



DEUTSCH

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

FOODI und NINJA sind eingetragene Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

FOODI et NINJA sont des marques déposées de Shark Ninja Operating LLC

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

ENGLISH

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

FOODI og NINJA er registrerede varemærker tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

ESPAÑOL

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

FOODI y NINJA son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

ITALIANO

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

FOODI e NINJA sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

SharkNinja Europe Limited,
3150 Century Way,
Thorpe Park,
Leeds,
LS15 8ZB, UK
ninjakitchen.eu

OL750EU_IB_MP_210910_MV1_ALL_LANGUAGES

NEDERLANDS

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

FOODI en NINJA zijn geregistreerd handelsmerken van SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC.

GEDRUKT IN CHINA

NORSK

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

FOODI og NINJA er registrert varemærker som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUESE

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

FOODI e NINJA são marcas registradas da Shark Ninja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

FOODI ja NINJA on SharkNinja Operating LLC in rekisteröity tavaramerkki.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

FOODI och NINJA är ett registrerat varumärke som tillhör SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

SharkNinja Germany GmbH,
c/o Regus Management GmbH,
Excellent Business Center 10.+11. Stock,
Westhafenplatz 1,
60327 Frankfurt am Main, Germany
ninjakitchen.eu

NINJA® Foodi®

Multicuisineur Smartlid

OL750EU

NOTICE D'UTILISATION ET GARANTIE NINJA



MERCI

d'avoir acheté un Multicuseur SmartLid Ninja® Foodi® Max



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.eu

 Scannez le QR code 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 : 230 V~, 50 Hz

Watts : 1760 W

Volume : 7,5 L

Groupe de liquides : 2

PS: 40 kPa

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



Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers. Pour prévenir une éventuelle nocivité pour l'environnement ou la santé résultant d'une élimination non conforme des déchets, recyclez l'appareil de manière responsable afin de favoriser la réutilisation durable des matériaux. Pour renvoyer votre appareil usagé, utilisez les systèmes de retour et de collecte, ou contactez le détaillant auprès duquel cet appareil a été acheté. Celui-ci pourra procéder au recyclage de cet appareil dans le respect de l'environnement.

SOMMAIRE

Mises en garde importantes	35
Pièces et accessoires	39
Instructions d'assemblage des accessoires	41
Utilisation du curseur SmartLid	41
Utilisation du panneau de commande	42
Programmes de cuisson	42
Boutons de commande	42
Avant la première utilisation	43
Mise en place du récupérateur de condensation	43
Retrait et remise en place du bouchon anti-obstruction	43
Utilisation de la thermosonde numérique Ninja® Foodi® ...	44
Utilisation du multicuseur SmartLid Ninja® Foodi® Max ...	46
Utilisation des fonctions de cuisson sous pression	47
Essai à l'eau : Démarrage de la cuisson sous pression	47
Décompression automatique	48
Mise sous pression	48
Utilisation du programme Pressure (Cuire sous pression)	48
Utilisation des programmes Combi-Steam (Combi-Vapeur) ...	49
Steam Meals (Repas vapeur)	49
Steam Air Fry (Frire & Vapeur)	50
Steam Bake (Cuire au four & Vapeur)	51
Steam Bread (Pain & Vapeur)	52
Utilisation des programmes Air Fry/Cooker (Friteuse/Cuiseur)	53
Air Fry (Frire sans huile)	53
Grill (Griller)	54
Bake (Cuire au four)	55
Dehydrate (Déshydrater)	55
Prove (Faire lever)	56
Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter)	56
Steam (Cuire à la vapeur)	57
Slow Cook (Mijoter)	57
Yogurt (Yaourt)	58
Nettoyage et entretien	59
Nettoyage : lavage au lave-vaisselle ou à la main	59
Retrait et remise en place du joint en silicone	59
Nettoyage du couvercle	60
Guide de dépannage	61
Conseils pratiques	62
Enregistrement du produit	63

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

⚠ AVERTISSEMENT

- 1 Pour éliminer tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, jetez immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 2 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées et 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 **NE PAS** placer l'appareil sur une surface chaude, y compris sur ou à proximité de plaques de cuisson électriques ou au gaz chaudes, ou dans un four chaud.
- 4 Prévoir un espace d'au moins 15 cm au-dessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.
- 5 Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser les enfants jouer avec l'appareil ou l'utiliser. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 6 Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. **NE PAS** laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- 7 Se servir **UNIQUEMENT** de la poignée à l'avant de l'appareil pour soulever le couvercle. **NE PAS** soulever le couvercle par les côtés : de la vapeur brûlante s'évacue à cet endroit.
- 8 **NE PAS** utiliser l'appareil sans la cuve de cuisson.
- 9 **NE JAMAIS** connecter cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande indépendant.
- 10 Avant de placer la cuve de cuisson amovible dans le corps de l'appareil, s'assurer que la cuve et le corps de l'appareil sont propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
- 11 Si la cuve de cuisson amovible est vide, **NE PAS** la chauffer pendant plus de 10 minutes. Cela pourrait endommager la surface de cuisson.
- 12 **NE PAS** utiliser cet appareil pour de la friture à bain d'huile.
- 13 **NE PAS** couvrir les soupapes de décompression.
- 14 **NE PAS** faire sauter ou frire d'aliments dans l'huile pendant la cuisson sous pression.
- 15 Il convient de faire preuve de prudence lorsque l'on saisit ou fait sauter des aliments. Éloigner les mains et le visage de la cuve de cuisson amovible, en particulier lors de l'ajout d'ingrédients, en raison du risque de projection d'huile chaude.
- 16 Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. **NE PAS** l'utiliser dans un véhicule en mouvement ou sur un bateau. **NE PAS** utiliser l'appareil à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- 17 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** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation. **NE PAS** placer l'appareil sur une cuisinière électrique.
- 18 **NE PAS** utiliser l'appareil si le câble 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 client.
- 19 **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- 20 Avant toute utilisation, **TOUJOURS** vérifier qu'il n'y a pas d'obstruction au niveau de la soupape de décompression et de la soupape à flotteur, et les nettoyer si nécessaire. Les aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlée, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaroni, la rhubarbe ou les spaghetti peuvent produire de la mousse, de l'écume et des gicllements lorsqu'ils sont cuits sous pression, ce qui peut obturer la soupape de décompression. Ces aliments et autres aliments similaires (tels que les légumes déshydratés, haricots, céréales et le riz) augmentant de volume à la cuisson ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur, à moins de suivre une recette Ninja® Foodi®.

- 21 Lors de la cuisson sous pression d'aliments augmentant de volume (légumes déshydratés, haricots, céréales, riz etc.) **NE PAS** remplir la cuve à plus de la moitié de sa capacité, ni à un niveau supérieur à celui indiqué dans les instructions de la recette Ninja® Foodi®.
- 22 **NE PAS** couvrir l'entrée d'air supérieure ou la sortie d'air arrière lorsque le couvercle est fermé. Cela provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
- 23 Pour éviter tout risque d'explosion et de blessure, utiliser uniquement un joint en silicone pour Multicuiseur SmartLid Foodi®. S'assurer que le joint en silicone est en place et que le couvercle est correctement fermé avant utilisation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le joint est déchiré ou endommagé. Replacer le joint en silicone avant toute utilisation.
- 24 **NE PAS** utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja. **NE PAS** mettre les accessoires dans un micro-ondes, un mini four, un four à convection ou un four traditionnel, ou sur une table de cuisson en céramique, une plaque électrique, un réchaud 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.
- 25 **TOUJOURS** respecter les quantités de liquide maximum et minimum indiquées dans les instructions et les recettes.
- 26 Afin d'éviter tout dommage provoqué par la vapeur, placer l'appareil loin des murs et des placards lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 27 **NE JAMAIS** utiliser la fonction SLOW COOK (Mijoter) si la cuve de cuisson amovible ne contient ni aliments ni liquides.
- 28 **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation. Déplacer l'appareil uniquement lorsque le curseur est en position PRESSURE, afin d'éviter que le couvercle ne s'ouvre par accident.
- 29 Éviter tout contact entre les aliments et les résistances. **NE PAS** trop remplir la cuve, la plaque ou le panier Crousti, ou dépasser le niveau de remplissage MAX. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de son utilisation.
- 30 **NE PAS** utiliser cet appareil pour cuire du riz instantané.
- 31 La tension des prises peut varier et affecter la performance de votre produit. Pour éviter toute maladie éventuelle, utiliser un thermomètre pour vérifier que les aliments sont cuits à la température recommandée.
- 32 Si l'appareil dégage une fumée noire, le débrancher immédiatement et attendre qu'il cesse de fumer avant de retirer la cuve de cuisson et la plaque ou le panier Crousti.
- 33 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Pendant et après son utilisation, les surfaces de l'appareil sont très chaudes. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisine isolants et les poignées et boutons prévus à cet effet.
- 34 Il est impératif de faire preuve d'une grande prudence lors de la manipulation de l'appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides très chauds, et/ou sous pression. Une mauvaise utilisation, notamment le fait de déplacer l'appareil, peut entraîner des blessures telles que de graves brûlures. Lors de l'utilisation de cet appareil pour la cuisson sous pression, s'assurer que le couvercle est correctement fermé et verrouillé avant utilisation. Pendant la cuisson sous pression, les aliments sont soumis à une pression extrême. Le non-respect de l'ensemble des instructions relatives à l'utilisation correcte du produit peut entraîner un contact involontaire avec des aliments chauds ou des liquides sous pression, et provoquer de graves brûlures.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

- 35** En cours d'utilisation, l'appareil dégage de la vapeur chaude au niveau de la sortie d'air. Placer l'appareil de façon à ce que la sortie d'air ne soit pas dirigée vers le cordon d'alimentation, des prises, des placards ou d'autres appareils. Maintenir les mains et le visage à une distance suffisante de la sortie d'air.
- 36** **NE PAS** altérer, démonter ou retirer la soupape à flotteur, ni la soupape de décompression.
- 37** Pendant ou après la cuisson sous pression, **NE PAS** tenter d'ouvrir le couvercle avant que l'évacuation de l'air sous pression par la soupape de décompression soit terminée et que l'appareil ait un peu refroidi. Ouvrir rapidement le couvercle pour éviter la remise en pression de la cuve interne.
- 38** En mode SLOW COOK (Mijoter), **TOUJOURS** garder le couvercle fermé.
- 39** S'il n'est pas possible de déverrouiller le couvercle pour l'ouvrir, cela signifie que l'appareil est encore sous pression. Une décompression incomplète peut être dangereuse. Laisser l'appareil évacuer la pression naturellement ou appuyer sur le bouton Steam Release pour initier cette opération manuellement. Veiller à éviter tout contact avec la vapeur qui s'échappe afin d'éviter les brûlures et blessures. Une fois la pression évacuée, le panneau de commande affichera OPN LID (Ouvrir le couvercle) : le couvercle peut alors être ouvert. Si la vapeur ne s'évacue pas lorsque la soupape de décompression est en position VENT (échappement), débrancher l'appareil de la prise et le laisser évacuer la pression naturellement.
- 40** La vapeur et les aliments chauds de la cuve interne peuvent provoquer de graves brûlures. **TOUJOURS** maintenir les mains, le visage et le reste du corps loin de la soupape de décompression avant et pendant la décompression et lors de l'ouverture du couvercle après la cuisson.
- 41** La cuve de cuisson, la plaque ou le panier Crousti ainsi que la grille réversible deviennent extrêmement chauds en cours de cuisson. Éviter tout contact avec la vapeur et l'air chaud en retirant la cuve de cuisson et la plaque ou le panier Crousti de l'appareil, et **TOUJOURS** les placer sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- 42** La cuve de cuisson amovible peut être très lourde lorsqu'elle est remplie d'ingrédients. Il convient de faire attention lorsque l'on soulève la cuve du corps de l'appareil.
- 43** **NE PAS** toucher les accessoires, y compris la thermosonde numérique (si le modèle en comprend une), pendant ou immédiatement après la cuisson, car ces éléments sont brûlants. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** prendre les précautions nécessaires lors du contact avec le produit. Utilisez des ustensiles à manche long et des maniques ou gants de cuisine isolants.
- 44** Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 45** Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.
- 46** Pour débrancher l'appareil, l'éteindre puis débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- 47** **NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux du tampon peuvent se détacher et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 48** Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.
- 49** **NE JAMAIS** mettre le corps de l'appareil, la thermosonde numérique ou le bouchon de la sonde dans le lave-vaisselle, et ne jamais les immerger dans l'eau ou tout autre liquide.



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



Indique un risque de blessure grave ou fatale, ou de dommage matériel important en cas de non-respect de la mise en garde représentée par ce symbole.



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

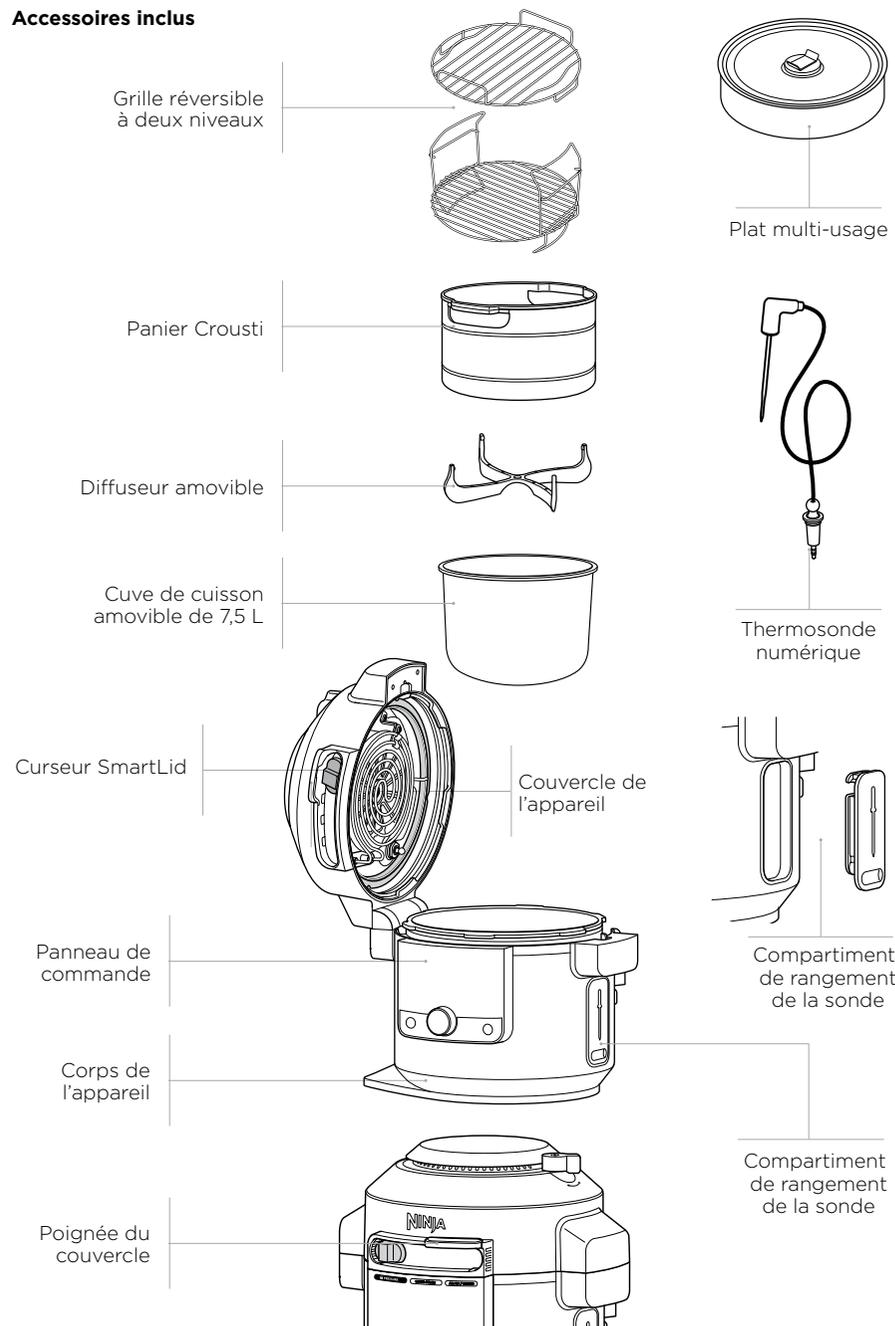


Pour usage intérieur et domestique uniquement.

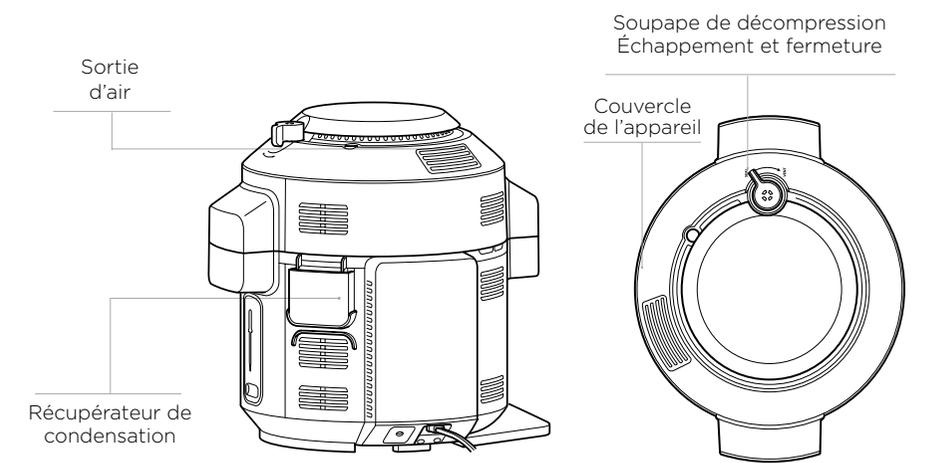
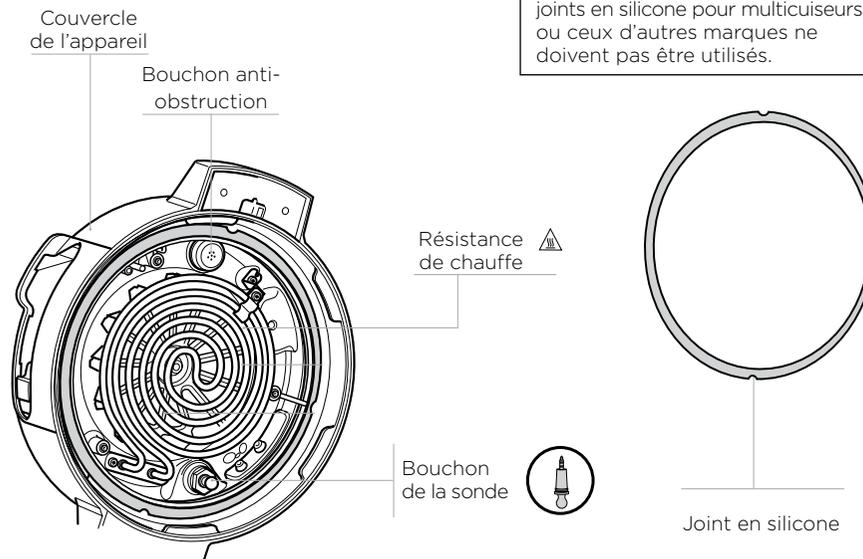
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET ACCESSOIRES

Accessoires inclus



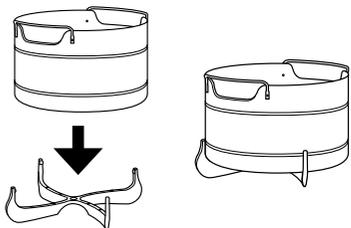
REMARQUE : utilisez uniquement des joints en silicone conçus pour le multicooker SmartLid. Les autres joints en silicone pour multicookers ou ceux d'autres marques ne doivent pas être utilisés.



Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, rendez-vous sur ninjakitchen.eu ou contactez le service client au **0800 908 874**.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE DES ACCESSOIRES

PANIER CROUSTI



1. Pour retirer le diffuseur afin de le nettoyer, tirez 2 de ses ailettes hors de la rainure du panier, puis tirez fermement le diffuseur vers le bas.

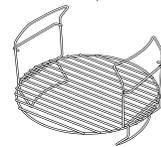
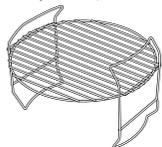
REMARQUE : le diffuseur permettant à l'air de circuler, il doit toujours être installé sur le panier avant utilisation.

2. Pour assembler le panier Crousti, placez le panier sur le diffuseur et appuyez fermement.

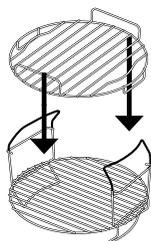
GRILLE RÉVERSIBLE À DEUX NIVEAUX

Position haute
Cuisson de poulet, steak, poisson, etc.

Position basse
Cuisson des légumes à la vapeur.



Deux niveaux à la fois
Augmentez la capacité de cuisson en utilisant deux niveaux.

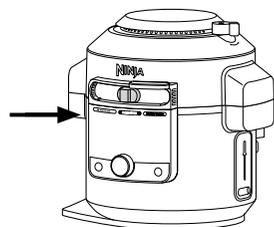


1. Une fois la grille réversible abaissée, (voir ci-dessus) placez-la dans la cuve de cuisson. Puis, placez les ingrédients sur le niveau inférieur.
2. Si vous avez besoin d'un niveau supplémentaire, ajoutez la grille du haut en la faisant glisser par-dessus les poignées de la grille du dessous, tel qu'indiqué ci-dessus. Placez les ingrédients restants sur le niveau supérieur.

UTILISATION DU CURSEUR SMARTLID

Le curseur vous permet de passer d'un mode d'utilisation à l'autre et indique au couvercle le programme que vous utilisez.

- Pressure (Mode Autocuiseur)
- Combi-Steam (Mode Combi-Vapeur)
- Air Fry/Cooker (Mode Friteuse/Cuiseur)

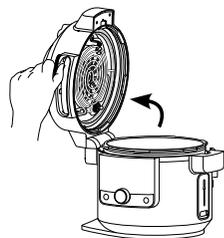


COMMENT OUVRIR ET FERMER LE COUVERCLE

Pour ouvrir ou fermer le couvercle, toujours utiliser la poignée située au-dessus du curseur.

Vous pouvez ouvrir et fermer le couvercle lorsque le curseur est sur le mode COMBI-STEAM (COMBI-VAPEUR) ou Air Fry/Cooker (Friteuse/Cuiseur). En revanche, il n'est pas possible de l'ouvrir en mode PRESSURE (Autocuiseur). En l'absence de pression dans l'appareil, déplacez le curseur sur le mode COMBI-STEAM (COMBI-VAPEUR) ou Air Fry/Cooker (Friteuse/Cuiseur) pour ouvrir le couvercle.

REMARQUE : Le couvercle ne se déverrouillera pas avant que la décompression ne soit complètement terminée. Le curseur ne pourra pas être positionné à droite avant que la décompression ne soit complètement terminée. L'appareil indiquera alors OPN LID (Ouvrir le couvercle).



Se servir UNIQUEMENT de la poignée à l'avant de l'appareil pour soulever le couvercle. NE PAS soulever le couvercle par les côtés - de la vapeur brûlante est évacuée à cet endroit.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

PROGRAMMES DE CUISSON

PRESSURE (Cuire sous pression) : Pour une cuisson rapide des aliments tout en préservant une texture tendre et moelleuse.

REMARQUE : pour plus d'informations sur les trois façons d'évacuer automatiquement la pression, consultez la page 48.

STEAM MEALS (Repas vapeur) : Préparez des repas complets d'une simple pression sur un bouton.

STEAM AIR FRY (Frire & Vapeur) : Juteux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur. Parfait pour les grosses pièces de viande ou de poisson et les légumes frais.

STEAM BAKE (Cuire au four & Vapeur) : Préparez des gâteaux moelleux et des petites douceurs sucrées.

STREAM BREAD (Pain & Vapeur) : Faites lever et cuire du pain dans une seule cuve. Croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur.

FRIRE SANS HUILE : Apportez du croustillant aux aliments, avec peu ou pas d'huile ajoutée.

GRILL (GRILLER) : Pour cuire à une température élevée afin de caraméliser et de faire dorer vos aliments.

BAKE (CUIRE AU FOUR) : Utilisez l'appareil comme un four pour préparer des petites douceurs et bien plus.

DEHYDRATE (DÉSHYDRATER) : Déshydratez vos viandes, fruits et légumes pour des en-cas sains.

PROVE (FAIRE LEVER) : Créez un environnement idéal pour faire reposer et lever la pâte.

SEAR/SAUTÉ (SAISIR/FAIRE SAUTER) :

Utilisez l'appareil comme cuiseur pour faire dorer les viandes, sauter les légumes, mijoter les sauces, etc.

STEAM (CUIRE À LA VAPEUR) : Pour une cuisson en douceur des aliments délicats à haute température.

SLOW COOK (MIJOTER) : Cuissez vos aliments à une température moins élevée pendant une période prolongée.

YOGURT (YAOURT) : Pasteurisez et faites fermenter du lait pour un yaourt maison crémeux.

KEEP WARM (Maintien au chaud) : Avec les modes Steam (Cuire à la vapeur), Slow Cook (Mijoter) et Pressure (Cuire sous pression), l'appareil passe automatiquement en mode KEEP WARM (Maintien au chaud) à la fin du cycle de cuisson. Appuyez sur le bouton KEEP WARM une fois le mode démarré pour désactiver la transition automatique.

REMARQUE : si l'appareil fonctionne pendant une heure ou moins, le minuteur indique le temps restant en minutes et en secondes. Si l'appareil fonctionne pendant plus d'une heure, le minuteur indique le temps restant en minutes uniquement. Ce programme s'interrompt après 12 heures.

BOUTONS DE COMMANDE

CURSEUR SMARTLID : Lorsque vous déplacez le curseur, les programmes disponibles pour chaque mode s'éclairent.

BOUTON PRINCIPAL : Une fois le mode choisi, faites défiler les programmes disponibles à l'aide du bouton principal jusqu'au programme souhaité.

FLÈCHES DE GAUCHE : Utilisez-les pour sélectionner la température de cuisson. Elles permettent également de définir la cuisson à cœur avec les boutons PRESET et MANUAL.

FLÈCHES DE DROITE : Utilisez-les pour sélectionner la durée de cuisson. Elles permettent aussi de définir le type d'aliment avec PRESET.

PRESET (PRÉRÉGLAGE) : Bascule l'écran d'affichage afin de régler la sonde, choisir le type d'aliment ou le résultat de cuisson selon les températures PRÉRÉGLÉES. La cuisson en mode Preset (Préréglage) n'est pas disponible avec les modes Déhydrate (Déshydrater), Prove (Faire lever), Steam (Cuire à la vapeur), Slow Cook (Mijoter), Yogurt (Yaourt), Steam Bake (Cuire au four & Vapeur) et Steam Bread (Pain & Vapeur).

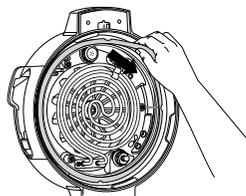
MANUAL (MANUEL) : Bascule l'écran d'affichage afin de choisir manuellement le résultat de cuisson de la sonde. La cuisson en mode MANUAL (MANUEL) n'est pas disponible avec les modes Déhydrate (Déshydrater), Prove (Faire lever), Steam (Cuire à la vapeur), Slow Cook (Mijoter), Yogurt (Yaourt), Steam Bake (Cuire au four & Vapeur) et Steam Bread (Pain & Vapeur).

Bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) : Appuyez pour démarrer la cuisson. Appuyer sur le bouton pendant la cuisson entraîne l'arrêt du programme de cuisson en cours.

⏻ (INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION) : L'interrupteur d'alimentation permet d'éteindre l'appareil et d'arrêter tous les modes de cuisson.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

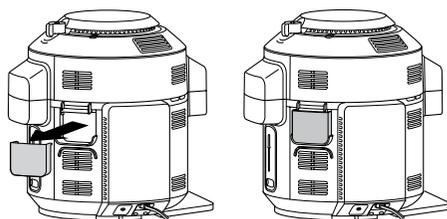
1. Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
2. Prêtez une attention toute particulière aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes, afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
3. Lavez le joint en silicone, la cuve de cuisson amovible, le panier Crousti, la grille réversible, le plat multi-usage et le récupérateur de condensation à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez-les soigneusement. **NE JAMAIS** laver le corps de l'appareil au lave-vaisselle.
4. Le joint en silicone est réversible et peut être inséré dans n'importe quel sens. Insérez le joint en silicone sur le bord extérieur de son support sur la face interne du couvercle. Assurez-vous qu'il est complètement inséré et bien à plat sur son support.
5. Utilisez des ustensiles à manche long et des maniques ou gants de cuisine isolants lorsque vous manipulez des aliments chauds.



MISE EN PLACE DU RÉCUPÉRATEUR DE CONDENSATION

Pour installer le récupérateur de condensation, glissez-le dans son emplacement sur le corps de l'appareil. Faites-le glisser vers l'extérieur pour le retirer et lavez-le à la main après chaque utilisation.

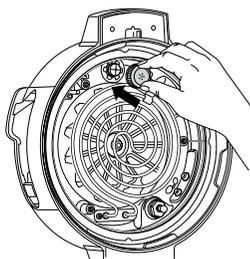
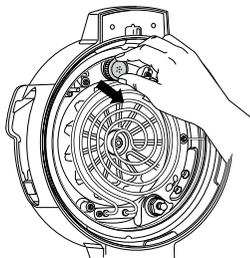
REMARQUE : veillez à vider l'excédent d'eau du récupérateur de condensation après la cuisson.



RETRAIT ET REMISE EN PLACE DU BOUCHON ANTI-OBSTRUCTION

Ce bouchon empêche l'obstruction de la soupape intérieure du couvercle de cuisson sous pression et protège les utilisateurs d'éventuelles projections d'aliments. Il doit être nettoyé après chaque utilisation à l'aide d'une brosse.

Pour le retirer, maintenez-le plié entre le pouce et l'index, puis tournez votre poignet dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour le remettre en place, repositionnez-le et appuyez dessus. Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que le bouchon anti-obstruction se trouve dans la position adéquate.



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

UTILISATION DE LA THERMOSONDE NUMÉRIQUE NINJA® FOODI®

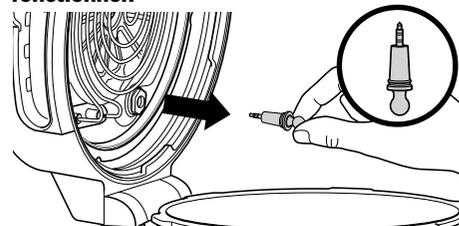
IMPORTANT : la thermosonde numérique et le cordon seront chauds pendant et après l'utilisation. Faites preuve de prudence lorsque vous retirez la sonde des aliments.

Avant utilisation

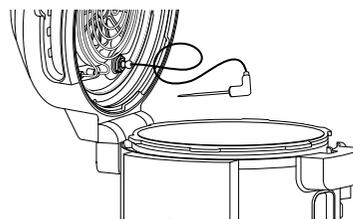
Assurez-vous que la prise de la sonde ne présente aucun résidu et que le câble n'est pas emmêlé avant de la brancher.

1. Appuyez sur le bas du compartiment de rangement de la droite de l'appareil pour le déverrouiller. Déroulez ensuite le cordon hors du compartiment pour sortir la sonde.
2. Retirez le bouchon de la prise située en bas à droite à l'intérieur du couvercle, puis branchez la sonde sur la prise. Appuyez fermement sur la sonde jusqu'à entendre un clic indiquant qu'elle est enfoncée à fond. Rangez le bouchon dans le compartiment de rangement et replacez celui-ci sur le côté de l'appareil.

Veillez à NE PAS perdre le bouchon de la sonde, sinon l'appareil ne pourra plus fonctionner.



3. Une fois la sonde branchée, celle-ci active et illumine les boutons PRESET et MANUAL s'ils sont disponibles pour le programme sélectionné. Sélectionnez le programme de cuisson et la température souhaités.



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

4. Si vous utilisez la fonction Preset, appuyez sur PRESET (Préréglage) et sélectionnez le type d'aliment à l'aide des flèches à droite du panneau de commande. Choisissez ensuite le résultat de cuisson à cœur de vos aliments (de bleu à bien cuit) à l'aide des flèches de gauche.

REMARQUE : vous cuisinez des viandes différentes ou souhaitez des résultats de cuisson différents ? Consultez la page suivante pour plus d'informations sur la programmation.

REMARQUE : en mode Pressure, vous ne pouvez définir que « Bien cuit » et « Effiloché » comme préréglage.

Si vous utilisez la fonction Manual, appuyez sur MANUAL (Manuel) et utilisez les températures de cuisson à cœur recommandées ci-dessous pour les programmes autres que Pressure (Cuire sous pression).

TYPE D'ALIMENT : DÉFINIR LE RÉSULTAT DE COISSON :

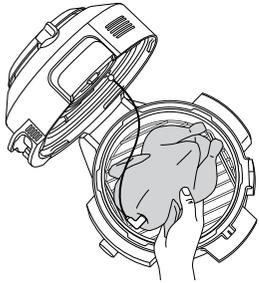
Poisson	Saignant (50 °C)
	À point (55 °C)
	Cuit (60 °C)
Poulet/Dinde	Bien cuit (65 °C)
	Bien cuit (75 °C)
Porc	À point (55 °C)
	Cuit (65 °C)
	Bien cuit (70 °C)
Bœuf/Agneau	Bleu (50 °C)
	Saignant (55 °C)
	À point (60 °C)
	Cuit (65 °C)
	Bien cuit (70 °C)

REMARQUE : les préréglages de cuisson pour BEEF, FISH et PORK (bœuf, poisson et porc) sont inférieurs aux recommandations normales, car l'appareil tient compte de la poursuite de la cuisson liée à la chaleur résiduelle de 5 °C.

5. Placez l'accessoire requis pour le programme de cuisson sélectionné dans l'appareil.

UTILISATION DE LA THERMOSONDE NUMÉRIQUE NINJA® FOODI® - SUITE

- Insérez la sonde horizontalement au centre de la partie la plus épaisse du morceau à cuire. **Consultez le tableau de la page suivante pour plus d'informations sur le positionnement de la sonde.**
- Placez les aliments avec la sonde insérée dans l'appareil, et fermez le couvercle.



REMARQUE : assurez-vous que le cordon de la sonde ne pend pas à l'extérieur de l'appareil/du couvercle.

- L'appareil s'arrête automatiquement juste avant que le résultat de cuisson souhaité ne soit atteint, car il tient compte de la cuisson par chaleur résiduelle. Retirez les aliments de l'appareil sans attendre pour éviter une surcuisson.
- Le morceau de viande/poisson va continuer à cuire jusqu'au résultat de cuisson souhaité, ce qui peut prendre 3 à 5 minutes. Ceci est une étape importante. En effet, ne pas laisser le plat reposer peut entraîner une sous-cuisson. Le temps de cuisson par chaleur résiduelle varie selon la taille, la découpe et le type de protéine choisie.

UTILISER LA SONDE DANS DIFFÉRENTS SCÉNARIOS DE CUISSON :

Cuire 2 morceaux de viande/poisson ou plus de la même taille avec différents résultats de cuisson :

- Sélectionnez le résultat de cuisson le plus élevé à l'aide de la fonction Preset.
- Insérez la sonde dans le morceau de protéine que vous souhaitez le plus cuire.
- Placez les morceaux dans l'appareil et démarrez la cuisson. Lorsque le résultat de cuisson le plus faible est atteint sur l'écran, retirez le morceau souhaité en laissant la sonde dans l'appareil.

REMARQUE : pour contrôler la température à cœur des autres morceaux de viande/poisson, appuyez sur le bouton MANUAL et maintenez-le enfoncé puis insérez la sonde dans chaque morceau.

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

- Poursuivez la cuisson du morceau restant jusqu'à atteindre le résultat de cuisson souhaité.

Cuire 2 morceaux de viande/poisson ou plus de tailles différentes :

- Insérez la sonde dans le plus petit morceau et sélectionnez le résultat de cuisson à l'aide de la fonction Preset.
- Une fois la cuisson de ce morceau terminée, sortez-le de l'appareil.
- À l'aide de maniques, transférez la sonde dans le plus gros morceau et sélectionnez le résultat de cuisson souhaité à l'aide des flèches à gauche du panneau de commande.

Cuire 2 morceaux de viande/poisson différents ou plus :

- Insérez la sonde dans le morceau avec le résultat de cuisson souhaité le plus faible.
- Sélectionnez la température à cœur souhaitée à l'aide de la fonction Manual.
- Une fois la cuisson de ce morceau terminée, sortez-le de l'appareil.
- À l'aide de maniques, transférez la sonde dans le plus gros morceau et sélectionnez le résultat de cuisson souhaité à l'aide de la fonction Manual.

UTILISATION DE VOTRE MULTICUISEUR SMARTLID NINJA® FOODI® MAX

INSÉRER CORRECTEMENT LA SONDE

REMARQUE : veillez à **NE PAS** utiliser la sonde avec des aliments surgelés ou des morceaux de moins de 1,5 cm d'épaisseur.

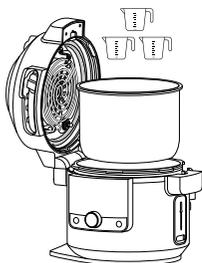
TYPE D'ALIMENT	POSITIONNEMENT	CORRECT	INCORRECT
Steaks Côtes de porc Côtes d'agneau Escalopes de poulet Burgers Filets mignons Filets de poisson	<ul style="list-style-type: none"> Insérez la sonde horizontalement au centre de la partie la plus épaisse du morceau de viande. Assurez-vous que la sonde se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

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON SOUS PRESSION

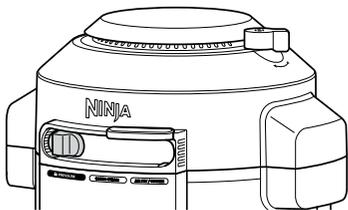
ESSAI À L'EAU : DÉMARRAGE DE LA CUISSON SOUS PRESSION

Il est recommandé aux nouveaux utilisateurs d'effectuer un essai avec de l'eau pour se familiariser avec la cuisson sous pression.

1. Placez la cuve dans le corps de l'appareil et remplissez-la de 750 ml d'eau à température ambiante.



2. Fermez le couvercle et placez le curseur sur le mode PRESSURE (Mode autocuiseur).



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



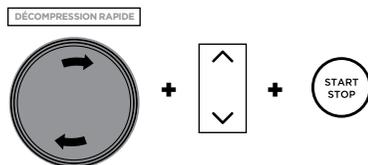
SEAL (Fermeture)
pour les programmes Pressure (mode autocuiseur)



VENT (Échappement)
pour tous les autres programmes et positions du curseur

REMARQUE : la soupape reste lâche lorsqu'elle est correctement mise en place. Ne forcez pas sur les bords de la soupape.

4. Sélectionnez QUICK RELEASE à l'aide du bouton principal. Par défaut, l'appareil se réglera sur une pression élevée (Hi). Réglez le temps sur 2 minutes à l'aide de la flèche du bas située à droite. Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.

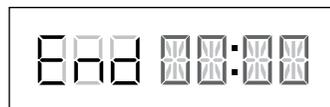


5. L'écran indique « PRE » et une barre de progression montre que l'appareil monte en pression. Le minuteur démarre une fois que l'appareil a atteint le niveau de pression requis.



REMARQUE : le temps de mise sous pression varie en fonction de la quantité et de la température des ingrédients, ainsi que du niveau de pression sélectionné.

6. Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un signal sonore et affiche End (Fin) avant d'évacuer automatiquement la vapeur pressurisée. Vous entendrez une sonnerie indiquant que la soupape de décompression est sur le point de s'ouvrir. Lorsque la soupape de décompression s'ouvre, de la vapeur s'en échappe. Lorsque l'appareil indique OPN LID (Ouvrir le couvercle), déplacez le curseur vers la droite pour déverrouiller le couvercle. Puis ouvrez le couvercle.



REMARQUE : l'appareil passera en mode KEEP WARM (Maintien au chaud) et la résistance de chauffe restera allumée.

DÉCOMPRESSION AUTOMATIQUE

NATURAL (NATURELLE) : La décompression naturelle est idéale pour les gros morceaux de viande/poisson qui ont besoin d'un petit peu plus de temps pour cuire. La résistance de chauffe s'éteint, mais les aliments à l'intérieur continuent à cuire. L'appareil évacue naturellement la pression une fois le temps de cuisson terminé et l'appareil refroidi.

QUICK (RAPIDE) : la décompression rapide convient aux aliments de plus petite taille ou sensibles à la surcuisson. Veillez à **NE PAS** utiliser cette fonction lorsque vous cuisinez des aliments riches en amidon. Pour activer la décompression rapide, sélectionnez cette option à l'aide du bouton principal avant de lancer la cuisson sous pression.

DELAYED (RETARDÉE) : la décompression retardée est utile pour les recettes nécessitant plus de temps sous pression une fois le temps de cuisson écoulé (comme le riz ou les céréales). Pour activer la décompression retardée, utilisez le bouton principal pour sélectionner cette option. Par défaut, la décompression retardée dure 10 minutes. Appuyez une fois sur l'icône Release pressure pour modifier cette durée. Et deux fois pour changer la durée et le niveau de pression. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil évacue la pression rapidement après ce délai.



REMARQUE : pour les quantités d'aliments plus importantes nécessitant une décompression supplémentaire, vous avez la possibilité d'évacuer manuellement la pression en déplaçant la soupape en position **VENT (Échappement)**. Si vous choisissez d'évacuer la pression manuellement, déplacez la soupape de décompression de la position **SEAL (Fermeture)** à **VENT (Échappement)** ou appuyez sur l'icône **RELEASE PRESSURE (Évacuer la pression)**.

MISE SOUS PRESSION

Pendant la mise sous pression de l'appareil, le panneau de commande affiche PRE (Préchauffage) et des barres de progression. Le temps de montée en pression varie en fonction de la quantité et de la température des ingrédients ainsi que du liquide dans la cuve. Pour des raisons de sécurité, le couvercle se verrouille pendant la mise sous pression et ne se déverrouille pas avant la fin de la décompression. Une fois que l'appareil a atteint sa pleine pression, la cuisson commence et le minuteur démarre.

UTILISATION DU PROGRAMME PRESSURE (Cuire sous pression)

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

Cuire sous pression

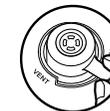
1. Placez les ingrédients et au moins 250 ml de liquide dans la cuve, ainsi que tout accessoire nécessaire. Veillez à **NE PAS** remplir la cuve au-delà de la ligne PRESSURE MAX (Pression max.).

REMARQUE : l'appareil ne monte pas en pression s'il n'y a pas suffisamment de liquide.



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

2. Fermez le couvercle et tournez la soupape de décompression sur la position SEAL (Fermeture).



3. Placez le curseur sur le mode PRESSURE (mode autocuiseur). L'appareil est automatiquement réglé sur la fonction NATURAL RELEASE (Décompression naturelle). Sélectionnez NATURAL RELEASE (Décompression naturelle), QUICK RELEASE (Décompression rapide) ou DELAYED RELEASE (Décompression retardée) à l'aide du bouton principal. Les niveaux de pression et temps de cuisson prédéfinis s'affichent. Sélectionnez Hi ou LO à l'aide des flèches à gauche du panneau de commande.

REMARQUE : par défaut, la décompression retardée dure 10 minutes. Si vous utilisez la décompression retardée et souhaitez modifier le délai, appuyez sur le bouton **RELEASE PRESSURE (Évacuer la pression)** et définissez la durée souhaitée.



4. Réglez le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à 1 heure, puis par paliers de 5 minutes de 1 à 4 heures, à l'aide des flèches à droite du panneau de commande.

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON SOUS PRESSION - SUITE

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

- Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson. L'appareil commence à monter en pression. L'écran indique PRE (Préchauffage) et affiche une barre de progression. Le minuteur démarre une fois que l'appareil a atteint le niveau de pression requis.



REMARQUE : le temps de mise sous pression varie en fonction du niveau de pression sélectionné, de la température actuelle de la cuve de cuisson et de la température/quantité des ingrédients.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil évacue la pression de façon naturelle, rapide ou retardée selon votre sélection. Si vous choisissez la décompression manuelle, tournez la soupape de décompression sur la position VENT (Échappement) afin d'évacuer la vapeur.

REMARQUE : pour plus d'informations sur les trois façons d'évacuer automatiquement la pression, voir page 48.

- L'appareil émet un signal sonore, passe automatiquement en mode KEEP WARM (Maintien au chaud) et affiche le temps écoulé depuis la fin de la cuisson.

REMARQUE : une fois la cuisson terminée, vous pouvez appuyer sur KEEP WARM (Maintien au chaud) pour désactiver cette fonction. Vous pouvez également appuyer sur START/STOP (Marche/Arrêt).

- En mode de décompression rapide ou retardée, l'appareil évacue la pression, puis passe en mode Keep Warm (Maintien au chaud). En mode de décompression naturelle, l'appareil passe en mode Keep Warm (Maintien de au chaud) une fois le cycle de cuisson terminé. L'appareil émet un signal sonore, passe automatiquement en mode KEEP WARM (Maintien au chaud) et affiche le temps écoulé depuis la fin de la cuisson.
- Lorsque l'appareil affiche OPN LID (Ouvrir le couvercle), cela signifie que la décompression est terminée et que vous pouvez déplacer le curseur vers la droite pour ouvrir le couvercle.

UTILISATION DES PROGRAMMES COMBI-STEAM (COMBI-VAPEUR)

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

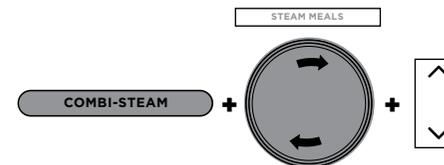
REMARQUE : la position de la soupape de décompression n'a pas d'importance. Elle peut être en position SEAL (Fermeture) ou VENT (Échappement).

Steam Meals (Repas vapeur)

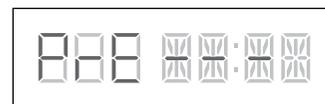
- Ajoutez les ingrédients dans le plat multi-usage Ninja®, comme indique dans la recette. Placez-le sur la grille reversible dans la cuve (en position basse, comme indique). Assurez-vous d'avoir suffisamment de liquide dans la cuve pour créer de la vapeur, puis placez la grille et le récipient dans la cuve. Fermez le couvercle.



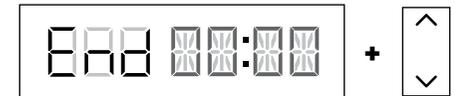
- Placez le curseur sur le mode COMBI-STEAM (COMBI-VAPEUR). Par défaut, le programme sélectionné est STEAM MEALS (Repas vapeur). Le réglage par défaut de la température et du temps de cuisson s'affiche. Sélectionnez une température comprise entre 150 et 240 °C, réglable par paliers de 5 °C, à l'aide des flèches à gauche du panneau de commande.



- Définissez le temps de cuisson, jusqu'à 1 heure par paliers d'une minute, à l'aide des flèches à droite du panneau de commande.
- Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.
- L'écran indique PRE (Préchauffage) et une barre de progression montre que l'appareil crée de la vapeur. Le temps de formation de la vapeur dépend de la quantité d'ingrédients dans la cuve.



- Lorsque l'appareil atteint le niveau de vapeur adéquat, la température définie s'affiche et le minuteur se déclenche.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche END (Fin) pendant 5 minutes.

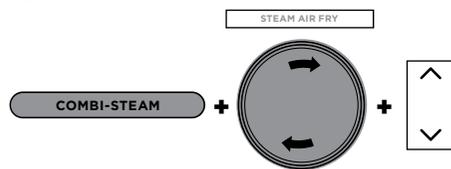


REMARQUE : si vos aliments ne sont pas complètement cuits, augmentez le temps de cuisson en appuyant sur les flèches à droite du panneau de commande. L'appareil ne repasse pas par la phase de préchauffage.

UTILISATION DES PROGRAMMES COMBI-STEAM (COMBI-VAPEUR) - SUITE

Steam Air Fry (Frire & Vapeur)

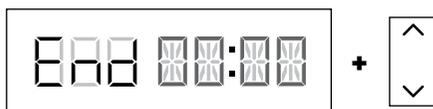
- 1 Déposez les ingrédients dans la cuve avec le panier Crispi ou la grille réversible. Assurez-vous d'avoir suffisamment de liquide dans la cuve pour créer de la vapeur. Fermez le couvercle.
- 2 Placez le curseur sur le mode COMBI-STEAM (COMBI-VAPEUR), puis sélectionnez STEAM AIR FRY (Frire & Vapeur) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température et du temps de cuisson s'affiche. Sélectionnez une température comprise entre 150 et 240 °C, réglable par paliers de 5 °C, à l'aide des flèches à gauche du panneau de commande.



- 3 Définissez le temps de cuisson, jusqu'à 1 heure par paliers d'une minute, à l'aide des flèches à droite du panneau de commande.
- 4 Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.
- 5 L'écran indique PRE (Préchauffage) et des barres de progression montrent que l'appareil crée de la vapeur. Le délai de formation de la vapeur dépend de la quantité d'ingrédients dans la cuve.



- 6 Lorsque l'appareil atteint le niveau de vapeur adéquat, la température définie s'affiche et le minuteur se déclenche.
- 7 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche END (Fin) pendant 5 minutes.



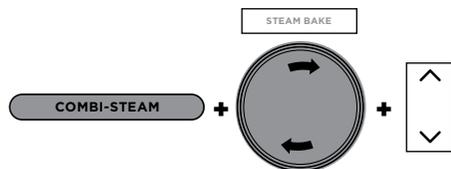
REMARQUE : si vos aliments ne sont pas complètement cuits, augmentez le temps de cuisson en appuyant sur la flèche à droite du panneau de commande. L'appareil ne repasse pas par la phase de préchauffage.

Steam Bake (Cuire au four & Vapeur)

- 1 Ajoutez les ingrédients dans le plat multi-usage Ninja®, comme indiqué dans la recette. Placez-le sur la grille réversible dans la cuve (en position basse, comme indiqué). Assurez-vous d'avoir suffisamment de liquide dans la cuve pour créer de la vapeur, puis placez la grille et le récipient dans la cuve. Fermez le couvercle.



- 2 Placez le curseur sur le mode COMBI-STEAM (COMBI-VAPEUR), puis sélectionnez STEAM BAKE (Cuire au four & Vapeur) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. Sélectionnez une température comprise entre 105 et 210 °C, réglable par paliers de 5 °C, à l'aide des flèches à gauche du panneau de commande.

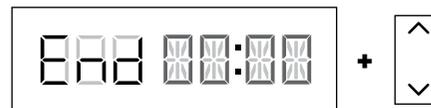


- 3 À l'aide des flèches à droite du panneau de commande, définissez un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 1 heure et 15 minutes, réglable par paliers d'une minute.
- 4 Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.
- 5 L'écran indique PRE (Préchauffage) et une barre de progression montre que l'appareil crée de la vapeur. Le délai de formation de la vapeur est de 20 minutes.



6. Une fois le préchauffage terminé, le panneau de commande affiche la température définie et le minuteur se déclenche.

- 7 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche END (Fin) pendant 5 minutes.



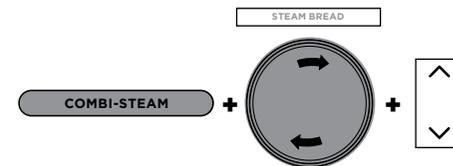
REMARQUE : si vos aliments ne sont pas complètement cuits, augmentez le temps de cuisson en appuyant sur la flèche à droite du panneau de commande. L'appareil ne repasse pas par la phase de préchauffage.

Steam Bread (Pain & Vapeur)

- 1 Déposez les ingrédients avec l'accessoire requis dans la cuve. Assurez-vous d'avoir suffisamment de liquide dans la cuve pour créer de la vapeur. Fermez le couvercle.



- 2 Placez le curseur sur le mode COMBI-STEAM (COMBI-VAPEUR), puis sélectionnez STEAM BREAD (Pain & Vapeur) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. Sélectionnez une température comprise entre 150 et 240 °C, réglable par paliers de 5 °C, à l'aide des flèches à gauche du panneau de commande.

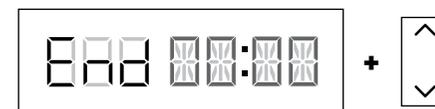


- 3 Définissez le temps de cuisson, jusqu'à 1 heure par paliers d'une minute, à l'aide des flèches à droite du panneau de commande.
- 4 Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.

- 5 L'écran indique PRE (Préchauffage) et une barre de progression montre que l'appareil crée de la vapeur. Le délai de formation de la vapeur est de 15 minutes.



- 6 Une fois le préchauffage terminé, la température définie s'affiche et le minuteur se déclenche.
7. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche END (Fin) pendant 2 minutes.



REMARQUE : si vos aliments ne sont pas complètement cuits, augmentez le temps de cuisson en appuyant sur la flèche à droite du panneau de commande. L'appareil ne repasse pas par la phase de préchauffage.

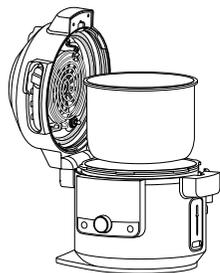
UTILISATION DES PROGRAMMES AIR FRY/COOKER (FRITEUSE/CUISEUR)

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

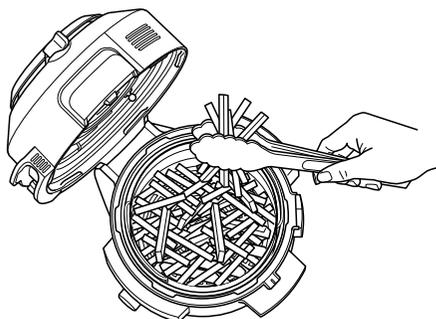
REMARQUE : si vous ouvrez le couvercle lorsque vous utilisez les fonctions Air Fry (Frire sans huile), Bake (Cuire au four), Grill (Griller) ou Prove (Faire lever), le temps de cuisson sera suspendu. Fermez-le pour reprendre la cuisson.

Air Fry (Frire sans huile)

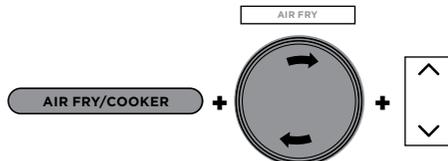
1. Disposez soit le panier Crousti, soit la grille réversible dans la cuve. Le diffuseur doit être fixé sur le panier.



2. Placez les ingrédients dans le panier Crousti ou sur la grille réversible. Fermez le couvercle.

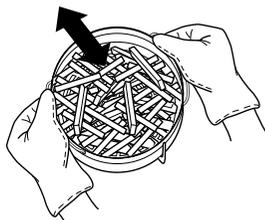


3. Placez le curseur sur le mode AIR FRY/ Cooker (Friteuse/Cuiseur), puis sélectionnez AIR FRY (Frire sans huile) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. Sélectionnez une température comprise entre 150 et 210 °C, réglable par paliers de 5 °C, à l'aide des flèches à gauche du panneau de commande.

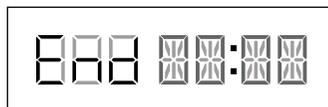


4. À l'aide des flèches à droite du panneau de commande, définissez un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 1 heure, réglable par paliers d'une minute.
5. Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.
6. Au cours de la cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle et sortir le panier afin d'agiter ou de remuer les ingrédients de sorte qu'ils dorent de façon uniforme, si nécessaire. Remplacez ensuite le panier dans la cuve et refermez le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement une fois le couvercle refermé.

REMARQUE : pour de meilleurs résultats, il est recommandé de secouer les ingrédients régulièrement durant le cycle de friture sans huile. Vous pouvez ouvrir le couvercle et sortir le panier afin d'agiter ou de remuer les ingrédients de sorte qu'ils dorent de façon uniforme. Remplacez ensuite le panier dans la cuve et refermez correctement le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement une fois le couvercle refermé.

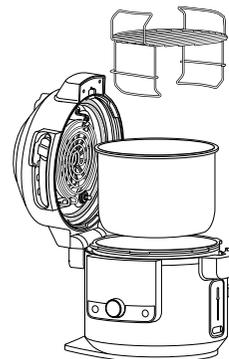


7. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et END (Fin) clignote 3 fois sur le panneau de commande.

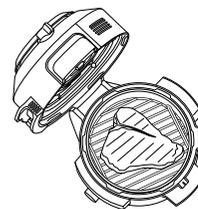


Grill (Griller)

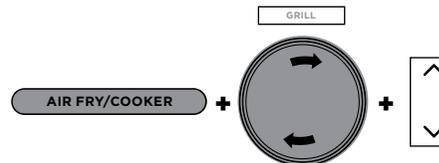
1. Placez la grille réversible dans la cuve en position haute ou suivez les instructions de votre recette.



2. Placez les ingrédients sur la grille, puis fermez le couvercle.

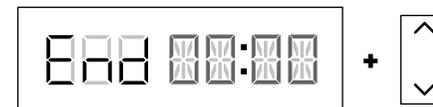


3. Déplacez le curseur sur le mode Air Fry/COOKER (Friteuse/Cuiseur), puis sélectionnez GRILL (Griller) à l'aide du bouton principal.



REMARQUE : il n'est pas nécessaire d'ajuster la température avec le programme Grill (Griller), ce réglage n'est donc pas disponible.

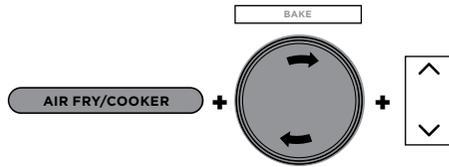
4. Définissez un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 30 minutes, réglable par paliers d'une minute, à l'aide des flèches à droite du panneau de commande.
5. Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.
6. Une fois le temps de cuisson écoulé, END (Fin) clignote 3 fois sur l'appareil.



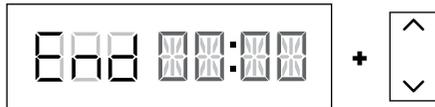
UTILISATION DES PROGRAMMES AIR FRY/COOKER (FRITEUSE/CUISEUR) - SUITE

Bake (Cuire au four)

1. Placez les ingrédients et tout accessoire requis dans la cuve. Fermez le couvercle.
2. Placez le curseur sur le mode AIR FRY/COOKER (Friteuse/Cuiseur), puis sélectionnez BAKE (Cuire au four) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. À l'aide des flèches à gauche du panneau de commande, sélectionnez une température comprise entre 120 et 210 °C, réglable par paliers de 5 °C.

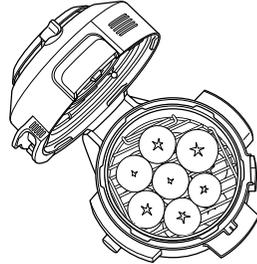


3. À l'aide des flèches à droite du panneau de commande, réglez le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à 1 heure, puis de 5 minutes de 1 à 4 heures.
4. Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.
5. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et END (Fin) clignote 3 fois sur l'affichage.

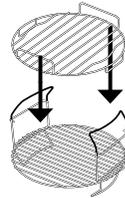


Dehydrate (Déshydrater)

1. Positionnez la grille réversible dans la cuve en position basse, puis placez une couche d'ingrédients dessus.

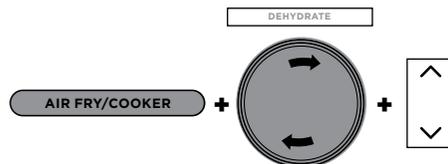


2. En tenant le niveau supérieur par ses poignées, placez-le au-dessus de la grille réversible dans la position indiquée ci-dessous. Disposez ensuite les ingrédients sur le niveau supérieur et fermez le couvercle.

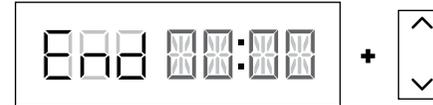


REMARQUE : pour déshydrater sur cinq niveaux, placez le support du déshydratation (vendu séparément) directement dans la cuve de cuisson.

3. Placez le curseur sur le mode AIR FRY/COOKER (Friteuse/Cuiseur), puis sélectionnez DEHYDRATE (Déshydrater) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. À l'aide des flèches à gauche du panneau de commande, sélectionnez une température comprise entre 40 et 90 °C, réglable par paliers de 5 °C.

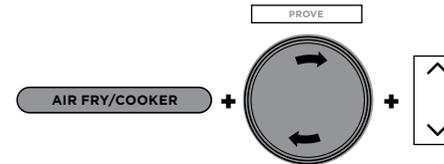


4. À l'aide des flèches à droite du panneau de commande, définissez un temps de cuisson compris entre 1 et 12 heures, réglable par paliers de 15 minutes.
5. Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.
6. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et END (Fin) clignote 3 fois sur le panneau de commande.

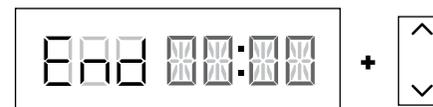


Prove (Faire lever)

1. Déposez la pâte dans la cuve ou le panier Crousti, et fermez le couvercle.
2. Placez le curseur sur le mode AIR FRY/COOKER (Friteuse/Cuiseur), puis sélectionnez PROVE (Faire lever) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. À l'aide des flèches à gauche du panneau de commande, sélectionnez une température comprise entre 25 et 35 °C, réglable par paliers de 5 °C.

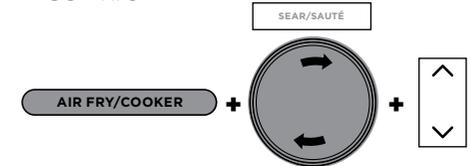


3. À l'aide des flèches à droite du panneau de commande, définissez un temps de repos de la pâte compris entre 20 minutes et 2 heures, réglable par paliers de 5 minutes.
4. Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.
5. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et END (Fin) clignote 3 fois sur le panneau de commande.



Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter)

1. Placez les ingrédients dans la cuve.
2. Placez le curseur sur le mode AIR FRY/COOKER (Friteuse/Cuiseur) ou ouvrez le couvercle, puis sélectionnez SEAR/SAUTÉ (Saisir/Faire sauter) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. À l'aide des flèches à gauche du panneau de commande, sélectionnez « LO 1 », « 2 », « 3 », « 4 » OU « Hi 5 »



REMARQUE : il n'est pas possible d'ajuster la durée avec le programme Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter).

3. Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.
4. Pour désactiver le programme SEAR/SAUTÉ (Saisir/Faire sauté), appuyez sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt). Pour passer à un autre programme de cuisson, appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour interrompre la cuisson puis sélectionnez le programme souhaité à l'aide du curseur et du bouton principal.

REMARQUE : vous pouvez utiliser ce programme avec le couvercle ouvert ou fermé.

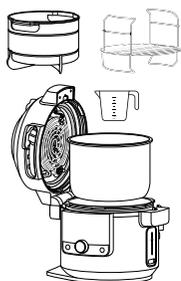
REMARQUE : utilisez **TOUJOURS** des ustensiles compatibles avec le revêtement antiadhésif de la cuve de cuisson. N'utilisez **PAS** d'ustensiles métalliques, qui rayeraient le revêtement antiadhésif de la cuve.

REMARQUE : le programme SEAR/SAUTÉ (Saisir/Faire sauter) s'éteint automatiquement après 1 heure pour les réglages « 4 » et « Hi 5 », et 4 heures pour les réglages « Lo 1 », « 2 » et « 3 ».

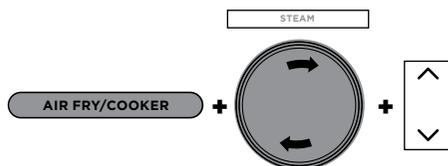
UTILISATION DES PROGRAMMES AIR FRY/COOKER (FRITEUSE/CUISEUR) - SUITE

Steam (Cuire à la vapeur)

1. Ajoutez 250 ml de liquide (ou la quantité indiquée dans la recette) dans la cuve, puis placez la grille réversible ou le panier Crousti avec les ingrédients dans la cuve.



2. Placez le curseur sur le mode AIR FRY/Cooker (Friteuse/Cuiseur), puis sélectionnez Steam (Cuire à la vapeur) à l'aide du bouton principal.



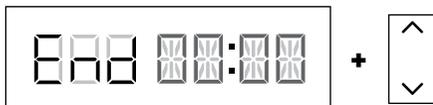
3. À l'aide des flèches à droite du panneau de commande, définissez un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 30 minutes, réglable par paliers de 5 minutes.
4. Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.

REMARQUE : il n'est pas nécessaire d'ajuster la température avec le programme STEAM (CUIRE À LA VAPEUR).

5. L'appareil commence à préchauffer pour porter le liquide à ébullition. L'écran indique « PRE ». L'icône de préchauffage reste affichée jusqu'à ce que l'appareil atteigne la bonne température, puis l'écran indique le temps restant.

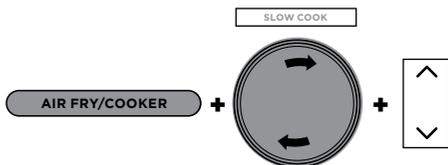


6. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et END (Fin) clignote 3 fois sur le panneau de commande.



Slow Cook (Mijoter)

1. Placez les ingrédients dans la cuve. Veillez à **NE PAS** remplir la cuve au-delà de la ligne MAX.
2. Placez le curseur sur le mode AIR FRY/Cooker (Friteuse/Cuiseur), puis sélectionnez SLOW COOK (Mijoter) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. À l'aide des flèches à gauche du panneau de commande, sélectionnez Hi (Élevé), LO (Bas) ou BUFFET (maintien au chaud).



3. À l'aide des flèches à droite du panneau de commande, définissez un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 12 heures, réglable par paliers de 15 minutes.
4. Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.

REMARQUE : la durée du programme SLOW COOK (Mijoter) en mode BUFFET peut être réglée entre 2 et 12 heures ; et entre 4 et 12 heures en mode HI (Élevé).

5. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore, passe automatiquement en mode KEEP WARM (Maintien au chaud) et affiche le temps écoulé depuis la fin de la cuisson.

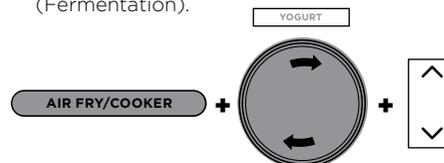
REMARQUE : une fois la cuisson terminée, vous pouvez appuyer sur KEEP WARM (Maintien au chaud) pour désactiver ce mode.

Yogurt (Yaourt)

1. Ajoutez la quantité de lait désirée dans la cuve.

REMARQUE : si vous préférez pasteuriser, refroidir et ajouter des ferments sans utiliser l'appareil, passez les étapes 1 à 9. À la place, appuyez sur TEMP (Température), sélectionnez FER (Fermentation), appuyez sur TIME (Durée), sélectionnez la durée de fermentation souhaitée, puis appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour commencer.

2. Fermez le couvercle.
3. Placez le curseur sur le mode AIR FRY/Cooker (Friteuse/Cuiseur), puis sélectionnez YOGURT (Yaourt) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. À l'aide des flèches à gauche du panneau de commande, sélectionnez YGT (Yaourt) ou FER (Fermentation).



4. À l'aide des flèches à droite du panneau de commande, définissez un temps de fermentation compris entre 6 et 12 heures, réglable par paliers de 30 minutes.

REMARQUE : en choisissant une durée plus longue, vous obtiendrez un yaourt plus acide et de consistance plus épaisse. Sélectionnez 12 heures pour obtenir un yaourt à la grecque.

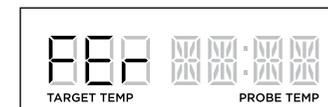
5. Appuyez sur START/STOP pour commencer la pasteurisation.
6. L'appareil affiche BOIL (Bouillir) pendant la pasteurisation. Lorsque la température de pasteurisation est atteinte, l'appareil émet un signal sonore et affiche COOL (Refroidissement).



7. Une fois le lait refroidi, l'appareil affiche successivement ADD (Ajouter) et STIR (Mélanger) ainsi que le temps de fermentation.



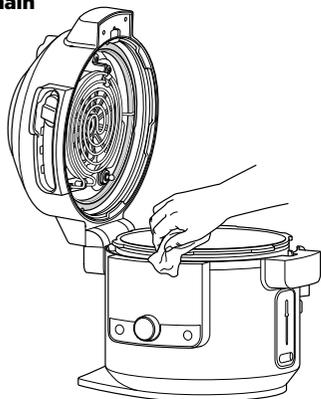
8. Ouvrez le couvercle et écrémez le dessus du lait.
9. Ajoutez les ferments lactiques au lait et remuez pour les mélanger. Fermez le couvercle et appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la fermentation.
10. L'écran affiche FER (Fermentation) et déclenche le minuteur. Lorsque la fermentation est arrivée à terme, l'appareil émet un signal sonore et END (Fin) clignote 3 fois sur l'écran. L'appareil émet un signal sonore toutes les minutes pendant une période allant jusqu'à 4 heures ou jusqu'à ce qu'il soit éteint.



11. Mettez le yaourt au réfrigérateur jusqu'à 12 heures avant de le servir.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage : lavage au lave-vaisselle et à la main



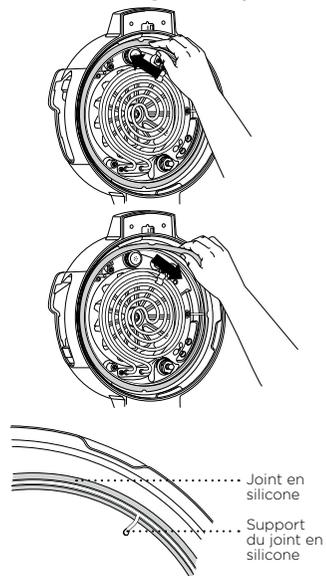
L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

1. Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
2. Nettoyez le corps de l'appareil et le panneau de commande avec un chiffon humide.
3. La cuve de cuisson, le plat multi-usage, le joint en silicone, la grille réversible, le panier Crousti et le diffuseur amovible peuvent être lavés au lave-vaisselle.

REMARQUE : ne mettez **JAMAIS** le corps de l'appareil, la thermosonde numérique ou le bouchon de la sonde dans le lave-vaisselle, et ne les immergez jamais dans de l'eau ou tout autre liquide.

4. La soupape de décompression et le bouchon anti-obstruction peuvent être lavés avec de l'eau et du produit vaisselle.
5. Si des résidus alimentaires sont collés à la cuve de cuisson, à la grille réversible ou au panier Crousti, remplissez la cuve d'eau et laissez tremper avant de laver. N'utilisez **PAS** de tampons à recurer. S'il est nécessaire de frotter, utilisez un produit de nettoyage non abrasif ou du liquide vaisselle avec une éponge ou une brosse en nylon.
6. Laissez sécher toutes les pièces à l'air libre après chaque utilisation.

Retrait et remise en place du joint en silicone



Pour retirer le joint en silicone, retirez-le doucement de son support en tirant par à-coups. Le joint peut être installé avec l'une ou l'autre de ses faces tournée vers le haut. Pour le remettre en place, enfoncez-le dans le support en appuyant sur toute sa surface (voir image ci-dessus).

Après utilisation, retirez les éventuels résidus alimentaires restant sur le joint en silicone et le bouchon anti-obstruction.

Veillez à ce que le joint en silicone reste propre pour éviter les odeurs Vous pouvez le laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle pour éliminer les odeurs. Il est toutefois normal qu'il absorbe l'odeur de certains aliments acides. Il est recommandé de disposer de plusieurs joints en silicone. Vous pouvez acheter des joints en silicone supplémentaires sur ninjakitchen.eu.

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

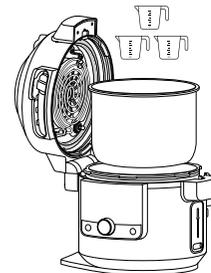
REMARQUE : le joint en silicone doit être remplacé par un joint conçu spécialement pour ce modèle de multicuiseur SmartLid Foodi®.

NETTOYAGE DU COUVERCLE

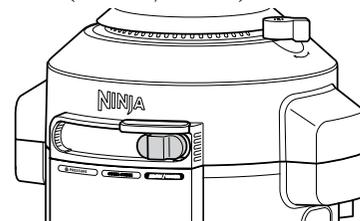
Nous vous recommandons de vérifier l'intérieur du couvercle et les résistances de chauffe avant d'utiliser les programmes «humides» (Slow Cook (Mijoter), Steam (Cuire à la vapeur), Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter), Pressure (Cuire sous pression) et tous les programmes COMBI-STEAM (COMBI-VAPEUR). Si vous constatez la présence de résidus ou de dépôts gras, nous vous recommandons de nettoyer l'appareil à la vapeur (voir les instructions ci-dessous), puis d'essuyer l'intérieur du couvercle.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE VAPEUR :

- 1 Remplissez la cuve de 750 ml d'eau.



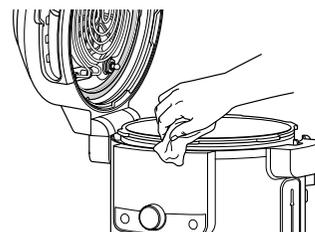
- 2 Placez le curseur sur le mode AIR FRY/ Cooker (Friteuse/Cuiseur).



- 3 Sélectionnez Steam (Cuire à la vapeur) et réglez la durée sur 30 minutes. Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt).

- 4 Une fois le temps écoulé et l'appareil refroidi, essuyez l'intérieur du couvercle et les résistances de chauffe à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge.

ATTENTION : lorsque vous nettoyez l'intérieur du couvercle, veillez à ne pas toucher le ventilateur.



- 5 Répétez les étapes 3 et 4 si nécessaire, et réalisez un nettoyage ponctuel en cas de besoin.

REMARQUE : si l'appareil n'est pas ouvert une fois le cycle de cuisson terminé, il basculera automatiquement en mode KEEP WARM (Maintien au chaud) et les résistances de chauffe continueront de fonctionner.

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

- Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la température sélectionnée, de la température actuelle de la cuve de cuisson et de la température ou du volume d'ingrédients.
- Vérifiez que le joint en silicone est bien positionné et aligné avec le couvercle. S'il est correctement en place, vous devriez pouvoir tirer légèrement sur le joint pour le faire tourner.
- Vérifiez que le couvercle de cuisson sous pression est verrouillé, et que la soupape de décompression est sur la position SEAL (Fermeture) pour la cuisson sous pression.
- L'appareil ne monte pas en pression s'il n'y a pas suffisamment de liquide.

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

- Vous avez peut-être réglé le temps en heures au lieu de minutes. Le réglage du temps affiche HH:MM et augmente/diminue par paliers d'une minute.

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

- La barre de progression apparaît sur l'écran, indiquant que la mise sous pression de l'appareil est en cours.

Lors de l'utilisation des programmes Pressure (Cuire sous pression) et Steam (Cuire à la vapeur), ainsi que de tous les programmes Combi-Steam (Combi-Vapeur), PRE (Préchauffage) et des signaux lumineux rotatifs apparaissent sur le panneau de commande.

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

Une grande quantité de vapeur s'échappe de mon appareil lorsque j'utilise le programme Steam.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe par la soupape de décompression au cours de la cuisson.

Pourquoi n'est-il pas possible d'ouvrir le couvercle après la mise sous pression ?

- Pour des raisons de sécurité, le couvercle ne se déblocquera pas avant que la décompression soit terminée. Tournez la soupape de décompression sur la position VENT (Échappement) afin d'évacuer rapidement la vapeur sous pression. Un jet de vapeur va jaillir de la soupape de décompression. Une fois que toute la vapeur s'est échappée, l'appareil pourra être ouvert.

Est-il normal que la soupape de décompression soit lâche ?

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

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

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

L'appareil affiche le temps écoulé, et non le temps restant.

- Le cycle de cuisson est terminé et l'appareil est en mode KEEP WARM (Maintien au chaud).

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

- Le temps nécessaire pour évacuer la pression dépend de la quantité d'aliments dans l'appareil. Il peut donc varier d'une recette à l'autre. Vérifiez toujours que la soupape à flotteur est abaissée avant d'ouvrir le couvercle. Si l'évacuation de la pression prend plus de temps que d'habitude, débranchez l'appareil et patientez jusqu'à ce que la soupape à flotteur retombe avant d'ouvrir le couvercle.

GUIDE DE DÉPANNAGE - SUITE

Un message d'erreur ADD POT (Ajouter la cuve) apparaît sur l'écran.

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

Un message d'erreur SHUT LID (Fermer le couvercle) apparaît sur l'écran.

- Le couvercle est ouvert et doit être fermé pour que le programme sélectionné soit activé.

Le message d'erreur ADD WATER (Ajouter de l'eau) apparaît sur l'écran lors de l'utilisation des programmes Steam (Cuire à la vapeur) et Pressure (Cuire sous pression).

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

Le message d'erreur NO PRESSURE (Aucune pression) apparaît sur l'écran lors de l'utilisation du programme Pressure (Cuire sous pression).

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

Un message ERR (Erreur) apparaît.

- L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez contacter le service client au 0800 908 874.

Le message d'erreur PLUG IN (Brancher) apparaît sur l'écran.

- Insérez le bouchon de la sonde ou la thermosonde numérique dans la prise pour lancer la cuisson.

Le message d'erreur PROBE ERROR (Erreur de sonde) apparaît sur l'écran.

- L'appareil a atteint le temps de cuisson maximum pour le programme sélectionné avant que la sonde n'ait atteint la température définie.

Le message d'erreur SLIDE (Curseur) apparaît sur l'écran.

- Placez le curseur sur le mode souhaité avant de sélectionner un programme de cuisson.

Le message d'erreur LOCK LID (Verrouiller le couvercle) apparaît sur l'écran.

- Placez le curseur sur le mode PRESSURE (mode autocuiseur) afin de verrouiller le couvercle.

CONSEILS PRATIQUES

1. Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche homogène au fond de la cuve de cuisson, sans se chevaucher. Si les ingrédients se chevauchent, pensez à les remuer à mi-cuisson.
2. Il est recommandé d'emballer dans du papier sulfurisé ou du papier aluminium les petits ingrédients risquant de passer à travers la grille réversible.
3. Utilisez le mode KEEP WARM (Maintien au chaud) pour que les aliments restent chauds et à une température adaptée à la consommation après cuisson. Pour éviter que les aliments ne sèchent, il est recommandé de maintenir le couvercle fermé et d'utiliser cette fonction juste avant de servir.
4. Pour réchauffer des aliments, utilisez le programme AIR FRY (Frire sans huile).

GARANTIE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

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 » : garantie légale de conformité de 2 ans à compter de la livraison et garantie légale des vices cachés de 2 ans à compter de la découverte du vice). 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, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10, + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (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.

Notre service d'assistance téléphonique à la clientèle (0800 908 874) est ouvert de 9 h à 18 h, du lundi au vendredi. L'appel est gratuit et vous serez directement mis en contact avec un représentant Ninja. Vous trouverez également 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).
- 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 commerciale Ninja ?

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 (garanties légales et garantie commerciale parallèle Ninja de deux ans).

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

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 commerciale Ninja ?

- 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.

GARANTIE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

- 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 la garantie légale des vices cachés.

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.