NINJA

MO201EU

NOTICE D'UTILISATION

FOUR ÉLECTRIQUE POUR PIZZAS ET FRITURES SANS HUILE NINJA ARTISAN

ninjakitchen.eu

MERCI

d'avoir acheté le four électrique pour pizzas et fritures sans huile Ninja Artisan

SCANNEZ ICI pour connaître les accessoires et regarder des vidéos pratiques.

ENREGISTREMENT DE VOTRE ACHAT

www.ninjakitchen.eu/registerguarantee

Scannez le QR code avec un appareil mobile

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220-240 V~, 50-60 Hz

Puissance : 1 760 W

INFORMATIONS À CONSERVER

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conserver le reçu)

Boutique d'achat : _____

NINJA

FOUR ÉLECTRIQUE POUR PIZZAS ET FRITURES SANS HUILE NINJA ARTISAN

Série MO200 | Notice d'utilisation

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

DESTINÉ À UN USAGE EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT • LIRE ATTENTIVEMENT TOUTE LA NOTICE D'UTILISATION AVANT DE L'UTILISER

	Lire la notice d'utilisation pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.
	Indique un risque de blessure grave ou fatale, ou de dommage matériel important en cas de non-respect de la mise en garde représentée par ce symbole.
	Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect de cette notice d'utilisation peut entraîner un choc électrique, un incendie ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures voire la mort. Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important de toujours prendre quelques précautions simples et de respecter les consignes de sécurité suivantes :

1. Pour éliminer tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, jeter immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
2. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues.
3. **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
4. **NE PAS** utiliser à l'intérieur. Ce four est conçu pour une **UTILISATION À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT** dans un endroit bien aéré. En cas d'utilisation dans un endroit couvert, des fumées toxiques, dont du monoxyde de carbone, peuvent s'accumuler et causer des blessures corporelles graves ou la mort.
5. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des consignes sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
6. Pour éviter les dommages matériels causés par les flammes ou la chaleur, maintenir une distance minimale de 92 cm entre l'arrière, les côtés ainsi que le dessus de l'appareil et les murs, rails ou autres constructions combustibles.
7. S'assurer que la surface est plane, stable, propre et sèche. **NE PAS** placer l'appareil près du bord de la surface sur laquelle il est placé durant le fonctionnement.
8. Faire preuve de prudence lors de l'ouverture du four afin d'éviter toute brûlure. **TOUJOURS** ouvrir partiellement la porte avant de l'ouvrir complètement pour vérifier qu'il n'y a pas de projections. Certains aliments peuvent provoquer des éclaboussures de graisses ou d'huiles et créer des flammes.
9. Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser des enfants nettoyer ou entretenir l'appareil.
10. L'appareil doit être alimenté par un dispositif différentiel résiduel (DDR) présentant un courant de fonctionnement résiduel nominal ne dépassant pas 30 mA. L'appareil doit être branché sur une prise de courant dotée d'un contact de mise à la terre.
11. Connecter l'appareil uniquement sur des circuits adaptés à ses besoins énergétiques et de minimum 16 ampères, pour éviter des surcharges du circuit, d'éventuels dommages à l'appareil et des risques d'incendie.
12. Un câble d'alimentation court est fourni pour réduire le risque que des enfants ne l'attrapent ou ne s'y emmêlent, ou que des personnes ne trébuchent sur un câble plus long. Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec précaution.
13. Pour éviter toute blessure ou brûlure, laisser refroidir avant de nettoyer, démonter, ajouter ou retirer des pièces, ou ranger l'appareil.
14. **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Pendant et après son utilisation, les surfaces de l'appareil sont très chaudes. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisine isolants, ainsi que les poignées et boutons prévus à cet effet. Nous recommandons l'utilisation d'ustensiles à manche long pour ajouter ou retirer des aliments.
15. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson. Le four devient extrêmement chaud lors de la cuisson. Éviter tout contact physique en retirant l'accessoire de l'appareil. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** faire preuve de précaution lors de l'utilisation du produit. Nous recommandons l'utilisation d'ustensiles à manche long et de maniques ou de gants de cuisine isolants.
16. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** s'assurer que le four est complètement froid avant de sortir les éléments de cuisson ou de le déplacer.
17. Pour éviter les risques de choc électrique, garder le cordon d'alimentation sec et ne pas le poser au sol. **NE PAS** immerger le câble, les prises ou le boîtier de l'unité principale dans l'eau ou un autre liquide.
18. **NE PAS** placer l'appareil dans un endroit où le cordon pourrait pendre sur les bords des tables ou des plans de travail, là où les enfants pourraient tirer dessus ou trébucher.
19. **NE PAS** placer l'appareil dans un endroit où le cordon pourrait toucher des surfaces chaudes.
20. **NE JAMAIS** connecter cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande indépendant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

DESTINÉ À UN USAGE EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT • LIRE ATTENTIVEMENT TOUTE LA NOTICE D'UTILISATION AVANT DE L'UTILISER

21 Utiliser uniquement les accessoires recommandés fournis avec cet appareil ou approuvés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie ou de blessures.

22 Avant de placer les accessoires dans l'appareil, s'assurer qu'ils sont propres et secs.

23 **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

24 **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air quand l'appareil fonctionne. Cela provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.

25 **NE PAS** poser d'objets sur l'appareil lorsque la porte est fermée durant l'utilisation.

26 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture.

27 En cas de feu d'huile ou si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement. Attendre que l'appareil arrête d'émettre de la fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.

28 La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Afin d'éviter toute maladie éventuelle, **TOUJOURS** utiliser un thermomètre alimentaire pour vérifier que les aliments sont cuits aux températures recommandées.

29 Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.

30 Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton d'alimentation pour l'éteindre, puis débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.

31 **NE PAS** nettoyer ce produit avec un pulvérisateur d'eau ou un équipement similaire.

32 **NE PAS** nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.

33 Stocker à l'intérieur si l'appareil n'est pas utilisé pendant une durée prolongée.

34 Ranger hors de la portée des enfants.

35 **NE PAS** laisser le four non couvert et exposé aux éléments. **TOUJOURS** protéger le four avec une housse lorsqu'il est entreposé à l'extérieur.

36 Faire preuve de prudence lors de l'ouverture du four afin d'éviter toute brûlure. **TOUJOURS** ouvrir la porte jusqu'au cran d'arrêt avant de l'ouvrir complètement pour vérifier qu'il n'y a pas de projections. Certains aliments peuvent provoquer des éclaboussures de graisses ou d'huiles et créer des flammes.

37 **NE PAS** utiliser d'huiles ou de graisses, telles que le beurre, l'huile d'olive et la margarine, lors de la cuisson à plus de 260 °C, afin d'éviter tout risque de fumée et de dommages matériels dus à la fumée.

38 Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** prendre les précautions nécessaires lors du contact avec le produit. Nous recommandons l'utilisation d'ustensiles à manche long et de maniques ou de gants de cuisine isolants.

39 Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** utiliser l'appareil à proximité des enfants, et ne pas les laisser le nettoyer ou l'entretenir. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.

40 **NE PAS** utiliser l'appareil sans le support pour accessoires avec une plaque, un plat ou une pierre à pizza Ninja. Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service client.

CONSERVER CETTE NOTICE D'UTILISATION EN LIEU SÛR.

PIÈCES ET ACCESSOIRES

A Appareil principal assemblé (cordon d'alimentation non illustré)

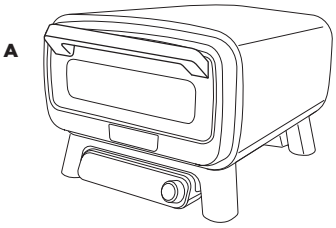
B Pierre à pizza

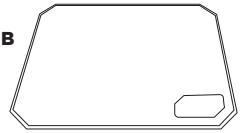
C Plat de cuisson

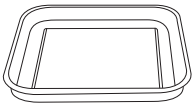
D Housse (n'est pas incluse avec tous les modèles)

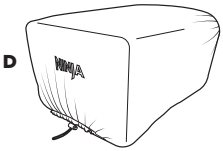
E Panier Crousti

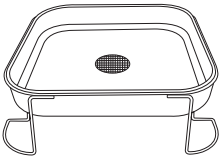
F Pelle à pizza

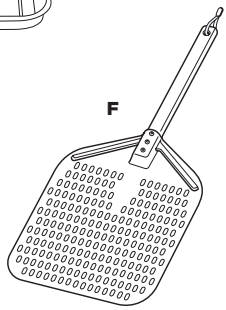




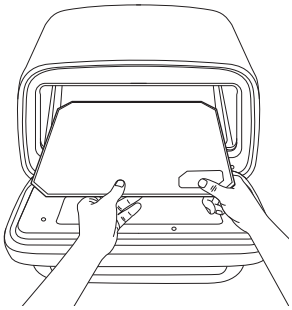




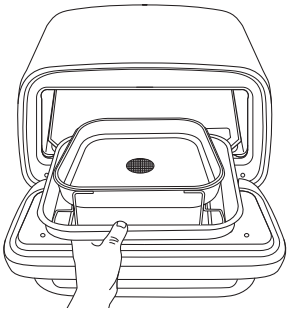




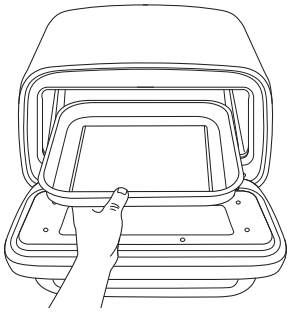
ACCESSOIRES INSTALLÉS



Pierre à pizza : Placez la pierre à pizza dans le four, en veillant à ce qu'elle soit bien à plat et placée dans les rainures. Aucun autre accessoire ne doit être placé sous la pierre, sauf pour le rangement.



Panier Crousti : Placez toujours le panier Crousti à l'intérieur du plat de cuisson lorsque vous l'utilisez à l'intérieur du four, afin de recueillir la graisse et les débris.



Plat de cuisson : Placez le plat de cuisson dans le four, en veillant à ce qu'il soit bien à plat et placé dans les rainures. Lorsque vous placez le plat de cuisson sur la pierre à pizza, veillez d'abord à ce que la pierre soit propre.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Retirez tous les emballages, le ruban adhésif et les sachets de gel de silice du four.

1. Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Il convient de prêter une attention toute particulière aux consignes de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes, afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
2. Lavez le plat de cuisson et le panier Crousti à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
3. **N'UTILISEZ PAS** d'éponges ou de brosses abrasives sur la surface de cuisson. Cela risque d'endommager le revêtement.

REMARQUE : NE PAS mouiller la pierre à pizza ni la mettre au lave-vaisselle. Placez-la dans le four après avoir retiré tous les emballages.

REMARQUE : Nous recommandons de placer tous les accessoires à l'intérieur du four et d'utiliser le mode BAKE (CUIRE AU FOUR) à 250 °C pendant 20 minutes, sans ajouter d'aliments. Cela permet d'éliminer les résidus. Cette opération est tout à fait sûre et ne nuit pas aux performances du four ou des accessoires.

RALLONGE

En cas d'utilisation d'une rallonge, assurez-vous qu'elle convient à une utilisation à l'extérieur avec des appareils extérieurs. L'utilisation d'une rallonge inadaptée peut entraîner une surchauffe, une fonte et/ou une chute de tension. Une chute de tension peut augmenter les temps de préchauffage et avoir un impact sur les performances de cuisson et/ou les temps de cuisson.

PORTE EN VERRE

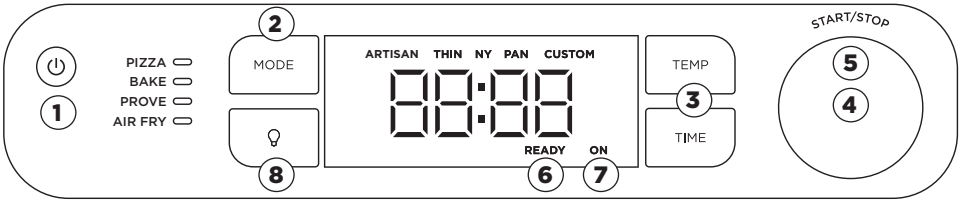
Laissez le four refroidir complètement avant de nettoyer la porte en verre. Vous pouvez dégraisser à l'aide d'essuie-tout ou d'un chiffon sec. Pour un nettoyage plus à fond, utilisez de l'eau chaude savonneuse, puis assurez-vous que le four est complètement sec avant de le rallumer.

TEMPÉRATURES ET DURÉES DE PRÉCHAUFFAGE

REMARQUE : Le fait d'ouvrir la porte et d'utiliser des rallonges peut prolonger les temps de préchauffage. Veillez à utiliser une rallonge prévue pour une utilisation en extérieur.

TEMPÉRATURE	DURÉE
150 °C–200 °C	5 à 7 minutes
200 °C–250 °C	7 à 10 minutes
250 °C–300 °C	10 à 15 minutes
300 °C–375 °C	15 à 25 minutes

DÉCOUVREZ LE FOUR ÉLECTRIQUE POUR PIZZAS ET FRITURES SANS HUILE NINJA ARTISAN



REMARQUE : Les modes peuvent varier selon le modèle.

MODES

PIZZA (PIZZA) : Préparez vos pizzas préférées à la maison, qu'elles soient fraîches ou surgelées

Artisan (Artisanale) – Les pizzas de style artisanal ont une croûte fine et croustillante à l'extérieur et sont garnies de mozzarella fraîche.

Thin (Pâte fine) – La pâte fine peut accueillir une multitude d'ingrédients finement hachés qui cuisent rapidement.

Pan (Chicago) – La pâte plus épaisse et le moule profond permettent de superposer les ingrédients, car la cuisson est plus longue que pour une pâte fine.

New York Style (Style New York) – Une pâte plus fine garnie d'une belle quantité de mozzarella sèche. La pâte est recouverte de fromage jusqu'au bord, en laissant une bande d'environ un centimètre pour pouvoir saisir une part et la déguster.

Custom (Personnalisée) – Choisissez votre pâte préférée et ajoutez vos ingrédients favoris pour créer votre propre pizza sur mesure.

BAKE (CUIRE AU FOUR) : Confectionnez des produits de boulangerie avec des croûtes croustillantes et des cœurs moelleux.

PROVE (FAIRE LEVER) : Créez un environnement parfait pour le repos et la levée de la pâte, améliorant le développement des saveurs et rendant la pâte plus facile à travailler avant la cuisson. Idéal pour obtenir des saveurs riches et bien développées, ainsi qu'une texture plus lisse pour vos produits de boulangerie.

AIR FRY (FRIRE SANS HUILE) : Idéal pour cuisiner avec peu ou pas de matières grasses ajoutées. Dégustez des repas plus sains, avec des résultats très croustillants : des frites épaisses aux légumes rôtis, en passant par le poulet frit.

TOUCHES DE COMMANDE/BOUTONS/ VOYANTS LUMINEUX

1. **BOUTON POWER (MARCHE/ARRÊT) :** Permet d'allumer et d'éteindre l'appareil. Veillez à ce que l'appareil soit éteint lorsqu'il n'est pas utilisé.
2. **BOUTON MODE (MODE) :** Appuyez sur ce bouton pour sélectionner le mode souhaité.
3. **BOUTONS TEMP/TIME (TEMPÉRATURE/ TEMPS) :** Appuyez sur la touche TEMP (TEMPÉRATURE), puis utilisez le bouton de droite pour sélectionner la température souhaitée. Appuyez sur la touche TIME (TEMPS DE CUISSON), puis utilisez le bouton de droite pour sélectionner la durée.
4. **BOUTON DE DROITE :** Utilisez ce bouton avec les touches TEMP (TEMPÉRATURE) et TIME (TEMPS DE CUISSON) pour régler la température et la durée, ainsi que pour choisir le type de pizza.
5. **START/STOP (MARCHE/ARRÊT) :** Appuyez sur le bouton pour démarrer ou arrêter le mode de cuisson en cours.

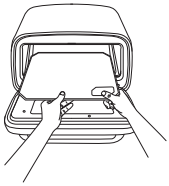
REMARQUE : Bien que cela ne soit pas recommandé, il est possible de passer le préchauffage en appuyant sur le bouton de droite pendant 4 secondes.

6. **READY (PRÊT) :** Lors de la cuisson de plusieurs pizzas, le voyant READY (PRÊT) s'allume afin d'indiquer que la pierre à pizza est à bonne température pour cuire la pizza suivante.
7. **ON (MARCHE) :** Si le four est allumé et fonctionne, ce voyant s'allume, indiquant que le four est toujours allumé et chaud. Lorsque le four n'est pas utilisé, appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.
8. **LIGHT (ÉCLAIRAGE) :** Appuyez sur cette touche pour éclairer l'intérieur du four pendant 30 secondes. La lumière s'allume toujours pendant les 30 dernières secondes de cuisson.

UTILISER LE FOUR ÉLECTRIQUE POUR PIZZAS ET FRITURES SANS HUILE NINJA ARTISAN

MODES DE CUISSON

Pizza (Pizza)



1 Placez la pierre à pizza dans le four.

2 Appuyez sur le bouton de mode pour sélectionner PIZZA (PIZZA).

REMARQUE : Un moule adapté (non inclus) est nécessaire pour cuisiner une pizza Pan (Chicago). Celui-ci doit être placé sur la pierre à pizza pendant la cuisson.

3 Utilisez le bouton de droite pour sélectionner le type de pizza prédéfini souhaité (Artisan (Artisanale), Thin (Fine), NY (New York), Pan (Chicago), Custom (Personnalisée)).

REMARQUE : La température ne peut être réglée qu'en mode CUSTOM (PERSONNALISÉE).

4 Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour commencer le préchauffage. Le temps de préchauffage estimé est de 10 à 25 minutes, en fonction de la température réglée (reportez-vous à la section Températures et durées de préchauffage et au tableau).

5 Utilisez le bouton de droite pour régler la durée. La gestion du temps est différente pour le mode PIZZA (PIZZA). Un minuteur de cuisson pour pizza (similaire au minuteur d'un four) se déclenche. Lorsque le temps est écoulé, le four reste allumé jusqu'à une heure pour permettre la cuisson consécutive de pizzas.

6 Une fois le four à température, ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS) et PRS START (APPUYER SUR START) s'affichent. Placez la pizza directement sur la pierre.

7 Appuyez de nouveau sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour lancer le minuteur.

8 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et GET FOOD (RETIRER LES ALIMENTS) apparaît sur le panneau de commande. Utilisez la pelle pour sortir la pizza du four.

REMARQUE : Nous vous recommandons d'utiliser la pelle à pizza Ninja avec de la farine pour placer la pizza sur la pierre.

REMARQUE : CUISSONS CONSÉCUTIVES DE PIZZAS – Pour obtenir de meilleurs résultats, attendez que READY (PRÊT) s'affiche sur le panneau de commande. Cela indique que la pierre est de nouveau à bonne température. Ajoutez ensuite la pizza suivante.

Bake (Cuire au four), Prove (Faire lever)

1 Appuyez sur le bouton de mode pour sélectionner BAKE (CUIRE AU FOUR), PROVE (FAIRE LEVER).

2 Appuyez sur la touche TEMP (TEMPÉRATURE), puis utilisez le bouton de droite pour régler la température. Appuyez sur la touche TIME (TEMPS DE CUISSON), puis utilisez le bouton de droite pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.

REMARQUE : La levée se règle automatiquement sur 35 °C. Appuyez sur TIME (TEMPS DE CUISSON) pour régler la durée de la levée.

3 Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour commencer le préchauffage. Le temps de préchauffage estimé est de 5 à 25 minutes en fonction de la température réglée (reportez-vous à la section Temps de préchauffage et au tableau).

4 Pendant que le four préchauffe, commencez à préparer vos aliments.

5 Lorsque le four est préchauffé, le panneau de commande affiche ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS) et PRS START (APPUYER SUR START).

6 Utilisez des gants de cuisine pour glisser le panier contenant les ingrédients dans le four.

7 Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour lancer la cuisson. Le minuteur démarre.

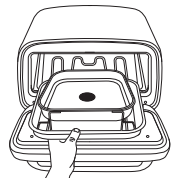
8 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et DONE (TERMINÉ) apparaît sur le panneau de commande.

9 Utilisez des gants de cuisine pour retirer les aliments du four. Laissez reposer, puis servez.

REMARQUE : Il n'y a pas de temps de préchauffage pour le mode Prove (Faire lever).

Air Fry (Frire sans huile)

1 Appuyez sur le bouton de mode jusqu'à ce que Air Fry (Frire sans huile) soit sélectionné.



2 Utilisez le bouton pour régler la température.

3 Appuyez sur le bouton Time (Temps de cuisson) pour régler le temps de cuisson.

4 Appuyez sur Start/Stop (Marche/Arrêt) pour démarrer le préchauffage.

5 Placez le panier Crousti dans le plat de cuisson et ajoutez les ingrédients.

6 Une fois le four préchauffé, le panneau de commande indique ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS) et PRS START (APPUYER SUR START). Placez le panier Crousti et la plaque de cuisson dans le four, puis fermez la porte. Appuyez sur Start (Démarrer) pour démarrer la cuisson.

7 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et DONE (TERMINÉ) apparaît sur le panneau de commande.

8 Utilisez des gants de cuisine pour retirer les aliments du four. Laissez reposer, puis servez.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYER LE FOUR

1. L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation. Laissez TOUJOURS l'appareil et les accessoires refroidir avant de les nettoyer.
2. Débranchez le four de la source d'alimentation avant le nettoyage. Laissez la porte ouverte après avoir sorti les aliments pour permettre un refroidissement plus rapide de l'appareil.
3. Utilisez de l'eau savonneuse avec une brosse en nylon pour nettoyer l'intérieur du four et l'intérieur de la porte en verre. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants abrasifs ou chimiques, car ils endommageraient le four.
4. Après chaque utilisation, essuyez les projections d'aliments sur les parois intérieures et la porte vitrée de l'appareil avec une éponge douce et humide.

Pierre à pizza

Laissez la pierre à pizza refroidir complètement avant de la nettoyer. La pierre à pizza peut se fissurer ou se casser si elle entre en contact avec de l'eau froide alors qu'elle est encore chaude.

1. Grattez-la légèrement. **N'UTILISEZ PAS** de spatule ou de couteau en métal, car ils peuvent rayer la pierre à pizza.
2. Essuyez les résidus restants à l'aide d'un chiffon doux.

REMARQUE : NE MOUILLEZ PAS la pierre à pizza.

Plat de cuisson

1. Laissez refroidir le plat de cuisson. **NE METTEZ PAS** le plat de cuisson au lave-vaisselle.
2. Utilisez du liquide vaisselle, de l'eau chaude et le côté rugueux d'une éponge pour éliminer toute décoloration restante. **N'UTILISEZ PAS** de tampons en laine d'acier ou toute autre matière abrasive, car ils risquent de rayer le revêtement.
3. Rincez le plat et séchez-le avec un torchon.

REMARQUE : L'appareil est testé pour résister aux éléments extérieurs. Nous vous recommandons d'acheter la housse pour une protection supplémentaire, et de garder l'appareil propre.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, rendez-vous sur **ninjakitchen.eu** ou contactez le service client au **+33 (800) 908874**.Veuillez enregistrer votre produit en ligne sur www.ninjakitchen.eu/registerguarantee et avoir le produit à portée de main lorsque vous appelez, afin que nous puissions vous aider plus efficacement.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES ET FAQ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de choc et de démarrage intempestif, éteignez et débranchez l'appareil avant le dépannage.

- **Pourquoi ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS) ET PRS START (APPUYER SUR START) apparaissent sur le panneau de commande ?**
  Le four a terminé son préchauffage, il est maintenant temps d'ajouter les ingrédients.
- **Pourquoi « E » apparaît sur le panneau de commande ?**
  Le four ne fonctionne pas correctement. Contactez le service client au **+33 (800) 908874** afin que nous puissions vous aider. Veuillez enregistrer votre produit en ligne sur www.registeryourninja.com et avoir le produit à portée de main lorsque vous appelez.
- **Dois-je ajouter mes ingrédients avant ou après le préchauffage ?**
  Pour de meilleurs résultats, laissez le four préchauffer avant d'y placer des ingrédients.
- **Pourquoi un disjoncteur s'est-il déclenché pendant l'utilisation du four ?**
  Ce four consomme 1 800 watts, il doit donc être branché sur une prise de courant ayant une puissance adaptée. Évitez de brancher plusieurs appareils sur la même prise pour ne pas surcharger le circuit.
- **Pourquoi mon appareil ne s'allume pas ?**
  Assurez-vous que la fiche GFCI est branchée et que le bouton RESET (RÉINITIALISER) a été enfoncé. Le voyant de la prise doit passer au rouge lorsqu'il est allumé. Pour allumer le four, appuyez sur le bouton d'alimentation situé sur le côté gauche du panneau de commande. Si le four ne s'allume toujours pas, vérifiez qu'il est bien branché ou essayez une autre prise. Si l'appareil ne s'allume toujours pas, contactez le service client au **+33 (800) 908874**.
- **Puis-je brancher le four sur une prise de courant de voiture ?**
  Seulement si la prise peut délivrer au moins 8 ampères, 220-240 V.
- **Puis-je utiliser une rallonge ?**
  Oui, à condition qu'elle soit adaptée à un usage en extérieur et qu'elle soit prévue pour fournir au moins 10 ampères en continu. Veillez à respecter les instructions du fabricant pour éviter toute surchauffe ou tout dommage.
- **Puis-je utiliser le four à l'intérieur ?**
  Non, cet appareil est destiné à un usage en extérieur uniquement.
- **Puis-je utiliser de l'huile dans mon four pour cuisiner à des températures élevées ?**
  Utilisez les graisses/huiles recommandées avec parcimonie et n'utilisez les « graisses/huiles non recommandées » que lorsqu'une recette Ninja le prévoit expressément (reportez-vous aux « Bonnes pratiques de cuisson au-dessus de 250 °C » pour connaître les graisses/huiles approuvées, incluses dans l'emballage).
- **Comment éviter l'apparition de flammes dans mon four lors de cuissons successives à haute température ?**
  N'oubliez pas de vider les graisses/huiles du plat de cuisson pour éviter les débordements. Veillez à nettoyer soigneusement le plat de cuisson avant chaque utilisation. Ceci permet d'éviter à l'huile de prendre feu et de produire de la fumée.
- **Comment éviter l'apparition de flammes lorsque j'ouvre le four ?**
  Lorsque vous cuisinez à haute température, et plus particulièrement lorsque vous rôtissez des aliments, ouvrez la porte lentement en vous tenant à bonne distance. N'oubliez pas de vider les graisses/huiles du plat de cuisson pour éviter les débordements. Vous éviterez ainsi l'apparition de fumée et de flammes.
- **Que signifie le voyant READY (PRÊT) ?**
  READY (PRÊT) indique que la pierre à pizza est à température et prête à cuire.
- **Que signifie le voyant ON (MARCHE) ?**
  Si l'appareil est en marche, ce voyant s'allume, indiquant que l'appareil est toujours en fonctionnement et chaud. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, appuyez sur le bouton d'alimentation pour l'éteindre.
- **Puis-je utiliser mon propre plat de cuisson ?**
  Oui. Placez votre plat de cuisson (ou votre plat à pizza Deep-dish si vous utilisez le réglage prédéfini Pizza « Pan » (Chicago)) sur le plat de cuisson. **NE PLACEZ PAS** d'accessoires non prévus pour le four électrique pour pizzas et fritures sans huile Ninja Artisan directement sur les éléments chauffants.

NINJA

CONTRAT DE GARANTIE COMMERCIALE

Lorsqu'un client achète un produit en France, il bénéficie des droits légaux relatifs à la qualité du produit (vos droits légaux : garantie légale de conformité de 2 ans à compter de la délivrance et garantie légale des vices cachés de 2 ans à compter de la découverte du vice). Le client peut faire valoir ces droits à l'encontre de son détaillant. Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits et fournit donc une garantie commerciale supplémentaire gratuite pouvant aller jusqu'à deux ans.

Ces conditions contractuelles se réfèrent uniquement à la garantie commerciale et ne portent aucune atteinte à vos droits légaux. Nos conditions de garantie commerciale sont les suivantes. Elles n'affectent en rien vos droits légaux ni les obligations de votre revendeur à votre égard.

Garantie commerciale Ninja

Votre appareil Ninja constitue un investissement important. Votre nouvel appareil doit donc fonctionner correctement le plus longtemps possible. La garantie commerciale fournie avec l'appareil reflète la confiance du fabricant dans ses produits et témoigne de leur qualité de fabrication.

Chaque produit Ninja bénéficie de garanties légales (conformité et vices cachés). Notre service client (**+33 (800) 908874**) est ouvert du lundi au vendredi de 8h à 20h, le samedi de 9h à 19h et le dimanche de 10h à 18h30. L'appel est gratuit et vous serez directement mis en relation avec un représentant Ninja. Vous trouverez également une assistance en ligne sur le site **www.ninjakitchen.eu**

Comment puis-je enregistrer ma garantie commerciale Ninja ?

Vous pouvez enregistrer votre garantie commerciale en ligne dans un délai de 28 jours après la date d'achat de votre produit. Pour gagner du temps, préparez les informations suivantes à propos de votre appareil :

- Date d'achat de l'appareil (ticket de caisse ou bon de livraison)

Pour l'enregistrer en ligne, rendez-vous sur le site **www.ninjakitchen.eu**. "Les produits achetés directement auprès de Ninja sont automatiquement enregistrés."

IMPORTANT

- La garantie commerciale couvre votre Produit pendant 2 ans à partir de la date d'achat
- Il est indispensable de conserver le justificatif d'achat.

Pour utiliser la garantie commerciale, vous devez présenter votre justificatif d'achat afin que nous puissions vérifier vos droits. L'impossibilité de présenter un justificatif d'achat valable peut annuler la garantie commerciale.

Quels sont les avantages de l'enregistrement de ma garantie commerciale gratuite Ninja ?

Si vous enregistrez votre garantie commerciale, nous disposons de vos coordonnées au cas où nous aurions besoin de vous contacter.

Vous pourrez également recevoir des conseils et astuces pour vous aider à mieux utiliser votre appareil Ninja, et des informations concernant les nouvelles technologies et les nouveaux produits Ninja. Si vous enregistrez votre garantie commerciale en ligne, vous recevrez immédiatement la confirmation de la réception de vos coordonnées.

Quelle est la durée de la garantie commerciale pour les appareils Ninja neufs ?

Compte tenu de notre confiance dans notre design et notre contrôle qualité, votre nouvel appareil Ninja est garanti pour une durée totale de deux ans à partir de la date d'achat.

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

La réparation ou le remplacement de votre appareil Ninja (à la discrétion de Ninja), y compris les pièces et la main-d'œuvre. Cette garantie Ninja s'ajoute à vos droits légaux en tant que consommateur.

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

1. L'usure normale des pièces d'usure (comme les accessoires) n'est pas couverte par cette garantie. Les pièces de rechange peuvent être achetées sur le site www.ninjakitchen.eu
2. Dommages causés par une utilisation incorrecte ou abusive, une manipulation négligente, un manquement à l'entretien requis ou des dommages dus à une mauvaise manipulation pendant le transport.
3. Dommages causés par une maintenance non autorisée par Ninja.

Que se passe-t-il lorsque ma garantie commerciale arrive à échéance ?

Ninja conçoit des produits destinés à durer longtemps. Toutefois, il se peut que certains de nos clients souhaitent faire réparer leur appareil après la fin de la garantie commerciale. Dans ce cas, veuillez contacter notre service client et demander des renseignements sur notre programme d'intervention hors garantie commerciale au **+33 (800) 908874**.

Où puis-je acheter des pièces de rechange et des accessoires d'origine Ninja ?

Les pièces de rechange et les accessoires Ninja sont développés par les mêmes ingénieurs qui ont conçu votre appareil Ninja. Vous trouverez une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur le site **www.ninjakitchen.eu**

Veuillez noter que la garantie commerciale ne couvre pas les dommages résultant de l'installation ou de l'utilisation de pièces détachées autres que les pièces détachées Ninja.

GARANTIES LÉGALES

Cette garantie commerciale s'applique sans préjudice du droit du consommateur de bénéficier de la garantie légale de conformité, dans les conditions prévues aux articles L217-3 et suivants du code de la consommation et de celle relative aux vices cachés, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du code civil.

Le consommateur dispose d'un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien pour obtenir la mise en œuvre de la garantie légale de conformité en cas d'apparition d'un défaut de conformité. Durant ce délai, le consommateur n'est tenu d'établir que l'existence du défaut de conformité et non la date d'apparition de celui-ci.

Lorsque le contrat de vente du bien prévoit la fourniture d'un contenu numérique ou d'un service numérique de manière continue pendant une durée supérieure à deux ans, la garantie légale est applicable à ce contenu numérique ou ce service numérique tout au long de la période de fourniture prévue. Durant ce délai, le consommateur n'est tenu d'établir que l'existence du défaut de conformité affectant le contenu numérique ou le service numérique et non la date d'apparition de celui-ci.

La garantie légale de conformité emporte obligation pour le professionnel, le cas échéant, de fournir toutes les mises à jour nécessaires au maintien de la conformité du bien.

La garantie légale de conformité donne au consommateur droit à la réparation ou au remplacement du bien dans un délai de trente jours suivant sa demande, sans frais et sans inconvénient majeur pour lui.

Si le bien est réparé dans le cadre de la garantie légale de conformité, le consommateur bénéficie d'une extension de six mois de la garantie initiale.

Si le consommateur demande la réparation du bien, mais que le vendeur impose le remplacement, la garantie légale de conformité est renouvelée pour une période de deux ans à compter de la date de remplacement du bien.

Le consommateur peut obtenir une réduction du prix d'achat en conservant le bien ou mettre fin au contrat en se faisant rembourser intégralement contre restitution du bien, si :

1° Le professionnel refuse de réparer ou de remplacer le bien ;

2° La réparation ou le remplacement du bien intervient après un délai de trente jours ;

3° La réparation ou le remplacement du bien occasionne un inconvénient majeur pour le consommateur, notamment lorsque le consommateur supporte définitivement les frais de reprise ou d'enlèvement du bien non conforme, ou s'il supporte les frais d'installation du bien réparé ou de remplacement ;

4° La non-conformité du bien persiste en dépit de la tentative de mise en conformité du vendeur restée infructueuse.

Le consommateur a également droit à une réduction du prix du bien ou à la résolution du contrat lorsque le défaut de conformité est si grave qu'il justifie que la réduction du prix ou la résolution du contrat soit immédiate. Le consommateur n'est alors pas tenu de demander la réparation ou le remplacement du bien au préalable.

Le consommateur n'a pas droit à la résolution de la vente si le défaut de conformité est mineur.

Toute période d'immobilisation du bien en vue de sa réparation ou de son remplacement suspend la garantie qui restait à courir jusqu'à la délivrance du bien remis en état.

Les droits mentionnés ci-dessus résultent de l'application des articles L. 217-1 à L. 217-32 du code de la consommation.

Le vendeur qui fait obstacle de mauvaise foi à la mise en œuvre de la garantie légale de conformité encourt une amende civile d'un montant maximal de 300 000 euros, qui peut être porté jusqu'à 10 % du chiffre d'affaires moyen annuel (article L. 241-5 du code de la consommation).

Le consommateur bénéficie également de la garantie légale des vices cachés en application des articles 1641 à 1649 du code civil, pendant une durée de deux ans à compter de la découverte du défaut. Cette garantie donne droit à une réduction de prix si le bien est conservé ou à un remboursement intégral contre restitution du bien. »

SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way,
Leeds, LS15 8ZB, United Kingdom

Numéro gratuit du service client –
+33800908874

Adresse e-mail –
serviceclients.fr@sharkninja.com

NINJA

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque déposée de Shark Ninja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE.

**Importer: SharkNinja Europe Ltd.
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way,
Leeds, England, LS15 8ZB,
NIP: PL5263721774**

ninjakitchen.co.uk

**Exporter: SharkNinja (Hongkong)
Company Limited, Unit 606,
6TH Floor Alliance Building,
133 Connaught Road Central,
Hongkong**

**SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany**

ninjakitchen.eu