

NINJA®

Foodi® Multicuiseur

OP350FR

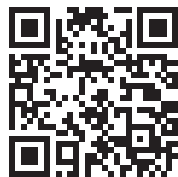
NOTICE D'UTILISATION



ninjakitchen.eu

NOUS VOUS REMERCIONS

d'avoir acheté le multicuiseur Ninja® Foodi®



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.eu

 Scannez le code QR avec un appareil mobile

ENREGISTREZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date de l'achat: _____
(garder un justificatif d'achat)

Magasin d'achat: _____

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension : 230 V~, 50 Hz

Watts : 1460 W

Volume : 6 L

Groupe de fluide : 2

Pression fonctionnement: 40 kPa

Pression maximale (PS): 90 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 câble d'alimentation.



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour prévenir d'éventuels dommages sur l'environnement ou la santé résultant de la décharge non contrôlée des déchets, recycler l'appareil de manière responsable afin de favoriser la réutilisation rationnelle des matériaux. Pour renvoyer votre appareil usagé, utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant chez qui ce produit a été acheté. Ceux-ci peuvent procéder au recyclage du produit en toute sécurité.

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes	4
Pièces et accessoires	8
Utilisation du panneau de commande	10
Modes de cuisson	10
Boutons de commande	120
Avant la première utilisation	11
Mise en place du collecteur de condensation	11
Retrait et remise en place du bouchon anti-obstruction	11
Utilisation de votre multicuiseur Ninja® Foodi®	12
Utilisation des deux couvercles	12
Utilisation du couvercle TenderCrisp	12
Modes de cuisson avec le couvercle TenderCrisp	12
Frire sans huile	12
Griller	13
Cuire au four/Rôtir	14
Déshydrater	15
Essai à l'eau : Démarrage de la cuisson sous pression	16
Décompression lente ou décompression rapide	17
Mise sous pression	17
Mise en place et retrait du couvercle de cuisson sous pression	17
Modes de cuisson avec le couvercle de cuisson sous pression	18
Cuire sous pression	18
Cuire à la vapeur	19
Mijoter	20
Yaourt	20
Saisir/Faire sauter	21
Accessoires vendus séparément	22
Nettoyage et entretien	23
Nettoyage : Lavage au lave-vaisselle et lavage à la main	23
Retrait et remise en place du joint en silicone	23
Guide de dépannage	24
Conseils pratiques	26
Garantie et enregistrement du produit	28

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre Ninja® Foodi®.

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, les consignes élémentaires de sécurité suivantes sont à respecter :

⚠ AVERTISSEMENT

- 1 Pour éviter tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, retirer et jeter la protection présente sur la fiche secteur de cet appareil.
- 2 Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu les instructions d'utilisation du dispositif en toute sécurité et sont conscientes des risques encourus.
- 3 **NE PLACEZ PAS** l'appareil sur des surfaces chaudes, sur un élément chaud de poêle au gaz ou de poêle électrique ou à proximité de ceux-ci, dans un four chaud ou sur une cuisinière.
- 4 Prévoir suffisamment d'espace audessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.
- 5 **TOUJOURS** incliner le couvercle de manière à le placer entre votre corps et la cuve interne, et vous protéger ainsi contre les projections de vapeur et de liquide chaud.
- 6 **NE PAS** tenter d'ouvrir le couvercle pendant ou après la cuisson sous pression tant que l'échappement d'air sous pression par la soupape de décompression n'est pas terminé et que l'appareil n'a pas refroidi quelque peu. **NE PAS** altérer, démonter ou retirer la soupape à flotteur ni la soupape de décompression.
- 7 S'il n'est pas possible de tourner le couvercle pour le déverrouiller, ceci indique que l'appareil est encore sous pression. Une décompression incomplète peut être dangereuse. Laisser l'appareil se décompresser de lui-même ou tourner la soupape de décompression lentement vers la position VENT pour laisser la vapeur s'échapper. Veiller à éviter tout contact avec la vapeur qui s'échappe afin d'éviter les brûlures et blessures. Une fois que toute la vapeur s'est échappée, la soupape à flotteur se trouvera dans la position abaissée, et il sera alors possible de retirer le couvercle.
- 8 Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors des enfants. **NE PAS** laisser l'appareil entre les mains d'enfants. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 9 Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 10 **NE JAMAIS** utiliser une prise se trouvant sous le plan de travail.
- 11 **NE JAMAIS** utiliser cet appareil avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- 12 **NE PAS** utiliser de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants de moins de 8 ans l'attrapent, s'y emmêlent ou que des personnes trébuchent sur un cordon plus long.
- 13 Afin d'éviter un choc électrique, **NE PAS** immerger le cordon, les prises ou le boîtier de l'unité principale dans de l'eau ou un autre liquide. Cuisiner uniquement dans la cuve fournie ou dans un récipient recommandé par SharkNinja, placé dans la cuve fournie.
- 14 Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service clientèle.

- 15 **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- 16 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. Vérifier que la soupape à flotteur du couvercle de cuisson sous pression peut bouger librement. 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 augmentant de volume à la cuisson (tels que les légumes déshydratés, les haricots, les céréales et le riz) ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur, à moins de suivre une recette Ninja® Foodi®.
- 17 **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air pendant que le couvercle de rôtissage est fermé. Ceci provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
- 18 Pour éviter tout risque d'explosion et de blessure, utiliser uniquement des joints en silicone SharkNinja. 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. Remplacer le joint avant utilisation.
- 19 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.
- 20 Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que

celles prévues. **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. **NE PAS** utiliser l'appareil à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.

- 21 Cet appareil est destiné à être utilisé exclusivement sur un plan de travail. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 22 **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 brûleur à gaz ou un barbecue. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.
- 23 **TOUJOURS** respecter les quantités de liquide maximum et minimum indiquées dans les instructions et les recettes.
- 24 **NE JAMAIS** utiliser la fonction MIJOTER si la cuve de cuisson amovible ne contient ni aliments ni liquides.
- 25 **NE PAS** utiliser l'appareil sans la cuve de cuisson amovible.
- 26 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture.
- 27 **NE PAS** couvrir les soupapes de décompression et à flotteur.
- 28 **NE PAS** sauter ou frire avec de l'huile pendant la cuisson sous pression.
- 29 Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. **NE PAS** remplir excessivement ni dépasser le niveau de remplissage maximum. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de l'utilisation de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

- 30** Lors de la cuisson sous pression d'aliments augmentant de volume (tels que des légumes déshydratés, des haricots, des céréales, du 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®.
- 31** **NE PAS** utiliser cet appareil pour cuire du riz instantané.
- 32** Afin d'éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants, **NE PAS** remplir excessivement la plaque Crousti.
- 33** Faire particulièrement attention lors de la fermeture du couvercle de rôtissage et prendre garde que rien ne se prenne ni ne se coince dans la charnière.
- 34** La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Pour éviter toute maladie éventuelle, utiliser un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 35** **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 36** Afin d'éviter tout endommagement provoqué par la vapeur, placer l'appareil à l'écart des murs et des placards lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 37** Si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement et attendre qu'il cesse de fumer avant de retirer la cuve de cuisson et la plaque Crousti.
- 38** **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisson isolants, et utiliser les poignées et boutons prévus à cet effet.
- 39** Il est impératif de faire preuve d'une grande prudence lorsque l'appareil contient de l'huile chaude, des aliments chauds ou des liquides chauds, ou si l'appareil est sous pression. Une mauvaise utilisation, notamment le fait de déplacer l'appareil, peut entraîner des blessures. Lors de l'utilisation de cet appareil à des fins de cuisson sous pression, s'assurer que le couvercle est correctement assemblé et verrouillé avant utilisation.
- 40** Il convient de faire preuve de prudence lorsque l'on saisit des viandes ou que l'on fait sauter des aliments dans de l'huile chaude. Maintenir les mains et le visage éloignés de la cuve de cuisson amovible, en particulier lors de l'ajout d'ingrédients, l'huile chaude pouvant gicler.
- 41** Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, de la vapeur chaude est émise par 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 ou d'autres appareils. Maintenir les mains et le visage à une distance suffisante de la sortie d'air.
- 42** Lors de l'utilisation des fonctions MIJOTER ou SAISIR/FAIRE SAUTER, **TOUJOURS** maintenir le couvercle de cuisson sous pression fermé et la soupape de décompression en position VENT. Si le couvercle est fermé et la soupape de décompression est en position SEAL, un signal sonore d'avertissement sera émis. Le code d'erreur « VENT » apparaîtra sur l'écran LED afin d'indiquer que la soupape de décompression doit être mise en position VENT.
- 43** Lors de l'utilisation de la fonction PRESSION, **TOUJOURS** maintenir le couvercle de cuisson sous pression fermé et la soupape de décompression tournée dans le sens antihoraire vers la position SEAL.

- 44** Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- 45** Si la cuve de cuisson amovible est vide, **NE PAS** la chauffer pendant plus de 10 minutes car ceci pourrait endommager la surface de cuisson.
- 46** La cuve de cuisson, la plaque Crousti et la grille réversible deviennent extrêmement chauds au cours de la cuisson. Éviter la vapeur et l'air chauds lorsque la cuve de cuisson et la plaque Crousti sont retirés 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.
- 47** 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.
- 48** Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans et sans surveillance.
- 49** Laisser l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger.
- 50** Pour débrancher, mettre n'importe quel bouton sur « off » (arrêt), puis retirer de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.
- 51** **NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 52** Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.



Indique qu'il faut lire attentivement les instructions et comprendre le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil.



Indique la présence de risques pouvant entraîner des blessures corporelles, la mort ou des dommages matériels importants si l'avertissement inclus avec ce symbole est ignoré.



Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser des gants pour éviter les brûlures.



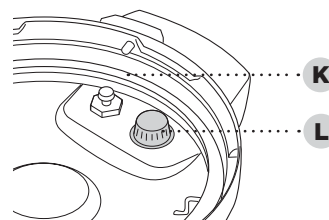
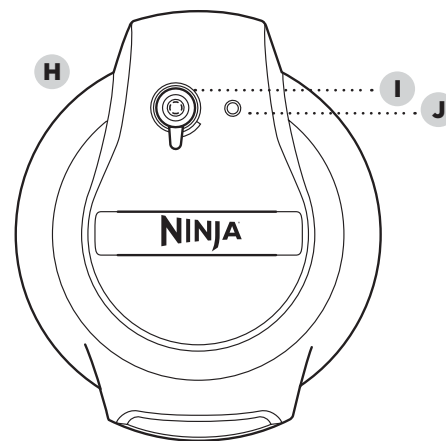
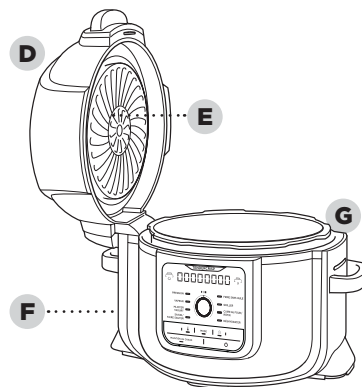
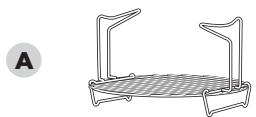
Pour usage intérieur et ménager uniquement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

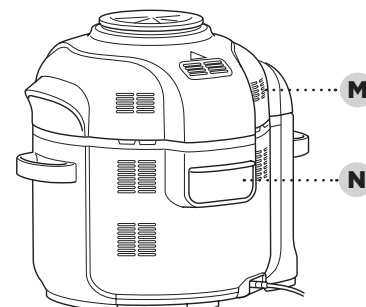
PIÈCES ET ACCESSOIRES

PIÈCES

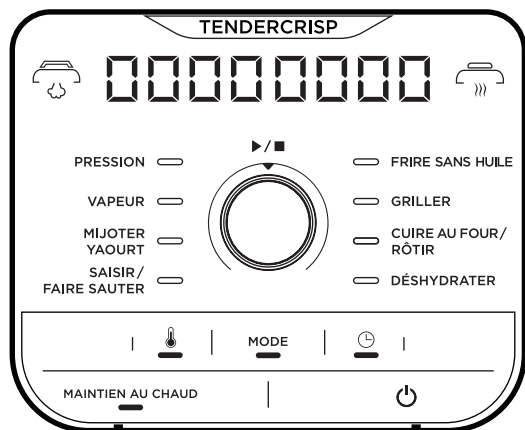
- A** Grille réversible
- B** Plaque Crousti
- C** Cuve de cuisson amovible 6 L
- D** couvercle TenderCrisp
- E** Résistance de chauffe
- F** Panneau de commande
- G** Corps de l'appareil
- H** Couvercle de cuisson sous pression
- I** Soupape de décompression
- J** Soupape à flotteur
- K** Joint en silicone
- L** Bouchon anti-obstruction
- M** Sortie d'air
- N** Collecteur de condensation



Face inférieure du couvercle de cuisson sous pression



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



REMARQUE : Le panneau de commande peut varier selon le modèle.

MODES DE CUISSON

CUIRE SOUS PRESSION : Pour une cuisson rapide des aliments tout en préservant la texture tendre.

CUIRE À LA VAPEUR : Pour une cuisson douce des aliments délicats à haute température.

MIJOTER : Pour une cuisson lente des aliments à une température moins élevée.

YAOURT : Pasteuriser et fermenter du lait pour un yaourt maison crémeux.

SAISIR/FAIRE SAUTER : Pour utiliser l'appareil comme une plaque de cuisson et faire dorer les viandes, sauter les légumes, faire mijoter les sauces, etc.

FRIRE SANS HUILE : Pour faire dorer et croustiller les aliments avec peu ou pas d'huile ajoutée.

CUIRE AU FOUR/RÔTIR : Pour cuire comme dans un four et préparer des viandes tendres, des pâtisseries, etc.

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

DÉSHYDRATER : Déshydratez les viandes, fruits et légumes pour des en-cas sains.

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.

BOUTONS DE COMMANDE

MODE : Appuyez sur MODE, puis utilisez le bouton ►/■ pour choisir un mode de cuisson.

TEMPÉRATURE : Appuyez sur le bouton ↓, puis tournez le bouton ►/■ pour régler la température de cuisson et/ou le niveau de pression.

TEMPS : Appuyez sur ☹, puis tournez le bouton ►/■ pour régler le temps de cuisson.

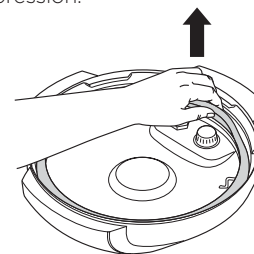
REMARQUE : Pour régler les paramètres pendant la cuisson, appuyez sur le bouton ↓ ou ☹, puis tournez le bouton ►/■ pour régler la température ou le temps souhaités.

BOUTON ►/■ : Utilisez le bouton pour choisir un mode de cuisson, la température de cuisson et le temps de cuisson. Appuyez sur le bouton pendant la cuisson entraîne l'arrêt de la fonction de cuisson en cours.

MAINTIEN AU CHAUD : Après une cuisson sous pression, à la vapeur ou par mijotage, l'appareil passe automatiquement en maintien au chaud et commence à compter le temps. Le maintien au chaud restera actif pendant 12 heures, à moins que vous n'appuyiez sur MAINTIEN AU CHAUD pour le désactiver. Le maintien au chaud n'est pas destiné à réchauffer les aliments froids, mais à les maintenir au chaud à une température adaptée à la consommation.

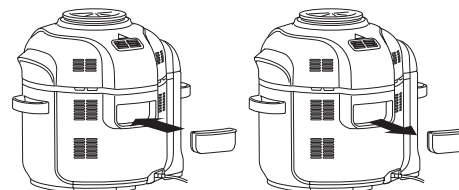
⏻ Le bouton Power (Marche/Arrêt) éteint l'appareil et arrête tous les modes de cuisson.

- 1 Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage et le ruban adhésif de l'appareil. Certaines étiquettes sont censées rester sur l'appareil, enlevez UNIQUEMENT celles avec la mention « peel here » (enlever ici).
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention toute particulière aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
- 3 Lavez le couvercle de cuisson sous pression, le joint en silicone, la cuve de cuisson amovible, la plaque Crusti, la grille réversible et le collecteur de condensation dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
- 4 **NE JAMAIS** laver le corps de l'appareil ni le couvercle de cuisson sous pression au lave-vaisselle. Vérifiez que rien ne bloque les soupapes du couvercle de cuisson sous pression.



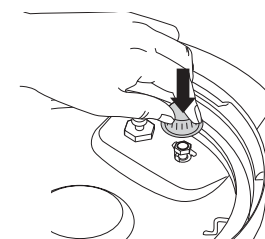
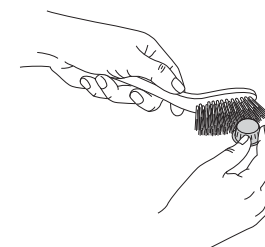
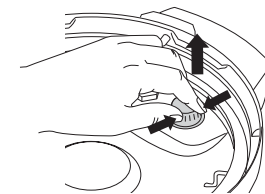
MISE EN PLACE DU COLLECTEUR DE CONDENSATION

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.



RETRAIT ET REMISE EN PLACE DU BOUCHON ANTI-OBSTRUCTION

Assurez-vous que le bouchon anti-obstruction se trouve dans la position adéquate avant d'utiliser le couvercle de cuisson sous pression. Le bouchon anti-obstruction empêche l'obstruction de la soupape intérieure du couvercle de cuisson sous pression et protège les utilisateurs des éventuels giclements des aliments. Il doit être **nettoyé après chaque utilisation** à l'aide d'une brosse. Pour retirer le bouchon, pincez-le et tirez vers le haut. Pour le remettre en place, repositionnez-le et appuyez vers le bas.



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

UTILISATION DE VOTRE MULTICUISIEUR NINJA® FOODI®


UTILISATION DES DEUX COUVERCLES

Les deux couvercles vous permettent de passer facilement d'un mode de cuisson à l'autre. Attendez les aliments grâce au couvercle de cuisson sous pression, puis faites-les croustiller avec le couvercle TenderCrisp.

UTILISATION DU COUVERCLE TENDERCRISP

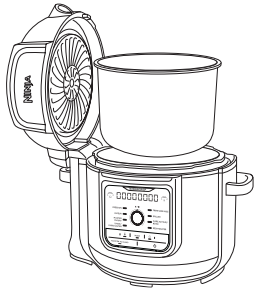
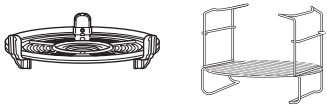
Le couvercle TenderCrisp est fixé à l'appareil et peut être ouvert à tout moment pour vérifier la cuisson des aliments. Lorsque le couvercle est ouvert, la minuterie est mise en pause et la résistance de chauffe s'éteint. Lorsque le couvercle est fermé, la cuisson et la minuterie reprennent.

MODES DE CUISSON AVEC LE COUVERCLE TENDERCRISP

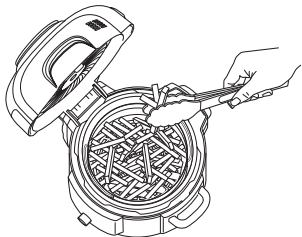
Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans une prise, puis appuyez sur le bouton .




Frir Sans Huile

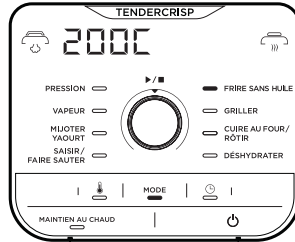
- 1 Disposez soit la plaque Crousti, soit la grille réversible dans la cuve.






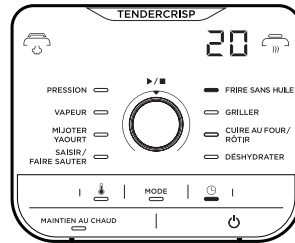
- 2 Placez des ingrédients sur la plaque Crousti ou la grille réversible. Fermez le couvercle.



- 3 Appuyez sur MODE, puis tournez le bouton  pour sélectionner FRIRE SANS HUILE. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Appuyez sur , puis tournez le  pour sélectionner une température entre 150 °C et 200 °C.



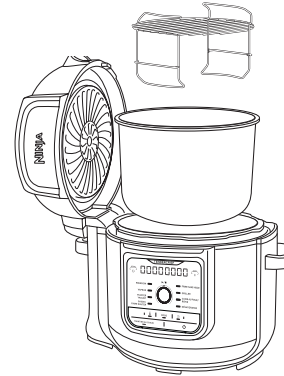
- 4 Appuyez sur , puis tournez le bouton  pour régler le temps de cuisson en augmentant minute par minute jusqu'à 1 heure. Pour préchauffer votre appareil, ajoutez simplement 5 minutes supplémentaires au temps de cuisson. Appuyez sur  pour commencer la cuisson.



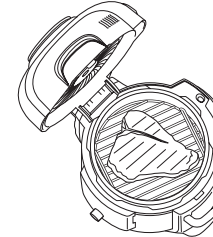
- 5 Au cours de la cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle et remuer les aliments à l'aide d'ustensiles en silicone de sorte qu'ils dorent de façon uniforme. La cuisson reprendra automatiquement une fois le couvercle refermé.
- 6 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip).

Griller

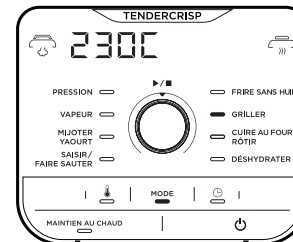
- 1 Disposez la grille réversible dans la cuve de sorte que la grille se trouve en position haute ou suivez les instructions de votre recette.




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

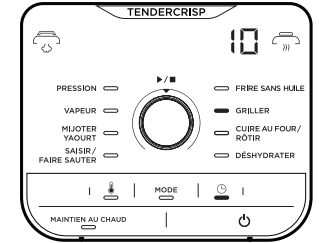



- 3 Appuyez sur MODE, puis tournez le bouton  pour sélectionner GRILLER.

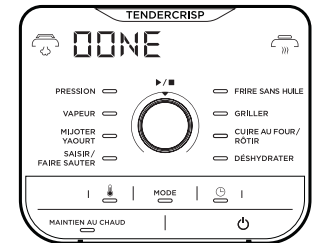


REMARQUE : Il n'est pas nécessaire d'ajuster la température avec le mode GRILLER et ce réglage n'est donc pas disponible.

- 4 Appuyez sur , puis tournez le bouton pour régler le temps de cuisson en augmentant minute par minute jusqu'à 30 minutes.



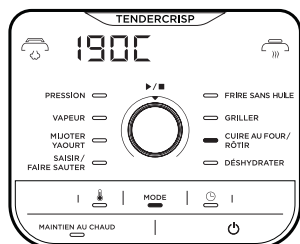
- 5 Appuyez sur  pour commencer la cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip).



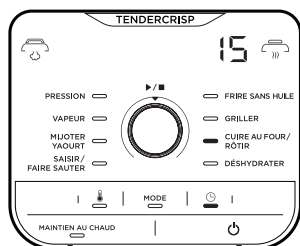
UTILISATION DE VOTRE MULTICUISSEUR NINJA® FOODI® - SUITE.

Cuire Au Four/Rôtir

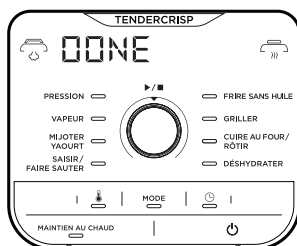
- 1 Placez les ingrédients, ainsi que tout accessoire requis dans la cuve. Fermez le couvercle.
- 2 Appuyez sur MODE, puis tournez le bouton ►/■ pour sélectionner CUIRE AU FOUR. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Appuyez sur le bouton ⏸, puis tournez le bouton ►/■ pour sélectionner une température entre 120 °C et 200 °C.



- 3 Appuyez sur ⏸, puis tournez le bouton ►/■ pour régler le temps de cuisson en augmentant minute par minute jusqu'à 1 heure, puis par périodes de 5 minutes de 1 heure à 4 heures. Appuyez sur le bouton ►/■ pour commencer la cuisson.

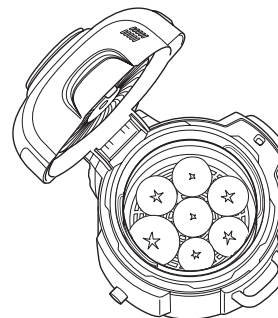


- 4 Une fois la cuisson finie, l'appareil émettra un signal sonore (bip).

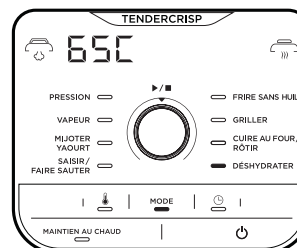


Déshydrater

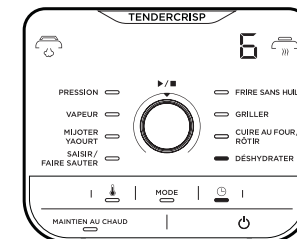
- 1 Placez la grille réversible dans la cuve en position basse, puis disposez une couche d'ingrédients sur la grille.



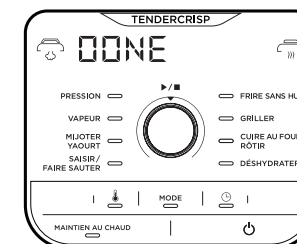
- 3 Appuyez sur MODE, puis tournez le bouton ►/■ pour sélectionner DÉSHYDRATER. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Appuyez sur le bouton ⏸, puis tournez le bouton ►/■ pour sélectionner une température entre 40 °C et 90 °C.



- 4 Appuyez sur ⏸, puis tournez le bouton ►/■ pour régler le temps de cuisson en augmentant par périodes de 15 minutes jusqu'à 12 heures.



- 5 Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton ►/■ pour commencer à déshydrater.
- 6 Une fois la cuisson finie, l'appareil émettra un signal sonore (bip).

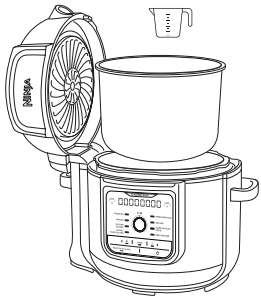


UTILISATION DE VOTRE MULTICUISIEUR NINJA® FOODI® - CONT.

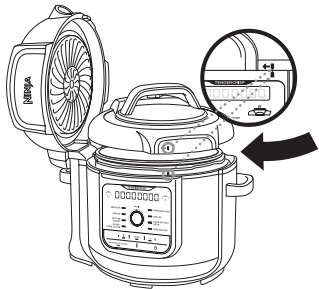
ESSAI À L'EAU : DÉMARRAGE DE LA CUISSON SOUS PRESSION

Si vous ne connaissez pas encore la cuisson sous pression, afin de vous familiariser avec celle-ci et de pouvoir commencer à cuisiner, il est fortement recommandé de faire un premier essai uniquement avec de l'eau.

- 1 Placez la cuve dans le corps de l'appareil et versez 700 ml d'eau à température ambiante dans la cuve.



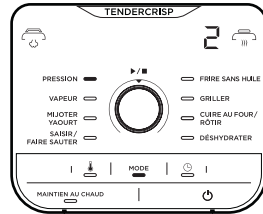
- 2 Installez le couvercle de cuisson sous pression en alignant la flèche se trouvant à l'avant du couvercle sur la flèche se trouvant à l'avant du corps de l'appareil. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.



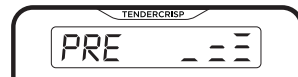
- 3 Assurez-vous que la soupape de décompression se trouve dans la position SEAL.



- 4 Appuyez sur MODE, puis tournez le bouton ►/■ pour sélectionner PRESSION. L'appareil est réglé par défaut sur une pression élevée (HI) et une durée de 2 minutes. Appuyez sur le bouton ►/■ pour commencer.

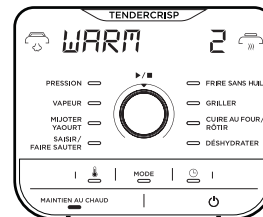


- 5 L'écran affichant PRE et la libération de vapeur indiquent que la pression augmente. Lorsque l'appareil a atteint le niveau de pression requis, la minuterie se met en marche.



REMARQUE : Le temps de montée en pression varie et peut prendre jusqu'à 15 minutes.

- 6 Lorsque le temps est écoulé, le minuteur Ninja® Foodi® émet un signal sonore (bip), puis passe automatiquement en maintien au chaud et commence à compter le temps.



- 7 Tournez la soupape de décompression vers la position VENT afin d'évacuer rapidement la vapeur sous pression. Un jet de vapeur jaillira de la soupape de décompression. Une fois que toute la vapeur s'est échappée, l'appareil pourra être ouvert.



DÉCOMPRESSION LENTE OU DÉCOMPRESSION RAPIDE

Décompression lente : Une fois la cuisson sous pression terminée, la pression diminuera d'elle-même à mesure que l'appareil refroidit. Cela peut prendre jusqu'à 20 minutes, selon la quantité d'ingrédients dans la cuve. L'appareil se mettra en mode maintien au chaud pendant la décompression. Appuyez sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD si vous souhaitez désactiver le mode de maintien de la température. Une fois la décompression lente terminée, la soupape à flotteur s'abaisse.

Décompression rapide : À utiliser **UNIQUEMENT** si cela est indiqué dans votre recette. Une fois que la cuisson sous pression est terminée et que le voyant MAINTIEN AU CHAUD est allumé, tournez la soupape de décompression vers la position VENT pour une décompression immédiate par la soupape.

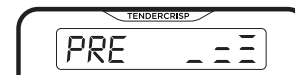
Même après la décompression (lente ou rapide) de l'appareil, il restera à l'intérieur de la vapeur qui s'échappera lors de l'ouverture du couvercle. Soulevez-le et inclinez-le de façon à l'éloigner de vous, en prenant garde que la condensation ne tombe pas dans le corps de l'appareil.



REMARQUE : Vous pouvez, à tout moment au cours du processus de décompression lente, passer à la décompression rapide en tournant la soupape de décompression vers la position VENT.

MISE SOUS PRESSION

Pendant la mise sous pression de l'appareil, le panneau de commande affiche un signal lumineux. Le temps de mise sous pression varie en fonction de la quantité d'ingrédients et de liquide présents dans la cuve. Pour des raisons de sécurité, pendant la mise sous pression de l'appareil, le couvercle se verrouillera et ne se déverrouillera pas avant la fin de la décompression. Une fois que l'appareil a atteint la pression requise, le symbole du couvercle de cuisson sous pression s'illuminera de façon continue. Le cycle de cuisson sous pression commencera et la minuterie démarra.

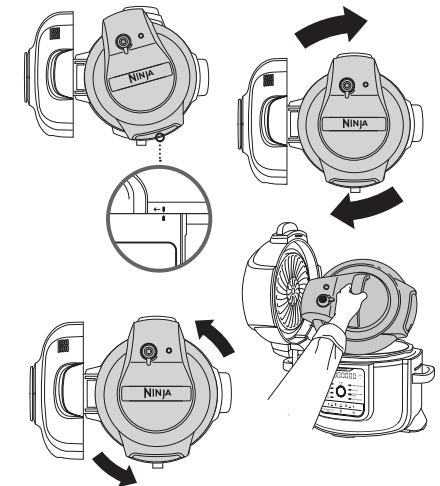
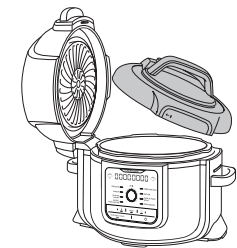


MISE EN PLACE ET RETRAIT DU COUVERCLE DE CUISSON SOUS PRESSION

Placez le couvercle de cuisson sous pression sur l'appareil en alignant exactement le symbole sur le couvercle et le symbole sur le corps. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.

Pour déverrouiller le couvercle de cuisson sous pression, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Soulevez le couvercle dans un angle fermé pour éviter les éclaboussures. Attention à ne pas soulever le couvercle d'un seul coup.


REMARQUE : Le couvercle de cuisson sous pression ne se débloquera pas avant que la décompression ne soit terminée.



AVERTISSEMENT : La vapeur présente à l'intérieur peut provoquer de graves brûlures. **Lors de son retrait, TOUJOURS** soulever et incliner le couvercle de façon à l'éloigner de soi.

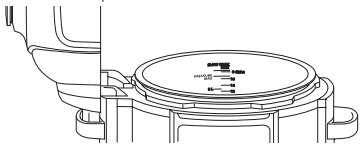
UTILISATION DE VOTRE MULTICUISSEUR NINJA® FOODI® - SUITE.

MODES DE CUISSON DE CUISSON AVEC LE COUVERCLE DE CUISSON SOUS PRESSION

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

Cuire sous pression



- 1 Placez dans la cuve les ingrédients et au moins 200 ml de liquide, ainsi que tout accessoire requis pour votre recette. **NE PAS** dépasser la ligne PRESSURE MAX pour la cuisson sous pression.

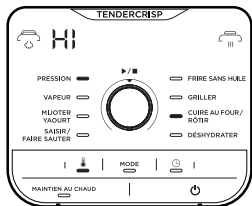


REMARQUE : Pour la cuisson de riz, de haricots ou d'autres ingrédients augmentant de volume, **NE PAS** remplir la cuve à plus de la moitié de sa capacité.


- 2 Mettez en place le couvercle de cuisson sous pression et tournez la soupape de décompression vers la position SEAL.

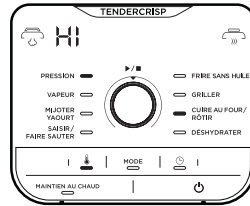



- 3 Appuyez sur MODE, puis tournez le bouton  pour sélectionner PRESSION. Le niveau de pression par défaut s'affiche. Appuyez sur le bouton , puis tournez le bouton pour sélectionner HI ou LO.

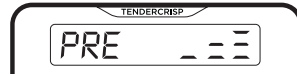


REMARQUE : Si l'appareil fonctionne pendant une heure ou moins, l'horloge indique le temps restant en minutes et en secondes. Si l'appareil fonctionne pendant plus d'une heure, l'horloge indique le temps restant en minutes uniquement.

- 4 Appuyez sur , puis tournez le bouton pour régler le temps de cuisson en augmentant minute par minute jusqu'à 1 heure, puis par périodes de 5 minutes de 1 heure à 4 heures.

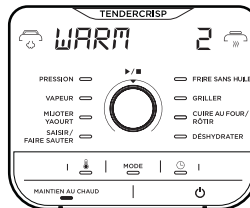


- 5 Appuyez sur  pour commencer la cuisson. L'appareil commence à faire monter la pression et PRE s'affiche à l'écran. La minuterie démarre une fois que l'appareil a atteint le niveau de pression requis.



REMARQUE : Le temps de montée en pression varie et peut prendre jusqu'à 15 minutes.

- 6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore (bip), passe automatiquement en mode maintien au chaud et commence à compter le temps.



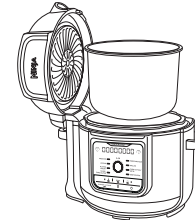
REMARQUE : Une fois que la cuisson est terminée, vous pouvez appuyer sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD pour désactiver le maintien au chaud.

- 7 Laissez la décompression de l'appareil se faire d'elle-même ou, si cela est indiqué dans la recette, tournez la soupape de décompression vers la position VENT pour évacuer rapidement la vapeur.



Cuire à la vapeur

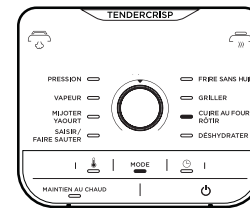
- 1 Versez 240 ml de liquide (ou la quantité de liquide spécifiée dans la recette) dans la cuve, puis placez le support réversible ou la plaque Crousti avec les ingrédients dans la cuve.






- 2 Mettez en place le couvercle de cuisson sous pression et tournez la soupape de décompression vers la position VENT.

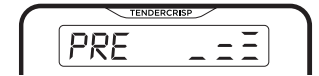


- 3 Appuyez sur MODE, puis tournez le bouton  pour sélectionner VAPEUR.

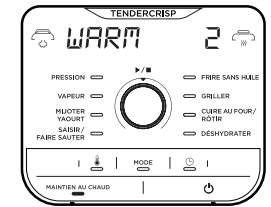


REMARQUE : Il n'est pas nécessaire d'ajuster la température avec la fonction VAPEUR.

- 4 Appuyez sur , puis tournez le bouton  pour régler le temps de cuisson en augmentant minute par minute jusqu'à 30 minutes. Appuyez sur  pour commencer la cuisson.
- 5 L'appareil commence à préchauffer pour porter le liquide à ébullition. L'écran affiche PRE. L'animation de préchauffage s'affiche jusqu'à ce que l'appareil atteigne la température, puis l'écran affiche ÉBULLITION et la minuterie démarre.



- 6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore (bip) et passe automatiquement en maintien au chaud. Si la soupape à flotteur s'élève, attendez qu'elle s'abaisse à nouveau et vous pourrez alors ouvrir le couvercle.



REMARQUE : Une fois que la cuisson est terminée, vous pouvez appuyer sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD pour désactiver le maintien au chaud.

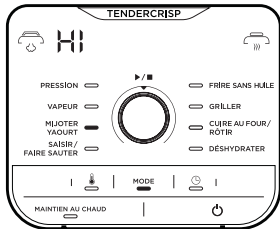
UTILISATION DE VOTRE MULTICUISSEUR NINJA® FOODI® - CONT.

Mijoter

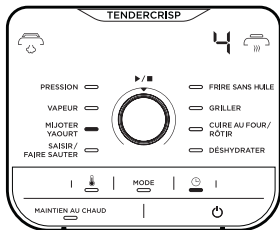
- 1 Placez les ingrédients dans la cuve. **NE PAS** remplir la cuve au-delà de la ligne MAX.
- 2 Mettez en place le couvercle de cuisson sous pression et tournez la soupape de décompression vers la position VENT.



- 3 Appuyez sur MODE, puis tournez le bouton ►/■ pour sélectionner MIJOTER. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Appuyez sur le bouton ⏸, puis tournez le bouton ►/■ pour sélectionner HI ou LO.



- 4 Appuyez sur ⏸, puis tournez le bouton ►/■ pour régler le temps de cuisson en augmentant par périodes de 15 minutes jusqu'à 12 heures.



- 5 Appuyez sur ►/■ pour commencer la cuisson.

REMARQUE : Le temps pour le mijotage avec le réglage HIGH (élevé) peut être ajusté à une valeur comprise entre 4 et 12 heures ; le temps pour le mijotage avec le réglage LOW (faible) peut être ajusté à une valeur comprise entre 6 et 12 heures.

- 6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore (bip) et passe automatiquement en maintien au chaud.

REMARQUE : Une fois que la cuisson est terminée, vous pouvez appuyer sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD pour désactiver le maintien au chaud.

Yaourt

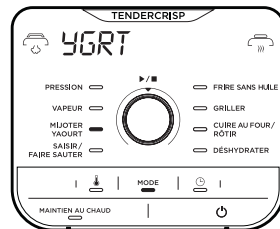
- 1 Ajoutez la quantité désirée de lait dans la cuve.

REMARQUE : Si vous préférez pasteuriser, refroidir et ajouter des ferments sans utiliser l'appareil, sautez les étapes 1 à 9. Au lieu de quoi, appuyez sur le bouton ⏸, sélectionnez FMNT (Fermentation), appuyez sur ⏸, sélectionnez la durée de fermentation souhaitée, puis appuyez sur le bouton ►/■ pour commencer.

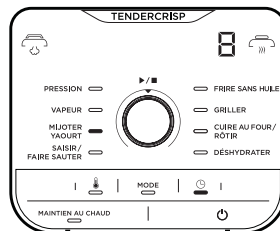
- 2 Mettez en place le couvercle de cuisson sous pression et tournez la soupape de décompression vers la position VENT.



- 3 Appuyez sur MODE, puis tournez le bouton ►/■ pour sélectionner YAOURT. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Appuyez sur le bouton ⏸, puis tournez le bouton ►/■ pour sélectionner YGRT ou FMNT (Fermentation).

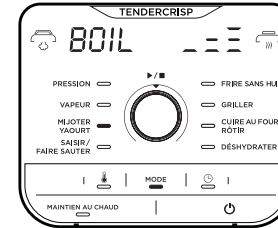


- 4 Appuyez sur ⏸, puis tournez le bouton ►/■ pour régler le temps de fermentation en augmentant par périodes de 30 minutes jusqu'à 8 à 12 heures.

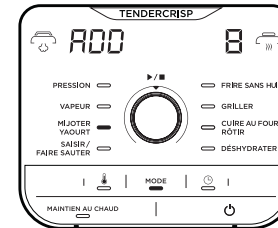


REMARQUE : En choisissant une durée plus longue, vous obtiendrez un yaourt plus acide et de consistance plus épaisse. Sélectionnez 12 heures pour obtenir un yaourt à la grecque.

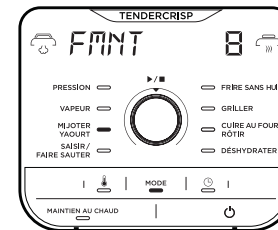
- 5 Appuyez sur le bouton ►/■ pour commencer la pasteurisation.
- 6 L'appareil affichera ÉBULLITION pendant la pasteurisation. Lorsque la température de pasteurisation est atteinte, l'appareil émet un signal sonore (bip) et affiche FROID.



- 7 Une fois le lait refroidi, l'appareil affiche successivement AJOUTER et MÉLANGER ainsi que le temps d'incubation.



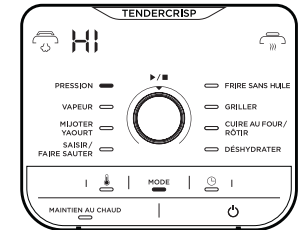
- 8 Enlevez le couvercle de cuisson sous pression et écrémez le dessus du lait.
- 9 Ajoutez les ferments de yaourt au lait et remuez pour les mélanger. Mettez en place le couvercle de cuisson sous pression et appuyez sur le bouton ►/■ pour démarrer l'incubation.



- 10 L'écran affichera FMNT (Fermentation) et commencera à compter le temps. Lorsque l'incubation est arrivée à terme, l'appareil émet un signal sonore (bip), et DONE (FIN) apparaît sur l'écran. L'appareil émet un signal sonore (bip) toutes les minutes pour une période allant jusqu'à 4 heures ou jusqu'à ce qu'il s'éteigne.
- 11 Mettez le yaourt au réfrigérateur jusqu'à 12 heures avant de le servir.

Saisir/Faire sauter

- 1 Placez les ingrédients dans la cuve.
- 2 Appuyez sur MODE, puis tournez le bouton ►/■ pour sélectionner SAISIR / FAIRE SAUTER. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Appuyez sur le bouton ⏸, puis tournez le bouton ►/■ pour sélectionner LO, LO:MD, MD, MD:HI, ou HI.



REMARQUE : Il n'est pas possible d'ajuster la durée avec la fonction Saisir/Faire sauter.

- 3 Appuyez sur ►/■ pour commencer la cuisson.
- 4 Pour désactiver le mode SAISIR/FAIRE SAUTER, appuyez sur le bouton ►/■. Pour passer à un mode de cuisson différent, appuyez sur le bouton du mode correspondant.

REMARQUE : Vous pouvez utiliser cette fonction avec le couvercle TenderCrisp dans la position ouverte ou avec le couvercle de cuisson sous pression avec la soupape de décompression dans la position VENT.

REMARQUE : TOUJOURS utiliser des ustensiles compatibles avec les revêtements antiadhésifs dans la cuve de cuisson. **NE PAS** utiliser d'ustensiles métalliques, ils rayeraient le revêtement antiadhésif de la cuve.

ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT

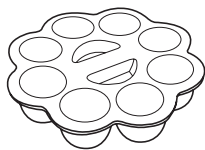
Ninja propose un ensemble d'accessoires conçus sur mesure pour votre multicuiseur Ninja® Foodi®. Rendez-vous sur le site ninjakitchen.eu pour élargir votre horizon culinaire et faire passer vos talents de cuisinier(ère) au niveau supérieur.

Cuve de cuisson



Une cuve de cuisson supplémentaire pour continuer à profiter de votre multicuiseur quand votre autre cuve est déjà utilisée par une préparation délicieuse.

Moule à muffin en silicone



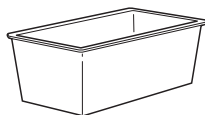
Confectionnez vos mini muffins ou cupcakes préférés dans ce moule flexible.

Couvercle en verre



Utilisez-le pour vérifier la cuisson de vos préparations (sur certains modes de cuisson uniquement), ainsi que pour ranger votre cuve de cuisson facilement.

Moule à cake



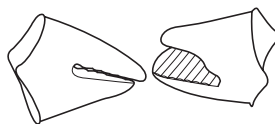
Ce moule est idéal pour préparer des cakes sucrés ou salés. Dimensions : 21 cm x 11 cm x 9 cm (L x l x H).

Lot de 2 joints en silicone



Utilisez un joint pour les préparations salées, et l'autre pour les créations sucrées afin d'éviter les transferts de goûts et profiter un maximum des saveurs de vos plats maison.

Maniques en silicone



Saisissez facilement votre cuve de cuisson et vos accessoires avec ces maniques en silicone résistantes à la chaleur.

Plat de rôtissage



Faites cuire et réchauffer vos pizzas, quesadillas et légumes.

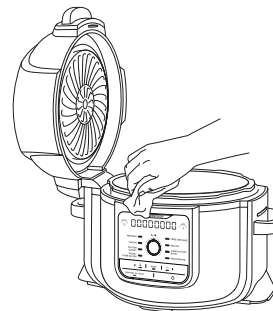
Plat multi-usage



Idéal pour préparer des plats en sauce, des cakes salés ou des pâtisseries. Dimensions: 22 cm x 6 cm (D x H).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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



L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

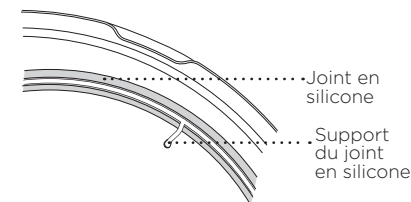
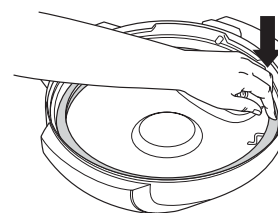
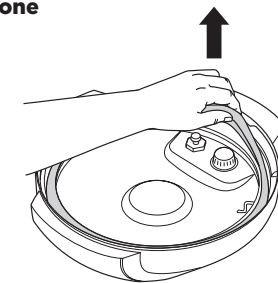
- 1 Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- 2 Pour nettoyer le corps de l'appareil et le panneau de commande, essuyez-les avec un chiffon propre humide.
- 3 Le couvercle de cuisson sous pression et la cuve de cuisson, le joint en silicone, la grille réversible, la plaque Crousti peuvent être lavés au lave-vaisselle.

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

- 4 Pour nettoyer le couvercle TenderCrisp, essuyez-le avec un chiffon ou un essuie-tout humide une fois que la résistance de chauffe a refroidi.
- 5 Si des résidus alimentaires sont collés à la cuve de cuisson, à la grille réversible ou à la plaque Crousti, remplissez la cuve d'eau et laissez tremper avant de laver. NE PAS utiliser 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 toutes les pièces sécher à l'air libre après chaque utilisation, ou essuyez-les avec un torchon doux et sec.

NE PAS désassembler la soupape de décompression ni la soupape à flotteur.

Retrait et remise en place du joint en silicone



Pour retirer le joint en silicone, tirez-le vers l'extérieur, section par section, à partir du support du joint en silicone. Le joint peut être mis en place avec l'une ou l'autre de ses faces tournées vers le haut. Pour le remettre en place, enfoncez-le dans la grille section par section.

Après l'utilisation, enlevez les éventuels résidus alimentaires pouvant se trouver sur le joint en silicone et le bouchon anti-obstruction.

Maintenez le joint en silicone propre pour éviter les odeurs. Un lavage dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle peut éliminer les odeurs. Il est toutefois normal qu'il absorbe l'odeur de certains aliments acides.

Il est recommandé de faire en sorte d'avoir plusieurs joints en silicone à disposition.

Vous pouvez acheter des joints en silicone supplémentaires sur le site ninjakitchen.eu.

NE JAMAIS tirer le joint en silicone avec une force excessive, ceci pourrait le déformer, ainsi que la grille, 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.

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 de la quantité des ingrédients.
- Vérifiez que votre joint en silicone est bien positionné et aligné avec le couvercle. S'il est correctement mis 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 dans la position SEAL pour la cuisson sous pression.

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 ?

- Le signal lumineux apparaît sur l'écran pour indiquer que la mise sous pression de l'appareil est en cours.

Un signal lumineux apparaît sur l'écran lors de l'utilisation des modes de cuisson PRESSION et VAPEUR.

- Ceci indique que la mise sous pression ou le préchauffage de l'appareil est en cours lors de l'utilisation des fonctions VAPEUR ou 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 mode de cuisson VAPEUR.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe par la soupape de décompression au cours de la cuisson. Laissez la soupape de décompression dans la position VENT pour les modes de cuisson VAPEUR, MIJOTER et SAISIR/FAIRE SAUTER.

Pourquoi n'est-il pas possible de retirer le couvercle de cuisson sous pression ?

- Pour des raisons de sécurité, le couvercle de cuisson sous pression 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 jaillira de la soupape de décompression. Une fois que toute la vapeur s'est échappée, l'appareil pourra être ouvert. Tournez le couvercle de cuisson sous pression dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis soulevez-le de façon à l'éloigner de vous.

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 la décompression 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 encore un fort bruit de sifflement, il se peut que votre joint en silicone ne soit pas bien positionné. Appuyez sur ►/■ pour interrompre la cuisson, évacuez la vapeur si nécessaire et retirez le couvercle de cuisson sous pression. Appuyez sur le joint en silicone et assurez-vous qu'il est complètement inséré et disposé à plat sous la grille du joint en silicone. 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 maintient les aliments au chaud.

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

- Le temps nécessaire pour relâcher 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.

Un message d'erreur « 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 modes de cuisson.

Un message d'erreur « COUVERCLE » apparaît sur l'écran et un symbole de couvercle clignote.

- Le couvercle mis en place n'est pas le bon pour le mode de cuisson souhaité. Placez le couvercle de cuisson sous pression sur l'appareil, dans la position fermée, si vous souhaitez utiliser les modes de cuisson PRESSION, MIJOTER, VAPEUR, SAISIR/FAIRE SAUTER ou maintien au chaud.

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

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

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

- Lors de l'utilisation des modes de cuisson MIJOTER ou SAISIR/FAIRE SAUTER, si l'appareil détecte une augmentation de la pression, ce message indique que la soupape de décompression se trouve dans la position SEAL.
- Tournez la soupape de décompression vers la position VENT et laissez-la dans cette position pour le reste de la cuisson.
- Si au bout de 5 minutes vous n'avez pas tourné la soupape de décompression vers la position VENT, le programme est annulé et l'appareil s'éteint.

Un message d'erreur « EAU » apparaît sur l'écran lors de l'utilisation du mode de cuisson VAPEUR.

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

Un message d'erreur « EAU » apparaît sur l'écran lors de l'utilisation du mode de cuisson 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 positionné correctement.

Un message « ERR » apparaît.

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

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.



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.

PRINTED 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 d'SharkNinja Operating LLC.

IMPRIMÉ EN CHINE

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

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

ninjakitchen.eu

OP350FR_IB_230109_MV1

© 2023 SharkNinja Operating LLC

