

THANK YOU for purchasing the Ninja® Foodi® PossibleCooker™ Pro

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V-, 60Hz

Power: 1200 Watts

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

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.

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

POSSIBLECOOKER is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

This product may be covered by one or more U.S. patents. See sharkninja.com/patents for more information.

© 2022 SharkNinja Operating LLC.

MC1001C_IB_REV_Mv2



@ninjakitchen

NINJA Foodi

POSSIBLECOOKER™ PRO MC1001C | Owner's Guide



IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE



Read and review instructions to understand operation and use of product.



Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.



Avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



For indoor and household use only.

⚠️ WARNING

To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. Do not use appliance for other than intended use.

- 1 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 2 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience or knowledge if they have been given supervision and instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 3 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow children to play with or use the appliance. Close supervision is necessary when used near children.
- 4 Spilled food can cause serious burns. **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or place appliance on or near hot surfaces, on or near a gas or electric burner, or in a heated oven.
- 5 **DO NOT** operate multicooker in water or under running water.
- 6 **DO NOT** use the appliance without the Cooking Pot.
- 7 To protect against risk of electrical shock, do not immerse the multicooker housing in water or any other liquid. If housing falls into liquid, unplug the cord from outlet immediately. **DO NOT** reach into the liquid.
- 8 **DO NOT** use the appliance without the Cooking Pot installed.
- 9 Before placing removable Cooking Pot in the cooker base, ensure pot and cooker base are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- 10 When removable Cooking Pot is empty, **DO NOT** heat it for more than 10 minutes. Doing so may damage the cooking surface.
- 11 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 12 **CAUTION:** Sear/Sauté reaches high temperatures. If unmonitored, food may burn on this setting. Use care when touching hot surfaces and when removing food to avoid burns. Do not use the lid and do not leave your cooker unattended while using Sear/Sauté.
- 13 Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods to a heated pot.
- 14 **CAUTION:** The Cooking Pot and Lid get very hot while using Braise. Use care when touching hot surfaces and when removing food to avoid burns
- 15 Caution should be used when searing meats and sautéing. Keep hands and face away from the removable Cooking Pot, especially when adding new ingredients, as hot oil may splatter.
- 16 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicle or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 17 **CAUTION:** To reduce the risk of electric shock, cook only in the pot provided or in containers placed on the cooking rack in the provided pot.
- 18 Intended for countertop use only. Ensure the surface is level, clean, and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of a countertop during operation.
- 19 **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. Regularly inspect the appliance and power cord. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

⚠ WARNING

To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. Do not use appliance for other than intended use.

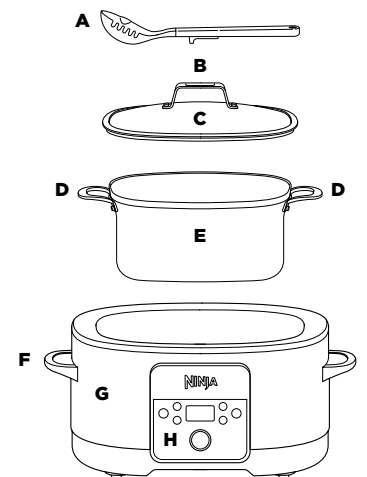
- 20 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 21 **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. **DO NOT** place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven, or on a ceramic cooktop, electrical coil, gas burner range, or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injuries
- 22 **CAUTION:** A heated pot may damage countertops or tables. When removing the hot pot from the multicooker, **DO NOT** place it directly on any unprotected surface. **ALWAYS** set the hot pot on a trivet or a rack.
- 23 When using this appliance, provide at least 6 inches (15.25 cm) of space above and on all sides for adequate air circulation.
- 24 **DO NOT** operate your appliance in a garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
- 25 **ALWAYS** follow the maximum and minimum quantities of liquid as stated in instructions and recipes.
- 26 To avoid possible steam damage, place the unit away from walls and cabinets during use.
- 27 **NEVER** use SLOW COOK setting without food and liquids in the removable Cooking Pot.
- 28 **CAUTION:** The Cooking Pot and Lid get very hot while using Braise. Use care when touching hot surfaces and when removing food to avoid burns
- 29 The Cooking Pot and Lid get very hot while using Slow Cook. Use care when touching hot surfaces and when removing food to avoid burns.
- 30 **DO NOT** move the appliance when in use.
- 31 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill Cooking Pot. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect safe use of the appliance
- 32 **DO NOT** use this unit to cook instant rice.
- 33 Electrical outlet voltages can vary, affecting the performance and heat output of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 34 Should the unit emit black smoke, unplug immediately and wait for smoking to stop before removing the Cooking Pot.
- 35 **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.
- 36 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Improper use, including moving the cooker, may result in personal injury such as serious burns.
- 37 When unit is in operation, hot steam may be released into the air via the steam hole in the top of the lid. Place unit so steam hole is not directed toward, electrical outlets, cabinets or other appliances. Keep your hands and face at a safe distance from steam hole.
- 38 When using SLOW COOK setting, **ALWAYS** keep the lid closed.
- 39 The base unit, inner cooking pot and glass lid become extremely hot during the cooking process. Avoid hot steam and air while removing the inner cooking pot and glass lid from the base unit. **ALWAYS** place them on a heat-resistance surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.
- 40 **ONLY** lift the lid from the handle on the front of the unit. **DO NOT** lift lid from side area as scalding steam will release.
- 41 Removable Inner Cooking Pot can be extremely heavy when full of ingredients. Care should be taken when lifting pot from cooker base.
- 42 **DO NOT** touch accessories, including the thermometer (not available on all models), during or immediately after cooking, as they become extremely hot during the cooking process. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use care when handling the product. Use long-handed utensils and protective hot pads or insulated oven mitts.
- 43 Cleaning and user maintenance shall not be done by children.

- 44 Allow unit to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 45 When not in use and before cleaning, turn the unit off and unplug from socket to disconnect.
- 46 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 47 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 48 A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.
- 49 This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **DO NOT** attempt to modify the plug in any way.
- 50 **DO NOT** place appliance on hot surfaces, near hot gas or electric burner, in a heated oven, or on a stovetop.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS

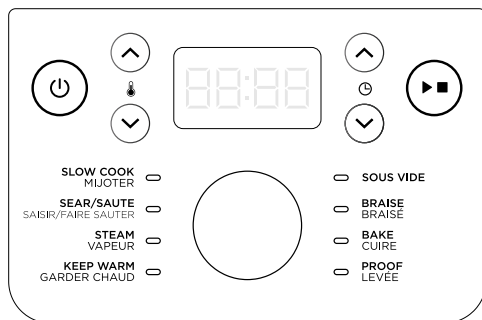
- A Spoon-Ladle
- B Top Pot Handle/Spoon-Ladle Rest
- C Cooking Lid
- D Side Pot Handles
- E 8.5-Quart Cooking Pot
- F Main Unit Handles
- G Main Unit
- H Control Panel



BEFORE FIRST USE

- 1 Remove and discard any packaging material, stickers, and tape from the unit.
- 2 Remove all 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 Main Base Unit, Inner cooking pot, cooking pot lid, and Spoon-ladle with a damp, soapy cloth, then rinse with a clean damp cloth and dry thoroughly. **NEVER** submerge the main unit in water.
- 4 We recommend turning the unit on and running the unit for 10 minutes without adding food. Make sure the area is well ventilated. This removes any packaging residue and odor traces that may be present. This is completely safe and not detrimental to the performance of the PossibleCooker Pro.

GETTING TO KNOW THE NINJA® FOODI® POSSIBLECOOKER™ PRO



COOKING FUNCTIONS

SLOW COOK: Cook your food at a lower temperature for a longer period of time.

SEAR/SAUTE: Use the unit as a cooktop for browning meats, sauteing veggies, simmering sauces, and more.

BRAISE: Transform tougher cuts of meat by first browning at high heat (with oil) and then simmering in liquid at low heat.

SOUS VIDE: French for “under vacuum,” this function slow cooks food sealed in a plastic bag in an accurately regulated water bath.

STEAM: Gently cook delicate foods at a high temperature.

BAKE: Use the unit like an oven for tender meats, baked treats, and more.

PROOF: Create an environment for dough to rest and rise.

KEEP WARM: Reheat or keep cooked food warm for longer periods of time.

NOTE: If no cooking function is chosen, the unit will shut off after 10 minutes.

OPERATING BUTTONS

⏻ (POWER): The Power button shuts the unit off and stops all cooking modes.

⬆️/⬆️ ARROWS: Use the up/down arrows to the left of the display to adjust the cooking temperature.

⬆️/⬆️ ARROWS: Use the up/down arrows to the right of the display to adjust the cooking time.

▶️/▶️ button: Press START to begin cooking. Pressing ▶️/▶️ during a cook cycle will stop current.

Function Dial: Use the dial to select a cook function.

USING THE NINJA® FOODI® POSSIBLECOOKER™ PRO

COOKING FUNCTIONS

Slow Cook

- 1 Use the dial to select SLOW COOK.
- 2 Press the +/- ⬆️ arrows to select HI or LO.
- 3 Select a time between 3 and 12 hours in 15-minute increments.

NOTE: SLOW COOK LO time may be adjusted between 6 to 12 hours. SLOW COOK HI may be adjusted between 6 to 12 hours.

- 4 Press ▶️/▶️ to begin cook time.
- 5 When cook time reaches zero, the unit will beep, automatically switch to KEEP WARM, and begin counting up.

NOTE: The unit will automatically shut off after 12 hours on KEEP WARM.

Sear/Saute

- 1 Use the dial to select SEAR/SAUTE.
- 2 Press the +/- ⬆️ buttons to choose HI or LO temperature.

NOTE: It is recommended to let the unit heat up for 5-minutes prior to adding ingredients.

- 3 Press ▶️/▶️ to begin cooking.
- 4 Press ▶️/▶️ to turn off the SEAR/SAUTE function.

NOTE: DO NOT use metal utensils, they will scratch the nonstick coating on the pot.

NOTE: You can use this function with or without the lid placed on the pot.

USING THE NINJA® FOODI® POSSIBLECOOKER™ PRO – CONT

Steam

- 1 Use the dial to select STEAM
- 2 Use the +/- ⬆️ arrows to adjust cook time in 1-minute increments.
- 3 Press ▶️/▶️ to begin cooking.
- 4 The display will show PrE, indicating the unit is preheating to selected temperature.
- 5 When the unit reaches the appropriate steam level, the display will show the set temperature and the timer will begin to count down.
- 6 When cook time reaches zero, the unit will beep and display END.

NOTE: The unit will automatically switch to KEEP WARM at the end of each cook cycle.

NOTE: Use one cup or more of liquid when steaming.

Keep Warm

- 1 Use the dial to select KEEP WARM. Temperature will default and the unit will start counting up.

NOTE: Use the +/- ⬆️ arrows to adjust cook time in 1-minute increments up to 1-hour or 5-minute increments up to 6-hours.

Sous Vide

NOTE: For best results do not use the unit prior to cooking and do not use warm water.

- 1 Add 12 cups of room-temperature water to the pot.
- 2 Close the lid and turn the dial to SOUS VIDE. The default temperature will display. Use the ⬆️ arrows to set temperature in 5-degree increments between 120°F and 190°F.
- 3 The cook time will default to 3 hours. Use the TIME arrows to adjust cook time in 15-minute increments up to 12 hours or 1-hour increments from 12 to 24-hours.
- 4 Press ▶️/▶️ to begin cooking.
- 5 The unit display will flash between “PrE” and the current temperature indicating pre-heat is in progress.
- 6 Once preheating has complete ADD FOOD will flash on the display. After 30 seconds, the unit will start counting down from the preset cook time.

NOTE: It can take up to 10 minutes for the unit to preheat. Prepare ingredients during this time. Season and place each portion in a single-use resealable plastic bag. Cook times 4+ hours with a temperature above 160°F double-bag each portion of food or wrap in plastic wrap before placing in the single-use resealable bag. This will help protect the food.

Braise

- 1 Sear ingredients in the pot using the Sear/Saute instructions.
- 2 Once complete, deglaze with wine or stock.

NOTE: To deglaze, pour 1 cup liquid into pot. Scrape brown bits from bottom of pot and mix into cooking liquid.

- 3 Add remaining cooking liquid and ingredients into the pot.
- 4 Turn the dial to select BRAISE. The default temperature setting will display.
- 5 Use the +/- ⬆️ arrows to set cook time in 15-minute increments.
- 6 Press ▶️/▶️ to begin cooking.

Bake

- 1 Place ingredients and any recommended accessory into the pot.
- 2 Turn the dial to select BAKE. The default temperature will display.
- 3 Use the +/- ⬆️ arrows to set temperature between 250F and 425F.
- 4 Use the +/- ⬆️ arrows to adjust cook time in 1-minute increments up to 1-hour or 5-minute increments up to 6-hours.
- 5 Press ▶️/▶️ to begin cooking.
- 6 When cook time reaches zero, unit will beep, and display END for 5 minutes. If food requires more time, use +/- TIME arrows to add time.

Proof

- 1 Place dough in the pot and place the lid on top.
- 2 Turn the dial to select PROOF. The default temperature setting will display.
- 3 Use the +/- ⬆️ arrows to set temperature. In 5-degree increments between 90°F and 105°F.
- 4 Use the +/- ⬆️ arrows to adjust the proof time in 5-minute increments.
- 5 Press ▶️/▶️ to begin cooking.
- 6 When cook time reaches zero, unit will beep, and END will flash 3 times on the display.

CLEANING & MAINTENANCE

Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing

The unit should be cleaned thoroughly after every use

- 1 Unplug the unit from the wall outlet before cleaning.
- 2 To clean the cooker base and the control panel, wipe them clean with a damp cloth.
- 3 The cooking pot, glass lid, and spoon-ladle can be washed in the dishwasher.

- 4 If food residue is stuck on the cooking pot, fill pot with water and allow to soak before cleansing. If food residue is stuck on glass lid or silicone spoon-ladle, use a non-abrasive cleanser. **DO NOT** use scouring pads. If scrubbing is necessary, use a non-abrasive cleanser or liquid dish soap with a nylon pad or brush.
- 5 Air-dry all parts after each use.

NOTE: NEVER put the cooker base in the dishwasher or immerse it in water or any other liquid.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The unit won't turn on.

- Make sure the power cord is securely plugged into the outlet.
- Try plugging the cord into a different outlet.
- Reset the circuit breaker if necessary.

"ADD POT" error message appears on display screen.

- Cooking pot is not inside the cooker base. Cooking pot is required for all functions.

"ADD WATER" error message appears on display screen.

- The water level is too low. Add more water to the unit to continue.

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.

The unit is counting up rather than down.

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

"E1", "E2"

- The unit is not functioning properly. Please contact **Customer Service at 1-855 520 7816**. We ask that you register your product online at www.ninjakitchen.ca/register/guarantee and have the product on hand when you call, so we may better assist you.

Why did my unit shut off?

- If a cook function is not chosen within 10 minutes after turning on the unit, it will automatically shut off.

HELPFUL HINTS

- 1 Inner cooking pot is oven safe up to 500°F.
- 2 Use the Keep Warm mode to keep food at a warm, food-safe temperature after cooking.
- 3 Refrain from removing the lid during a cook cycle.
- 4 The Cooking Pot is **NOT** stove top safe.
- 5 The glass lid can be cleaned in the dishwasher.
- 6 The Spoon-ladle can be cleaned in the dishwasher.
- 7 Preheat time will vary depending on quantity and temperature of ingredients.
- 8 **ALWAYS** use oven mitts when removing the cooking pot from the base unit.
- 9 Store extra food in sealed, freezer-friendly containers.

Shark NINJA

NJA_1_YR_IB_LMTD_WRNTY_CAN-ENG

ENGLISH

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

The One (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 one (1) year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in the Owner's Guide, subject to the following conditions and exclusions:

What is covered by this warranty?

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

What is not covered by this warranty?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as blending vessels, lids, cups, blades, blender bases, removable pots, racks, pans, etc.), which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit, are not covered by this warranty. Replacement parts are available for purchase at ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
3. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance (e.g., failure to keep the well of the motor base clear of food spills and other debris), or damage due to mishandling in transit.
4. Consequential and incidental damages.
5. Defects caused by repair persons not authorized by SharkNinja. These defects include damages caused in the process of shipping, altering, or repairing the SharkNinja product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
6. Products purchased, used, or operated outside North America.

How to get service

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit support.ninjakitchen.ca for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1 855 520-7816** to assist with product support and warranty service options, including the possibility of upgrading to our VIP warranty service options for select product categories. So we may better assist you, please register your product online at support.ninjakitchen.ca and have the product on hand when you call.

SharkNinja will cover the cost for the customer to send in the unit to us for repair or replacement. A fee of \$20.95 (subject to change) will be charged when SharkNinja ships the repaired or replacement unit.

How to initiate a warranty claim

You must call **1 855 520-7816** to initiate a warranty claim. You will need the receipts proof of purchase. We also ask that you register your product online at ninjakitchen.ca/register/guarantee and have the product on hand when you call, so we may better assist you. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

How state law applies

This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from one province or one state to another. Some US states and some Canadian provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT

Afin de réduire les risques de blessure, d'incendie, d'électrisation ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les avertissements numérotés suivants et les instructions qui s'y rattachent. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu.

- 15 Faites preuve de prudence lorsque vous saisissez des viandes et faites sauter des aliments. Gardez vos mains et votre visage loin du récipient de cuisson amovible, en particulier lorsque vous ajoutez de nouveaux ingrédients, car l'huile chaude peut provoquer des éclaboussures.
- 16 Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. **N'utilisez PAS** cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil dans des véhicules en mouvement ou dans des bateaux. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 17 **MISE EN GARDE** : Pour réduire le risque d'électrisation, ne faites cuire les aliments que dans le récipient de cuisson fourni ou dans des contenants déposés sur la grille du récipient de cuisson.
- 18 Conçu pour une utilisation sur un comptoir uniquement. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et sèche. **NE PLACEZ PAS** l'appareil près du bord du comptoir pendant son fonctionnement.
- 19 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si son cordon ou sa fiche d'alimentation sont endommagés. Inspectez régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. En cas de dysfonctionnement ou d'endommagement de l'appareil, cessez immédiatement son utilisation et communiquez avec le service à la clientèle.
- 20 **ASSUREZ-VOUS TOUJOURS** que l'appareil est bien assemblé avant de l'utiliser.
- 21 **N'UTILISEZ PAS** d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja. **NE PLACEZ PAS** les accessoires dans un four à micro-ondes, un grille-pain four, un four à convection ou un four traditionnel, sur une surface de cuisson en céramique, un serpent électrique, un brûleur à gaz ou une grille extérieure. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut provoquer un incendie, une électrisation ou des blessures.
- 22 **MISE EN GARDE** : Le récipient de cuisson chauffé peut endommager les comptoirs ou les tables. Lorsque vous retirez le récipient de cuisson chaud du multicuiseur, **NE LE DÉPOSEZ PAS** directement sur une surface non protégée. **PLACEZ TOUJOURS** le récipient de cuisson sur un dessous-de-plat ou une grille.
- 23 Pendant l'utilisation de cet appareil, laissez au moins 15,25 cm d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour permettre une circulation d'air adéquate.
- 24 **N'UTILISEZ PAS** votre appareil dans un garage ou sous une armoire murale. Lorsque vous rangez l'appareil dans un garage, débranchez-le toujours de la prise de courant. Si vous ne le faites pas, vous risquez de provoquer un incendie, en particulier si l'appareil touche les murs du garage ou si la porte touche l'appareil lorsqu'elle se ferme.
- 25 **SUIVEZ TOUJOURS** les quantités maximales et minimales de liquide indiquées dans les instructions et les recettes.
- 26 Pour éviter des dommages causés par la vapeur, placez l'appareil à l'écart des murs et des armoires pendant son utilisation.
- 27 **N'UTILISEZ JAMAIS** la fonction CUISSON LENTE (SLOW COOK) sans aliments ni liquides dans le récipient de cuisson amovible.
- 28 **MISE EN GARDE** : Le récipient de cuisson et le couvercle deviennent très chauds lors de l'utilisation de la fonction Braisage (Braise). Soyez prudent lorsque vous touchez les surfaces chaudes et lorsque vous retirez des aliments pour éviter de vous brûler.
- 29 Le récipient de cuisson et le couvercle deviennent très chauds lorsque vous utilisez la fonction Cuisson lente (Slow Cook). Soyez prudent lorsque vous touchez les surfaces chaudes et lorsque vous retirez des aliments pour éviter de vous brûler.
- 30 **NE DÉPLACEZ PAS** l'appareil pendant son utilisation.
- 31 Évitez le contact des aliments avec les éléments chauffants. **NE REMPLISSEZ PAS** excessivement le récipient de cuisson. Un remplissage excessif peut provoquer des blessures ou des dommages matériels, ou nuire à l'utilisation sécuritaire de l'appareil.
- 32 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour cuire du riz instantané.
- 33 Les tensions des prises électriques peuvent varier, ce qui affecte les performances et la production de chaleur de votre produit. Pour éviter tout risque de maladie, utilisez un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.

FRANÇAIS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT

Afin de réduire les risques de blessure, d'incendie, d'électrisation ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les avertissements numérotés suivants et les instructions qui s'y rattachent. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu.

- 34 Si l'appareil produit de la fumée noire, débranchez-le immédiatement et attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le récipient de cuisson.
- 35 **NE TOUCHEZ PAS** les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter les brûlures et les blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats ou des gants isolants, et utilisez les poignées de l'appareil.
- 36 Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds. Une utilisation incorrecte, y compris le déplacement de l'autocuiseur, peut entraîner des blessures telles que des brûlures graves.
- 37 Lorsque l'appareil est en marche, de la vapeur chaude peut s'échapper par l'ouverture d'évacuation de la vapeur située sur le couvercle. Placez l'appareil de manière à ce que l'ouverture d'évacuation de la vapeur ne soit pas orientée vers les prises de courant, les armoires ou d'autres appareils. Gardez les mains et le visage à une distance sécuritaire de l'ouverture d'évacuation de la vapeur.
- 38 Lorsque vous utilisez la fonction CUISSON LENTE (SLOW COOK), **GARDEZ TOUJOURS** le couvercle fermé.
- 39 La base de l'appareil, le récipient de cuisson et le couvercle en verre deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Prenez soin d'éviter la vapeur et l'air chauds lorsque vous retirez le récipient de cuisson et le couvercle en verre de la base de l'appareil. **DÉPOSEZ-LES ENSUITE TOUJOURS** sur une surface résistant à la chaleur. **NE TOUCHEZ PAS** les accessoires pendant la cuisson ou immédiatement après celle-ci.
- 40 **SOULEVEZ UNIQUEMENT** le couvercle en utilisant la poignée située à l'avant de l'appareil. **NE SOULEVEZ PAS** le couvercle par le côté, car de la vapeur brûlante s'échappera.
- 41 Le récipient de cuisson intérieur amovible peut être extrêmement lourd lorsqu'il est rempli d'ingrédients. Faites preuve de prudence lorsque vous soulevez le récipient de cuisson hors de la base de l'autocuiseur.
- 42 **NE TOUCHEZ PAS** les accessoires, y compris le thermomètre (non inclus avec tous les modèles), pendant ou immédiatement après la cuisson, car ils deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Pour éviter tout risque de brûlure ou de blessure, **FAITES TOUJOURS ATTENTION** lorsque vous manipulez le produit. Utilisez des ustensiles à long manche et des coussinets de protection ou des mitaines de cuisine isolées.
- 43 Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 44 Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'y introduire ou d'en retirer des pièces et de l'entreposer.
- 45 Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer, éteignez-le et débranchez-le de la prise d'alimentation.
- 46 **NE NETTOYEZ PAS** l'appareil avec des tampons à recurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui crée un risque d'électrocution.
- 47 Pour l'entretien régulier de l'appareil, reportez-vous à la section Nettoyage et entretien.
- 48 Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque qu'il soit saisi par des enfants, qu'il s'emmêle ou qu'on trébuche sur un cordon plus long.
- 49 Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, la fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas à fond dans la prise, essayez dans l'autre sens. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. **NE TENTEZ PAS** de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.
- 50 **NE TENTEZ PAS** cet appareil sur des surfaces chaudes, près d'un brûleur électrique ou au gaz chaud, dans un four chaud ou sur une cuisinière.

FRANÇAIS

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION



Veillez lire et passer en revue les instructions pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.



Indique un risque de blessures, de mort ou de dommages matériels importants si l'avertissement signalé par ce symbole est ignoré.



Évitez tout contact avec une surface chaude. Utilisez toujours des protections pour les mains afin d'éviter les brûlures.



Pour usage intérieur et domestique seulement.

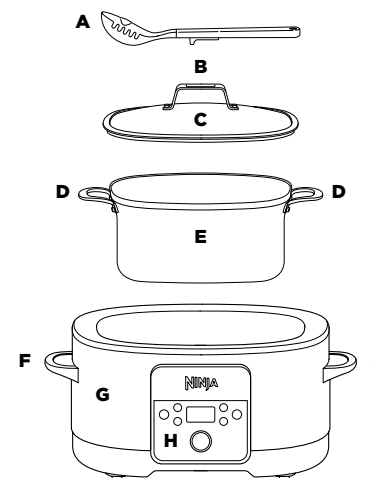
AVERTISSEMENT

Afin de réduire les risques de blessure, d'incendie, d'électrisation ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les avertissements numérotés suivants et les instructions qui s'y rattachent. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu.

- 1 Pour éliminer tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, jetez immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 2 Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance et qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers en cause.
- 3 Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. **NE LAISSEZ PAS** les enfants jouer avec l'appareil ou l'utiliser. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé en présence d'enfants.
- 4 Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre des tables ou des plans de travail et ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes, sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
- 5 **N'UTILISEZ PAS** le multicuiseur dans l'eau ou sous l'eau courante.
- 6 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sans son récipient de cuisson.
- 7 Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas la base du multicuiseur dans l'eau ou dans tout autre liquide. Si la base tombe dans un liquide, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation. **NE METTEZ PAS** la main dans l'eau.
- 8 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sans son récipient de cuisson.
- 9 Avant de placer la marmite amovible dans la base de l'autocuiseur, assurez-vous que la marmite et la base de l'autocuiseur sont propres et sèches en les essuyant avec un chiffon doux.
- 10 Lorsque le récipient de cuisson amovible est vide, **NE LE FAITES PAS CHAUFFER** pendant plus de 10 minutes. Vous risqueriez d'endommager la surface de cuisson.
- 11 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour effectuer de la grande friture.
- 12 **MISE EN GARDE :** La fonction Sear/Sauté (saisir/faire sauter) atteint des températures élevées. Les aliments non surveillés peuvent brûler avec ce réglage. Soyez prudent lorsque vous touchez les surfaces chaudes et lorsque vous retirez des aliments pour éviter de vous brûler. N'utilisez pas le couvercle et ne laissez pas votre autocuiseur sans surveillance lorsque que vous utilisez la fonction Sear/Sauté (saisir/faire sauter).
- 13 Évitez les changements brusques de température, comme l'ajout d'aliments réfrigérés dans le récipient de cuisson chaud.
- 14 **MISE EN GARDE :** Le récipient de cuisson et le couvercle deviennent très chauds lors de l'utilisation de la fonction Braissage (Braise). Soyez prudent lorsque vous touchez les surfaces chaudes et lorsque vous retirez des aliments pour éviter de vous brûler.

PIÈCES

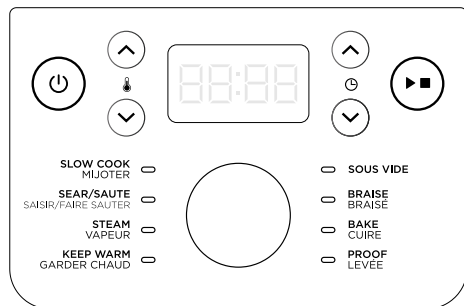
- A Louche
- B Poignée du récipient de cuisson et repose-cuillère
- C Couvercle
- D Poignées de l'appareil principal
- E Récipient de cuisson de 7,5 L
- F Poignées latérales du récipient de cuisson
- G Appareil principal
- H Panneau de commande



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez et jetez tout le matériel d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veillez prêter une attention particulière aux instructions d'utilisation, aux avertissements et aux mesures de protection importantes afin d'éviter tout dommage matériel ou toute blessure.
- 3 Lavez la base de l'appareil principal, le récipient de cuisson intérieur, le couvercle du récipient de cuisson et la louche avec un chiffon humide et savonneux, rincez-les avec un chiffon propre et humide puis séchez-les soigneusement. **N'IMMERGEZ JAMAIS** l'appareil principal dans l'eau.
- 4 Nous recommandons d'allumer l'appareil et de le faire fonctionner pendant 10 minutes sans ajouter d'aliments. Assurez-vous que la zone soit bien ventilée. Cela élimine les résidus d'emballage et les traces d'odeurs qui peuvent s'y trouver. Ceci est complètement sécuritaire et ne nuit pas au rendement du PossibleCooker Pro.

PRÉSENTATION DU POSSIBLECOOKER™ PRO DE NINJA® FOODI®



FONCTIONS DE CUISSON

SLOW COOK (cuisson lente) : Faites cuire vos aliments à plus basse température pendant une période plus longue.

SEAR/SAUTE (Saisir/faire sauter) : Utilisez l'appareil comme plaque de cuisson pour dorer des viandes, faire revenir des légumes, faire mijoter des sauces et bien plus encore.

BRAISE (braisage) : Transformer des morceaux de viande coriaces en les faisant d'abord dorer à chaleur élevée (avec de l'huile), puis en les faisant mijoter dans du liquide à basse température.

SOUS VIDE : Cette fonction permet de cuire lentement les aliments scellés dans un sac en plastique dans un bain-marie à régulation précise.

UTILISATION DU POSSIBLECOOKER™ PRO DE NINJA® FOODI®

FONCTIONS DE CUISSON

Slow Cook (cuisson lente)

- Utilisez le cadran pour sélectionner SLOW COOK (cuisson lente).
- Appuyez sur les flèches +/- pour sélectionner HI (température élevée) ou LO (basse température).
- Sélectionnez une durée comprise entre 3 et 12 heures, par incréments de 15 minutes.

REMARQUE : Le temps de cuisson de la fonction SLOW COOK LO (cuisson lente à basse température) peut être réglé entre 6 heures et 12 heures. Le temps de cuisson de la fonction SLOW COOK HI (cuisson lente à haute température) peut être réglé entre 6 heures et 12 heures.

- Appuyez sur ►■ pour lancer le temps de cuisson.
- Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émettra un bip, passera automatiquement en mode de maintien au chaud et commencera à compter.

STEAM (cuisson vapeur) : Faites cuire doucement les aliments délicats à haute température.

BAKE (cuisson au four) : Utilisez l'appareil comme un four pour préparer des viandes tendres, des pâtisseries et bien plus encore.

PROOF (levée) : Créez un environnement où la pâte se repose et lève.

KEEP WARM (maintien au chaud) : Réchauffez ou maintenez les aliments cuits au chaud pendant de plus longues périodes.

REMARQUE : Si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée, l'appareil s'éteint au bout de 10 minutes.

BOUTONS DE COMMANDE

⏻ POWER (alimentation) : Le bouton d'alimentation éteint l'appareil et arrête tous les modes de cuisson.

⬆️ FLÈCHES ⬆️ : Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas situées à la gauche de l'écran pour régler la température de cuisson.

⬆️ FLÈCHES ⬆️ : Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson.

BOUTON ►■ : Appuyez sur START (marche) pour commencer la cuisson. Appuyez sur ►■ pendant un cycle de cuisson pour le mettre en pause.

Cadran de fonction : Tournez le cadran pour sélectionner une fonction de cuisson.

REMARQUE : L'appareil s'éteint automatiquement après 12 heures de MAINTIEN AU CHAUD.

Saisir/sauter

- Utilisez le cadran pour sélectionner SEAR/SAUTE (saisir/faire sauter).
- Appuyez sur les flèches +/- pour sélectionner HI (température élevée) ou LO (basse température).

REMARQUE : Il est recommandé de laisser l'appareil chauffer pendant 5 minutes avant d'ajouter des ingrédients.

- Appuyez sur ►■ pour commencer la cuisson.
- Appuyez sur ►■ pour éteindre la fonction SEAR/SAUTE (saisir/faire sauter).

REMARQUE : N'UTILISEZ PAS d'ustensiles métalliques, car ils égratigneront le revêtement antiadhésif du récipient de cuisson.

REMARQUE : Vous pouvez utiliser cette fonction avec ou sans le couvercle sur le récipient de cuisson.

UTILISATION DU POSSIBLECOOKER™ PRO DE NINJA® FOODI®, SUITE

Steam (cuisson vapeur)

- Utilisez le cadran pour sélectionner STEAM (cuisson vapeur).
- Utilisez les flèches +/- pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute.
- Appuyez sur ►■ pour commencer la cuisson.
- Le message « PrE » s'affichera à l'écran, indiquant le préchauffage de l'appareil.
- Lorsque l'appareil atteint la quantité de vapeur appropriée, la température réglée s'affichera à l'écran et le minuteur commence le compte à rebours.
- Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message « End » (fin) s'affiche à l'écran.

REMARQUE : L'appareil passera automatiquement en mode MAINTIEN AU CHAUD à la fin de chaque cycle de cuisson.

REMARQUE : Utilisez une tasse ou plus de liquide lors de la cuisson à la vapeur.

Keep Warm (maintien au chaud)

- Utilisez le cadran pour sélectionner KEEP WARM (maintien au chaud). La température est réglée par défaut et l'appareil commence à compter.

REMARQUE : Utilisez les flèches +/- pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure, ou par incréments de 5 minutes jusqu'à 6 heures.

Sous Vide

REMARQUE : Pour obtenir les meilleurs résultats, n'utilisez pas l'appareil avant la cuisson et n'utilisez pas d'eau chaude.

- Ajoutez 3 L (12 tasses) d'eau à température ambiante dans le récipient de cuisson.
- Fermez le couvercle et tournez le cadran pour sélectionner SOUS VIDE. La température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches pour régler la température par incréments de 5 degrés entre 120°F (50°C) et 190°F (90°C).
- Le temps de cuisson est réglé à 3 heures par défaut. Utilisez les flèches TIME (temps) pour régler le temps de cuisson par incréments de 15 minutes, jusqu'à 12 heures, puis par incréments de 1 heure, entre 12 heures et 24 heures.
- Appuyez sur ►■ pour commencer la cuisson.
- Le message « PRE » et la température en temps réel clignoteront en alternance à l'écran, indiquant que le préchauffage de l'appareil est en cours.
- Une fois l'appareil préchauffé, le message « ADD FOOD » (ajouter des aliments) clignotera à l'écran. Après de 30 secondes, l'appareil commence le compte à rebours du temps de cuisson prédéfini.

REMARQUE : Le préchauffage de l'appareil peut prendre jusqu'à 10 minutes. Préparez les ingrédients pendant ce temps. Assaisonnez et placez chaque portion dans un sac en plastique refermable à usage unique. Pour les temps de cuisson de plus de 4 heures à une température supérieure à 160°F (71°C), placez chaque portion d'aliments dans un sac double ou enveloppez-la dans un emballage en plastique avant de la placer dans le sac refermable à usage unique. Cela aidera à protéger les aliments.

Braise (braisage)

- Faites saisir les ingrédients dans le récipient de cuisson en suivant les instructions de la fonction Sear/Saute (saisir/faire sauter).
- Déglacez ensuite avec du vin ou du bouillon.

REMARQUE : Pour déglacer, versez 1 tasse (250 ml) de liquide dans le récipient de cuisson. Gratter les dépôts bruns au fond du récipient de cuisson et mélangez-les avec le liquide de cuisson.

- Ajoutez le reste du liquide de cuisson et des ingrédients dans le récipient de cuisson.
- Tournez le cadran pour sélectionner BRAISE (braisage). La température réglée par défaut s'affichera.
- Utilisez les flèches +/- pour régler le temps de cuisson par incréments de 15 minutes.
- Appuyez sur ►■ pour commencer la cuisson.

Bake (cuisson au four)

- Déposez les ingrédients et tout accessoire recommandé dans le récipient de cuisson.
- Tournez le cadran pour sélectionner BAKE (cuisson au four). La température par défaut s'affichera.
- Utilisez les flèches +/- pour régler la température entre 250°F (120°C) et 425°F (220°C).
- Utilisez les flèches +/- pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure, ou par incréments de 5 minutes jusqu'à 6 heures.
- Appuyez sur ►■ pour commencer la cuisson.
- Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message « End » (fin) s'affiche à l'écran pendant 5 minutes. Si les aliments nécessitent plus de temps de cuisson, utilisez les flèches de TEMPS (time) +/- pour ajouter du temps.

Proof (levée)

- Déposez la pâte dans le récipient de cuisson et placez le couvercle sur celui-ci.
- Tournez le cadran pour sélectionner PROOF (levée). La température réglée par défaut s'affichera.
- Utilisez les flèches +/- pour régler la température. Par incréments de 5 degrés entre 90°F (32°C) et 105°F (40°C).
- Utilisez les flèches +/- pour régler la durée de la levée par incréments de 5 minutes.
- Appuyez sur ►■ pour commencer la cuisson.
- Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émettra un bip et le message « END » (fin) clignotera trois fois à l'écran.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage : Lave-vaisselle et lavage à la main

L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise de courant murale avant de le nettoyer.
- 2 Pour nettoyer la base de l'autocuiseur et le panneau de commande, essuyez-les avec un chiffon humide.
- 3 Le récipient de cuisson, le couvercle en verre et la louche peuvent être lavés au lave-vaisselle.

- 4 Si des résidus d'aliments sont collés dans le récipient de cuisson, remplissez-le d'eau et laissez-le tremper avant de le nettoyer. Si des résidus d'aliments sont collés sur le couvercle en verre ou sur la louche en silicone, utilisez un nettoyant non abrasif. **N'UTILISEZ PAS** de tampons à récurer. S'il est nécessaire de frotter, utilisez un nettoyant non abrasif ou du savon à vaisselle liquide avec un tampon en nylon ou une brosse.
- 5 Séchez toutes les pièces à l'air libre après chaque utilisation.

REMARQUE : NE METTEZ JAMAIS la base de l'autocuiseur au lave-vaisselle et ne l'immergez jamais dans l'eau ou dans tout autre liquide.

GUIDE DE DÉPANNAGE

L'appareil ne s'allume pas.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise de courant.
- Essayez de brancher le cordon dans une autre prise.
- Réinitialisez le disjoncteur au besoin.

Le message d'erreur « ADD POT » (ajouter le récipient de cuisson) s'affiche à l'écran.

- Le récipient de cuisson n'est pas à l'intérieur de la base de l'autocuiseur. Le récipient de cuisson est nécessaire pour toutes les fonctions.

Le message d'erreur « ADD WATER » (ajouter de l'eau) s'affiche à l'écran.

- Le niveau d'eau est trop bas. Ajoutez plus d'eau dans l'appareil pour poursuivre la cuisson.

Pourquoi le compte à rebours est-il si lent?

- Vous avez peut-être défini des heures plutôt que des minutes. Lors du réglage du temps, l'écran indique HH:MM et le temps augmente ou diminue par incréments en minutes.

Le compte à rebours de l'appareil monte plutôt que de descendre.

- Le cycle de cuisson lente est terminé et l'appareil est en mode de maintien au chaud.

« E1 », « E2 »

- L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez communiquer avec le **service à la clientèle au 1 855 520-7816**. Nous vous demandons d'enregistrer votre produit en ligne à www.ninjakitchen.ca/register/guarantee et d'avoir le produit sous la main lorsque vous appelez pour que nous puissions mieux vous aider.

Pourquoi mon appareil s'est-il éteint?

- Si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée dans les 10 minutes qui suivent la mise sous tension de l'appareil, il s'éteint automatiquement.

CONSEILS UTILES

- 1 Le récipient de cuisson amovible peut aller au four jusqu'à 500°F (260°C).
- 2 Utilisez le mode de maintien au chaud pour garder les aliments au chaud et à une température sécuritaire après la cuisson.
- 3 Évitez de retirer le couvercle pendant un cycle de cuisson.
- 4 Le récipient de cuisson n'est **PAS** compatible avec le dessus de la cuisinière.
- 5 Le couvercle en verre peut être lavé au lave-vaisselle.
- 6 La louche peut être lavée au lave-vaisselle.
- 7 Le temps de préchauffage varie en fonction de la quantité et de la température des ingrédients.
- 8 **UTILISEZ TOUJOURS** des gants de cuisinier lorsque vous retirez le récipient de cuisson de la base de l'appareil.
- 9 Entrez les aliments supplémentaires dans des récipients étanches et adaptés au congélateur.

Shark NINJA

NJA_1_YR_LMTD_WRNTY_CAN-FR

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

La garantie limitée d'un (1) an s'applique aux achats effectués auprès des 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 d'un (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 guide de l'utilisateur, sujet aux conditions, aux exclusions et aux exceptions ci-dessous.

Qu'est-ce qui est couvert par cette garantie?

1. L'appareil d'origine et/ou des pièces inusables considérés comme défectueux, à la seule discrétion de SharkNinja, seront réparés ou remplacés jusqu'à un (1) an à compter de la date d'achat initiale.
2. Dans le cas d'un remplacement de l'appareil, la garantie prendra fin six (6) mois après la date de réception de l'appareil de remplacement ou pendant le reste de la période de garantie existante, selon la période la plus longue. 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 cette garantie?

1. L'usure normale des pièces (comme les contenants de mélange, les couvercles, les tasses, les lames, les marmites amovibles, les grilles, les moules et les bases de mélangeur, etc.) qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte par cette garantie. Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant le <https://www.ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories>.
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
3. Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un abus, une négligence lors de la manipulation, un manquement à l'entretien nécessaire (par exemple : le fait de ne pas laisser le bloc moteur à l'abri de renversements d'aliments et d'autres débris), ou un dommage dû à une mauvaise manipulation pendant le transport.
4. Les dommages indirects et accessoires.
5. Les défectuosités causées par des réparateurs non autorisés par SharkNinja. Ces défectuosités incluent les dommages causés lors du processus d'expédition, de modification ou de réparation du produit SharkNinja (ou de l'une de ses pièces) lorsque la réparation est effectuée par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
6. Les produits achetés, utilisés ou mis en fonction à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

Comment obtenir du service

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le <https://support.ninjakitchen.ca/hc/fr-ca> pour obtenir de l'information sur les soins et entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1 855 520-7816** pour de l'assistance sur les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits. Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne à <https://www.ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee> et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 20,95 \$ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

Comment présenter une demande de service sous garantie

Veuillez noter que vous devez téléphoner au **1 855 520-7816** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour. Nous vous demandons également d'enregistrer votre produit en ligne à <https://www.ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee> et d'avoir le produit à portée de main lorsque vous appelez, afin que nous puissions mieux vous aider.

De quelle manière les lois d'État s'appliquent-elles?

Cette garantie vous accorde des droits légaux spécifiques et vous pouvez aussi bénéficier d'autres