

NINJA®

AF160EU

NOTICE D'UTILISATION

FRITEUSE SANS HUILE MAX



NOUS VOUS REMERCIONS

d'avoir acheté la friteuse sans huile Ninja® Foodi



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.eu

 Scannez le code QR avec un appaail mobile

ENREGISTREZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date de l'achat: _____
(garder un justificatif d'achat)

Magasin d'achat: _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Watts: 1750W

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.



Die entsprechende Markierung zeigt an, dass dieses Produkt in der EU nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät korrekt entsorgt wird, helfen Sie mit, potentiellen negativen Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vorzubeugen, und Sie tragen verantwortlich dazu bei, dass Materialien nachhaltig wiederverwendet werden. Benutzen Sie bitte für die Rückgabe des Altgeräts entsprechende Rückgabe- und Sammelsysteme oder kontaktieren Sie den Einzelhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Diese können dieses Produkt für ein umweltfreundliches Recycling zurücknehmen.

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes	67
Pièces et accessoires	69
Présentation de votre friteuse à air chaud	70
Boutons de fonctions.	70
Boutons de fonctionnement.	70
Avant la première utilisation	70
Utilisation de votre friteuse à air chaud	71
Max Crisp.	71
Air Fry	72
Roast	73
Bake	74
Reheat	75
Dehydrate	76
Nettoyage et entretien	77
Nettoyage de votre friteuse a air chaud	77
Conseils pratiques	77
Guide de dépannage	78
Enregistrement du produit	79

MISES EN GARDE IMPORTANTES

APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre friteuse à air chaud Ninja®.

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il faut toujours prendre quelques simples précautions et respecter les consignes de sécurité qui suivent :

⚠ 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 de portée des enfants de moins de 8 ans. **NE PAS** laisser l'appareil entre les mains d'enfants. Une surveillance accrue est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé en présence 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 de prise électrique 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 le panier de cuisson fourni ou dans un récipient recommandé par SharkNinja, installé dans le panier fourni.
- 9 Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés. 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 son utilisation.
- 11 **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne. À défaut, la cuisson ne sera pas uniforme et cela pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
- 12 Avant de placer le panier amovible revêtu de céramique dans l'unité principale, assurez-vous que le panier et le compartiment principal soient propres et secs en passant un chiffon doux.
- 13 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.
- 14 Conçu pour une utilisation sur un plan de travail uniquement. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 15 **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 16 **NE PAS** utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja. Ne pas mettre les accessoires dans un micro-ondes, un grille-pain, 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

CONSERVER CETTE NOTICE EN LIEU SÛR

non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.

- 17 S'assurer que l'appareil dispose d'espace au-dessus et sur les côtés pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.
- 18 **TOUJOURS** s'assurer que le panier est correctement fermé avant de lancer une cuisson.
- 19 **NE PAS** utiliser l'appareil sans le panier amovible revêtu de céramique.
- 20 **NE PAS** utiliser cet appareil pour une friture dans de l'huile.
- 21 **NE PAS** placer l'appareil sur des surfaces chaudes, à proximité de plaques de cuisson électriques ou au gaz chaudes, ou dans un four chaud.
- 22 Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. **NE PAS** trop remplir lors de la cuisson. Trop remplir l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou rendre l'utilisation de l'appareil moins sûre.
- 23 La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Pour éviter toute éventuelle maladie, utiliser un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 24 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.
- 25 **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.
- 26 Faire très attention lorsque l'appareil contient des aliments chauds. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 27 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 et éviter tout contact avec des surfaces chaudes.
- 28 Le panier et la grille de cuisson deviennent extrêmement chauds lors du processus de cuisson. Éviter tout contact physique lors du retrait du panier ou de la grille de l'appareil. **TOUJOURS** placer le panier ou la grille sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- 29 Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans et sans surveillance.
- 30 Débrancher l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou enlever des pièces et de le ranger.
- 31 **NE PAS** nettoyer l'appareil à l'aide d'éponges métalliques. Des morceaux pourraient se détacher de l'éponge et entrer en contact avec les composants électriques, ce qui pourrait créer un risque d'électrocution.
- 32 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.

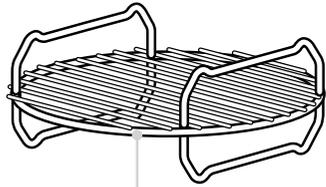


Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser des gants pour éviter les brûlures.

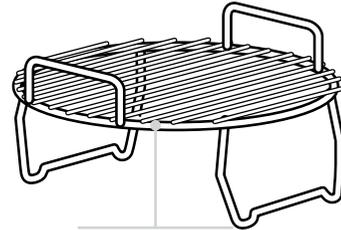


Pour usage intérieur et ménager uniquement.

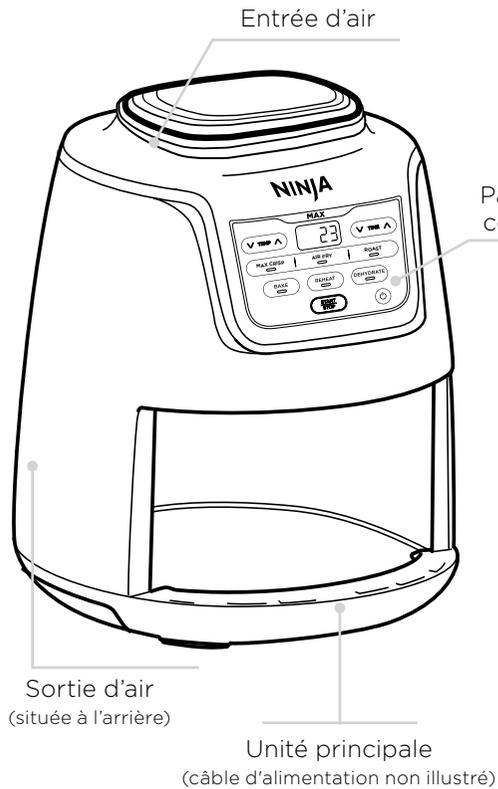
PIÈCES ET ACCESSOIRES



Crémaillère de mi-niveau
(n'est pas incluse pour tous les modèles)



Grille
(n'est pas incluse pour tous les modèles)



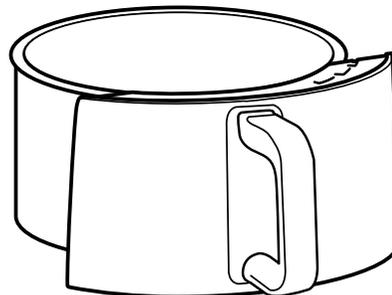
Panneau de commande

Sortie d'air
(située à l'arrière)

Unité principale
(câble d'alimentation non illustré)



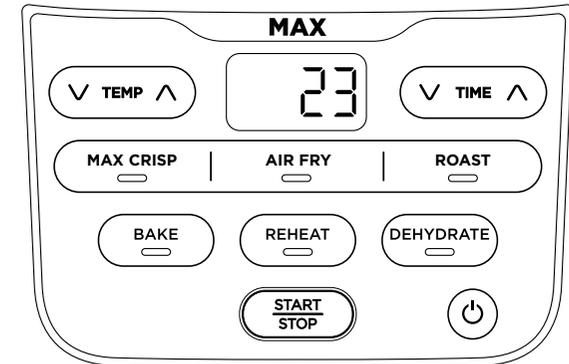
Grille de cuisson
en céramique



Panier de cuisson
en céramique

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

PRÉSENTATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD



Lors du réglage de la durée, l'écran affiche HH:MM.
L'écran affiche actuellement 23 minutes.

BOUTONS DE FONCTIONS

MAX CRISP: Utilisez ce mode pour donner du croustillant aux aliments surgelés, avec peu ou pas d'huile.

AIR FRY: Utilisez cette fonction pour donner du croustillant à vos aliments, avec peu ou pas d'huile.

ROAST: Utilisez cet appareil comme rôti pour des viandes tendres, des pâtisseries et bien plus.

BAKE: Créez de délicieux desserts et pâtisseries.

REHEAT: Rendez à vos restes tout leur croustillant tout en les réchauffant en douceur.

DEHYDRATE: Déshydratez vos viandes, fruits et légumes pour des collations saines.

BOUTONS DE FONCTIONNEMENT

TEMP Flèches: Utilisez les flèches TEMP haut (▲) et bas (▼) pour ajuster la température de cuisson avant ou pendant la cuisson

TIME Flèches: Utilisez les flèches TIME haut (▲) et bas (▼) pour ajuster le temps de cuisson avec toutes les fonctions.

Bouton START/STOP: Après avoir sélectionné la durée et la température, démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton START/STOP. Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant à nouveau sur ce bouton

⏻ Le bouton Marche éteint l'appareil et arrête tous les modes de cuisson.

REMARQUE: Après 10 minutes sans interaction avec le panneau de commande, l'appareil entrera en mode veille. Le bouton Marche sera faiblement allumé.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

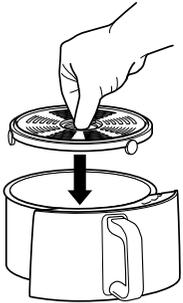
- 1 Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention toute particulière aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
- 3 Lavez le panier en céramique et la grille de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez minutieusement. Le panier et la grille de cuisson sont également lavables au lave-vaisselle. Ne mettez **EN AUCUN CAS** l'unité principale au lave-vaisselle.

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON

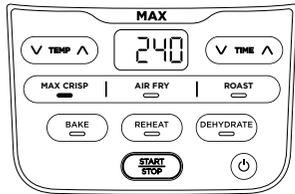
Pour allumer l'appareil, branchez d'abord la fiche secteur dans une prise murale. Appuyez sur le bouton Marche (☺).

MAX CRISP

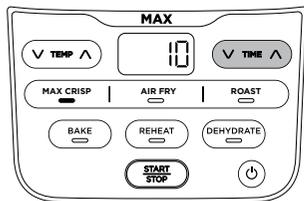
- 1 Assurez-vous que la grille de cuisson se trouve dans le panier.



- 2 Appuyez sur le bouton MAX CRISP. Le réglage par défaut de la température s'affiche. Il n'est pas possible de modifier la température dans la fonction MAX CRISP.



- 3 Appuyez sur les flèches TIME haut et bas pour définir le temps de cuisson souhaité.

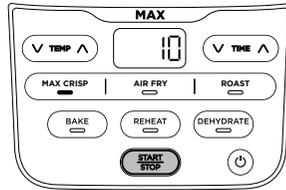


REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, laissez préchauffer l'unité pendant 3 minutes avant d'y ajouter les ingrédients.

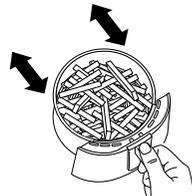
- 4 Ajoutez les ingrédients dans le panier. Insérez le panier dans l'appareil.



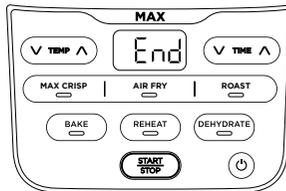
- 5 Appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson.



REMARQUE : Pour mélanger les ingrédients pendant la cuisson, enlever le panier et secouer d'avant en arrière. L'unité s'arrête automatiquement lorsque l'on enlève le panier. Remettez le panier en place et la cuisson reprendra.



- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et END apparaît sur l'écran du panneau de commandes.

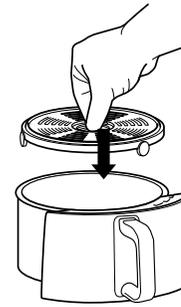


- 7 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des gants de cuisine ou des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

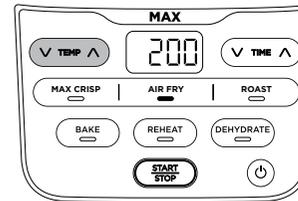


AIR FRY

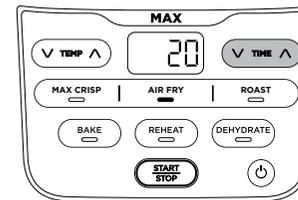
- 1 Assurez-vous que la grille de cuisson se trouve dans le panier.



- 2 Appuyez sur le bouton AIR FRY (Frire à l'air chaud). Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour ajuster la température.



- 3 Appuyez sur les flèches TIME haut et bas pour définir le temps de cuisson souhaité.

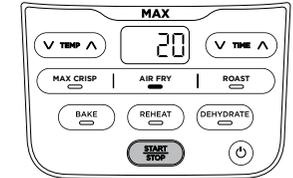


REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, laissez préchauffer l'unité pendant 3 minutes avant d'y ajouter les ingrédients.

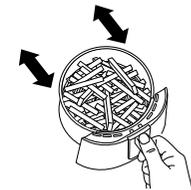
- 4 Ajoutez les ingrédients dans le panier. Insérez le panier dans l'appareil.



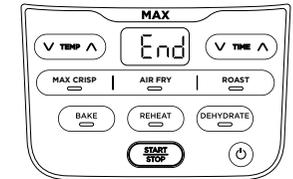
- 5 Appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson.



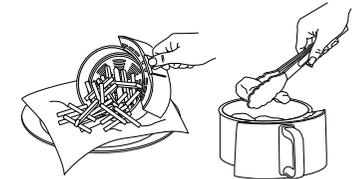
REMARQUE : Pour mélanger les ingrédients pendant la cuisson, enlever le panier et secouer d'avant en arrière. L'unité s'arrête automatiquement lorsque l'on enlève le panier. Remettez le panier en place et la cuisson reprendra.



- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et END apparaît sur l'écran du panneau de commandes.



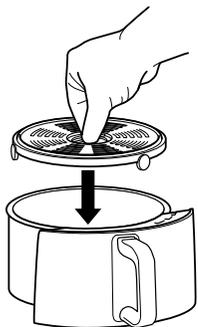
- 7 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des gants de cuisine ou des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.



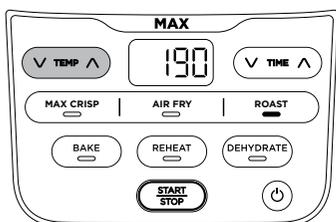
UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON

ROAST

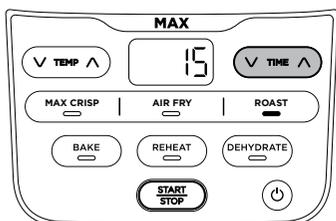
- 1 Assurez-vous que la grille de cuisson est bien en place si nécessaire. Si vous utilisez un plat de cuisson, la grille de cuisson n'est pas nécessaire.



- 2 Appuyez sur le bouton ROAST. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour ajuster la température.

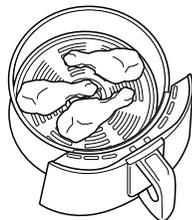


- 3 Appuyez sur les flèches TIME haut et bas pour définir le temps de cuisson souhaité.

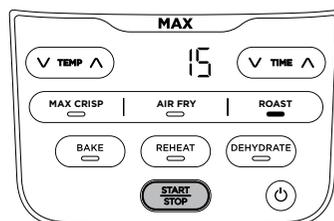


REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, laissez préchauffer l'unité pendant 3 minutes avant d'y ajouter les ingrédients.

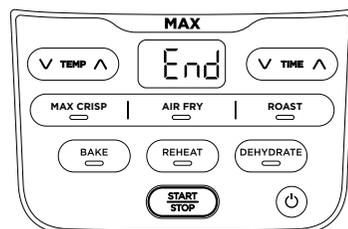
- 4 Ajoutez les ingrédients dans le panier. Insérez le panier dans l'appareil.



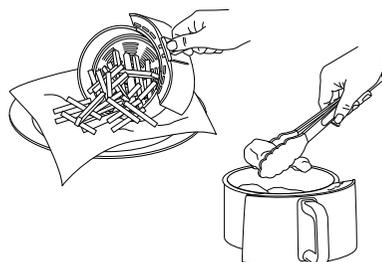
- 5 Appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson.



- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et END apparaît sur l'écran du panneau de commandes.

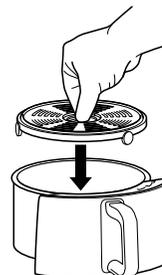


- 7 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des gants de cuisine ou des ustensiles/pincettes avec des embouts en silicone.



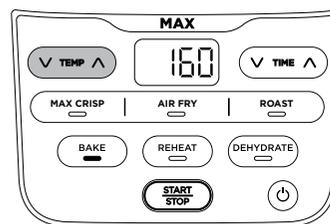
BAKE

- 1 Assurez-vous que la grille de cuisson est bien en place si nécessaire. Si vous utilisez un plat de cuisson, la grille de cuisson n'est pas nécessaire.

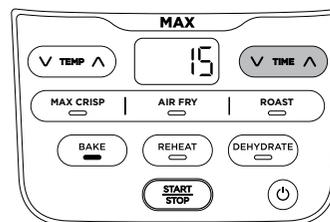


- 2 Appuyez sur le bouton BAKE. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour ajuster la température.

REMARQUE : Pour adapter les recettes de votre four traditionnel, réduisez la température de l'Air Fryer de 10°C. Vérifiez régulièrement la cuisson pour éviter la surcuisson.



- 3 Appuyez sur les flèches TIME haut et bas pour définir le temps de cuisson souhaité.

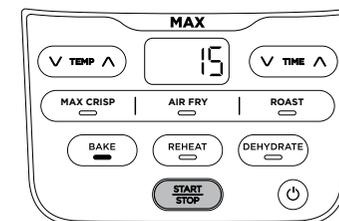


REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, laissez préchauffer l'unité pendant 3 minutes avant d'y ajouter les ingrédients.

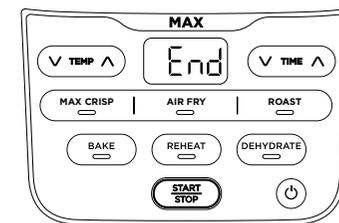
- 4 Ajoutez les ingrédients dans le panier. Insérez le panier dans l'appareil.



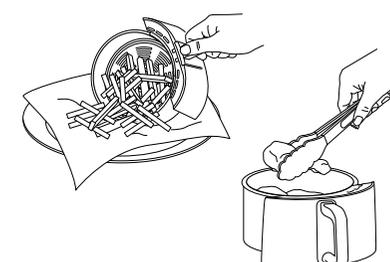
- 5 Appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson.



- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et END apparaît sur l'écran du panneau de commandes.



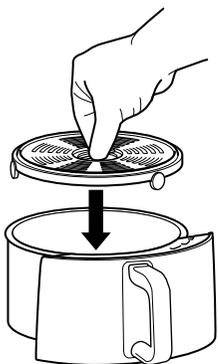
- 7 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des gants de cuisine ou des ustensiles/pincettes avec des embouts en silicone.



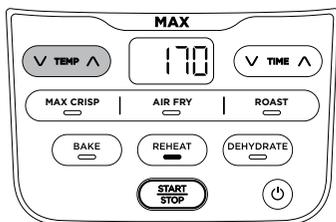
UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON

REHEAT

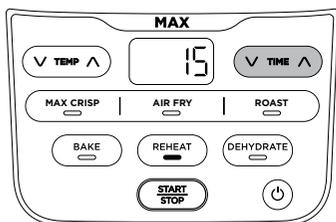
- 1 Assurez-vous que la grille de cuisson se trouve dans le panier.



- 2 Appuyez sur le bouton REHEAT. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour ajuster la température.



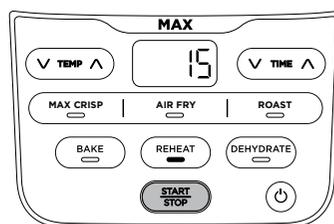
- 3 Appuyez sur la flèche TIME vers le haut ou vers le bas pour définir le temps de réchauffage



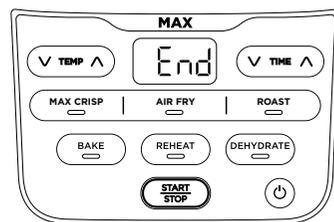
- 4 Ajoutez les ingrédients dans le panier. Insérez le panier dans l'appareil.



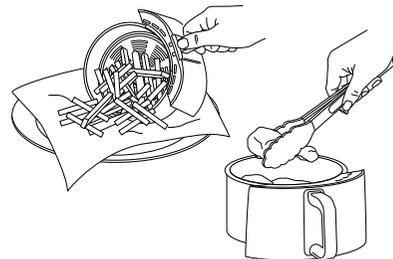
- 5 Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer le réchauffage.



- 6 Lorsque le réchauffage est terminé, l'appareil émettra un son et le mot END apparaîtra à l'écran.

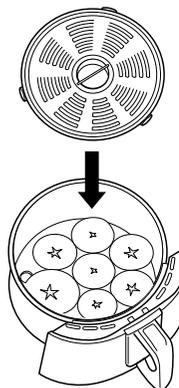


- 7 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des gants de cuisine ou des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

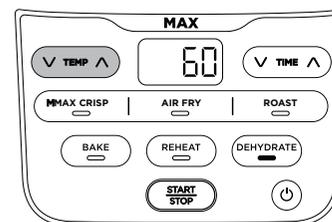


DEHYDRATE

- 1 Placez votre première couche d'ingrédients au fond du panier. Installez ensuite la grille de cuisson dans le panier, puis placez une seconde couche d'ingrédients sur la plaque de cuisson.

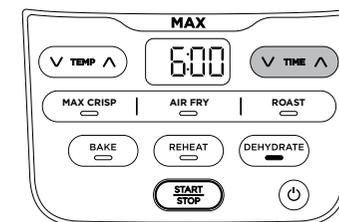


REMARQUE : Vous pouvez augmenter votre capacité de déshydratation grâce à la grille à étages. Si la grille à étages n'est pas incluse avec votre modèle, vous pouvez l'acheter sur ninjakitchen.eu

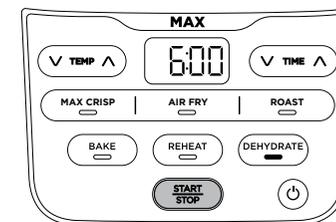


- 2 Insérez le panier dans l'appareil
- 3 Appuyez sur le bouton DEHYDRATE. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour ajuster la température.

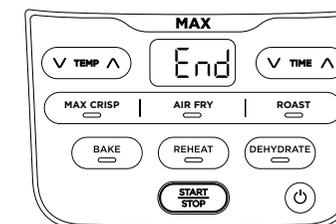
- 4 Appuyez sur la flèche TIME vers le haut ou vers le bas pour définir la durée de déshydratation souhaitée.



- 5 Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer la déshydratation.



- 6 Lorsque la déshydratation est terminée, l'appareil sonne et END apparaît sur l'écran du panneau de commandes.



NETTOYAGE DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

REMARQUE: Ne **JAMAIS** immerger l'unité principale dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne **JAMAIS** laver l'unité principale au lave-vaisselle.

L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise murale avant le nettoyage.
- 2 Pour nettoyer l'unité principale et le panneau de commandes, essuyez-les avec un chiffon humide. N'utilisez pas de tampons à récurer.

CONSEILS PRATIQUES

- 1 Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche homogène au fond du panier, sans qu'ils ne se chevauchent. Si les ingrédients se chevauchent, assurez-vous de les secouer à la moitié du temps de cuisson.
- 2 La durée et la température de cuisson peuvent être ajustées à tout moment lors de la cuisson. Appuyez simplement sur les flèches haut et bas TIME ou TEMP pour ajuster la durée ou la température.
- 3 Pour vos recettes habituelles utilisant un four traditionnel, réduisez la température de la friteuse à air chaud de 10 °C. Vérifiez régulièrement les aliments pour ne pas trop les faire cuire.
- 4 Nous recommandons 3 minutes de préchauffage. Vous pouvez utiliser le minuteur intégré afin de définir un compte à rebours de 3 minutes.
- 5 Le ventilateur de la friteuse à air chaud peut parfois déplacer les aliments légers. Pour éviter cela, maintenez les aliments en place (comme la tranche de pain supérieure d'un sandwich) avec des piques en bois.
- 6 La grille de cuisson surélève les aliments dans le panier afin que l'air puisse circuler sous et autour d'eux, pour un croustillant homogène.
- 7 Après avoir sélectionné la fonction de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton START/STOP pour commencer la cuisson immédiatement. L'appareil fonctionnera à la température et pour la durée définies par défaut.
- 8 Pour de meilleurs résultats, retirez immédiatement les aliments à la fin du temps de cuisson pour éviter de trop les cuire.
- 9 Pour de meilleurs résultats avec les légumes frais et les pommes de terre, utilisez au moins une cuillère à soupe d'huile. Ajoutez plus d'huile selon vos préférences pour atteindre le croustillant souhaité.
- 10 Pour de meilleurs résultats, contrôlez la cuisson et retirez les aliments dès que vous jugez qu'ils sont suffisamment cuits. Nous recommandons l'utilisation d'un thermomètre à lecture instantanée afin de contrôler la température interne des aliments. À la fin du temps de cuisson, retirez immédiatement les aliments pour éviter de trop les cuire.

- **Pourquoi la température ne monte-t-elle pas plus haut ?**
Pour le mode Max Crisp, la température maximale est de 240°C. Pour tous les autres modes, la température maximale est de 200°C.
- **Combien de temps le préchauffage dure-t-il et comment savoir s'il est terminé ?**
Nous recommandons 3 minutes de préchauffage. Pour le préchauffage, sélectionnez les modes et la température souhaités, réglez la durée sur 3 minutes et appuyez sur Start/Stop.
- **Dois-je ajouter mes ingrédients avant ou après le préchauffage ?**
Il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer 3 minutes avant d'y placer des ingrédients.
- **Quand dois-je utiliser le mode Max Crisp plutôt que le mode Air Fry ?**
Pour de meilleurs résultats, utilisez le mode Max Crisp lorsque vous cuisinez des ingrédients surgelés pré-emballés tels que des frites ou des nuggets de poulet.
- **Dois-je décongeler mes aliments avant de les frire à l'air chaud ?**
Cela dépend des aliments en question. Veuillez suivre les instructions sur l'emballage.
- **Comment mettre mon compte à rebours en pause ?**
Le compte à rebours se mettra en pause automatiquement lorsque vous retirez le panier de l'unité principale. En appuyant sur le bouton Start/Stop pendant la cuisson, vous arrêterez la cuisson et remettrez le compteur à zéro.
- **Puis-je poser le panier sur mon plan de travail ?**
Le panier chauffera pendant la cuisson. Faites attention lorsque vous le manipulez, et placez-le uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- **Quand dois-je utiliser la grille de cuisson ?**
Utilisez la grille de cuisson lorsque vous souhaitez que vos aliments soient bien croustillants. La plaque surélève les aliments dans l'unité principale de manière à ce que l'air puisse circuler en dessous et les cuire uniformément.
- **Mes aliments n'ont pas cuit.**
Assurez-vous que le panier est correctement installé lors de la cuisson. Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche homogène au fond du panier, sans qu'ils ne se chevauchent. Secouez les ingrédients pour un croustillant uniforme. La durée et la température de cuisson peuvent être ajustées à tout moment lors de la cuisson. Appuyez simplement sur les touches fléchées TIME ou TEMP.
- **Mes aliments sont trop cuits.**
Pour de meilleurs résultats, contrôlez la cuisson et retirez les aliments dès que vous jugez qu'ils sont suffisamment cuits. Retirez immédiatement les aliments à la fin du temps de cuisson pour éviter de trop les cuire.
- **Pourquoi mes aliments se déplacent-ils en mode friture à air chaud ?**
Le ventilateur de la friteuse à air chaud peut parfois déplacer les aliments légers. Pour éviter cela, maintenez les aliments en place (comme la tranche de pain supérieure d'un sandwich) avec des piques en bois.
- **Puis-je faire frire à l'air chaud des ingrédients panés et humides ?**
Oui, mais en utilisant la bonne technique pour les paner. Il est important de tremper les aliments d'abord dans la farine, puis dans l'œuf, et enfin dans la chapelure. Assurez-vous de bien presser la chapelure sur les aliments pour qu'ils adhèrent. La matière qui n'adhère pas bien peut être soufflée par le puissant ventilateur de l'appareil.
- **L'appareil sonne.**
Vos aliments sont cuits.
- **L'écran est devenu noir.**
L'appareil est en mode veille. Appuyez sur le bouton Marche pour le rallumer.
- **Un message « E » apparaît sur l'écran.**
L'appareil ne fonctionne pas correctement.
Vous trouverez une assistance en ligne à l'adresse www.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 :

- Numéro 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 n'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'oeuvre, 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 démontriez 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.