



MEMO CUISSONS NINJA FOODI MAX

PARTIE 1 : CUISSONS AVEC COUVERCLE SOUS PRESSION AMOVIBLE (MENU A GAUCHE SUR LE PANNEAU DE CONTRÔLE)



MODE	TEMPERATURE	MINUTEUR	TYPE DE CUISSON	POSITION COUVERCLE ET SOUPAPE DE DÉCOMPRESSION	OBSERVATIONS
PRESSURE COOK (CUISSON SOUS PRESSION)	RÉGLABLE (HIGH OU LOW)	RÉGLABLE DE 1MN À 4H	CUISSON RAPIDE TYPE COCOTTE MINUTE	FERMÉ ET VERROUILLÉ - SOUPAPE DE DÉCOMPRESSION SUR "SEAL"	TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE ENV. 15MN. NÉCESSITE UN MINIMUM DE 250ML DE LIQUIDE DANS LA CUVE. NE PAS REMPLIR LA CUVE AU-DELÀ DE LA LIGNE "PRESSURE MAX". POUR LA CUISSON DE RIZ DE LENTILLES OU D'AUTRES INGRÉDIENTS AUGMENTANT DE VOLUME À LA CUISSON NE PAS REMPLIR LA CUVE AU-DELÀ DE LA MOITIÉ DE SA CAPACITÉ UTILE, SOIT 3L. À LA FIN DE LA CUISSON LAISSER LA DÉCOMPRESSION SE FAIRE D'ELLE-MÊME OU TOURNER LA SOUPAPE DE DÉCOMPRESSION SUR "VENT" POUR ÉVACUER RAPIDEMENT LA VAPEUR. NE PAS TENTER D'OUVRIER LE COUVERCLE TANT QUE LA SOUPAPE À FLOTTEUR N'EST PAS REDESCENDUE.
STEAM (CUISSON VAPEUR)	PRÉPROGRAMMÉE NON AJUSTABLE	REGLABLE DE 1MN À 30MN	CUISSON VAPEUR TYPE CUIT-VAPEUR	FERMÉ ET VERROUILLÉ - SOUPAPE DE DÉCOMPRESSION SUR "VENT"	TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE ENV. 15MN. NÉCESSITE 250ML DE LIQUIDE DANS LA CUVE (OU PLUS SI SPÉCIFIÉ DANS LA RECETTE). NE PAS TENTER D'OUVRIER LE COUVERCLE TANT QUE LA SOUPAPE À FLOTTEUR N'EST PAS REDESCENDUE.
SLOW COOK (MIJOTER)	RÉGLABLE (HIGH OU LOW)	REGLABLE DE 4H À 12H EN HIGH ET DE 6H À 12H EN LOW	CUISSON DOUCE ET LENTE TYPE MIJOTEUSE ÉLECTRIQUE	FERMÉ - SOUPAPE DE DÉCOMPRESSION SUR "VENT" (POSSIBILITÉ DE REMPLACER LE COUVERCLE SOUS PRESSION PAR LE COUVERCLE EN VÉRRE VENDU SÉPARÉMENT OU PAR TOUT AUTRE COUVERCLE DE MÊME TAILLE).	PAS DE PRÉCHAUFFAGE. NE PAS REMPLIR LA CUVE AU-DELÀ DE LA LIGNE "MAX". MON CONSEIL : ÉVITER DE SOULEVER LE COUVERCLE PENDANT LA CUISSON, S'AGISSANT D'UNE CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE CELA FERAIT PERDRE DU TEMPS DE CUISSON LE TEMPS QUE LA TEMPÉRATURE SE STABILISE À NOUVEAU.
YOGURT (YAOURT)	2 MODES PROGRAMMABLES (YOGURT - FERMENTATION)	RÉGLABLE DE 6H À 12H	PRÉPARATION DE YAOURTS MAISON	FERMÉ - SOUPAPE DE DÉCOMPRESSION SUR "VENT"	LE MODE "YOGURT" REPRODUIT LE PROCESSUS DE PASTEURISATION (CHAUFFER LE LAIT ET LE REFROIDIR), UTILE LORSQU'ON UTILISE DU LAIT DE FERME OU FRAIS. AVEC DU LAIT UHT (C'EST CE QUE J'UTILISE) ON PEUT PASSER DIRECTEMENT AU MODE "FERMENTATION". (VOIR MA RECETTE EN BAS DE TABLEAU PAGE 2). EN CHOISSANT UNE DURÉE PLUS LONGUE LES YAOURTS SERONT PLUS FERMES MAIS PLUS ACIDES. DE MÊME, AVEC DU LAIT ENTIER LES YAOURTS SERONT PLUS FERMES. POUR OBTENIR DES YAOURTS FERMES AVEC DU LAIT 1/2 ECRÉMÉ PROLONGER LE TEMPS DE FERMENTATION.



MEMO CUISSONS NINJA FOODI MAX



PARTIE 1 (BIS) : CUISSONS AVEC COUVERCLE SOUS PRESSION AMOVIBLE (MENU A GAUCHE SUR LE PANNEAU DE CONTRÔLE)

MODE	TEMPERATURE	MINUTEUR	TYPE DE CUISSON	POSITION COUVERCLE ET SOUPE DE DÉCOMPRESSION	OBSERVATIONS
SEAR / SAUTÉ (RISSOLAGE)	RÉGLABLE (HIGH - MEDIUM HIGH - MEDIUM - MEDIUM LOW - LOW)	NON PROGRAMMABLE, POUR STOPPER LA CUISSON, APPUYER SUR LE BOUTON "START/STOP"	DORER, RISSOLER COMME À LA POËLE - FAIRE REVENIR DES INGRÉDIENTS AVANT CUISSON SOUS PRESSION	SANS COUVERCLE	CUISSON POSSIBLE AVEC LE COUVERCLE DE CUISSON SOUS PRESSION (SOUPE DE DÉCOMPRESSION SUR "VENT"). POUR STOPPER LA CUISSON EN MODE "SEAR/SAUTÉ" APPUYER SUR LE BOUTON "START/STOP".
KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	PRÉPROGRAMMÉE NON AJUSTABLE	NON PROGRAMMABLE, POUR DEMARRER OU STOPPER LE MAITIEN AU CHAUD, APPUYER SUR LA TOUCHE "KEEP WARM"	MAINTIEN AU CHAUD	FERMÉ ET VEROUILLÉ SAUF MODE SLOW COOK	LE MAINTIEN AU CHAUD SE LANCE AUTOMATIQUÉMENT A LA FIN DE LA CUISSON SUR TOUS LES MODES UTILISANT LE COUVERCLE SOUS PRESSION SAUF YAOURT. POUR STOPPER APPUYER SUR LA TOUCHE "KEEP WARM".

RECETTE YAOURTS NATURES : MELANGER 1 LITRE DE LAIT ENTIER UHT À TEMPÉRATURE AMBIANTE ET 1 YAOURT NATURE ENTIER OU 1 SACHET DE FERMENT POUR YAOURT (COMMENCER EN DELAYANT UN PEU DE LAIT AVEC LE YAOURT OU LE FERMENT PUIS AJOUTER PROGRESSIVEMENT LE RESTE DU LAIT EN MÉLANGEANT). REMPLIR LES POTS DE YAOURT ET LES PLACER DANS LA CUVE. NE PAS METTRE D'EAU DANS LA CUVE. LANCER LE MODE FERMENTATION POUR 8H À 12H. EN CHOISSANT UNE DURÉE PLUS LONGUE LES YAOURTS SERONT PLUS FERMES MAIS PLUS ACIDES. IL FAUT TROUVER LE BON COMPROMIS. POUR MA PART 8H/9H C'EST PARFAIT. POUR DES YAOURTS SUCRÉS AJOUTER DU SUCRE EN POUDRE (2 À 3 CÀS SELON LES GOÛTS) AU MÉLANGE LAIT/YAOURT OU FERMENT. POUR YAOURTS À LA CONFITURE, METTRE 1 À 2 CÀC DE CONFITURE DANS LE FOND DE CHAQUE POT AVANT DE LES REMPLIR. PLACER LES YAOURTS MINIMUM 4H AU RÉFRIGÉRATEUR AVANT DE LES MANGER.

POUR SÉLECTIONNER LE MODE "YOGURT" : TOURNER LA MOLETTE DE SÉLECTION VERS LA GAUCHE JUSQU'À "SLOW COOK / YOGURT", "HI" S'AFFICHE SUR L'ÉCRAN. TOURNER LA MOLETTE DE SÉLECTION UNE FOIS VERS LA GAUCHE. "YGR" S'AFFICHE SUR L'ÉCRAN.

POUR SÉLECTIONNER LE MODE "FERMENTATION" : PROCÉDER COMME CI-DESSUS, LORSQUE "YGR" S'AFFICHE SUR L'ÉCRAN, APPUYER SUR LA TOUCHE "TIME" ET TOURNER LA MOLETTE DE SÉLECTION UNE FOIS VERS LA DROITE. "FMNT" S'AFFICHE.



CUISSONS AVEC COUVERCLE DE CUISSON SOUS PRESSION

START/STOP ET MOLETTE DE SÉLECTION

CUISSONS AVEC COUVERCLE CRISP

KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)



SEAL

VENT

SOUPE DE DÉCOMPRESSION

SOUPE À FLOTTEUR (SOUPE À FLOTTEUR DESCENDUE INDIQUE DÉCOMPRESSION TERMINÉE)



MEMO CUISSONS NINJA FOODI MAX



PARTIE 2 : CUISSONS AVEC COUVERCLE DE ROTISSAGE

MODE	TEMPERATURE	MINUTEUR	TYPE DE CUISSON	POSITION COUVERCLE	OBSERVATIONS
AIR CRISP (ROTIR À L'AIR CHAUD)	RÉGLABLE DE 150° À 200°	RÉGLABLE DE 1MN À 1H	FRITURE - ALIMENTS PANÉS - NÊMS - POULET CROUSTILLANT...	FERMÉ	AJOUTER 5MN DE TEMPS SUPPLEMENTAIRE POUR LE PRÉCHAUFFAGE DE L'APPAREIL. S'UTILISE AVEC OU SANS LES ACCESSOIRES (SUPPORT RÉVERSIBLE / PANIER COOK & CRISP). AU COURS DE LA CUISSON REMUER OU RETOURNER LES INGRÉDIENTS POUR UNE CUISSON UNIFORME. LE MINUTEUR SE MET EN PAUSE LORSQUE LE COUVERCLE EST OUVERT ET IL REPREND AUTOMATIQUEMENT LORSQU'IL EST REFERMÉ.
GRILL	PRÉPROGRAMMÉE À 230° - NON AJUSTABLE	RÉGLABLE DE 1MN À 30MN	GRILLER (VIANDE PAR EXEMPLE)	FERMÉ	S'UTILISE AVEC LE SUPPORT RÉVERSIBLE (GRILLE POSITION HAUTE SAUF INDICATIONS DIFFÉRENTES SUR LA RECETTE).
BAKE / ROAST (FOUR)	RÉGLABLE DE 100° À 200°	RÉGLABLE DE 1MN À 4H	GATEAU - GRATIN - RÔTI - PAIN - BRIOCHE...	FERMÉ	S'UTILISE AVEC OU SANS LES ACCESSOIRES (SUPPORT RÉVERSIBLE / PANIER COOK & CRISP).
DÉSHYDRATATION	RÉGLABLE DE 25° À 90°	RÉGLABLE DE 15MN À 12H	DÉSHYDRATER DES ALIMENTS (HERBES - FRUITS - LÉGUMES - VIANDE)	FERMÉ	S'UTILISE AVEC LE SUPPORT RÉVERSIBLE. POSSIBILITÉ DE PLACER LES ALIMENTS SUR LES 2 ÉTAGES. UN SUPPORT À 5 ÉTAGES EST VENDU SÉPARÉMENT. LES ALIMENTS PLACÉS SUR LES GRILLES INFÉRIEURES METTRONT PLUS DE TEMPS À DÉSHYDRATER QUE CEUX PLACÉS SUR LA GRILLE LA PLUS HAUTE. SI POSSIBLE, PLACER LES ALIMENTS LES PLUS RAPIDES À DÉSHYDRATER SUR LES GRILLES INFÉRIEURES.

LES ACCESSOIRES (PANIER COOK & CRISP ET SUPPORT RÉVERSIBLE PEUVENT ÊTRE UTILISÉS AVEC TOUS LES MODES DE CUISSON (QUE CE SOIT AVEC LE COUVERCLE DE CUISSON SOUS PRESSION OU AVEC LE COUVERCLE DE ROTISSAGE) SAUF, PEUT-ÊTRE LE PANIER COOK & CRISP EN MODE GRILL QUI UTILISE LA TEMPERATURE LA PLUS ÉLEVÉE (RIEN N'EST PRÉCISÉ SUR CE POINT DANS LA NOTICE ET JE N'AI PAS TESTÉ).

PANIER COOK & CRISP



SUPPORT RÉVERSIBLE



SUPPORT DÉSHYDRATATION 5 ÉTAGES (VENDU SÉPARÉMENT)



COUVERCLE EN VERRE (VENDU SÉPARÉMENT)

