

NINJA® Foodi®

OP300EU
Series

NOTICE D'UTILISATION

MULTICUISEUR 7-EN-1




NOUS VOUS REMERCIONS

d'avoir choisi le Multicuseur 7-en-1 Ninja® Foodi®



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.eu

 Scannez le code QR
avec un appareil mobile

NOTEZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conserver le reçu)

Boutique d'achat : _____

CE MANUEL CONCERNE LE MODÈLE : OP300EU

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 230 V- 50 Hz

Puissance : 1 460 watts

Volume : 6 l

Groupe de fluide : 2

CONSEIL : Vous trouverez les numéros de modèle et de série sur l'étiquette du code QR située à l'arrière de l'appareil, au niveau du câble d'alimentation.



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour prévenir d'éventuels dommages sur l'environnement ou la santé résultant de la décharge non contrôlée des déchets, recycler l'appareil de manière responsable afin de favoriser la réutilisation rationnelle des matériaux. Pour renvoyer votre appareil usagé, utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant chez qui ce produit a été acheté. Ceux-ci peuvent procéder au recyclage du produit en toute sécurité.

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes	106
Pièces et accessoires	110
Utilisation du panneau de commande	112
Boutons de fonctions	112
Boutons de commande	112
Avant la première utilisation	113
Mise en place du collecteur de condensation.....	113
Retrait et remise en place du bouchon anti-obstruction.....	113
Utilisation de votre autocuseur Ninja® Foodi® TenderCrisp™ ..	114
Pourquoi y a-t-il deux couvercles ?	114
Utilisation du couvercle de rôtissage	114
Utilisation des fonctions de cuisson avec le couvercle de rôtissage	114
Air Crisp (Rôtir à l'air chaud)	114
Bake/Roast (Cuire au four)	115
Grill (Cuire au gril)	116
Familiarisation avec la cuisson sous pression	117
Décompression lente ou décompression rapide	118
Mise sous pression	118
Mise en place et retrait du couvercle de cuisson sous pression ..	119
Utilisation des fonctions avec le couvercle de cuisson sous pression	120
Pressure Cook (Cuire sous pression)	120
Steam (Cuire à la vapeur)	121
Slow Cook (Mijoter)	122
Sear/Sauté (Saisir/Sauter)	122
Nettoyage et entretien	123
Nettoyage : Lavage au lave-vaisselle et lavage à la main	123
Retrait et remise en place du joint en silicone	123
Accessoires vendus séparément	124
Guide de dépannage	125
Conseils pratiques	127
Pièces de rechange	127
Enregistrement du produit	128

MISES EN GARDE IMPORTANTES

APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE • VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre Ninja Foodi®.

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, les consignes élémentaires de sécurité suivantes sont à respecter :

⚠ AVERTISSEMENT

- 1 Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu les instructions d'utilisation du dispositif en toute sécurité et sont conscientes des risques encourus.
- 2 Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors des enfants. **NE PAS** laisser l'appareil entre les mains d'enfants. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 3 Pour éviter tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, retirer et jeter la protection présente sur la fiche secteur de cet appareil.
- 4 Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 5 **NE JAMAIS** utiliser une prise se trouvant sous le plan de travail.
- 6 **NE JAMAIS** utiliser cet appareil avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- 7 **NE PAS** utiliser de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants de moins de 8 ans l'attrapent, s'y emmêlent ou que des personnes trébuchent sur un cordon plus long.
- 8 Afin d'éviter un choc électrique, **NE PAS** immerger le cordon, les prises ou le boîtier de l'unité principale dans de l'eau ou un autre liquide. Cuisiner uniquement dans la cuve fournie ou dans un récipient recommandé par SharkNinja, placé dans la cuve fournie.
- 9 Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). 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 clientèle.
- 10 **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- 11 Avant toute utilisation, **TOUJOURS** vérifier qu'il n'y a pas d'obstruction au niveau de la soupape de décompression et de la soupape à flotteur rouge, et les nettoyer si nécessaire. Vérifier que la soupape à flotteur rouge du couvercle de cuisson sous pression peut bouger librement. Les aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlée, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaroni, la rhubarbe ou les spaghetti peuvent produire de la mousse, de l'écume et des giclements lorsqu'ils sont cuits sous pression, ce qui peut obturer la soupape de décompression. Ces aliments et autres aliments similaires augmentant de volume à la cuisson (tels que les légumes déshydratés, les haricots, les céréales et le riz) ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur, à moins de suivre une recette Ninja® Foodi™.
- 12 **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air pendant que le couvercle de rôtissage est fermé. Ceci provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.

- 13 Pour éviter tout risque d'explosion et de blessure, utiliser uniquement des joints en silicone SharkNinja. S'assurer que le joint en silicone est en place et que le couvercle est correctement fermé avant utilisation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le joint est déchiré ou endommagé. Remplacer le joint avant utilisation.
- 14 Avant de placer la cuve de cuisson amovible dans le corps de l'appareil, s'assurer que la cuve et le corps de l'appareil sont propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
- 15 Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. **NE PAS** utiliser l'appareil à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- 16 Cet appareil est destiné à être utilisé exclusivement sur un plan de travail. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 17 **NE PAS** placer l'appareil sur une surface chaude, à proximité de plaques de cuisson électriques ou au gaz chaudes, ou dans un four chaud.
- 18 **NE PAS** utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja. **NE PAS** mettre les accessoires dans un micro-ondes, un mini-four, un four à convection ou un four traditionnel, ou sur une table de cuisson en céramique, une plaque électrique, un brûleur à gaz ou un barbecue. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.
- 19 Prévoir suffisamment d'espace au-dessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.
- 20 **TOUJOURS** respecter les quantités de liquide maximum et minimum indiquées dans les instructions et les recettes.
- 21 **NE JAMAIS** utiliser la fonction SLOW COOK (Mijoter) si la cuve de cuisson amovible ne contient ni aliments ni liquides.
- 22 **NE PAS** utiliser l'appareil sans la cuve de cuisson amovible.
- 23 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture.
- 24 **NE PAS** couvrir les soupapes de décompression et à flotteur.
- 25 **NE PAS** sauter ou frire avec de l'huile pendant la cuisson sous pression.
- 26 Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. **NE PAS** remplir excessivement ni dépasser le niveau de remplissage maximum. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de l'utilisation de l'appareil.
- 27 Lors de la cuisson sous pression d'aliments augmentant de volume (tels que des légumes déshydratés, des haricots, des céréales, du riz, etc.), **NE PAS** remplir la cuve à plus de la moitié de sa capacité, ni à un niveau supérieur à celui indiqué dans les instructions d'une recette Ninja® Foodi™.
- 28 **NE PAS** utiliser cet appareil pour cuire du riz instantané.
- 29 Afin d'éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants, **NE PAS** remplir excessivement le panier Cook & Crisp™.
- 30 Faire particulièrement attention lors de la fermeture du couvercle de rôtissage et prendre garde que rien ne se prenne ni ne se coince dans la charnière.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

MISES EN GARDE IMPORTANTES

APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE • VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

- 31** La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Pour éviter toute maladie éventuelle, utiliser un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 32** **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 33** Afin d'éviter tout endommagement provoqué par la vapeur, placer l'appareil à l'écart des murs et des placards lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 34** Si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement et attendre qu'il cesse de fumer avant de retirer la cuve de cuisson et le panier Cook & Crisp™.
- 35** **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisson isolants, et utiliser les poignées et boutons prévus à cet effet.
- 36** Il est impératif de faire preuve d'une grande prudence lorsque l'appareil contient de l'huile chaude, des aliments chauds ou des liquides chauds, ou si l'appareil est sous pression. Une mauvaise utilisation, notamment le fait de déplacer l'appareil, peut entraîner des blessures. Lors de l'utilisation de cet appareil à des fins de cuisson sous pression, s'assurer que le couvercle est correctement assemblé et verrouillé avant utilisation.
- 37** Il convient de faire preuve de prudence lorsque l'on saisit des viandes ou que l'on fait sauter des aliments dans de l'huile chaude. Maintenir les mains et le visage éloignés de la cuve de cuisson amovible, en particulier lors de l'ajout d'ingrédients, l'huile chaude pouvant gicler.
- 38** Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, de la vapeur chaude est émise par la sortie d'air. Placer l'appareil de façon à ce que la sortie d'air ne soit pas dirigée vers le cordon d'alimentation, des prises ou d'autres appareils. Maintenir les mains et le visage à une distance suffisante de la sortie d'air.
- 39** **NE PAS** tenter d'ouvrir le couvercle pendant ou après la cuisson sous pression tant que l'échappement d'air sous pression par la soupape de décompression n'est pas terminé et que l'appareil n'a pas refroidi quelque peu. **NE PAS** altérer, démonter ou retirer la soupape à flotteur rouge ni la soupape de décompression.
- 40** Lors de l'utilisation des fonctions SLOW COOK ou SEAR/SAUTÉ, **TOUJOURS** maintenir le couvercle de cuisson sous pression fermé et la soupape de décompression en position VENT (échappement). Si le couvercle est fermé et la soupape de décompression est en position SEAL (fermeture), un signal sonore d'avertissement sera émis. Le code d'erreur « VENT » apparaîtra sur l'écran LED afin d'indiquer que la soupape de décompression doit être mise en position VENT.
- 41** Lors de l'utilisation de la fonction PRESSURE COOK, **TOUJOURS** maintenir le couvercle de cuisson sous pression fermé et la soupape de décompression tournée dans le sens antihoraire vers la position SEAL.
- 42** S'il n'est pas possible de tourner le couvercle pour le déverrouiller, ceci indique que l'appareil est encore sous pression. Une décompression incomplète peut être dangereuse. Laisser l'appareil se décompresser de lui-même ou tourner la soupape de décompression lentement vers la position VENT pour laisser la vapeur s'échapper. Veiller à éviter tout contact avec la vapeur qui s'échappe afin d'éviter les brûlures et blessures. Une fois que toute la vapeur s'est échappée, la soupape à flotteur rouge se trouvera dans la position abaissée, et il sera alors possible de retirer le couvercle.
- 43** Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- 44** **TOUJOURS** maintenir les mains, le visage et le reste du corps à distance de la soupape de décompression avant ou pendant la décompression et lors du retrait du couvercle de cuisson sous pression après la cuisson. La vapeur présente à l'intérieur peut provoquer de graves brûlures. **Lors de son retrait, TOUJOURS** soulever et incliner le couvercle de façon à l'éloigner de soi.
- 45** Si la cuve de cuisson amovible est vide, **NE PAS** la chauffer pendant plus de 10 minutes car ceci pourrait endommager la surface de cuisson.
- 46** La cuve de cuisson, le panier Cook & Crisp™ et le support réversible deviennent extrêmement chauds au cours de la cuisson. Éviter la vapeur et l'air chauds lorsque la cuve de cuisson et le panier Cook & Crisp™ sont retirés de l'appareil, et **TOUJOURS** les placer sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- 47** La cuve de cuisson amovible peut être très lourde lorsqu'elle est remplie d'ingrédients. Il convient de faire attention lorsque l'on soulève la cuve hors du corps de l'appareil.
- 48** Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans et sans surveillance.
- 49** Laisser l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger.
- 50** Pour débrancher, mettre n'importe quel bouton sur « off » (arrêt), puis retirer de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.
- 51** **NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 52** Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.



Indique qu'il faut lire attentivement les instructions et comprendre le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil.



Indique la présence de risques pouvant entraîner des blessures corporelles, la mort ou des dommages matériels importants si l'avertissement inclus avec ce symbole est ignoré.



Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser des gants pour éviter les brûlures.



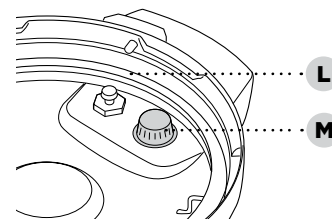
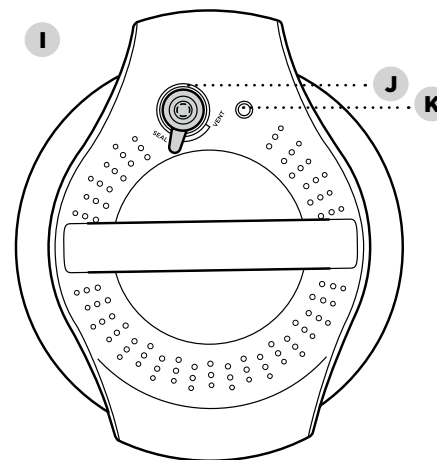
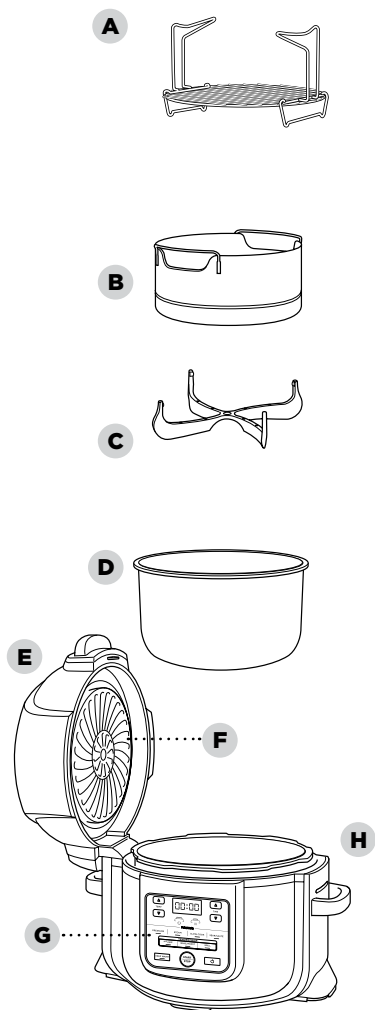
Pour usage intérieur et ménager uniquement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

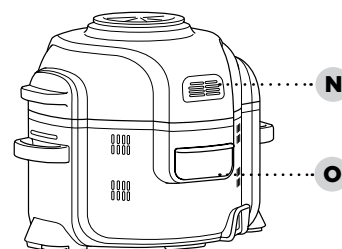
PIÈCES ET ACCESSOIRES

PIÈCES

- A** Support réversible
- B** Panier Cook & Crisp™
- C** Diffuseur amovible
- D** Cuve de cuisson amovible de 6 L
- E** Couvercle de rôtissage
- F** Écran thermique
- G** Panneau de commande
- H** Corps de l'appareil
- I** Couvercle de cuisson sous pression
- J** Soupape de décompression
- K** Soupape à flotteur (rouge)
- L** Joint en silicone
- M** Bouchon anti-obstruction
- N** Sortie d'air
- O** Collecteur de condensation

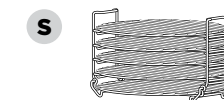
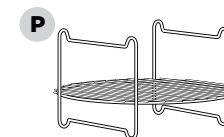


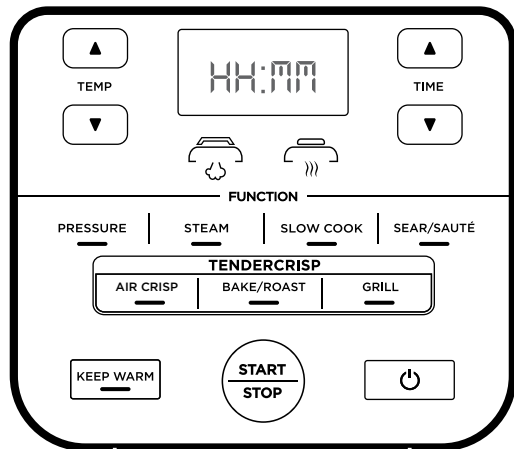
Face inférieure du couvercle de cuisson sous pression



ACCESSOIRES (VENDUS SÉPARÉMENT)

- P** Grille Cook & Crisp™
- Q** Récipient multiusage
- R** Support de rôtissage
- S** Support de déshydratation
- T** Moule à cake
- U** Plat de rôtissage





REMARQUE : Le panneau de commande peut varier selon le modèle.

BOUTONS DE FONCTIONS

PRESSURE (Cuire sous pression) :

Pour une cuisson rapide des aliments tout en préservant la texture tendre.

STEAM (Cuire à la vapeur) : Pour une cuisson douce des aliments délicats à haute température.

SLOW COOK (Mijoter) : Pour une cuisson prolongée des aliments à une température moins élevée.

SEAR/SAUTÉ (Saisir/Sauter) : Pour faire dorer les viandes, sauter les légumes, faire mijoter les sauces, etc.

AIR CRISP (RÔTIR À L'AIR CHAUD) : Pour rôtir les aliments à l'air chaud et les rendre croustillants et croquants en n'utilisant peu ou pas d'huile.

BAKE/ROAST (Cuire au four) : Pour utiliser l'appareil comme un four et préparer des viandes tendres, des pâtisseries, etc.

GRILL (CUIRE AU GRILL) : Pour caraméliser et faire dorer les aliments.

BOUTONS DE COMMANDE

Flèches TEMP : Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour ajuster la température de cuisson et/ou le niveau de pression.

Flèches TIME : Utilisez les flèches TIME haut et bas pour ajuster le temps de cuisson.

REMARQUE : Pour ajuster la température ou le temps au cours de la cuisson, utilisez les flèches haut et bas. La cuisson reprendra ensuite selon les réglages définis.

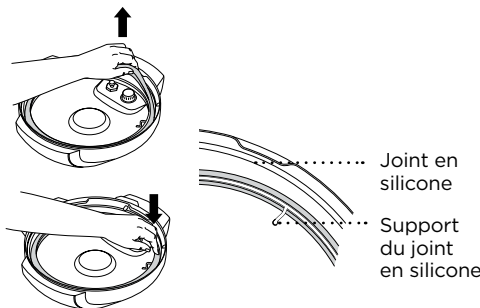
Bouton START/STOP : Après avoir sélectionné la température (ou pression) de cuisson et le temps de cuisson souhaités, appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson. La cuisson peut être interrompue en appuyant sur le bouton lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

Bouton KEEP WARM : Après une cuisson sous pression, à la vapeur ou par mijotage, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien de la température (Keep Warm) et commence à compter le temps. Le mode de maintien de la température restera actif pendant 12 heures, à moins que vous n'appuyiez sur KEEP WARM pour le désactiver. Le mode de maintien de la température n'est pas prévu pour chauffer des aliments froids mais pour maintenir des aliments cuits avec l'autocuiseur Foodi® Tendercrisp™ à une température adaptée pour la consommation.

Bouton Marche/Arrêt : Le bouton Marche/Arrêt éteint l'appareil et arrête la cuisson.

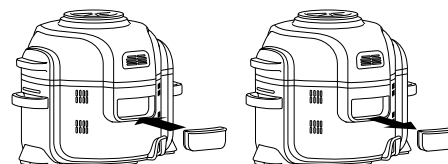
Mode VEILLE : Après 10 minutes sans interaction avec le panneau de commande, l'appareil entrera en mode veille.

- 1 Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention toute particulière aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
- 3 Lavez le couvercle de cuisson sous pression, le joint en silicone, la cuve de cuisson amovible, le panier Cook & Crisp™, le support réversible et le collecteur de condensation dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
- 4 **NE JAMAIS** laver le corps de l'appareil ni le couvercle de cuisson sous pression au lave-vaisselle. Vérifiez que rien ne bloque les soupapes du couvercle de cuisson sous pression.
- 5 Le joint en silicone est réversible et peut être inséré dans n'importe quel sens. Insérez le joint en silicone autour du bord extérieur du support du joint en silicone sur la face inférieure du couvercle. Assurez-vous qu'il est complètement inséré et disposé à plat sous le support du joint en silicone.



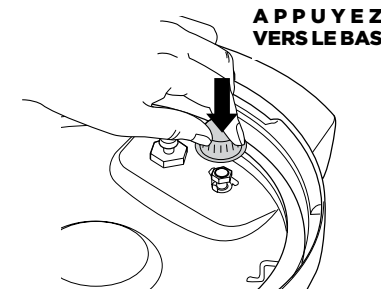
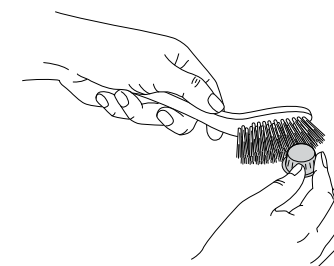
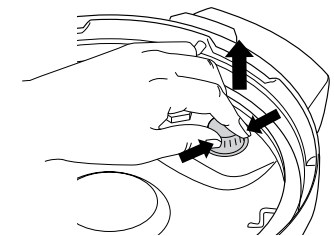
MISE EN PLACE DU COLLECTEUR DE CONDENSATION

Pour mettre le collecteur de condensation en place, glissez-le dans la cavité sur le corps de l'appareil. Faites-le glisser vers l'extérieur pour le retirer et lavez-le à la main après chaque utilisation.



RETRAIT ET REMISE EN PLACE DU BOUCHON ANTI-OBSTRUCTION

Assurez-vous que le bouchon anti-obstruction se trouve dans la position adéquate avant d'utiliser le couvercle de cuisson sous pression. Le bouchon anti-obstruction empêche l'obstruction de la soupape intérieure du couvercle de cuisson sous pression et protège les utilisateurs des éventuels giclements des aliments. Il doit être **nettoyé après chaque utilisation** à l'aide d'une brosse. Pour retirer le bouchon, pincez-le et tirez vers le haut. Pour le remettre en place, repositionnez-le et appuyez vers le bas.



REMARQUE : Avant chaque utilisation, assurez-vous que le joint en silicone est bien en place dans le support du joint en silicone et que le bouchon anti-obstruction est placé correctement sur la soupape de décompression.

UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR NINJA® FOODI® TENDERCRISP™

POURQUOI Y A-T-IL DEUX COUVERCLES ?

Les deux couvercles vous permettent de passer facilement d'un mode de cuisson à l'autre. Attendez les aliments grâce au couvercle de cuisson sous pression, puis rendez-les croustillants avec le couvercle de rôtissage.

UTILISATION DU COUVERCLE DE RÔTISSAGE

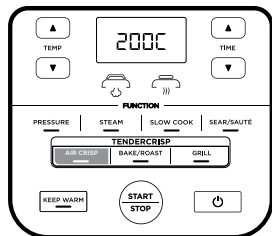
Le couvercle de rôtissage est relié à l'appareil par une charnière et est doté d'un mécanisme d'ouverture facile. Pendant une cuisson par convection, vous pouvez ouvrir le couvercle afin de contrôler et d'accéder aux aliments. Lorsque le couvercle est ouvert, la cuisson est interrompue, la minuterie est mise en pause et l'élément chauffant dans le couvercle s'éteint. Une fois le couvercle refermé, la cuisson et la minuterie redémarrent.

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON AVEC LE COUVERCLE DE RÔTISSAGE

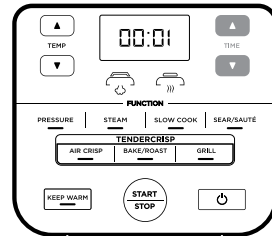
Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans une prise, puis appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.

Air Crisp (Rôtir à l'air chaud)

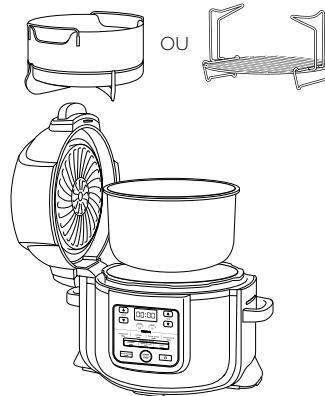
- 1 Appuyez sur le bouton AIR CRISP. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour choisir une température entre 150°C et 200°C.



- 2 Utilisez les flèches TIME haut et bas pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure.

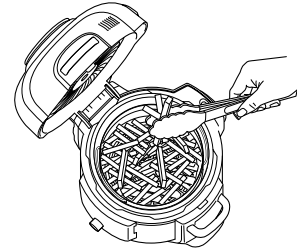


- 3 Une fois la cuve en place, disposez soit le panier Cook & Crisp™, soit le support réversible dans la cuve. Le diffuseur doit être fixé sur le panier.

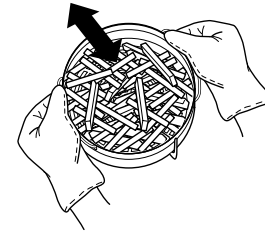


REMARQUE : Il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer 5 minutes avant d'y placer des ingrédients. Pour ce faire, avant l'étape 4, fermez le couvercle et appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer le préchauffage.

- 4 Placez des ingrédients dans le panier Cook & Crisp™ ou le support réversible. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson.



- 5 Au cours de la cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle et sortir le panier afin d'agiter ou de remuer les ingrédients de sorte qu'ils doré de façon uniforme, si nécessaire. Remplacez ensuite le panier dans la cuve et refermez le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement une fois le couvercle refermé.

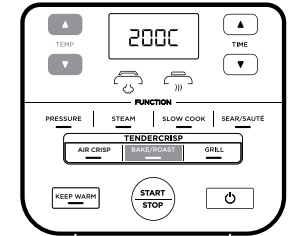


REMARQUE : Si vous appuyez sur STOP en mode Air Crisp, l'appareil attend 10 secondes puis passe en mode Veille.

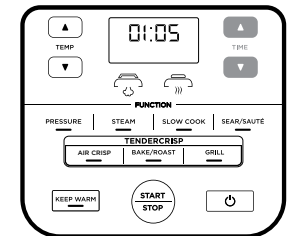
- 6 Une fois la cuisson finie, l'appareil émettra un signal sonore (bip).

Bake/Roast (Cuire au four)

- 1 Appuyez sur le bouton BAKE/ROAST. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour choisir une température entre 150°C et 200°C.



- 2 Utilisez les flèches TIME haut et bas pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure, puis par paliers de 5 minutes entre 1 heure et 4 heures.



REMARQUE : Si l'appareil fonctionne pendant une heure ou moins, l'horloge indique le temps restant en minutes et en secondes. Si l'appareil fonctionne pendant plus d'une heure, l'horloge indique le temps restant en minutes uniquement.

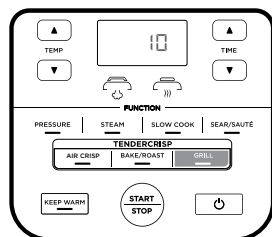
REMARQUE : Il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer 5 minutes avant d'y placer des ingrédients. Pour ce faire, avant l'étape 3, fermez le couvercle et appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer le préchauffage.

- 3 Placez les ingrédients, ainsi que tout accessoire requis pour votre recette, dans la cuve. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 4 Une fois la cuisson finie, l'appareil émettra un signal sonore (bip).

UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ - SUITE

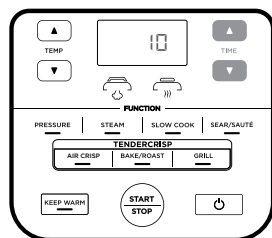
Grill (Cuire au grill)

- 1 Appuyez sur le bouton GRILL.

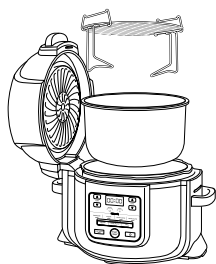


REMARQUE : Il n'est pas nécessaire d'ajuster la température avec la fonction Grill et ce réglage n'est donc pas disponible.

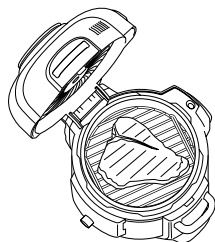
- 2 Utilisez les flèches TIME haut et bas pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum de 30 minutes.



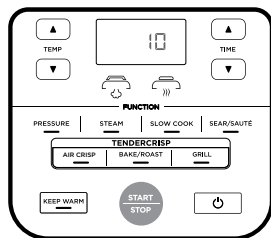
- 3 Disposez le support réversible dans la cuve de sorte que la grille se trouve en position haute ou suivez les instructions de la recette.



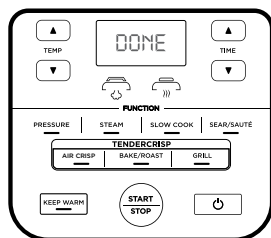
- 4 Placez des ingrédients sur le support, puis fermez le couvercle.



- 5 Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson.



- 6 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip).

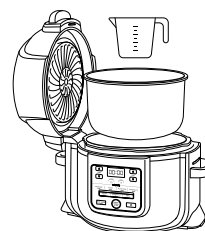


TEST DE PRESSION

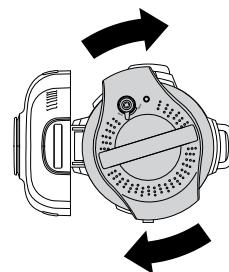
FAMILIARISATION AVEC LA CUISSON SOUS PRESSION

Si vous ne connaissez pas encore la fonction de cuisson sous pression, afin de vous familiariser avec celle-ci et de pouvoir commencer à cuisiner, il est fortement recommandé de faire un premier essai uniquement avec de l'eau.

- 1 Placez la cuve dans le corps de l'appareil et versez 700 ml d'eau à température ambiante dans la cuve.



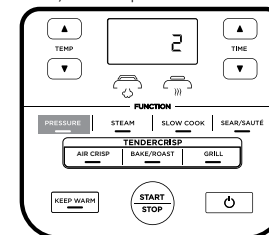
- 2 Installez le couvercle de cuisson sous pression en alignant la flèche se trouvant à l'avant du couvercle sur la flèche se trouvant à l'avant du corps de l'appareil. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.



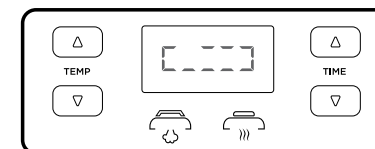
- 3 Assurez-vous que la soupape de décompression sur le couvercle se trouve dans la position SEAL.



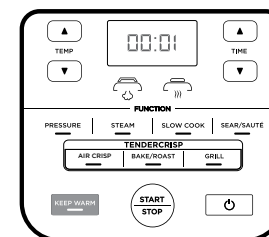
- 4 Allumez l'appareil. Appuyez sur le bouton **PRESSURE**. L'appareil applique par défaut l'option de pression élevée (HI). Réglez le temps sur 2 minutes. Appuyez sur le bouton **START/STOP** pour démarrer la cuisson.



- 5 Un voyant lumineux rotatif vous indique que votre autocuiseur Ninja® Foodi® Tendercrisp™ commence à accroître la pression. La minuterie démarre une fois que l'appareil a atteint le niveau de pression requis.



- 6 Lorsque le temps est écoulé, l'autocuiseur Ninja® Foodi® Tendercrisp™ émet un signal sonore (bip), puis passe automatiquement au mode de maintien de la température (Keep Warm) et commence à compter le temps.



- 7 Tournez la soupape de décompression vers la position **VENT** afin d'évacuer rapidement la vapeur sous pression. Un jet de vapeur jaillira de la soupape de décompression. Une fois que toute la vapeur s'est échappée, l'appareil pourra être ouvert.



REMARQUE : Afin que la décompression rapide continue, la soupape se bloquera dans la position **VENT**.

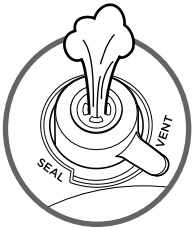
UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ - SUITE

DÉCOMPRESSION LENTE OU DÉCOMPRESSION RAPIDE

Décompression lente : Une fois la cuisson sous pression terminée, la pression diminuera d'elle-même à mesure que l'appareil refroidit. Ceci peut prendre jusqu'à 20 minutes, voire plus, en fonction de la quantité de liquide et d'aliments présents dans la cuve. L'appareil se mettra en mode de maintien de la température pendant la décompression. Appuyez sur le bouton KEEP WARM si vous souhaitez désactiver le mode de maintien de la température. Une fois la décompression lente terminée, la soupape à flotteur rouge s'abaisse.

Décompression rapide : À utiliser **UNIQUEMENT** si cela est indiqué dans votre recette. Une fois que la cuisson sous pression est terminée et que le voyant KEEP WARM est allumé, tournez la soupape de décompression vers la position VENT pour une décompression immédiate par la soupape.

Même après la décompression (lente ou rapide) de l'appareil, il restera à l'intérieur de la vapeur qui s'échappera lors de l'ouverture du couvercle. Soulevez-le et inclinez-le de façon à l'éloigner de vous, en prenant garde que la condensation ne tombe pas dans le corps de l'appareil.

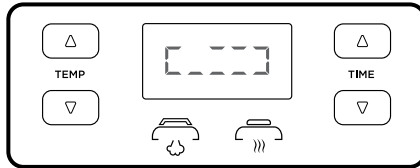


REMARQUE : Vous pouvez, à tout moment au cours du processus de décompression lente, passer à la décompression rapide en tournant la soupape de décompression vers la position VENT.

AVERTISSEMENT : Attention !
Dégagement de vapeur CHAUDE.

MISE SOUS PRESSION

Pendant la mise sous pression de l'appareil, le panneau de commande affiche un signal lumineux rotatif. Le temps de mise sous pression varie en fonction de la quantité d'ingrédients et de liquide présents dans la cuve. Pour des raisons de sécurité, pendant la mise sous pression de l'appareil, le couvercle se verrouillera et ne se déverrouillera pas avant la fin de la décompression. Une fois que l'appareil a atteint la pression requise, le symbole du couvercle de cuisson sous pression s'illuminera de façon continue. Le cycle de cuisson sous pression commencera et la minuterie démarrera.

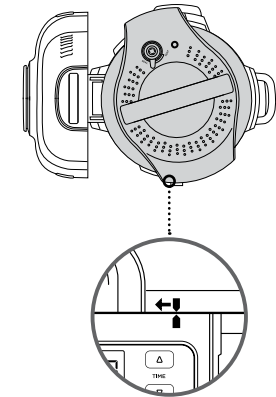
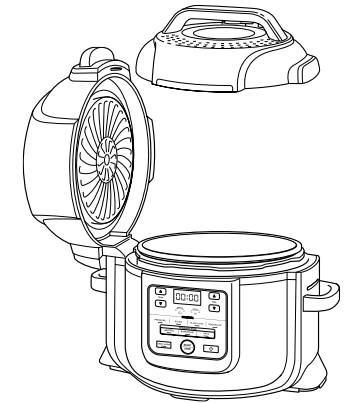


MISE EN PLACE ET RETRAIT DU COUVERCLE DE CUISSON SOUS PRESSION

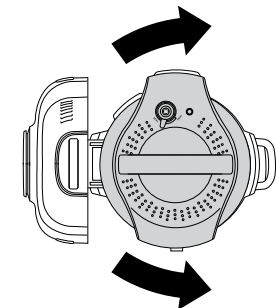
Placez le couvercle de cuisson sous pression sur l'appareil en alignant exactement le symbole ▼ sur le couvercle et le symbole ▲ sur le corps. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.

Pour déverrouiller le couvercle de cuisson sous pression, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Soulevez le couvercle dans un angle fermé pour éviter les éclaboussures. Attention à ne pas soulever le couvercle d'un seul coup.

REMARQUE : Le couvercle de cuisson sous pression ne se débloquera pas avant que la décompression soit terminée.



MISE EN PLACE



RETRAIT

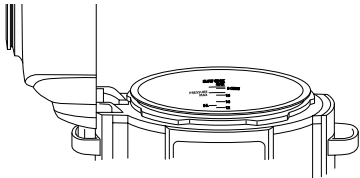
UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ - SUITE

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON AVEC LE COUVERCLE DE CUISSON SOUS PRESSION

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans une prise, puis appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.

Pressure Cook (Cuire sous pression)

- Placez dans la cuve les ingrédients et au moins 200 ml de liquide, ainsi que tout accessoire requis pour votre recette. **NE PAS** dépasser la ligne PRESSURE MAX pour la cuisson sous pression.

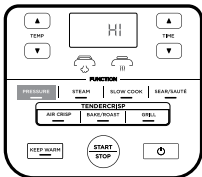


REMARQUE : Pour la cuisson de riz, de haricots ou d'autres ingrédients augmentant de volume, **NE PAS** remplir la cuve à plus de la moitié de sa capacité.

- Suivez les étapes de la page 16 pour mettre le couvercle de cuisson sous pression en place. Tournez la soupape de décompression vers la position SEAL.

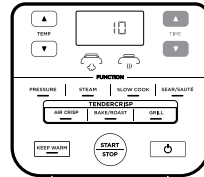


- Appuyez sur le bouton PRESSURE. Le niveau de pression par défaut s'affiche. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour sélectionner HIGH (élevé) ou LOW (faible).

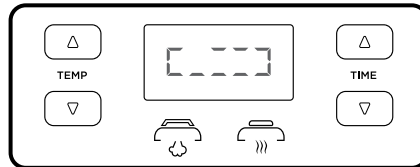


REMARQUE : Si l'appareil fonctionne pendant une heure ou moins, l'horloge indique le temps restant en minutes et en secondes. Si l'appareil fonctionne pendant plus d'une heure, l'horloge indique le temps restant en minutes uniquement.

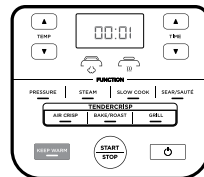
- Utilisez les flèches TIME haut et bas pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure, puis par paliers de 5 minutes pour une durée entre 1 heure et 4 heures.



- Appuyez sur le bouton START/STOP. L'écran affiche alors un signal lumineux rotatif. Lorsque l'appareil a atteint la température adéquate, le temps que vous avez défini commence à s'écouler.



- Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore (bip), puis passe automatiquement en mode de maintien de la température et commence à compter à partir de 00:00.



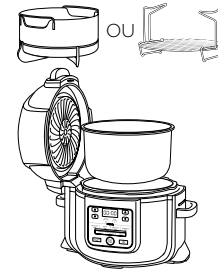
REMARQUE : Lorsque la cuisson sous pression est terminée, vous pouvez appuyer sur le bouton KEEP WARM pour désactiver le mode de maintien de la température.

- Laissez la décompression de l'appareil se faire d'elle-même ou, si cela est indiqué dans la recette, tournez la soupape de décompression vers la position VENT pour évacuer rapidement la vapeur par la soupape.

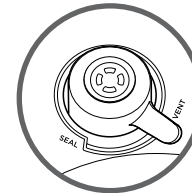


Steam (Cuire à la vapeur)

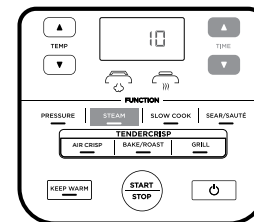
- Versez 240 ml de liquide (ou la quantité de liquide spécifiée dans la recette) dans la cuve, puis placez le support réversible ou le panier Cook & Crisp™ avec les ingrédients dans la cuve.



- Suivez les étapes indiquées précédemment à la page 16 pour mettre en place le couvercle de cuisson sous pression. Tournez la soupape de décompression vers la position VENT.

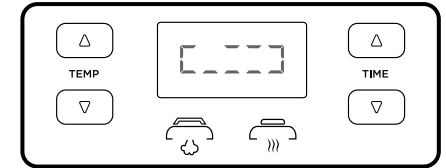


- Appuyez sur le bouton STEAM. Utilisez les flèches TIME haut et bas pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum de 30 minutes.

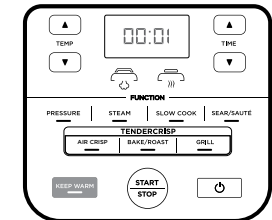


REMARQUE : Il n'est pas nécessaire d'ajuster la température avec la fonction Steam et ce réglage n'est donc pas disponible.

- Appuyez sur le bouton START/STOP.
- L'appareil effectuera automatiquement un préchauffage afin de porter à ébullition le liquide de cuisson à la vapeur. L'écran affiche alors un signal lumineux rotatif. Lorsque l'appareil a atteint la température adéquate, le temps que vous avez défini commence à s'écouler.



- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore (bip) et passe automatiquement en mode de maintien de la température. Si la soupape à flotteur rouge s'élève, attendez qu'elle s'abaisse à nouveau et vous pourrez alors ouvrir le couvercle.



REMARQUE : Une fois que la cuisson à la vapeur est terminée, vous pouvez appuyer sur le bouton KEEP WARM pour désactiver le mode de maintien de la température.

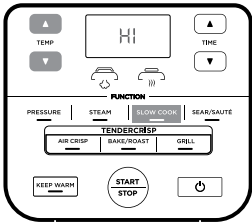
UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ - SUITE

Slow Cook (Mijoter)

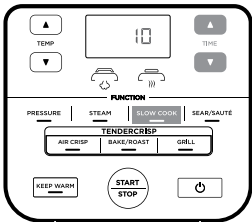
- 1 Placez les ingrédients dans la cuve. **NE PAS** dépasser la ligne MAX pour le mijotage.
- 2 Suivez les étapes indiquées précédemment pour mettre en place le couvercle de cuisson sous pression. Tournez la soupape de décompression vers la position VENT.



- 3 Appuyez sur le bouton SLOW COOK. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour sélectionner HIGH (élevé) ou LOW (faible).



- 4 Utilisez les flèches TIME haut et bas pour régler le temps de cuisson par paliers de 15 minutes jusqu'à un maximum de 12 heures.



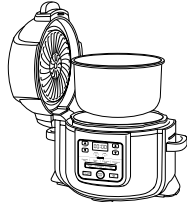
- 5 Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson.

REMARQUE : Le temps pour le mijotage avec le réglage HIGH (élevé) peut être ajusté à n'importe quelle valeur comprise entre 4 et 12 heures ; le temps pour le mijotage avec le réglage LOW (faible) peut être ajusté à n'importe quelle valeur comprise entre 6 et 12 heures.

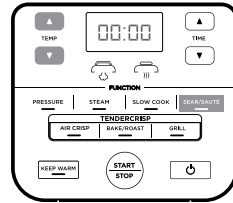
- 6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore (bip) et passe automatiquement en mode de maintien de la température.

Sear/Sauté (Saisir/Sauter)

- 1 Placez la cuve dans le corps de l'appareil.



- 2 Appuyez sur le bouton SEAR/SAUTÉ. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour sélectionner l'une des options (low (faible), medium-low (moyen-faible), medium (moyen), medium-high (moyen-élevé) ou high (élevé)).



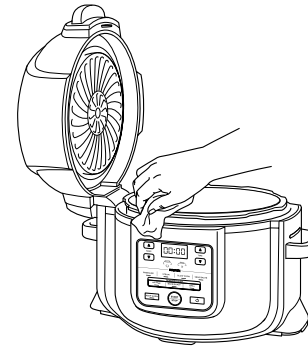
REMARQUE : Il n'est pas nécessaire d'ajuster la température avec la fonction Sear/Sauté et ce réglage n'est donc pas disponible.

- 3 Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 4 Pour désactiver la fonction Sear/Sauté, appuyez sur le bouton START/STOP. Pour passer à une fonction de cuisson différente, appuyez sur le bouton de fonction correspondant.

REMARQUE : Vous pouvez utiliser cette fonction soit avec le couvercle de rôtissage dans la position ouverte, soit avec le couvercle de cuisson sous pression avec la soupape de décompression dans la position VENT.

REMARQUE : **TOUJOURS** utiliser des ustensiles compatibles avec les revêtements antiadhésifs dans la cuve de cuisson. **NE PAS** utiliser d'ustensiles métalliques, ils rayeraient le revêtement antiadhésif de la cuve.

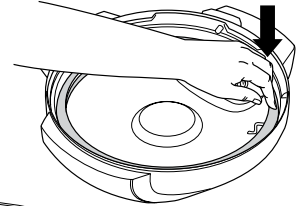
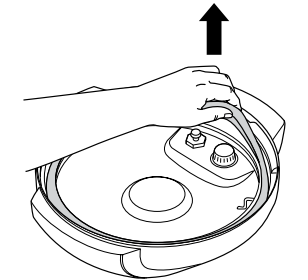
NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Nettoyage : Lavage au lave-vaisselle et lavage à la main

L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

- 1 Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- 2 **NE JAMAIS** mettre le corps de l'appareil dans le lave-vaisselle, ni l'immerger dans l'eau ou tout autre liquide.
- 3 Pour nettoyer le corps de l'appareil et le panneau de commande, essuyez-les avec un chiffon propre humide.
- 4 La cuve de cuisson, le joint en silicone, le support réversible, le panier Cook & Crisp™ et le diffuseur amovible peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- 5 Le couvercle de cuisson sous pression, y compris la soupape de décompression et le bouchon anti-obstruction, peuvent être lavés avec de l'eau et du produit vaisselle. **NE PAS** laver le couvercle de cuisson sous pression ni aucun de ses éléments au lave-vaisselle, et **NE PAS** désassembler la soupape de décompression ni la soupape à flotter rouge.
- 6 Pour nettoyer le couvercle de rôtissage, essuyez-le avec un chiffon ou un essuie-tout humide une fois que l'écran thermique a refroidi.
- 7 Si des résidus alimentaires sont collés à la cuve de cuisson, au support réversible ou au panier Cook & Crisp™, remplissez la cuve d'eau et laissez tremper avant de laver. **NE PAS** utiliser de tampons à récurer. S'il est nécessaire de frotter, utilisez un produit de nettoyage non abrasif ou du liquide vaisselle avec une éponge ou une brosse en nylon.
- 8 Laissez toutes les pièces sécher à l'air libre après chaque utilisation, ou essuyez-les avec un torchon doux et sec.



Retrait et remise en place du joint en silicone

Pour retirer le joint en silicone, tirez-le vers l'extérieur, section par section, à partir du support du joint en silicone. Le joint peut être mis en place avec l'une ou l'autre de ses faces tournée vers le haut. Pour le remettre en place, enfoncez-le dans le support section par section.

Après l'utilisation, enlevez les éventuels résidus alimentaires pouvant se trouver sur le joint en silicone et le bouchon anti-obstruction.

Maintenez le joint en silicone propre pour éviter les odeurs. Un lavage dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle peut éliminer les odeurs. Il est toutefois normal qu'il absorbe l'odeur de certains aliments acides. Il est recommandé de faire en sorte d'avoir plusieurs joints en silicone à disposition. Vous pouvez acheter des joints en silicone supplémentaires sur ninjakitchen.eu.

NE JAMAIS tirer le joint en silicone avec une force excessive, ceci pourrait le déformer, ainsi que le support, et compromettre la fonction de fermeture hermétique sous pression. Un joint en silicone présentant des fissures, des entailles ou autre détérioration doit être remplacé immédiatement.

ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT

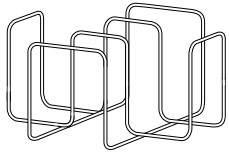
Nous proposons un ensemble d'accessoires conçus sur mesure pour votre autocuiseur Ninja® Foodi® Tendercrisp™. Rendez-vous sur ninjakitchen.eu pour élargir votre horizon culinaire et faire passer vos talents de cuisinier(ère) au niveau supérieur.

Récipient multiusage



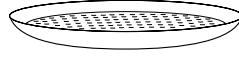
- Avec ce récipient, vous pourrez préparer de succulents ragoûts, des sauces froides et des pâtisseries sucrées et salées, ou faire un gâteau moelleux et doré pour le dessert.
- Dimensions : D 22 cm x H 6 cm

Support de rôtissage



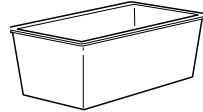
- Ce support à placer dans le panier Cook & Crisp™ vous permettra d'obtenir des tortillas croustillantes pour vos soirées mexicaines, de faire griller des côtes pour le barbecue du dimanche, ou même de faire griller le pain.

Plat de rôtissage



- Ce plat est perforé pour améliorer la circulation de l'air, et il est donc idéal pour réchauffer les légumes et obtenir des pizzas et des quesadillas croustillantes.
- Dimensions : D 23 cm x H 2 cm

Moule à cake



- Ce moule a été spécialement conçu et présente la taille parfaite pour préparer pains et cakes.
- Dimensions : 21 cm x 11 cm x 9 cm

Lot de joints en silicone



- Ce lot de deux joints vous permet de séparer les saveurs en utilisant l'un pour cuisiner salé, et l'autre pour cuisiner sucré.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Pourquoi la mise sous pression de mon appareil est-elle si longue ? Combien de temps prend la mise sous pression ?

- Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la température sélectionnée, de la température actuelle de la cuve de cuisson, et de la température ou de la quantité des ingrédients.
- Vérifiez que votre joint en silicone est bien positionné et aligné avec le couvercle. S'il est correctement mis en place, vous devriez pouvoir tirer légèrement sur le joint pour le faire tourner.
- Vérifiez que le couvercle de cuisson sous pression est verrouillé, et que la soupape de décompression est dans la position SEAL pour la cuisson sous pression.

Pourquoi le temps s'écoule-t-il si lentement ?

- Vous avez peut-être fait le réglage en heures plutôt qu'en minutes. Lors du réglage du temps, l'écran affiche HH:MM et le temps augmente/diminue par paliers d'une minute.

Comment puis-je savoir si la mise sous pression de l'appareil est en cours ?

- Le signal lumineux rotatif apparaît sur l'écran pour indiquer que la mise sous pression de l'appareil est en cours.

Un signal lumineux rotatif apparaît sur l'écran lors de l'utilisation des fonctions Pressure et Steam.

- Ceci indique que la mise sous pression ou le préchauffage de l'appareil est en cours lors de l'utilisation des fonctions STEAM ou PRESSURE. Une fois la mise sous pression terminée, le temps de cuisson que vous avez défini commencera à s'écouler.

Une grande quantité de vapeur s'échappe de mon appareil lorsque j'utilise la fonction Steam.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe par la soupape de décompression au cours de la cuisson. Laissez la soupape de décompression dans la position VENT pour les fonctions Steam, Slow Cook et Sear/Sauté.

Pourquoi n'est-il pas possible de retirer le couvercle de cuisson sous pression ?

- Pour des raisons de sécurité, le couvercle de cuisson sous pression ne se déblocquera pas avant que la décompression soit terminée. Tournez la soupape de décompression vers la position VENT afin d'évacuer rapidement la vapeur sous pression. Un jet de vapeur jaillira de la soupape de décompression. Une fois que toute la vapeur s'est échappée, l'appareil pourra être ouvert. Tournez le couvercle de cuisson sous pression dans le sens antihoraire, puis soulevez-le de façon à l'éloigner de vous.

Est-il normal que la soupape de décompression ait du jeu ?

- Oui. La soupape de décompression est délibérément installée avec du jeu pour permettre une transition rapide et facile entre SEAL et VENT et faciliter la régulation de la pression par l'évacuation de petites quantités de vapeur au cours de la cuisson pour des résultats optimaux. Veuillez vous assurer que la soupape est tournée aussi loin que possible vers la position SEAL lors de la cuisson sous pression et aussi loin que possible vers la position VENT lors de l'évacuation rapide.

L'appareil siffle et n'atteint pas la pression requise.

- Assurez-vous que la soupape de décompression est tournée vers la position SEAL. Si après cette vérification, vous entendez encore un fort bruit de sifflement, il se peut que votre joint en silicone ne soit pas bien positionné. Appuyez sur START/STOP pour interrompre la cuisson, évacuez la vapeur si nécessaire et retirez le couvercle de cuisson sous pression. Appuyez sur le joint en silicone et assurez-vous qu'il est complètement inséré et disposé à plat sous le support du joint en silicone. Une fois qu'il est correctement mis en place, vous devriez pouvoir tirer légèrement sur le joint pour le faire tourner.

L'appareil compte le temps au lieu d'afficher le temps restant.

- Le cycle de cuisson est terminé et l'appareil est en mode de maintien de la température.

Combien de temps l'appareil nécessite-t-il pour la décompression ?

- La décompression rapide prend environ 2 minutes ou moins. La décompression lente peut prendre jusqu'à 20 minutes, voire plus, en fonction du type d'aliments et/ou de la quantité de liquide et d'aliments présents dans la cuve.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Un message d'erreur « POT » apparaît sur l'écran.

- La cuve de cuisson ne se trouve pas dans le corps de l'appareil. La cuve de cuisson est nécessaire pour toutes les fonctions.

Un message d'erreur « LID » apparaît sur l'écran et un symbole de couvercle clignote.

- Le couvercle mis en place n'est pas le bon pour la fonction de cuisson souhaitée. Placez le couvercle de cuisson sous pression sur l'appareil, dans la position fermée, si vous souhaitez utiliser les fonctions Pressure, Slow Cook, Steam, Sear/Sauté ou Keep Warm.

Un message d'erreur « SHUT » apparaît sur l'écran.

- Le couvercle de rôtissage est ouvert et doit être fermé pour que la fonction sélectionnée soit activée.

Un message d'erreur « VENT » apparaît sur l'écran.

- Lors de l'utilisation de la fonction Slow Cook ou Sear/Sauté, si l'appareil détecte une augmentation de la pression, ce message indique que la soupape de décompression se trouve dans la position SEAL.
- Tournez la soupape de décompression vers la position VENT et laissez-la dans cette position pour le reste de la cuisson.
- Si au bout de 5 minutes vous n'avez pas tourné la soupape de décompression vers la position VENT, le programme est annulé et l'appareil s'éteint.

Un message d'erreur « WATR » apparaît sur l'écran lors de l'utilisation de la fonction Steam.

- Le niveau de l'eau est trop bas. Ajoutez de l'eau pour que la cuisson reprenne.

Un message d'erreur « WATR » apparaît sur l'écran lors de l'utilisation de la fonction Pressure.

- Ajoutez du liquide dans la cuve de cuisson avant de redémarrer le cycle de cuisson sous pression.
- Assurez-vous que la soupape de décompression se trouve dans la position SEAL.
- Assurez-vous que le joint en silicone est positionné correctement.

Un message d'erreur « HOT » apparaît sur l'écran.

- Ceci indique que l'appareil a surchauffé. Laissez l'appareil refroidir.
- Une fois que l'appareil a refroidi, assurez-vous qu'il n'y a pas d'aliments collés au fond de la cuve et qu'il y a suffisamment de liquide dans la cuve pour la réalisation de votre recette.

Un message « ERR » apparaît.

- L'appareil ne fonctionne pas correctement. Vous trouverez une assistance en ligne à l'adresse www.ninjakitchen.eu.

CONSEILS PRATIQUES

- 1 Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche homogène au fond de la cuve de cuisson, sans se chevaucher. Si les ingrédients se chevauchent, pensez à les remuer à la moitié du temps de cuisson.
- 2 Il est recommandé d'emballer dans du papier sulfurisé ou du papier aluminium les petits ingrédients risquant de passer à travers le support réversible.
- 3 Lors du passage de la cuisson sous pression à l'utilisation du couvercle de rôtissage, il est recommandé d'enlever tout liquide se trouvant dans la cuve pour obtenir des résultats de rôtissage optimaux.
- 4 Maintenez les boutons des flèches Time haut et bas enfoncés pour faire défiler plus rapidement les chiffres.
- 5 Utilisez le mode de maintien de la température (Keep Warm) pour que les aliments restent chauds et à une température adaptée à la consommation après cuisson. Pour éviter que les aliments sèchent, il est recommandé de maintenir le couvercle fermé et d'utiliser cette fonction juste avant de servir. Pour réchauffer les aliments, utilisez la fonction Air Crisp.
- 6 Pour faire en sorte que la pression monte plus vite, réglez l'appareil sur SEAR/SAUTÉ HIGH. Une fois que l'appareil est prêt pour la cuisson sous pression, appuyez sur le bouton PRESSURE et continuez comme vous le feriez normalement.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, rendez-vous sur ninjakitchen.eu.

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

GARANTIE LIMITÉE À DEUX (2) ANS

Lorsque vous achetez un produit en France en qualité de consommateur, vous bénéficiez des droits statutaires relatifs à la qualité du produit tels qu'ils sont prévus par les articles L217-4 à L217-12 du code de la consommation et des articles 1641 à 1648 et 2232 du code civil (les « droits statutaires »). Le client peut faire valoir ces droits statutaires à l'encontre de son revendeur. Toutefois, Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits (les « Produits ») et fournit donc une garantie fabricant supplémentaire pouvant aller jusqu'à deux ans. Cette garantie s'applique uniquement au produit acheté neuf. Ces conditions générales se réfèrent uniquement à nos garanties et ne portent aucune atteinte aux droits statutaires dont vous bénéficiez en tant qu'acheteur. Veuillez noter que la garantie de deux ans est disponible dans tous les pays de l'UE ainsi qu'au Royaume-Uni, même si celui-ci quitte l'UE au cours de la période de garantie.

Nos conditions de garanties qui sont émises par la SharkNinja Germany GmbH, Kurt-Blaum-Platz 8, 63450 Hanau (Allemagne) (« nous », « nos/notre ») sont les suivantes. Elles ne portent aucunement atteinte à vos droits statutaires ou aux obligations de votre revendeur à votre égard. Les mêmes conditions s'appliquent si vous avez acheté le produit directement à Ninja.

Garanties Ninja®

Un appareil électroménager de cuisine constitue un gros investissement. Votre nouvel appareil doit donc fonctionner correctement le plus longtemps possible. La garantie fournie avec l'appareil reflète la confiance dont le fabricant fait preuve à l'égard de ses produits et témoigne de la qualité de la fabrication.

Vous trouverez une assistance en ligne à l'adresse www.ninjakitchen.eu.

Comment puis-je enregistrer ma garantie ?

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

- N° de modèle
- Numéro de série (seulement si disponible)
- Date d'achat du Produit (reçu ou bon de livraison)

Pour l'enregistrer en ligne, rendez-vous sur le site www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANT

- La garantie 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, vous devez présenter le justificatif d'achat afin que nous puissions vérifier vos droits. L'impossibilité de présenter un justificatif d'achat valable annulera la garantie.

Quels sont les avantages de l'enregistrement de ma garantie ?

Lorsque vous enregistrez votre garantie, vous pouvez choisir de recevoir notre newsletter contenant des astuces, conseils et concours. Restez informé(e) sur les nouvelles technologies et les nouveaux produits Ninja. Si vous enregistrez votre garantie en ligne, vous recevez immédiatement la confirmation de la réception de vos coordonnées.

Pour plus de détails concernant notre politique de confidentialité, rendez-vous sur le site www.ninjakitchen.eu.

Quelle est la durée de la garantie des Produits ?

Compte tenu de notre confiance dans la conception et le contrôle qualité, votre Produit bénéficie d'une garantie de deux ans.

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

La réparation ou le remplacement (à la discrétion de Ninja) de votre Produit, y compris les pièces et la main-d'œuvre, ainsi que les frais de transport et d'expédition, en cas de défaut de conception, de matériaux et de confection. Notre garantie s'ajoute à vos droits statutaires en tant que consommateur.

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

- Usure normale.
- Les dommages accidentels, les défauts causés par des négligences, un manque d'entretien, une mauvaise utilisation ou une manipulation inappropriée de l'appareil de cuisine n'étant pas conformes aux instructions Ninja® fournies avec votre appareil.
- L'utilisation de l'appareil de cuisine à des fins autres que l'usage domestique normal.
- L'utilisation de pièces non assemblées ou installées conformément aux instructions d'utilisation.
- L'utilisation de pièces et d'accessoires qui ne sont pas des composants d'origine Ninja®.
- Les installations défectueuses (sauf si elles ont été réalisées par Ninja®).
- Les réparations ou les altérations réalisées par des personnes autres que le personnel de Ninja ou ses agents, à moins que vous ne démontreriez que les réparations ou les altérations réalisées par des tiers ne sont pas en lien avec le défaut pour lequel vous actionnez la garantie.

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

Ninja conçoit des produits destinés à durer longtemps. Toutefois, il se peut que certains de nos clients veuillent faire réparer leur appareil de cuisine après la fin de la garantie. Vous trouverez une assistance en ligne à l'adresse www.ninjakitchen.eu.

Où puis-je acheter des pièces 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 de cuisine Ninja. Vous pourrez trouver une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur www.ninjakitchen.eu.

N'oubliez pas que l'utilisation de pièces n'étant pas d'origine Ninja peut annuler votre garantie du fabricant. Cependant, vos droits statutaires ne sont pas affectés.