

NINJA®

Foodi®

MAX

GRILL D'INTERIEUR

AG551EU

NOTICE D'UTILISATION



NOUS VOUS REMERCIONS

d'avoir acheté l'appareil Grill d'intérieur Ninja® Foodi® Max



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.eu

 Scannez le code QR avec un appareil 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: 2460W

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

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	24
Pièces	26
Descriptif technique de votre gril	27
Boutons de fonctions	27
Boutons de commande	27
Avant la première utilisation	27
Utilisation de votre gril	28
Grille anti-éclaboussures	28
Technologie GrillControl	28
Griller en plusieurs fournées	28
Utiliser la sonde de cuisson digitale	29
Utiliser la sonde dans différents scénarios de cuisson ...	30
Insérer correctement la sonde	31
Fonctions de cuisson	32
Grill (Cuire au gril)	32
Air Fry (Frire à l'air chaud)	33
Roast (Rôtir)	34
Bake (Cuire au four)	35
Dehydrate (Déshydrater)	36
Reheat (Réchauffer)	37
Dépannage	38
Nettoyage	39
Enregistrement du produit	40

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 la Grill et friteuse à air chaud

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

⚠ MISE EN GARDE

- 1 Pour éliminer tout risque de suffocation pour les enfants, jeter tous les éléments de l'emballage dès le déballage de l'appareil.
- 2 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
- 3 Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser les enfants utiliser cet appareil. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 4 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.
- 5 S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 6 **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- 7 Prévoir un espace d'au moins 15,25 cm au-dessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.
- 8 **NE PAS** utiliser de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants l'attrapent, s'y emmêlent ou que des personnes trébuchent sur un cordon plus long.
- 9 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.
- 10 **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. 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 d'assistance à la clientèle.
- 11 **NE JAMAIS** utiliser de prise de courant située sous la surface du plan de travail.
- 12 **NE JAMAIS** utiliser cet appareil avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- 13 **NE PAS** placer l'appareil ou 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, notamment à proximité de plaques de cuisson électriques ou au gaz chaudes, ou dans un four chaud.
- 14 Utiliser uniquement les accessoires recommandés fournis avec cet appareil ou approuvés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie ou de blessures.

- 15 Avant de placer les accessoires dans le cuiseur, s'assurer qu'ils sont propres et secs.
- 16 **NE PAS** utiliser l'appareil sans la cuve de cuisson amovible et la grille anti-éclaboussures.
- 17 **TOUJOURS** s'assurer que le couvercle est complètement fermé avant utilisation.
- 18 **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 19 **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne. Ceci provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
- 20 **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 cuisine isolants, et utiliser les poignées et boutons prévus à cet effet.
- 21 **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson. La plaque à griller et le bac à cuisson deviennent extrêmement chauds lors du processus de cuisson. Éviter tout contact physique en retirant l'accessoire de l'appareil. Pour éviter toute brûlure ou blessure, prendre **TOUJOURS** les précautions nécessaires lors du contact avec le produit. Utilisation recommandée d'ustensiles à long manche et de maniques ou de gants de cuisine isolants.
- 22 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture.
- 23 **N'APPROCHEZ PAS** vos mains du câble du thermomètre de cuisson numérique lorsque celui-ci est en marche afin d'éviter de vous brûler ou de vous ébouillanter.
- 24 Le thermomètre de cuisson numérique ne remplace **PAS** un thermomètre pour aliments externe.
- 25 Pour éviter toute maladie éventuelle, **TOUJOURS** utiliser un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 26 En cas de feu d'huile ou si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement. Attendre que l'appareil arrête d'émettre de la fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.
- 27 Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.
- 28 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.
- 29 Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.
- 30 **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.
- 31 Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.



Invite à lire et à examiner les consignes pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.



Indique la présence d'un risque qui peut provoquer un dommage corporel, la mort ou un dommage matériel important si la mise en garde représentée par ce symbole n'est pas prise en compte.

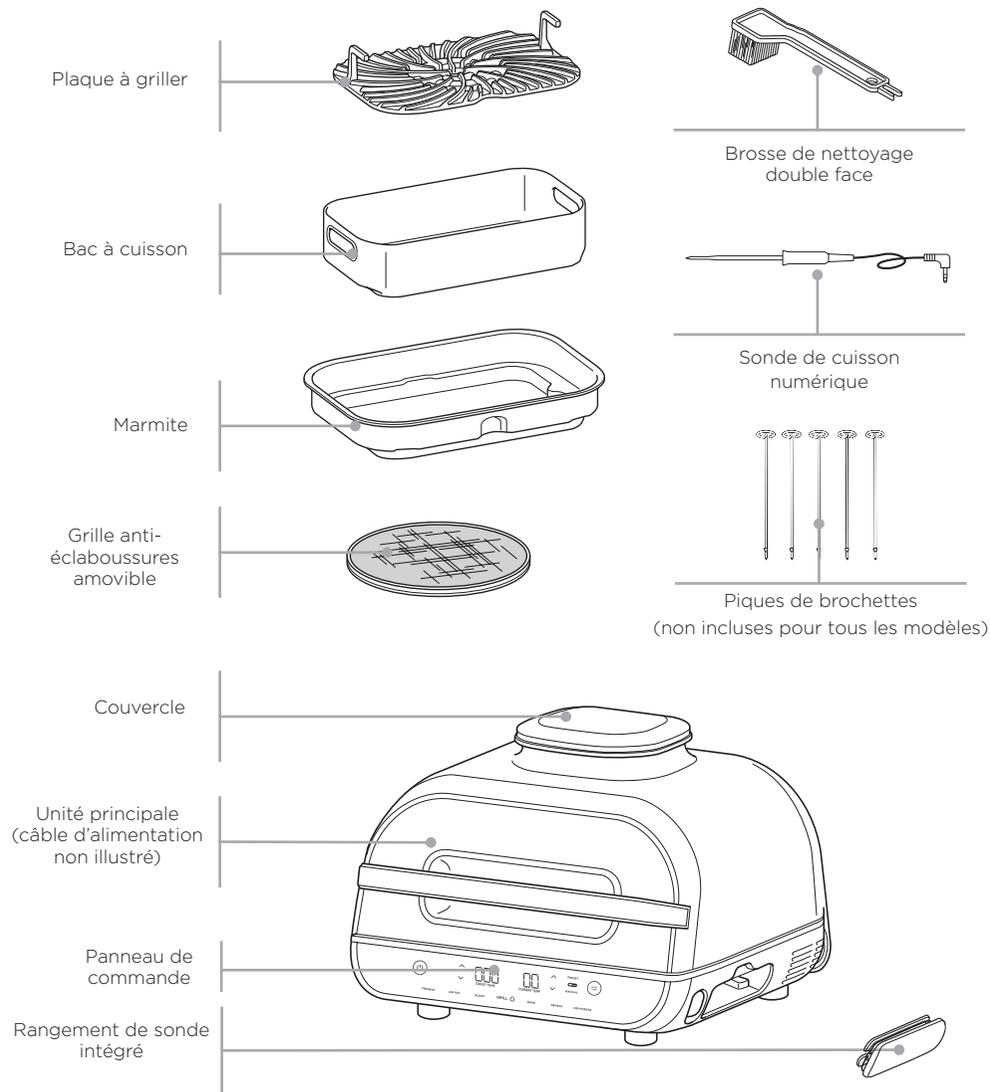


Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.



Pour usage intérieur et ménager uniquement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



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



L'écran du panneau de commande affiche l'heure au format HH:MM.
L'écran sur l'illustration de droite affiche 20 minutes.

BOUTONS DE FONCTIONS

GRILL (Cuire au grill) Gril uniforme en intérieur et création de marques de gril ainsi que d'une saveur grillée.

AIR FRY (frire à l'air chaud) Pour donner du croustillant aux aliments, avec peu ou pas d'huile.

BAKE (cuire au four) Cuire des gâteaux, pâtisseries, desserts, etc.

ROAST (rôtir) Préparer des viandes tendres, légumes rôtis, etc.

DEHYDRATE (déshydrater) Déshydrater vos viandes, fruits et légumes pour des petits-en-cas sains.

REHEAT (réchauffer) Rendre aux restes tout leur croustillant en les réchauffant en douceur.

BOUTONS DE COMMANDE

BOUTON marche/arrêt Une fois l'appareil branché, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil. Si vous appuyez sur le bouton pendant la cuisson, la fonction de cuisson en cours s'arrêtera et l'appareil s'éteindra.

Flèches de gauche Les flèches haut et bas situées à gauche de l'écran permettent de régler la température de cuisson dans toutes les fonctions, ou de définir la cuisson à cœur lorsque vous utilisez les boutons PRESET et MANUAL.

Bouton MANUAL (MANUEL) Permet d'utiliser l'écran d'affichage afin de régler manuellement la cuisson à cœur avec la sonde. Ce bouton ne fonctionne pas avec la fonction Déshydrater.

Bouton PRESET (PRÉRÉGLAGE) Permet d'utiliser l'écran d'affichage afin de régler la sonde, le type d'aliment et la cuisson à cœur selon les températures pré-réglées. Ce bouton ne fonctionne pas avec la fonction Déshydrater.

Flèches de droite Les flèches haut et bas situées à droite de l'écran permettent de définir le type d'aliment lorsque vous utilisez la fonction PRESET ou de régler le temps de cuisson lorsque vous n'utilisez pas la sonde Foodi.

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 (MARCHE/ARRÊT) Après avoir sélectionné la durée et la température, appuyez sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour démarrer la cuisson.

Mode Standby (veille) En l'absence d'interaction avec le panneau de commande pendant 10 minutes et si l'unité n'est pas en marche, celle-ci passe en mode Standby et le panneau de commande s'estompe.

Préchauffage Si l'unité est en cours de préchauffage, une barre de progression s'affiche sur l'écran et le bouton PREHEAT s'allume. Pour éteindre le préchauffage, appuyez sur le bouton PREHEAT. « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) est ensuite affiché sur l'unité.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez 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 la plaque à griller, la grille anti-éclaboussures, le bac à cuisson, la brosse et la cuve de cuisson dans de l'eau tiède savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement. Tous les accessoires, à l'exception de la sonde, peuvent aller au lave-vaisselle. Ne lavez **JAMAIS** l'unité principale ou la sonde au lave-vaisselle.

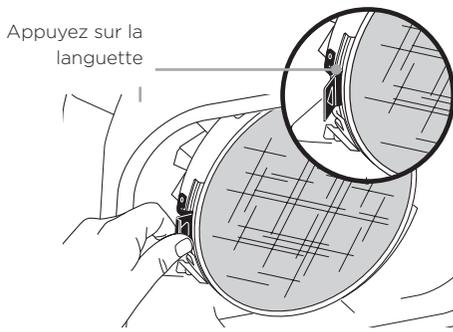
UTILISATION DE VOTRE GRIL

Grille ANTI-ÉCLABOUSSURES

Située sous le couvercle, la grille anti-éclaboussures protège la résistance. Assurez-vous **systématiquement** que la grille anti-éclaboussures est installée lorsque vous utilisez l'appareil. En cas contraire, un dépôt d'huile se forme sur la résistance et peut provoquer l'apparition de fumée.

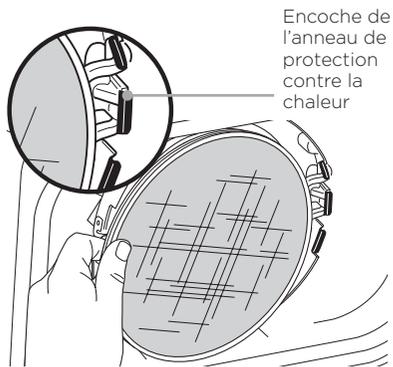
Retrait de la grille anti-éclaboussures

Retirez la grille anti-éclaboussures pour le nettoyage après chaque utilisation. Une fois que la grille a complètement refroidi, retirez-la en poussant le bouton situé en haut à droite vers l'arrière du couvercle. Cela libère la grille anti-éclaboussures, vous permettant de la faire sortir de la fente sur la partie arrière du couvercle.



Installation de la grille anti-éclaboussures

Pour poser la grille, faites-la glisser sous la languette fixe du côté gauche. Insérez le tamis anti-fumée de telle sorte que ses fentes soient alignées avec celles de l'anneau fixe de protection contre la chaleur. Puis pressez doucement la grille anti-éclaboussures jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans le loquet du devant du couvercle.



TECHNOLOGIE GRILLCONTROL

Lorsque vous utilisez la fonction Grill, vous devez régler la température de la plaque à griller. Vous trouverez ci-dessous les niveaux de température recommandés pour les ingrédients communs.

LOW (200° C)	MED (230° C)	HI (250° C)	MAX (260° C)
<ul style="list-style-type: none"> Bacon Saucisses Utilisation d'une sauce barbecue épaisse 	<ul style="list-style-type: none"> Viandes surgelées Viande marinée/en sauce 	<ul style="list-style-type: none"> Steaks Poulet Hamburgers Hot-dogs Brochettes à la viande 	<ul style="list-style-type: none"> Légumes Fruits Pizzas Fruits de mer frais/surgelés Brochettes de légumes

REMARQUE : Pour éviter la fumée, nous recommandons l'utilisation d'huile végétale, d'huile de coco, d'avocat ou de pépins de raisin à la place de l'huile d'olive. Une huile de cuisson qui a dépassé son point de fumée peut altérer les aliments en leur donnant une saveur brûlée et âcre.

REMARQUE : L'appareil peut générer de la fumée pendant la cuisson d'aliments, ou s'il est réglé à une température plus élevée que celle recommandée. Pour plus de tableaux de cuisson, consultez votre Guide d'inspiration ou rendez-vous sur le site ninjakitchen.eu.

Utilisation du gril après l'utilisation d'une autre fonction

Si l'unité est déjà chaude suite à l'utilisation d'une autre fonction, « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) peut apparaître directement sur l'écran. Il est recommandé de laisser la plaque à griller se réchauffer pendant au moins 6 minutes avant de mettre des ingrédients dessus.

Griller en plusieurs fournées

Si vous faites plus de deux fournées consécutives, il est recommandé de vider la graisse et l'huile de la cuve de cuisson amovible. Il est également **VIVEMENT** recommandé de nettoyer la protection anti-éclaboussures entre chaque utilisation. Ceci permettra d'éviter à l'huile de prendre feu et de produire de la fumée.

Si vous souhaitez passer le processus de préchauffage, appuyez sur le bouton PREHEAT.

UTILISER LA SONDE DE CUISSON DIGITALE

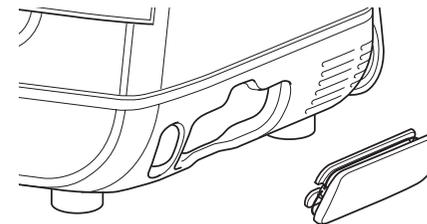
IMPORTANT : N'APPROCHEZ PAS vos mains du câble de la sonde de cuisson numérique lorsque celle-ci est en marche afin d'éviter de vous brûler ou de vous ébouillanter.

Avant la première utilisation

Assurez-vous que la prise de la sonde ne présente aucun résidu et que le câble n'est pas emmêlé avant le branchement.

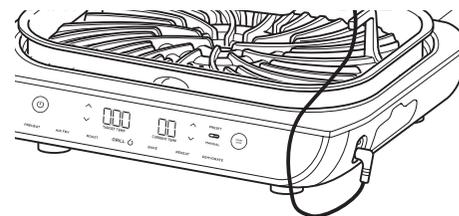
1 Faites glisser la trappe du compartiment de rangement de la sonde vers la droite et l'extérieur de l'unité. Déroulez ensuite le câble hors du compartiment pour sortir la sonde.

2 Branchez la sonde dans la prise. Appuyez fermement sur la fiche jusqu'à ce qu'elle s'enfonce à fond. Remplacez la trappe du compartiment de rangement sur le côté de l'unité.



REMARQUE : Il est inutile de définir un temps de cuisson. L'appareil éteint automatiquement la résistance et vous avertit lorsque la cuisson est terminée.

3 Une fois la sonde branchée, celle-ci s'active et allume les boutons PRESET et MANUAL. Sélectionnez la fonction et la température de cuisson souhaitées.



4 Appuyez sur PRESET et utilisez les flèches à droite de l'écran pour sélectionner le type d'aliment. Utilisez ensuite les flèches de gauche pour régler la cuisson à cœur de vos aliments (entre saignant et à point).

REMARQUE : Vous cuisinez différentes viandes ou cuissons ? Consultez la page 30 pour plus d'informations sur la programmation.

Si vous utilisez le bouton MANUAL, inspirez-vous des temps de cuisson à cœur recommandés ci-dessous.

TYPE D'ALIMENT :	RÉGLER SUR :
Poisson	Entre saignant et à point (50° C)
	À point (55° C)
	Entre à point et bien cuit (60° C)
	Bien cuit (65° C)
Poulet/dinde	Bien cuit (75° C)
Porc	Entre saignant et à point (50° C)
	À point (55° C)
	Entre à point et bien cuit (65° C)
	Bien cuit (70° C)
Bœuf/agneau	Saignant (50° C)
	Entre saignant et à point (55° C)
	À point (60° C)
	Entre à point et bien cuit (65° C)
	Bien cuit (70° C)

5 Placez l'accessoire requis pour la fonction de cuisson que vous avez sélectionnée dans l'unité, et fermez le couvercle. Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage.

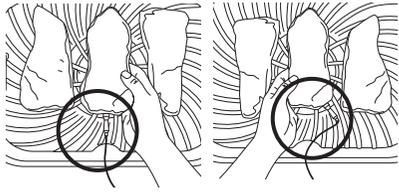
REMARQUE : Veuillez vous référer aux recommandations de la Food Standards Agency pour obtenir les températures de cuisson sûre des aliments.

REMARQUE : Les niveaux de cuisson pré-réglés pour le BŒUF/AGNEAU sont inférieurs aux recommandations normales, car l'appareil tient compte de la poursuite de la cuisson liée à la chaleur résiduelle de 5 à 10° C.

UTILISATION DE VOTRE GRIL (SUITE)

6 Lorsque l'appareil est en cours de préchauffage, insérez la sonde horizontalement au centre de la partie la plus épaisse de la pièce à cuire.

Consultez le tableau sur la page adjacente pour plus d'informations sur le positionnement de la sonde.



Veillez à bien placer la sonde. L'unité doit être complètement à l'intérieur de l'appareil.

7 Lorsque le préchauffage est terminé et que « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaît à l'écran, ouvrez le couvercle, placez les aliments avec la sonde dans l'unité, et fermez le couvercle sur le câble de la sonde.

8 La barre de progression en haut de l'écran indique les étapes de la cuisson : les étapes clignotent lorsqu'elles sont en cours jusqu'à la cuisson souhaitée.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

REMARQUE : Avec les fonctions Roast (Rôtir) et Grill (Gril), l'appareil émet un signal sonore et affiche FLIP (RETOURNER). Cette action n'est pas obligatoire, mais elle est recommandée

9 L'appareil s'arrête automatiquement lorsque la cuisson est presque terminée car il tient compte de la poursuite de la cuisson liée à la chaleur résiduelle. GET FOOD (SORTIR LES ALIMENTS) apparaît à l'écran.



10 Transférez la pièce de protéine dans une assiette. REST (REPOS) apparaît à l'écran. La pièce continue à cuire pendant 3 à 5 minutes. Il s'agit d'une étape importante. En effet, l'absence de repos peut entraîner une sous-cuisson. Le temps de cuisson avec la chaleur résiduelle varie selon la taille de la pièce, la découpe et le type de pièce.

REMARQUE : Pour contrôler la température à cœur des autres pièces, appuyez quelques secondes sur MANUAL (MANUEL) et insérez le thermomètre dans chaque pièce.

UTILISER LA SONDE DANS DIFFÉRENTS SCÉNARIOS DE CUISSON :

Cuire 2 pièces de protéine ou plus de la même taille avec différentes cuissons :

Insérez la sonde dans la pièce présentant le niveau de cuisson à cœur attendu le plus élevé. Utilisez la fonction Preset (Préréglage) pour sélectionner le niveau de cuisson, puis contrôlez la barre de progression. Lorsque le niveau de cuisson le moins élevé est atteint pour cette pièce, retirez-la tout en laissant la sonde dans l'appareil. Poursuivez la cuisson de la pièce restante jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.

Cuire 2 pièces de protéine ou plus de tailles différentes :

Insérez la sonde dans la plus petite pièce et utilisez la fonction Preset (Préréglage) pour sélectionner le niveau de cuisson. Lorsque la cuisson est terminée pour cette pièce, sortez-la de l'appareil. Positionnez ensuite la sonde dans la pièce la plus imposante et utilisez la fonction Preset (Préréglage) pour sélectionner le niveau de cuisson.

Cuire 2 pièces ou plus de protéines différentes :

Insérez la sonde dans la pièce présentant le niveau de cuisson le moins élevé attendu. Utilisez la fonction Manuel (Manuel) pour sélectionner la température à cœur souhaitée. Lorsque la cuisson est terminée pour cette pièce, sortez-la de l'appareil. Positionnez ensuite la sonde dans l'autre pièce et utilisez la fonction Manuel (Manuel) pour sélectionner la température à cœur souhaitée.

REMARQUE : La sonde sera BRÛLANTE. Utilisez des gants ou une pince pour la sortir des aliments.

COMMENT INSÉRER LA SONDE

TYPE D'ALIMENT :	PLACEMENT	CORRECT	INCORRECT
Steaks Côtes de porc Côtes d'agneau Blancs de poulet Hamburgers Filets Filets de poisson	<ul style="list-style-type: none"> Insérez le thermomètre horizontalement au centre de la pièce la plus épaisse. Assurez-vous que l'embout du thermomètre est inséré tout droit dans le centre de la pièce, et non incliné vers le bas ou vers le haut. Assurez-vous que le thermomètre se trouve à proximité de l'os (sans le toucher) et à distance de corps gras ou de cartilage. <p>REMARQUE : La partie la plus épaisse du filet n'est pas toujours située au centre. Il est essentiel que l'extrémité du thermomètre se trouve dans la partie la plus épaisse pour obtenir les résultats souhaités.</p>		
Poulet entier	<ul style="list-style-type: none"> Insérez le thermomètre horizontalement dans la partie la plus épaisse du filet, parallèle à l'os (sans le toucher). Assurez-vous que le haut se trouve au centre de la partie la plus épaisse du filet et ne le traverse pas de part en part jusque dans la cavité. 		

REMARQUE : N'UTILISEZ PAS la sonde avec des aliments congelés ou des morceaux supérieurs à 1,5 cm.

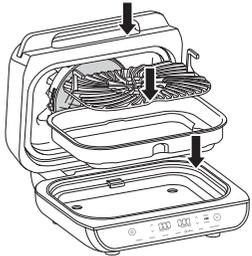
UTILISATION DE VOTRE GRIL (SUITE)

FONCTIONS DE CUISSON

Branchez l'appareil, puis appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour l'allumer.

Grill (Cuire au grill)

- 1 Introduisez la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie arrière de l'unité principale. Puis placez la plaque à griller dans la cuve, les poignées tournées vers le haut. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est bien en place et fermez le couvercle.



REMARQUE : Si vous utilisez la sonde, consultez les instructions aux pages 29 à 31.

- 2 Appuyez sur le bouton GRILL (CUIRE AU GRIL). Le réglage par défaut de la température s'affiche. Utilisez les flèches à gauche de l'écran pour régler la température.



- 3 Utilisez les flèches à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson, par paliers de 1 minute jusqu'à 30 minutes ou, si vous utilisez la sonde, consultez les instructions aux pages 29 à 31.



- 4 Appuyer sur START/STOP pour démarrer le préchauffage. La barre de progression s'allume. Le préchauffage de l'appareil dure environ 10 minutes.



- 5 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaît sur l'écran.



- 6 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la plaque à griller. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche.

REMARQUE : Si vous souhaitez utiliser la sonde pour contrôler la température à cœur de vos aliments, appuyez sur MANUAL (MANUEL) pendant 2 secondes. La température à cœur s'affiche à l'écran pendant 5 secondes.

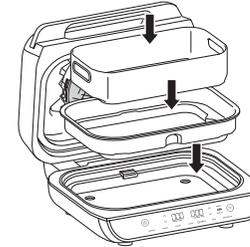
- 7 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et END (FIN) apparaît sur l'écran.



REMARQUE : Si vous réalisez une cuisson groupée, consultez la page 28 pour plus d'informations.

Air Fry (Frire à l'air chaud)

- 1 Introduisez la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie de l'unité principale. Placez le bac à cuisson dans la cuve. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est bien en place et fermez le couvercle.



- 2 Appuyez sur le bouton AIR FRY (Frire à l'air chaud). Le réglage par défaut de la température s'affiche. Utilisez les flèches à gauche de l'écran pour régler la température.



- 3 Utilisez les flèches à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson, par paliers de 1 minute jusqu'à 1 heure ou, si vous utilisez la sonde, consultez les instructions aux pages 29 à 31.



- 4 Appuyer sur START/STOP pour démarrer le préchauffage. La barre de progression s'allume. Le préchauffage de l'appareil dure environ 3 minutes.



REMARQUE : Le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, mais vous pouvez l'omettre en appuyant sur le bouton PREHEAT (PRÉCHAUFFER). « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) s'affiche à l'écran. Ouvrez le couvercle et mettez les ingrédients dans le bac à cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche.

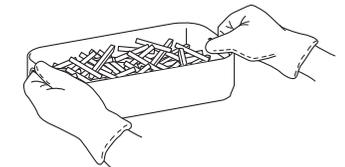
- 5 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaît sur l'écran.



- 6 Ouvrez le couvercle et mettez les ingrédients dans le bac à cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche.

REMARQUE : Si vous souhaitez utiliser la sonde pour contrôler la température à cœur de vos aliments, appuyez sur MANUAL (MANUEL) pendant 2 secondes. La température à cœur s'affiche à l'écran pendant 5 secondes.

- 7 Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de secouer fréquemment les ingrédients. Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil se met en pause. Utilisez des gants ou des pinces avec des embouts en silicone pour secouer le panier. Ensuite, remettez le panier en place et fermez le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement une fois le couvercle refermé.



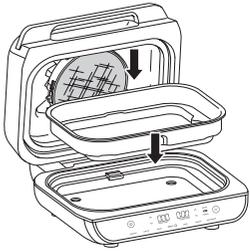
- 8 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et END (FIN) apparaît sur l'écran.



UTILISATION DE VOTRE GRIL (SUITE)

Roast (Rôtir)

1 Introduisez la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie de l'unité principale. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est bien en place et fermez le couvercle.



2 Appuyez sur le bouton ROAST (RÔTIR). Le réglage par défaut de la température s'affiche. Utilisez les flèches à gauche de l'écran pour régler la température.



REMARQUE : Réalisez vos recettes utilisant un four traditionnel en réduisant la température de 10°C. Vérifiez régulièrement les aliments pour ne pas trop les faire cuire.

3 Utilisez les flèches à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson, par paliers de 1 minute jusqu'à 1 heure, par paliers de 5 minutes de 1 à 4 heures ou, si vous utilisez la sonde, consultez les instructions aux pages 29 à 31.



4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage. PRE s'allume sur le côté droit de l'écran, ainsi que la barre de progression. Le préchauffage de l'appareil dure environ 3 minutes.



REMARQUE : Le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, mais vous pouvez l'omettre en appuyant sur le bouton PREHEAT (PRÉCHAUFFER). « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) s'affiche à l'écran. Ouvrez le couvercle et mettez les ingrédients dans la cuve de cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche.

5 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaît sur l'écran.



6 Ouvrez le couvercle et mettez les ingrédients dans la cuve. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche.

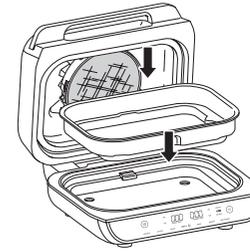
REMARQUE : Si vous souhaitez utiliser la sonde pour contrôler la température à cœur de vos aliments, appuyez sur MANUAL (MANUEL) pendant 2 secondes. La température à cœur s'affiche à l'écran pendant 5 secondes.

7 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et le mot END (FIN) apparaît sur l'écran.



Bake (Cuire au four)

1 Introduisez la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie de l'unité principale. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est bien en place et fermez le couvercle.



2 Appuyez sur le bouton BAKE (CUIRE AU FOUR). Le réglage par défaut de la température s'affiche. Utilisez les flèches à gauche de l'écran pour régler la température.



REMARQUE : Réalisez vos recettes utilisant un four traditionnel en réduisant la température de 10°C. Vérifiez régulièrement les aliments pour ne pas trop les faire cuire.

3 Utilisez les flèches à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson, par paliers de 1 minute jusqu'à 1 heure, par paliers de 5 minutes de 1 à 2 heures ou, si vous utilisez la sonde, consultez les instructions aux pages 29 à 31.



4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage. PRE s'allume sur le côté droit de l'écran, ainsi que la barre de progression. Le préchauffage de l'appareil dure environ 3 minutes.

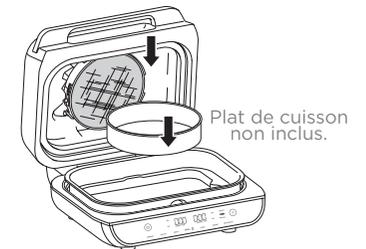


REMARQUE : Le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, mais vous pouvez l'omettre en appuyant sur le bouton PREHEAT (PRÉCHAUFFER). « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) s'affiche à l'écran. Ouvrez le couvercle et mettez les ingrédients dans le bac à cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche.

5 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaît sur l'écran.



6 Ouvrez le couvercle et introduisez les ingrédients dans la cuve ou placez directement votre plat de cuisson dans la cuve. Fermez le couvercle pour commencer la cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche.



REMARQUE : Si vous souhaitez utiliser la sonde pour contrôler la température à cœur de vos aliments, appuyez sur MANUAL (MANUEL) pendant 2 secondes. La température à cœur apparaît sur l'écran pendant 5 secondes.

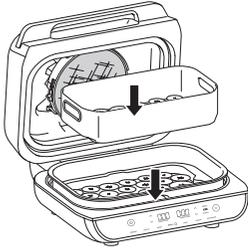
7 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et le mot END (FIN) apparaît sur l'écran.



UTILISATION DE VOTRE GRIL (SUITE)

Dehydrate (Déshydrater)

1 Introduisez la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie de l'unité principale. Introduisez une seule couche d'ingrédients dans la cuve. Placez ensuite le bac à cuisson dans la cuve au-dessus des ingrédients, et ajoutez une couche d'ingrédients dans le bac. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est bien en place et fermez le couvercle.



2 Appuyez sur le bouton DEHYDRATE (Déshydrater). Le réglage par défaut de la température s'affiche. Utilisez les flèches à gauche de l'écran pour régler la température.



3 Utilisez les flèches à droite de l'écran pour régler le temps de déshydratation, par paliers de 15 minutes jusqu'à 12 heures.



4 Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. (L'unité ne réalise pas de préchauffage en mode Dehydrate).

5 Lorsque le temps de déshydratation est terminé, l'appareil sonne et END (FIN) apparaît sur l'écran.



Reheat (Réchauffer)

1 Introduisez la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie de l'unité principale. Placez le bac à cuisson dans la cuve, puis fermez le couvercle.



2 Appuyez sur le bouton REHEAT (RÉCHAUFFER). Le réglage par défaut de la température s'affiche. Utilisez les flèches à gauche de l'écran pour régler la température.



3 Utilisez les flèches haut et bas à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson, par paliers de 1 minute jusqu'à 1 heure, ou consultez les instructions des pages précédentes pour régler une température à l'aide des boutons de pré-réglage ou manuel.



4 Appuyer sur START/STOP pour démarrer le préchauffage. PRE s'allume sur le côté droit de l'écran, et la barre de progression s'affiche. Le préchauffage peut prendre jusqu'à 3 minutes.

5 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) clignote sur l'écran.

6 Ouvrez le couvercle et mettez les ingrédients dans le bac à cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche.

REMARQUE : Si vous souhaitez utiliser la sonde pour contrôler la température à cœur de vos aliments, appuyez sur MANUAL (MANUEL) pendant 2 secondes. La température à cœur s'affiche à l'écran pendant 5 secondes.

7 Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de secouer fréquemment les ingrédients. Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil se met en pause. Utilisez des gants ou des pinces avec des embouts en silicone pour secouer le panier. Ensuite, remettez le panier en place et fermez le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement une fois le couvercle refermé.

8 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et END (FIN) apparaît sur l'écran.



RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

- **« ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
L'appareil a terminé le préchauffage et il est maintenant temps d'ajouter vos ingrédients.
- **« Shut Lid » (Fermer le couvercle) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
Le couvercle est ouvert et doit être fermé pour que la fonction sélectionnée soit activée.
- **« Plug In » (Brancher) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
La sonde n'est pas branchée dans la prise du côté droit du panneau de commande. Branchez la sonde avant de poursuivre. Appuyez sur la sonde jusqu'au dé clic.
- **« PRBE ERR » (ERR SONDE) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
Cette erreur signifie que la cuisson s'est interrompue avant que les aliments n'atteignent la température à cœur souhaitée. Afin de protéger l'appareil, la cuisson ne peut fonctionner que pendant un certain temps à des températures spécifiques.
- **« E » s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez contacter le service client sur ninjakitchen.eu
- **Pour quelle raison mes aliments sont-ils sur-cuits ou sous-cuits, même si j'utilise la sonde ?**
Il est important d'insérer la sonde sur toute sa longueur dans la partie la plus épaisse de la pièce pour obtenir le relevé le plus précis. Veillez à laisser reposer les aliments 3 à 5 minutes pour finaliser la cuisson. Pour plus d'informations, consultez la section Utiliser la sonde de cuisson numérique.
- **Pourquoi la barre de progression du préchauffage ne commence-t-elle pas depuis le début ?**
Lorsque l'appareil est chaud suite une utilisation antérieure, un préchauffage entier n'est pas nécessaire.
- **Puis-je annuler ou ignorer le préchauffage ?**
Le préchauffage est fortement recommandé pour de meilleurs résultats, mais vous pouvez le passer en appuyant sur le bouton PREHEAT (PRÉCHAUFFER) après avoir appuyé sur le bouton START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT).
- **Dois-je ajouter mes ingrédients avant ou après le préchauffage ?**
Pour de meilleurs résultats, laissez l'appareil préchauffer avant d'y placer des ingrédients.
- **Pourquoi mon appareil dégage-t-il de la fumée ?**
Lors de l'utilisation de la fonction Grill (Cuire au gril), choisissez toujours le réglage de température recommandé. Vous trouverez les réglages recommandés dans le Guide de démarrage rapide et dans le Guide d'inspiration. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est installée.
- **Comment puis-je mettre l'appareil sur pause pour vérifier mes aliments ?**
Lorsque le couvercle est ouvert pendant la cuisson, l'appareil se met automatiquement en pause.
- **La poignée de la sonde ne risque-t-elle pas de fondre si elle touche la plaque à griller chaude ?**
Non. La poignée est conçue en silicone résistant à des températures élevées. Elle supporte donc les températures élevées de l'appareil Grill et friteuse à air chaud Ninja® Foodi® Max.
- **Les aliments ont brûlé.**
Ne mettez pas d'aliments avant la fin du délai de préchauffage recommandé. 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.
- **Pour quelle raison l'appareil propose-t-il 9 niveaux de réglage pour le bœuf ?**
Les goûts varient d'une personne à l'autre. Cette échelle de 1 à 9 offre un vaste éventail d'options pour chaque niveau de cuisson, afin de la personnaliser selon vos envies.

NETTOYAGE DE VOTRE GRILL

L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage. Laissez le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments pour permettre un refroidissement plus rapide de l'appareil.
- La cuve de cuisson, la plaque à griller, le bac à cuisson, la grille anti-éclaboussures, la brosse et tous les éventuels accessoires supplémentaires peuvent aller au lave-vaisselle, à l'exception de la sonde.
NE METTEZ PAS la sonde au lave-vaisselle.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous recommandons de rincer la plaque à griller, le bac à cuisson, la grille anti-éclaboussures et tout autre accessoire à l'eau chaude avant de les mettre au lave-vaisselle.
- En cas de lavage à la main, nous vous recommandons d'utiliser la brosse fournie pour nettoyer les différentes pièces. Utilisez l'extrémité opposée de la brosse comme une raclette pour ôter les résidus de sauce ou de fromage cuits. Laissez toutes les pièces sécher à l'air libre ou essuyez-les après le nettoyage à la main.

REMARQUE : NE PAS utiliser de produit de nettoyage liquide sur ou à proximité de la prise de la sonde. Nous vous recommandons d'utiliser un coton-tige ou de l'air comprimé pour éviter d'endommager la prise.

- Si des résidus d'aliment ou de la graisse attachent à la plaque à griller, la grille anti-éclaboussures ou toute autre pièce amovible, faites tremper la pièce dans une eau chaude additionnée de savon avant le nettoyage.
- Nettoyez la grille anti-éclaboussures après chaque utilisation. Laissez tremper toute la nuit la grille anti-éclaboussures permettra de ramollir la graisse cuite qui attache. Après le trempage, utilisez la brosse pour enlever la graisse du cadre en acier inoxydable et des languettes avant.
- Réalisez un nettoyage approfondi de la grille anti-éclaboussures en la mettant dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 minutes. Rincez ensuite avec de l'eau à température ambiante, et laissez sécher complètement.
- Pour réaliser un nettoyage approfondi de la sonde, immergez l'embout en acier inoxydable et la poignée en silicone dans une eau chaude additionnée de savon. **NE TREMPEZ PAS** le câble ou la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.

Le support du compartiment de rangement de la sonde est **lavable à la main** uniquement.

REMARQUE : NE JAMAIS utiliser d'instruments ou de nettoyeurs abrasifs. **NE JAMAIS** immerger l'unité principale dans de l'eau ou d'autres liquides.

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.

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 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.