

NINJA[®]

Foodi[®]

SP101EU

NOTICE D'UTILISATION

MINI FOUR MULTIFONCTION 8-EN-1



MERCI

pour votre achat d'un mini four multifonction 8-en-1 Ninja® Foodi®



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.eu

 Scannez le code QR avec un appareil mobile

NOTEZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conservez le reçu)

Boutique d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension
d'alimentation : 220-240v- 50-60 Hz
Watts : 2400 W

CONSEIL : Vous trouverez les numéros de modèle et de série sur l'étiquette du code QR située sous la base de l'appareil.



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 | 74 |
| Pièces | 76 |
| Placement des accessoires | 77 |
| Avant la première utilisation | 77 |
| Utilisation du panneau de commande | 78 |
| Fonctions | 79 |
| Panneau de commande et boutons de fonctionnement | 79 |
| Gestion du cordon d'alimentation | 80 |
| Accessoires vendus séparément | 80 |
| Utilisation de votre four multifonction Foodi® | 81 |
| Utilisation des fonctions de cuisson | 81 |
| Air Fry (Frire à l'air chaud) | 81 |
| Roast (Rôtir) | 82 |
| Grill (Cuire au gril) | 82 |
| Bake (Cuire au four) | 83 |
| Toast (Pain grillé) | 83 |
| Bagel (Faire des bagels) | 84 |
| Dehydrate (Déshydrater) | 84 |
| Keep Warm (Maintenir au chaud) | 84 |
| Nettoyage, entretien et stockage | 85 |
| Nettoyage quotidien | 85 |
| Nettoyage en profondeur | 85 |
| Rangement | 86 |
| Résolution des problèmes | 87 |
| FAQ | 87 |
| Enregistrement du produit | 88 |

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le four et ses accessoires.
- 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 Pour éliminer tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, jetez immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 4 Faites l'inventaire de tout le contenu pour vous assurer d'avoir toutes les pièces nécessaires pour faire fonctionner votre four correctement et en toute sécurité.
- 5 **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.
- 6 **NE JAMAIS** utiliser une prise se trouvant sous le plan de travail.
- 7 Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **Ne laissez pas l'appareil entre les mains d'enfants.** Redoublez de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 8 **NE PAS** laisser pendre le cordon sur les bords de tables ou de plans de travail, ou toucher les surfaces chaudes, y compris les plaques de cuisson et autres fours.
- 9 **NE JAMAIS** laisser le four sans surveillance pendant son utilisation.
- 10 **NE PAS** recouvrir la plaque ou toute partie du four avec une feuille métallique. Cela provoquera la surchauffe du four ou un incendie.
- 11 **NE JAMAIS** placer de feuille d'aluminium sur la plaque du four ou sur la grille. Cela piège la graisse et peut provoquer un incendie.
- 12 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.
- 13 **NE PAS** utiliser le four si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Inspecter régulièrement le four et le cordon d'alimentation. Si le four 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.
- 14 **NE PAS** couvrir les entrées ou les sorties d'air pendant que l'appareil fonctionne. Cela provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
- 15 **NE PAS** insérer quoi que ce soit dans les fentes de ventilation et ne pas les obstruer.
- 16 **NE PAS** placer d'articles sur la surface lorsque l'unité fonctionne, à l'exception des accessoires Ninja recommandés autorisés.
- 17 Avant de placer des accessoires dans le four, s'assurer qu'ils sont propres et secs.
- 18 Cet appareil est destiné à être utilisé exclusivement sur un plan de travail. **NE PAS** placer le four près du bord du plan de travail. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche.
- 19 Ce four est uniquement destiné à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- 20 **NE PAS** stocker quelque matériau que ce soit, autre que les accessoires fournis, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- 21 **NE PAS** utiliser l'appareil à l'extérieur. **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux.
- 22 **NE PAS** utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja.

- 23 Prévoir suffisamment d'espace au-dessus et sur les côtés du four pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.
- 24 Un incendie peut se produire si le four est couvert ou en contact avec des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des tentures, des murs ou autres, lorsqu'il est en fonctionnement. **NE PAS** placer quoi que ce soit sur le four pendant son fonctionnement.
- 25 Ce four a une porte en verre trempé et est plus résistant à la casse. Éviter de gratter la surface de la porte ou d'ébrécher les bords.
- 26 **NE PAS** utiliser le four sans support, sauf lors de l'utilisation du panier Air Fry.
- 27 **NE PAS** vaporiser tout type d'aérosol ou de parfum à l'intérieur du four pendant la cuisson.
- 28 Faire preuve de prudence lors de l'insertion et du retrait d'objets du four, en particulier lorsque celui-ci est chaud.
- 29 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.
- 30 Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de l'utilisation du four.
- 31 Ne placer **AUCUN** des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique, sacs de rôtissage et autres.
- 32 Il convient de faire preuve d'extrême prudence lors de l'utilisation de conteneurs fabriqués en matériaux autres que le métal ou le verre.
- 33 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Les surfaces du four sont portées à très haute température 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 et boutons prévus à cet effet.
- 34 Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Faire très attention lorsque le four contient des aliments chauds. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 35 Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier du four.
- 36 Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 37 Appuyer sur le bouton d'alimentation pour éteindre le four et laisser refroidir complètement avant de le nettoyer, de le déplacer et de le retourner pour le ranger.
- 38 Débrancher l'appareil après usage. Pour le débrancher, saisissez la fiche par sa partie principale et sortez-la de la prise. Ne le débranchez jamais en saisissant et en tirant sur le cordon d'alimentation flexible.
- 39 **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.
- 40 **NE PAS** utiliser le four comme source de chaleur ou pour sécher quoi que ce soit.



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.

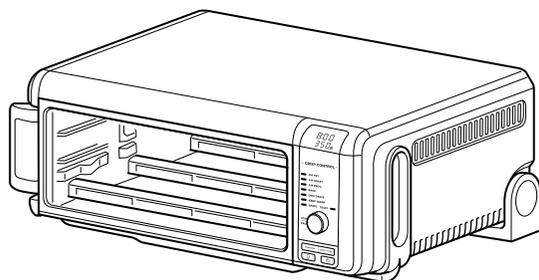


Pour usage intérieur et domestique uniquement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

A Unité principale

(cordon d'alimentation inclus non illustré)



B Panier Air Fry

(utiliser dans la position du rail supérieur)



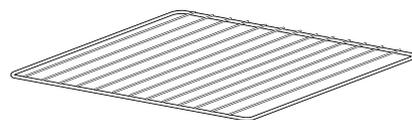
C Plaque du four

(toujours positionner au-dessus de la grille)



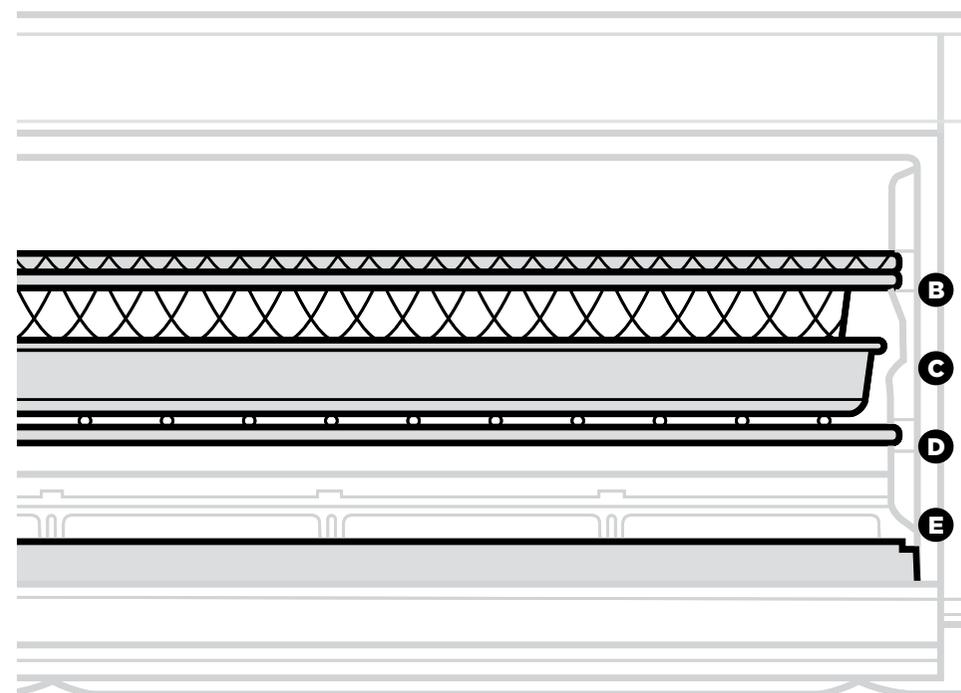
D Grille métallique

(maintenir dans la position du rail inférieur)



E Plateau à miettes amovible

(toujours placer en dessous de l'élément chauffant)

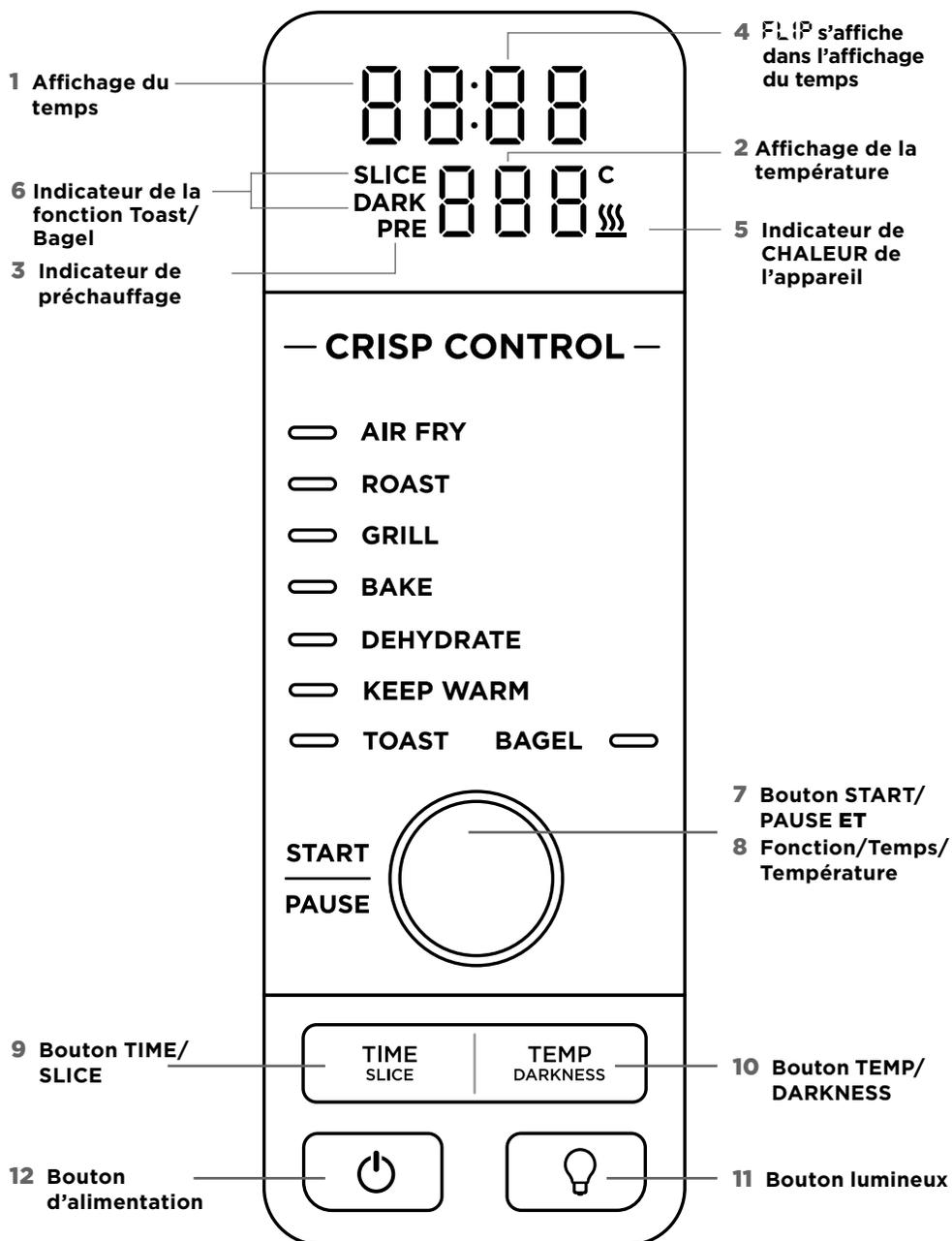


AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 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 Air Fry, le plaque du four, la grille métallique et la plaque à miettes amovible dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement. Ne mettez **EN AUCUN CAS** l'unité principale au lave-vaisselle.
- 4 Nous recommandons de placer tous les accessoires à l'intérieur du four et d'utiliser la fonction Air Fry à 200 °C pendant 20 minutes sans ajouter de nourriture. Assurez-vous que la zone est bien ventilée. Cela élimine les résidus d'emballage et les traces d'odeurs qui pourraient être présentes. Cela est totalement sûr et aucunement nuisible à la performance du four.

REMARQUE : Pour une durée de vie plus longue, nous recommandons de laver les accessoires à la main.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



FONCTIONS

AIR FRY (FRIRE À L'AIR CHAUD) : Cuisinez des aliments qui seraient traditionnellement frits, comme les ailes de poulet, les frites et les nuggets de poulet, avec peu, voire pas d'huile.

ROAST (RÔTIR) : Préparez un plat croustillant et parfaitement cuit à l'intérieur pour des plats de grande taille traditionnellement cuits au four, des viandes plus épaisses et des légumes rôtis.

GRILL (CUIRE AU GRIL) : Grillez viandes et poissons et faites dorer uniformément vos plats en cocottes.

BAKE (CUIRE AU FOUR) : Cuissez tous vos aliments de façon uniforme, de vos cookies préférés aux pizzas maison.

TOAST (PAIN GRILLÉ) : Faites griller uniformément jusqu'à 6 tranches de pain à votre niveau de croustillant idéal.

BAGEL (FAIRE DES BAGELS) : Toastez parfaitement jusqu'à 6 moitiés de bagels placées côté coupé de la tranche vers le haut sur la grille métallique.

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

KEEP WARM (MAINTENIR AU CHAUD) : Gardez les aliments au chaud jusqu'à 2 heures.

REMARQUE : Les fonctions DEHYDRATE et KEEP WARM ne sont pas incluses dans tous les modèles.

PANNEAU DE COMMANDE ET BOUTONS DE FONCTIONNEMENT

1 Affichage du temps : Affiche le temps de cuisson. Le temps diminue lorsque la cuisson est en cours.

2 Affichage de la température : Affiche la température de cuisson.

REMARQUE : Le temps et la température reviennent toujours au temps de cuisson et à la température qui ont été fixés lors de la dernière utilisation du four.

3 PRE clignote lorsque l'appareil est en préchauffage.

4 FLIP apparaît sur l'écran d'affichage du temps lorsque l'unité est suffisamment froide pour être retournée pour le stockage ou le nettoyage.

5 s'allume lorsque l'appareil est chaud et s'éteint lorsque le four est suffisamment froid pour être retourné pour le rangement ou le nettoyage.

6 SLICE et **DARK** s'allument lorsque vous utilisez la fonction Toast ou Bagel.

7 Bouton START/PAUSE (Démarrer/Pause) : Appuyez pour démarrer l'appareil ou le mettre en pause.

8 Fonction/Temp/Température : Tournez pour sélectionner une fonction de cuisson ou régler le temps et la température (ou le nombre de tranches et de niveaux de cuisson lors de l'utilisation des fonctions Toast et Bagel).

REMARQUE : Appuyez sur le bouton START/PAUSE et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour revenir à la sélection de fonction.

9 Bouton TIME/SLICE : Pour sélectionner un temps de cuisson, appuyez sur le bouton TIME, puis utilisez la molette pour régler le temps. Lorsque vous utilisez la fonction Toast ou Bagel, ce bouton ajuste le nombre de tranches au lieu du temps.

10 Bouton TEMP/DARKNESS : Pour régler la température, appuyez sur le bouton TEMP et utilisez la molette pour régler la température. Lorsque vous utilisez la fonction Toast ou Bagel, ce bouton ajuste le niveau de cuisson au lieu de la température.

REMARQUE : La durée et la température de cuisson peuvent être ajustées à tout moment lors de la cuisson.

11 **Bouton (lumière) :** Appuyez sur ce bouton pour allumer et éteindre l'éclairage intérieur du four.

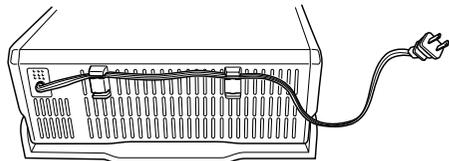
REMARQUE : Le voyant s'allume automatiquement quand il reste 30 secondes de temps de cuisson.

12 **Bouton (alimentation) :** Appuyez sur ce bouton pour allumer et éteindre l'appareil.

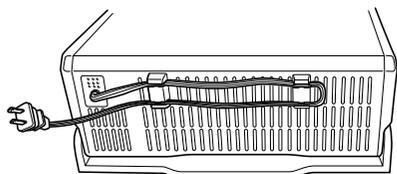
GESTION DU CORDON D'ALIMENTATION

Notre système de gestion des câbles est conçu pour ne pas interférer avec les fonctionnalités de pièces détachables du four.

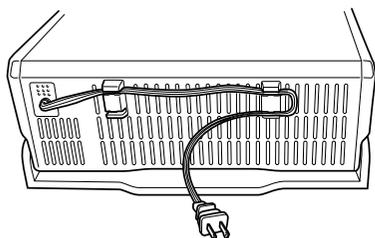
Option 1 Prise à gauche



Option 2 Prise à droite



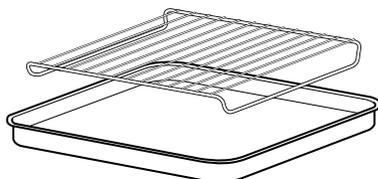
Option 3 Prise derrière le four



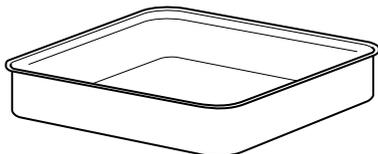
ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT

Nous proposons une gamme d'accessoires personnalisés pour votre four multifonction Ninja® Foodi®. Rendez-vous sur **ninjakitchen.eu** pour élargir votre horizon culinaire et faire passer vos talents de cuisinier(ère) au niveau supérieur.

- Grille pour grillade



- Plat cocotte/plat allant au four (5 cm de profondeur)



- Moule à cupcakes/muffins



UTILISATION DE VOTRE FOUR MULTIFONCTION FOODI®

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans le mur, remettez le four en position de cuisson et appuyez sur le bouton \odot .

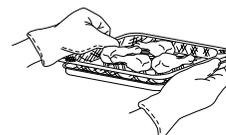
REMARQUE : L'appareil préchauffe rapidement, nous recommandons donc de préparer tous les ingrédients avant d'allumer le four.

Air Fry (Frire à l'air chaud)

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez la molette jusqu'à ce que l'option AIR FRY s'allume. Le réglage par défaut de la température et du temps de cuisson s'affichera.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE et utilisez la molette pour sélectionner votre temps de cuisson jusqu'à 1 heure. Pour régler le temps, appuyez à nouveau sur le bouton TIME/SLICE.
- 3 Appuyez ensuite sur le bouton TEMP/DARKNESS et utilisez la molette pour sélectionner une température entre 120 °C et 200 °C. Pour sélectionner la température, appuyez à nouveau sur le bouton TEMP/DARKNESS.
- 4 Appuyez sur le bouton START/PAUSE pour démarrer le préchauffage.
- 5 Placez les ingrédients dans le panier Air Fry. Si les ingrédients sont gras, huileux ou marinés, placez le panier sur la plaque du four.



Utilisez le panier Air Fry pour les ingrédients secs.

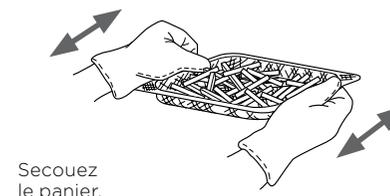


Pour les ingrédients gras, huileux ou marinés, placez la plaque de fou sous le panier Air Fry.

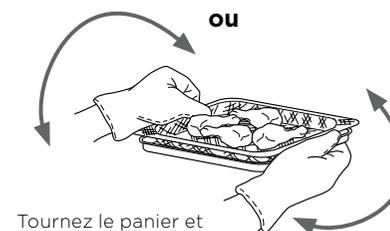
- 6 Faites glisser le panier dans les rails supérieurs du four. Si vous utilisez également le plaque du four, glissez-le dans le four en même temps, avec le panier sur les rails supérieurs et la plaque sur la grille située sous le panier. Fermez la porte du four.

REMARQUE : La minuterie démarre dès que l'appareil est préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à entrer dans le four, tournez simplement la molette pour ajouter plus de temps.

- 7 Pour un doré et un croustillant plus uniformes, mélangez les ingrédients ou tournez le panier à 180° au cours du cycle de cuisson.



Secouez le panier.



Tournez le panier et la plaque de four à 180°.

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

UTILISATION DE VOTRE FOUR MULTIFONCTION FOODI® - SUITE

Roast (Rôtir)

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez la molette jusqu'à ce que ROAST s'allume. Le réglage par défaut de la température et du temps de cuisson s'affichera.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE et utilisez la molette pour sélectionner votre temps de cuisson jusqu'à 2 heures. Pour définir le temps, appuyez à nouveau sur TIME/SLICE.

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

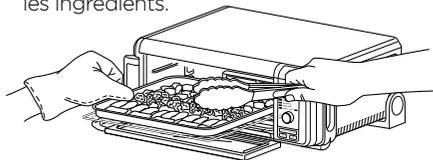
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS et utilisez la molette pour régler une température comprise entre 120 °C et 230 °C. Pour sélectionner la température, appuyez à nouveau sur le bouton TEMP/DARKNESS.
- 4 Appuyez sur le bouton START/PAUSE pour démarrer le préchauffage.

REMARQUE : Les aliments cuisent plus rapidement avec la fonction Air Roast qu'avec la fonction Bake. Pour les recettes traditionnelles du four, nous recommandons donc de réduire le temps de cuisson de 30 % et de baisser la température de 10 °C.

- 5 Placez les ingrédients sur la plaque du four. Lorsque l'appareil émet un signal sonore pour indiquer qu'il est préchauffé, placez immédiatement la plaque du four sur la grille. Fermez la porte du four.

REMARQUE : La minuterie démarre dès que l'appareil est préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à entrer dans le four, tournez simplement la molette pour ajouter plus de temps.

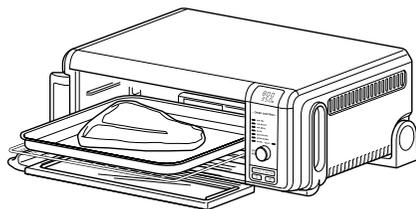
- 6 Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte du four pour surveiller ou retourner les ingrédients.



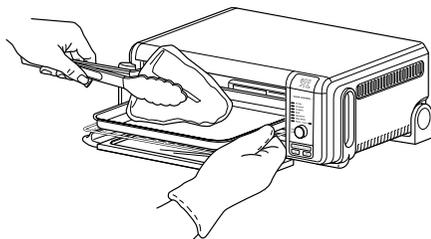
- 7 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip).

Grill (Griller)

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez la molette jusqu'à ce que GRILL s'allume. Le réglage par défaut de la température et du temps de cuisson s'affichera.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE et utilisez la molette pour sélectionner votre temps de cuisson jusqu'à 30 minutes. Pour régler le temps, appuyez à nouveau sur le bouton TIME/SLICE.
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS et utilisez la molette pour régler HI ou LO. Pour sélectionner la température, appuyez à nouveau sur le bouton TEMP/DARKNESS.
- 4 Placez les ingrédients sur la plaque du four. Placez la sur la grille et fermez la porte du four. Appuyez sur START/PAUSE pour commencer la cuisson.



- 5 Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte du four pour surveiller ou retourner les ingrédients.



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

Bake (Cuire au four)

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez la molette jusqu'à ce que ROAST s'allume. Le réglage par défaut de la température et du temps de cuisson s'affichera.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE et utilisez la molette pour choisir votre temps de cuisson jusqu'à 2 heures. Pour sélectionner le temps, appuyez à nouveau sur le bouton TIME/SLICE.

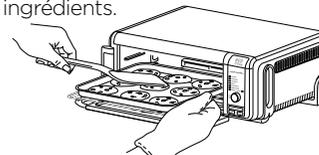
REMARQUE : Si l'appareil fonctionne pendant moins d'une heure, l'horloge indique le temps restant en minutes et en secondes. Si l'appareil fonctionne pendant plus d'une heure, l'horloge indique le temps restant en heures et en minutes.

- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS et utilisez la molette pour régler une température comprise entre 120 °C et 230 °C. Pour sélectionner la température, appuyez à nouveau sur le bouton TEMP/DARKNESS.
- 4 Appuyez sur le bouton START/PAUSE pour démarrer le préchauffage.
- 5 Les ingrédients sur la plaque du four. Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé, placez immédiatement la plaque du four sur la grille. Fermez la porte du four.

REMARQUE : La minuterie démarre dès que l'appareil est préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à entrer dans le four, tournez simplement la molette pour ajouter plus de temps.



- 6 Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte du four pour surveiller ou retourner les ingrédients.



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

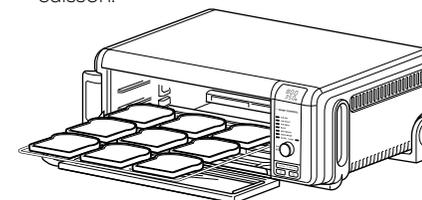
REMARQUE : Pour de meilleurs résultats avec certaines préparations comme les cookies, placez du papier sulfurisé sur la plaque de four Ninja

Toast (Pain grillé)

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez la molette jusqu'à ce que TOAST s'allume. Le nombre de tranches et le temps de cuisson par défaut s'affichent.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE et utilisez la molette pour sélectionner le nombre de tranches de pain. Vous pouvez faire griller jusqu'à 9 tranches en même temps. Pour définir le nombre de tranches, appuyez à nouveau sur le bouton TIME/SLICE.
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS et utilisez la molette pour régler un niveau de cuisson. Pour sélectionner le niveau de cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton TEMP/DARKNESS.

REMARQUE : Aucun réglage de température n'est disponible pour la fonction Toast, et l'unité ne préchauffe pas en mode Toast. Il est très important de sélectionner le nombre exact de tranches afin d'éviter de faire trop ou trop peu cuire.

- 4 Placez les tranches de pain sur la grille. Fermez la porte du four et appuyez sur START/PAUSE pour commencer la cuisson.



- 5 Il n'est pas nécessaire de retourner les tranches pendant la cuisson. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip).

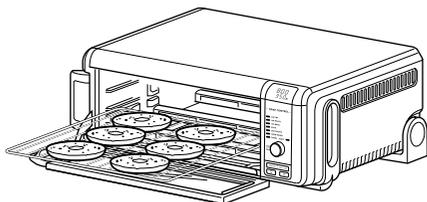
UTILISATION DE VOTRE FOUR MULTIFONCTION Foodi® - SUITE

Bagel (Faire des bagels)

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez la molette jusqu'à ce que BAGEL s'allume. Le nombre de tranches et de niveau de cuisson par défaut s'affichent.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE et utilisez la molette pour sélectionner le nombre de tranches. Vous pouvez griller jusqu'à 6 tranches de bagel en même temps. Pour définir le nombre de tranches, appuyez à nouveau sur le bouton TIME/SLICE.
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS et utilisez la molette pour régler un niveau de cuisson. Pour sélectionner le niveau de cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton TEMP/DARKNESS.

REMARQUE : Aucun réglage de température n'est disponible pour la fonction Bagel, et l'unité ne préchauffe pas en mode Bagel. Il est très important de sélectionner le nombre exact de tranches afin d'éviter de faire trop ou trop peu cuire.

- 4 Placez les tranches de bagel, côté coupé vers le haut, sur la grille métallique. Fermez la porte du four et appuyez sur START/PAUSE pour commencer la cuisson.

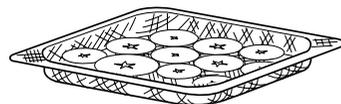


- 5 Il n'est pas nécessaire de retourner les tranches pendant la cuisson. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip).

Dehydrate (Déshydrater)

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez la molette jusqu'à ce que DEHYDRATE s'allume. Le réglage par défaut de la température et du temps de cuisson s'affichera.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE et utilisez la molette pour régler un temps de cuisson jusqu'à 12 heures. Pour sélectionner le temps, appuyez à nouveau sur le bouton TIME/SLICE.

- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS et utilisez la molette pour sélectionner une température comprise entre 40 °C et 90 °C. Pour régler la température, appuyez à nouveau sur le bouton TEMP/DARKNESS.
- 4 Placez les ingrédients dans le panier Air Fry et placez le panier dans le four. Fermez la porte du four et appuyez sur START/PAUSE pour commencer la cuisson.



- 5 Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte du four pour surveiller ou retourner les ingrédients.
- 6 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip).

Keep Warm (Maintenir au chaud)

REMARQUE : La fonction Keep Warm n'est pas incluse sur tous les modèles.

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez la molette jusqu'à ce que KEEP WARM s'allume. Le réglage par défaut du temps s'affichera.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE et utilisez la molette pour régler un temps de cuisson jusqu'à 2 heures. Pour sélectionner le temps, appuyez à nouveau sur le bouton TIME/SLICE.

REMARQUE : Aucune sélection de température n'est disponible pour la fonction Keep Warm.

- 3 Placez les aliments sur la plaque du four ou dans un récipient allant au four et placez-le sur la grille. Fermez la porte du four et appuyez sur START/PAUSE pour commencer à réchauffer.

REMARQUE : L'appareil ne chauffe pas en mode Keep Warm.

- 4 Une fois terminé le temps de réchauffement, l'appareil émettra un signal sonore (bip).

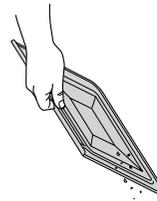
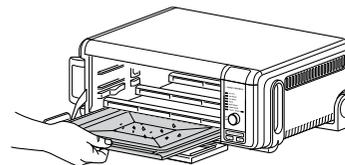
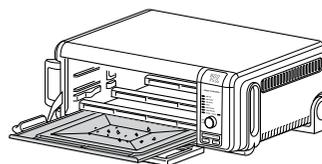
NETTOYAGE, ENTRETIEN ET STOCKAGE

NETTOYAGE QUOTIDIEN

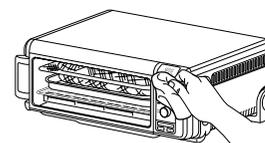
L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

- 1 Débranchez l'unité de la prise et laissez-la refroidir avant le nettoyage.
- 2 Videz la plaque à miettes en le faisant glisser hors du four lorsque le four est en position rabattue.

REMARQUE : Videz fréquemment la plaque à miettes. Lavez-le à la main si nécessaire.

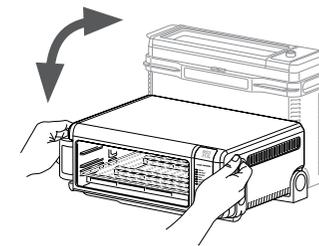


- 3 Pour nettoyer les éclaboussures de nourriture sur les parois intérieures de l'appareil, essuyez-les avec une éponge douce et humide.
- 4 Pour nettoyer l'extérieur de l'unité principale et le panneau de commandes, essuyez-les avec un chiffon humide. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution de pulvérisation douce peut être utilisé. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur la surface du four, avant le nettoyage.

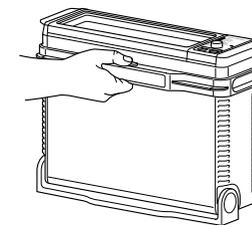


NETTOYAGE EN PROFONDEUR

- 1 Débranchez l'unité de la prise et laissez-la refroidir avant le nettoyage.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'unité, y compris la plaque à miettes, et lavez-les séparément. Utilisez une brosse de nettoyage non abrasive pour laver plus soigneusement le panier Air Fry.
- 3 Remettez le four en position de rangement.

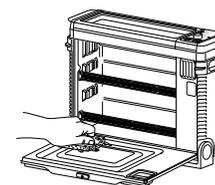


- 4 Appuyez sur le bouton-poussoir pour retirer la porte arrière et accéder à l'intérieur du four.



- 5 Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour laver l'intérieur du four. **NE PAS** utiliser des nettoyants abrasifs, de brosses de nettoyage ou de nettoyants chimiques, car ils endommageront le four.

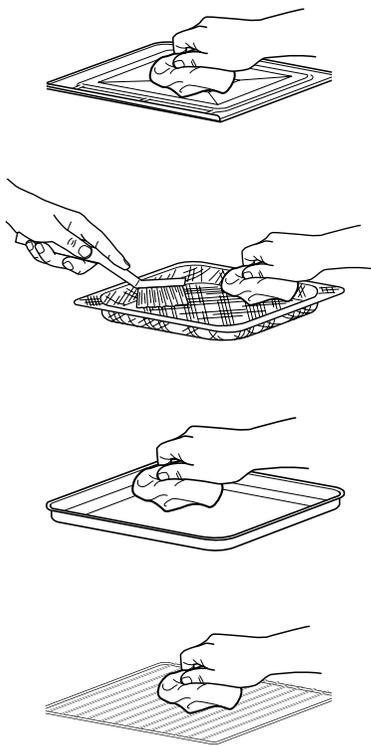
ATTENTION : NE JAMAIS mettre le corps de l'appareil dans le lave-vaisselle, ni l'immerger dans l'eau ou tout autre liquide.



Suite à la page suivante

NETTOYAGE, ENTRETIEN ET STOCKAGE - SUITE

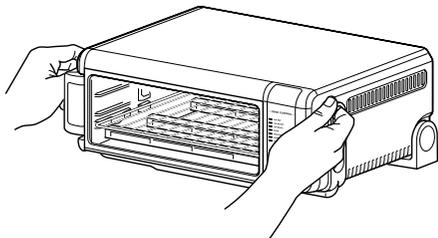
- 6 Pour prolonger l'utilisation des accessoires, lavez-les à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- 7 Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remettre dans le four.



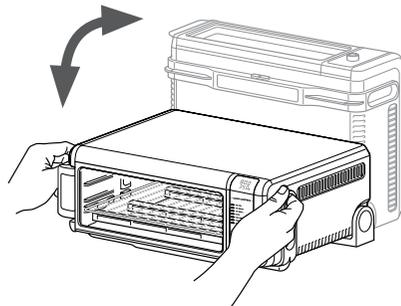
REMARQUE: Pour un nettoyage en profondeur, laissez tremper les accessoires dans de l'eau chaude et savonneuse pendant une nuit, puis nettoyez-les à l'aide d'une brosse non abrasive ou d'une éponge.

RANGEMENT

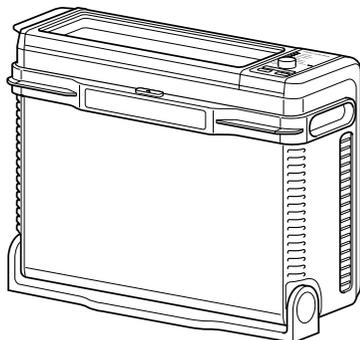
- 1 **NE PAS** retourner le four lorsque  est allumé. Attendez que le four refroidisse avant de le manipuler. Maintenez les poignées de chaque côté de l'unité.



- 2 Soulevez et retournez l'unité vers le haut.



- 3 Laissez l'unité en position verticale lors du stockage ou pour un nettoyage approfondi.



RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

MESSAGES D'ERREUR

« CALL CUSr SrVC » suivi de « Er1 » à « Er7 »

Mettez l'appareil hors tension et appelez le service clientèle au **0800 862 0453**. Afin de faciliter notre démarche d'assistance, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur ninjakitchen.eu et garder le produit à portée de main lorsque vous nous appelez.

FAQ

Pourquoi le four ne s'allume-t-il pas ?

- Le four doit être en position rabattue afin de pouvoir être branché.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise.
- Insérez le cordon d'alimentation dans une autre prise.
- Réinitialisez le disjoncteur si nécessaire.
- Appuyez sur le bouton Marche.

Puis-je utiliser la plaque du four au lieu du panier Air Fry avec la fonction Air Fry ?

- Oui, mais les résultats de croustillant peuvent varier.

Dois-je ajuster les temps de cuisson et les températures des recettes traditionnelles du four ?

- Lors de la préparation de recettes traditionnelles du four à l'aide de la fonction Roast, réduisez le temps de cuisson de 30 % et la température de 10 °C.

Puis-je restaurer les paramètres par défaut de l'unité ?

- Le four mémorise le dernier réglage utilisé pour chaque fonction, même si vous le débranchez. Pour restaurer les paramètres par défaut du four pour chaque fonction, appuyez sur les boutons TIME/SLICE et TEMP/DARKNESS simultanément pendant 5 secondes.

Pourquoi les éléments chauffants semblent-ils s'allumer et s'éteindre ?

- C'est normal. Le four est conçu pour contrôler la température avec précision pour chaque fonction en ajustant les niveaux de puissance des éléments chauffants.

Pourquoi de la vapeur sort-elle de la porte du four ?

- C'est normal. La porte est ventilée pour libérer la vapeur créée par les aliments avec une haute teneur en humidité.

Pourquoi de l'eau s'égoutte-t-elle sur le plan de travail sous la porte du four ?

- C'est normal. La condensation créée par les aliments à teneur élevée en humidité (comme les pains congelés) peut couler sur la paroi intérieure de la porte et s'égoutter sur le plan de travail.

Pourquoi y a-t-il des bruits provenant du panneau de commande ?

- Lorsque le four est chaud, un ventilateur s'allume pour refroidir le panneau de commande.

Peut-on utiliser papier aluminium ou papier cuisson ?

- N'utilisez pas de papier aluminium. Le papier sulfurisé est toutefois recommandé pour la cuisson au four ou pour ne pas salir votre plaque.

Les accessoires peuvent-ils passer au lave-vaisselle ?

- Pour une durée de vie plus longue, nous recommandons de laver les accessoires à la main. Pour les résidus collés, laissez tremper avant de nettoyer.

GARANTIE LIMITÉE À DEUX (2) ANS (GARANTIES LÉGALES ET GARANTIE COMMERCIALE NINJA DE 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 une garantie commerciale Ninja de 2 ans, afin de vous offrir la possibilité d'exercer votre garantie auprès de nos revendeurs ou auprès de Ninja directement. 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 m'enregistrer afin de faciliter l'utilisation de ma garantie Ninja ?

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, "(garanties légales et garantie commerciale parallèle Ninja de deux ans - la garantie des vices cachés pouvant s'exercer dans les 2 ans suivant la découverte du vice).
- 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, votre Produit bénéficie d'une garantie de deux ans (garanties légales et garantie commerciale parallèle Ninja 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.

Indépendamment de la garantie commerciale, le vendeur reste tenu de la garantie légale de conformité et de celle relative aux défauts de la chose vendue

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.

Article L 217-4 du Code de la consommation : Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à

sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L 217-5 du Code de la consommation : Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L 217-12 du Code de la consommation : L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article L 217-16 du Code de la consommation : Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article 1641 du Code civil : Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage

auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648, al.1er du Code civil : L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.