

**NINJA®**

## ***Systeme de cuisson 3 en 1***

MC700C

MANUEL DU  
PROPRIÉTAIRE



[www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com)

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## Pour usage domestique seulement

LORSQUE VOUS UTILISEZ UN APPAREIL ÉLECTRIQUE, DES MESURES DE SÉCURITÉ ÉLÉMENTAIRES DEVRAIENT TOUJOURS ÊTRE RESPECTÉES, INCLUANT LES MESURES SUIVANTES :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE SYSTÈME DE CUISSON 3 EN 1 DE **NINJA<sup>MD</sup>**.

### FICHE POLARISÉE

**AVERTISSEMENT** : pour réduire le risque de chocs électriques, cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être insérée que d'un seul côté dans une prise de courant. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise de courant, inversez-la. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un électricien qualifié pour l'installation d'une prise de courant adéquate. **NE MONTREZ PAS d'aucune façon la fiche**



### **⚠ AVERTISSEMENT :** POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE, DE CHOC ÉLECTRIQUES OU DE BLESSURES :

- 1 Pour éviter tout risque de chocs électriques, ne plongez pas le cordon d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Si l'appareil tombe dans un liquide, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant. **NE TENTEZ PAS d'aller le chercher dans le liquide en question.**
- 2 Veuillez noter que l'appareil peut devenir chaud pendant l'utilisation. **NE TOUCHEZ PAS** aux surfaces chaudes; utilisez toujours les poignées. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des poignées lorsque vous retirez la marmite.
- 3 **NE LAISSEZ PAS** les jeunes enfants utiliser cet appareil ou l'utiliser comme un jouet. Une étroite surveillance est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par un enfant ou à proximité d'un enfant.
- 4 Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant l'assemblage et le désassemblage de pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, empoignez la fiche et retirez-la de la prise de courant. Ne tirez jamais par le cordon d'alimentation. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces.
- 5 **N'ABÎMEZ PAS** le cordon d'alimentation. Ne transportez jamais l'appareil par le cordon, ne le tirez pas d'un coup sec pour le débrancher de la prise de courant; tenez plutôt la fiche et tirez pour débrancher.
- 6 **NE FAITES PAS** fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagée, ou si l'appareil a été échappé, fonctionne mal ou a été abîmé d'une manière quelconque. Retournez l'appareil à EURO-PRO Operating LLC pour une vérification, une réparation ou une mise au point.
- 7 Veuillez consulter la section « Nettoyage et entretien » pour l'entretien quotidien de l'appareil. Retournez-le à EURO-PRO Operating LLC pour toute vérification.

- 
- 8 **NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation toucher des surfaces chaudes comme une cuisinière.
  - 9 Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche et plane.
  - 10 **Vous devez être extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chaud. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des poignées lorsque vous déplacez le système de cuisson. Laissez l'huile refroidir avant d'enlever ou de nettoyer l'appareil.**
  - 11 Lors de l'utilisation, pour éviter d'éventuels dommages provoqués par la vapeur, placez le système de cuisson à l'écart des murs et des armoires.
  - 12 Lorsque vous utilisez l'appareil, un espace suffisant doit être disponible de chaque côté et au-dessus pour permettre une bonne circulation d'air. Sur les surfaces où la chaleur pourrait causer un problème, il est recommandé d'utiliser un coussin résistant à la chaleur ou une grille.
  - 13 Après la cuisson, des précautions doivent être prises lors de l'enlèvement du couvercle. En raison de la vapeur à l'intérieur de l'appareil, de sérieuses brûlures peuvent survenir. Lorsque vous enlevez le couvercle, soulevez et basculez-le toujours éloigné de vous de manière à ce que l'eau ne s'écoule pas dans l'appareil.
  - 14 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil à l'extérieur ou à des endroits où le cordon d'alimentation ou le boîtier de l'appareil pourraient entrer en contact avec de l'eau pendant l'utilisation.
  - 15 **N'UTILISEZ** l'appareil que pour les fins auxquelles il a été prévu
  - 16 **N'OBSTRUEZ PAS** la sortie d'échappement de la vapeur pendant l'utilisation.
  - 17 Veuillez toujours placer la sortie d'échappement de la vapeur à l'arrière de l'appareil et éloignée de vous.
  - 18 **NE PLACEZ PAS** ou ne faites pas fonctionner cet appareil sur ou près de surfaces chaudes (comme un brûleur à gaz ou électrique, une cuisinière ou un four chaud).
  - 19 L'utilisation de pièces ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
  - 20 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour de la friture.
  - 21 **MISE EN GARDE : POUR RÉDUIRE LE RISQUE**

**DE CHOCS ÉLECTRIQUES, FAITES LA CUISSON UNIQUEMENT DANS LA MARMITE INCLUSE OU DANS UN CONTENANT RECOMMANDÉ PAR EURO-PRO; DOIT ÊTRE PLACÉ SUR LA GRILLE DE CUISSON DANS LA MARMITE INCLUSE. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL SANS LA MARMITE DE CUISSON AMOVIBLE À L'INTÉRIEUR.**

- 22 Pour débrancher, tournez le bouton de sélection à « Arrêt » puis retirez la fiche de la prise de courant murale.
- 23 Cet appareil est pourvu d'un interrupteur qui ne permettra pas à l'appareil de chauffer si la marmite de cuisson n'est pas insérée ou si elle est enlevée pendant la cuisson.
- 24 **CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.** N'utilisez l'appareil que pour les fins auxquelles il a été prévu. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- 25 Pour éviter la possibilité que le système de cuisson soit accidentellement tiré du comptoir ou de la table, ce qui peut entraîner des dommages au système de cuisson ou des blessures, ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bout du comptoir ou de la table.
- 26 Si vous laissez des aliments trop longtemps à la température ambiante, des bactéries pourraient se développer à des niveaux dangereux et pourraient causer des maladies. Dans le cas d'une panne de courant, un message d'erreur s'affichera sur l'appareil. Il est recommandé de jeter les aliments qui sont demeurés à la température ambiante plus d'une heure.

**REMARQUE:** Le cordon d'alimentation de cet appareil est court de façon à prévenir que l'on trébuche ou qu'il s'emmêle. Soyez prudent si vous devez utiliser une rallonge électrique.

1. Si vous utilisez une rallonge électrique, le calibre de la rallonge doit être d'au moins 15 ampères. Les rallonges électriques de moindre calibre peuvent surchauffer.
2. La rallonge électrique doit être placée de telle sorte à ce qu'elle ne dépasse pas du comptoir ou de la table d'où elle pourrait être tirée par un enfant ou faire trébucher accidentellement.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



**CE MANUEL COUVRE LE MODÈLE :**  
MC700C 15

**SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES**

Tension : 120V., 60Hz.

Puissance : 1200 Watts

Euro-Pro et Ninja sont des marques de commerce  
d'Euro-Pro Operating LLC.



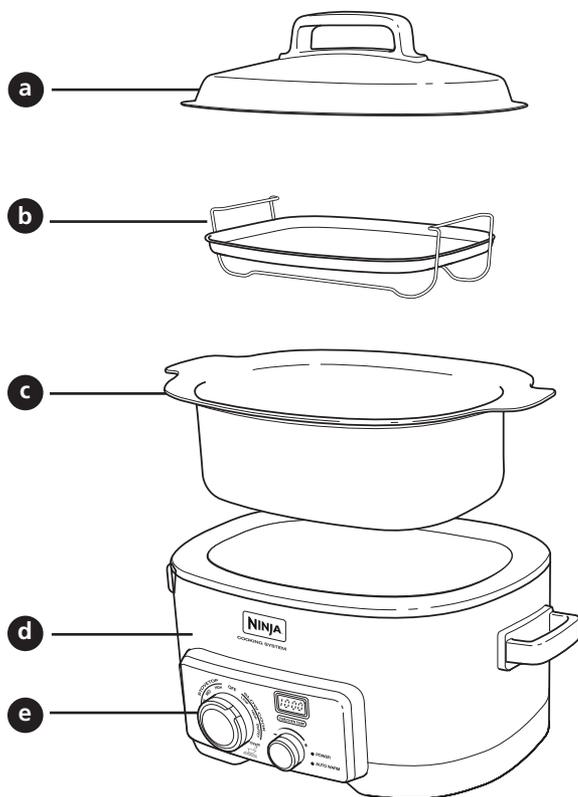


## Table des matières

Merci d'avoir fait  
l'achat du système  
de cuisson 3 en 1  
de **Ninja<sup>MD</sup>**.

Familiarisez-vous avec votre système de cuisson 3 en 1 de <b>Ninja<sup>MD</sup></b> .....	5
Familiarisez-vous avec le tableau de commande de votre système de cuisson 3 en 1 de <b>Ninja<sup>MD</sup></b> .....	7
Préparatif pour l'utilisation du système de cuisson 3 en 1 <b>Ninja<sup>MD</sup></b> .....	7
Utilisation des différentes fonctions.....	8
Conseils et trucs.....	10
Guide de dépannage.....	11
Nettoyage et entretien.....	11
Pièces de rechange .....	11
Garantie et enregistrement.....	14

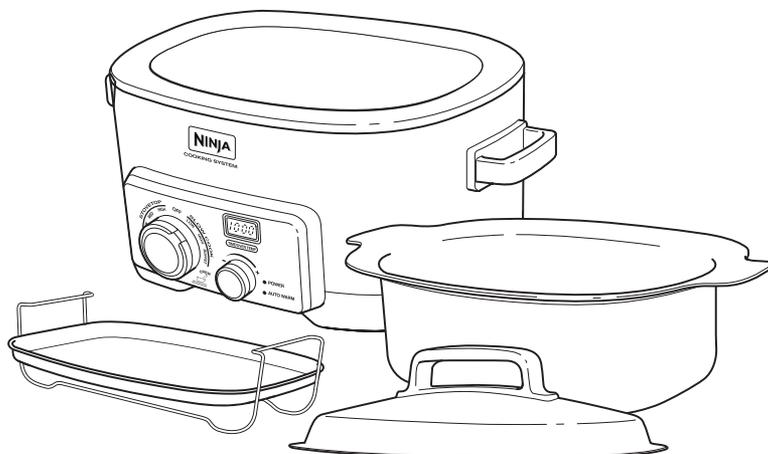
Familiarisez-vous avec votre système de cuisson 3 en 1 de *Ninja*<sup>MD</sup>



- a Couvercle de rôtissage avec poignée
- b Grille de rôtissage
- c Marmite de cuisson

- d Boîtier principal
- e Tableau de commande
- f Cordon d'alimentation (non illustré)

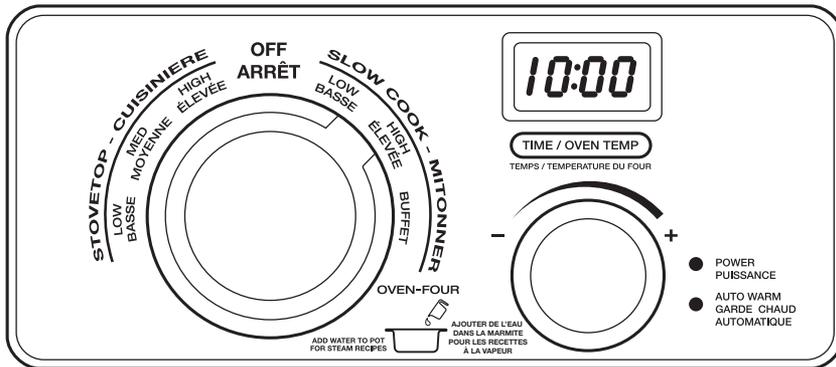
Le système de cuisson à la vapeur 3 en 1 de **Ninja<sup>MD</sup>** offre une nouvelle méthode révolutionnaire pour cuire vos aliments plus rapidement, plus sainement et plus facilement. Les commandes électroniques faciles à utiliser 1-2-3, vous permettent la flexibilité d'une vraie cuisson dans une seule marmite.



#### CARACTÉRISTIQUES :

- Réglages de cuisinière : bas (mijoter), moyen (sauter), élevé (saisir)
- Réglages de la mijoteuse : élevé, bas
- Réglages buffet
- Fonction de four : 121°C - 218°C (250°F - 425°F)
- Contrôles numériques avec minuterie pour le four
- Réchaud automatique pour la cuisson lente uniquement
- Arrêt automatique

## Familiarisez-vous avec le tableau de commande de votre système de cuisson 3 en 1 de Ninja<sup>MD</sup>



### Bouton de sélection

Tournez le bouton pour sélectionner le mode de cuisson « cuisinière », « cuisson lente » ou cuisson au « four ».

**Cuisinière** - Utilisez le système de cuisson 3 en 1 de Ninja<sup>MD</sup> comme vous le feriez avec une cuisinière. Vous pouvez faire mijoter, sauter ou saisir les aliments.

**Cuisson lente** - Utilisez le système de cuisson 3 en 1 de Ninja<sup>MD</sup> comme vous le feriez avec une mijoteuse. Sélectionnez la température basse ou élevée, et laissez le système de cuisson faire tout le travail. Lorsque la cuisson sera terminée, l'appareil passera automatiquement au mode « réchaud automatique ».

**Buffet** - Utilisez le mode buffet lorsque la cuisson est terminée pour maintenir les aliments au chaud de 30 minutes jusqu'à 12 heures.

**Four** - Utilisez le système de cuisson 3 en 1 de Ninja<sup>MD</sup> au lieu d'un four régulier. Vous pouvez faire rôtir, cuire ou même cuire à la vapeur.

### Écran à affichage DEL

L'écran à affichage DEL affiche les réglages de la minuterie pour le mode de « cuisson lente », « buffet » et « four ». Il affiche également les réglages de la température pour le mode de cuisson « four ».

### Bouton temps/température du four

Utilisez le bouton temps/température du four pour basculer entre le temps et la température lorsque vous utilisez le mode de cuisson « four ».

### Bouton de réglage

Utilisez le bouton de réglage pour régler le minuteur de cuisson en mode « cuisson lente » ou pour changer le temps et la température lorsque vous utilisez le mode « four ».

### Réchaud automatique

Le système de cuisson 3 en 1 de Ninja<sup>MD</sup> ira en mode « réchaud automatique » lorsque le temps de cuisson en mode « cuisson lente » est terminé.

## Préparatif pour l'utilisation du système de cuisson 3 en 1 Ninja<sup>MD</sup>

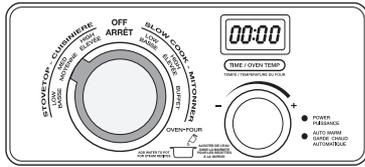
Avant la première utilisation du système de cuisson :

- 1 Retirez avec précaution toutes les pièces de la boîte. Lavez la marmite de cuisson, la grille de rôtissage et le couvercle de rôtissage avec de l'eau tiède savonneuse. La marmite de cuisson peut également être lavée dans le lave-vaisselle. Le couvercle et la grille de rôtissage ne doivent pas être mis dans le lave-vaisselle. Ne mettez pas le boîtier principal dans l'eau ou dans le lave-vaisselle. Nettoyez-le avec un linge humide propre.
- 2 Lorsque vous êtes prêt à utiliser l'appareil, placez la marmite de cuisson à l'intérieur du boîtier principal. N'utilisez jamais le système de cuisson sans la marmite de cuisson à l'intérieur du boîtier.

- 3 Branchez l'appareil dans une prise de courant murale.
- 4 Le système de cuisson ne se mettra pas en marche tant que le bouton de sélection est à la position « arrêt ».
- 5 Lorsque vous êtes prêt à mettre l'appareil en marche, tournez le bouton de sélection à la sélection désirée. Le voyant d'alimentation rouge s'illuminera pour indiquer que l'appareil est en marche.
- 6 Suivez les instructions des pages suivantes sur la façon d'utiliser les différentes fonctions.



## Utilisation des différentes fonctions



### Cuisinière :

- 1 Placez la marmite de cuisson à l'intérieur du boîtier.
- 2 Insérez les aliments que vous souhaitez cuire à l'intérieur de la marmite dans une couche d'épaisseur uniforme pour obtenir de meilleurs résultats.
- 3 Réglez le bouton de sélection au mode de cuisson « cuisinière » désiré pour mettre l'appareil en marche. Le voyant DEL affichera « marche » et le voyant d'alimentation s'illuminera.
- 4 Lorsque vous avez terminé d'utiliser l'appareil, tournez le bouton de sélection à « arrêt » et débranchez l'appareil; laissez-le refroidir complètement avant de le manipuler.

**REMARQUE :** L'appareil ne fonctionnera pas si la marmite de cuisson n'est pas à l'intérieur du boîtier principal.

**CONSEIL :** Lorsque vous voulez saisir des viandes, réglez la cuisinière à « élevé ».

Pour faire sauter les légumes, réglez la cuisinière à « moyen » ou « élevé ».

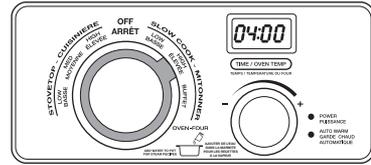
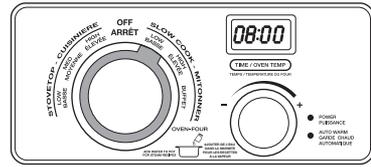
### Arrêt automatique pour cuisinière :

Comme mesure de sécurité, nous avons conçu l'appareil pour qu'il s'éteigne automatiquement selon le réglage qui a été sélectionné.

Cuisinière à réglage élevé : arrêt automatique au bout d'une (1) heure d'utilisation.

Cuisinière à réglage moyen : arrêt automatique au bout de deux (2) heures d'utilisation.

Cuisinière à réglage bas : arrêt automatique au bout de quatre (4) heures d'utilisation.



### Cuisson lente :

La mijoteuse d'une capacité de 6,82 litres (6 pintes) est idéale pour cuire un repas pour toute la famille. Le réglage « bas » et « élevé » ira automatiquement en mode « réchaud automatique » lorsque la cuisson sera terminée pour garder les aliments au chaud. Utilisez la fonction « cuisinière » à « élevé » pour saisir les viandes et les légumes avant de les cuire à cuisson lente pour rehausser la saveur et pour créer des repas gastronomiques.

Ne dépassez pas le haut de la marmite lorsque vous la remplissez avec des aliments. Ceci pourrait provoquer un débordement des aliments.

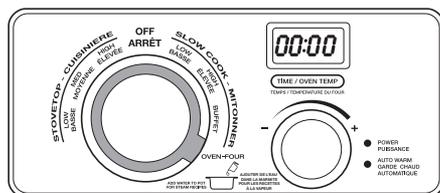
- 1 Déposez les ingrédients dans la marmite de cuisson et placez le couvercle.
- 2 Branchez l'appareil dans une prise de courant murale.
- 3 Sous « cuisson lente », tournez le bouton de sélection soit à « bas » ou « élevé » selon les instructions de la recette. Le voyant LED affichera 8:00 ou 4:00 selon le réglage sélectionné et le voyant d'alimentation s'illuminera.
- 4 L'écran affichera « 8:00 » heures pour un réglage bas et « 4:00 » heures pour un réglage élevé. Tournez le bouton de réglage à la période de temps désirée. Le temps augmentera ou diminuera par incréments de 30 minutes jusqu'à 12 heures. Le minuteur commencera le décompte au bout de trois (3) secondes. Ne soulevez pas continuellement le couvercle pendant la cuisson.
- 5 Lorsque la cuisson sera terminée, l'appareil entrera automatiquement en mode « réchaud automatique » pour une durée de temps jusqu'à 12 heures.
- 6 Lorsque vous avez terminé d'utiliser l'appareil, tournez le bouton de sélection à « arrêt » et débranchez l'appareil; laissez-le refroidir complètement avant de le manipuler.

### Arrêt automatique pour cuisson lente :

Comme mesure de sécurité, nous avons conçu l'appareil pour qu'il s'éteigne automatiquement selon le réglage qui a été sélectionné.

À la fin du cycle de cuisson, lorsqu'en mode de cuisson lente à réglage « bas ou élevé », l'appareil passera automatiquement en mode réchaud automatique pour 12 heures. Au bout des 12 heures, l'appareil s'éteindra automatiquement.

## Utilisation des différentes fonctions - suite



### Four :

Les températures variables de 121°C à 218°C (250°F à 425°F) sont idéales pour rôtir les viandes et les légumes ainsi que pour la cuisson au four. Le minuteur programmable peut être réglé à des intervalles de 5 minutes jusqu'à 6 heures.

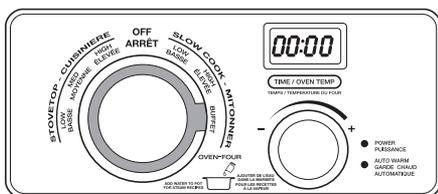
#### Utilisation du mode de cuisson « four » pour le rôtissage :

- 1 Placez les aliments sur la grille de rôtissage et abaissez-la dans la marmite de cuisson. Fermez avec le couvercle.
  - 2 Branchez l'appareil dans une prise de courant murale.
  - 3 Tournez le bouton de sélection à « four ». Le voyant d'alimentation s'illuminera.
  - 4 L'écran affichera « 350 ». Tournez le bouton de réglage à la température désirée. La température s'ajustera par incréments de 25° jusqu'à 425°. Appuyez un fois sur le bouton temps/température du four, puis tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson. Le temps est pré-réglé à « 1:00 » heure et augmentera par incréments de 5 minutes jusqu'à un total de 6 heures.
  - 5 Le minuteur commencera le décompte au bout de trois (3) secondes. Le temps et la température peuvent être réglés pendant le cycle de cuisson. Appuyez sur le bouton temps/température du four, puis tournez le bouton de réglage pour changer le temps ou la température.
  - 6 Lorsque la cuisson est terminée, le minuteur clignotera pendant 2 minutes. Au bout de 2 minutes, l'alimentation s'éteindra.
- ⚠ IMPORTANT:** Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez des aliments chauds.
- 7 Lorsque vous avez terminé d'utiliser l'appareil, tournez le bouton de sélection à « arrêt » et débranchez l'appareil; laissez-le refroidir complètement avant de le manipuler.

### Cuisson à la vapeur :

La cuisson à la vapeur cuit rapidement et sainement les aliments par l'infusion de vapeur pendant le processus de cuisson. La technique de rôtissage par vapeur peut être appliquée à une variété de viandes traditionnellement rôties dans le four. Certaines coupes de viandes sont meilleures lorsqu'elles sont saisies **AVANT** d'être rôties, tandis que d'autres sont meilleures lorsqu'elles sont saisies **APRÈS** avoir été rôties; référez-vous aux recettes retrouvées dans le « guide d'inspiration » inclus.

- 1 Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous saisissez avant de rôtir.
  - 2 La plupart des viandes peuvent être saisies pendant moins de 10 minutes. Vous ne voulez pas cuire la viande, simplement la dorer pour y ajouter de la couleur.
  - 3 Ajoutez de l'eau au fond de la marmite de cuisson. Généralement, 1 tasse d'eau équivaut à 10 minutes de temps de cuisson à la vapeur.
  - 4 Si de l'eau additionnelle est nécessaire au cours de la cuisson, soulevez, avec prudence et éloignée de vous, le couvercle et ajoutez de l'eau à température ambiante. L'eau **NE** doit **PAS** dépasser la grille de rôtissage ou toucher aux aliments puisque cela les bouillirait.
- ⚠** Soyez prudent lorsque vous placez des viandes chaudes sur la grille de rôtissage.
- ⚠ MISE EN GARDE :** N'AJOUTEZ PAS de liquide à la base du boîtier principal de l'appareil.



### Buffet :

Utilisez le système de cuisson 3 en 1 de Ninja<sup>MD</sup> en mode « buffet » pour garder les aliments au chaud de 30 minutes jusqu'à 12 heures.

- 1 Placez les aliments cuits à l'intérieur de la marmite de cuisson et placez-y le couvercle.
- 2 Branchez l'appareil dans une prise de courant murale.
- 3 Tournez le bouton de sélection à « buffet ».
- 4 Le temps est pré-réglé à « 6:00 » heures. Tournez le bouton de réglage à la durée de temps que vous désirez garder vos aliments au chaud.
- 5 Lorsque vous avez terminé d'utiliser l'appareil, tournez le bouton de sélection à « arrêt » et débranchez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le manipuler.

### Arrêt automatique pour buffet :

Comme mesure de sécurité, nous avons conçu l'appareil pour qu'il s'éteigne automatiquement selon le réglage qui a été sélectionné. Au bout du temps programmé, l'appareil s'éteindra automatiquement.

### Conseils et trucs :

- 1 Le temps de cuisson peut varier selon la température sélectionnée, la température actuelle de la marmite de cuisson et la température des ingrédients.
- 2 Veuillez toujours utiliser des ustensiles à revêtement antiadhésif à l'intérieur de la marmite de cuisson. Les ustensiles métalliques endommageront le revêtement antiadhésif de la marmite.
- 3 Pour dorer de façon uniforme, assurez-vous que les aliments soient déposés dans une couche d'épaisseur uniforme au fond de la marmite de cuisson ou sur la grille de rôtissage.
- 4 Le temps de cuisson et la température peuvent être ajustés en tout temps pendant le cycle de cuisson en mode « cuisson lente » et « four ». Appuyez sur le bouton temps/température du four et tournez le bouton de réglage pour ajuster.
- 5 Les aliments cuits peuvent ne pas dorer ou être aussi croustillant que dans un four conventionnel. Au lieu, les aliments seront dorés sur la partie inférieure et croustillants sur la partie inférieure et sur les côtés.
- 6 Si vous ne réglez pas manuellement la température et le temps, l'appareil se mettra en marche automatiquement à la température et au temps prédéfinis.
- 7 Plusieurs modes de cuisson peuvent être nécessaires pour cuisiner certaines recettes. Pour changer de mode pendant le cycle de cuisson, il suffit de tourner le bouton de sélection au réglage désiré. Une fois le nouveau mode sélectionné, débutez le processus de programmation.
- 8 Si la marmite de cuisson est enlevée pendant le cycle de cuisson, puis replacée dans l'appareil, le processus de cuisson se poursuivra comme s'il n'aurait pas été interrompu.

## Guide de dépannage

PROBLÈME	SOLUTION POSSIBLE
<b>« Err » s'affiche sur l'écran d'affichage</b>	<p>À la suite d'une panne de courant ou si l'appareil est branché et lorsque le bouton de sélection n'est pas en position « arrêt ».</p> <p>Tournez le bouton de sélection à « arrêt » et tournez-le au mode de cuisson désiré.</p> <p>Si l'appareil affiche « Err » parce qu'il a été éteint pendant une période de temps prolongée lors d'une panne de courant, veuillez jeter les aliments pour des raisons de santé et de sécurité.</p> <p>Appelez le service à la clientèle au <b>1-877-646-5288</b>.</p>
<b>« E01 » s'affiche sur l'écran d'affichage</b>	<p>La marmite de cuisson n'est pas à l'intérieur du boîtier du système de cuisson. Insérez la marmite de cuisson.</p>
<b>« E02 » ou « E03 » s'affiche sur l'écran d'affichage</b>	<p>Le système de cuisson 3 en 1 de <i>Ninja<sup>MD</sup></i> ne fonctionne pas.</p> <p>Veuillez communiquer avec le service à la clientèle au <b>1-877-646-5288</b>.</p>

## Nettoyage et entretien

Le système de cuisson 3 en 1 de *Ninja<sup>MD</sup>* devrait être nettoyé soigneusement après chaque utilisation.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise de courant murale.
- 2 Ne plongez jamais le boîtier principal dans l'eau ou tout autre liquide.
- 3 Pour nettoyer le boîtier principal et le tableau de commande, essuyez-les avec un linge humide propre.
- 4 Lavez la marmite de cuisson, la grille de rôtissage et le couvercle de rôtissage dans de l'eau savonneuse tiède. La marmite de cuisson peut être lavée dans le lave-vaisselle.
- 5 Séchez complètement toutes les pièces après chaque utilisation.
- 6 Si des résidus alimentaires sont collés dans la marmite de cuisson, remplissez-la avec de l'eau et laissez-la tremper avant de la nettoyer. **N'UTILISEZ PAS** des tampons à récurer. Si vous devez récurer, utilisez un produit de nettoyage non abrasif ou un détergent liquide avec un tampon ou une brosse en nylon.
- 7 Veuillez retourner l'appareil à EURO-PRO Operating LLC pour toute vérification.

**REMARQUE :** Après l'utilisation, l'extérieur de la marmite de cuisson peut produire un film noir une fois nettoyé. Cela est dû à l'oxydation et se produit à partir de conditions normales d'utilisation.

## Pièces de rechange

Pour commander des pièces et accessoires, veuillez visiter notre site Web : [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com) ou communiquez avec notre service à la clientèle au : **1-877-646-5288**.









# EURO-PRO

## GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

**EURO-PRO Operating LLC** garantit ce produit contre les défauts de pièces et de main-d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat originale lorsqu'il est utilisé dans le cadre d'un usage normal domestique, sujet aux conditions, exclusions et exceptions suivantes.

La responsabilité d'**EURO-PRO Operating LLC** est limitée au coût de réparation ou de remplacement de l'appareil, à sa seule discrétion. Cette garantie limitée ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne s'applique pas aux appareils ayant été altérés ou utilisés à des fins commerciales. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, l'abus, la négligence lors de la manipulation, un emballage inadéquat ou la mauvaise manipulation en transit. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages ou défauts causés par ou résultants du transport, des réparations, de l'entretien ou de l'altération du produit ou à ses pièces, effectués par un technicien non autorisé par **EURO-PRO Operating LLC**.

Si votre appareil cesse de fonctionner correctement alors qu'il est utilisé dans des conditions normales d'usage domestique durant la période de garantie, vous pouvez retourner l'appareil et les accessoires avec la preuve d'achat et la date d'achat par port payé. Pour le service à la clientèle, appelez le 1-877-646-5288 ou visitez notre site [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com).

S'il s'avérait que l'appareil soit déclaré par **EURO-PRO Operating LLC** défectueux, **EURO-PRO Operating LLC** le réparera ou le remplacera sans frais, à sa discrétion. Une preuve d'achat incluant la date ainsi qu'un chèque au nom d'**EURO-PRO Operating LLC** au montant de 19,95 \$ pour couvrir les frais d'expédition de retour et de manutention, doit être inclus.\*

Cette garantie limitée s'applique à l'acheteur original de l'appareil et exclut toutes les autres garanties juridiques, implicites et/ou conventionnelles. La responsabilité d'**EURO-PRO Operating LLC**, s'il y en a une, se limite aux obligations spécifiques exprimées sous cette garantie limitée. **En aucun cas EURO-PRO Operating LLC** ne peut être tenu responsable d'incidents ou de dommages indirects de toute nature que ce soit. Certains États ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de dommages circonstanciels ou conséquents, dans ce cas, cette disposition ne s'appliquerait pas.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques, et d'autres droits légaux vous sont peut-être disponibles, variant d'un État à l'autre et d'une province à l'autre.

**\*IMPORTANT : Emballez soigneusement l'appareil pour éviter tout dommage lors du transport. Assurez-vous que la preuve d'achat soit incluse et qu'une étiquette indiquant votre nom, adresse complète et numéro de téléphone, ainsi qu'une note avec les renseignements sur l'achat, le numéro de modèle et le problème, soient attachées à l'appareil. Nous vous recommandons d'assurer votre colis (puisque les dommages lors du transport ne sont pas couverts par la garantie). Indiquez sur l'extérieur de votre colis « ATTENTION SERVICE À LA CLIENTÈLE ». Nous travaillons sans relâche afin d'améliorer nos produits et, de ce fait, les spécifications décrites dans ce guide sont sujettes à des changements sans préavis.**

---

## Enregistrement du produit

Veuillez visiter [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com) ou appelez le 1-877-646-5288 pour enregistrer votre nouveau produit **Ninja<sup>MD</sup>** dans les dix (10) jours suivant l'achat. Vous devrez fournir le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle ainsi que votre nom et adresse.

L'enregistrement nous permettra de vous contacter en cas d'avis sur la sécurité du produit. En retournant cette carte, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les conseils de sécurité énoncés dans ce manuel.



Euro-Pro Operating LLC

É.-U: Newton, MA 02459

CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7

1-877-646-5288

**[www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com)**

Tous droits réservés © 2013 Euro-Pro Operating LLC

Imprimé en Chine

**Euro-Pro** et **Ninja** sont des marques de commerce  
d'Euro-Pro Operating LLC.

Les illustrations peuvent différer du produit actuel

MC700C.F.130730.3