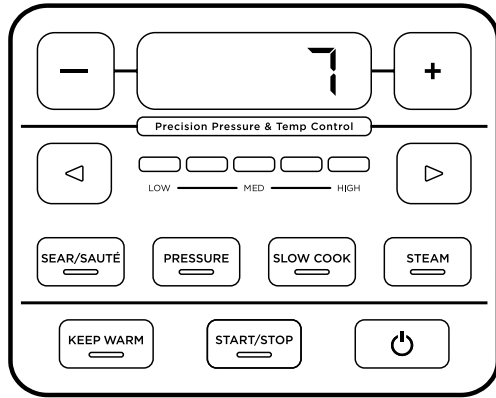
## HOUSEHOLD USE ONLY

- 36** When removable cooking pot is empty, **DO NOT** heat it for more than 10 minutes, as doing so may damage the cooking surface.
- 37** Caution should be used when searing meats and sautéing in hot oil. Keep hands and face away from the removable cooking pot, especially when adding new ingredients, as hot oil may splatter. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 38** Use caution when opening the lid. Steam escapes as soon as the lid is opened. **NEVER** place your face or hands over the unit when removing the lid. **ALWAYS** use oven mitts when handling the hot removable cooking pot.
- 39** **DO NOT** use this unit to cook instant rice.
- 40** When using the pressure lid for non-pressure settings **ALWAYS** keep the lid closed and the pressure release valve turned to the VENT position.
- 41** When using the PRESSURE COOK setting, **ALWAYS** keep the lid locked and the pressure release valve is in the SEAL position.
- 42** **DO NOT** use abrasive cleaners, steel wool, or scouring pads to clean the cooker.
- 43** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. **NEVER** drape cord over the edge of counter or use outlet below counter. **NEVER** use with an extension cord.
- 44** **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 45** Let the appliance cool for approximately 30 minutes before handling, cleaning, or storing.
- 46** To avoid possible steam damage, place the unit away from walls and cabinets during use.
- 47** Make sure the unit is clean before using.
- 48** Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance. Return the appliance to SharkNinja Operating LLC for any other servicing.
- 49** **DO NOT** let the power cord touch hot surfaces such as the stove.
- 50** 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.
- 51** 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.
- 52** To prevent risk of explosion and injury, replace only silicone ring as recommended by the manufacturer. See Operating Instructions.
- 53** Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## PARTS





When setting time, digital display shows HH:MM. Display currently reads 7 minutes.

## FUNCTION BUTTONS

**PRESSURE:** To pressure cook, the lid must be installed and the pressure release valve must be in the SEAL position. Use the right or left arrows to set the pressure level and the + and - buttons to set cook time up to 4 hours.

**STEAM:** To use as a steamer, the lid must be installed and the pressure release valve must be in the VENT position.\* Use the + and - buttons to set cook time up to 30 minutes. Your Ninja Instant Cooker will automatically set the best temperature for steaming.

**SLOW COOK:** To slow cook, the lid must be installed and the pressure release valve must be in the VENT position.\* Use the right or left arrows to set the temperature and the + and - buttons to set cook time up to 12 hours.

**SEAR/SAUTÉ:** Your Ninja Instant Cooker can be used like a stovetop for browning meat, sautéing veggies, simmering sauces, and more. Use the right or left arrows to set the temperature. There is no time setting available or necessary when using Sear/Sauté.

## SETTING OR ADJUSTING PRESSURE/TEMPERATURE:

To set or adjust the pressure or temperature levels in all functions (except Steam) use the right and left arrows to toggle between and select your desired setting.

**SETTING OR ADJUSTING COOK TIME:** Use the + and - buttons to set or adjust the cook time in all functions (except Sear/Sauté) in minute increments.

## OPERATING BUTTONS

**START/STOP:** After the function has been selected and temperature, pressure and/or cook time have been set, begin the cooking process by pressing START/STOP. To stop cooking at any time, press this button again.

**KEEP WARM:** After pressure cooking, steaming, or slow cooking time expires, Keep Warm mode will automatically activate for up to 12 hours. The KEEP WARM button will illuminate and the clock will display the amount of time the Keep Warm mode has been active. To shut off Keep Warm mode, press KEEP WARM button. You may also select KEEP WARM to use the unit as a warmer.

**NOTE:** Keep Warm mode is intended to keep cooked food at a safe temperature, **NOT** to cook cold or raw food.

## STANDBY MODE

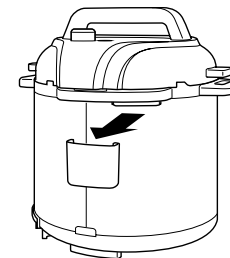
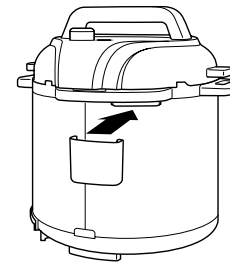
After 10 minutes with no interaction with the control panel, the unit will enter standby mode. The power button will be dimly lit.

\*A glass lid is also available for steaming and slow cooking. To order, visit [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com).

- 1 Remove and discard any packaging material, promotional labels, and tape from the unit.
- 2 Remove accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the lid, silicone ring, removable cooking pot, steam rack, and condensation collector in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. **NEVER** clean the cooker base or lid in the dishwasher. Inspect the lid to ensure the valves are clean of all debris.

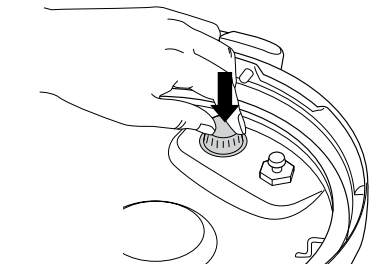
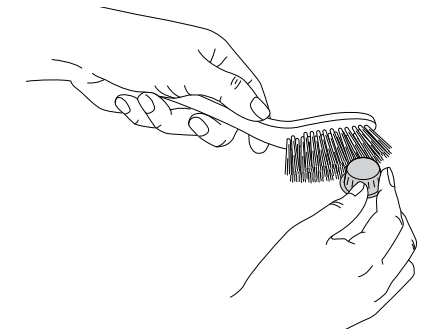
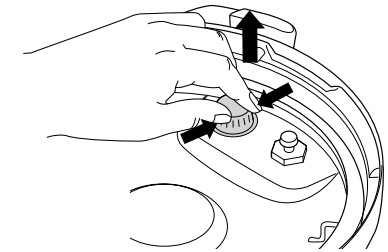
## INSTALLING THE CONDENSATION COLLECTOR

To install the condensation collector, slide it into the slot on the cooker base. To remove the collector for cleaning, slide it out of the base.



## REMOVING & REINSTALLING THE ANTI-CLOG CAP

Make sure your anti-clog cap is in the correct position before using the lid. The anti-clog cap protects the inner valve of the lid from clogging and protects users from potential food splatters. It should be cleaned after every use with a cleaning brush. To remove it, squeeze and pull upward. To reinstall, position it in place and press down.

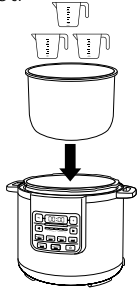


# USING YOUR NINJA® INSTANT COOKER

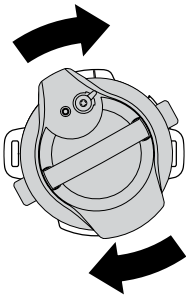
## FAMILIARIZING YOURSELF WITH PRESSURE COOKING

In order to familiarize yourself with the Pressure Cook function and start cooking, it is highly recommended for first-time users to do an initial run.

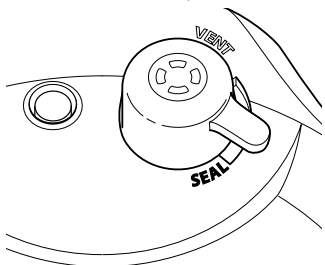
- 1 Place the pot in the cooker base and add 3 cups room-temperature water to the pot.



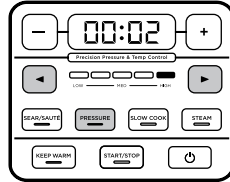
- 2 Assemble the lid by aligning the arrow on the lid with the arrow on the front of the unit. Then turn the lid clockwise until it locks into place.



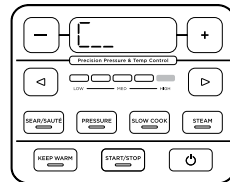
- 3 Make sure the pressure release valve on the lid is in the SEAL position.



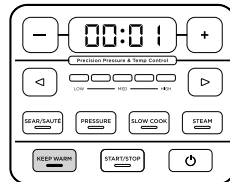
- 4 Press the PRESSURE button. The unit will default to high (HI) pressure and a time setting of 2 minutes (00:02). Press the START/STOP button to begin.



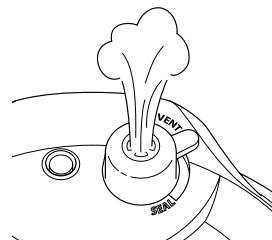
- 5 The unit will begin to build pressure, indicated by the rotating lights. The unit will begin counting down when it is fully pressurized.



- 6 When the countdown is finished, the unit will beep, automatically switch to the Keep Warm mode, and begin counting up.



- 7 Turn the pressure release valve to the VENT position to quick release the pressurized steam. A quick burst of steam will spurt out of the pressure release valve. When steam is completely released, the unit will be ready to open.



## NATURAL PRESSURE RELEASE VS. QUICK PRESSURE RELEASE

**Natural Pressure Release:** When pressure cooking is complete, steam will naturally release from the unit as it cools down. This can take up to 20 minutes or more, depending on the amount of liquid and food in the pot. During this time, the unit will switch to Keep Warm mode and start counting up. When natural pressure release is complete, the red float valve will drop down.

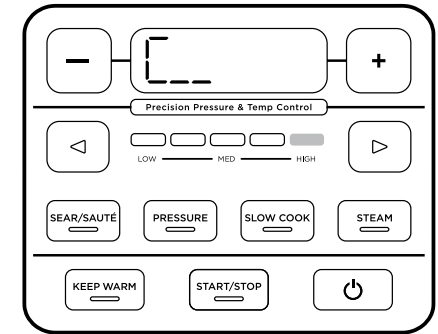
**Quick Pressure Release:** Use this function only when specified by your recipe. When pressure cooking is complete and the KEEP WARM light is on, turn the pressure release valve to the VENT position to instantly release steam through the valve. Keep face and hands away from unit as steam is being released.

Even after releasing pressure naturally or using the pressure release valve, some steam will remain in the unit and will escape when the lid is opened. **ALWAYS** use caution when opening the lid. Lift and tilt it away from you, making sure no condensation drips into the cooker base.

**NOTE:** At any time during the natural release process, you can switch to quick release by turning the pressure release valve to the VENT position.



## PRESSURIZING

As pressure builds in the unit, the control panel will display rotating lights. Pressurizing time varies, depending on the amount of food and liquid in the pot. When pressure reaches a certain point, the lid will lock as a safety measure, and it will not unlock until pressure is released. Once the unit has reached full pressure, the pressure cooking cycle will begin and the timer will start counting down.



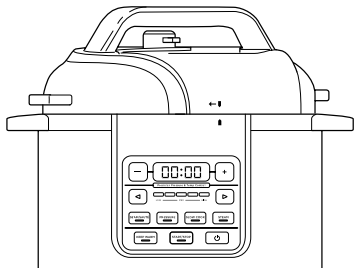
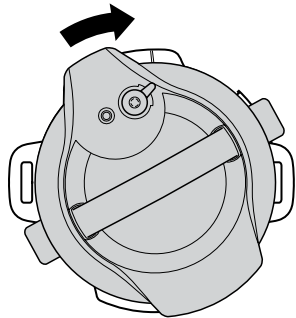
# USING YOUR NINJA® INSTANT COOKER - CONT.

## INSTALLING & REMOVING THE LID

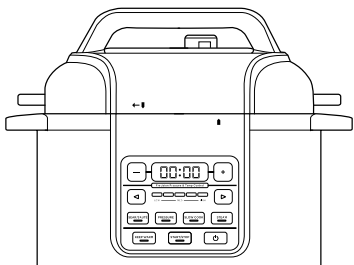
Place the lid on top of the unit with the  on the lid and the  on the cooker base lined up evenly. Turn the lid clockwise until it locks in place.

To unlock the lid, twist it counterclockwise. **ALWAYS** use caution when opening the lid. Lift it up and away from you, as some steam will remain in the unit and escape when the lid is opened.

**NOTE:** The lid will not unlock until the unit is completely depressurized.



UNLOCKED



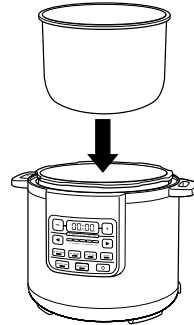
LOCKED

## USING THE COOKING FUNCTIONS

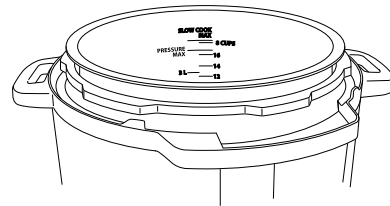
To turn on the unit, plug the cord into a wall outlet, then press the Power button.

### Pressure Cook

**1** Place the pot in the cooker base.

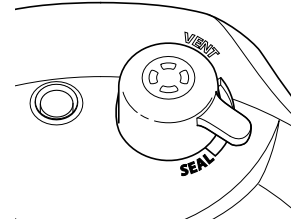


**2** Add ingredients and at least 1/2 cup of liquid to the pot, including an accessory if your recipe calls for it. **DO NOT** exceed the line marked PRESSURE MAX when pressure cooking.



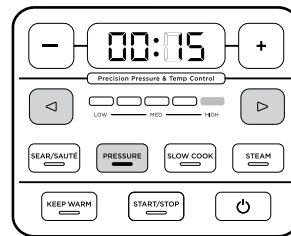
**NOTE:** When cooking rice, beans, pasta, or other ingredients that expand, **DO NOT** fill the pot more than halfway.

**3** Follow the steps on page 11 to install the lid. Turn the pressure release valve to the SEAL position.

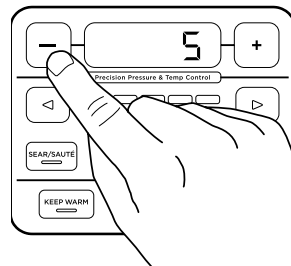


**NOTE:** The pressure release valve's "loose" fit is intentional; it enables a quick and easy transition between SEAL and VENT and helps regulate pressure by releasing small amounts of steam during cooking to ensure great results.

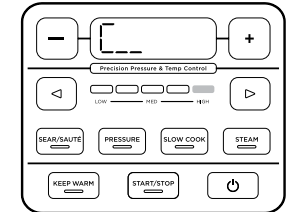
**4** Press the PRESSURE button. The default pressure level will illuminate. Use the right and left arrows to toggle between the pressure levels and select either LOW or HIGH.



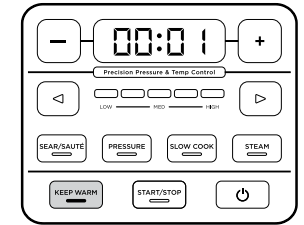
**5** Use the + and - buttons to set the cook time, in minute increments, up to 4 hours.



**6** Press the START/STOP button to begin cooking. Rotating lights will appear on the display, indicating the unit is building pressure.

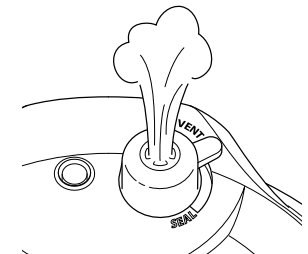


**7** When cook time is complete, the unit will beep, automatically switch to Keep Warm mode, and start counting up from 00:00.



**NOTE:** After pressure cooking is complete, you may press the KEEP WARM button to turn off the Keep Warm mode.

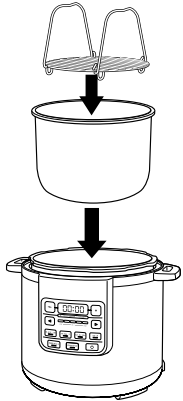
**8** Let the unit naturally release pressure or, if your recipe instructs, turn the pressure release valve to the VENT position to quickly release steam.



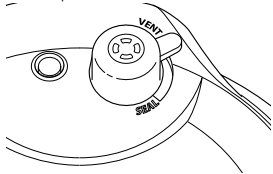
## USING THE COOKING FUNCTIONS - Continued

### Steam

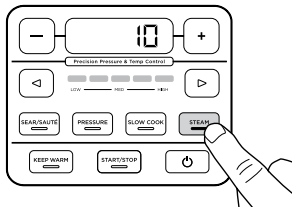
- Place the pot in the cooker base. Add at least 1/2 cup of liquid (or the amount stated in your recipe) to the pot. Insert the steam rack in the pot, then place ingredients on the rack and close the lid.



- Follow the steps on page 11 to install the lid. Turn the pressure release valve to the VENT position.

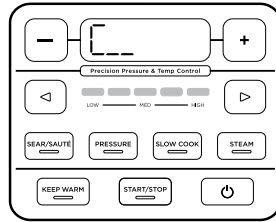


- Press the STEAM button. Use the + and - buttons to set the cook time in minute increments up to 30 minutes.

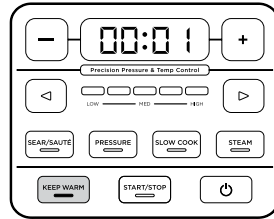


**NOTE:** There is no temperature adjustment available or necessary when using the Steam function.

- Press the START/STOP button.
- The unit will start preheating, during which time the display will show rotating lights. When the unit reaches the proper temperature, the timer will begin counting down.



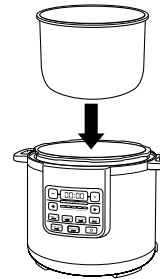
- When cook time is complete, the unit will beep, automatically switch to Keep Warm mode, and start counting up from 00:00. If the red float valve pops up, wait for it to drop and then you can open the lid.



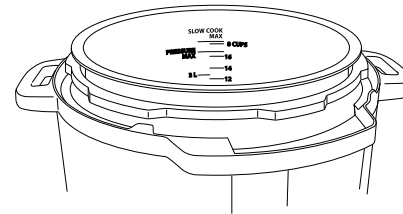
**NOTE:** After steaming is complete, you may press the KEEP WARM button to turn off the Keep Warm mode.

### Slow Cook

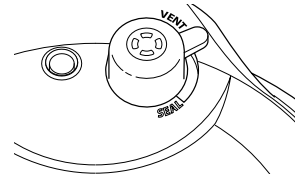
- Place the pot in the cooker base.



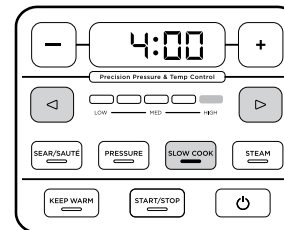
- Add ingredients to the pot. **DO NOT** exceed the line marked MAX when slow cooking.



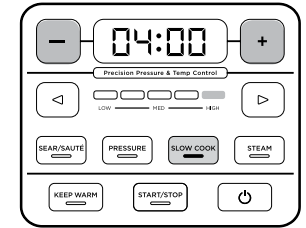
- Follow the steps on page 11 to install the lid. Turn the pressure release valve to the VENT position.



- Press the SLOW COOK button. The default temperature setting will illuminate. Use the right and left arrows to toggle between the temperature settings and select either LOW, MEDIUM, or HIGH.

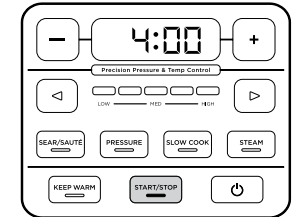


- Use the + and - buttons to set the cook time in 15-minute increments up to 12 hours.

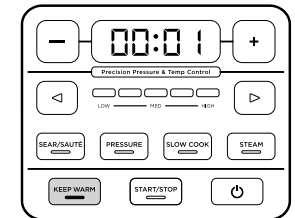


**NOTE:** The Slow Cook HIGH time setting may be adjusted anywhere between 4 and 12 hours; the Slow Cook MEDIUM and LOW time settings may be adjusted anywhere between 6 and 12 hours.

- Press the START/STOP button to begin cooking.



- When cook time is complete, the unit will beep, automatically switch to Keep Warm mode, and start counting up from 00:00.

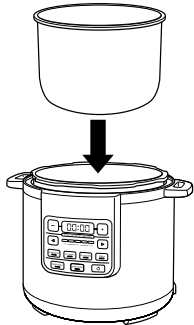




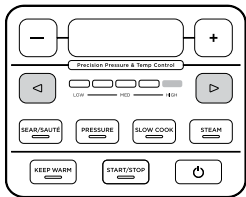
## USING THE COOKING FUNCTIONS - Continued

### Sear/Sauté

1 Place the pot in the cooker base.

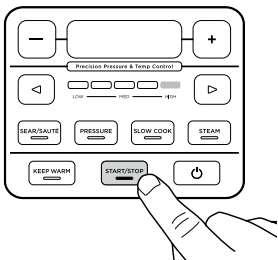


2 Press the SEAR/SAUTÉ button. The default temperature setting will display. Use the right and left arrows to select one of the setting options (LOW, MEDIUM-LOW, MEDIUM, MEDIUM-HIGH, or HIGH).

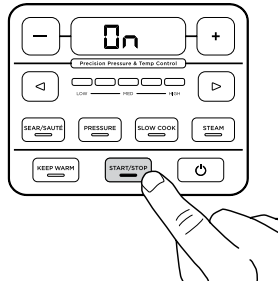


**NOTE:** There is no time adjustment available or necessary when using the Sear/Sauté function.

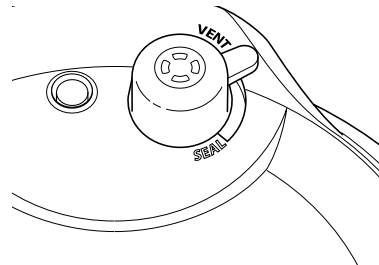
3 Press the START/STOP button to begin cooking.



4 To turn off the Sear/Sauté function, press the START/STOP button. To switch to a different cooking function, press the corresponding function button.



**NOTE:** If you cover the unit with the lid while using Sear/Sauté, make sure the pressure release valve is in the VENT position.



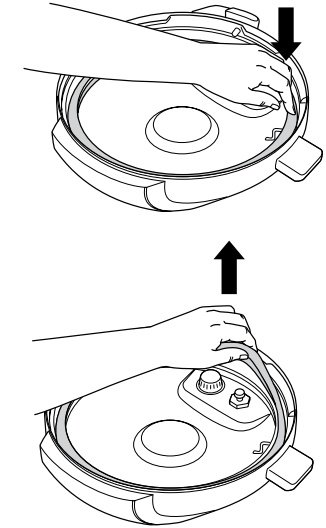
**NOTE:** Levels LOW and MEDIUM-LOW can be on for up to 4 hours. Levels MEDIUM though HIGH can be on for up to 1 hour.



## CLEANING YOUR NINJA® INSTANT COOKER

The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- 1 Unplug the unit from the wall outlet before cleaning.
- 2 **NEVER** immerse the cooker base in water or any other liquid. **NEVER** clean the cooker base in a dishwasher.
- 3 To clean the cooker base and the control panel, wipe them clean with a damp cloth.
- 4 The cooking pot, steam rack, and silicone ring can be washed in the dishwasher.
- 5 Hand-wash the lid (including the pressure release valve and anti-clog cap) with water and dish soap.
- 6 Air-dry all parts after each use.
- 7 If food residue is stuck on the cooking pot or steam rack, fill the pot with water and allow to soak before cleaning. **DO NOT** soak pot while it is installed in the cooker base. **DO NOT** use scouring pads. If scouring is necessary, use a non-abrasive cleanser or liquid dish soap with a nylon pad or brush.



## REMOVING & REINSTALLING THE SILICONE RING

To remove the silicone ring, pull it outward, section by section, from the silicone ring rack. The ring can be installed with either side facing up. To reinstall, press it down into the rack section by section.

After use, remove any food debris from the silicone ring and anti-clog cap.

### Keep the silicone ring clean to avoid odor.

Washing it in warm, soapy water or in the dishwasher can remove odor. However, it is normal for it to absorb the smell of certain acidic foods. It is recommended to have more than one silicone ring on hand. You can purchase additional silicone rings on [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).

**NEVER** pull out the silicone ring with excessive force, as that may deform it and the rack and affect the pressure-sealing function. A silicone ring with cracks, cuts, or other damage should be replaced immediately.

## Why is my unit taking so long to come to pressure? How long does it take to come to pressure?

- Pressurizing times may vary based on the selected pressure, current temperature of the cooking pot, and temperature or quantity of the ingredients.
- Check to make sure the silicone ring is fully seated and flush against the pressure lid. If installed correctly, you should be able to tug lightly on the ring to rotate it.
- Check that the pressure lid is fully locked and the pressure release valve is in the SEAL position when pressure cooking.

## Why is the time counting down so slowly?

- You may have set hours rather than minutes. When setting time, the display will show HH:MM and the time will increase/decrease in minute increments.

## How can I tell when the unit is pressurizing?

- Rotating lights will display on the screen to indicate the unit is building pressure. Once the unit is pressurized, the screen will display the set cook time counting down.
- Please note that rotating lights will also display during the Steam function's preheat time.

## There is a lot of steam coming from my unit when using the Steam function.

- It's normal for steam to release through the pressure release valve during cooking. Leave the pressure release valve in the VENT position when using Steam, Slow Cook, and Sear/Sauté.

## Why is the pressure release valve so loose?

- The pressure release valve's "loose" fit is intentional; it enables a quick and easy transition between SEAL and VENT and helps regulate pressure by releasing small amounts of steam during cooking to ensure great results. Make sure it is placed as far as possible toward the SEAL position when pressure cooking, and is rotated as far as possible toward the VENT position when quick releasing.

## How long does the unit take to depressurize?

- Quick release is about 2 minutes or less. Natural release can take up to 20 minutes or more, depending on the type of food and/or the amount of ingredients in the pot.

## "vEnt" error message appears on display screen.

- Pressure is building up because the pressure release valve is set to the SEAL position while using SLOW COOK or SEAR/SAUTÉ function. Turn the valve counterclockwise to the VENT position and leave it there for the remainder of the cooking function.

## "ovHt" error message appears on display screen.

- The water level is too low. Add more water to the unit for the function to continue.
- Make sure the silicone ring is installed correctly.

## Why can't I take the pressure lid off?

- As a safety feature, the pressure lid will not unlock until the unit is completely depressurized. Turn the pressure release valve to the VENT position to quickly release the pressurized steam. A quick burst of steam will spurt out of the valve. When the steam is completely released, the unit will be ready to open, indicated by the red float valve being in the lowered position. Turn the pressure lid counterclockwise, then lift it up and away from you.

## My unit is hissing and not reaching pressure.

- Make sure the pressure release valve is turned to the SEAL position. If you've done this and still hear a loud hissing noise, it may indicate your silicone seal is not fully in place. Press START/STOP to stop cooking, VENT as necessary, and remove the pressure lid. Press down on the silicone ring, ensuring it is fully inserted and lies flat under the ring rack. Once fully installed, you should be able to tug lightly on the ring to rotate it.

## My unit is counting up rather than down.

- The cooking cycle is complete and the unit is in Keep Warm mode.

## "E" code appears.

- The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 1-877-646-5288.

## REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com) or contact Customer Service at 1-877-646-5288.

## HELPFUL TIPS

- 1 To have your unit build pressure quicker, set it to SEAR/SAUTÉ HIGH. Once ready to pressure cook, select the PRESSURE button and continue as you normally would.
- 2 Cook times may vary based on the selected temperature, time, or pressure setting, or the quantity of the ingredients.
- 3 Cook time and temperature can be adjusted at any time during cooking. Simply press + or - buttons to adjust time or right and left arrows to change the temperature setting.
- 4 After a cooking function is selected, you can press the START/STOP button to begin cooking immediately. The unit will run at the default setting and time.
- 5 For best results, remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
- 6 For smaller ingredients that could fall through the steam rack, we recommend first wrapping them in a parchment paper or foil pouch.

## Shark NINJA ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

### What is covered by my warranty?

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

### What is not covered by my warranty?

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

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

### Problems with your unit/How to get service:

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit [ninjakitchen.com](http://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](http://ninjakitchen.com).

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


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


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

**MERCI**  
d'avoir acheté l'autocuiseur Ninja<sup>MD</sup>



### ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 registeryourninja.com

 Numérisez le code QR avec votre appareil mobile

### CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro du modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_  
(conservez la facture)

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

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension électrique : 120 V, 60 Hz

Puissance : 1000 W

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

## TABLE DES MATIÈRES

<b>Consignes de sécurité importantes</b> .....	<b>24</b>
<b>Pièces</b> .....	<b>27</b>
<b>Se familiariser avec votre autocuiseur Ninja<sup>MD</sup></b> .....	<b>28</b>
Boutons des fonctions .....	28
Boutons de commande .....	28
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>29</b>
Installation du collecteur de condensation .....	29
Retrait et installation du bouchon anti-colmatage .....	29
<b>Utilisation de votre autocuiseur Ninja</b> .....	<b>30</b>
Se familiariser avec la cuisson sous pression .....	30
Libération naturelle de la pression	
VS libération rapide de la pression .....	30
Pressurisation .....	31
Installation et retrait du couvercle .....	32
Utilisation des fonctions de cuisson .....	32
Pressure Cook (cuisson sous pression) .....	32
Steam (vapeur) .....	34
Slow Cook (cuisson lente) .....	35
Sear/Sauté (saisir/faire sauter) .....	36
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>37</b>
Nettoyage de votre autocuiseur Ninja .....	37
Retrait et réinstallation du joint en silicone .....	37
<b>Guide de dépannage</b> .....	<b>38</b>
<b>Pièces de rechange</b> .....	<b>39</b>
<b>Conseils utiles</b> .....	<b>40</b>
<b>Garantie</b> .....	<b>41</b>

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser votre autocuiseur Ninja<sup>MD</sup>.

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

## ⚠ AVERTISSEMENT

- N'UTILISEZ PAS** de rallonge électrique avec cet appareil. Le cordon d'alimentation de cet appareil est court de façon à empêcher qu'un enfant ne le saisisse et s'y emmêle ou qu'une personne ne trébuche sur celui-ci.
- 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** l'appareil sans avoir placé la marmite de cuisson amovible à l'intérieur.
- Pour éliminer un risque de suffocation pour les jeunes enfants, enlevez et éliminez de façon sécuritaire le couvercle protecteur de la fiche d'alimentation de cet appareil.
- VEILLEZ TOUJOURS** à ce que l'appareil soit assemblé adéquatement avant de l'utiliser.
- NE TOUCHEZ PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter les brûlures et autres blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats de protection ou des gants de cuisine isolés, et servez-vous des poignées et des boutons qui sont disponibles.
- Appareil conçu uniquement pour une utilisation sur le comptoir. **NE PLACEZ PAS** l'appareil près du bord d'un comptoir pendant son utilisation. Assurez-vous que la surface soit plane, propre et sèche.
- NE PLACEZ PAS** l'appareil sur un élément chaud de poêle électrique ou de poêle au gaz, à proximité de celui-ci, ou dans un four chaud.
- Pour protéger contre les électrocutions, **N'IMMERGEZ PAS** le cordon, les fiches, ni toute partie du boîtier de l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide.
- NE RECOUVREZ PAS** les soupapes de sûreté.
- Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation inadéquate de l'appareil peut causer des blessures par échaudure. Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de l'utiliser.
- Débranchez l'appareil de sa source d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Attendez qu'il refroidisse avant d'ajouter ou d'enlever des pièces.
- Faites preuve de la plus grande prudence lorsque l'autocuiseur contient des aliments ou des liquides chauds, ou lorsqu'il est sous pression. Une utilisation inadéquate de l'appareil peut causer des blessures. Avant d'utiliser cet appareil pour cuire sous pression, veillez à ce que le couvercle soit fixé adéquatement et bien verrouillé en place.
- Vous devez être extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant de l'huile ou un autre liquide chaud.
- Utilisez uniquement les poignées latérales pour transporter ou déplacer l'appareil.
- La marmite de cuisson amovible peut être extrêmement lourde lorsqu'elle est remplie d'ingrédients. Faites preuve de prudence lorsque vous soulevez la marmite de la base de l'autocuiseur.
- Pour éviter tout risque de décharge électrique, **NE PAS AJOUTER** d'eau ou d'ingrédients lorsque la marmite n'est pas en place. Nettoyez seulement avec un chiffon humide lorsque l'appareil est débranché.
- Avant de placer la marmite de cuisson amovible dans la base de l'autocuiseur, veillez à ce que marmite et la base soient sèches en les essuyant à l'aide d'un chiffon doux et sec.
- NE FAITES PAS** sauter d'aliments sous pression.
- N'UTILISEZ JAMAIS** le réglage SLOW COOK (cuisson lente) sans que des aliments ou des liquides n'aient été placés dans la marmite de cuisson amovible.
- N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour la friture.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

- NE DÉPASSEZ PAS** le niveau de PRESSION MAXIMALE de la marmite de cuisson. Le remplir à l'excès peut occasionner des blessures corporelles ou des dommages matériels, ou nuire à l'utilisation sécuritaire de l'appareil.
- Lorsque vous faites cuire sous pression des aliments qui prennent de l'expansion (comme des légumes déshydratés, des haricots, des céréales, du riz, etc.) **NE REMPLISSEZ PAS** la marmite au-delà de la moitié du niveau maximal.
- RESPECTEZ TOUJOURS** les quantités maximales et minimales de liquide, telles qu'indiquées dans ces consignes d'utilisation et les recettes.
- Certains aliments, tels que sauces aux pommes, canneberges, orge perlé, flocons d'avoine ou autres céréales, pois cassés, nouilles, macaronis, rhubarbe ou spaghettis, peuvent en cuisant sous pression former de la mousse ou de l'écume, ou faire des éclaboussures, ce qui peut obturer la soupape de pression. Ces aliments ne devraient pas être cuits dans un autocuiseur à moins qu'une recette Ninja<sup>MD</sup> ne l'exige.
- Avant d'utiliser cet appareil, vérifiez **TOUJOURS** qu'il n'y ait pas de colmatage ou une autre forme d'obstruction de la soupape de pression et de la soupape à flotteur rouge et nettoyez ces pièces si nécessaire. Vérifiez que la soupape à flotteur rouge bouge librement.
- Débranchez l'appareil de sa source d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Attendez qu'il refroidisse avant d'ajouter ou d'enlever des pièces.
- NE TENTEZ PAS** d'ouvrir le couvercle après la cuisson sous pression avant que toute la pression contenue à l'intérieur de l'autocuiseur ait été libérée et que l'appareil ait refroidi quelque peu. Si le couvercle refuse de tourner pour se déverrouiller, cela indique que l'appareil est encore sous pression — **NE FORCEZ PAS** l'ouverture du couvercle. Toute pression résiduelle peut être dangereuse. Laissez l'autocuiseur libérer naturellement sa pression ou tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger) (si la recette l'indique) pour libérer immédiatement la vapeur, en vous protégeant de la vapeur pour éviter les brûlures. Lorsque la vapeur sera complètement libérée, la soupape à flotteur rouge se sera abaissée pour vous permettre d'ouvrir le couvercle.
- GARDEZ TOUJOURS** les mains, le visage et les autres parties du corps éloignés de la soupape de pression avant de libérer la pression.
- N'UTILISEZ PAS** une marmite de cuisson amovible qui est endommagée. Remplacez-la avant toute utilisation.
- VEILLEZ TOUJOURS** à ce que le couvercle soit fermé adéquatement avant d'utiliser l'appareil.
- 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.
- Inspectez régulièrement l'appareil ainsi que le cordon d'alimentation. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé. Si l'appareil fonctionne mal ou a subi quelque dommage que ce soit, cessez immédiatement de l'utiliser, et appelez le service à la clientèle. Retournez l'appareil à SharkNinja Operating LLC pour toute vérification, toute réparation ou tout réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par SharkNinja peut causer un incendie, une décharge électrique ou une blessure.
- Cet appareil convient à un usage domestique seulement. Utilisez cet appareil **UNIQUEMENT** aux fins pour lesquelles il a été conçu. **NE L'UTILISEZ PAS** dans des véhicules en déplacement ou à bord d'embarcations. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. La mauvaise utilisation de cet appareil peut causer une blessure.
- Pour éviter tout risque d'échaudage ou de dysfonctionnement de l'autocuiseur, assurez-vous que le joint en silicone est nettoyé et correctement fixé au couvercle avant la cuisson.
- NE CHAUFFEZ PAS** la marmite de cuisson amovible pendant plus de 10 minutes si elle est vide, au risque d'endommager la surface de cuisson.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

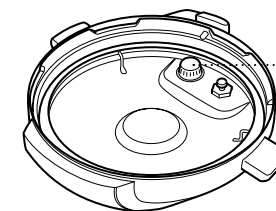
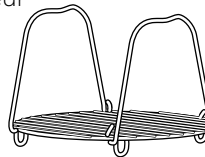
## USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

- 37** Faites preuve de prudence lorsque vous saisissez des viandes et faites sauter des aliments dans de l'huile chaude. Gardez les mains et le visage éloignés de la marmite de cuisson amovible, plus particulièrement lorsque vous ajoutez des ingrédients, car l'huile chaude peut produire des éclaboussures. Vous devez être extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou un autre liquide chaud.
- 38** Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez le couvercle. La vapeur s'échappe dès que le couvercle est ouvert. **NE LAISSEZ JAMAIS** votre visage ou vos mains au-dessus de l'appareil lorsque vous enlevez le couvercle. Lorsqu'elle est chaude, utilisez **TOUJOURS** des gants de cuisine pour manipuler la marmite de cuisson amovible.
- 39** **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour cuire du riz instantané.
- 40** Gardez **TOUJOURS** le couvercle de pression fermé et la soupape de décharge de pression tournée en position VENT (décharger) lorsque vous utilisez l'autocuiseur pour une cuisson sans pression.
- 41** Lorsque vous utilisez le réglage PRESSURE COOK (cuisson sous pression), gardez **TOUJOURS** le couvercle verrouillé et la soupape de pression tournée dans la position SEAL (sceller).
- 42** **N'UTILISEZ PAS** de produits nettoyants abrasifs, de laine d'acier ni de tampons à recurer pour nettoyer l'autocuiseur.
- 43** Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants. **NE FAITES JAMAIS** pendre le cordon électrique sur le bord du comptoir et n'utilisez jamais une prise située sous le comptoir. **N'UTILISEZ JAMAIS** de rallonge électrique avec cet appareil.
- 44** **NE CONNECTEZ JAMAIS** cet appareil à un interrupteur à minuterie externe ni à un système séparé de commande à distance.
- 45** Laissez l'appareil refroidir environ 30 minutes avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger.
- 46** Pour éviter les dommages possibles causés par la vapeur, placez l'appareil à l'écart des murs et des armoires pendant qu'il est en marche.
- 47** Assurez-vous que l'appareil est propre avant de l'utiliser.
- 48** Veuillez consulter la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment faire l'entretien régulier de votre appareil. Pour tout autre type d'intervention de service, retournez l'appareil à SharkNinja Operating LLC.
- 49** **NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation entrer en contact avec une surface chaude, par exemple la cuisinière.
- 50** 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.
- 51** La tension du secteur (prise de courant) peut varier et ainsi influencer sur la performance de votre produit. Afin de prévenir d'éventuelles maladies, utilisez un thermomètre pour vous assurer que vos aliments sont cuits à la température recommandée par la Food and Drug Administration (Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques).
- 52** Pour éviter tout risque d'explosion et de blessure, n'utilisez que le joint en silicone recommandé par le fabricant s'il est nécessaire de le remplacer. Voir les instructions d'utilisation.
- 53** Débranchez l'appareil de sa source d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Attendez qu'il refroidisse avant d'ajouter ou d'enlever des pièces.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## PIÈCES

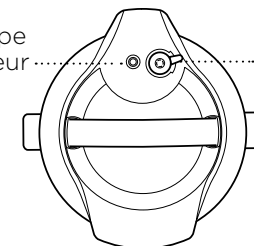
Grille à vapeur en acier inoxydable



Capuchon anti-colmatage

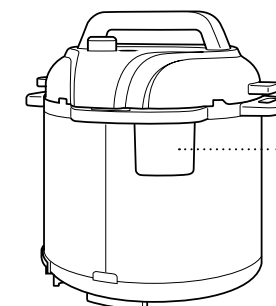
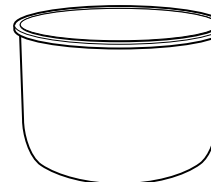


Soupape à flotteur rouge



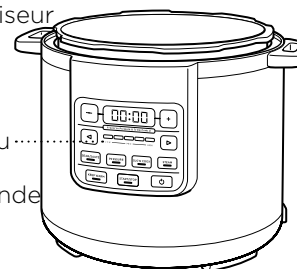
Soupape de pression

Marmite de cuisson enduite de céramique de 6 pintes

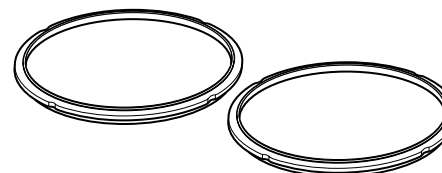


Collecteur de condensation

Base de l'autocuiseur

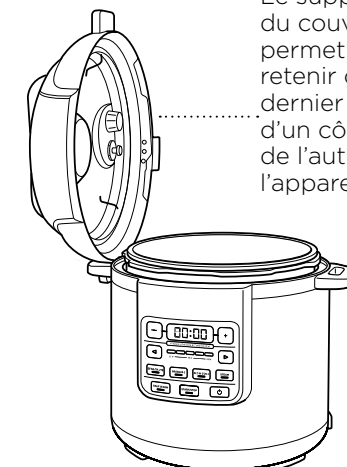


Panneau de commande

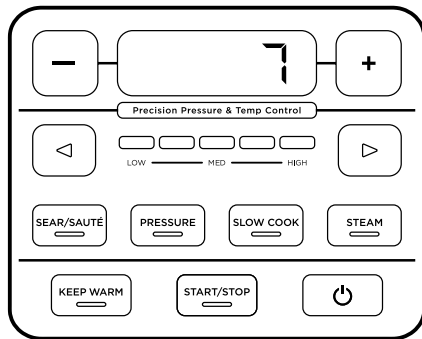


Joint en silicone gris clair

Joint en silicone gris foncé supplémentaire



Le support du couvercle permet de retenir ce dernier ouvert d'un côté ou de l'autre de l'appareil



Lorsque vous réglez le temps, l'afficheur indique HH:MM. Sur l'illustration, l'afficheur indique 7 minutes.

## BOUTONS DES FONCTIONS

**PRESSURE (cuisson sous pression) :** Pour cuire sous pression, le couvercle doit être installé et la soupape de pression doit être en position SEAL (sceller). Utilisez les flèches pointant vers la droite ou vers la gauche pour régler le niveau de pression et les touches + et - pour régler le temps de cuisson à 4 heures.

**STEAM (cuisson à la vapeur) :** Pour utiliser l'autocuiseur comme un cuiseur à la vapeur, le couvercle doit être installé et la soupape de pression doit être en position VENT (décharger).\* Utilisez les touches + et - pour régler le temps de cuisson jusqu'à 30 minutes. Votre autocuiseur Ninja<sup>MD</sup> établira automatiquement la meilleure température pour cuire à la vapeur.

**SLOW COOK (cuisson lente) :** Pour une cuisson lente, le couvercle doit être installé et la soupape de pression doit être en position VENT (décharger).\* Utilisez les flèches pointant vers droite ou vers la gauche pour régler la température et les touches + et - pour régler le temps de cuisson jusqu'à 12 heures.

**SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter) :** Votre autocuiseur Ninja peut être utilisé comme une cuisinière pour faire dorer de la viande, faire sauter des légumes, faire mijoter des sauces et plus encore. Utilisez les flèches pointant vers la droite ou vers la gauche pour régler la température. Il n'y a pas de réglage de l'heure disponible ou nécessaire lors de l'utilisation de l'appareil en mode Sear/Sauté (saisir/faire sauter).

\*Un couvercle en verre est également disponible pour la cuisson à la vapeur et la cuisson lente. Pour le commander, visitez [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com).

## RÉGLAGE OU AJUSTEMENT DE LA PRESSION/TEMPÉRATURE :

Pour régler ou ajuster les niveaux de pression ou de température dans toutes les fonctions (sauf Steam [vapeur]), utilisez les flèches pointant vers la droite ou vers la gauche pour basculer entre les réglages et sélectionner le réglage souhaité.

**RÉGLAGE OU AJUSTEMENT DU TEMPS DE CUISSON :** Utilisez les touches + et - pour régler ou ajuster le temps de cuisson pour toutes les fonctions (sauf Sear/Sauté [saisir/faire sauter]) par incréments d'une minute.

## BOUTONS DE COMMANDE

**START/STOP (marche/arrêt) :** Après avoir sélectionné la fonction, réglé la température et paramétré le niveau de pression et/ou le temps de cuisson, lancez la cuisson en appuyant sur la touche START/STOP (marche/arrêt). Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en cliquant une nouvelle fois sur cette touche.

**KEEP WARM (maintien au chaud) :** Après que la cuisson sous pression, la cuisson à la vapeur ou la cuisson lente est terminée, le mode Keep Warm (maintien au chaud) s'activera automatiquement et restera active jusqu'à 12 heures. La touche KEEP WARM (maintien au chaud) s'allumera et l'horloge affichera la durée pendant laquelle le mode de maintien au chaud sera activée. Pour arrêter le mode de maintien au chaud, appuyez sur la touche KEEP WARM (maintien au chaud). Vous pouvez également sélectionner la fonction KEEP WARM (maintien au chaud) pour utiliser l'appareil comme un réchaud.

**REMARQUE :** Le mode Keep Warm (maintien au chaud) est conçu pour garder les aliments cuits à une température sécuritaire. **N'UTILISEZ PAS** cette fonction pour cuisiner de la nourriture froide ou crue.

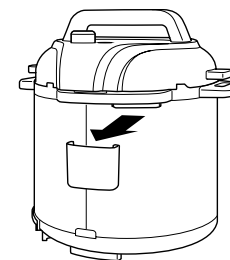
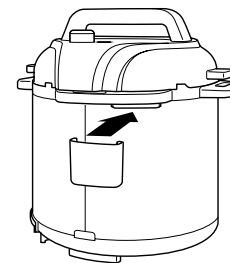
## MODE VEILLE

Après 10 minutes sans aucune interaction avec le tableau de commande, l'appareil entrera en mode veille. La touche Power (alimentation) sera légèrement illuminée.

- 1 Enlevez de l'appareil et éliminez tout matériau d'emballage, toute étiquette de promotion et tout ruban adhésif.
- 2 Retirez les accessoires de l'emballage et lisez ce manuel attentivement. Veuillez porter une attention particulière aux directives d'utilisation, aux avertissements et aux consignes de sécurité importantes afin d'éviter toute blessure corporelle ou tout dommage matériel.
- 3 Lavez le couvercle, le joint en silicone, la marmite amovible, la grille à vapeur et le collecteur de condensation dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement. **NE LAVEZ** jamais la base de l'autocuiseur ou le couvercle au lave-vaisselle. Inspectez le couvercle pour vous assurer que les soupapes sont exempts de débris.

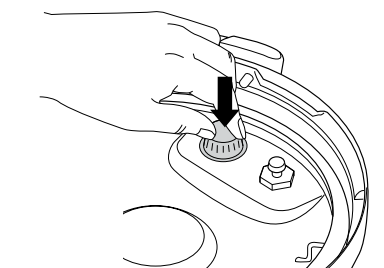
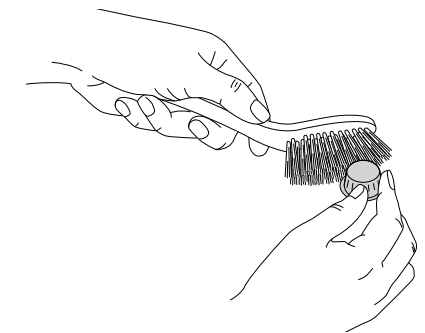
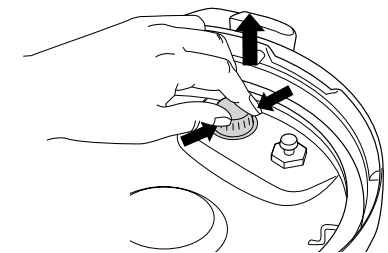
## INSTALLATION DU COLLECTEUR DE CONDENSATION

Pour installer le collecteur de condensation, glissez-le dans la fente de la base. Pour enlever le collecteur afin de le nettoyer, glissez-le hors de la base.



## RETRAIT ET INSTALLATION DU BOUCHON ANTI-COLMATAGE

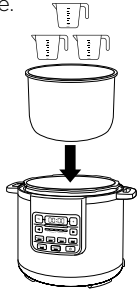
Assurez-vous que le bouchon anti-colmatage est dans la bonne position avant d'utiliser le couvercle. Le bouchon anti-colmatage protège la soupape interne du couvercle contre les obstructions et protège les utilisateurs contre d'éventuelles éclaboussures d'aliments. Ce bouchon devrait être nettoyé après chaque utilisation avec une brosse de nettoyage. Pour l'enlever, pressez-le et tirez-le vers le haut. Pour le réinstaller, positionnez-le en place, et poussez-le vers le bas.



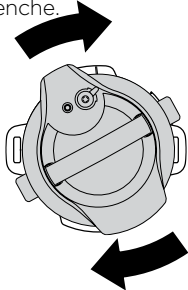
## SE FAMILIARISER AVEC LA CUISSON SOUS PRESSION

Afin de vous familiariser avec la fonction de cuisson sous pression et de commencer à l'utiliser pour cuire des aliments, il est fortement recommandé aux utilisateurs débutants de faire un premier essai.

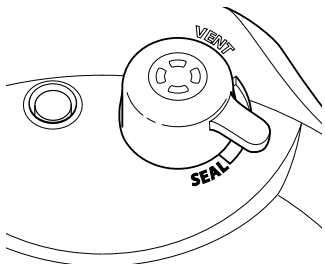
- 1 Placez la marmite dans la base de l'autocuiseur et ajoutez dans la marmite 709 ml (3 tasses) d'eau à température ambiante.



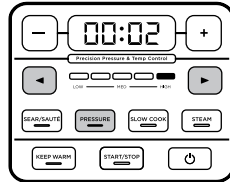
- 2 Assemblez le couvercle en alignant la flèche sur le couvercle avec la flèche sur le devant de l'appareil. Puis tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



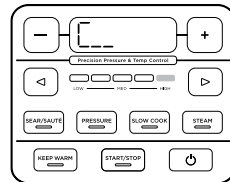
- 3 Assurez-vous que la soupape de pression située sur le couvercle est en position SEAL (sceller).



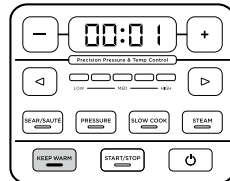
- 4 Appuyez sur la touche **PRESSURE** (pression). Par défaut, la pression de l'appareil sera au réglage élevé (HI) et la durée de cuisson sera réglée à 2 minutes (00:02). Appuyez sur la touche **START/STOP** (marche/arrêt) pour commencer.



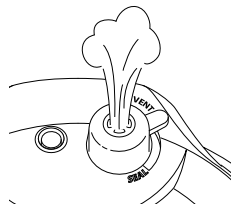
- 5 L'appareil commencera à accumuler de la pression (des voyants rotatifs s'allumeront). Lorsque la pression programmée sera atteinte, l'appareil activera un compte à rebours.



- 6 Une fois le compte à rebours terminé, l'appareil émettra un signal sonore, passera automatiquement en mode Keep Warm (maintien au chaud) et un nouveau compte à rebours s'activera.



- 7 Tournez la soupape de pression à la position **VENT** (décharger) pour libérer rapidement la vapeur sous pression. Un jet de vapeur jaillira de la soupape de pression. Une fois la vapeur complètement libérée, l'appareil pourra être ouvert.



## LIBÉRATION NATURELLE DE LA PRESSION PAR RAPPORT À LIBÉRATION RAPIDE DE LA PRESSION

### Libération naturelle de la pression :

Lorsque la cuisson sous pression est terminée, la vapeur est naturellement libérée de l'appareil au fur et à mesure qu'il refroidit. Cela peut prendre jusqu'à 20 minutes ou plus, selon la quantité de liquide et de nourriture que contient la marmite. Pendant ce temps, l'appareil passe en mode Keep Warm (maintien au chaud) et active un compte à rebours. Lorsque la libération naturelle de la pression est terminée, la soupape à flotteur rouge s'abaisse.

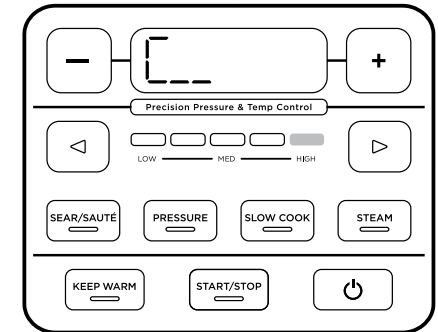
**Libération rapide de la pression :** Utilisez cette fonction uniquement lorsque cela est spécifié dans votre recette. Lorsque la cuisson sous pression est terminée et que le voyant **KEEP WARM** (maintien au chaud) est allumée, tournez la soupape de pression à la position **VENT** (décharger) pour libérer instantanément la vapeur à travers la soupape. Gardez votre visage et vos mains éloignés de l'appareil lorsque la vapeur est libérée.

Même après la libération de la pression, que ce soit naturellement ou par le biais de la soupape de pression, une certaine quantité de vapeur demeurera dans l'appareil et s'en échappera lorsque le couvercle sera ouvert. Faites **TOUJOURS** preuve de prudence lorsque vous ouvrez le couvercle. Soulevez-le et inclinez-le loin de vous en vous assurant qu'il n'y a pas de condensation qui s'égoutte dans la base de l'autocuiseur.

**REMARQUE :** En tout temps pendant le cycle de libération naturelle de la vapeur, vous pouvez commuter en mode de libération rapide en tournant la soupape de pression en position **VENT** (décharger).



## PRESSURISATION

Lorsque la pression augmente dans l'appareil, le panneau de commande affiche des voyants rotatifs. Le temps de pressurisation varie selon la quantité d'aliments et de liquide qui se trouve dans la marmite. Lorsque la pression atteint une certaine valeur, le couvercle se verrouille à des fins de sécurité et ne peut être déverrouillé qu'une fois la pression libérée. Une fois que l'appareil a atteint sa pleine pression, le cycle de cuisson sous pression commence et la minuterie commence son compte à rebours.



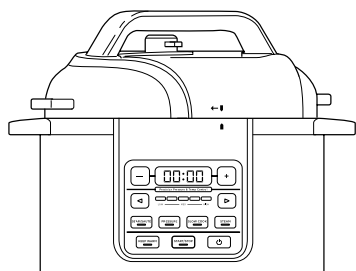
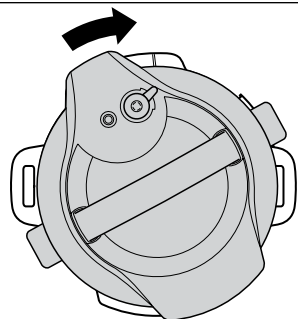


## INSTALLATION ET RETRAIT DU COUVERCLE

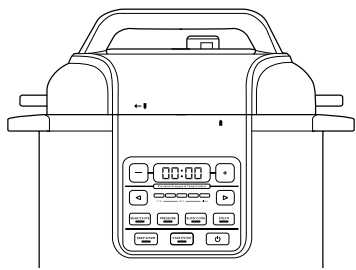
Placez le couvercle de l'autocuiseur sur le dessus de l'appareil en alignant le symbole  situé sur le couvercle et le symbole  situé sur la base. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Pour déverrouiller le couvercle, tournez-le dans le sens antihoraire. **FAITES TOUJOURS** preuve de prudence lorsque vous ouvrez le couvercle. Soulevez-le en le tenant éloigné de vous, car une certaine quantité de vapeur sera demeurée dans l'appareil et s'en échappera à l'ouverture du couvercle.

**REMARQUE :** Le couvercle ne pourra être déverrouillé tant que l'appareil ne sera pas complètement dépressurisé.



DÉVERROUILLÉ



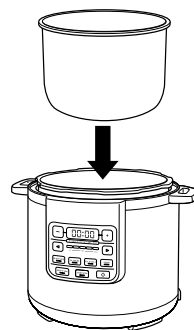
VERROUILLÉ

## UTILISATION DES DIFFÉRENTES FONCTIONS DE CUISSON

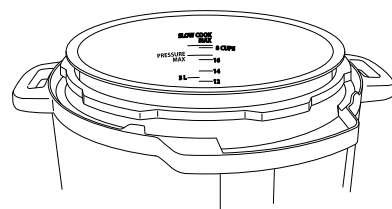
Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale, puis appuyez sur la touche Power (mise en marche).

### Cuisson sous pression

- 1 Placez la marmite dans la base de l'autocuiseur.

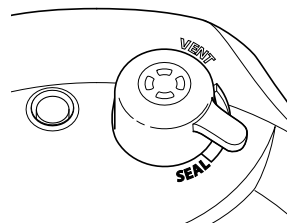


- 2 Ajoutez des ingrédients et au moins 180 ml (1/2 tasses) de liquide dans la marmite, y compris un accessoire si votre recette l'exige. **NE DÉPASSEZ PAS** la ligne marquée PRESSURE MAX (pression max.) lorsque vous cuisinez sous pression.



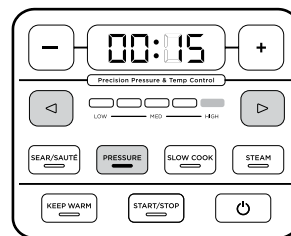
**REMARQUE :** Lorsque vous faites cuire du riz, des haricots, des pâtes ou d'autres ingrédients qui prennent de l'expansion, **NE REMPLISSEZ PAS** la marmite plus qu'à la moitié.

- 3 Suivez les étapes de la page 11 pour installer le couvercle. Tournez la soupape de pression à la position SEAL (sceller)

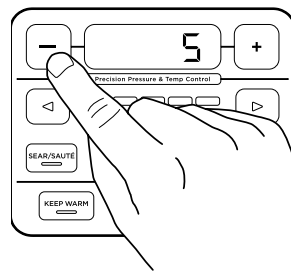


**REMARQUE :** Le jeu de la soupape de pression est intentionnel; il permet un réglage rapide et facile entre la position SEAL (sceller) et VENT (décharger) et aide à réguler la pression en libérant de petites quantités de vapeur pour assurer d'excellents résultats de cuisson.

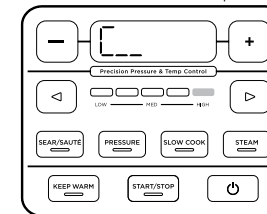
- 4 Appuyez sur la touche PRESSURE (pression). Le niveau de pression par défaut s'allumera. Utilisez les flèches pointant vers la droite et vers la gauche pour basculer entre les niveaux de pression et sélectionnez le niveau LOW (bas) ou HIGH (élevé).



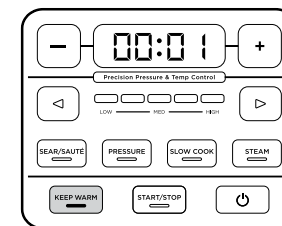
- 5 Utilisez les touches + et - pour régler le temps de cuisson, par incréments d'une minute, jusqu'à un maximum de 4 heures.



- 6 Appuyez sur la touche START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson. Des voyants rotatifs apparaîtront sur l'afficheur indiquant que l'appareil est en train de faire monter la pression.

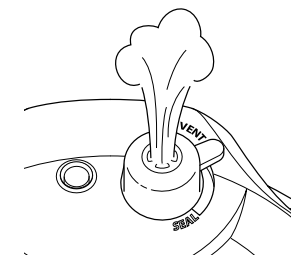


- 7 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore, passe automatiquement en mode de maintien au chaud et la minuterie commence un décompte à partir de 00:00.



**REMARQUE :** Une fois la cuisson sous pression terminée, vous pouvez appuyer sur la touche KEEP WARM (maintien au chaud) pour désactiver le mode Keep Warm (maintien au chaud).

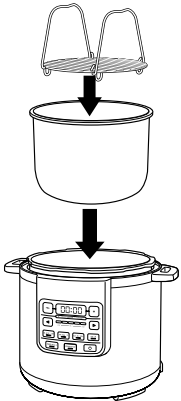
- 8 Laissez l'appareil libérer naturellement la pression ou, si votre recette le demande, tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger) pour libérer rapidement la vapeur.



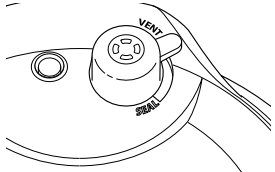
## UTILISATION DES DIFFÉRENTES FONCTIONS DE CUISSON - Suite

### Steam (cuisson à la vapeur)

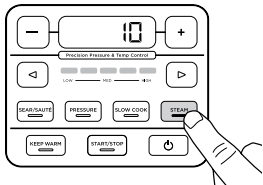
- 1 Placez la marmite dans la base de l'autocuiseur. Ajouter au moins 118 ml (1/2 tasse) de liquide (ou la quantité indiquée dans votre recette) dans la marmite. Insérez la grille à vapeur dans la marmite, puis placez les ingrédients sur la grille panier et fermez le couvercle.



- 2 Suivez les étapes de la page 11 pour installer le couvercle. Tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger).

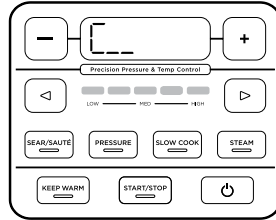


- 3 Appuyez sur la touche STEAM (cuisson à la vapeur). Utilisez les touches + et - pour régler le temps de cuisson, par incréments d'une minute, jusqu'à un maximum de 30 minutes.

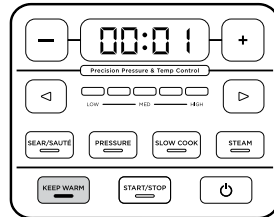


**REMARQUE :** Il n'y a pas de réglage de température disponible ou nécessaire lors de l'utilisation de la fonction Steam (cuisson à la vapeur).

- 4 Appuyez sur la touche START/STOP (marche/arrêt).
- 5 L'appareil passera en mode préchauffage, pendant lequel des voyants rotatifs s'allumeront dans l'afficheur. Lorsque l'appareil atteint la température appropriée, la minuterie commencera son compte à rebours.



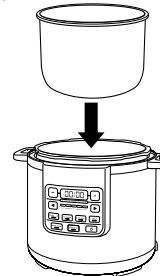
- 6 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore, passe automatiquement en mode de maintien au chaud et la minuterie commence un décompte à partir de 00:00. Si la soupape à flotteur rouge est remontée, attendez qu'elle retombe et ouvrez le couvercle.



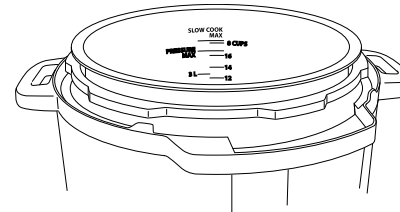
**REMARQUE :** Une fois la cuisson terminée, vous pouvez appuyer sur la touche KEEP WARM (maintien au chaud) pour désactiver le mode Keep Warm (maintien au chaud).

### Slow Cook (cuisson lente)

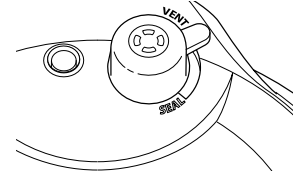
- 1 Placez la marmite dans la base de l'autocuiseur.



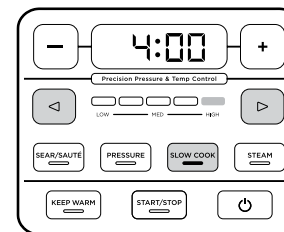
- 2 Ajoutez les ingrédients dans la marmite. **NE DÉPASSEZ PAS** la ligne marquée Max lorsque vous utilisez le mode de cuisson lente.



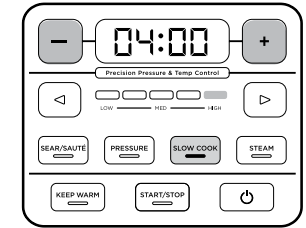
- 3 Suivez les étapes de la page 11 pour installer le couvercle. Tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger).



- 4 Appuyez sur la touche SLOW COOK (cuisson lente). Le réglage de température par défaut s'allumera. Utilisez les flèches pointant vers la droite et vers la gauche pour basculer entre les niveaux de température et sélectionnez le niveau LOW (bas), MEDIUM (moyen) ou HIGH (élevé).

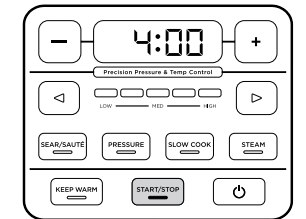


- 5 Utilisez les touches + et - pour régler le temps de cuisson, par incréments de 15 minutes, jusqu'à un maximum de 12 heures.

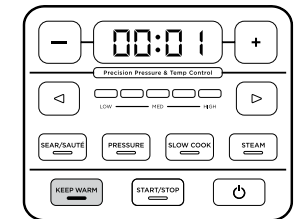


**REMARQUE :** Le temps de cuisson du niveau HIGH (élevé) du mode de cuisson lente peut être réglé entre 4 et 12 heures; le temps de cuisson des niveaux MEDIUM (moyen) et LOW (bas) du mode de cuisson lente peut être réglé entre 6 et 12 heures.

- 6 Appuyez sur la touche START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson.



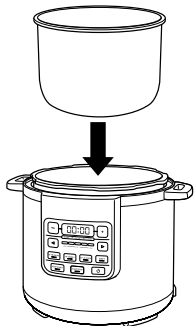
- 7 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore, passe automatiquement en mode Keep Warm (maintien au chaud) et la minuterie commence un décompte à partir de 00:00.



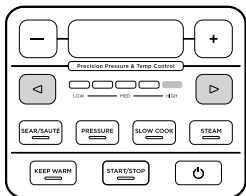
## UTILISATION DES DIFFÉRENTES FONCTIONS DE CUISSON - Suite

### Sear/Sauté (saisir/faire sauter)

1 Placez la marmite dans la base de l'autocuiseur.

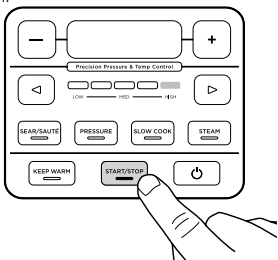


2 Appuyez sur la touche SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches pointant vers la droite et vers la gauche pour sélectionner l'une des options de réglage de la température (LOW [bas], MEDIUM-LOW [moyen-bas], MEDIUM [moyen], MEDIUM-HIGH [moyen-élevé] ou HIGH [élevé]).

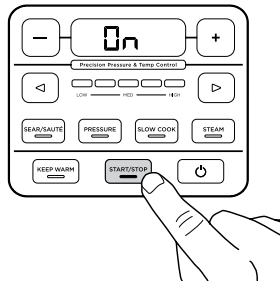


**REMARQUE :** Il n'y a pas de réglage de durée de cuisson disponible ou nécessaire lors de l'utilisation de la fonction de cuisson Sear/Sauté (saisir/faire sauter).

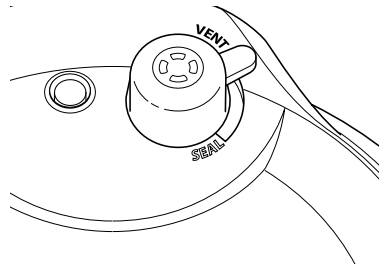
3 Appuyez sur la touche START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson.



4 Pour désactiver la fonction Sear/Sauté (saisir/faire sauter), appuyez sur la touche START/STOP (marche/arrêt). Pour passer à une fonction de cuisson différente, appuyez sur la touche de la fonction correspondante.



**REMARQUE :** Si vous couvrez l'appareil avec le couvercle pendant l'utilisation du mode de cuisson Sear/Sauté (saisir/faire sauter), assurez-vous que la soupape de pression est en position VENT (décharger).



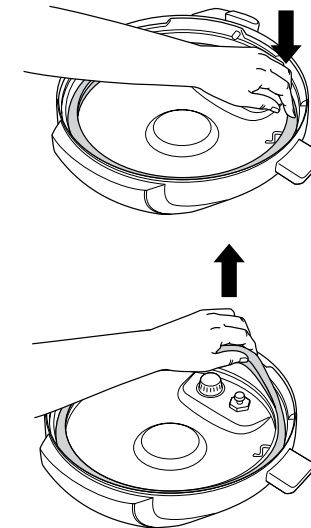
**REMARQUE :** Les niveaux LOW (bas) et MEDIUM-LOW (moyen-bas) peuvent être réglés pour une cuisson jusqu'à 4 heures. Les niveaux MEDIUM (moyen) jusqu'à HIGH (élevé) peuvent être réglés pour une cuisson jusqu'à 1 heure.



## NETTOYAGE DE VOTRE AUTOCUISEUR NINJA<sup>MD</sup>

L'appareil devrait être nettoyé complètement après chaque utilisation.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer.
- 2 **N'IMMERGEZ JAMAIS** la base de l'autocuiseur dans de l'eau ou tout autre liquide. **NE LAVEZ JAMAIS** la base de l'autocuiseur au lave-vaisselle.
- 3 Pour nettoyer la base de l'autocuiseur et le tableau de commande, essuyez-les soigneusement avec un chiffon humide.
- 4 La marmite de cuisson, la grille à vapeur et le joint de silicone peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.
- 5 Lavez à la main le couvercle (y compris la soupape de pression et le bouchon anti-colmatage) avec de l'eau et du savon à vaisselle.
- 6 Séchez à l'air toutes les pièces après chaque utilisation.
- 7 Si des résidus alimentaires sont collés sur la marmite de cuisson ou sur la grille à vapeur, remplissez la marmite d'eau et laissez-la tremper avant de la nettoyer. **NE FAITES PAS** tremper la marmite lorsqu'elle placée dans la base de l'autocuiseur. **N'UTILISEZ PAS** de tampon à récurer. Si vous devez récurer la marmite, utilisez un produit de nettoyage non abrasif ou un détergent liquide à vaisselle avec un tampon ou une brosse en nylon.



## RETRAIT ET RÉINSTALLATION DU JOINT EN SILICONE

Pour enlever le joint en silicone, tirez-la vers l'extérieur, une partie à la fois, hors de son support. Le joint peut être installé de l'un ou l'autre côté vers le haut. Pour réinstaller le joint, appuyez-le dans son support, une partie à la fois.

Après l'utilisation de l'autocuiseur, retirez tous les débris de nourriture du joint de silicone et du bouchon anti-colmatage.

## Maintenez le joint de silicone propre afin d'éviter l'apparition de mauvaises odeurs.

Un lavage du joint à l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle peut éliminer les odeurs. Toutefois, il est normal que le joint de silicone absorbe l'odeur de certains aliments acides. Il est recommandé d'avoir plus d'un joint de silicone à portée de main. Vous pouvez acheter des joints d'étanchéité supplémentaires à l'adresse [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).

**NE TIREZ JAMAIS** avec force sur le joint de silicone pour l'extraire, car cela risque de le déformer et de déformer également son support, et de nuire à l'étanchéité de la pression. Un joint d'étanchéité fissuré, coupé ou présentant un autre type de dommage devrait être remplacé immédiatement.

## Pourquoi mon autocuiseur prend-il autant de temps à faire monter la pression? Combien de temps faut-il pour atteindre la bonne pression?

- Le temps de pressurisation peut varier selon la pression sélectionnée, la température actuelle de la marmite de cuisson et la température ou la quantité des ingrédients.
- Assurez-vous que le joint de silicone est bien en place et s'appuie bien sur le couvercle de pression. S'il n'est pas installé correctement, vous devriez être capable de tirer légèrement sur le joint pour le faire pivoter.
- Vérifiez que le couvercle de pression est complètement verrouillé et que la soupape de pression est dans la position SEAL (sceller) lors de la cuisson sous pression.

## Pourquoi le compte à rebours diminue-t-il si lentement?

- Vous avez peut-être utilisé des heures plutôt que des minutes pour régler la minuterie. Lors du réglage du temps, l'écran affichera HH:MM et la minuterie augmentera/diminuera par incréments d'une minute.

## Comment puis-je savoir quand l'appareil a atteint la bonne pression?

- Des voyants rotatifs apparaîtront sur l'afficheur indiquant que l'appareil est en train de faire monter la pression. Une fois que l'appareil a atteint la bonne pression, l'écran affichera le décompte de la durée de cuisson qui a été réglée.
- Veuillez noter que les voyants rotatifs s'affichent également pendant le temps de préchauffage du mode Steam (cuisson à la vapeur).

## Il y a beaucoup de vapeur qui s'échappe de mon appareil lorsque j'utilise la fonction Steam (cuisson à la vapeur).

- Il est normal que de la vapeur s'échappe par la soupape de pression pendant la cuisson. Laissez la soupape de pression dans la position VENT (décharger) lorsque vous utilisez les modes de cuisson Steam (cuisson à la vapeur), Slow Cook (cuisson lente) et Sear/Sauté (saisir/faire sauté).

## Pourquoi la soupape de pression est-elle si lâche?

- Le jeu de la soupape de pression est intentionnel; il permet un réglage rapide et facile entre la position SEAL (sceller) et VENT (décharger) et aide à réguler la pression en libérant de petites quantités de vapeur pour assurer d'excellents résultats de cuisson. Assurez-vous qu'elle est placée aussi loin que possible vers la position SEAL (sceller) lors de la cuisson sous pression, et qu'elle est placée le plus loin possible vers la position VENT (décharger) lorsque vous libérez la pression rapidement.

## Combien de temps l'autocuiseur prend-il pour se dépressuriser?

- La libération rapide de la pression prend environ 2 minutes ou moins. La libération naturelle de la pression peut prendre jusqu'à 20 minutes ou plus, selon le type d'aliment et/ou la quantité d'ingrédients que renferme la marmite.

## Le message d'erreur « vEnt » (décharger) apparaît à l'écran d'affichage

- La pression s'accumule parce que la soupape de pression est réglée à la position SEAL (sceller) alors que vous utilisez le mode de cuisson SLOW COOK (cuisson lente) ou SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter). Tournez la soupape dans le sens antihoraire jusqu'à la position Vent (décharger) et laissez-la à cette position pour le reste de la durée de cuisson.

## Le message d'erreur « ovHt » (temp. trop élevée) apparaît à l'écran d'affichage.

- Le niveau d'eau dans l'appareil est trop bas. Ajoutez de l'eau dans l'appareil pour que la cuisson se poursuive.
- Assurez-vous que le joint de silicone est correctement installé.

## Pourquoi ne puis-je pas retirer le couvercle de pression?

- Pour des raisons de sécurité, le couvercle de l'autocuiseur ne peut être déverrouillé tant que l'appareil ne soit complètement dépressurisé. Tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger) pour libérer rapidement la vapeur sous pression. Un jet de vapeur jaillira de la soupape de pression. Lorsque la vapeur sera complètement libérée, la soupape à flotteur rouge se sera abaissée pour vous permettre d'ouvrir le couvercle. Tournez le couvercle de pression dans le sens antihoraire, puis soulevez-le et éloignez-le de vous.

## Mon autocuiseur émet un bruit de sifflement et n'atteint pas la pression désirée.

- Assurez-vous que la soupape de pression est à la position SEAL (sceller). Si elle se trouve à cette position et que vous entendez toujours un fort bruit de sifflement, cela peut indiquer que votre joint de silicone n'est pas bien placée. Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour arrêter la cuisson, tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger) si nécessaire et retirez le couvercle de pression. Appuyez sur le joint de silicone, assurez-vous qu'il est complètement inséré et qu'il repose à plat sous la grille. Lorsque le joint est installé correctement, vous devriez être capable de le tirer légèrement pour le faire pivoter.

## Le compte à rebours de la minuterie de mon appareil monte plutôt que de descendre.

- Le cycle de cuisson est terminé et l'appareil est en mode Keep Warm (maintien au chaud).

## Le code « E » s'affiche.

- L'appareil ne fonctionne pas bien. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1-877-646-5288.

## PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez visiter [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com) ou communiquer avec le Service à la clientèle au 1 877 646-5288.

## CONSEILS UTILES

- 1 Pour accélérer la montée de la pression de votre appareil, réglez-le sur SEAR/SAUTÉ HIGH (saisir/faire sauter élevé). Une fois la pression de cuisson désirée atteinte, appuyez sur la touche PRESSURE (cuisson sous pression) et continuez la cuisson normalement.
- 2 Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la température, de la durée de cuisson ou de la pression sélectionnée, ou de la quantité d'ingrédients à cuire.
- 3 La durée de cuisson et la température peuvent être ajustées en tout temps pendant la cuisson. Pour ce faire, il suffit d'appuyer sur les touches + ou - pour régler la durée ou sur les flèches pointant vers la droite et vers la gauche pour modifier le réglage de la température.
- 4 Lorsqu'une fonction de cuisson est sélectionnée, vous pouvez appuyer sur la touche START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson immédiatement. L'appareil fonctionnera aux réglages de température et de temps de cuisson par défaut.
- 5 Pour obtenir les meilleurs résultats possible et éviter la surcuisson, enlevez les aliments immédiatement après le temps de cuisson.
- 6 Pour les petits ingrédients qui pourraient tomber du panier à vapeur, nous recommandons de les emballer d'abord dans du papier parchemin ou du papier d'aluminium.

## Shark NINJA GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

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

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

### Que couvre ma garantie?

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

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

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

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

### Problèmes avec l'appareil et réparations sous garantie :

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

### Comment présenter une demande de service sous garantie :

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

Pour connaître les heures d'ouverture du service à la clientèle, consultez le site [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com).

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

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

Certains États américains ou certaines provinces canadiennes n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects, ce qui fait que cette disposition peut ne pas s'appliquer à votre cas.

## NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



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

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

For SharkNinja U.S. Patent information, visit [sharkninja.com/uspatents](http://sharkninja.com/uspatents).

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

© 2018 SharkNinja Operating LLC  
PC101C\_IB\_EN\_FR\_MP\_Mv1  
PRINTED IN CHINA / IMPRIMÉ EN CHINE / IMPRESO EN CHINA

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

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

Pour obtenir de l'information au sujet des brevets de SharkNinja aux États-Unis, consultez le site suivant : [www.sharkninja.com/USPatents](http://www.sharkninja.com/USPatents).

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

© SharkNinja Operating LLC, 2018  
PC101C\_IB\_EN\_FR\_MP\_Mv1



**@ninjakitchen**