

## NOUS VOUS REMERCIONS

d'avoir choisi la friteuse sans huile FLEXDRAWER Ninja® Foodi®



### ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee](https://ninjakitchen.eu/register-guarantee)

 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

Puissance : 2470W

**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.

## TABLE DES MATIÈRES

<b>Mises en garde importantes</b> .....	<b>23</b>
<b>Pièces</b> .....	<b>25</b>
<b>Fonctionnement du panneau de commande</b> .....	<b>26</b>
Boutons de fonction. ....	26
Boutons de commande. ....	26
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>26</b>
<b>Cuisiner avec votre friteuse à air chaud</b> .....	<b>27</b>
Cuisiner dans la MegaZone. ....	27
Cuisiner avec la technologie DualZone .....	31
Cuisiner dans un seul compartiment .....	33
Max Crisp .....	33
Air Fry (Frire sans huile) .....	34
Roast (Rôtir) .....	34
Bake (Cuire au four) .....	35
Reheat (Réchauffer) .....	35
Dehydrate (Déshydrater) .....	36
Prove (Faire lever) .....	36
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>37</b>
<b>Conseils pratiques</b> .....	<b>37</b>
<b>Guide de dépannage</b> .....	<b>38</b>
<b>Garantie et enregistrement du produit</b> .....	<b>39</b>

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE

**Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser la friteuse à air chaud avec double compartiment Ninja® Foodi® Max.**

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

## ⚠ AVERTISSEMENTS

- 1 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.
- 2 Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE laissez PAS** les enfants utiliser l'appareil ou jouer avec. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 3 **NE PAS** placer ou stocker tout produit sur le dessus de l'appareil en cours d'utilisation.
- 4 **NE PAS** placer l'appareil sur une surface chaude, à proximité de plaques chaudes (électriques ou au gaz), ou dans une four chaude.
- 5 **NE JAMAIS** utiliser de prise électrique sous le plan de travail.
- 6 **NE JAMAIS** utiliser cet appareil avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- 7 **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.
- 8 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 le tiroir fourni.
- 9 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 d'assistance à la clientèle.
- 10 **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- 11 **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.
- 12 Avant de placer le tiroir amovible dans l'unité principale, assurez-vous que le tiroir et l'appareil soient propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
- 13 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.
- 14 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.
- 15 **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 16 **NE PAS** utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja. Ne pas mettre les accessoires dans un micro-ondes, un grille-pain, 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.
- 17 **TOUJOURS** s'assurer que le tiroir est correctement fermé avant de lancer une cuisson.
- 18 Prévoir un espace d'au moins 15 cm audessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.
- 19 **NE PAS** utiliser l'appareil sans le tiroir amovible.

- 20 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture classique.
- 21 Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. **NE PAS** trop remplir lors de la cuisson. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de l'utilisation de l'appareil.
- 22 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.
- 23 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.
- 24 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Afin d'éviter toute brûlure ou blessure, utilisez **TOUJOURS** des maniques ou des gants de cuisson isolants, et utilisez les poignées prévues à cet effet.
- 25 Faire très attention lorsque l'appareil contient des aliments chauds. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 26 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 et éviter tout contact avec des surfaces chaudes.
- 27 Le tiroir et la plaque de cuisson deviennent extrêmement chauds lors du processus de cuisson. Éviter tout contact physique lors du retrait du tiroir ou de la grille de l'appareil.
- 28 **TOUJOURS** placer le tiroir ou la grille sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- 29 Utilisez **TOUJOURS** vos deux mains et les poignées latérales des tiroirs pour insérer/retirer les tiroirs.
- 30 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.
- 31 **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.
- 32 Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.



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



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

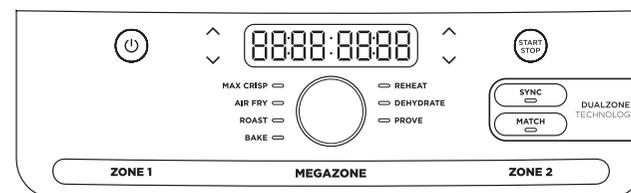
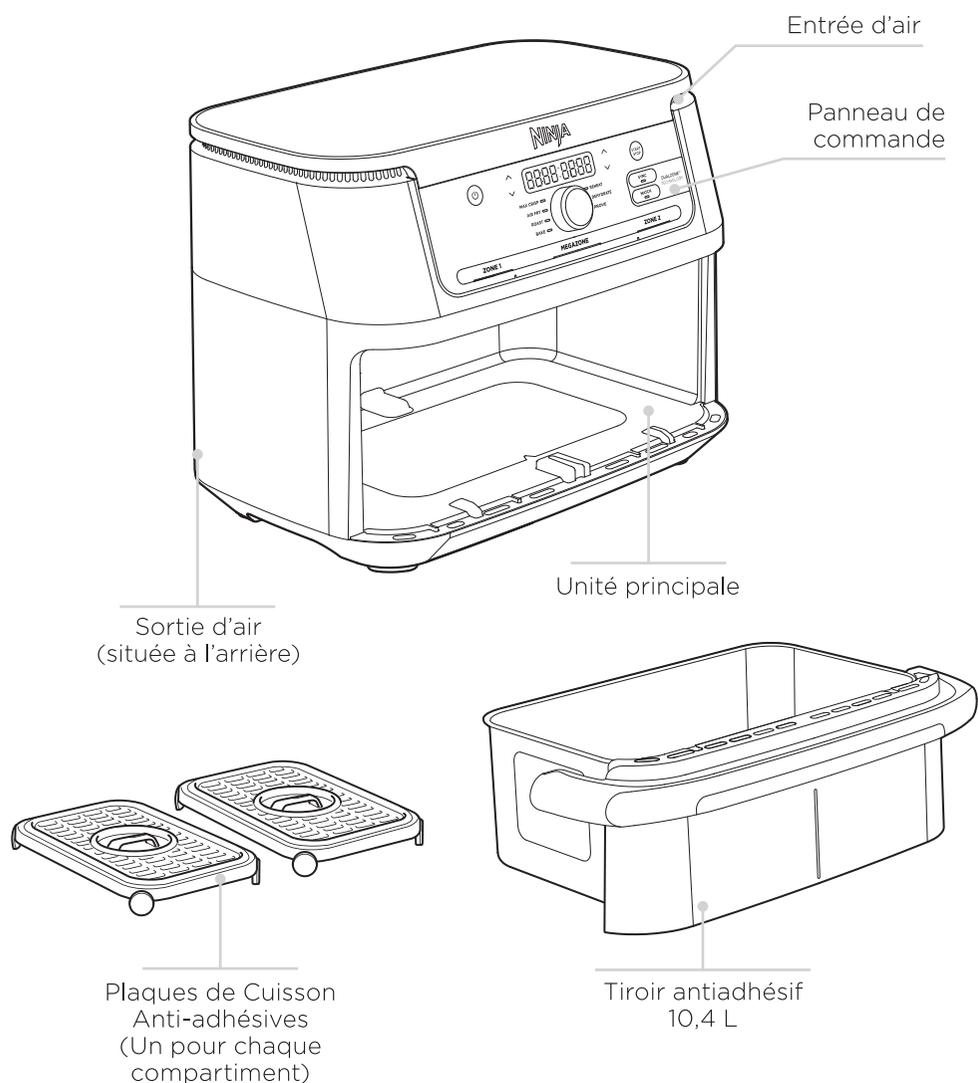


Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.



Pour usage intérieur et domestique uniquement.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Lors du réglage de l'heure, l'écran numérique affiche HH:MM.

**BOUTONS DE FONCTIONS**

**MAX CRISP :** Le meilleur pour les aliments surgelés tels que les frites et les nuggets de poulet.

**AIR FRY (FRIRE SANS HUILE) :** Utilisez cette fonction pour donner du croustillant à vos aliments, avec peu ou pas d'huile.

**ROAST (RÔTIR) :** Utilisez cet appareil comme four pour des viandes tendres et bien plus encore.

**BAKE (CUIRE) :** Créez des pâtisseries et des desserts gourmands.

**REHEAT (RÉCHAUFFER) :** Rendez à vos restes tout leur croustillant tout en les réchauffant en douceur.

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

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

**BOUTONS DE COMMANDE**

**Bouton ZONE 1 (Compartiment 1) :** contrôlez la cuisson dans le compartiment gauche du tiroir.

**Bouton ZONE 2 (Compartiment 2) :** contrôlez la cuisson dans le compartiment droit du tiroir.

**MEGAZONE :** retirez le séparateur pour cuisiner dans un seul compartiment de 10,4 L.

**Flèches TEMP :** Réglez la température de cuisson avant ou pendant la cuisson avec les flèches haut/bas à gauche de l'écran.

**Flèches TIME (TEMPS) :** Utilisez les flèches haut/bas à droite de l'écran pour ajuster le temps de cuisson dans n'importe quel mode, avant ou pendant le cycle de cuisson.

**Bouton SYNC (SYNCHRONISER) :** Synchronise les fins de cuisson des deux tiroirs, même si ils ont des réglages différents, pour déguster les aliments en même temps.

**Bouton MATCH (DUPLIQUER) :** Duplique automatiquement les réglages de cuisson du tiroir 1 sur le tiroir 2 pour doubler les quantités d'un même aliment, ou cuire des aliments différents avec les mêmes réglages de cuisson.

**Bouton central START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT) :** appuyez sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer/arrêter le cycle de cuisson.

**Bouton d'alimentation ☉ :** Il permet de mettre l'appareil en marche et de l'éteindre, ainsi que d'arrêter tous les modes de cuisson.

**MODE VEILLE :** Après 10 minutes sans interaction avec le panneau de commande, l'appareil entrera en mode veille.

**MODE HOLD :** « Hold » s'affiche sur l'unité lorsque l'appareil est en mode SYNC. La cuisson sera lancée dans un compartiment, tandis que l'autre compartiment sera mis en attente jusqu'à ce que les temps de cuisson soient synchronisés.

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

- 1 Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention toute particulière aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
- 3 Lavez les tiroirs et les plaques de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez minutieusement. Les tiroirs et les plaques de cuisson sont les **SEULES** pièces qui vont au lave-vaisselle. Cependant, pour prolonger la durée de vie des tiroirs, nous recommandons le lavage à la main. Ne lavez **JAMAIS** l'unité principale au lave-vaisselle.
- 3 Prévoir un espace d'au moins 15 cm audessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.

**REMARQUE:** Utilisez les poignées latérales pour ouvrir et fermer le tiroir

**REMARQUE:** Placer le tiroir ou la grille sur une surface résistante à la chaleur.

# CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE SANS HUILE

## VEUILLEZ CONSULTER LE GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE POUR LES RECETTES ET LES TABLEAUX DE CUISON

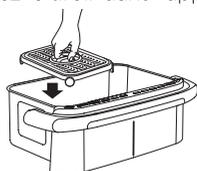
### CUISINER DANS LA MEGAZONE

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

#### Max Crisp

**REMARQUE :** Il n'est pas possible ou nécessaire d'ajuster la température avec la fonction Max Crisp. La température est réglée par défaut sur 240 °C.

- 1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir, placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.



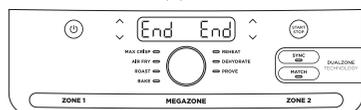
- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. Sélectionnez MAX CRISP



- 3 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum de 30 minutes. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.



- 4 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.



- 5 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

### Air Fry (Friture sans huile)

- 1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir, placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.



- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. Sélectionnez AIR FRY.



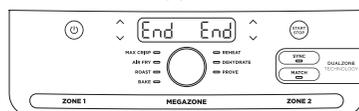
- 3 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 4 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.



- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

**REMARQUE :** Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le tiroir et remuer ou mélanger les ingrédients pour obtenir un résultat croustillant parfait.

### Roast (Rôtir)

- 1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.



- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. Sélectionnez ROAST.



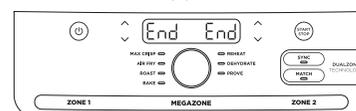
- 3 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 4 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure, puis par paliers de 5 minutes pour une durée entre 1 heure et 4 heures. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.



- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

### Bake (Cuire)

- 1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.
- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. Sélectionnez BAKE



**REMARQUE :** Pour vos recettes utilisant un four traditionnel, réduisez la température de 10 °C.

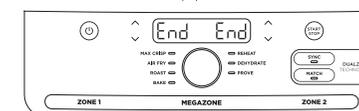
- 3 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 4 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure, puis par paliers de 5 minutes pour une durée entre 1 heure et 4 heures. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.



- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

## CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE SANS HUILE - SUITE

### Reheat (Réchauffer)

**REMARQUE :** La température est réglée par défaut sur 170 °C.

- 1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir puis insérez le tiroir dans l'appareil.



- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. Sélectionnez REHEAT.



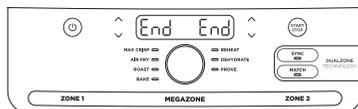
- 3 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 4 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez sur le bouton pour lancer le réchauffage



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonnet « End » apparaît sur l'écran.



- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pincettes avec des embouts en silicone.

### Dehydrate (Déshydrater)

**REMARQUE :** La température est réglée par défaut sur 60 °C.

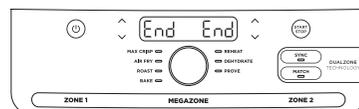
- 1 Disposez une seule couche d'ingrédients dans le tiroir. Installez ensuite la plaque de cuisson dans le tiroir sur les ingrédients, puis placez-y une seconde couche d'ingrédients.
- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. Sélectionnez DEHYDRATE. La température par défaut apparaîtra sur l'écran. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 3 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers de 15 minutes de 1 à 12 heures. Appuyez sur le bouton pour lancer la déshydratation.



- 4 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonnet « End » apparaît sur l'écran.



- 5 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pincettes avec des embouts en silicone.

### Prove (Faire lever)

**REMARQUE :** La température est réglée par défaut sur 35 °C.

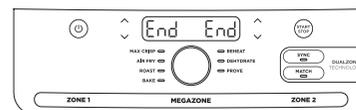
- 1 Placez la pâte dans le tiroir puis insérez le tiroir dans l'appareil.
- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. Sélectionnez PROVE. La température par défaut apparaîtra sur l'écran. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 3 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez sur le bouton pour lancer le faire lever.



- 4 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonnet « End » apparaît sur l'écran.



- 5 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pincettes avec des embouts en silicone.

**REMARQUE:** Lorsque vous utilisez la fonction PROVE (Faire lever), veuillez vous référer aux recommandations de l'autorité locale de sécurité alimentaire pour connaître les températures de cuisson sûres des aliments.

## CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE SANS HUILE - SUITE

### CUISINER AVEC LA TECHNOLOGIE DUALZONE

Les deux zones de cuisson indépendantes DualZone permettent de synchroniser les fins de cuisson (fonction SYNC) ou de dupliquer les réglages de cuisson dans les deux tiroirs (fonction MATCH).

Pour des instructions détaillées sur l'utilisation de chaque fonction, consultez les pages 25 à 28.

### SYNCHRONISER LES FINS DE CUISSON (SYNC)

Pour cuire des aliments différents dans chaque tiroir avec des réglages de cuisson différents et synchroniser les fins de cuisson :

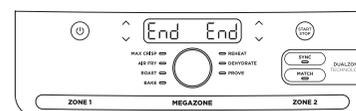
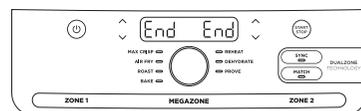
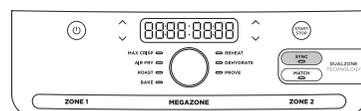
- 1 Installez le séparateur dans le centre du tiroir. Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir puis insérez le tiroir dans l'appareil.
- 2 Le compartiment 1 continuera à être éclairé. Utilisez le bouton central pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température, et utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson..



- 3 Sélectionnez le compartiment 2, puis utilisez le bouton central pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température, et utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson.



**REMARQUE :** Vous pouvez sélectionner une fonction différente pour le compartiment 2.



## CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE SANS HUILE - SUITE

### ARRÊTER LA CUISSON DANS UN COMPARTIMENT (LORS DE L'UTILISATION DES DEUX COMPARTIMENTS)

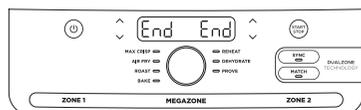
- 1 Sélectionnez le compartiment que vous souhaitez arrêter



- 2 Appuyez sur START/STOP pour arrêter la cuisson.



- 3 "End" will appear on the display. Cooking will continue in the other Zone.



### METTRE LA CUISSON EN PAUSE

La cuisson s'arrête automatiquement lorsqu'un tiroir est retiré. Réinsérez le tiroir pour reprendre la cuisson.

**REMARQUE :** Si, pendant la cuisson, vous retirez le tiroir pendant plus de deux minutes, le programme sera annulé. Vous devrez reprogrammer l'appareil pour reprendre la cuisson.

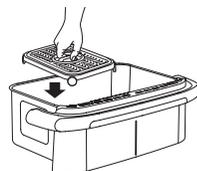
### CUISINER DANS UN SEUL COMPARTIMENT

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation sur une prise, puis appuyez sur le bouton (POWER BUTTON ICON).

#### Max Crisp

**REMARQUE :** Il n'est pas possible ou nécessaire d'ajuster la température avec la fonction Max Crisp. La température est réglée par défaut sur 240 °C.

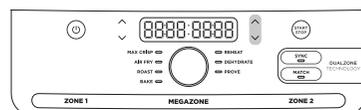
- 1 Installez le séparateur dans le centre du tiroir.
- 2 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir, placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.



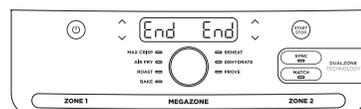
- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez MAZ CRISP à l'aide du bouton central.



- 4 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum de 30 minutes. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonneet « End » apparaît sur l'écran.



- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

### Air Fry (Friture sans huile)

**REMARQUE :** La température est réglée par défaut sur 200 °C.

- 1 Installez le séparateur dans le centre du tiroir.
- 2 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir puis insérez le tiroir dans l'appareil.



- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez AIR FRY à l'aide du bouton central.



- 4 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.

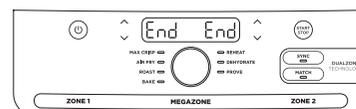


- 5 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.



**REMARQUE :** Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le tiroir et remuer ou mélanger les ingrédients pour obtenir un résultat croustillant parfait.

- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonneet « End » apparaît sur l'écran.



- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

### Roast (Rôtir)

**REMARQUE :** La température est réglée par défaut sur 190 °C

- 1 Installez le séparateur dans le centre du tiroir.

- 2 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir puis insérez le tiroir dans l'appareil.



- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez ROAST à l'aide du bouton central.



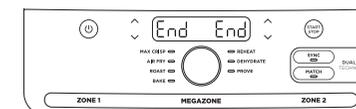
- 4 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 5 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure, puis par paliers de 5 minutes pour une durée entre 1 heure et 4 heures. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.



- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonneet « End » apparaît sur l'écran.



- 7 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

## CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE SANS HUILE - SUITE

### Bake (Cuire)

**REMARQUE :** La température est réglée par défaut sur 160 °C.

- 1 Installez le séparateur dans le centre du tiroir.
- 2 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir puis insérez le tiroir dans l'appareil.



- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez BAKE à l'aide du bouton central.



**REMARQUE :** Pour vos recettes utilisant un four traditionnel, réduisez la température de 10 °C.

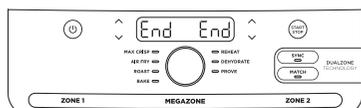
- 4 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 5 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure, puis par paliers de 5 minutes pour une durée entre 1 heure et 4 heures. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.



- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.



- 7 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

### Reheat (Réchauffer)

**REMARQUE :** La température est réglée par défaut sur 170 °C.

- 1 Installez le séparateur dans le centre du tiroir.
- 2 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir puis insérez le tiroir dans l'appareil.



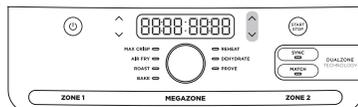
- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez REHEAT à l'aide du bouton central.



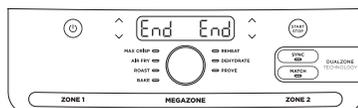
- 4 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 5 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez sur le bouton pour lancer le réchauffage.



- 6 When reheating is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



- 7 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

### Dehydrate (Déshydrater)

**REMARQUE :** La température est réglée par défaut sur 60 °C.

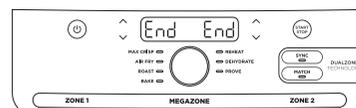
- 1 Installez le séparateur dans le centre du tiroir.
- 2 Disposez une seule couche d'ingrédients dans le tiroir. Installez ensuite la plaque de cuisson dans le tiroir sur les ingrédients, puis placez-y une seconde couche d'ingrédients.
- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez DEHYDRATE à l'aide du bouton central. La température par défaut apparaîtra sur l'écran. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.e.



- 4 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers de 15 minutes de 1 à 12 heures. Appuyez sur le bouton pour lancer la déshydratation.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.



- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

### Prove (Faire lever)

**REMARQUE :** La température est réglée par défaut sur 35 °C.

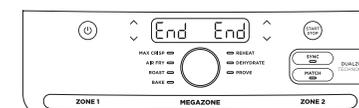
- 1 Installez le séparateur dans le centre du tiroir.
- 2 Placez la pâte dans le tiroir.
- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez PROVE à l'aide du bouton central. La température par défaut apparaîtra sur l'écran. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.e.



- 4 Use the TIME arrows to set the time in 15-minute increments from 1 to 12 hours. Press START/STOP to begin to prove.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.



- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

**REMARQUE:** Lorsque vous utilisez la fonction PROVE (Faire lever), veuillez vous référer aux recommandations de l'autorité locale de sécurité alimentaire pour connaître les températures de cuisson sûres des aliments.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation. Débranchez l'appareil de la prise de courant et attendez qu'il refroidisse totalement avant de le nettoyer.

Pièce/Accessoire	Méthode de nettoyage	Lavable au lave-vaisselle ?
Unité principale	Pour nettoyer l'unité principale et le panneau de commandes, essuyez-les avec un chiffon humide. <b>REMARQUE : Ne JAMAIS immerger l'unité principale dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne JAMAIS laver l'unité principale au lave-vaisselle.</b>	Non
Drawer, Divider and Crisper Plates	Ceux-ci peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à la main. Si vous mettez les éléments de l'appareil au lave-vaisselle, veillez à ne pas utiliser un cycle de lavage intensif. Laissez toutes les pièces sécher à l'air libre ou essuyez-les après le nettoyage à la main. Pour prolonger la durée de vie des tiroirs, du séparateur et des plaques de cuisson, nous vous recommandons de les laver à la main.	Oui

Si des résidus alimentaires restent collés sur séparateur et plaques de cuisson, placez ces derniers dans un évier rempli d'eau chaude savonneuse, et laissez tremper.

## CONSEILS PRATIQUES

- Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients soient disposés en une couche homogène au fond du tiroir, sans qu'ils ne se chevauchent. Si les ingrédients se superposent, veillez à les remuer à mi-cuisson en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.
- La durée et la température de cuisson peuvent être ajustées à tout moment lors de la cuisson. Sélectionnez simplement le compartiment que vous souhaitez ajuster, puis appuyez sur les flèches TEMP pour ajuster la température ou sur les flèches TIME pour ajuster le temps de cuisson.
- Pour vos recettes utilisant un four traditionnel, réduisez la température de 10 °C. Vérifiez régulièrement les aliments pour ne pas trop les faire cuire.
- Le ventilateur de la friteuse à air chaud 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 pics en bois.
- Les grilles de cuisson surélèvent les aliments dans le tiroir afin que l'air puisse circuler sous et autour des ingrédients, pour un croustillant homogène.
- Une fois que vous avez sélectionné un programme de cuisson, appuyez sur le bouton central pour lancer la cuisson immédiatement. L'appareil utilisera la température et durée définies par défaut.
- Pour de meilleurs résultats avec les légumes frais et les pommes de terre, utilisez au moins une cuillère à soupe d'huile. Ajoutez plus d'huile selon vos préférences pour atteindre le croustillant souhaité.
- Pour de meilleurs résultats, contrôlez la cuisson et retirez les aliments dès que vous jugez qu'ils sont suffisamment cuits. Nous recommandons l'utilisation d'un thermomètre à lecture instantanée afin de contrôler la température interne de la viande et du poisson.
- Pour de meilleurs résultats, retirez immédiatement les aliments à la fin du temps de cuisson pour éviter de trop les cuire.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

- Comment puis-je ajuster la température ou le temps lorsque j'utilise un seul compartiment ?**  
Sélectionnez le compartiment actif, puis utilisez les flèches TEMP pour ajuster la température ou les flèches TIME pour ajuster le temps de cuisson.
- Mon appareil ne s'allume pas ?**  
Essayez de le brancher sur une autre prise. Veillez également à ne pas utiliser de rallonge.
- Comment puis-je ajuster la température ou le temps de cuisson lorsque j'utilise la MegaZone ?**  
Sélectionnez le compartiment souhaité, puis utilisez les flèches TEMP pour ajuster la température ou les flèches TIME pour ajuster le temps de cuisson.
- L'appareil a-t-il besoin d'être préchauffé ?** L'appareil n'a pas besoin d'être préchauffé.
- Puis-je faire cuire des aliments différents dans chaque compartiment sans risquer le mélange des goûts ?**  
Oui, les deux compartiments sont autonomes, avec des éléments chauffants et des ventilateurs séparés.
- Comment mettre mon compte à rebours en pause ?**  
Le compte à rebours se mettra en pause automatiquement lorsque vous retirez le panier de l'unité principale. Réinsérez le tiroir dans les 2 minutes pour reprendre la cuisson ou l'unité s'éteindra automatiquement.
- Comment faire pour arrêter un compartiment lorsque j'utilise les deux ?**  
Pour arrêter la cuisson d'un compartiment, appuyez d'abord sur le bouton du compartiment, puis sur START/STOP (Marche/Arrêt). Pour arrêter la cuisson des deux compartiments, appuyez simplement sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt).
- Puis-je poser le tiroir sur mon plan de travail ?**  
Le tiroir chauffera pendant la cuisson. Faites attention lorsque vous le manipulez, et placez-le uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- Quand dois-je utiliser la plaque de cuisson ?**  
Utilisez la plaque de cuisson lorsque vous souhaitez que vos aliments soient bien croustillants. La plaque surélève les aliments dans le tiroir de manière à ce que l'air puisse circuler de partout et les cuire de façon uniforme.
- Pourquoi mes aliments n'ont-ils pas été entièrement cuits ?**  
Assurez-vous que le tiroir est correctement installé lors de la cuisson. Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche homogène au fond du tiroir, sans qu'ils ne se chevauchent. Secouez le tiroir pour mélanger les ingrédients pour un croustillant uniforme. La durée et la température de cuisson peuvent être ajustées à tout moment lors de la cuisson. Il suffit d'utiliser les flèches TEMP pour ajuster la température ou les flèches TIME pour ajuster le temps de cuisson.
- Pourquoi mes aliments sont-ils brûlés ?**  
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.
- Pourquoi certains ingrédients gonflent-ils lorsqu'on les fait frire sans huile ?**  
Le ventilateur de la friteuse à air chaud peut parfois déplacer les aliments légers. Utilisez des piques en bois pour fixer les aliments légers en vrac, comme la tranche de pain supérieure d'un sandwich.
- Puis-je faire frire sans huile des ingrédients panés et humides ?**  
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. Faites en sorte que la chapelure ait bien adhéré sur les ingrédients panés pour que les miettes ne soient pas soufflées par le ventilateur.
- Pourquoi le dispositif émet-il un signal sonore ?**  
Pour indiquer que la cuisson des aliments est terminée ou que l'autre compartiment a commencé à cuire.
- Pourquoi l'écran d'affichage est-il devenu noir ?**  
L'appareil est en mode veille. Appuyez sur le bouton d'alimentation © pour le rallumer.
- Pourquoi la lettre « E » s'affiche-t-elle sur l'écran ?**  
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.

Vous trouverez une assistance en ligne à l'adresse [www.ninjakitchen.eu](http://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](http://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](http://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.

- 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](http://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](http://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](http://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.