

Veuillez lire le Guide d'utilisation et d'entretien Ninja™ ci-joint avant d'utiliser votre appareil.

NINJA Foodi NeverStick

Les articles de cuisine NeverStick™
qui ne collent, NE s'ébrèchent
ou ne s'écaillent jamais



Avant la première utilisation

Lisez attentivement toutes les instructions. Lavez les articles de cuisine dans de l'eau chaude et savonneuse, puis rincez-les et séchez-les complètement.

Pour obtenir des résultats optimaux

Assurez-vous d'utiliser l'élément chauffant de la taille qui convient le mieux à la poêle avec laquelle vous cuisinez. Préchauffez la poêle pendant 1 à 2 minutes en utilisant le réglage de chaleur que vous comptez utiliser pour la cuisson.

Les ustensiles en métal, y compris les spatules, les cuillères, les fouets et les pinces peuvent être utilisés sans problème.

Réglages de la chaleur



LOW (faible)

Réglez la chaleur à **low (faible)** pour faire réchauffer ou mijoter des aliments, ou encore pour préparer des sauces raffinées.



MEDIUM (moyenne)

Réglez la chaleur à **medium (moyenne)** pour réduire des liquides, faire des crêpes, des sandwichs ou des omelettes.



MOYEN-HIGH (moyenne-élevée)

Réglez la chaleur à **medium-high (moyenne-élevée)** pour faire sauter ou frire des aliments.



HIGH (élevée)

Réglez la chaleur à **high (élevée)** pour faire bouillir des liquides et saisir les aliments.

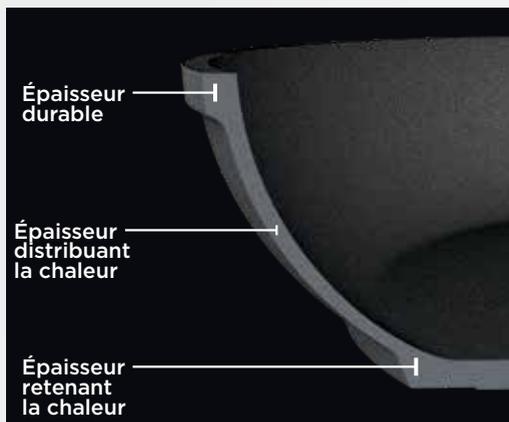
Utilisation non recommandée

- N'utilisez jamais d'instrument pointu, comme un couteau, une fourchette ou tout autre outil tel qu'un mélangeur électrique.
- N'utilisez jamais d'huile de cuisson en aérosol.
- Ne réglez pas le four à des températures supérieures à 260 °C (500 °F).
- Ne laissez jamais une poêle vide à température élevée pendant plus de 2 ou 3 minutes.



Pour obtenir des renseignements supplémentaires sur l'utilisation et l'entretien, des conseils, des trucs et des FAQ, visitez ninjaikitchen.com ou communiquez avec le Service à la clientèle au 1 855 460-5431.

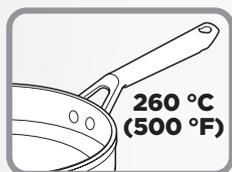
Veillez lire le Guide d'utilisation et d'entretien Ninja™ ci-joint avant d'utiliser votre appareil.



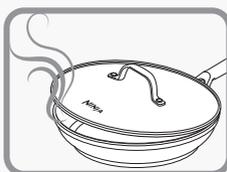
Les articles de cuisine NeverStick™ ne sont pas des articles ordinaires.

La conception forgée de nos articles assure une distribution et un contrôle uniformes de la chaleur. L'aluminium d'épaisseur supérieure peut nécessiter des **durées de préchauffage plus longues** à celles auxquelles vous êtes habitué, mais le résultat est une poêle qui pardonne et qui cuit toujours de manière uniforme.

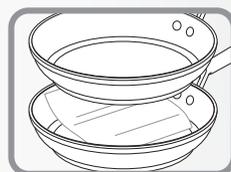
Conseils et astuces



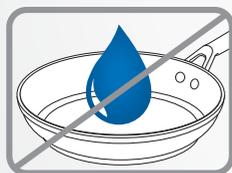
Nos poignées, couvercles et surfaces de cuisson en acier inoxydable sont conçus de façon unique pour être sécuritaires au four à 260 °C (500 °F).



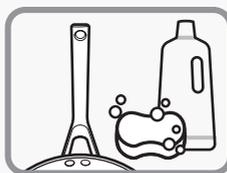
Pour laisser la vapeur se dégager avec les couvercles de verre trempé lors de la cuisson à la vapeur ou l'ébullition, il suffit de soulever ou d'incliner le couvercle légèrement pour libérer la vapeur.



Lorsque vous empilez vos articles de cuisine pour les ranger, placez un essuie-tout entre chacun pour protéger la surface de cuisson.



Assurez-vous que vos articles de cuisine et vos couvercles ont été bien séchés avant de les utiliser sur la cuisinière ou dans le four.



Si vous remarquez de la graisse ou une décoloration sur les poignées en acier inoxydable, nettoyez-les soigneusement avec du bicarbonate de soude et du vinaigre blanc, puis essuyez-les avec une éponge ou un linge doux.



Si vous avez des questions pendant que vous utilisez votre batterie de cuisine, consultez le Guide d'utilisation et d'entretien pour plus de détails.

Instructions d'entretien et de nettoyage

RECOMMANDATIONS

- Laisser refroidir les articles avant de les nettoyer.
- Bien que notre produit convienne parfaitement au lave-vaisselle, il est toujours préférable de le laver avec du savon à vaisselle liquide doux.

UTILISATION NON RECOMMANDÉE

- Ne placez pas les plats chauds dans l'eau froide.
- N'utilisez pas d'éponges métalliques ou abrasives.