

NINJA

Grille-viande

AG301EU

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



NINJA®

Foodi® Grill & Air Fryer

AG301EU

**BRUGERVEJLEDNING
GEBRAUCHSANWEISUNG
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES
INSTRUCTIONS
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
OHJEET
INSTRUKTIONER**




NOUS VOUS REMERCIONS

D'avoir choisi le grill et friteuse à air chaud Ninja® Foodi®



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.eu

 Scannez le code QR avec un appareil mobile

ENREGISTREZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

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

Magasin d'achat: _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension: 220-240V~, 50-60Hz

Watts: 1760W

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

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



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

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes	67
Pièces	69
Descriptif technique de votre grill	70
Boutons de fonctions	70
Boutons de commande	70
Avant la première utilisation	70
Utilisation de votre grill	71
Grille anti-éclaboussures	71
Technologie grillcontrol	71
Fonctions de cuisson	72
Grill (Cuire au grill)	72
Air Fry (Frire à l'air chaud)	73
Roast (Rôtir)	74
Bake (Cuire au four)	75
Dehydrate (Déshydrater)	76
Nettoyage de votre grill	76
Guide de dépannage	77
Enregistrement du produit	79

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 gril Ninja® Foodi®.

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

⚠ MISE EN GARDE

- 1 Retirer et jeter la protection présente sur la prise électrique de cet appareil.
- 2 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
- 3 Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser les enfants utiliser cet appareil. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 4 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.
- 5 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.
- 6 **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- 7 Prévoir un espace d'au moins 15,25 cm au-dessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.
- 8 **NE PAS** utiliser de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants l'attrapent, s'y emmêlent ou que des personnes trébuchent sur un cordon plus long.
- 9 Afin d'éviter un choc électrique, **NE PAS** immerger le cordon, les prises ou le boîtier de l'unité principale dans de l'eau ou un autre liquide.
- 10 **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon 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.
- 11 **NE JAMAIS** utiliser de prise de courant située sous la surface du plan de travail.
- 12 **NE JAMAIS** utiliser cet appareil avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- 13 **NE PAS** placer l'appareil ou laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail et éviter tout contact avec des surfaces chaudes, notamment à proximité de plaques de cuisson électriques ou au gaz chaudes, ou dans un four chaud.
- 14 Utiliser uniquement les accessoires recommandés fournis avec cet appareil ou approuvés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie ou de blessures.
- 15 Avant de placer les accessoires dans le cuiseur, s'assurer qu'ils sont propres et secs.
- 16 **NE PAS** utiliser l'appareil sans la cuve de cuisson amovible et la grille anti-éclaboussures.
- 17 **TOUJOURS** s'assurer que le couvercle est complètement fermé avant utilisation.

- 18 **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 19 **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne. Ceci provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
- 20 **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 cuisine isolants, et utiliser les poignées et boutons prévus à cet effet.
- 21 **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson. La plaque à griller et le bac à cuisson deviennent extrêmement chauds lors du processus de cuisson. Éviter tout contact physique en retirant l'accessoire de l'appareil. Pour éviter toute brûlure ou blessure, prendre **TOUJOURS** les précautions nécessaires lors du contact avec le produit. Utilisation recommandée d'ustensiles à long manche et de maniques ou de gants de cuisine isolants.
- 22 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture.
- 23 Pour éviter toute maladie éventuelle, **TOUJOURS** utiliser un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 24 En cas de feu d'huile ou si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement. Attendre que l'appareil arrête d'émettre de la fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.
- 25 Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.
- 26 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.
- 27 Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.
- 28 **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.
- 29 Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.



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



Indique la présence d'un risque qui peut provoquer un dommage corporel, la mort ou un dommage matériel important si la mise en garde représentée par ce symbole n'est pas prise en compte.

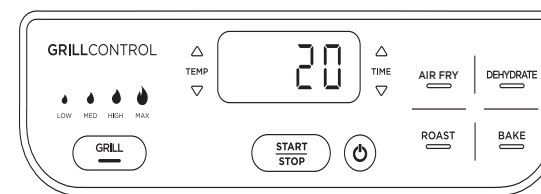
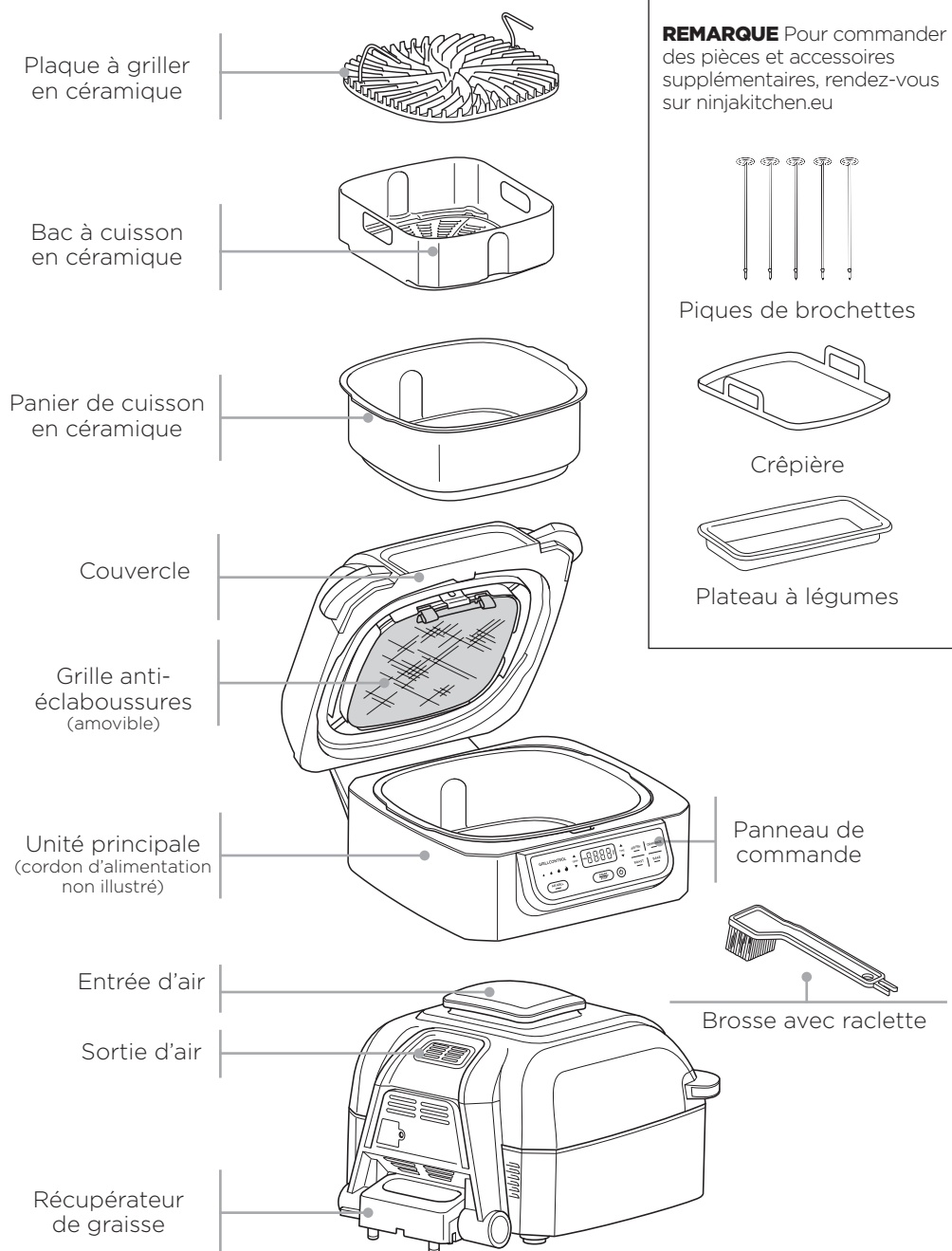


Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.



Pour usage intérieur et ménager uniquement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



L'écran du panneau de commande affiche l'heure au format HH:MM. L'écran sur l'illustration de gauche affiche 20 minutes.

BOUTONS DE FONCTIONS

GRILL (CUIRE AU GRIL) Rissoler et griller des aliments, avec des rayures de gril et une cuisson uniforme.

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

ROAST (RÔTIR) Préparer des viandes tendres, légumes rôtis, etc.

BAKE (CUIRE AU FOUR) Cuire des gâteaux, pâtisseries, desserts, etc.

DEHYDRATE (DÉSHYDRATER) Déshydrater les viandes, fruits et légumes pour des collations saines.

BOUTONS DE COMMANDE

Bouton d'alimentation Une fois que l'appareil est branché, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Si vous appuyez sur le bouton pendant la cuisson, la fonction de cuisson en cours s'arrêtera et l'appareil s'éteindra.

Flèches TEMP Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour régler la température de cuisson avec toutes les fonctions. Lors de l'utilisation de la fonction Grill, appuyez sur le bouton GRILL (CUIRE AU GRIL) ou utilisez les flèches haut et bas pour régler la température de cuisson.

Flèches TIME (TEMPS) Utilisez les flèches TIME (TEMPS) haut et bas pour ajuster le temps de cuisson avec toutes les fonctions.

REMARQUE : Pour ajuster la température ou le temps au cours de la cuisson, utilisez les flèches haut et bas. La cuisson reprendra ensuite selon les réglages définis.

Bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) Après avoir sélectionné la durée et la température, appuyez sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour démarrer la cuisson.

MODE VEILLE L'appareil s'éteindra automatiquement si aucune cuisson n'est en cours et après 10 minutes sans interaction avec le panneau de commande.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention toute particulière aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
- 3 Lavez la plaque à griller, la grille anti-éclaboussures, le bac à cuisson, la brosse et la cuve de cuisson dans de l'eau tiède savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement. La plaque à griller, la grille anti-éclaboussures, le bac à cuisson, la brosse et la cuve de cuisson peuvent également être lavés au lave-vaisselle. **NE LAVEZ JAMAIS** l'unité principale au lave-vaisselle.

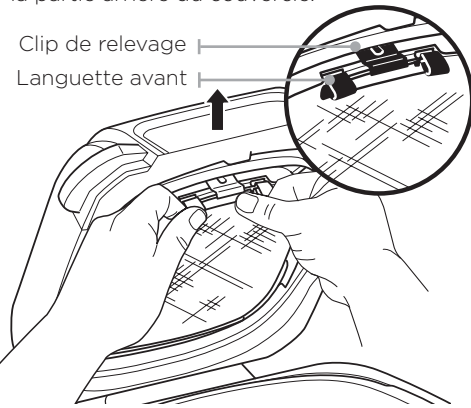
UTILISATION DE VOTRE GRIL

GRILLE ANTI-ÉCLABOUSSURES

Située sous le couvercle, la grille anti-éclaboussures protège l'élément chauffant et évite la fumée. La grille anti-éclaboussures peut être retirée pour le nettoyage, mais nous recommandons de la garder en place lors de la cuisson.

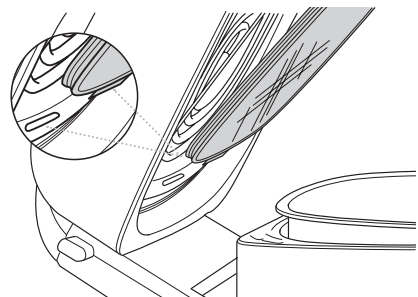
Retrait de la grille anti-éclaboussures

Retirez la grille anti-éclaboussures pour le nettoyage après chaque utilisation. Laissez d'abord la grille anti-éclaboussures refroidir complètement, puis retirez-la en appuyant avec votre pouce sur le loquet pour la relâcher, tout en utilisant votre autre main pour tirer l'une des languettes vers vous. Cela libère la grille anti-éclaboussures, vous permettant de la faire sortir de la fente sur la partie arrière du couvercle.



Installation de la grille anti-éclaboussures

Pour l'installer, insérez délicatement la grille anti-éclaboussures dans la partie arrière du couvercle. Insérez la languette de la grille dans la fente à l'arrière du couvercle. Puis pressez la grille anti-éclaboussures jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans le loquet du devant du couvercle.



TECHNOLOGIE GRILLCONTROL

Notre technologie vous permet de contrôler la température de la plaque à griller pour une cuisson précise et éviter la fumée.

Lorsque vous utilisez la fonction Grill, vous devez régler la température de la plaque à griller. Vous trouverez ci-dessous les niveaux de température recommandés pour les ingrédients communs.

BAS	MOYEN	ÉLEVÉ	MAX
<ul style="list-style-type: none">BaconSaucissesPoivrons farcis avec sauces barbecue épaissesCalzones	<ul style="list-style-type: none">Viandes surgeléesViande marinée/panée	<ul style="list-style-type: none">SteaksPouletHamburgersHot dogs	<ul style="list-style-type: none">LégumesFruitsPizzasFruits de mer frais/surgelésKebabs

REMARQUE : l'appareil pourrait générer de la fumée pendant la cuisson. Pour éviter la fumée, nous recommandons l'utilisation d'huile végétale, d'huile de coco, d'avocat ou de pépins de raisin à la place de l'huile d'olive.

REMARQUE : l'appareil pourrait générer de la fumée pendant la cuisson de viandes, ou s'il est réglé à une température plus élevée que celle recommandée. Pour plus de tableaux de cuisson, consultez votre Guide d'inspiration ou rendez-vous sur le site ninjakitchen.eu.

Griller en plusieurs fournées

Si vous faites plus de deux fournées consécutives, il est recommandé de vider la graisse et l'huile de la cuve de cuisson amovible. Ceci permettra d'éviter à l'huile de prendre feu et de produire de la fumée.

Il est également recommandé de laisser chauffer la plaque à griller pendant au moins 3 à 5 minutes entre chaque fournée, pour assurer des marques de gril et une cuisson uniformes.

Utilisation du gril après l'utilisation d'une autre fonction

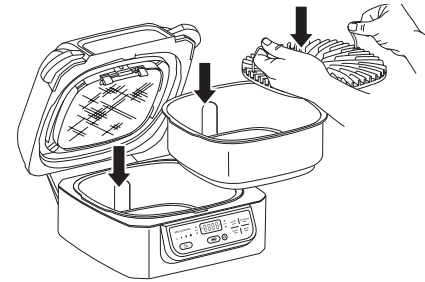
Si l'unité est déjà chaude après l'utilisation d'une autre fonction et que la plaque à griller est à température ambiante lorsqu'elle est placée dans l'unité, « Add Food » (Introduire les aliments) peut apparaître à l'écran immédiatement. Il est recommandé de laisser la plaque à griller se réchauffer pendant au moins six minutes avant de placer des ingrédients dessus. Lorsque l'unité continue à fonctionner et que la plaque à griller se réchauffe, « Add Food » (Introduire les aliments) reste à l'écran jusqu'à ce que les ingrédients soient placés sur la plaque.

FONCTIONS DE CUISSON

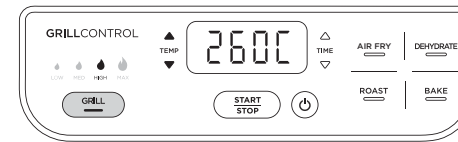
Assurez-vous que l'appareil est bien branché avant de l'allumer. Appuyez sur le bouton d'alimentation

Cuire au gril

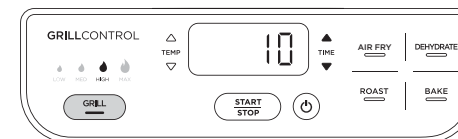
1 Introduisez la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie arrière de l'unité principale. Puis placez la plaque à griller dans la cuve, les poignées tournées vers le haut. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est bien en place et fermez le couvercle.



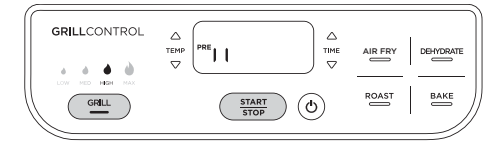
2 Appuyez sur le bouton GRILL (CUIRE AU GRIL). Le niveau de température par défaut s'allumera sur le côté gauche du panneau de commande et la température de l'air correspondante s'affichera sur l'écran. Appuyez sur le bouton Grill (Cuire au gril) ou sur les flèches TEMP haut et bas pour régler la température.



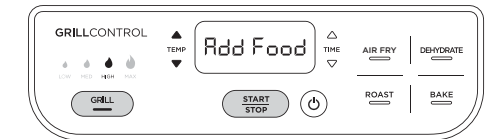
3 Appuyez sur les flèches TIME (TEMPS) haut et bas pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum de 30 minutes.



4 Appuyez sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour démarrer le préchauffage. PRE apparaîtra sur l'écran et la barre de progression s'affichera. Le préchauffage peut prendre jusqu'à 8 minutes, en fonction de la température sélectionnée.



5 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et Add Food (Introduire les aliments) clignote sur l'écran.



6 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la plaque à griller. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche.

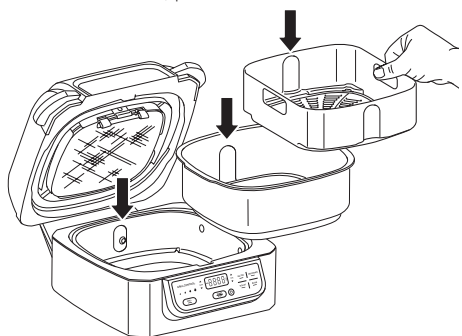
REMARQUE : au cours de la cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier ou retourner vos aliments. La minuterie est mise en pause à l'ouverture du couvercle, puis reprend automatiquement après sa fermeture.

7 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et END (FIN) apparaît sur l'écran. Laissez le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments pour permettre un refroidissement plus rapide de l'appareil. Le revêtement en acier inoxydable de la face externe de l'appareil sera brûlant après la cuisson. Si vous devez cuire vos aliments plus longtemps, appuyez simplement sur la flèche vers le haut TIME pour ajouter plus de temps, puis appuyez sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT).

REMARQUE : si vous cuisez plusieurs fournées, videz l'huile de la cuve de cuisson amovible toutes les 2 fournées. Ceci permettra d'éviter à l'huile de prendre feu et de produire de la fumée.

Frir à l'air chaud

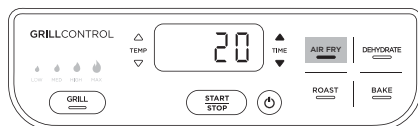
- 1 Introduisez la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie de l'unité principale. Placez le bac à cuisson dans la cuve, puis fermez le couvercle.



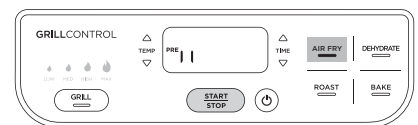
- 2 Appuyez sur le bouton Air Fry (Frir à l'air chaud). Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour ajuster la température.



- 3 Utilisez les flèches TIME haut et bas pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure.



- 4 Appuyez sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour démarrer le préchauffage. PRE apparaîtra sur l'écran et la barre de progression s'affichera. Le préchauffage peut prendre jusqu'à 3 minutes, en fonction de la température sélectionnée.



REMARQUE : le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, mais vous pouvez l'omettre en appuyant à nouveau sur le bouton Air Fry (Frir à l'air chaud). Add Food (Introduire les aliments) clignotera sur l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le bac à cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche. Passez à l'étape 7 pour de plus amples instructions.

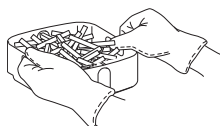
- 5 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et Add Food (Introduire les aliments) clignote sur l'écran.



- 6 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le bac à cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche.



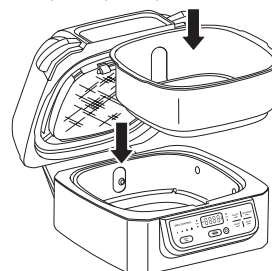
- 7 Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de secouer fréquemment les ingrédients. Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil sera mis en pause. Utilisez des pinces avec des embouts en silicone lorsque vous remuez les aliments et des gants de cuisine pour secouer le panier. Une fois terminé, remettez le panier en place et fermez le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement une fois le couvercle refermé.



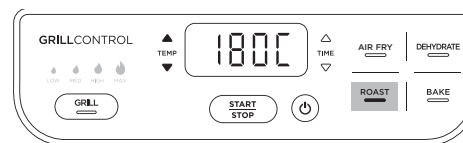
- 8 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et END (FIN) apparaît sur l'écran. Laissez le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments pour permettre un refroidissement plus rapide de l'appareil. Le revêtement en acier inoxydable de la face externe de l'appareil sera brûlant après la cuisson. Si vous devez cuire vos aliments plus longtemps, appuyez simplement sur la flèche vers le haut TIME pour ajouter plus de temps, puis appuyez sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT).

Rôtir

- 1 Introduisez la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie de l'unité principale, puis fermez le couvercle.

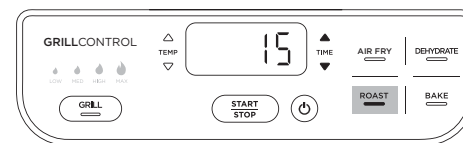


- 2 Appuyez sur le bouton ROAST (RÔTIR). Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour ajuster la température.

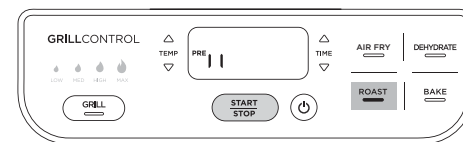


REMARQUE : Pour vos recettes utilisant un four traditionnel, réduisez la température de 10 °C. Vérifiez régulièrement les aliments pour ne pas trop les faire cuire.

- 3 Utilisez les flèches TIME haut et bas pour régler le temps de cuisson par paliers de 15 minutes jusqu'à un maximum de 4 heures.



- 4 Appuyez sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour démarrer le préchauffage. PRE apparaîtra sur l'écran et la barre de progression s'affichera. Le préchauffage peut prendre jusqu'à 3 minutes, en fonction de la température sélectionnée.

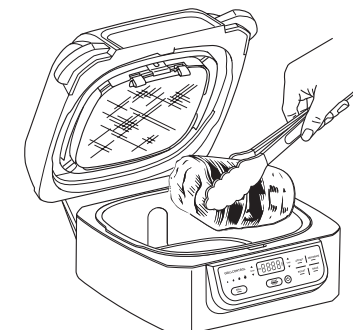


REMARQUE : Le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, mais vous pouvez l'omettre en appuyant à nouveau sur le bouton ROAST (RÔTIR). Add Food (Introduire les aliments) clignotera sur l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le bac à cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche.

- 5 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et Add Food (Introduire les aliments) clignote sur l'écran.



- 6 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans la cuve. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche.



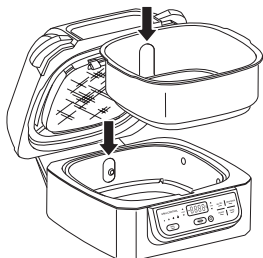
REMARQUE : Au cours de la cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier vos aliments. La minuterie est mise en pause à l'ouverture du couvercle, puis reprend automatiquement après sa fermeture.

- 7 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et END (FIN) apparaît sur l'écran. Laissez le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments pour permettre un refroidissement plus rapide de l'appareil. Le revêtement en acier inoxydable de la face externe de l'appareil sera brûlant après la cuisson. Si vous devez cuire vos aliments plus longtemps, appuyez simplement sur la flèche vers le haut TIME pour ajouter plus de temps, puis appuyez sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT).

UTILISATION DE VOTRE GRIL (SUITE)

Cuire au four

- 1 Introduisez la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie de l'unité principale, puis fermez le couvercle

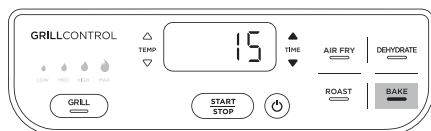


- 2 Appuyez sur le bouton BAKE (CUIRE AU FOUR). Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour ajuster la température.

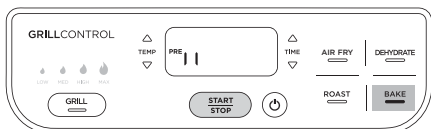


REMARQUE : Pour vos recettes utilisant un four traditionnel, réduisez la température de 10 °C. Vérifiez régulièrement les aliments pour ne pas trop les faire cuire.

- 3 Utilisez les flèches TIME haut et bas pour régler le temps de cuisson par paliers de 15 minutes jusqu'à un maximum de 4 heures.



- 4 Appuyez sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour démarrer le préchauffage. PRE apparaîtra sur l'écran et la barre de progression s'affichera. Le préchauffage peut prendre jusqu'à 3 minutes, en fonction de la température sélectionnée.

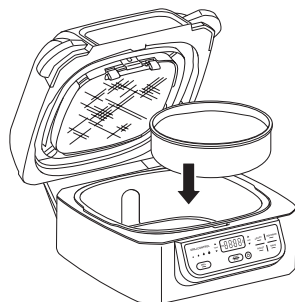


REMARQUE : Le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, mais vous pouvez l'omettre en appuyant à nouveau sur le bouton BAKE (CUIRE AU FOUR). Add Food (Introduire les aliments) clignotera sur l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le bac à cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche.

- 5 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et Add Food (Introduire les aliments) clignote sur l'écran.



- 6 Ouvrez le couvercle et introduisez les ingrédients dans la cuve ou placez directement votre plat de cuisson au fond de la cuve. Fermez le couvercle pour commencer la cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche.

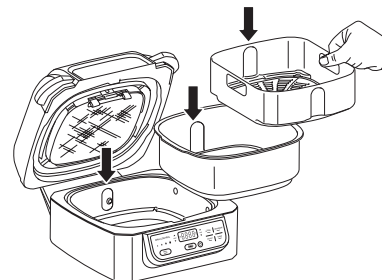


REMARQUE : Au cours de la cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier vos aliments. La minuterie est mise en pause à l'ouverture du couvercle, puis reprend automatiquement après sa fermeture.

- 7 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et END (FIN) apparaît sur l'écran. Laissez le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments pour permettre un refroidissement plus rapide de l'appareil. Le revêtement en acier inoxydable de la face externe de l'appareil sera brûlant après la cuisson. Si vous devez cuire vos aliments plus longtemps, appuyez simplement sur la flèche vers le haut TIME pour ajouter plus de temps, puis appuyez sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT).

Déshydrater

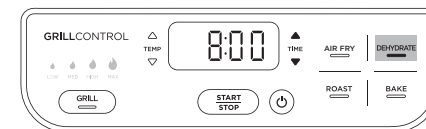
- 1 Introduisez la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie de l'unité principale, puis ajoutez une seule couche d'ingrédients dans le fond de la cuve. Placez le bac à cuisson dans la cuve et ajoutez une couche d'ingrédients au fond du panier. Fermez le couvercle.



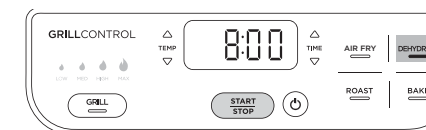
- 2 Appuyez sur le bouton DEHYDRATE (DÉSHYDRATER). Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour régler la température.



- 3 Utilisez les flèches TIME haut et bas pour régler le temps de déshydratation par paliers de 15 minutes jusqu'à un maximum de 12 heures.



- 4 Appuyez sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour commencer. L'appareil n'a pas besoin d'être préchauffé.



REMARQUE : Au cours de la déshydratation, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier vos aliments. La minuterie est mise en pause à l'ouverture du couvercle, puis reprend automatiquement après sa fermeture.

- 5 Lorsque le temps de déshydratation est terminé, l'appareil sonne et END (FIN) apparaît sur l'écran. Retirez vos aliments et refermez le couvercle.

L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

- Débranchez l'appareil de la prise murale avant le nettoyage. Laissez le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments pour permettre un refroidissement plus rapide de l'appareil.
- Pour nettoyer l'unité principale et le panneau de commande, essuyez-les avec un chiffon humide.
- La cuve de cuisson, la plaque à griller, le bac à cuisson, la grille anti-éclaboussures, la brosse et tout autre accessoire supplémentaire Ninja peuvent être lavés au lave-vaisselle.

REMARQUE : NE JAMAIS utiliser d'instruments ou de nettoyants abrasifs. **NE JAMAIS** immerger l'unité principale dans de l'eau ou d'autres liquides.

- En cas de lavage à la main, utilisez la brosse pour nettoyer les différentes pièces. Utilisez l'extrémité opposée de la brosse comme une raclette pour ôter les résidus d'aliments. Laissez toutes les pièces sécher à l'air libre ou essuyez-les après le nettoyage à la main.
- Si des résidus d'aliments ou de graisse sont coincés entre la plaque à griller, la grille anti-éclaboussures, ou toute autre pièce amovible, disposez-les dans un évier ou empilez-les dans la cuve, remplissez d'eau chaude et savonneuse et laissez tremper quelques heures, ou toute la nuit. Après le trempage, utilisez la brosse pour nettoyer chaque partie.
- Avec le temps, les languettes de la grille anti-éclaboussures et le cadre peuvent accumuler de la graisse. Laisser tremper toute la nuit la grille anti-éclaboussures permettra de ramollir la graisse cuite. Après le trempage, utilisez la brosse pour enlever la graisse du cadre en acier inoxydable et des languettes avant.

- **« Add Food » (Introduire les aliments) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
L'appareil a terminé le préchauffage et il est maintenant temps d'introduire vos ingrédients.
- **« Shut Lid » (Fermer le couvercle) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
Le couvercle est ouvert et doit être fermé pour que la fonction sélectionnée soit activée.
- **« Add Pot » (Ajouter la cuve) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
La cuve de cuisson n'est pas installée dans l'unité principale.
- **« E » s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
L'appareil ne fonctionne pas correctement. Vous trouverez une assistance en ligne à l'adresse www.ninjakitchen.eu.
- **Pourquoi des lumières clignotantes apparaissent-elles après avoir appuyé sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) ?**
Il s'agit d'une barre de progression indiquant où en est le cycle de préchauffage.
- **Pourquoi la barre de progression du préchauffage ne commence-t-elle pas depuis le début ?**
Lorsque l'appareil est chaud suite à une utilisation antérieure, un préchauffage entier n'est pas nécessaire.
- **Dois-je ajouter mes ingrédients avant ou après le préchauffage ?**
Laissez préchauffer l'appareil avant d'y ajouter des ingrédients.
- **Pourquoi mon appareil dégage-t-il de la fumée ?**
Lors de l'utilisation de la fonction Grill (Cuire au gril), choisissez toujours le réglage de température recommandé. Vous trouverez les réglages recommandés dans le Guide de démarrage rapide/le Guide d'inspiration. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est installée.
- **Comment puis-je mettre l'appareil sur pause pour vérifier mes aliments ?**
Lorsque le couvercle est ouvert pendant la cuisson, l'appareil se met automatiquement en pause.
- **Les aliments ont brûlé.**
N'introduisez pas d'aliments avant la fin du préchauffage. Pour de meilleurs résultats, contrôlez la cuisson et retirez les aliments dès que vous jugez qu'ils sont suffisamment cuits. Retirez immédiatement les aliments à la fin du temps de cuisson pour éviter de trop les cuire.
- **Les aliments n'ont pas cuit lors de la friture à l'air chaud.**
Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche homogène au fond du bac à cuisson, sans qu'ils ne se chevauchent. Secouez les ingrédients pour un croustillant uniforme.
- **Pourquoi mes aliments se déplacent-ils en mode friture à air chaud ?**
Le ventilateur peut parfois déplacer les aliments légers. Pour éviter cela, maintenez les aliments en place (comme la tranche de pain supérieure d'un sandwich) avec des piques en bois.
- **Puis-je faire frire à l'air chaud des ingrédients fraîchement panés ?**
Oui, mais en utilisant la bonne technique pour les paner. Il est important de tremper les aliments d'abord dans la farine, puis dans l'œuf, et enfin dans la chapelure. Assurez-vous de bien presser la chapelure sur les aliments pour qu'ils adhèrent. La panure qui n'adhère pas bien peut être soufflée par le puissant ventilateur de l'appareil.
- **L'écran du panneau de commande n'est plus allumé.**
L'appareil est éteint. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour le rallumer.
- **Puis-je annuler ou ignorer le préchauffage ?**
Le préchauffage est fortement recommandé pour de meilleurs résultats. Ignorez le préchauffage en sélectionnant à nouveau la fonction après avoir appuyé sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT). Cependant, vous ne pouvez pas ignorer le préchauffage lorsque vous utilisez la fonction Grill (Cuire au gril).
- **Comment puis-je nettoyer en profondeur la grille anti-éclaboussures ?**
La grille anti-éclaboussures doit être nettoyée après chaque utilisation et peut être lavée au lave-vaisselle. Avec le temps, les languettes de la grille anti-éclaboussures et le cadre peuvent accumuler de la graisse. Laisser tremper toute la nuit la grille anti-éclaboussures permettra de ramollir la graisse cuite. Après le trempage, utilisez la brosse pour enlever la graisse du cadre en acier inoxydable et des languettes avant.

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

GARANTIE LIMITÉE À DEUX (2) ANS

Lorsque vous achetez un produit en France en qualité de consommateur, vous bénéficiez des droits statutaires relatifs à la qualité du produit tels qu'ils sont prévus par les articles L217-4 à L217-12 du code de la consommation et des articles 1641 à 1648 et 2232 du code civil (les « droits statutaires »). Le client peut faire valoir ces droits statutaires à l'encontre de son revendeur. Toutefois, Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits (les « Produits ») et fournit donc une garantie fabricant supplémentaire pouvant aller jusqu'à deux ans. Cette garantie s'applique uniquement au produit acheté neuf. Ces conditions générales se réfèrent uniquement à nos garanties et ne portent aucune atteinte aux droits statutaires dont vous bénéficiez en tant qu'acheteur. Veuillez noter que la garantie de deux ans est disponible dans tous les pays de l'UE ainsi qu'au Royaume-Uni, même si celui-ci quitte l'UE au cours de la période de garantie.

Nos conditions de garanties qui sont émises par la SharkNinja Germany GmbH, Kurt-Blaum-Platz 8, 63450 Hanau (Allemagne) (« nous », « nos/notre ») sont les suivantes. Elles ne portent aucunement atteinte à vos droits statutaires ou aux obligations de votre revendeur à votre égard. Les mêmes conditions s'appliquent si vous avez acheté le produit directement à Ninja.

Garanties Ninja®

Un appareil électroménager de cuisine constitue un gros investissement. Votre nouvel appareil doit donc fonctionner correctement le plus longtemps possible. La garantie fournie avec l'appareil reflète la confiance dont le fabricant fait preuve à l'égard de ses produits et témoigne de la qualité de la fabrication.

Vous trouverez une assistance en ligne à l'adresse www.ninjakitchen.eu.

Comment puis-je enregistrer ma garantie ?

Vous pouvez enregistrer votre garantie en ligne dans un délai de 28 jours après la date d'achat de votre produit. Pour gagner du temps, préparer les données suivantes de votre appareil :

- N° de modèle
- Numéro de série (seulement si disponible)
- Date d'achat du Produit (reçu ou bon de livraison)

Pour l'enregistrer en ligne, rendez-vous sur le site www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANT

- La garantie couvre votre Produit pendant 2 ans à partir de la date d'achat.
- Il est indispensable de conserver le justificatif d'achat. Pour utiliser la garantie, vous devez présenter le justificatif d'achat afin que nous puissions vérifier vos droits. L'impossibilité de présenter un justificatif d'achat valable annulera la garantie.

Quels sont les avantages de l'enregistrement de ma garantie ?

Lorsque vous enregistrez votre garantie, vous pouvez choisir de recevoir notre newsletter contenant des astuces, conseils et concours. Restez informé(e) sur les nouvelles technologies et les nouveaux produits Ninja. Si vous enregistrez votre garantie en ligne, vous recevez immédiatement la confirmation de la réception de vos coordonnées.

Pour plus de détails concernant notre politique de confidentialité, rendez-vous sur le site www.ninjakitchen.eu.

Quelle est la durée de la garantie des Produits ?

Compte tenu de notre confiance dans la conception et le contrôle qualité, votre Produit bénéficie d'une garantie de deux ans.

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

La réparation ou le remplacement (à la discrétion de Ninja) de votre Produit, y compris les pièces et la main-d'œuvre, ainsi que les frais de transport et d'expédition, en cas de défaut de conception, de matériaux et de confection. Notre garantie s'ajoute à vos droits statutaires en tant que consommateur.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?

- Usure normale.
- Les dommages accidentels, les défauts causés par des négligences, un manque d'entretien, une mauvaise utilisation ou une manipulation inappropriée de l'appareil de cuisine n'étant pas conformes aux instructions Ninja® fournies avec votre appareil.
- L'utilisation de l'appareil de cuisine à des fins autres que l'usage domestique normal.
- L'utilisation de pièces non assemblées ou installées conformément aux instructions d'utilisation.
- L'utilisation de pièces et d'accessoires qui ne sont pas des composants d'origine Ninja®.
- Les installations défectueuses (sauf si elles ont été réalisées par Ninja®).
- Les réparations ou les altérations réalisées par des personnes autres que le personnel de Ninja ou ses agents, à moins que vous ne démontriez que les réparations ou les altérations réalisées par des tiers ne sont pas en lien avec le défaut pour lequel vous actionnez la garantie.

Que se passe-t-il lorsque ma garantie arrive à échéance ?

Ninja conçoit des produits destinés à durer longtemps. Toutefois, il se peut que certains de nos clients veuillent faire réparer leur appareil de cuisine après la fin de la garantie. Vous trouverez une assistance en ligne à l'adresse www.ninjakitchen.eu.

Où puis-je acheter des pièces et des accessoires d'origine Ninja ?

Les pièces de rechange et les accessoires Ninja sont développés par les mêmes ingénieurs qui ont conçu votre appareil de cuisine Ninja. Vous pourrez trouver une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur www.ninjakitchen.eu.

N'oubliez pas que l'utilisation de pièces n'étant pas d'origine Ninja peut annuler votre garantie du fabricant. Cependant, vos droits statutaires ne sont pas affectés.