



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



NINJA[®] Foodi[®]

OL650EU

NOTICE D'UTILISATION ET GARANTIE NINJA

Multicuseur Smartlid



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

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



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.eu

 Scannez le code QR avec un appareil mobile

NOTEZ CES DONNÉES

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

(Gardez le justificatif d'achat)

Magasin d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 230 V~, 50 Hz

Puissance : 1760 W

Volume : 7,5 L

Groupe de liquides : 2

PS : 40 kPa

ASTUCE : vous trouverez les numéros de modèle et de série sur l'étiquette du code QR située à l'arrière de l'appareil, au niveau du 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 de la mise au rebut non conforme des déchets, recyclez l'appareil de manière responsable afin de favoriser la réutilisation rationnelle 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.

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes 31

Pièces et accessoires 35

Instructions d'assemblage des accessoires 37

Utilisation du curseur SmartLid..... 37

Utilisation du panneau de commande..... 38

Fonctions de cuisson..... 38

Boutons de commande..... 38

Avant la première utilisation..... 39

Mise en place du collecteur de condensation 39

Retrait et remise en place du bouchon anti-obstruction..... 39

Utilisation du multicuiseur..... 40

Utilisation des modes de cuisson sous pression 40

Essai à l'eau : Démarrage de la cuisson sous pression..... 40

Décompression lente ou décompression rapide..... 41

Mise sous pression 41

Utilisation de la fonction Pressure..... 41

Utilisation des fonctions Combi-Steam..... 43

Steam meals (Repas vapeur) 43

Steam Air Fry (Frire & Vapeur)..... 43

Steam Bake (Cuire au four & Vapeur)..... 44

Utilisation des fonctions Air fry/Cooker (Friteuse/Cuiseur) 45

Air Fry(Frire sans huile)..... 45

Grill (Griller)..... 46

Bake (Cuire au four)..... 47

Dehydrate (Déshydrater)..... 47

Sear/Sauté (Saisir/ Faire sauter)..... 48

Steam (Cuire à la vapeur) 49

Slow Cook (Mijoter)..... 49

Yogurt. (Yaourt) 50

Nettoyage et entretien 51

Nettoyage : Lavage au lave-vaisselle et lavage à la main 51

Retrait et remise en place du joint en silicone 51

Nettoyage du couvercle 52

Guide de dépannage..... 53

Conseils pratiques..... 54

Enregistrement du produit 55

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 en 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 est évacuée à cet endroit.
- 8 **NE PAS** utiliser l'appareil sans la cuve de cuisson.
- 9 **NE JAMAIS** utiliser cet appareil avec un dispositif de programmation externe ou 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 la friture.
- 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, de l'huile chaude pouvant être projetée.
- 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 des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. **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 d'assistance à la clientèle.
- 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, les haricots, les 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 d'une 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 cuiseur multifonction Foodi® SmartLid. 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 Slider est en position PRESSURE afin d'éviter que le couvercle ne s'ouvre par accident.
- 29 Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. **NE PAS** trop remplir la cuve et 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 l'utilisation de l'appareil.
- 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 aux températures recommandées.
- 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 tout risque de 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. Les aliments sont soumis à une pression extrême pendant la cuisson sous pression. 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** Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, de la vapeur chaude est dégagée 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** **TOUJOURS** garder le couvercle fermé avec le mode SLOW COOK.
- 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, l'affichage indique OPN LID (Ouvrir le couvercle) : le couvercle peut alors être ouvert. Si la vapeur n'est pas évacuée lorsque la soupape de décompression est déplacée en position VENT, 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 à distance de la soupape de décompression avant ou 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 hors du corps de l'appareil.
- 43** **NE PAS** toucher les accessoires, y compris la sonde (si elle est incluse avec le modèle), pendant ou immédiatement après la cuisson, car ces éléments sont brûlants. Pour éviter toute brûlure ou blessure, prendre **TOUJOURS** les précautions nécessaires lors du contact avec le produit. Utilisez des ustensiles à long manche 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 les immergez jamais 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.

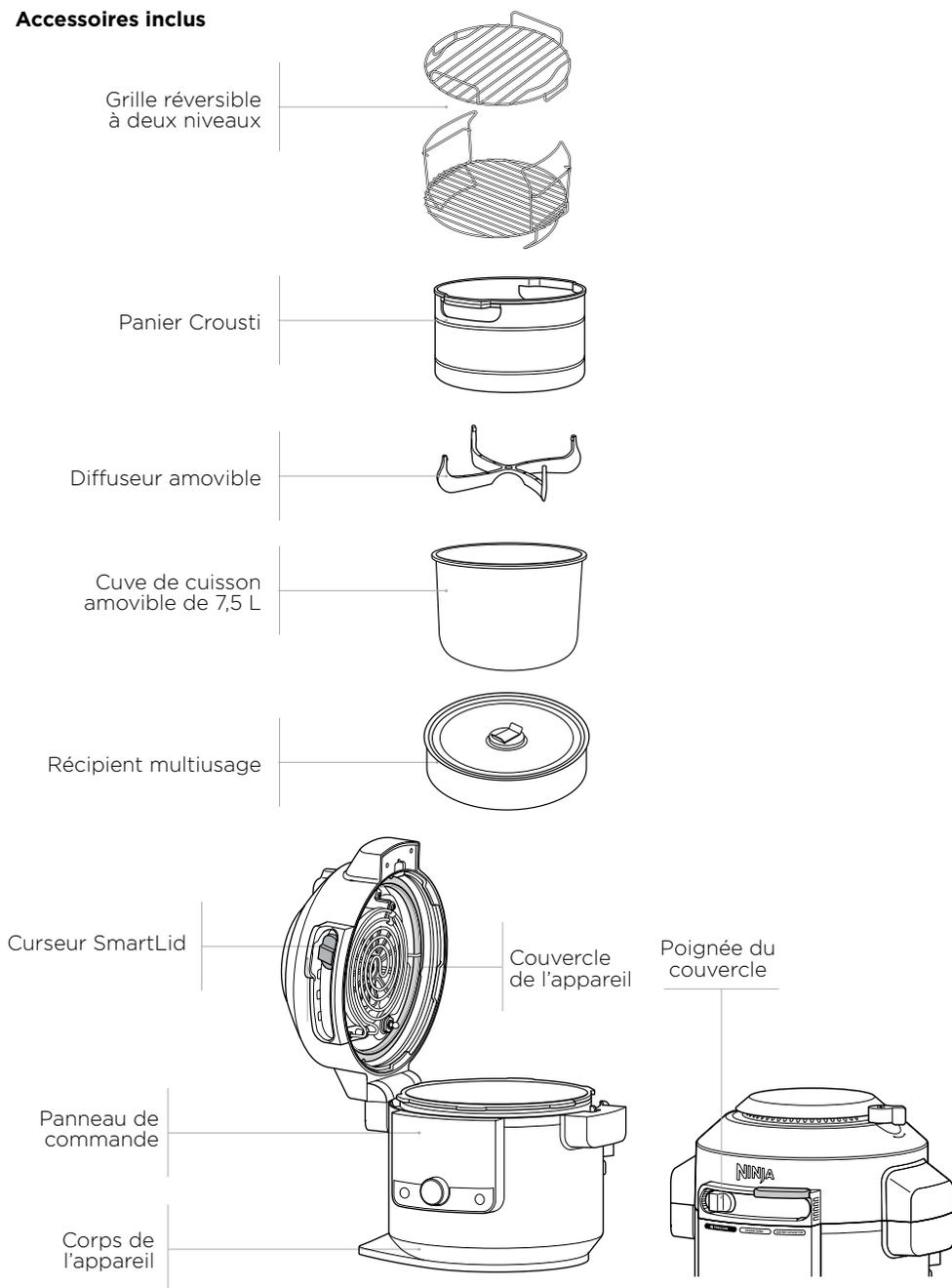


Pour usage intérieur et domestique uniquement.

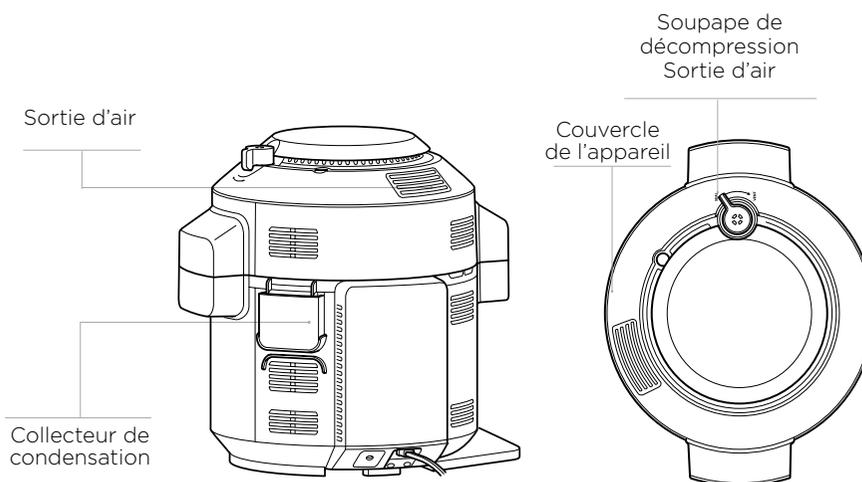
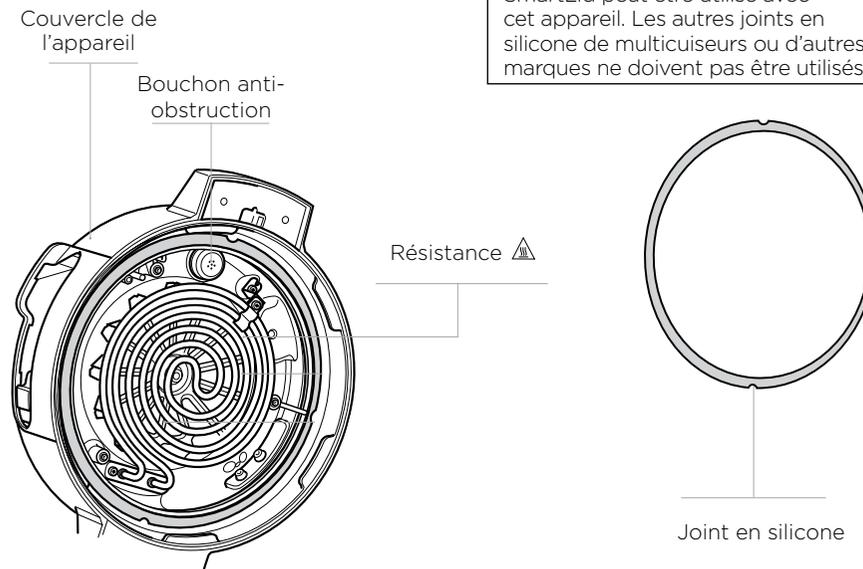
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET ACCESSOIRES

Accessoires inclus



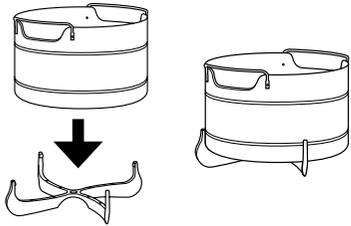
REMARQUE : Seul le joint en silicone spécial multicuiseur SmartLid peut être utilisé avec cet appareil. Les autres joints en silicone de multicuiseurs ou d'autres marques ne doivent pas être utilisés.



Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, rendez-vous sur le site 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 ailettes du diffuseur hors de la rainure du panier, puis tirez fermement le diffuseur vers le bas.

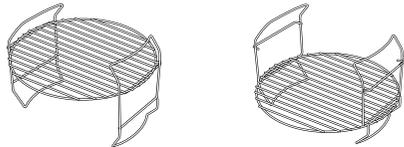
REMARQUE : le diffuseur permet le flux d'air et doit toujours être installé sur le panier avant utilisation.

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

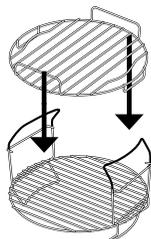
GRILLE RÉVERSIBLE À DEUX NIVEAUX

Position haute
Grill pour poulet, steaks, poisson et plus encore.

Position basse
Cuisson des légumes à la vapeur.



Deux niveaux combinés
Augmentez la capacité de cuisson en utilisant deux niveaux.

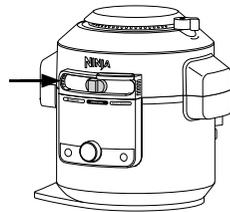


- 1 Une fois la grille réversible abaissée, (voir ci-dessus) placez-la dans la cuve de cuisson. Puis, placez les ingrédients sur le niveau inférieur.
- 2 Si vous avez besoin d'un niveau supplémentaire, ajoutez la grille du haut en la faisant glisser par-dessus les poignées de la grille du dessous, tel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

UTILISATION DU CURSEUR SMARTLID

Le Slider vous permet de passer d'un mode de cuisson à l'autre et indique au couvercle la fonction que vous utilisez.

- Pressure (Cuisson sous pression)
- Mode Combi-Steam
- Air Fry/Cooker (Cuire sans huile/Cuiseur)



COMMENT OUVRIR ET FERMER LE COUVERCLE

Utilisez la poignée située au-dessus du Slider pour ouvrir et fermer le couvercle à tout moment.

Vous pouvez ouvrir et fermer le couvercle lorsque le curseur est sur le mode COMBI-STEAM et en position AIR FRY/COOKER (Cuire sans huile/Cuiseur). En revanche, il n'est pas possible de l'ouvrir en mode PRESSURE. En l'absence de pression dans l'appareil, déplacez le curseur sur le mode COMBI-STEAM ou AIR FRY/COOKER (Cuire sans huile/Cuiseur) pour ouvrir le couvercle.

REMARQUE : Le couvercle ne se déverrouillera pas avant que la décompression ne soit complètement terminée. Le Slider ne pourra pas être positionné à droite avant que la décompression ne soit complètement terminée. Lorsqu'il sera dépressurisé, l'appareil indiquera 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

FONCTIONS DE CUISSON

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

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

STEAM AIR FRY (FRITURE À L'AIR CHAUD) : Vos légumes et viandes dorés avec peu ou pas d'huile.

STEAM BAKE (CUISSON VAPEUR) : Préparez des gâteaux moelleux et des petites douceurs savoureuses.

AIR FRY (FRIRE À L'AIR CHAUD) : Donnez du croustillant aux aliments, avec peu ou pas d'huile.

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

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

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

SEAR/SAUTÉ (Saisir/Sauter) : Utilisez l'appareil comme cuisinière 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) : Pasteuriser et fermenter du lait pour un yaourt maison crémeux.

KEEP WARM (MAINTENIR AU CHAUD) : Avec les modes Steam, Slow Cook et Pressure, l'appareil passe automatiquement en mode KEEP WARM à la fin du cycle. 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, l'horloge 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. Cette fonction s'interrompt après 12 heures.

BOUTONS DE COMMANDE CURSEUR SMARTLID : Lorsque vous déplacez le Slider, les fonctions disponibles pour chaque mode s'éclairent.

CADRAN : Lorsque vous avez choisi un mode, utilisez le cadran pour faire défiler les fonctions disponibles jusqu'à trouver celle dont vous avez besoin.

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

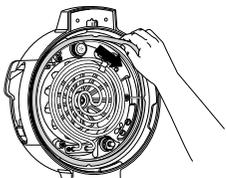
FLÈCHES DE DROITE : Utilisez-les pour sélectionner une durée de cuisson. Réglez la cuisson à l'aide de ces flèches.

Bouton START/STOP : Appuyez pour démarrer cuisson. Appuyer sur le bouton pendant la cuisson entraîne l'arrêt de la fonction de cuisson en cours.

⏻ (ALIMENTATION) : Le bouton d'alimentation permet d'éteindre l'appareil et d'arrêter tous les modes de cuisson.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

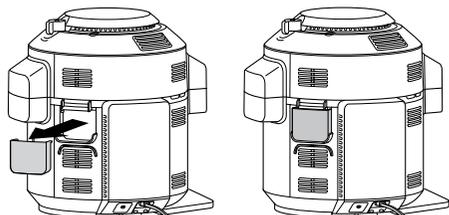
- 1 Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Prêtez une attention toute particulière aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes, afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
- 3 Lavez le joint en silicone, la cuve de cuisson amovible, le récipient multiusage, le panier Crousti, la grille réversible et le collecteur de condensation à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez-les soigneusement. Ne lavez **JAMAIS** 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 long manche et des maniques ou gants de cuisine isolants lorsque vous manipulez des aliments chauds.



MISE EN PLACE DU COLLECTEUR DE CONDENSATION

Pour mettre le collecteur de condensation en place, glissez-le dans la cavité sur le corps de l'appareil. Faites-le glisser vers l'extérieur pour le retirer et lavez-le à la main après chaque utilisation.

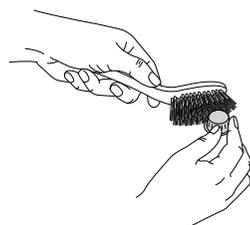
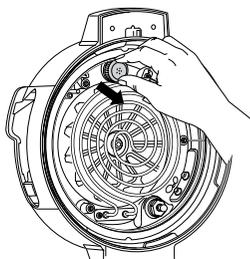
REMARQUE : Veillez à vider l'excédent d'eau dans le collecteur de condensation après la cuisson.



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



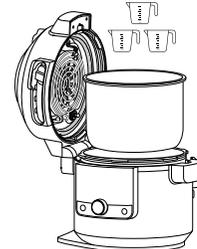
REMARQUE : Avant chaque utilisation, assurez-vous que le joint en silicone est bien en place sur son support, et que le bouchon anti-obstruction est correctement placé sur la soupape de décompression.

UTILISATION DES MODES 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 versez 750 ml d'eau à température ambiante dans la cuve.



- 2 Fermez le couvercle et mettez le curseur sur la position **PRESSURE** (Cuisson sous pression).



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



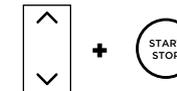
SEAL
pour les fonctions
Pressure



VENT
pour toutes les autres
fonctions et positions
du Slider

REMARQUE : La soupape aura du jeu lorsqu'elle sera correctement mise en place. Ne retirez pas la valve de décompression hors de son réceptacle.

- 4 Par défaut, l'appareil se réglera sur une pression élevée (Hi). Utilisez la flèche bas à droite pour régler le temps sur 2 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson.

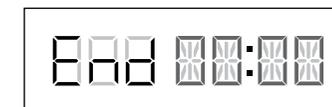


- 5 L'affichage indique « PRE » et une barre de progression montre que l'appareil se met sous pression. Le minuteur démarre une fois que l'appareil a atteint le niveau de pression requis.



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. Celle-ci s'échappe par le biais de la soupape de décompression ouverte. Lorsque l'appareil indique **OPN LID** (Ouvrir le couvercle), faites glisser le curseur vers la droite pour ouvrir le couvercle. Puis, ouvrez le couvercle.



REMARQUE : l'appareil passera en mode **KEEP WARM** et la résistance restera allumée.

UTILISATION DES MODES DE CUISSON SOUS PRESSION - SUITE

DÉCOMPRESSION LENTE OU DÉCOMPRESSION RAPIDE

NATURAL (NATURELLE) : Une fois la cuisson sous pression terminée, la pression diminuera d'elle-même à mesure que l'appareil refroidit.

Ceci peut prendre jusqu'à 20 minutes, voire plus, en fonction de la quantité de liquide et d'aliments présents dans la cuve. L'appareil se met en mode de maintien de la température pendant la décompression. Appuyez sur le bouton KEEP WARM si vous souhaitez désactiver le mode de maintien de la température. Une fois l'appareil complètement dépressurisé, le message OPN Lid (Ouvrir le couvercle) s'affichera.

QUICK (RAPIDE) : À utiliser UNIQUEMENT si cela est indiqué dans votre recette. Une fois que la cuisson sous pression est terminée et que le voyant KEEP WARM (Maintien au chaud) est allumé, tournez la soupape de décompression vers la position VENT (Évacuer) pour une décompression immédiate par la soupape. Même après la décompression (lente ou rapide) de l'appareil, il restera à l'intérieur de la vapeur qui s'échappera lors de l'ouverture du couvercle.



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 sur la position **VENT (Évacuer)**.

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 DE LA FONCTION PRESSURE

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

Cuisson sous pression

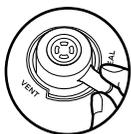
- Placez les ingrédients et au moins 250 ml de liquide dans la cuve, ainsi que tout accessoire nécessaire. Veillez à **NE PAS** remplir la cuve au-delà de la ligne PRESSURE MAX.

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



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

- Fermez le couvercle et tournez la soupape de décompression vers la position SEAL.



- Réglez le curseur sur PRESSURE (Cuisson sous pression). Utilisez les flèches haut et bas à gauche de l'affichage pour sélectionner HI ou LO.



- Utilisez les flèches haut et bas à droite de l'affichage pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à 1 heure, puis par paliers de 5 minutes de 1 à 4 heures.

REMARQUE : Si l'appareil fonctionne pendant une heure ou moins, l'horloge 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. Le panneau de commande 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 de la pression sélectionnée, de la température actuelle de la cuve de cuisson ainsi que de la température/quantité des ingrédients.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, tournez la soupape de décompression sur la position VENT (Évacuer).



REMARQUE : Une fois que la cuisson est terminée, vous pouvez appuyer sur KEEP WARM pour désactiver le mode de maintien de la température. Vous pouvez également appuyer sur START/STOP.

- Lorsque l'appareil affiche « OPN LID », cela signifie que la décompression est terminée et que vous pouvez déplacer le Slider vers la droite pour ouvrir le couvercle.

UTILISATION DES FONCTIONS COMBI-STEAM

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

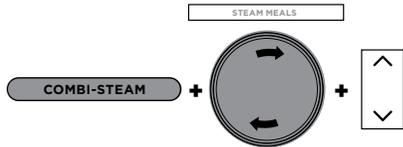
REMARQUE : la position de la soupape de décompression n'a pas d'importance. Elle peut être en position SEAL (Fermeture) ou VENT (Évacuer).

Steam Meals (Repas 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 Déplacez le curseur sur le mode COMBI-STEAM. Par défaut, la fonction sélectionnée est STEAM MEALS. Le réglage par défaut de la température et du temps de cuisson s'affiche. À l'aide des flèches haut et bas à gauche du panneau de commande, sélectionnez une température comprise entre 150 et 240 °C, réglable par paliers de 5 °C.

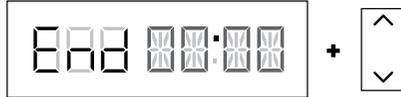


- 3 Utilisez les flèches haut et bas à droite de l'affichage pour définir un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 1 heure, réglable par paliers d'une minute.
- 4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 5 L'affichage indique « PRE » et une barre de progression montre que l'appareil crée de 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, l'affichage montre la température définie et le minuteur se déclenche.

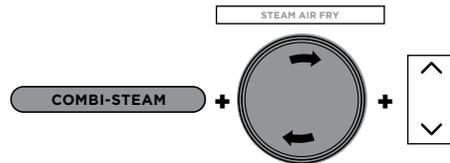
- 7 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche « END » pendant 5 minutes.



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

Steam Air Fry (Frire & Vapeur)

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

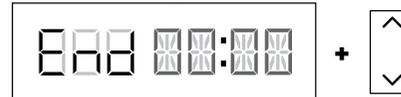


- 3 Utilisez les flèches haut et bas à droite de l'affichage pour définir un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 1 heure, réglable par paliers d'une minute.
- 4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 5 L'affichage indique « PRE » et des barres de progression montrent que l'appareil crée 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, l'affichage montre 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 » pendant 5 minutes.



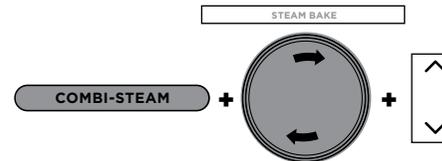
REMARQUE : Si vos aliments ne sont pas complètement cuits, augmentez le temps de cuisson en appuyant sur la flèche vers le haut, à droite du panneau de commande. L'appareil ne repasse pas par la phase de préchauffage.

Steam Bake (Cuire au four & Vapeur)

- 1 Ajoutez les ingrédients dans le récipient multiusage Ninja® comme indiqué dans la recette. Placez le récipient sur la grille réversible (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 Déplacez le curseur sur le mode COMBI-STEAM, puis sélectionnez STEAM BAKE (Cuire au four et la vapeur) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. À l'aide des flèches haut et bas à gauche du panneau de commande, sélectionnez une température comprise entre 105 et 210 °C, réglable par paliers de 5 °C.



- 3 Utilisez les flèches haut et bas à droite de l'affichage pour définir un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 1 heure et 15 minutes, réglable par paliers d'une minute.

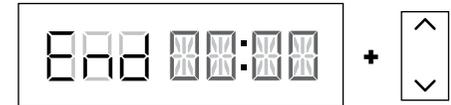
- 4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.

- 5 L'affichage indique « PRE » 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 vers le haut, à droite du panneau de commande. L'appareil ne repasse pas par la phase de préchauffage.

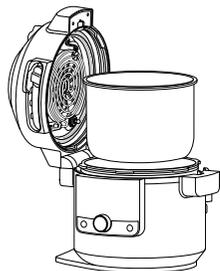
UTILISATION DES FONCTIONS AIR FRY/COOKER (CUIRE SANS HUILE/CUISEUR)

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

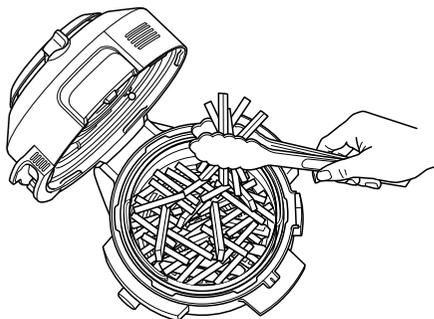
REMARQUE : Si vous ouvrez le couvercle lorsque vous utilisez les fonctions Air Fry (Cuire sans huile), Bake (Cuire au four), Grill (Grille) ou Prove (Levage), le temps de cuisson sera suspendu. Fermez-le pour reprendre la cuisson.

1. Air Fry (Frire sans huile)

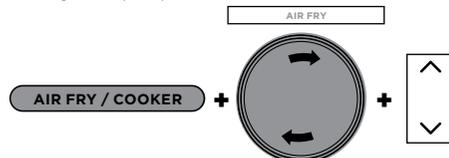
1. Disposez soit le panier Crousti, soit la grille réversible dans la cuve. Le diffuseur doit être fixé sur le panier.



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

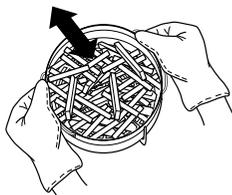


3 Déplacez le curseur sur la position AIR FRY/COOKER (Cuire sans huile/Cuiseur), puis sélectionnez AIR FRY (Cuire sans huile) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. À l'aide des flèches haut et bas à gauche du panneau de commande, sélectionnez une température comprise entre 150 et 210 °C, réglable par paliers de 5 °C.



- Utilisez les flèches haut et bas à droite de l'affichage pour définir un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 1 heure, réglable par paliers d'une minute.
- Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 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 : Durant la cuisson sans huile, il est recommandé de remuer les ingrédients de temps en temps pour de meilleurs résultats. 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.

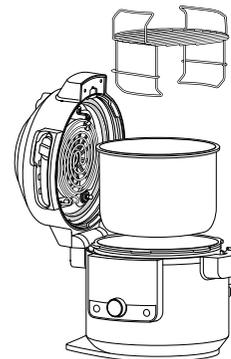


7 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et « END » clignote 3 fois sur l'affichage.

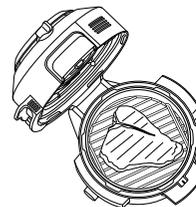


Grill (Griller)

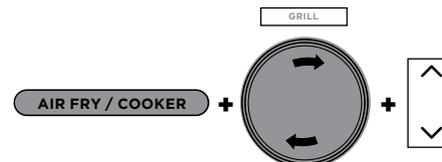
1 Disposez la grille réversible dans la cuve de sorte qu'elle se trouve en position haute ou suivez les instructions de votre recette.



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

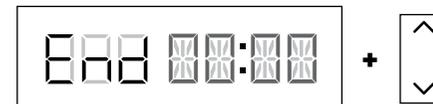


3 Déplacez le curseur sur la position AIR FRY/COOKER (Cuire sans huile/Cuiseur), puis sélectionnez GRILL (Grille) à l'aide du bouton principal.



REMARQUE : Il n'est pas nécessaire d'ajuster la température avec la fonction Grill et ce réglage n'est donc pas disponible.

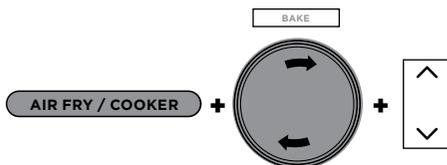
- Utilisez les flèches haut et bas à droite de l'affichage pour définir un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 30 minutes, réglable par paliers d'une minute.
- Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, « END » clignote 3 fois sur l'appareil.



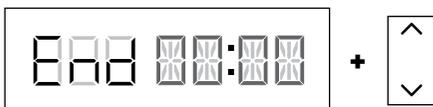
UTILISATION DES FONCTIONS AIR FRY/COOKER (CUIRE SANS HUILE/CUISEUR) - SUITE

Bake (Cuire au four)

- 1 Placez les ingrédients et tout accessoire requis dans la cuve. Fermez le couvercle.
- 2 Déplacez le curseur sur AIR FRY/COOKER (Cuire sans huile/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 haut et bas à gauche du panneau de commande, sélectionnez une température comprise entre 120 et 210 °C, réglable par paliers de 5 °C.

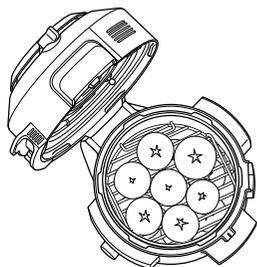


- 3 Utilisez les flèches haut et bas à droite de l'affichage pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à 1 heure, puis par paliers de 5 minutes de 1 à 4 heures.
- 4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 5 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et « END » clignote 3 fois sur l'affichage.

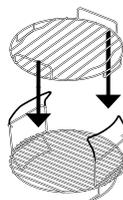


Dehydrate (Déshydrater)

- 1 Placez la grille réversible dans la cuve en position basse, puis disposez une couche d'ingrédients dessus.

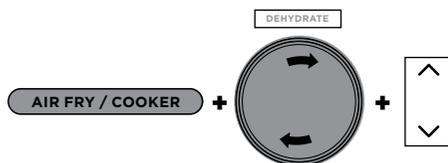


- 2 En tenant le niveau supérieur par ses poignées, placez-le au-dessus de la grille réversible dans la position indiquée ci-dessous. Disposez ensuite une couche d'ingrédients sur le niveau supérieur et fermez le couvercle.

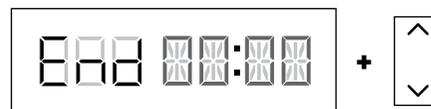


REMARQUE : Pour disposer de cinq niveaux de capacité, utilisez le support déshydrateur (vendu séparément) directement dans la cuve de cuisson.

- 3 Déplacez le curseur sur AIR FRY/COOKER (Cuire sans huile/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 haut et bas à gauche du panneau de commande, sélectionnez une température comprise entre 40 et 90 °C, réglable par paliers de 5 °C.

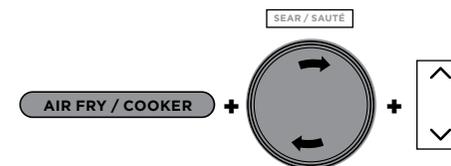


- 4 Utilisez les flèches haut et bas à droite de l'affichage pour définir un temps de cuisson compris entre 1 et 12 heures, réglable par paliers de 15 minutes.
- 5 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et End (fin) clignote 3 fois sur le panneau de commande.



Sear/Sauté (Saisir/ Faire sauter)

- 1 Placez les ingrédients dans la cuve.
- 2 Déplacez le curseur sur AIR FRY/COOKER (Cuire sans huile/Cuiseur) ou ouvrez le couvercle, puis sélectionnez SEAR/SAUTÉ (Saisir/Sauter) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. Utilisez les flèches haut et bas à gauche de l'affichage pour sélectionner « LO 1 », « 2 », « 3 », « 4 » OU « Hi 5 ».



REMARQUE : Il n'est pas possible d'ajuster la durée avec la fonction Sear/Sauté.

- 3 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 4 Pour désactiver la fonction SEAR/SAUTÉ (Saisir/Sauté), appuyez sur le bouton START/STOP (Démarrage/Arrêt). Pour passer à une autre fonction de cuisson, appuyez sur START/STOP (Démarrage/Arrêt) pour interrompre la cuisson puis sélectionnez la fonction souhaitée à l'aide du curseur et du bouton principal.

REMARQUE : Vous pouvez utiliser cette fonction avec le couvercle ouvert ou fermé.

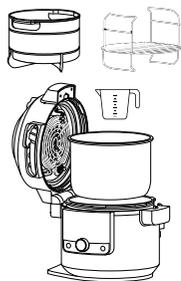
REMARQUE : Utilisez **TOUJOURS** des ustensiles compatibles avec le revêtement antiadhésif de la cuve de cuisson. N'utilisez **PAS** d'ustensiles métalliques, qui rayeraient le revêtement antiadhésif de la cuve.

REMARQUE : La fonction SEAR/SAUTÉ s'éteint automatiquement après 1 heure pour les réglages « 4 » et « Hi 5 », et après 4 heures pour les réglages « Lo 1 », « 2 » et « 3 ».

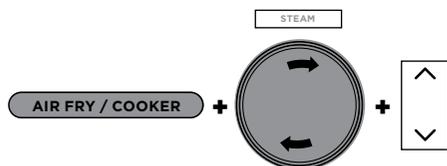
UTILISATION DES FONCTIONS AIR FRY/COOKER (CUIRE SANS HUILE/CUISEUR) - SUITE

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 Déplacez le curseur sur la position AIR FRY/COOKER (Cuire sans huile/Cuiseur), puis sélectionnez STEAM (Cuisson à la vapeur) à l'aide du bouton principal.



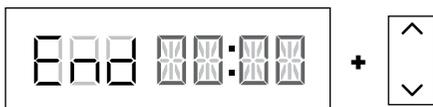
- 3 Utilisez les flèches haut et bas à droite de l'affichage pour définir un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 30 minutes, réglable par paliers de 5 minutes.
- 4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.

REMARQUE : Il n'est pas nécessaire d'ajuster la température avec la fonction STEAM.

- 5 L'appareil commence à préchauffer pour porter le liquide à ébullition. L'affichage indique « PRE ». L'animation de préchauffage se poursuit jusqu'à ce que l'appareil atteigne la température, puis l'affichage montre le temps restant.

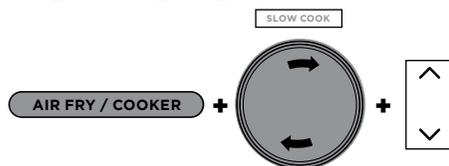


- 6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et « END » clignote 3 fois sur l'affichage.



Slow Cook (Mijoter)

- 1 Placez les ingrédients dans la cuve. Veillez à **NE PAS** remplir la cuve au-delà de la ligne MAX.
- 2 Déplacez le curseur sur la position AIR FRY/COOKER (Cuire sans huile/Cuiseur), puis sélectionnez SLOW COOK (Mijoter) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. Utilisez les flèches haut et bas à gauche de l'affichage pour sélectionner « Hi », « LO » ou « BUFFET ».



- 3 Utilisez les flèches haut et bas à droite de l'affichage pour définir un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 12 heures, réglable par paliers de 15 minutes.
- 4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.

REMARQUE : Le temps pour le mijotage (Slow Cook) avec le réglage BUFFET peut être ajusté à une valeur comprise entre 2 et 12 heures ; le temps pour le mijotage (Slow Cook) avec le réglage HI (élevé) peut être ajusté à une valeur comprise entre 4 et 12 heures.

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

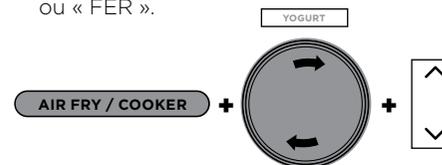
REMARQUE : Une fois que la cuisson est terminée, vous pouvez appuyer sur KEEP WARM pour désactiver le mode de maintien de la température.

Yogurt (Yaourt)

- 1 Ajoutez la quantité désirée de lait 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, sélectionnez « FER », appuyez sur TIME, sélectionnez la durée de fermentation souhaitée, puis appuyez sur START/STOP pour commencer.

- 2 Fermez le couvercle.
- 3 Déplacez le curseur sur la position AIR FRY/COOKER (Cuire sans huile/Cuiseur), puis sélectionnez YOGURT (Yaourt) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. Utilisez les flèches haut et bas à gauche de l'affichage pour sélectionner « YGT » ou « FER ».



- 4 Utilisez les flèches haut et bas à droite de l'affichage pour définir 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 » 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.



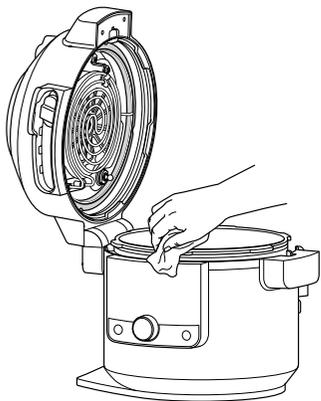
- 8 Ouvrez le couvercle et écrémez le dessus du lait.
- 9 Ajoutez les ferments de yaourt au lait et remuez pour les mélanger. Fermez le couvercle et appuyez sur START/STOP pour démarrer la fermentation.
- 10 L'écran affiche « FER » (Fermentation) et déclenche un minuteur. Lorsque la fermentation est arrivée à terme, l'appareil émet un signal sonore et « END » clignote 3 fois sur l'affichage. 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 lavage à la main



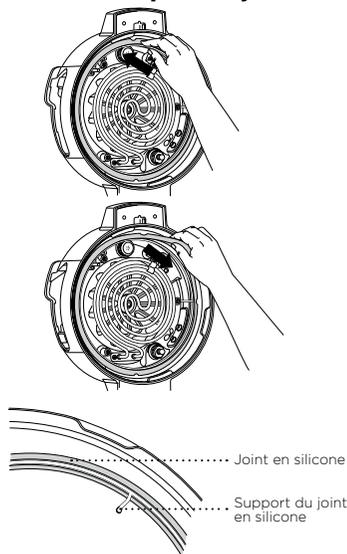
L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

- 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 joint en silicone, la grille réversible, le panier Crousti et le diffuseur amovible sont lavables au lave-vaisselle.

REMARQUE : NE JAMAIS mettre le corps de l'appareil dans le lave-vaisselle, ni l'immerger dans 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 de 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 récurer. 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 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 mis en place 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 dans le 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 le joint en silicone avec une force excessive. Cela pourrait le déformer, ainsi que le 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.

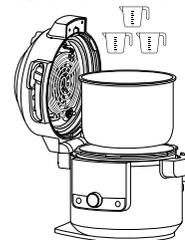
REMARQUE : Le joint en silicone doit être remplacé par un joint spécialement conçu pour le multicuiseur Foodi® SmartLid.

NETTOYAGE DU COUVERCLE

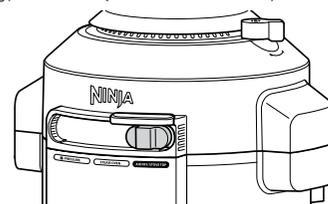
Nous vous recommandons de vérifier l'intérieur du couvercle et les éléments chauffants avant d'utiliser les fonctions « humides » (Slow Cook (Mijoter), Steam (Cuisson à la vapeur), Sear/Sauté (Saisir/Sauter), Pressure (Cuisson sous pression) et tous les modes COMBI-STEAM). Si vous constatez la présence 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 :

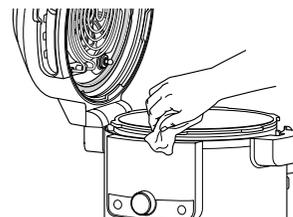
- 1 Remplissez la cuve avec 750 ml d'eau.



- 2 Déplacez le curseur SmartLid sur Air Fry/Cooker (Cuire sans huile/Cuiseur).



- 3 Sélectionnez STEAM et réglez la durée sur 30 minutes. Appuyez sur START/STOP.
- 4 Une fois le temps écoulé et l'appareil refroidi, essuyez l'intérieur du couvercle et les éléments chauffants 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 de la température) et les éléments chauffants 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 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 fait le réglage en heures plutôt qu'en minutes. Lors du réglage du temps, l'écran affiche HH:MM et le temps 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'affichage, indiquant que la mise sous pression de l'appareil est en cours.

Lors de l'utilisation des fonctions Pressure (Cuisson sous pression) et Steam (Cuisson à la vapeur), ainsi que de toutes les fonctions Combi-Steam, 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 fonctions STEAM ou PRESSURE. 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 la fonction 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 débloquera pas avant que la décompression soit terminée. Tournez la soupape de décompression vers la position VENT 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 ait du jeu ?

- Oui. La soupape de décompression est délibérément installée avec du jeu pour permettre une transition rapide et facile entre SEAL et VENT 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 lors de la cuisson sous pression et aussi loin que possible vers la position VENT 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. 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 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 qu'il est correctement mis en place, vous devriez pouvoir tirer légèrement sur le joint pour le faire tourner.

L'appareil compte le temps au lieu d'afficher le temps restant.

- Le cycle de cuisson est terminé et l'appareil est en mode KEEP WARM.

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 de tenter toute action.

GUIDE DE DÉPANNAGE - SUITE

Un message d'erreur « ADD POT » 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 toutes les fonctions.

Un message d'erreur « SHUT LID » apparaît sur l'écran.

- Le couvercle est ouvert et doit être fermé pour que la fonction sélectionnée soit activée.

Le message d'erreur « ADD WATER » apparaît sur l'affichage lors de l'utilisation des fonctions Steam et Pressure.

- 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 le panneau de commande lors de l'utilisation de la fonction Pressure (Cuisson 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.
- Assurez-vous que le joint en silicone est correctement positionné.

Un message « ERR » apparaît.

- L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle au 0800 908 874

Le message d'erreur « SLIDE » apparaît sur l'affichage.

- Avant de sélectionner un mode de cuisson, déplacez le curseur sur la position souhaitée.

Le message d'erreur « LOCK LID » apparaît sur l'affichage.

- Déplacez le curseur sur la position Pressure (Cuisson sous pression) 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 la moitié du temps de 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 de la température) pour que les aliments restent chauds et à une température adaptée à la consommation après cuisson. Pour éviter que les aliments sèchent, il est recommandé de maintenir le couvercle fermé et d'utiliser cette fonction juste avant de servir.
- 4 Pour réchauffer les aliments, utilisez la fonction AIR FRY (Cuire 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.