

NINJA[®]

Foodi[®]

AF300EU

NOTICE D'UTILISATION

FRITEUSE SANS HUILE DUALZONE



ninjakitchen.eu

NOUS VOUS REMERCIONS

d'avoir choisi la friteuse sans huile DualZone Ninja® Foodi®



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 : 2470W

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 | 19 |
| Pièces | 21 |
| Présentation de votre friteuse à air chaud | 22 |
| Boutons de fonction | 22 |
| Boutons de commande | 22 |
| Avant la première utilisation | 22 |
| Cuisiner avec votre friteuse à air chaud | 23 |
| Cuisiner avec la technologie DualZone | 23 |
| Cuisiner dans un seul compartiment | 25 |
| Max Crisp | 25 |
| Air Fry (Frire à l'air chaud) | 26 |
| Roast (Rôtir) | 27 |
| Reheat (Réchauffer) | 27 |
| Dehydrate (Déshydrater) | 28 |
| Bake (Cuire au four) | 28 |
| Nettoyage et entretien | 29 |
| Conseils pratiques | 29 |
| Guide de dépannage | 30 |
| Enregistrement du produit | 31 |

MISES EN GARDE IMPORTANTES

APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser la friteuse à air chaud avec double compartiment Ninja® Foodi®.

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

⚠️ AVERTISSEMENTS

- 1 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.
- 2 Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée 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 Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 4 **NE PAS** placer ou stocker tout produit sur le dessus de l'appareil en cours d'utilisation.
- 5 **NE PAS** placer l'appareil sur une surface chaude, à proximité de plaques chaudes (électriques ou au gaz), ou dans une four chaud.
- 6 **NE JAMAIS** utiliser de prise électrique sous le plan de travail.
- 7 **NE JAMAIS** utiliser cet appareil avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- 8 **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.
- 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. Cuisiner uniquement dans le tiroir fourni.
- 10 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 d'assistance à la clientèle.
- 11 **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- 12 **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.
- 13 Avant de placer le tiroir amovible dans l'unité principale, assurez-vous que le tiroir et l'appareil soient propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
- 14 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.
- 15 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.
- 16 **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 17 **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 non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.

- 18 **TOUJOURS** s'assurer que le tiroir est correctement fermé avant de lancer une cuisson.
- 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 **NE PAS** utiliser l'appareil sans le tiroir amovible.
- 21 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture classique.
- 22 Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. **NE PAS** trop remplir lors de la cuisson. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de l'utilisation de l'appareil.
- 23 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.
- 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. Afin d'éviter toute brûlure ou blessure, utilisez **TOUJOURS** des maniques ou des gants de cuisson isolants, et utilisez les poignées prévues 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 tiroir et la plaque de cuisson deviennent extrêmement chauds lors du processus de cuisson. Éviter tout contact physique lors du retrait du tiroir ou de la grille de l'appareil. **TOUJOURS** placer le tiroir 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 la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 30 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.
- 31 **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.
- 32 Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.



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.

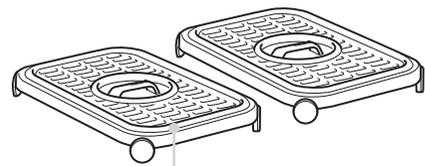
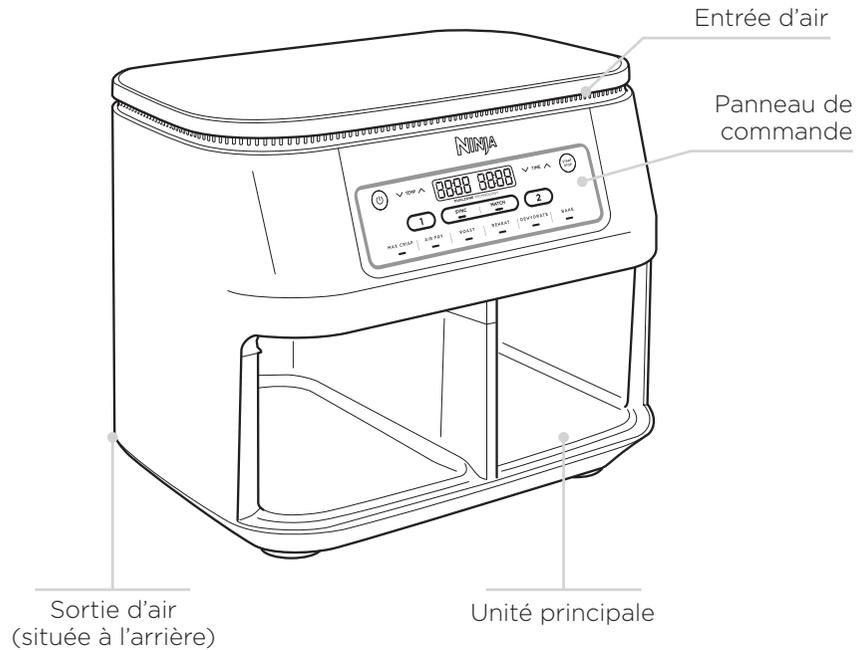


Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.



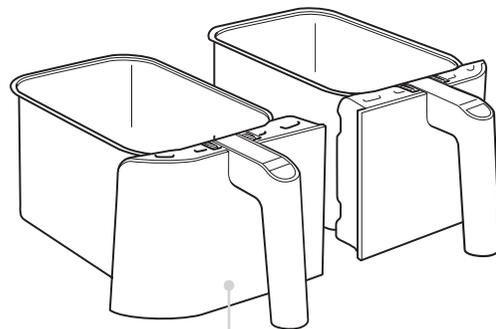
Pour usage intérieur et domestique uniquement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

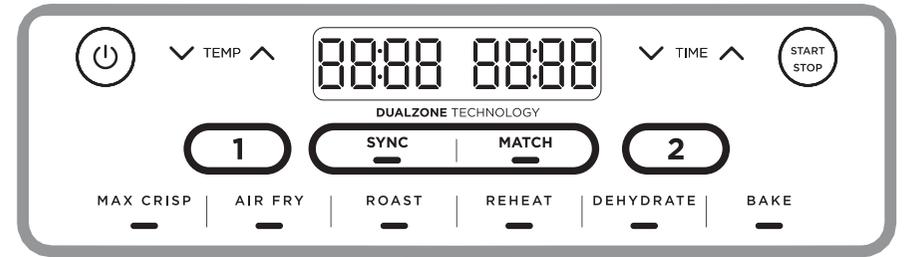


Plaques de Cuisson Anti-adhésives

Lors de la cuisson avec la plaque, veillez à toujours insérer la plaque dans le fond du tiroir. Lavable au lave-vaisselle. Les pieds en silicone peuvent être soumis à une température de 300 °C.



Tiroirs Anti-adhésifs (lavables au lave-vaisselle)



Lors du réglage de l'heure, l'écran numérique affiche HH:MM.

BOUTONS DE FONCTIONS

MAX CRISP : Le meilleur pour les aliments surgelés tels que les frites et les nuggets de poulet.

AIR FRY (FRIRE À L'AIR CHAUD) : Utilisez cette fonction pour donner du croustillant à vos aliments, avec peu ou pas d'huile.

ROAST (RÔTIR) : Utilisez cet appareil comme four pour des viandes tendres et bien plus encore.

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

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

BAKE (CUIRE) : Créez des pâtisseries et des desserts gourmands.

BOUTONS DE COMMANDE

- ① Contrôlez la sortie pour le tiroir de gauche (compartiment 1).
- ② Contrôlez la sortie pour le tiroir de droite (compartiment 2).

Flèches TEMP : Utilisez les flèches haut et bas pour ajuster la température de cuisson avant ou pendant la cuisson.

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

Bouton SYNC : Synchronise automatiquement les temps de cuisson pour s'assurer que les deux compartiments terminent au même moment, même s'ils ont des temps de cuisson différents.

Bouton MATCH : Fait automatiquement coïncider les paramètres du compartiment 2 avec ceux du compartiment 1 pour cuire une plus grande quantité du même aliment, ou cuire différents aliments en utilisant la même fonction, la même température et le même temps.

Bouton START/STOP : Après avoir sélectionné la durée et la température, démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton START/STOP.

Bouton d'alimentation : Le bouton permet de mettre l'appareil en marche, mais aussi de l'éteindre et d'arrêter toutes les fonctions de cuisson.

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

MODE HOLD : « Hold » s'affiche sur l'unité lorsque l'appareil est en mode SYNC. La cuisson sera lancée dans un compartiment, tandis que l'autre compartiment sera mis en attente jusqu'à ce que les temps de cuisson soient synchronisés.

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 les tiroirs et les plaques de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez minutieusement. Les tiroirs et les plaques de cuisson sont les **SEULES** pièces qui vont au lave-vaisselle. Cependant, pour prolonger la durée de vie des tiroirs, nous recommandons le lavage à la main. Ne lavez **JAMAIS** l'unité principale au lave-vaisselle.

CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE AIR FRYER

VEUILLEZ CONSULTER LE GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE POUR LES RECETTES ET LES TABLEAUX DE CUISSON

CUISINER AVEC LA TECHNOLOGIE DUALZONE

La technologie DualZone utilise deux compartiments de cuisson pour augmenter la polyvalence de l'appareil. La fonction Sync garantit que, peu importe leurs paramètres de cuisson, les deux compartiments termineront et seront prêts à servir en même temps.

Pour des instructions détaillées sur l'utilisation de chaque fonction, consultez les pages 25 à 28.

SYNC

Pour terminer la cuisson en même temps lorsque les aliments ont des temps, températures ou modes de cuisson différents :

- 1 Placez les ingrédients dans les tiroirs, puis insérez les tiroirs dans l'appareil.
- 2 Le compartiment 1 continuera à être éclairé. Sélectionnez la fonction de cuisson désirée. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température, et utilisez les flèches TIME pour régler le temps.



- 3 Sélectionnez le compartiment 2, puis sélectionnez la fonction de cuisson désirée. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température, et utilisez les flèches TIME pour régler l'heure.



REMARQUE : Vous pouvez sélectionner une fonction différente pour le compartiment 2.

- 4 Appuyez sur SYNC, puis sur le bouton START/STOP pour commencer la cuisson dans le compartiment avec le temps le plus long. L'autre compartiment affichera **Hold**. Lorsque les deux compartiments affichent le même temps restant, l'appareil émet un bip et active le deuxième compartiment.



REMARQUE : Si vous voyez que la nourriture dans l'un des compartiments est prête avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez **ARRÊTER UN COMPARTIMENT**. Sélectionnez ce compartiment, puis appuyez sur START/STOP. Voir page 9 pour plus d'instructions.

- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.



- 6 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des ustensiles/pincettes avec des embouts en silicone. Ne déposez **JAMAIS** le tiroir sur le dessus de l'appareil.

FAIRE CORRESPONDRE

Pour cuire une plus grande quantité du même aliment, ou cuire différents aliments en utilisant la même fonction, la même température et le même temps :

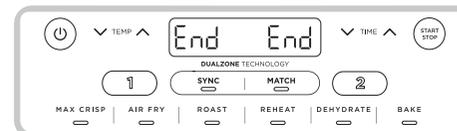
- 1 Placez les ingrédients dans les tiroirs, puis insérez les tiroirs dans l'appareil.
- 2 Le compartiment 1 continuera à être éclairé. Sélectionnez la fonction de cuisson désirée. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température, et utilisez les flèches TIME pour régler l'heure.



- 3 Appuyez sur le bouton MATCH pour copier les paramètres du compartiment 1 dans le compartiment 2. Appuyez ensuite sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson dans les deux compartiments.



- 4 «End» s'affichera sur les deux écrans pour indiquer que la cuisson est terminée simultanément.



- 5 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des ustensiles/pincettes avec des embouts en silicone.

Démarrer la cuisson des deux compartiments en même temps, avec la fin à des moments différents :

- 1 Sélectionnez le compartiment 1, puis sélectionnez la fonction désirée. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 2 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps.



- 3 Sélectionnez le compartiment 2, puis répétez les étapes 1 et 2.



- 4 Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson dans les deux compartiments.



REMARQUE : Si vous voyez que la nourriture dans l'un des compartiments est prête avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez **ARRÊTER UN COMPARTIMENT**. Sélectionnez ce compartiment, puis appuyez sur START/STOP. Voir page 9 pour plus d'instructions.

- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.

- 6 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des ustensiles/pincettes avec des embouts en silicone.

ARRÊTER LA CUISSON DANS UN COMPARTIMENT (LORS DE L'UTILISATION DES DEUX COMPARTIMENTS)

- 1 Sélectionnez le compartiment que vous souhaitez arrêter.



- 2 Appuyez sur START/STOP pour arrêter la cuisson.



- 3 « End » s'affichera à l'écran. La cuisson se poursuivra dans l'autre compartiment.



METTRE LA CUISSON EN PAUSE

La cuisson s'arrête automatiquement lorsqu'un tiroir est retiré. Réinsérez le tiroir pour reprendre la cuisson.

EN MODE SYNC ou MATCH

Si vous ouvrez un tiroir, l'autre tiroir sera automatiquement mis en pause afin que la cuisson finisse en même temps. Réinsérez le tiroir pour continuer la cuisson dans les deux compartiments.

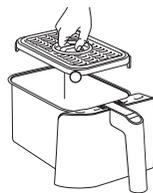
REMARQUE : Si pendant la cuisson, un tiroir est retiré pendant plus d'une minute, l'appareil s'éteint automatiquement. Vous devrez reprogrammer chaque compartiment pour reprendre la cuisson.

CUISINER DANS UN SEUL COMPARTIMENT

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

Max Crisp

- 1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir, placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.



- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez MAX CRISP.



- 3 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum de 30 minutes. Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson.



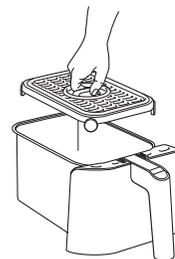
- 4 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.



- 5 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

Frir à l'air chaud

- 1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir, placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.



- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez AIR FRY.



- 3 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.

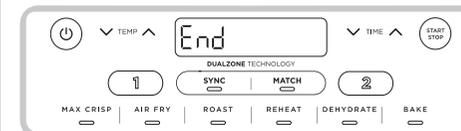


- 4 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson.



REMARQUE : Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le tiroir et remuer ou mélanger les ingrédients pour obtenir un croustillant parfait.

- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.



- 6 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE AIR FRYER - SUITE

Rôtir

- 1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.



- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez ROAST.



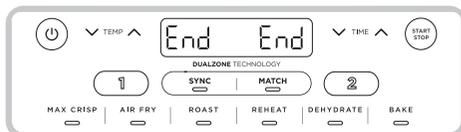
- 3 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 4 Utilisez les flèches TIME 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 pour démarrer la cuisson.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.



- 6 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des ustensiles/pincettes avec des embouts en silicone.

Réchauffer

- 1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir puis insérez le tiroir dans l'appareil.



- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez REHEAT.



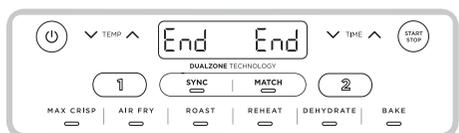
- 3 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 4 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps de réchauffage par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer le réchauffage.



- 5 Lorsque le réchauffage est terminé, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.



- 6 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des ustensiles/pincettes avec des embouts en silicone.

Déshydrater

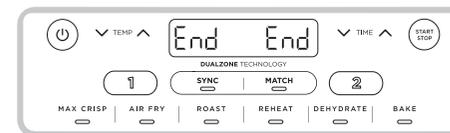
- 1 Introduisez une seule couche d'ingrédients dans le tiroir. Installez ensuite la grille de cuisson dans le tiroir sur les ingrédients, puis placez-y une seconde couche d'ingrédients.
- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez DEHYDRATE. La température par défaut apparaîtra sur l'écran. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 3 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers de 15 minutes de 1 à 12 heures. Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer la déshydratation.



- 4 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.



- 5 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des ustensiles/pincettes avec des embouts en silicone.

Cuire au four

- 1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.



- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez BAKE.



REMARQUE : Pour vos recettes utilisant un four traditionnel, réduisez la température de 10 °C.

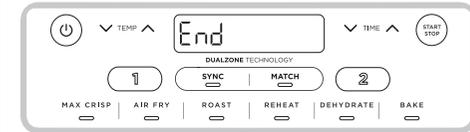
- 3 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 4 Utilisez les flèches TIME 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 pour démarrer la cuisson.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.



- 6 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des ustensiles/pincettes avec des embouts en silicone.

L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation. Débranchez l'appareil de la prise de courant et attendez qu'il refroidisse totalement avant de le nettoyer.

| Pièce/Accessoire | Méthode de nettoyage | Lavable au lave-vaisselle ? |
|-------------------------------|---|-----------------------------|
| Unité principale | Pour nettoyer l'unité principale et le panneau de commandes, essuyez-les avec un chiffon humide REMARQUE : Ne JAMAIS immerger l'unité principale dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne JAMAIS laver l'unité principale ou le tiroir au lave-vaisselle. | Non |
| Tiroirs et plaques de cuisson | Les tiroirs et les plaques de cuisson peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à la main. Laissez toutes les pièces sécher à l'air libre ou essuyez-les après le nettoyage à la main. Pour prolonger la durée de vie des tiroirs, nous vous recommandons de les laver à la main. | Oui |

Si des résidus alimentaires restent collés sur la grille de cuisson ou dans le tiroir, placez ces derniers dans un évier rempli d'eau chaude savonneuse, et laissez tremper.

CONSEILS PRATIQUES

- Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients soient disposés en une couche homogène au fond du tiroir, sans qu'ils ne se chevauchent. Si les ingrédients se chevauchent, assurez-vous de les remuer à la moitié du temps de cuisson.
- La durée et la température de cuisson peuvent être ajustées à tout moment lors de la cuisson. Sélectionnez simplement le compartiment que vous souhaitez ajuster, puis appuyez sur les flèches TEMP pour ajuster la température ou sur les flèches TIME pour ajuster le temps de cuisson.
- Pour vos recettes utilisant un four traditionnel, réduisez la température de 10 °C. Vérifiez régulièrement les aliments pour ne pas trop les faire cuire.
- 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 pics en bois.
- Les grilles de cuisson surélèvent les aliments dans le tiroir afin que l'air puisse circuler sous et autour des ingrédients, pour un croustillant homogène.
- 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.
- 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.
- 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 de la viande et du poisson.
- Pour de meilleurs résultats, retirez immédiatement les aliments à la fin du temps de cuisson pour éviter de trop les cuire.

- Pourquoi le mot « Shut » s'affiche-t-il sur l'écran ?**
Assurez-vous que les tiroirs sont entièrement insérés dans l'unité avant de sélectionner un programme de cuisson.
- Comment puis-je ajuster la température ou le temps lorsque j'utilise un seul compartiment ?**
Sélectionnez le compartiment actif, puis utilisez les flèches TEMP pour ajuster la température ou les flèches TIME pour ajuster le temps de cuisson.
- Comment puis-je ajuster la température ou le temps lorsque j'utilise les deux compartiments ?**
Sélectionnez le compartiment désiré, puis utilisez les flèches TEMP pour ajuster la température ou sur les flèches TIME pour ajuster le temps de cuisson.
- L'appareil a-t-il besoin d'être préchauffé ?** L'appareil n'a pas besoin d'être préchauffé.
- Puis-je faire cuire des aliments différents dans chaque compartiment sans risquer le mélange des goûts ?**
Oui, les deux compartiments sont autonomes, avec des éléments chauffants et des ventilateurs séparés.
- 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. Réinsérez le tiroir dans les 2 minutes pour reprendre la cuisson ou l'unité s'éteindra automatiquement.
- Comment faire pour arrêter un compartiment lorsque j'utilise les deux ?**
Pour arrêter un compartiment, appuyez d'abord sur le bouton du compartiment choisi, puis appuyez sur START/STOP. Pour arrêter les deux compartiments, appuyez simplement sur le bouton START/STOP.
- Puis-je poser le tiroir sur mon plan de travail ?**
Le tiroir 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 plaque de cuisson ?**
Utilisez la plaque de cuisson lorsque vous souhaitez que vos aliments soient bien croustillants. La plaque surélève les aliments dans le tiroir de manière à ce que l'air puisse circuler de partout et les cuire de façon uniforme.
- Pourquoi mes aliments n'ont-ils pas été entièrement cuits ?**
Assurez-vous que le tiroir 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 tiroir, sans qu'ils ne se chevauchent. Secouez le tiroir pour mélanger les ingrédients pour un croustillant uniforme. La durée et la température de cuisson peuvent être ajustées à tout moment lors de la cuisson. Il suffit d'utiliser les flèches TEMP pour ajuster la température ou les flèches TIME pour ajuster le temps de cuisson.
- Pourquoi mes aliments sont-ils brûlés ?**
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 certains ingrédients gonflent-ils lorsqu'on les fait frire à l'air chaud ?**
Le ventilateur de la friteuse à air chaud peut parfois déplacer les aliments légers. Utilisez des piques en bois pour fixer les aliments légers en vrac, comme la tranche de pain supérieure d'un sandwich.
- 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. Faites en sorte que la chapelure ait bien adhéré sur les ingrédients panés pour que les miettes ne soient pas soufflées par le ventilateur.
- Pourquoi le dispositif émet-il un signal sonore ?**
Pour indiquer que la cuisson des aliments est terminée ou que l'autre compartiment a commencé à cuire.
- Pourquoi l'écran d'affichage est-il devenu noir ?**
L'appareil est en mode veille. Appuyez sur le bouton d'alimentation © pour le rallumer.
- Pourquoi la lettre « E » s'affiche-t-elle 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 :

- 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.