

THANK YOU for purchasing the Ninja® Foodi® Smart XL Pressure Cooker Steam Fryer with SmartLid™



REGISTER YOUR PURCHASE / ENREGISTREZ VOTRE ACHAT / REGISTRE SU COMPRA



registeryourninja.com



Scan QR code using mobile device
Lisez le code QR à l'aide de votre appareil mobile
Escanee el código QR con un dispositivo móvil

RECORD THIS INFORMATION / CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS SUIVANTS / REGISTRA ESTA INFORMACIÓN

Model Number / Numéro de modèle / Número de modelo: _____

Serial Number / Numéro de série / Número de serie: _____

Date of Purchase (Keep receipt) / Date d'achat (conservez le reçu) _____

Fecha de compra (conserva el recibo) _____

Store of Purchase / Magasin où l'appareil a été acheté / Tienda de compra: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz
Power: 1760 Watts

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V~, 60 Hz
Alimentation : 1760 watts

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120 V~, 60 Hz
Potencia: 1760 vatios

SharkNinja Operating LLC
US: Needham, MA 02494
1-877-646-5288
ninjakitchen.com

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

COOK & CRISP and SMARTLID are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

This product may be covered by one or more U.S. patents. See sharkninja.com/patents for more information.

SharkNinja Operating LLC
E.-U. : Needham, MA 02494
1 877 646-5288
ninjakitchen.com

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits; par conséquent, les spécifications contenues dans le présent document sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

FOODI et NINJA sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

COOK & CRISP et SMARTLID sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

Ce produit peut être protégé par un ou plusieurs brevets américains. Consultez sharkninja.com/patents pour en savoir plus.

SharkNinja Operating LLC
EE. UU.: Needham, MA 02494
1-877-646-5288
ninjakitchen.com

Las ilustraciones pueden diferir del producto real. Nos esforzamos constantemente para mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones contenidas en este documento están sujetas a cambios sin previo aviso.

FOODI y NINJA son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

COOK & CRISP y SMARTLID son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

Este producto puede ser objeto de una o más patentes de EE. UU. Consulte sharkninja.com/patents para obtener más información.

© 2022 SharkNinja Operating LLC.
OL701_IB_E_F_S_MP_Mv2_220610



@ninjakitchen

SharkNinja® Art Specifications

Project: OL701_IB_E_F_S_MP_Mv2_220610

Art Produced at 100%

Designer: Tina Griffin

email: tgriffin@sharkninja.com

NINJA® Foodi

**SMART XL PRESSURE COOKER
STEAM FRYER WITH SMARTLID™
OL701 | Owner's Guide**



ENGLISH

FRANÇAIS

ESPAÑOL

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

	Read and review instructions to understand operation and use of product.
	Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.
	Avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.
	For indoor and household use only.

⚠ WARNING

To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. Do not use appliance for other than intended use.

- 1 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 2 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience or knowledge if they have been given supervision and instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 3 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow children to play with or use the appliance. Close supervision is necessary when used near children.
- 4 Spilled food can cause serious burns. **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or place appliance on or near hot surfaces, on or near a gas or electric burner, or in a heated oven.
- 5 **DO NOT** use the appliance without the Complete Meal Pot installed.
- 6 Before placing removable Complete Meal Pot in the cooker base, ensure pot and cooker base are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- 7 When removable Complete Meal Pot is empty, **DO NOT** heat it for more than 10 minutes. Doing so may damage the cooking surface.
- 8 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 9 **DO NOT** cover the pressure release valve.
- 10 **DO NOT** sauté or fry with oil while pressure cooking.
- 11 Caution should be used when searing meats and sautéing. Keep hands and face away from the removable Complete Meal Pot, especially when adding new ingredients, as hot oil may splatter.
- 12 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicle or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 13 Intended for countertop use only. Ensure the surface is level, clean, and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of a countertop during operation.
- 14 **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. Regularly inspect the appliance and power cord. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 15 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 16 Before use, **ALWAYS** check pressure release valve for clogging or obstruction, and clean them if necessary. Foods such as apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and splutter when pressure cooked, clogging the pressure release valve. These and similar expanding foods (such as dried vegetables, beans, grains, and rice) should not be cooked in a pressure cooker, except when following a Ninja® Foodi® recipe.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

⚠ WARNING

To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. Do not use appliance for other than intended use.

- 17** When pressure cooking foods that expand (such as dried vegetables, beans, grains, rice, etc.), **DO NOT** fill pot more than halfway, or as otherwise instructed in a Ninja Foodi recipe.
- 18** **DO NOT** cover the top air intake vent or rear air outlet vent while lid is closed. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 19** To prevent risk of explosion or injury, use only a Foodi® SmartLid™ silicone ring. Make sure silicone ring is installed and lid is properly closed before operating. If the silicone ring is torn or damaged, replace before using. **DO NOT** use if torn or damaged.
- 20** **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. **DO NOT** place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven, or on a ceramic cooktop, electrical coil, gas burner range, or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injuries.
- 21** When using this appliance, provide at least 6 inches (15.25 cm) of space above and on all sides for adequate air circulation.
- 22** **ALWAYS** follow the maximum and minimum quantities of liquid as stated in instructions and recipes.
- 23** To avoid possible steam damage, place the unit away from walls and cabinets during use.
- 24** **NEVER** use SLOW COOK setting without food and liquids in the removable Complete Meal Pot.
- 25** **DO NOT** move the appliance when in use. Only move the appliance with slider in PRESSURE position to keep lid from unintentionally opening.
- 26** Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill or exceed the MAX fill level of the Complete Meal Pot and the Cook & Crisp™ Basket or Plate. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect safe use of the appliance.
- 27** **DO NOT** use this unit to cook instant rice.
- 28** Electrical outlet voltages can vary, affecting the performance and heat output of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 29** Should the unit emit black smoke, unplug immediately and wait for smoking to stop before removing the Complete Meal Pot and Cook & Crisp™ Basket or Plate.
- 30** **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles and knobs.
- 31** Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Improper use, including moving the cooker, may result in personal injury such as serious burns. When using this appliance to pressure cook, ensure the lid is properly closed and locked in position before use. Foods are under extreme pressure during pressure cooking. Failure to follow all instructions regarding proper usage of the product may result in unintended contact with hot foods or liquids that have been pressurized, resulting in serious burns.
- 32** When unit is in operation, hot steam is released through the air outlet vent. Place unit so vent is not directed toward the power cord, electrical outlets, cabinets or other appliances. Keep your hands and face at a safe distance from vent.
- 33** **DO NOT** tamper with, disassemble, or remove pressure release valve.
- 34** **DO NOT** attempt to open the lid during or after pressure cooking until all internal pressure has been released through the pressure release valve and the unit has cooled slightly. Open lid promptly to avoid re-pressurization of the inner pot.
- 35** When using SLOW COOK setting, **ALWAYS** keep the lid closed.
- 36** If the lid will not unlock to open, this indicates the appliance is still under pressure. Any pressure remaining can be hazardous. Let unit naturally release pressure, press the Pressure Release button, or rotate the pressure release valve to the vent position to release steam. Take care to avoid contact with the releasing steam to avoid burns or injury. When steam is released and the appliance is no longer under pressure, the UI will show "OPN Lid" indicating the lid can be opened. If steam does not release when the pressure release valve is moved to vent, unplug the unit from the wall and let the unit naturally release pressure.

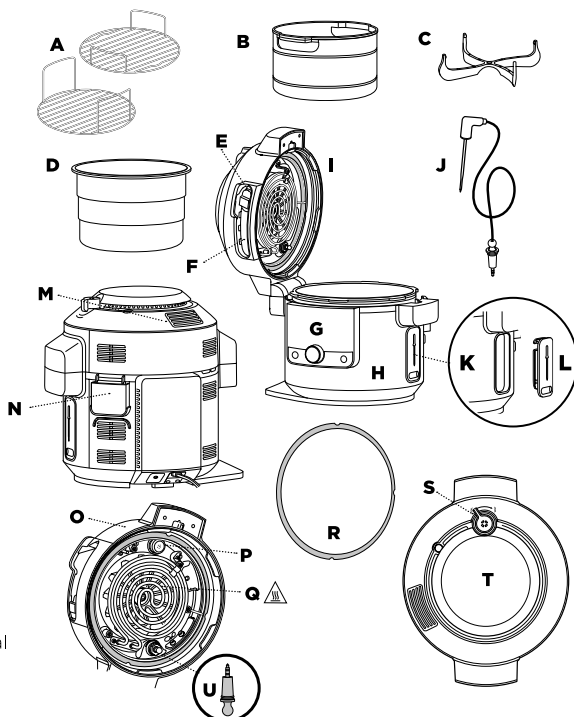
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

- 37** Serious burns can result from the steam and hot foods inside the inner pot. **ALWAYS** keep hands, face, and other body parts away from the pressure release valve prior to or during pressure release and when opening the lid after cooking.
- 38** The Complete Meal Pot, Cook & Crisp™ Basket or Plate, and dual-stack rack become extremely hot during the cooking process. Avoid hot steam and air while removing the Complete Meal Pot and Cook & Crisp Basket or Plate from the appliance, and **ALWAYS** place them on a heat-resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.
- 39** **ONLY** lift the lid from the handle on the front of the unit. **DO NOT** lift lid from side area as scalding steam will release.
- 40** Removable Complete Meal Pot can be extremely heavy when full of ingredients. Care should be taken when lifting pot from cooker base.
- 41** **DO NOT** touch accessories, including the thermometer (not available on all models), during or immediately after cooking, as they become extremely hot during the cooking process. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use care when handling the product. Use long-handed utensils and protective hot pads or insulated oven mitts.
- 42** Cleaning and user maintenance shall not be done by children.
- 43** Allow unit to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 44** When not in use and before cleaning, turn the unit off and unplug from socket to disconnect.
- 45** **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 46** Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.

PARTS & ACCESSORIES

- A Dual Stack Racks
- B Cook & Crisp™ Basket
- C Detachable Diffuser
- D 8-Quart Complete Meal Pot
- E SmartLid™ Slider
- F Lid Handle
- G Control Panel
- H Cooker Base
- I Cooker Lid
- J Smart Thermometer
- K Thermometer Storage
- L Thermometer Storage Compartment
- M Air Outlet Vent
- N Condensation Collector
- O Unit Lid
- P Anti-Clog Cap
- Q Heating Element
- R Silicone Ring
- S Pressure Release Valve/Vent and Seal
- T Cooker Lid
- U Thermometer Jack



BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.

- 1 Remove and discard any packaging material, stickers, and tape from the unit.
- 2 Pay attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid injury or property damage.
- 3 Wash the silicone ring, removable Complete Meal Pot, Cook & Crisp™ Basket, Dual-Stack Racks, and condensation collector in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. **NEVER** put the cooker base in the dishwasher.
- 4 The silicone ring is reversible and can be inserted in either direction. Insert the silicone ring around the outer edge of the silicone ring rack on the underside of the lid. Ensure it is fully inserted and lies flat under the silicone ring rack.

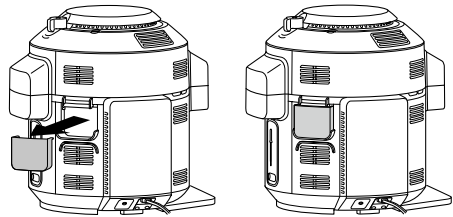


NOTE: Only a silicone ring specific to Foodi® SmartLid™ models can be used in this product. Other Foodi silicone rings or competitor rings cannot be used.

REMOVING & INSTALLING THE CONDENSATION COLLECTOR

To install the condensation collector, slide it into the slot on the cooker base. Slide it out to remove it for hand-washing after each use.

NOTE: Make sure to empty out excess water collected in the condensation collector after cooking.



ACCESSORY ASSEMBLY & USING THE SMARTLID™

DUAL STACK RACKS

Top Rack

Broil chicken, steak, seafood, and more.



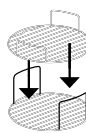
Bottom Rack

Steam vegetables and sides.



Dual Assembly

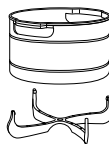
Increase capacity to cook up to 8 chicken breasts or salmon fillets at once.



- 1 Place the bottom rack in the pot. It will rest upon the lower rim inside the pot. Add ingredients to the bottom rack.
- 2 To increase cooking capacity, place the top rack in the pot. It will rest upon the higher rim inside the pot, over the bottom rack. Add ingredients to the top rack.

COOK & CRISP™ BASKET

- 1 To remove diffuser for cleaning, pull 2 diffuser fins off the groove on the basket, then pull diffuser down firmly.
- 2 To assemble the Cook & Crisp™ Basket, place basket on top of diffuser and press down firmly.

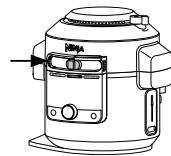


NOTE: Diffuser helps with airflow and should always be installed on the basket before use.

USING THE SMARTLID™ SLIDER

The slider allows you to switch between cook modes and notifies the lid which function you are using.

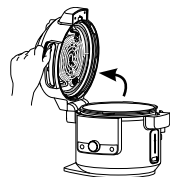
- Pressure
- SteamCrisp
- Air Fry/Stovetop



HOW TO OPEN & CLOSE THE LID

Use the handle that is located above the slider to open and close the lid at all times.

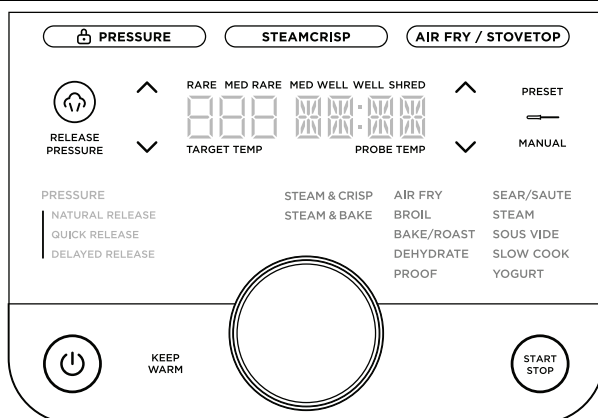
You can open and close the lid when the slider is in the **STEAMCRISP** and **AIR FRY/STOVETOP** position. When the slider is in the **PRESSURE** position, the lid cannot be opened. If there is no pressure in the unit, move the slider to the **STEAMCRISP** or **AIR FRY/STOVETOP** position to open the lid.



NOTE: The lid will not unlock until the unit is completely depressurized. The slider will not slide to the right until the unit is completely depressurized. The Unit will display **"OPN Lid"** when unit is depressurized.

USING THE CONTROL PANEL

IMPORTANT: Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.



COOKING FUNCTIONS

PRESSURE: Cook food quickly while maintaining tenderness.

NOTE: For details about the 3 ways to automatically release pressure, see page 15.

STEAM & CRISP: Make one-touch full meals; juicy and crisp veggies and proteins; and homemade artisan breads.

STEAM & BAKE: Bake fluffier cakes and quick breads faster and with less fat.

AIR FRY: Give food crispness and crunch with little to no oil.

BROIL: Use high heat from above to caramelize and brown the tops of your food.

BAKE/ROAST: Use the unit like an oven for tender meats, baked treats, and more.

DEHYDRATE: Dehydrate meats, fruits, and vegetables for healthy snacks.

PROOF: Create an environment for dough to rest and rise.

SEAR/SAUTÉ: Use the unit as a stovetop for browning meats, sautéing veggies, simmering sauces, and more.

STEAM: Gently cook delicate foods at a high temperature.

SOUS VIDE: French for “under vacuum,” this function slow cooks food sealed in a plastic bag in an accurately regulated water bath.

SLOW COOK: Cook your food at a lower temperature for a longer period of time.

NOTE: If running for 1 hour or less, the clock will count down by minutes and seconds. If running for more than 1 hour, the clock will count down by minutes only. This function will time out after 12 hours.

YOGURT: Pasteurize and ferment milk for creamy homemade yogurt.

KEEP WARM: When using steam, slow cook and pressure the unit will switch to keep warm at the end of the cycle. Press the keep warm button after the function has started to disable this automatic transition.

OPERATING BUTTONS

SMARTLID™ SLIDER: As you move the slider, the available functions for each mode will illuminate.

DIAL: Once you’ve chosen a mode using the slider, use the dial to scroll through the available functions until your desired function is highlighted.

LEFT ARROWS: Use the up/down arrows to the left of the display to adjust the cooking temperature or to set the internal doneness when using PRESET and Manual buttons.

RIGHT ARROWS: Use the up/down arrows to the right of the display to adjust the cooking time or to set the food type when using PRESET.

PRESET: Switches the display screen so you can set the thermometer, food type, and internal doneness based on the preset temperatures. Preset doneness is not available for Dehydrate, Sous Vide, Proof, Steam, Slow Cook, Yogurt, Reheat, Steam Bake, and Steam Bread functions.

MANUAL: Switches the display screen so you can manually set the thermometer target internal temperature. Manual doneness is not available for Dehydrate, Sous Vide, Proof, Steam, Slow Cook, Yogurt, Reheat, Steam Bake, and Steam Bread functions.

START/STOP button: Press to start cooking. Pressing the button while the unit is cooking will stop the current cooking function.

⏻ (POWER): The Power button shuts the unit off and stops all cooking modes.

USING THE NINJA® FOODI® SMART THERMOMETER

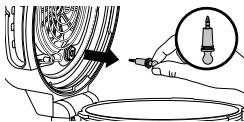
IMPORTANT: Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.

IMPORTANT: The Foodi Smart Thermometer and cord will be hot during and after cooking. Use caution when removing thermometer from food.

Before Use

Make sure the thermometer plug is free of any residue and the cord is free of knots before plugging it into the jack.

- 1 Press the bottom of the storage compartment on the right side of the unit to remove from unit. Then unwind the cord from the compartment to remove the thermometer.
- 2 Remove the cap from the jack inside the lid on the bottom right, then plug the thermometer into the jack. Push firmly on the thermometer until it clicks into place and cannot go into the jack any further. Place the cap in the storage compartment and place the storage compartment back onto the side of the unit. **DO NOT** lose the thermometer cap, the unit will not function without it.



- 3 Once the thermometer is plugged into the jack, it will enable and illuminate the **PRESET** and **MANUAL** thermometer buttons if available for the selected function. Select the desired cook function and temperature.



NOTE: There is no need to set a cook time, as the unit will automatically turn off the heating element and alert you when your food has reached the set doneness.

- 4 If using the Preset feature, press **PRESET** and use the arrows to the right of the display to select your desired food type and the arrows to the left of the display to set the internal doneness of your food (Rare through Well).

NOTE: When cooking different proteins at the same time, or when cooking multiple pieces of the same protein to different levels of doneness, refer to the next page for additional details on programming. Refer to the next page for details on programming.

If using the Manual feature, press **MANUAL** and use the recommended internal cook temperatures below for functions besides Pressure Cook.

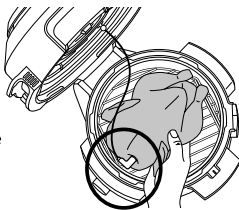
NOTE: In pressure cooking mode, you can only set for "Well" and "Shred" for preset.

- 5 Place the accessory if needed for your selected cook function in the unit and close the lid.

FOOD TYPE:	SET DONENESS TO:
Fish	Medium Rare (125°F)
	Medium (130°F)
	Medium Well (135°F)
	Well Done (140°F)
Pork	Medium (150°F)
	Medium Well (155°F)
	Well Done (160°F)
Beef/Lamb	Rare (120°F)
	Medium Rare (125°F)
	Medium (130°F)
	Medium Well (145°F)
	Well Done (150°F)
Beef/Pork	Shred (235°F)
Chicken/Turkey	Well Done (165°F)
	Shred (225°F)

NOTE: Set doneness for BEEF, FISH, and PORK are lower than normal recommendations as unit will carry-over cook 10-15°F.

- 6 Insert the thermometer horizontally into the center of the thickest part of the piece of protein. **Refer to the chart on the next page for further thermometer placement instructions.**
- 7 Place food with inserted thermometer in the unit on the accessories, if needed, or pot, and close the lid and press start.
- 8 The unit will automatically stop when desired doneness is almost reached, as it accounts for carry-over cooking. Remove food from the unit immediately to prevent over-cooking.



NOTE: Make sure the thermometer wire is not hanging outside of the unit/lid.

- 9 The protein will continue to carry-over cook to your set doneness, which will take about 3–5 minutes. This is an important step, as not resting could lead to results looking “less” cooked. Carry-over cook times can vary based on size of protein, cut of protein, and type of protein.

USING THE THERMOMETER IN DIFFERENT COOKING SCENARIOS:

Cooking 2 or more proteins of the same size to different levels of doneness:

- Set the Preset feature to the highest desired level of doneness.
- Insert the thermometer in the protein with the higher desired level of doneness.
- Place proteins inside the unit and start the cooking program. When the lower desired level of doneness is reached on the display, remove the protein without thermometer.

NOTE: To check the internal temperature of other pieces of protein, press and hold MANUAL and insert thermometer into each piece of meat.

- Continue cooking the remaining protein until the next desired level of doneness is reached.

Cooking 2 or more proteins of different sizes:

- Insert thermometer in the smaller protein and use the Preset feature to choose the level of doneness.
- When that protein is done cooking, remove it from the unit.
- Using oven mitts, transfer thermometer to the larger protein and use the arrows to the left of the display to choose its level of doneness.

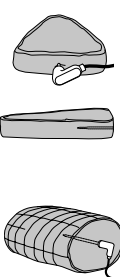
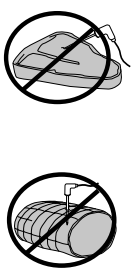
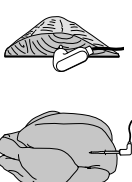
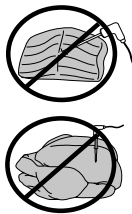
Cooking 2 or more different types of protein:

- Insert thermometer in the protein with the lower desired internal temperature.
- Use the Manual feature to choose the desired internal temperature.
- When that protein is done cooking, remove it from the unit.
- Using oven mitts, transfer thermometer to the other protein and use the Manual feature to choose the desired internal temperature.

NOTE: The thermometer will be HOT. Use oven mitts or tongs to take the thermometer out of the protein.

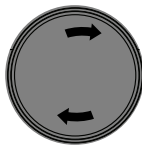
HOW TO CORRECTLY INSERT THE THERMOMETER

NOTE: DO NOT use the thermometer with frozen protein or for cuts of meat thinner than 1 inch.

FOOD TYPE:	PLACEMENT	CORRECT	INCORRECT
Steaks Pork chops Lamb chops Chicken breasts Burgers Tenderloins Fish fillets	• Insert thermometer horizontally into the center of the thickest part of the meat. • Make sure the thermometer is close to (but not touching) the bone and away from any fat or gristle. • Make sure the tip of the thermometer is inserted straight into the center of the meat, not angled toward the bottom or top of it. NOTE: The thickest part of the fillet may not be the center. It is important that the end of the thermometer hits this area so that desired results are achieved.		
Whole chicken	• Insert thermometer horizontally into the thickest part of the breast, parallel to, but not touching, the bone. • Make sure the tip reaches the center of the thickest part of the breast and doesn't go all the way through the breast into the cavity.		

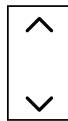
USING YOUR NINJA® FOODI® SMART XL PRESSURE COOKER STEAM FRYER

To turn on the unit, plug the power cord into a wall outlet, then press the  button.



NATURAL RELEASE
QUICK RELEASE
DELAYED RELEASE

+



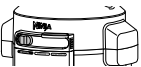
WATER TEST: GETTING STARTED PRESSURE COOKING

It is recommended that first-time users complete a water test to familiarize themselves with pressure cooking.

- 1 Place the pot in the cooker base and add 3 cups of room-temperature water to the pot.



- 2 Close the lid and move slider to the PRESSURE position.



- 3 Make sure the pressure release valve is in the SEAL position.



SEAL
for Pressure
functions



VENT
for all other functions and
all other slider positions.

- 4 Use the dial to select **QUICK RELEASE**. The unit will default to high (Hi) pressure. Use the right down arrow to adjust the time to 2 minutes. Press **START/STOP** to begin.
- 5 This display will show "PrE" and progress bars, indicating the unit is building pressure. When the unit is fully pressurized, the timer will start counting down.

NOTE: Valve will rest loosely when installed. This is normal.

- 6 When cook time reaches zero, the unit valve opens, steam will escape from it. As soon as the display reads "OPN Lid," move the slider to the right to unlock the lid. Then open the lid.



NOTE: Time to pressure will vary based on quantity and temperature of ingredients, along with selected pressure level.

RELEASING PRESSURE AUTOMATICALLY

NATURAL: The heat will turn off, but the food inside will continue to cook. The unit will naturally depressurize once the cook time has ended as the unit cools down.

QUICK: Quick release is used for smaller foods or ingredients that are sensitive to overcooking. **DO NOT** quick release when cooking starchy or foamy foods. To quick release, use the dial to select this option before you start pressure cooking.

DELAYED: Delayed release is useful for recipes that require more time at pressure once the cook time has ended (for example, rice and grains). To delay release, use the dial to select this option. Delay release will default to 10 minutes. Press the Release pressure icon to change the delay release time. Pressing again allows you to change the time and pressure. When cook time has ended, the unit will then quick release pressure once the delay duration is complete.

NOTE: The unit will switch to Keep Warm mode and the heating element will remain on.

NOTE: For larger food loads that require more depressurization, you can manually release pressure by moving the valve to the **VENT** position.

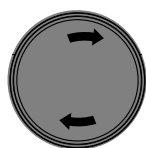


If choosing to manually release, move the pressure release valve from SEAL to VENT or hold the **RELEASE PRESSURE** icon for 2 seconds.

PRESSURIZING

As pressure builds in the unit, the control panel display will show "PrE" and progress bars. Time to pressure varies based on the amount and temperature of ingredients as well as liquid in the pot. For safety, the lid will lock as the unit pressurizes, and it will unlock once pressure is released. Once the unit has reached full pressure, cooking will begin and the timer will start counting down.

To turn on the unit, plug the power cord into a wall outlet, then press the  button.



NATURAL RELEASE
QUICK RELEASE
DELAYED RELEASE

+



Pressure

- 1 Place ingredients and at least 1 cup of liquid in the pot, as well as any necessary accessory. **DO NOT** fill the pot past the **PRESSURE MAX** line.



NOTE: Unit will not pressurize if there is not enough liquid.

- 2 Close the lid. Then turn the pressure release valve to SEAL position.

NOTE: When cooking rice, beans, or other ingredients that expand, **DO NOT** fill the pot more than halfway.

- 3 Move the slider to **PRESSURE**. The unit will default to **NATURAL RELEASE**. Use the dial to select **NATURAL RELEASE, QUICK RELEASE, or DELAYED RELEASE**. The default pressure level and time settings will display. Use the up and down arrows to the left of the display to select Hi or LO

NOTE: Delayed Release defaults to 10 minutes. If you are using Delayed Release and want to adjust the time, press the **RELEASE PRESSURE** button to set the desired time.

- 4 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour, and then 5-minute increments from 1 hour to 4 hours.

NOTE: If running for 1 hour or less, the clock will count down by minutes and seconds. If running for more than 1 hour, the clock will count down by minutes only.

- 5 Press **START/STOP** to begin cooking. The unit will begin building pressure. The display will show PrE and a progress bar. The timer will begin counting down when the unit is fully pressurized.



NOTE: Time to pressure varies depending on the selected pressure, current temperatures of the Complete Meal Pot, and temperature/quantity of the ingredients.

- 6 When cook time reaches zero, the unit will natural, quick, or delayed release pressure depending on your selection. If you choose to manually release pressure, turn the pressure release valve to VENT position.

NOTE: For details about the 3 ways to automatically release pressure, see page 15.

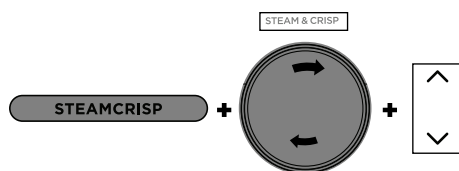
- 7 The unit will beep, automatically switch to Keep Warm mode, and the timer will begin counting up.

NOTE: After cooking is complete, you may press **KEEP WARM** to turn the Keep Warm mode off. Or press the **START/STOP** button.

- 8 If using quick release or delay release, the unit will release pressure and then switch to Keep Warm mode. If using natural release, the unit will switch to Keep Warm after cooking is complete. The unit will beep, automatically switch to Keep Warm mode, and the timer will begin counting up.
- 9 When the unit displays "OPN Lid," it has depressurized and you can move the slider to the right to open the lid.

USING YOUR NINJA® FOODI® SMART XL PRESSURE|COOKER STEAM FRYER - CONT.

To turn on the unit, plug the power cord into a wall outlet, then press the  button.



Steam & Crisp

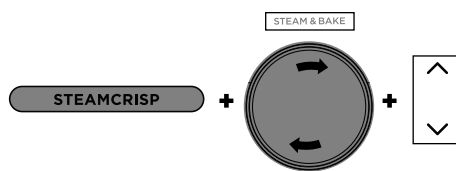
- 1 Load ingredients according to recipe.
- 2 Move slider to **STEAMCRISP**. The function selection will default to **STEAM & CRISP** (see above). The default temperature and time settings will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5-degree increments between 300°F and 450°F.
- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour.
- 4 Press **START/STOP** to begin cooking.
- 5 The display will show "PrE" and progress bars, indicating the unit is building steam. The time to steam depends on the amount of ingredients in the pot.



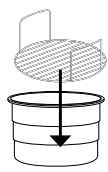
- 6 When the unit reaches the appropriate steam level, the display will show the set temperature and the timer will begin counting down.
- 7 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End" for 5 minutes. If your food requires more time, use the up arrow to the right of the display to add additional time. The unit will skip preheating.



NOTE: The Pressure release valve position does not matter when using this function.



Steam & Bake

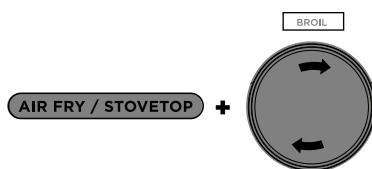
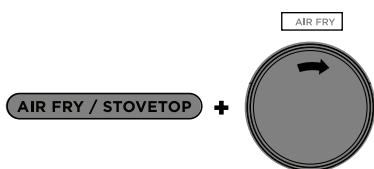
- 1 Place the multi purpose pan on the rack in the lower position. Then place the rack with accessory in the pot. 
- 2 Move slider to **STEAMCRISP**, then use the dial to select **STEAM & BAKE** (see above). The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5-degree increments between 225°F and 400°F.
- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour 15 minutes.
- 4 Press **START/STOP** to begin cooking.
- 5 The display will show "PrE" and progress bars indicating the unit is building steam. The time to steam is 20 minutes.



- 6 When preheating has completed, the display will show the set temperature and the timer will begin counting down.
- 7 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End" for 5 minutes. If your food requires more time, use the up arrow to the right of the display to add additional time. The unit will skip preheating.

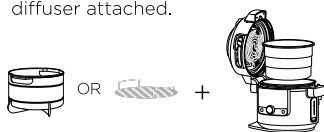


To turn on the unit, plug the power cord into a wall outlet, then press the  button.



Air Fry

- 1 Place either the Cook & Crisp™ Basket or bottom rack in the pot. Basket should have diffuser attached.



- 2 Add ingredients to the Cook & Crisp Basket or the bottom rack. Close the lid. 
- 3 Move slider to **AIR FRY/STOVETOP**, the unit will default to **AIR FRY**. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5-degree increments between 300°F and 400°F.
- 4 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour.
- 5 Press **START/STOP** to begin cooking.

NOTE: For best results, it is recommended to periodically shake ingredients during air frying. You can open the lid and lift out the basket to shake or toss ingredients for even browning. When done, lower the basket back into the pot and firmly close the lid. Cooking will automatically resume after the lid is closed.



- 6 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.



Broil

- 1 Place the top rack in the pot or follow the directions in your recipe. 



- 2 Place ingredients on the rack, then close the lid. 
- 3 Move slider to **AIR FRY/STOVETOP**, then use the dial to select **BROIL**.

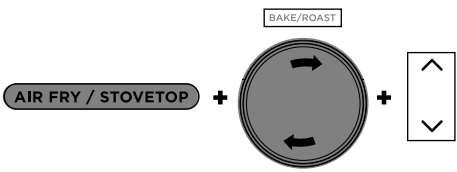
NOTE: There is no temperature adjustment available or necessary when using the Broil function.

- 4 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 30 minutes.
- 5 Press **START/STOP** to begin cooking.
- 6 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.



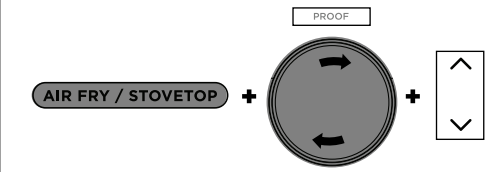
USING YOUR NINJA® FOODI® SMART XL PRESSURE COOKER STEAM FRYER - CONT.

To turn on the unit, plug the power cord into a wall outlet, then press the  button.



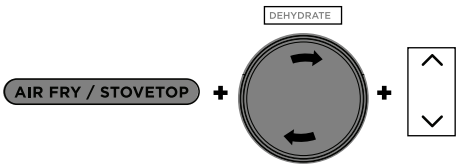
Bake/Roast

- 1 Place any accessories and ingredients in the pot. Close the lid.
- 2 Move slider to AIR FRY/STOVETOP, then use the dial to select BAKE/ROAST. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5-degree increments between 250°F and 400°F.
- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour and then 5-minute increments from 1 hour to 4 hours.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.
- 5 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 time on the display.



Proof

- 1 Place dough in the pot or Air Fry Basket and close the lid.
- 2 Move slider to AIR FRY/STOVETOP, then use the dial to select PROOF. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5-degree increments between 75°F and 95°F.
- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the proof time in minute increments between 20 minutes and 2 hours.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.
- 5 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.



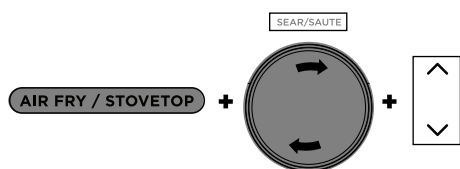
Dehydrate

- 1 Place the bottom rack in the pot, then add ingredients to the rack.
 - 2 Place the top rack in the pot, then add ingredients to the rack and close the lid.
- NOTE:** For 5 levels of capacity, use the Dehydrator Stand (sold separately) directly in the Complete Meal Pot.
- 3 Move slider to AIR FRY/STOVETOP, then use the dial to select DEHYDRATE. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5-degree increments between 80°F and 195°F.

- 4 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in 15-minute increments from 1 hour to 12 hours.
- 5 Press START/STOP to begin cooking.
- 6 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.



To turn on the unit, plug the power cord into a wall outlet, then press the  button.



Sear/Sauté

- 1 Add ingredients to the pot.
- 2 Move slider to AIR FRY/STOVETOP or open the lid, then use the dial to select SEAR/SAUTÉ. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to select "Lo1," "2," "3," "4," or "Hi5."

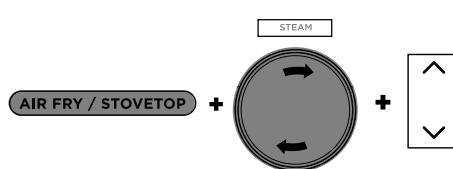
NOTE: There is no time adjustment available when using the Sear/Sauté function.

- 3 Press START/STOP to begin cooking.
- 4 Press START/STOP to turn off the SEAR/SAUTÉ function. To switch to a different cooking function, press START/STOP to end the cooking function then use the slider and dial to select your desired function.

NOTE: You can use this function with the lid open or with the lid closed.

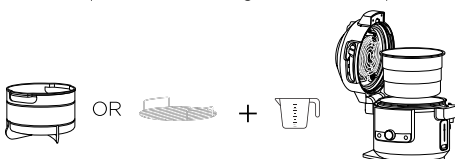
NOTE: ALWAYS use nonstick utensils in the Complete Meal Pot. **DO NOT** use metal utensils, as they will scratch the nonstick coating on the pot.

NOTE: SEAR/SAUTÉ will automatically turn off after 1 hour for "4" and "Hi5" and 4 hours for "LO1," "2," and "3."



Steam

- 1 Add 1 cup of liquid (or recipe-specified amount) to the pot, then place the bottom rack or Cook & Crisp™ Basket with ingredients in the pot.



- 2 Move slider to AIR FRY/STOVETOP, then use the dial to select STEAM.

NOTE: There is no temperature adjustment when using the STEAM function.

- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 30 minutes.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.



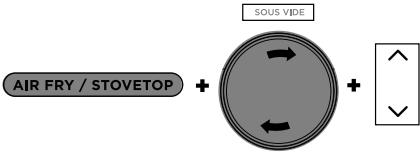
- 5 The unit will begin preheating to bring the liquid to a boil. The display will show "PrE." The preheating animation will show until the unit reaches temperature and then the display will show the timer counting down.



- 6 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.

USING YOUR NINJA® FOODI® SMART XL PRESSURE COOKER STEAM FRYER - CONT.

To turn on the unit, plug the power cord into a wall outlet, then press the  button.



Sous Vide

NOTE: For best results when using the Sous Vide function, do not use the unit prior and do not use warm water.

- 1 Install the Complete Meal Pot in the cooker base. Add 12 cups of room-temperature water to the pot.
- 2 Close the lid and move slider to AIR FRY/STOVETOP, then use the dial to select SOUS VIDE. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5-degree increments between 120°F and 190°F.
- 3 The cook time will default to 3 hours. Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in 15-minute increments up to 12 hours, then 1-hour increments from 12 hours to 24 hours.
- 4 Press START/STOP to begin preheating.

NOTES: It can take 10 minutes longer for the unit to preheat. Prepare up to 3 pounds of ingredients during this time by seasoning them, then placing each portion in a single-use resealable plastic bag.

For cook times of 4+ hours with a temperature above 160°F, double-bag each portion of food or wrap in plastic wrap before placing in the single-use resealable bag. This will help protect food during the long period of submersion.

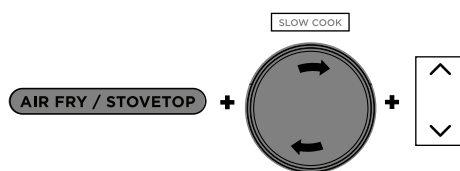
- 5 The unit will beep when preheating is complete and "ADD FOOD" will show on the display. Open the lid and place bags in the water using the water displacement method: Working with one bag at a time, leave a corner of the bag unzipped—as you slowly lower the bag into the water, the pressure of the water will force the air out of the bag. When just the bag's seal is above the water line, finish closing the bag, making sure no water gets inside. Keep the bag's seal just above the water line.
- 6 Close the lid.
- 7 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.



NOTES: When reheating food that has been cooked using the Sous Vide function, use the Sous Vide function again. After preheating the water, add food in the resealable bags and cook approximately 15–20 minutes using the desired cook temperature.

Sous Vide is almost always the first step in the cooking process. Foods should be finished by using a dry heat method such as broiling, sautéing, roasting, or air frying.

To turn on the unit, plug the power cord into a wall outlet, then press the  button.

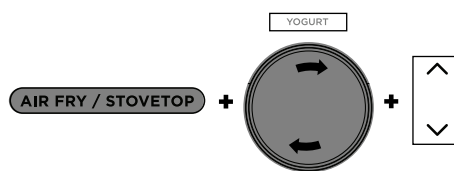


Slow Cook

- 1 Add ingredients to the pot. **DO NOT** fill the pot past the MAX line.
- 2 Move slider to AIR FRY/STOVETOP, then use the dial to select SLOW COOK. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to select "Hi," "Lo," or "BUFFET."
- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in 15-minute increments up to 12 hours.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.
- 5 When cook time reaches zero, the unit will beep, automatically switch to Keep Warm mode, and begin counting up.

NOTE: The SLOW COOK BUFFET time setting may be adjusted between 2 and 12 hours; the SLOW COOK LO time setting may be adjusted between 6 and 12 hours. The SLOW COOK HI time setting may be adjusted between 4 and 12 hours.

NOTE: After cooking is complete, you may press KEEP WARM to turn the Keep Warm mode off.



Yogurt

- 1 Add desired amount of milk to the pot.

NOTE: If you prefer to pasteurize, cool, and add cultures not using the unit, skip steps 1–9. Instead, press TEMP, select "FER," press TIME, select desired incubation time, then press START/STOP to begin.

- 2 Close the lid.
- 3 Move slider to AIR FRY/STOVETOP, then use the dial to select YOGURT. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to select "FER."
- 4 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the incubation time in 30-minute increments between 6 and 12 hours.

NOTE: Selecting a longer time will lead to tangier yogurt with a thicker consistency. Use 12 hours to achieve Greek-style yogurt.

- 5 Press START/STOP to begin pasteurization.
- 6 Unit will display "BOIL" and progress bars while pasteurizing. When pasteurization temperature is reached, the unit will beep and display "COOL."

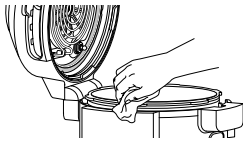
- 7 Once the milk has cooled, the unit will display "ADD" and "STIR" in succession and the incubation time.

- 8 Open the lid and skim the top of the milk.
- 9 Add yogurt cultures to milk and stir to combine. Close the lid and press START/STOP to begin incubation process.
- 10 The display will show "FER" and will begin counting down. When incubation time is complete, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display. The unit will beep each minute for up to 4 hours or until powered off.

- 11 Chill yogurt up to 12 hours before serving.

CLEANING & MAINTENANCE

Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing



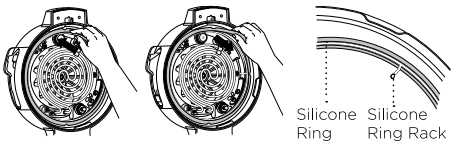
The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- 1 Unplug the unit from the wall outlet before cleaning.
- 2 To clean the cooker base and the control panel, wipe them clean with a damp cloth.
- 3 The Complete Meal Pot, silicone ring, Dual-Stack Racks, Cook & Crisp™ Basket, and detachable diffuser can be washed in the dishwasher.

NOTE: NEVER put the cooker base smart thermometer, or thermometer cap in the dishwasher, or immerse it in water or any other liquid.

- 4 The pressure release valve and anti-clog cap, can be washed with water and dish soap.
- 5 If the food residue is stuck on the Complete Meal Pot, racks, or Cook & Crisp™ Basket, fill the pot with water and allow to soak before cleaning. **DO NOT** use scouring pads. If scrubbing is necessary, use a non-abrasive cleanser or liquid dish soap with a nylon pad or brush.
- 6 Air-dry all parts after each use.

Removing & Reinstalling the Silicone Ring



To remove the silicone ring gently, pull it outward, section by section, from the metal ring rack. The ring can be installed with either side facing up. To reinstall, gently work the silicone ring into the rack section by section, ensuring the metal ring rack is visible (see image above).

After use, remove any food debris from the silicone ring and anti-clog cap.

Keep the silicone ring clean to avoid odor.

Washing it in warm, soapy water or in the dishwasher can remove odor. However, it is normal for it to absorb the smell of certain acidic foods. It is recommended to have more than one silicone ring on hand. You can purchase additional silicone rings on ninjaccessories.com.

NEVER pull out the silicone ring with excessive force, as that may deform it and the rack and affect the pressure-sealing function. A silicone ring with cracks, cuts, or other damage should be replaced immediately.

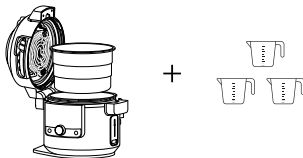
NOTE: The silicone ring must be replaced by one that is specific to a Foodi® SmartLid™ model.

AVOIDING CROSS CONTAMINATION & CLEANING THE LID

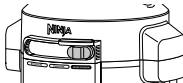
We recommend inspecting the interior of the lid prior to cooking with “wet cooking functions,” which include Slow Cook, Steam, Sous Vide, Sear/Sauté, Pressure, and all SteamCrisp functions. If you see any food residue or oil buildup on the heating element or fan, we recommend steam cleaning the unit (see instructions below), then wiping down the interior of the lid

STEAM CLEANING INSTRUCTIONS:

- 1 Fill pot with 3 cups of Water.



- 2 Move slider to AIR FRY/STOVETOP.



- 3 Select STEAM, and set time to 30 minutes. Press START/STOP.
- 4 When time reaches zero and the unit has cooled down, use a wet cloth or sponge to wipe down the interior of the lid.
CAUTION: When cleaning the interior of the lid, do not touch the fan.
- 5 Repeat steps 3 and 4 as needed, and spot clean as necessary.

NOTE: If the unit is not open after the cycle is over, the unit will default to keep warm and the heating element will continue running.

HELPFUL TIPS

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the Complete Meal Pot with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake halfway through the set cook time. 2 For smaller ingredients that could fall through the Dual-Stack Racks, we recommend first wrapping them in a parchment paper or foil pouch. | <ol style="list-style-type: none"> 3 Use the Keep Warm mode to keep food at a warm, food-safe temperature after cooking. To prevent food from drying out, we recommend keeping the lid closed and using this function just before serving. To reheat food, use the Reheat function. 4 When using a recipe for Ninja® Foodi® 6.5-quart models in this unit, some additional cooking time or extra shake of the Cook & Crisp™ Basket may be required. 5 6.5-quart pressure recipes like soups, stews, and chilies can be scaled up by 50 percent in this Ninja® Foodi® model. |
|--|---|

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ WARNING: To reduce the risk of shock and unintended operation, turn power off and unplug unit before troubleshooting.

Why is my unit taking so long to come to pressure? How long does it take to come to pressure?

- Cooking times may vary based on the selected temperature, current temperature of the Complete Meal Pot, and temperature or quantity of the ingredients.
- Check to make sure the silicone ring is fully seated and flush against the lid. If installed correctly, you should be able to tug lightly on the ring to rotate it.
- Check that the lid is fully locked, and the pressure release valve is in the SEAL position when pressure cooking.
- Unit will not pressurize if there is not enough liquid.

Why is the time counting down so slowly?

- You may have set hours rather than minutes. When setting time, the display will show HH:MM and the time will increase/decrease in minute increments.

How can I tell when the unit is pressurizing?

- The display will show progress bar loading the building animation to indicate the unit is building pressure.

"PrE" and moving lights are shown on the display screen when using the Pressure or Steam function or any SteamCrisp function.

- This indicates the unit is building pressure or preheating when using PRESSURE or STEAM. When the unit has finished building pressure, your set cook time will begin counting down.

There is a lot of steam coming from the unit when using the Steam function.

- It's normal for steam to release through the pressure release valve during cooking.

Why can't I open the lid after pressurizing?

- As a safety feature, the lid will not unlock until the unit is completely depressurized. Turn the pressure release valve to the VENT position to quick release the pressurized steam. A quick burst of steam will spurt out of the pressure release valve. When the steam is completely released, the unit will be ready to open.

Is the pressure release valve supposed to be loose?

- Yes. The pressure release valve's loose fit is intentional; it enables a quick and easy transition between SEAL and VENT and helps regulate pressure by releasing small amounts of steam during cooking to ensure great results. Please make sure it is turned as far as possible toward the SEAL position when pressure cooking and as far as possible toward the VENT position when quick releasing.

The unit is hissing and not reaching pressure.

- Make sure the pressure release valve is turned to the SEAL position. If you've done this and still hear a loud hissing noise, it may indicate the silicone ring is not fully in place. Press START/STOP to stop cooking, VENT as necessary, and open the lid. Press down on the silicone ring, ensuring it is fully inserted and lies flat under the ring rack. Once fully installed, you should be able to tug lightly on the ring to rotate it.

TROUBLESHOOTING GUIDE - CONT'D

 **WARNING:** To reduce the risk of shock and unintended operation, turn power off and unplug unit before troubleshooting.

The unit is counting up rather than down.

- The cooking cycle is complete and the unit is in Keep Warm mode.

How long does the unit take to depressurize?

- The time it takes to release pressure depends on the quantity of food in the unit and can vary from recipe to recipe. If the unit is taking longer than normal to depressurize, unplug the unit and wait until all pressure is released before opening the lid.

“ADD POT” error message appears on display screen.

- Complete Meal Pot is not inside the cooker base. Complete Meal Pot is required for all functions.

“SHUT LID” error message appears on display screen.

- The lid is open and needs to be closed for the selected function to start.

“ADD WATER” error message appears on display screen when using the Steam or Pressure function.

- The water level is too low. Add more water to the unit for the function to continue.

“NO PRESSURE” error message appears on display screen when using the Pressure function.

- Add more liquid to the Complete Meal Pot before restarting the pressure cook cycle.
- Make sure the pressure release valve is in the SEAL position.
- Make sure the silicone ring is installed correctly.

“ERR” message appears.

- The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 1-877-646-5288. So we may better assist you, please register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call.

“PLUG IN” error message appears on display screen.

- Insert the thermometer cap or the smart thermometer into the jack in order to start cooking.

“PROBE ERROR” error message appears on display screen.

- The unit has reached the maximum time of the function selected before the thermometer detects the set temperature.

“SLIDE” error message appears on display screen.

- Move the slider to the position corresponding with the desired cooking function.

“LOCK LID” error message appears on display screen.

- Move the slider to the PRESSURE position in order to lock the lid.

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit ninjaaccessories.com or contact Customer Service at **1-877-646-5288**. We ask that you register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call, so we may better assist you.



ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

The One (1) Year Limited Warranty applies to purchases made from authorized retailers of **SharkNinja Operating LLC**. Warranty coverage applies to the original owner and to the original product only and is not transferable.

SharkNinja warrants that the unit shall be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in the Owner's Guide, subject to the following conditions and exclusions:

What is covered by this warranty?

1. The original unit and/or non-wearable parts deemed defective, in SharkNinja's sole discretion, will be repaired or replaced up to one (1) year from the original purchase date.
2. In the event a replacement unit is issued, the warranty coverage ends six (6) months following the receipt date of the replacement unit or the remainder of the existing warranty, whichever is later. SharkNinja reserves the right to replace the unit with one of equal or greater value.

What is not covered by this warranty?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as blending vessels, lids, cups, blades, blender bases, removable pots, racks, pans, etc.), which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit, are not covered by this warranty. Replacement parts are available for purchase at ninjaaccessories.com.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
3. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance (e.g., failure to keep the well of the motor base clear of food spills and other debris), or damage due to mishandling in transit.
4. Consequential and incidental damages.
5. Defects caused by repair persons not authorized by SharkNinja. These defects include damages caused in the process of shipping, altering, or repairing the SharkNinja product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
6. Products purchased, used, or operated outside North America.

How to get service

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit ninjakitchen.com/support for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1-877-646-5288** to assist with product support and warranty service options, including the possibility of upgrading to our VIP warranty service options for select product categories. So we may better assist you, please register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call.

SharkNinja will cover the cost for the customer to send in the unit to us for repair or replacement. A fee of \$20.95 (subject to change) will be charged when SharkNinja ships the repaired or replacement unit.

How to initiate a warranty claim

You must call **1-877-646-5288** to initiate a warranty claim. You will need the receipt as proof of purchase. We also ask that you register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call, so we may better assist you. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

How state law applies

This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state. Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

NINJA Foodi

**AUTOCUISEUR ET FRITEUSE À VAPEUR
TG AVEC COUVERCLE SMARTLID™
OL701 | Guide de l'utilisateur**



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE DOCUMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL •
DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

	Veillez lire et passer en revue les instructions pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.
	Indique un risque de blessures, de mort ou de dommages matériels importants si l'avertissement signalé par ce symbole est ignoré.
	Évitez tout contact avec une surface chaude. Utilisez toujours des protections pour les mains afin d'éviter les brûlures.
	Pour usage intérieur et domestique seulement.

⚠️ AVERTISSEMENT

Afin de réduire les risques de blessure, d'incendie, de décharge électrique ou de dommages, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les avertissements numérotés suivants et les instructions qui s'y rattachent. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu.

- 1 Pour éliminer tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, jetez immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 2 Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance et qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers en cause.
- 3 Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. **NE LAISSEZ PAS** les enfants jouer avec l'appareil ou l'utiliser. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé en présence d'enfants.
- 4 Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre des tables ou des plans de travail et ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes, sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
- 5 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sans son récipient de cuisson.
- 6 Avant de placer le récipient de cuisson dans la base de l'autocuiseur, assurez-vous qu'ils sont propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
- 7 Lorsque le récipient de cuisson est vide, **NE LE FAITES PAS** chauffer pendant plus de 10 minutes. Vous risqueriez d'endommager la surface de cuisson.
- 8 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour effectuer de la grande friture.
- 9 **NE COUVREZ PAS** la soupape régulatrice de pression.
- 10 **NE FAITES PAS** sauter ou frire avec de l'huile pendant la cuisson sous pression.
- 11 Faites preuve de prudence lorsque vous saisissez des viandes et faites sauter des aliments. Gardez vos mains et votre visage loin du récipient de cuisson amovible, en particulier lorsque vous ajoutez de nouveaux ingrédients, car l'huile chaude peut éclabousser.
- 12 Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil dans des véhicules en mouvement ou dans des bateaux. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 13 Conçu pour une utilisation sur un comptoir uniquement. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et sèche. **NE PLACEZ PAS** l'appareil près du bord du comptoir pendant son fonctionnement.
- 14 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si son cordon ou sa fiche d'alimentation sont endommagés. Inspectez régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. En cas de dysfonctionnement ou d'endommagement de l'appareil, cessez immédiatement son utilisation et communiquez avec le service à la clientèle.
- 15 Assurez-vous **TOUJOURS** que l'appareil est bien assemblé avant de l'utiliser.
- 16 Avant l'utilisation, vérifiez **TOUJOURS** que la soupape régulatrice de pression n'est pas colmatée ou obstruée, et nettoyez-la au besoin. Les aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent produire de la mousse ou de l'écume pendant la cuisson sous pression, ce qui peut obstruer la soupape de pression. Ces aliments et les autres aliments similaires susceptibles de prendre de l'expansion (tels que les légumes secs, les haricots, les céréales et le riz) ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur, sauf si vous suivez une recette de Ninja® Foodi®.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE DOCUMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

- 17** Lors de la cuisson sous pression d'aliments qui se dilatent (légumes secs, haricots, céréales, riz, etc.), **NE REMPLISSEZ PAS** le récipient de cuisson à plus de la moitié, ou selon les instructions d'une recette de Ninja Foodi.
- 18** **NE COUVREZ PAS** la prise d'air supérieure ou la sortie d'air arrière lorsque le couvercle est fermé. Si vous le faites, vous n'obtiendrez pas une cuisson uniforme et vous risquerez d'endommager l'appareil ou de le faire surchauffer.
- 19** Pour éviter tout risque d'explosion ou de blessure, utilisez uniquement un anneau en silicone Foodi® SmartLid™. Assurez-vous que l'anneau en silicone est installé et que le couvercle est correctement fermé avant d'utiliser l'appareil. Si l'anneau en silicone est déchiré ou endommagé, remplacez-le avant d'utiliser l'appareil. **NE L'UTILISEZ PAS** s'il est déchiré ou endommagé.
- 20** **N'UTILISEZ PAS** d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja. **NE PLACEZ PAS** les accessoires dans un four à micro-ondes, un four grille-pain, un four à convection ou un four traditionnel, sur une surface de cuisson en céramique, un serpentin électrique, un brûleur à gaz ou une grille extérieure. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- 21** Pendant l'utilisation de cet appareil, laissez au moins 15,25 cm d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour permettre une circulation d'air adéquate.
- 22** **SUIVEZ TOUJOURS** les quantités maximales et minimales de liquide indiquées dans les instructions et les recettes.
- 23** Pour éviter des dommages causés par la vapeur, placez l'appareil à l'écart des murs et des armoires pendant son utilisation.
- 24** **N'UTILISEZ JAMAIS** la fonction SLOW COOK (cuisson lente) si le récipient de cuisson ne contient pas d'aliments et de liquides.
- 25** **NE DÉPLACEZ PAS** l'appareil pendant son utilisation. Déplacez l'appareil seulement lorsque le curseur est à la position PRESSURE (pression) pour empêcher l'ouverture accidentelle du couvercle.
- 26** Évitez le contact des aliments avec les éléments chauffants. **VEILLES À NE PAS** trop remplir ou à ou dépasser la capacité de remplissage maximal (MAX FILL) du récipient de cuisson, du panier ou de la plaque Cook & Crisp™. Un remplissage excessif peut provoquer des blessures ou des dommages matériels, ou nuire à l'utilisation sécuritaire de l'appareil.
- 27** **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour cuire du riz instantané.
- 28** Les tensions des prises électriques peuvent varier, ce qui affecte les performances et la production de chaleur de votre produit. Pour éviter tout risque de maladie, utilisez un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 29** Si l'appareil émet de la fumée noire, débranchez-le immédiatement et attendez que la fumée s'arrête avant de retirer le récipient de cuisson ainsi que le panier ou la plaque Cook & Crisp™.
- 30** **NE TOUCHEZ PAS** les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter les brûlures et les blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats ou des gants isolants, et utilisez les poignées de l'appareil.
- 31** Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds. Une utilisation incorrecte, y compris le déplacement de l'autocuiseur, peut entraîner des blessures telles que des brûlures graves. Lorsque vous utilisez cet appareil pour cuire sous pression, assurez-vous que le couvercle est correctement fermé et verrouillé avant son utilisation. Les aliments sont soumis à une pression extrême pendant la cuisson sous pression. Le non-respect de toutes les instructions relatives à l'utilisation correcte du produit peut entraîner un contact accidentel avec des aliments chauds ou des liquides sous pression, ce qui peut provoquer de graves brûlures.
- 32** Lorsque l'appareil fonctionne, de la vapeur chaude est libérée par la sortie d'air. Placez l'appareil de manière à ce que la sortie d'air ne soit pas orientée vers le cordon d'alimentation, les prises électriques, les armoires ou d'autres appareils. Gardez les mains et le visage à une distance sécuritaire de la sortie d'air.
- 33** **VEILLES À NE PAS** modifier, démonter ou retirer la soupape régulatrice de pression.
- 34** **N'ESSAYEZ PAS** d'ouvrir le couvercle pendant ou après la cuisson sous pression tant que toute la pression interne n'a pas été libérée par la soupape régulatrice de pression et que l'appareil n'a pas refroidi légèrement. Ouvrez rapidement le couvercle pour éviter la repressurisation du récipient de cuisson interne.
- 35** Lorsque vous utilisez la fonction SLOW COOK (CUISSON LENTE), **GARDEZ TOUJOURS** le couvercle fermé.
- 36** Si le couvercle ne se déverrouille pas, cela signifie que l'appareil est toujours sous pression. Toute pression restante peut être dangereuse. Laissez l'appareil relâcher naturellement la pression, appuyez sur le bouton de libération de pression (Pressure release) ou tournez la soupape régulatrice pression à la position VENT (évacuer) pour libérer la vapeur. Veillez à éviter tout contact avec la vapeur qui s'échappe afin d'éviter les brûlures ou les blessures. Lorsque la vapeur est libérée et que l'appareil n'est plus sous pression, l'interface utilisateur affiche le message « OPN Lid » (ouvrir le couvercle) pour indiquer que le couvercle peut être ouvert. Si la vapeur ne se libère pas lorsque la soupape de pression est déplacée à la position Vent (évacuer), débranchez l'appareil du mur et laissez la pression se libérer naturellement.
- 37** La vapeur et les aliments chauds dans le récipient de cuisson interne peuvent provoquer de graves brûlures. **GARDEZ TOUJOURS** les mains, le visage et les autres parties du corps à l'écart de la soupape régulatrice de pression avant ou pendant la libération de la pression et lors de l'ouverture du couvercle après la cuisson.

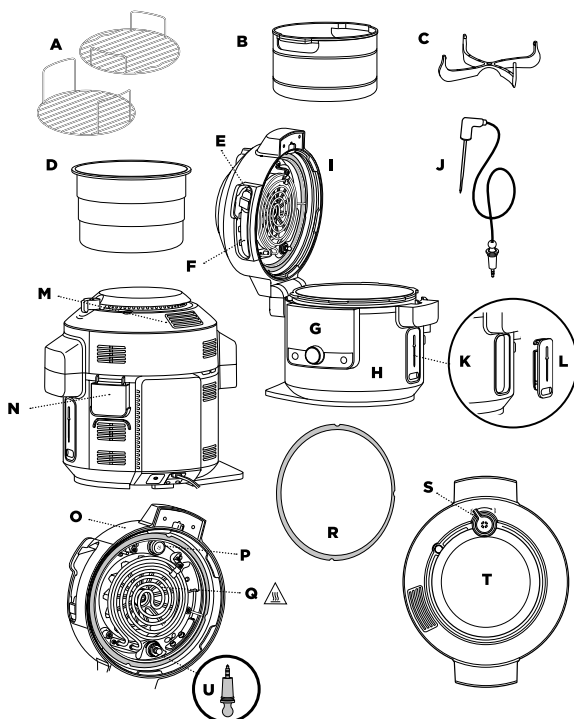
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE DOCUMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

- 38** Le récipient de cuisson, le panier et la plaque Cook & Crisp™ ainsi que la grille à deux étages deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Évitez la vapeur chaude et l'air chaud lorsque vous retirez le récipient de cuisson, le panier ou la plaque Cook & Crisp de l'appareil, et placez-les **TOUJOURS** sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE touchez PAS** les accessoires pendant la cuisson ou immédiatement après celle-ci.
- 39 SOULEVEZ UNIQUEMENT** le couvercle en utilisant la poignée située à l'avant de l'appareil. **NE SOULEVEZ PAS** le couvercle par le côté, car de la vapeur brûlante s'échappera.
- 40** Le récipient de cuisson amovible peut être extrêmement lourd lorsqu'il est rempli d'ingrédients. Faites preuve de prudence lorsque vous soulevez le récipient de cuisson hors de la base de l'autocuiseur.
- 41 NE TOUCHEZ PAS** les accessoires, y compris le thermomètre (non inclus avec tous les modèles), pendant ou immédiatement après la cuisson, car ils deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Pour éviter tout risque de brûlure ou de blessure, **FAITES TOUJOURS ATTENTION** lorsque vous manipulez le produit. Utilisez des ustensiles à long manche et des coussinets de protection ou des mitaines de cuisine isolées.
- 42** Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 43** Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'y introduire ou d'en retirer des pièces et de l'entreposer.
- 44** Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer, éteignez-le et débranchez-le de la prise d'alimentation.
- 45 NE nettoyez PAS** l'appareil avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui crée un risque d'électrocution.
- 46** Pour l'entretien régulier de l'appareil, reportez-vous à la section Nettoyage et entretien.

PIÈCES ET ACCESSOIRES

- A Grilles à deux étages
- B Panier Cook & Crisp™
- C Diffuseur amovible
- D Récipient de cuisson de 7,5 L
- E Curseur SmartLid™
- F Poignée du couvercle
- G Panneau de commandes
- H Base de l'autocuiseur
- I Couvercle de l'autocuiseur
- J Thermomètre intelligent
- K Rangement du thermomètre
- L Compartiment de rangement du thermomètre
- M Sortie d'air
- N Collecteur de condensation
- O Couvercle de l'appareil
- P Capuchon anti-colmatage
- Q Élément chauffant
- R Anneau en silicone
- S Soupape régulatrice de pression/
Mise à l'air libre (Vent) et Étanche (Seal)
- T Couvercle de l'autocuiseur
- U Prise du thermomètre



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements au début du présent Guide de l'utilisateur avant de poursuivre.

- 1 Retirez et jetez tout le matériel d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Veuillez prêter attention aux instructions d'utilisation, aux avertissements et aux mesures de protection importantes afin d'éviter tout dommage matériel ou toute blessure.
- 3 Lavez l'anneau en silicone, le récipient de cuisson amovible, le panier Cook & Crisp™, la grille à deux étages et le collecteur de condensation dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. **NE LAVEZ JAMAIS** la base de l'autocuiseur au lave-vaisselle.
- 4 L'anneau en silicone est réversible et peut être inséré dans les deux sens. Insérez l'anneau en silicone autour du bord extérieur du support pour anneau en silicone sur la face inférieure du couvercle. Assurez-vous qu'il est complètement inséré et qu'il repose à plat sous le support pour anneau en silicone.

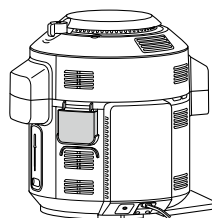
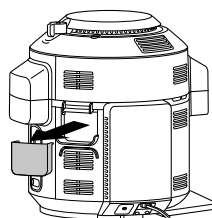


REMARQUE : Seul un anneau en silicone propre aux modèles Foodi® SmartLid™ peut être utilisé avec ce produit. Il n'est pas possible d'utiliser d'autres anneaux en silicone de Foodi ou des anneaux de concurrents.

RETRAIT ET INSTALLATION DU COLLECTEUR DE CONDENSATION

Pour installer le collecteur de condensation, faites-le glisser dans la fente de la base de l'autocuiseur. Faites-le glisser à l'extérieur pour le retirer et le laver à la main après chaque utilisation.

REMARQUE : Veillez à vider l'excédent d'eau recueilli dans le collecteur de condensation après la cuisson.

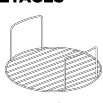


ASSEMBLAGE DES ACCESSOIRES ET UTILISATION DU COUVERCLE SMARTLID™

GRILLES À DEUX ÉTAGES

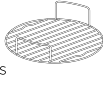
Grille supérieure

Faites rôtir du poulet, du bifteck, des fruits de mer et bien plus encore.



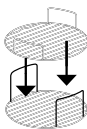
Grille inférieure

Faites cuire des légumes et des accompagnements à la vapeur.



Accessoire double

Augmentez la capacité de cuisson jusqu'à 8 poitrines de poulet ou filets de saumon à la fois.



- 1 Placez la grille dans le récipient de cuisson. Elle reposera sur le rebord le plus bas à l'intérieur du récipient de cuisson. Ajoutez les ingrédients sur la grille inférieure.
- 2 Pour augmenter la capacité de cuisson, installez la grille supérieure dans le récipient de cuisson. Elle reposera sur le rebord le plus haut à l'intérieur du récipient de cuisson, au-dessus de l'étage inférieur de la grille. Ajoutez les ingrédients sur la grille supérieure.

PANIER COOK & CRISP™

- 1 Pour retirer le diffuseur pour le nettoyer, tirez les deux ailettes du diffuseur hors de la rainure du panier, puis tirez fermement le diffuseur vers le bas.
- 2 Pour assembler le panier Cook & Crisp™, placez-le sur le diffuseur et appuyez vers le bas fermement.

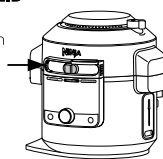


REMARQUE : Le diffuseur facilite la circulation de l'air et doit toujours être installé sur le panier avant son utilisation.

UTILISATION DU CURSEUR SMARTLID™

Le curseur vous permet de basculer entre les différents modes de cuisson et indique au couvercle la fonction que vous utilisez.

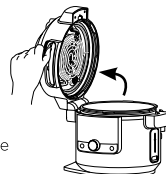
- Pressure (pression)
- SteamCrisp (cuisson croustillante par convection)
- Air Fry/Stovetop (friture à l'air et plaque de cuisson)



COMMENT OUVRIR ET FERMER LE COUVERCLE

Utilisez la poignée située au-dessus du curseur pour ouvrir et fermer le couvercle en tout temps.

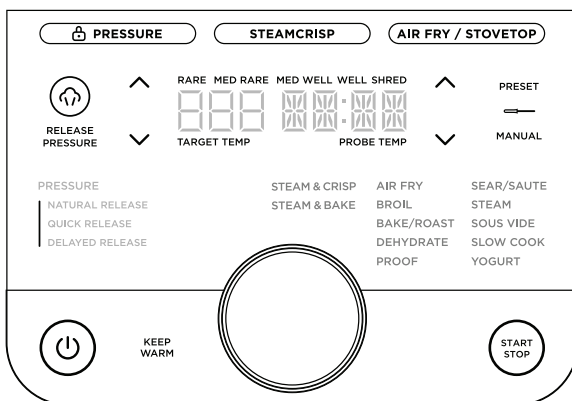
Vous pouvez ouvrir et fermer le couvercle lorsque le curseur est à la position STEAMCRISP (cuisson croustillante par convection) et **AIR FRY/STOVETOP** (friture à l'air/plaque de cuisson). Lorsque le curseur est à la position **PRESSURE** (pression), le couvercle ne peut pas être ouvert. S'il n'y a pas de pression dans l'appareil, déplacez le curseur à la position **STEAMCRISP** (cuisson croustillante par convection) ou **AIR FRY/STOVETOP** (friture à l'air/plaque de cuisson) pour ouvrir le couvercle.



REMARQUE : Le couvercle ne se déverrouille pas tant que l'appareil n'est pas complètement dépressurisé. Le curseur ne glisse pas vers la droite tant que l'appareil n'est pas complètement dépressurisé. L'écran de l'appareil affichera le message « **OPN Lid** » (ouvrir le couvercle) lorsqu'il est dépressurisé.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements au début du présent Guide de l'utilisateur avant de poursuivre.



FONCTIONS DE CUISSON

PRESSURE (pression) : Cuisiez rapidement les aliments tout en préservant leur tendreté.

REMARQUE : Pour obtenir plus de détails sur les trois façons de libérer automatiquement la pression, reportez-vous à la page 34.

STEAM & CRISP (cuisson croustillante par convection) :

Préparez des repas complets à la simple pression d'un bouton : des protéines et des légumes juteux et croustillants, ainsi que des pains artisanaux faits maison.

STEAM & BAKE (cuisson vapeur) : Cuisinez des gâteaux plus moelleux et des pains plus rapidement et avec moins de matières grasses.

AIR FRY (friture à l'air) : Utilisez cette fonction pour rendre vos aliments croustillants et croquants avec peu ou pas d'huile.

BROIL (cuisson sous le grill) : Utilisez une chaleur élevée au-dessus de vos aliments pour les caraméliser et les dorer.

BAKE/ROAST (cuisson/rôtissage) : Utilisez l'appareil comme un four pour préparer des viandes tendres, des pâtisseries et bien plus encore.

DEHYDRATE (déshydrater) : Déshydratez les viandes, les fruits et les légumes pour avoir des collations santé.

PROOF (levée) : Créez un environnement où la pâte se repose et lève.

SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter) : Utilisez l'appareil comme plaque de cuisson pour dorer des viandes, faire revenir des légumes, faire mijoter des sauces et bien plus encore.

STEAM (vapeur) : Faites cuire doucement les aliments délicats à haute température.

SOUS VIDE (sous vide) : Cette fonction permet de cuire lentement les aliments scellés dans un sac en plastique dans un bain-marie à régulation précise.

SLOW COOK (cuisson lente) : Faites cuire vos aliments à plus basse température pendant une période plus longue.

YOGURT (YOGOURT) : Pasteurisez et faites fermenter le lait pour obtenir un yogourt maison crémeux.

REMARQUE : Si le temps de cuisson est de 1 heure ou moins, l'horloge fait un compte à rebours en minutes et en secondes. Si le temps de cuisson est de plus de 1 heure, l'horloge fait un compte à rebours en minutes seulement. Cette fonction s'arrête au bout de 12 heures.

KEEP WARM (maintien au chaud) : Lorsque vous utilisez la vapeur, la cuisson lente et la pression, l'appareil passe en mode de maintien au chaud à la fin du cycle. Appuyez sur le bouton de maintien au chaud après le démarrage de la fonction pour désactiver cette transition automatique.

BOUTONS DE COMMANDE

CURSEUR SMARTLID™ : Lorsque vous déplacez le curseur, les fonctions disponibles pour chaque mode s'allument.

CADRE : Une fois que vous avez choisi un mode à l'aide du curseur, utilisez le cadran pour faire défiler les fonctions disponibles jusqu'à ce que la fonction souhaitée soit mise en surbrillance.

FLÈCHES À LA GAUCHE DE L'ÉCRAN : Lorsque vous utilisez les boutons PRESET (PRÉRÉGLAGE) et Manual (manuel), utilisez les flèches vers le haut et vers le bas situées à la gauche de l'écran pour régler la température de cuisson interne ou le degré de cuisson souhaité.

FLÈCHES À LA DROITE DE L'ÉCRAN : Lorsque vous utilisez le bouton PRESET (PRÉRÉGLAGE), utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson ou pour régler le type d'aliment cuisiné.

PRESET (prérégler) : Change l'écran pour vous permettre de régler le thermomètre, le type d'aliment et le degré de cuisson interne en fonction des températures prédéfinies. Le degré de cuisson prédéfini ne peut pas être utilisé avec les fonctions Dehydrate (déshydrater), Sous Vide, Proof (levée), Steam (cuisson à la vapeur), Slow Cook (cuisson lente), Yogurt (yogourt), Reheat (réchauffer), Steam Bake (cuisson à la vapeur et cuire) et Steam Bread (pain cuit à la vapeur).

MANUAL (manuel) : Change l'écran d'affichage pour que vous puissiez régler manuellement le degré de cuisson interne ciblé du thermomètre. Le degré de cuisson ne peut pas être défini manuellement avec les fonctions Dehydrate (déshydrater), Sous Vide, Proof (levée), Steam (cuisson à la vapeur), Slow Cook (cuisson lente), Yogurt (yogourt), Reheat (réchauffer), Steam Bake (cuisson à la vapeur et cuire) et Steam Bread (pain cuit à la vapeur).

Bouton START/STOP (marche/arrêt) : Appuyez sur le bouton pour commencer la cuisson. Si vous appuyez sur le bouton pendant la cuisson, cela arrête la fonction de cuisson en cours.

POWER (alimentation) : Le bouton d'alimentation éteint l'appareil et arrête tous les modes de cuisson.

UTILISATION DU THERMOMÈTRE INTELLIGENT NINJA® FOODI®

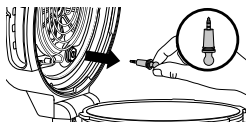
IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements au début du présent Guide de l'utilisateur avant de poursuivre.

IMPORTANT : Le thermomètre intelligent Foodi et le cordon sont chauds pendant et après la cuisson. Soyez vigilant lorsque vous retirez le thermomètre des aliments.

Avant d'utiliser l'appareil

Assurez-vous que la fiche du thermomètre est exempte de tout résidu et que le cordon ne présente aucun nœud avant de le brancher dans la prise.

- Appuyez sur la partie inférieure du compartiment de rangement sur le côté droit de l'appareil pour le retirer de l'appareil. Puis, déroulez le cordon du compartiment pour retirer le thermomètre.
- Retirez le capuchon de la prise située dans la partie inférieure droite de l'intérieur du couvercle, puis branchez le thermomètre dans la prise. Appuyez fermement sur le thermomètre jusqu'à ce qu'il s'enclenche et qu'il ne puisse plus entrer plus profondément dans la prise. Placez le capuchon dans le compartiment de rangement et remplacez le compartiment de rangement sur le côté de l'appareil. **NE perdez PAS** le capuchon du thermomètre, car l'appareil ne peut pas fonctionner sans lui.



- Une fois le thermomètre branché dans la prise, il active les boutons **PRESET (PRÉRÉGLAGE)** et **MANUEL (MANUEL)** du thermomètre, s'ils peuvent être utilisés avec la fonction sélectionnée. Sélectionnez la fonction de cuisson et la température souhaitées.



REMARQUE : Il n'est pas nécessaire de régler le temps de cuisson, car l'appareil éteint automatiquement l'élément chauffant et vous avertit lorsque vos aliments ont atteint le degré de cuisson réglé.

- Si vous utilisez la fonction de préréglage, appuyez sur **PRESET** et utilisez les flèches à la droite de l'écran pour sélectionner le type d'aliment désiré et les flèches à la gauche de l'écran pour définir le degré de cuisson interne de vos aliments (de saignant à bien cuit).

REMARQUE : Lorsque vous cuisez différentes protéines en même temps ou lorsque vous cuisez plusieurs morceaux de la même protéine avec différents degrés de cuisson, reportez-vous à la page suivante pour obtenir plus de détails sur la programmation. Reportez-vous à la page suivante pour plus de détails sur la programmation.

Si vous utilisez la fonction manuelle, appuyez sur **MANUEL** et utilisez les températures de cuisson internes recommandées ci-dessous pour toutes les fonctions, sauf la fonction de cuisson par pression.

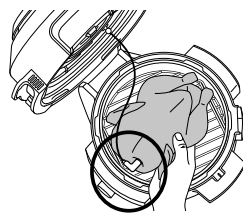
REMARQUE : En mode de cuisson sous pression, vous n'avez accès qu'aux préréglages « Bien cuit » et « Effiloché ».

- Placez l'accessoire requis pour la fonction de cuisson choisie dans l'appareil et fermez le couvercle.

TYPE D'ALIMENT :	RÉGLER LE DEGRÉ DE CUISSON À :
Poisson	Mi-saignant (125°F/52°C)
	À point (130°F/55°C)
	À point-bien cuit (135°F/57°C)
	Bien cuit (140°F/60°C)
Porc	À point (150°F/65°C)
	À point-bien cuit (155°F/68°C)
	Bien cuit (160°F/71°C)
Bœuf/agneau	Saignant (120°F/49°C)
	Mi-saignant (125°F/52°C)
	À point (130°F/55°C)
	À point-bien cuit (145°F/63°C)
	Bien cuit (150°F/65°C)
Bœuf/porc	Effiloché (235°F/113°C)
Poulet/dinde	Bien cuit (165°F/74°C)
	Saignant (225°F/107°C)

REMARQUE : Définissez le degré de cuisson du bœuf. Les recommandations pour le **POISSON** et le **PORC** sont inférieures à la normale en raison de la cuisson au repos (de 10 à 15°F/de 9 à 12°C).

- Insérez le thermomètre à l'horizontale au centre de la partie la plus épaisse du morceau de protéine. **Consultez le tableau à la page suivante pour obtenir davantage d'instructions sur l'emplacement du thermomètre.**
- Une fois le thermomètre inséré dans l'aliment, placez celui-ci dans l'appareil, sur les accessoires, si nécessaire, ou dans le récipient de cuisson, fermez le couvercle et appuyez sur **START**.
- L'appareil s'arrêtera automatiquement lorsque le degré de cuisson désiré est presque atteint, car il tient compte de la cuisson au repos. Retirez immédiatement les aliments de l'appareil pour éviter toute cuisson excessive.



REMARQUE : Assurez-vous que le fil du thermomètre ne pend pas à l'extérieur de l'appareil/du couvercle.

UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FRITEUSE À VAPEUR TG NINJA® FOODI® SMART

9 Les protéines continueront de cuire au repos selon le degré de cuisson réglé, pendant environ 3 à 5 minutes. Il s'agit d'une étape importante, car ne pas laisser reposer l'aliment peut entraîner une cuisson insuffisante. Les temps de cuisson au repos peuvent varier en fonction de la taille des protéines, de la coupe des protéines et du type de protéines.

UTILISER LE THERMOMÈTRE DANS DIFFÉRENTS SCÉNARIOS DE CUISSON :

Cuisson de 2 protéines ou plus de la même taille à différents degrés de cuisson :

- Réglez la fonction Preset (Prérégler) au degré de cuisson souhaité le plus élevé.
- Insérez le thermomètre dans la protéine dont le degré de cuisson souhaité est le plus élevé.
- Placez les protéines à l'intérieur de l'appareil et démarrez le programme de cuisson. Lorsque le degré de cuisson le plus bas est atteint à l'écran, retirez la protéine sans thermomètre.

REMARQUE : Pour vérifier la température interne des autres morceaux de protéines, maintenez le bouton MANUAL (MANUEL) enfoncé et insérez le thermomètre dans chaque morceau de viande.

- Continuez la cuisson de la protéine restante jusqu'à ce que le prochain degré de cuisson souhaité soit atteint.

Cuisson de 2 protéines ou plus de différentes tailles :

- Insérez le thermomètre dans la plus petite protéine et utilisez la fonction Preset (Prérégler) pour choisir le degré de cuisson.
- Lorsque la cuisson de cette protéine est terminée, retirez-la de l'appareil.
- Utilisez des gants de cuisine. Transférez le thermomètre à la plus grande protéine et utilisez les flèches à gauche de l'écran pour choisir son degré de cuisson.

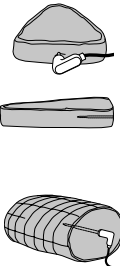
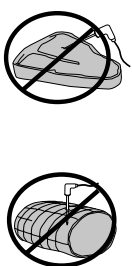
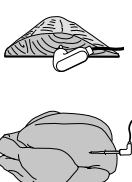
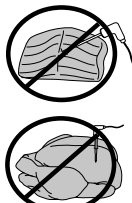
Cuisson de 2 types de protéines différentes ou plus :

- Insérez le thermomètre dans la protéine dont le degré de cuisson interne souhaité est le plus bas.
- Utilisez la fonction Manual (Manuel) pour choisir la température interne souhaitée.
- Lorsque la cuisson de cette protéine est terminée, retirez-la de l'appareil.
- Avec des gants de cuisinier, transférez le thermomètre dans l'autre protéine et utilisez la fonction Manual (manuel) pour choisir la température interne souhaitée.

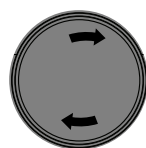
REMARQUE : Le thermomètre sera CHAUD. Utilisez des gants de cuisinier ou des pinces pour retirer le thermomètre de la protéine.

COMMENT INSÉRER CORRECTEMENT LE THERMOMÈTRE

REMARQUE : N'UTILISEZ PAS le thermomètre pour des protéines congelées ni pour des coupes de viande dont l'épaisseur est inférieure à 2,5 cm.

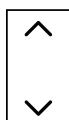
TYPE D'ALIMENTS :	POSITION	CORRECTE	INCORRECTE
Biftecks Côtelettes de porc Côtelettes d'agneau Poitrines de poulet Hamburgers Filets Filets de poisson	• Insérez le thermomètre horizontalement au centre de la partie la plus épaisse de la viande. • Assurez-vous que le thermomètre est près de l'os (sans le toucher) et loin du gras ou des cartilages. • Assurez-vous que le bout du thermomètre est inséré directement au centre de la viande, et non en angle vers le haut ou le bas. REMARQUE : La partie la plus épaisse du filet pourrait ne pas être le centre. Il est important que le bout du thermomètre soit dans cette partie pour obtenir les résultats souhaités.		
Poulet entier	• Insérez le thermomètre horizontalement dans la partie la plus épaisse de la poitrine, parallèlement à l'os sans le toucher. • Assurez-vous que le bout du thermomètre atteigne le centre de la partie la plus épaisse de la poitrine sans la transpercer pour aboutir dans la cavité.		

Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale, puis appuyez sur le bouton .



NATURAL RELEASE
QUICK RELEASE
DELAYED RELEASE

+



TEST AVEC DE L'EAU : SE FAMILIARISER AVEC LA CUISSON SOUS PRESSION

Il est recommandé aux nouveaux utilisateurs d'effectuer un test avec de l'eau pour se familiariser avec la cuisson sous pression.

- 1 Placez le récipient de cuisson dans la base de l'autocuiseur et versez-y 750 ml (3 tasses) d'eau à température ambiante.



- 2 Fermez le couvercle et placez le curseur à la position **PRESSURE** (pression).



- 3 Assurez-vous que la soupape régulatrice de pression est à la position **SEAL** (étanche).



SEAL (étanche)
pour les fonctions de cuisson sous pression



VENT (mise à l'air libre)
pour toutes les autres fonctions et toutes les autres positions du curseur.

- 4 Utilisez le cadran pour sélectionner **QUICK RELEASE** (libération rapide). Par défaut, l'appareil est réglé à la pression élevée (Hi). Utilisez la flèche vers le bas à la droite de l'écran pour régler la durée à 2 minutes. Appuyez sur **START/STOP** (marche/arrêt) pour lancer le cycle.

- 5 L'écran affichera le message « PrE » (mise sous pression) et des barres de progression, ce qui indique que l'appareil se met sous pression. Lorsque l'appareil est complètement pressurisé, le minuteur commence le compte à rebours.

REMARQUE : La soupape repose de façon lâche lorsqu'elle est installée. Ceci est normal.

- 6 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, la soupape régulatrice de pression de l'appareil s'ouvre et de la vapeur s'échappe. Dès que l'écran affiche le message « OPN Lid » (ouvrir le couvercle), déplacez le curseur vers la droite pour déverrouiller le couvercle. Ouvrez ensuite le couvercle.



REMARQUE : Le temps d'établissement de la pression varie en fonction de la quantité et de la température des ingrédients, ainsi que du niveau de pression sélectionné.

LIBÉRATION AUTOMATIQUE DE LA PRESSION

NATURELLE : L'élément chauffant s'éteint, mais les aliments à l'intérieur de l'appareil continuent de cuire. L'unité se dépressurise naturellement une fois le temps de cuisson écoulé, et l'appareil refroidit.

RAPIDE : La libération rapide est utilisée pour les petits aliments ou les ingrédients qui sont sensibles à la cuisson excessive. **NE RELÂCHEZ PAS** la pression rapidement lorsque vous cuisinez des aliments riches en amidon ou mousseux. Pour faire une libération rapide, utilisez le cadran pour sélectionner cette option avant de commencer la cuisson sous pression.

EN DIFFÉRÉ : La libération en différé est utile pour les recettes qui nécessitent d'être encore sous pression lorsque le temps de cuisson est terminé (comme le riz et les céréales). Pour libérer la pression en différé, utilisez le cadran pour sélectionner cette option. Par défaut, la libération de la pression en différé est de 10 minutes. Appuyez sur l'icône de libération de la pression pour modifier la durée de la libération de la pression. Appuyez de nouveau sur cette touche pour modifier la durée et la pression. Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil relâchera rapidement la pression une fois la durée en différé atteinte.

REMARQUE : L'appareil passe en mode de maintien au chaud et l'élément chauffant reste allumé.

REMARQUE : Pour les plus grandes quantités d'aliments qui nécessitent une dépressurisation plus importante, vous pouvez relâcher la pression manuellement en déplaçant la soupape à la position **VENT** (mise à l'air libre).



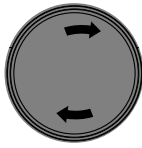
Si vous choisissez de libérer la pression manuellement, déplacez la soupape régulatrice de pression de **SEAL** (ÉTANCHE) à **VENT** (MISE À L'AIR LIBRE), ou maintenez enfoncée la touche identifiée d'une icône de **LIBÉRATION DE LA PRESSION** pendant 2 secondes.

MISE SOUS PRESSION

Au fur et à mesure que la pression augmente dans l'appareil, l'écran du panneau de commande affichera « PrE » (mise sous pression) et des barres de progression. Le temps d'établissement de la pression varie en fonction de la quantité et de la température des ingrédients, ainsi que du niveau de liquide dans le récipient de cuisson. Pour des raisons de sécurité, le couvercle se verrouille lorsque l'appareil génère de la pression et se déverrouille une fois la pression libérée. Une fois que l'appareil a atteint la pression maximale, la cuisson commence et le minuteur commence le compte à rebours.

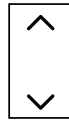
UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FRITEUSE À VAPEUR TG NINJA® FOODI® SMART – SUITE

Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale, puis appuyez sur le bouton .



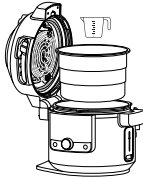
NATURAL RELEASE
QUICK RELEASE
DELAYED RELEASE

+



Pressure (pression)

- 1 Placez les ingrédients et au moins 250 ml (1 tasse) de liquide dans le récipient de cuisson, ainsi que tout accessoire nécessaire. **NE REMPLISSEZ PAS** le récipient de cuisson au-delà du repère **PRESSURE MAX** (PRESSION MAXIMALE).



REMARQUE : L'appareil ne se met pas sous pression s'il n'y a pas assez de liquide.

- 2 Fermez le couvercle. Tournez ensuite la soupape de pression à la position SEAL (étanchéité).

REMARQUE : Lorsque vous cuisez du riz, des haricots ou d'autres ingrédients qui se dilatent, **NE REMPLISSEZ PAS** le récipient de cuisson à plus de la moitié.

- 3 Déplacez le curseur à la position **PRESSURE (PRESSION)**. L'appareil passera par défaut en **LIBÉRATION NATURELLE DE LA PRESSION**. Utilisez le cadran pour sélectionner **NATURAL RELEASE (libération naturelle)**, **QUICK RELEASE (libération rapide)** ou **DELAYED RELEASE (libération en différé)**. Les réglages par défaut du niveau de pression et de la durée s'afficheront. Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à la gauche de l'écran pour sélectionner Hi (élevée) ou LO (basse).

REMARQUE : Par défaut, la libération de la pression en différé est de 10 minutes. Si vous utilisez la fonction de libération de pression en différé et que vous voulez régler la durée, appuyez sur le bouton de **LIBÉRATION DE LA PRESSION** pour régler la durée souhaitée.

- 4 Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure, puis par incréments de 5 minutes entre 1 heure et 4 heures.

REMARQUE : Si le temps de cuisson est de 1 heure ou moins, l'horloge fait un compte à rebours en minutes et en secondes. Si le temps de cuisson est de plus de 1 heure, l'horloge fait un compte à rebours en minutes seulement.

- 5 Appuyez sur **START/STOP** (marche/arrêt) pour commencer la cuisson. L'appareil commence à se mettre sous pression. L'écran affichera le message « PrE » (mise sous pression) et des barres de progression. Le minuteur commence le compte à rebours lorsque l'appareil est complètement pressurisé.



+



REMARQUE : Le temps d'établissement de la pression varie en fonction de la pression sélectionnée, de la température actuelle du récipient de cuisson ainsi que de la température et de la quantité des ingrédients.

- 6 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'unité relâchera la pression naturellement, rapidement ou en différé, en fonction de votre sélection. Si vous choisissez de libérer la pression manuellement, tournez la soupape régulatrice de pression en position VENT (mise à l'air libre).

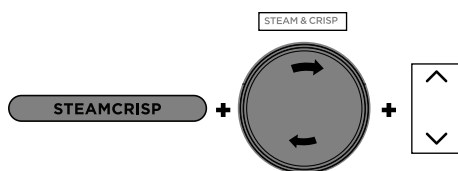
REMARQUE : Pour obtenir plus de détails sur les trois façons de libérer automatiquement la pression, reportez-vous à la page 34.

- 7 L'appareil émet un bip et passe automatiquement en mode de maintien au chaud, puis le minuteur commence à compter.

REMARQUE : Une fois la cuisson terminée, vous pouvez appuyer sur le bouton **KEEP WARM** (maintien au chaud) pour désactiver le mode de maintien au chaud. Ou encore, appuyez sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).

- 8 Si vous utilisez la libération rapide ou en différé, l'appareil libérera la pression, puis passera en mode de maintien au chaud. Si vous utilisez la libération naturelle, l'appareil passera en mode de maintien au chaud une fois la cuisson terminée. L'appareil émettra un bip et passera automatiquement en mode de maintien au chaud, puis le minuteur commencera à compter.
- 9 Lorsque l'appareil affiche le message « OPN Lid » (ouvrir le couvercle), il est dépressurisé et vous pouvez déplacer le curseur vers la droite pour ouvrir le couvercle.

Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale, puis appuyez sur le bouton .



Steam & Crisp (cuisson croustillante par convection)

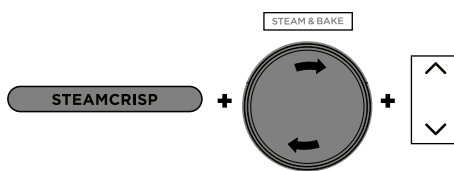
- 1 Placez les ingrédients conformément à la recette.
- 2 Déplacez le curseur à la position **STEAMCRISP (vapeur et croustillant)**. Par défaut, la fonction sélectionnée est **STEAM & CRISP** (cuisson croustillante par convection). Les réglages par défaut de la durée et de la température s'affichent. Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à la gauche de l'écran pour choisir une température par incréments de 5 degrés entre 300°F (150°C) et 450°F (232°C).
- 3 Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure.
- 4 Appuyez sur **START/STOP (marche/arrêt)** pour commencer la cuisson.
- 5 L'écran affiche « PrE » (mise sous pression) et des barres de progression, ce qui indique que l'appareil produit de la vapeur. Le temps de cuisson dépend de la quantité d'ingrédients dans la marmite.



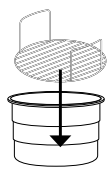
- 6 Lorsque l'appareil atteint le niveau de vapeur approprié, l'écran affiche la température réglée et le minuteur commence le compte à rebours.
- 7 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et affiche « End » (fin) pendant 5 minutes. Si vos aliments nécessitent plus de temps, utilisez la flèche vers le haut à droite de l'écran pour ajouter du temps. L'appareil ne se préchauffera pas.



REMARQUE : La position de la soupape régulatrice de pression n'a pas d'importance lors de l'utilisation de cette fonction.

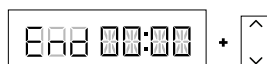


Steam & Bake (cuisson vapeur)

- 1 Placez la plaque tout usage sur la grille à la position inférieure. Placez ensuite la grille avec l'accessoire dans la marmite. 
- 2 Déplacez le curseur à la position **STEAMCRISP (cuisson croustillante par convection)**, puis utilisez le cadran pour sélectionner la fonction **STEAM & BAKE (cuire à la vapeur et cuire)** (voir ci-dessus). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à la gauche de l'écran pour choisir une température par incréments de 5 degrés entre 225°F (107°C) et 400°F (205°C).
- 3 Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure 15 minutes.
- 4 Appuyez sur **START/STOP (marche/arrêt)** pour commencer la cuisson.
- 5 L'écran affiche « PrE » (mise sous pression) et des barres de progression, ce qui indique que l'appareil produit de la vapeur. Le temps d'établissement de la vapeur est de 20 minutes.

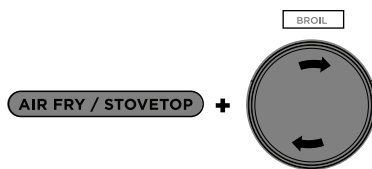
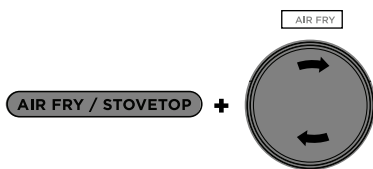


- 6 Une fois le préchauffage terminé, l'écran affiche la température réglée et le minuteur commence le compte à rebours.
- 7 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et affiche « End » (fin) pendant 5 minutes. Si vos aliments nécessitent plus de temps, utilisez la flèche vers le haut à droite de l'écran pour ajouter du temps. L'appareil ne se préchauffera pas.



UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FRITEUSE À VAPEUR TG NINJA® FOODI® SMART – SUITE

Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale, puis appuyez sur le bouton .



Air Fry (friture à l'air)

- 1 Placez le panier Cook & Crisp™ ou la grille inférieure dans le récipient de cuisson. Le panier doit être équipé d'un diffuseur.



- 2 Ajoutez les ingrédients dans le panier Cook & Crisp ou sur la grille inférieure. Fermez le couvercle.



- 3 Déplacez le curseur à la position **AIR FRY/STOVETOP (friture à l'air/plaque de cuisson)**. Par défaut, l'appareil est réglé à **AIR FRY (friture à l'air)**. La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à la gauche de l'écran pour choisir une température par incréments de 5 degrés entre 300°F (148°C) et 400°F (205°C).
- 4 Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure.
- 5 Appuyez sur **START/STOP (marche/arrêt)** pour commencer la cuisson.

REMARQUE : Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé de secouer régulièrement les ingrédients pendant la friture à l'air. Vous pouvez ouvrir le couvercle et retirer le panier pour secouer ou mélanger les ingrédients et leur permettre de dorer uniformément. Une fois l'opération terminée, remplacez le panier dans le récipient de cuisson et fermez le couvercle solidement. La cuisson reprend automatiquement lorsque le couvercle est fermé.

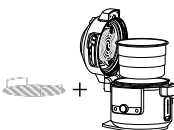


- 6 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émettra un bip et le message « End » (fin) clignotera trois fois à l'écran.



Broil (griller)

- 1 Placez la grille supérieure dans le récipient de cuisson ou suivez les instructions de votre recette.



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



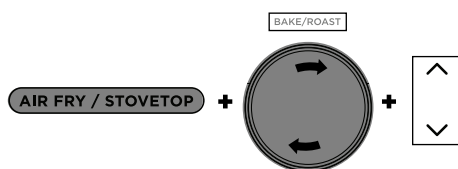
- 3 Déplacez le curseur à la position **AIR FRY/STOVETOP (friture à l'air/plaque de cuisson)**, puis utilisez le cadran pour sélectionner **BROIL (cuisson sous le gril)**.

REMARQUE : Aucun réglage de température n'est disponible ni nécessaire lors de l'utilisation de la fonction Broil (griller).

- 4 Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 30 minutes.
- 5 Appuyez sur **START/STOP (marche/arrêt)** pour commencer la cuisson.
- 6 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message « End » (fin) clignote trois fois sur l'écran.

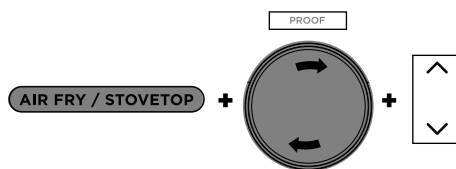


Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale, puis appuyez sur le bouton .



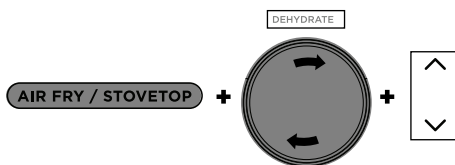
Bake/Roast (cuisson/rôtissage)

- 1 Placez tout accessoire et les ingrédients dans le récipient de cuisson. Fermez le couvercle.
- 2 Déplacez le curseur à la position AIR FRY/STOVETOP (frir à l'air/plaque de cuisson), puis utilisez le cadran pour sélectionner la fonction BAKE/ROAST (cuisson au four/rôtissage). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à la gauche de l'écran pour choisir une température par incréments de 5 degrés entre 250°F (121°C) et 400°F (205°C).
- 3 Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure, puis par incréments de 5 minutes entre 1 heure et 4 heures.
- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
- 5 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émettra un bip et le message « End » (fin) clignotera trois fois à l'écran.



Proof (levée)

- 1 Placez la pâte dans le récipient de cuisson ou dans le panier de friture à l'air, puis fermez le couvercle.
- 2 Déplacez le curseur à la position AIR FRY/STOVETOP (frir à l'air/plaque de cuisson), puis utilisez la molette pour sélectionner PROOF (levée). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à la gauche de l'écran pour choisir une température par incréments de 5 degrés entre 75°F (24°C) et 95°F (35°C).
- 3 Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à la droite de l'écran pour régler le temps de levée par incréments de 1 minute entre 20 minutes et 2 heures.
- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
- 5 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message « End » (fin) clignote trois fois sur l'écran.



Dehydrate (déshydrater)

- 1 Placez la grille inférieure dans le récipient de cuisson, puis déposez les ingrédients sur la grille.
- 2 Placez la grille supérieure dans le récipient de cuisson, déposez les ingrédients sur la grille et fermez le couvercle.

REMARQUE : Pour obtenir une capacité de cinq niveaux, utilisez le support de déshydrateur (vendu séparément) directement dans le récipient de cuisson.

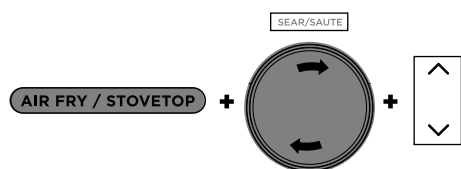
- 3 Déplacez le curseur à la position AIR FRY/STOVETOP (frir à l'air/plaque de cuisson), puis utilisez le cadran pour sélectionner la fonction DEHYDRATE (déshydrater). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à la gauche de l'écran pour choisir une température par incréments de 5 degrés entre 80°F (27°C) et 195°F (90°C).

- 4 Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 15 minutes entre 1 heure et 12 heures.
- 5 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
- 6 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émettra un bip et le message « End » (fin) clignotera trois fois à l'écran.



UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FRITEUSE À VAPEUR TG NINJA® FOODI® SMART – SUITE

Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale, puis appuyez sur le bouton .



Sear/Sauté (saisir/faire sauter)

- 1 Ajoutez les ingrédients dans le récipient de cuisson.
- 2 Déplacez le curseur à la position AIR FRY/STOVETOP (friture à l'air/plaque de cuisson) ou ouvrez le couvercle, puis utilisez le cadran pour sélectionner la fonction SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à la gauche de l'écran pour sélectionner « Lo1 » (basse 1), « 2 », « 3 », « 4 » ou « Hi5 » (élevée 5).

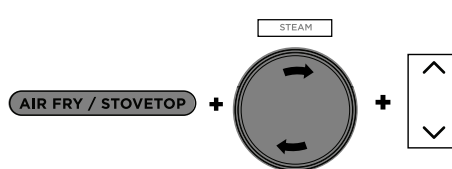
REMARQUE : Aucun réglage de temps n'est disponible lors de l'utilisation de la fonction Sear/Sauté (saisir/faire sauter).

- 3 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour désactiver la fonction SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter). Pour passer à une autre fonction de cuisson, appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour mettre fin à la fonction de cuisson, puis utilisez le curseur et le cadran pour sélectionner la fonction souhaitée.

REMARQUE : Vous pouvez utiliser cette fonction avec le couvercle ouvert ou fermé.

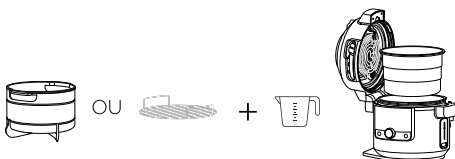
REMARQUE : UTILISEZ TOUJOURS des ustensiles antiadhésifs dans le récipient de cuisson. **N'UTILISEZ PAS** d'ustensiles métalliques, car ils égratigneront le revêtement antiadhésif du récipient de cuisson.

REMARQUE : LA FONCTION SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter) s'arrête automatiquement après 1 heure pour les sélections « 4 » et « Hi5 » (élevée 5), et après 4 heures pour les sélections « Lo1 » (basse 1), « 2 » et « 3 ».



Steam (cuisson vapeur)

- 1 Ajoutez 250 ml (1 tasse) de liquide (ou la quantité indiquée par la recette) dans le récipient de cuisson, puis placez la grille inférieure ou le panier Cook & Crisp™ contenant les ingrédients dans le récipient de cuisson.



- 2 Déplacez le curseur à la position AIR FRY/STOVETOP (frir à l'air/plaque de cuisson), puis utilisez la molette pour sélectionner STEAM (vapeur).

REMARQUE : Il n'y a pas de réglage de température lors de l'utilisation de la fonction STEAM (VAPEUR).

- 3 Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 30 minutes.
- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.

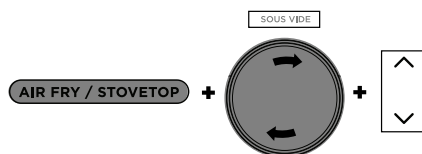


- 5 L'appareil commence le préchauffage pour amener le liquide à ébullition. L'écran affichera le message « PrE » (mise sous pression). L'animation de préchauffage s'affichera jusqu'à ce que l'appareil atteigne la température adéquate, puis l'écran indiquera le compte à rebours du minuteur.



- 6 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émettra un bip et le message « End » (fin) clignotera trois fois à l'écran.

Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale, puis appuyez sur le bouton .



Sous Vide (sous vide)

REMARQUE : Pour obtenir de meilleurs résultats lors de l'utilisation de la fonction sous vide, n'utilisez pas l'appareil avant et n'utilisez pas d'eau chaude.

- 1 Placez le récipient de cuisson dans la base de l'autocuiseur. Ajoutez 3 litres (12 tasses) d'eau à température ambiante dans le récipient de cuisson.
- 2 Fermez le couvercle et déplacez le curseur à la position AIR FRY/STOVETOP (friture à l'air/plaque de cuisson), puis utilisez le cadran pour sélectionner la fonction SOUS VIDE. La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à la gauche de l'écran pour choisir une température par incréments de 5 degrés entre 120°F (49°C) et 190°F (88°C).
- 3 Le temps de cuisson est réglé à 3 heures par défaut. Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 15 minutes jusqu'à 12 heures, puis par incréments de 1 heure entre 12 heures et 24 heures.
- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le préchauffage.

REMARQUES : Le préchauffage de l'appareil peut prendre 10 minutes de plus. Pendant ce temps, préparez jusqu'à 1,3 kg (3 lb) d'ingrédients en les assaisonnant, puis en plaçant chaque portion dans un sac en plastique refermable à usage unique.

Pour des temps de cuisson de plus de 4 heures à une température supérieure à 160°F (71°C), placez chaque portion d'aliments dans un sac double ou enveloppez-la dans un emballage en plastique avant de la placer dans le sac refermable à usage unique. Cela aide à protéger les aliments pendant la longue période d'immersion.

- 5 L'appareil émettra un bip lorsque le préchauffage est terminé et l'écran affichera le message « ADD FOOD » (ajouter des aliments). Ouvrez le couvercle et placez les sacs dans l'eau en utilisant la méthode de déplacement de l'eau : en travaillant avec un sac à la fois et en laissant un coin du sac ouvert, descendez lentement le sac dans l'eau; la pression de l'eau expulsera l'air du sac. Lorsque le joint du sac se trouve juste au-dessus du niveau de l'eau, fermez le sac en vous assurant que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de celui-ci. Maintenez le joint du sac juste au-dessus du niveau de l'eau.
- 6 Fermez le couvercle.
- 7 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émettra un bip et le message « End » (fin) clignotera trois fois à l'écran.

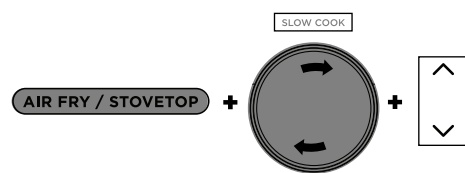


REMARQUES : Pour réchauffer des aliments qui ont été cuits à l'aide de la fonction sous vide, utilisez à nouveau la fonction sous vide. Après le préchauffage de l'eau, ajoutez les aliments dans les sacs refermables et faites-les cuire de 15 à 20 minutes environ, à la température de cuisson souhaitée.

La cuisson sous vide est presque toujours la première étape du processus de cuisson. La cuisson des aliments devrait se terminer au moyen d'une chaleur sèche, comme en les faisant griller, sauter, rôtir ou frire à l'air.

UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FRITEUSE À VAPEUR TG NINJA® FOODI® SMART – SUITE

Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale, puis appuyez sur le bouton .

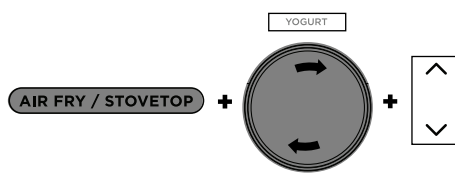


Slow Cook (cuisson lente)

- 1 Ajoutez les ingrédients dans la marmite. **NE REMPLISSEZ PAS** la marmite au-delà de la ligne MAX (niveau maximal).
- 2 Déplacez le curseur à la position AIR FRY/STOVETOP (frir à l'air/plaque de cuisson), puis utilisez le cadran pour sélectionner la fonction SLOW COOK (cuisson lente). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à la gauche de l'écran pour sélectionner « Hi » (élevée), « Lo » (basse) ou « BUFFET » (buffet).
- 3 Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 15 minutes jusqu'à 12 heures.
- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
- 5 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip, passe automatiquement en mode de maintien au chaud et commence à compter.

REMARQUE : Le temps de cuisson SLOW COOK BUFFET (cuisson lente, buffet) peut être réglé entre 2 heures et 12 heures; le temps de cuisson SLOW COOK LO (cuisson lente, basse température) peut être réglé entre 6 heures et 12 heures. Le temps de cuisson SLOW COOK HI (cuisson lente, température élevée) peut être réglé entre 4 heures et 12 heures.

REMARQUE : Une fois la cuisson terminée, vous pouvez appuyer sur le bouton KEEP WARM (maintien au chaud) pour désactiver le mode de maintien au chaud.



Yogurt (yogourt)

- 1 Ajoutez la quantité de lait souhaitée dans le récipient de cuisson.

REMARQUE : Si vous préférez pasteuriser, refroidir et ajouter des cultures sans utiliser l'appareil, ignorez les étapes 1 à 9. Appuyez plutôt sur TEMP (température), sélectionnez « FER » (fermentation), appuyez sur TIME (temps), sélectionnez le temps d'incubation souhaité, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer.

- 2 Fermez le couvercle.
- 3 Déplacez le curseur à la position AIR FRY/STOVETOP (frir à l'air/plaque de cuisson), puis utilisez la molette pour sélectionner YOGURT (yogourt). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à la gauche de l'écran pour sélectionner « FER » (fermentation).
- 4 Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps d'incubation par incréments de 30 minutes entre 6 heures et 12 heures.

REMARQUE : Si vous choisissez une durée plus longue, le yogourt sera plus épais. Pour obtenir un yogourt de type grec, choisissez un temps de 12 heures.

- 5 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la pasteurisation.
- 6 L'appareil affichera le message « BOIL » (ébullition) et des barres de progression lors de la pasteurisation. Lorsque la température de pasteurisation est atteinte, l'appareil émettra un bip et affichera le message « COOL » (refroidissement).



- 7 Une fois le lait refroidi, l'appareil affichera le message « ADD » (ajouter) et « STIR » (remuer) successivement, ainsi que le temps d'incubation.



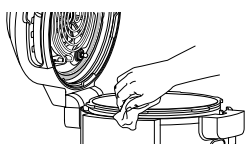
- 8 Ouvrez le couvercle et écrémez le dessus du lait.
- 9 Ajoutez les cultures de yogourt au lait et mélangez pour bien les combiner. Fermez le couvercle et appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le processus d'incubation.
- 10 L'écran affiche « FER » (fermentation) et commence le compte à rebours. Lorsque le temps d'incubation est terminé, l'appareil émettra un bip et le message « End » (fin) clignotera trois fois à l'écran. L'appareil émettra un bip toutes les minutes pendant un maximum de 4 heures, ou jusqu'à ce qu'il soit éteint.



- 11 Faites refroidir le yogourt jusqu'à 12 heures avant de le servir.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage : Lave-vaisselle et lavage à la main



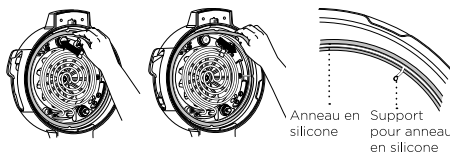
L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer.
- 2 Pour nettoyer la base de l'autocuiseur et le panneau de commande, essuyez-les avec un chiffon humide.
- 3 Le récipient de cuisson, l'anneau en silicone, la grille à deux étages, le panier Cook & Crisp™ et le diffuseur amovible peuvent être lavés au lave-vaisselle.

REMARQUE : NE METTEZ JAMAIS le thermomètre intelligent de l'autocuiseur ou son capuchon au lave-vaisselle, et ne l'immergez jamais dans l'eau ou dans tout autre liquide.

- 4 La soupape régulatrice de pression et le capuchon anticolmatage peuvent être lavés avec de l'eau et du savon à vaisselle.
- 5 Si des résidus d'aliments sont collés sur le récipient de cuisson, les grilles ou le panier Cook & Crisp™, remplissez le récipient de cuisson d'eau et laissez-le tremper avant de le laver. **N'UTILISEZ PAS** de tampons à recurer. S'il est nécessaire de frotter, utilisez un nettoyant non abrasif ou du savon à vaisselle liquide avec un tampon en nylon ou une brosse.
- 6 Séchez toutes les pièces à l'air libre après chaque utilisation.

Dépose et réinstallation de l'anneau en silicone



Pour retirer délicatement l'anneau en silicone, tirez-le vers l'extérieur, section par section, hors du support pour anneau métallique. L'anneau peut être installé avec un côté ou l'autre orienté vers le haut. Pour réinstaller l'anneau en silicone, insérez-le délicatement dans le support, section par section, en vous assurant que le support pour anneau métallique est visible (voir l'image ci-dessus).

Après l'utilisation de l'appareil, retirez tous les résidus alimentaires de l'anneau en silicone et du capuchon anticolmatage.

Maintenez l'anneau en silicone propre pour éviter toute odeur. Un lavage à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle peut éliminer les odeurs. Cependant, il est normal qu'il absorbe l'odeur de certains aliments acides. Il est recommandé d'avoir plus d'un anneau en silicone à portée de main. Vous pouvez acheter des anneaux en silicone supplémentaires sur ninjaccessories.com.

NE RETIREZ JAMAIS l'anneau en silicone avec une force excessive, car cela pourrait déformer l'anneau et son support et nuire à la fonction de fermeture sous pression. Un anneau en silicone qui comporte des fissures ou des coupures ou qui est endommagé doit être remplacé immédiatement.

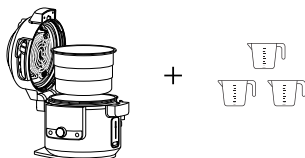
REMARQUE : L'anneau en silicone doit être remplacé par un anneau spécifiquement destiné à un modèle Foodi® SmartLid™.

PRÉVENTION DE LA CONTAMINATION CROISÉE ET NETTOYAGE DU COUVERCLE

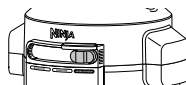
Nous vous recommandons d'inspecter l'intérieur du couvercle avant la cuisson avec les « fonctions de cuisson humide », ce qui inclut les fonctions Slow Cook (cuisson lente), Steam (vapeur), Sous Vide (sous vide), Sear/Sauté (saisir/faire sauter), Pressure (pression) et toutes les fonctions SteamCrisp (cuisson croustillante par convection). Si vous constatez la présence de résidus alimentaires ou une accumulation d'huile sur l'élément chauffant ou le ventilateur, nous vous recommandons de nettoyer l'appareil à la vapeur (voir les instructions ci-dessous), puis d'essuyer l'intérieur du couvercle.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE À LA VAPEUR :

- 1 Remplissez la marmite de 750 ml d'eau.



- 2 Déplacez le curseur à la position AIR FRY/STOVETOP (frîre à l'air/plaque de cuisson).



- 3 Sélectionnez STEAM (vapeur) et réglez le temps à 30 minutes. Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt).
- 4 Lorsque le temps atteint zéro et que l'appareil a refroidi, utilisez un chiffon humide ou une éponge pour essuyer l'intérieur du couvercle.
ATTENTION : Lorsque vous nettoyez l'intérieur du couvercle, ne touchez pas le ventilateur.
- 5 Répétez les étapes 3 et 4 au besoin et nettoyez les endroits où cela est nécessaire.

REMARQUE : Si vous n'ouvrez pas l'appareil après la fin du cycle, il passera en mode de maintien au chaud par défaut et l'élément chauffant continuera de fonctionner.

CONSEILS UTILES

- | | |
|---|--|
| <p>1 Pour obtenir un brunissement homogène, veillez à ce que les ingrédients soient disposés en couche uniforme au fond du récipient de cuisson, sans se chevaucher. Si les ingrédients se chevauchent, veillez à les secouer à mi-cuisson.</p> <p>2 Si de petits ingrédients risquent de tomber à travers la grille à deux étages, nous vous recommandons de les emballer d'abord dans un papier sulfurisé ou une papillote d'aluminium.</p> | <p>3 Utilisez le mode de maintien au chaud pour garder les aliments au chaud et à une température sécuritaire après la cuisson. Pour éviter que les aliments ne sèchent, nous vous recommandons de garder le couvercle fermé et d'utiliser cette fonction juste avant de servir. Pour réchauffer des aliments, utilisez la fonction Reheat (réchauffer).</p> <p>4 Si vous utilisez une recette pour les modèles Ninja® Foodi® de 6 litres dans cet appareil, vous devrez peut-être ajouter du temps de cuisson ou secouer davantage le panier Cook & Crisp™.</p> <p>5 Si vous utilisez une recette de cuisson sous pression pour les modèles de 6 litres, comme les soupes, les ragoûts et les chilis, vous pouvez augmenter les quantités jusqu'à 50 % dans ce modèle Ninja® Foodi®.</p> |
|---|--|

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques de décharge électrique et de mise en marche involontaire, éteignez et débranchez l'appareil avant tout dépannage.

Pourquoi mon appareil prend-il autant de temps à se mettre sous pression? Combien de temps faut-il pour atteindre la bonne pression?

- Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la température sélectionnée, de la température actuelle du récipient de cuisson ainsi que de la température et de la quantité des ingrédients.
- Vérifiez que l'anneau en silicone est bien en place et qu'il est bien aligné sur le couvercle. Si l'anneau est installé correctement, vous devriez pouvoir tirer dessus légèrement pour le faire tourner.
- Vérifiez que le couvercle est complètement verrouillé et que la soupape régulatrice de pression est à la position SEAL (étanche) lors de la cuisson sous pression.
- L'appareil ne se met pas sous pression s'il n'y a pas assez de liquide.

Pourquoi le compte à rebours est-il si lent?

- Vous avez peut-être défini des heures plutôt que des minutes. Lors du réglage du temps, l'affichage indique HH:MM et le temps augmente ou diminue par incréments de 1 minute.

Comment puis-je savoir quand l'appareil est en cours de mise sous pression?

- L'écran affiche une animation avec barre de progression qui indique que l'appareil génère de la pression.

Le message « PrE » (mise sous pression) et des voyants mobiles s'affichent sur l'écran lors de l'utilisation de la fonction Pressure (pression) ou Steam (vapeur) ou de toute fonction SteamCrisp (cuisson croustillante par convection).

- Cela indique que l'appareil se met sous pression ou qu'il préchauffe lors de l'utilisation de la fonction PRESSURE (pression) ou STEAM (vapeur). Lorsque l'appareil a fini de se mettre sous pression, il commence le compte à rebours du temps de cuisson que vous avez défini.

Beaucoup de vapeur s'échappe de l'appareil lorsque vous utilisez la fonction Steam (vapeur).

- Il est normal que de la vapeur s'échappe par la soupape régulatrice de pression durant la cuisson.

Pourquoi ne puis-je pas ouvrir le couvercle après la pressurisation?

- Par mesure de sécurité, le couvercle ne se déverrouille pas tant que l'appareil n'est pas complètement dépressurisé. Tournez la soupape régulatrice de pression à la position VENT (libérer) pour libérer rapidement la vapeur sous pression. Un jet de vapeur rapide jaillira de la soupape régulatrice de pression. Lorsque la vapeur est complètement libérée, l'appareil peut être ouvert.

Est-ce normal que la soupape régulatrice de pression soit lâche?

- Oui, Il est voulu que la soupape régulatrice de pression repose de façon lâche. Cela permet une transition rapide et facile entre les positions SEAL (étanche) et VENT (libérer) et aide à réguler la pression en libérant de petites quantités de vapeur pendant la cuisson pour obtenir des résultats optimaux. Assurez-vous qu'elle est tournée aussi près que possible de la position SEAL (étanche) lors de la cuisson sous pression et aussi près que possible de la position VENT (libérer) lors de la libération rapide.

L'appareil émet un sifflement et n'atteint pas la pression.

- Assurez-vous que la soupape régulatrice de pression est tournée à la position SEAL (étanche). Si c'est le cas et que vous entendez toujours un fort sifflement, cela peut indiquer que l'anneau en silicone n'est pas bien installé. Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour arrêter la cuisson, utilisez la fonction VENT (mise à l'air libre) si nécessaire, puis ouvrez le couvercle. Appuyez sur l'anneau en silicone, en vous assurant qu'il est complètement inséré et qu'il repose à plat sous le support pour anneau. Une fois l'anneau installé correctement, vous devriez pouvoir tirer dessus légèrement pour le faire tourner.

GUIDE DE DÉPANNAGE (SUITE)



AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques de décharge électrique et de mise en marche involontaire, éteignez et débranchez l'appareil avant tout dépannage.

Le compte à rebours de l'appareil monte plutôt que de descendre.

- Le cycle de cuisson est terminé et l'appareil est en mode de maintien au chaud.

Combien de temps faut-il pour dépressuriser l'appareil?

- Le temps nécessaire pour libérer la pression dépend de la quantité d'aliments dans l'appareil et peut varier d'une recette à l'autre. Si la dépressurisation de l'appareil prend plus de temps que d'habitude, débranchez-le et attendez que toute la pression soit libérée avant d'ouvrir le couvercle.

Le message d'erreur « ADD POT » (ajouter le récipient de cuisson) s'affiche à l'écran.

- Le récipient de cuisson n'est pas à l'intérieur de la base de l'autocuiseur. Le récipient de cuisson est nécessaire pour utiliser toutes les fonctions.

Le message d'erreur « SHUT LID » (fermer le couvercle) s'affiche à l'écran.

- Le couvercle est ouvert et doit être fermé pour que la fonction sélectionnée démarre.

Le message d'erreur « ADD WATER » (ajouter de l'eau) s'affiche à l'écran lors de l'utilisation de la fonction Steam (vapeur) ou Pressure (pression).

- Le niveau d'eau est trop bas. Ajoutez de l'eau dans le récipient de cuisson pour que le cycle continue.

Le message d'erreur « NO PRESSURE » (pression insuffisante) s'affiche à l'écran lors de l'utilisation de la fonction Pressure (pression).

- Ajoutez plus de liquide dans le récipient de cuisson avant de redémarrer le cycle de cuisson sous pression.
- Assurez-vous que la soupape régulatrice de pression est à la position SEAL (étanche).
- Assurez-vous que l'anneau en silicone est installé correctement.

Le message « ERR » (erreur) s'affiche.

- L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1-877-646-5288. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registryourninja.com et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.

Le message d'erreur « PLUG IN » (brancher) s'affiche à l'écran.

- Insérez le capuchon du thermomètre ou le thermomètre dans la prise pour commencer la cuisson.

Le message d'erreur « PROBE ERROR » (erreur de sonde) s'affiche à l'écran.

- L'unité a atteint la durée maximale de la fonction sélectionnée avant que le thermomètre ne détecte la température de cuisson réglée.

Le message d'erreur « SLIDE » (curseur) s'affiche à l'écran.

- Déplacez le curseur à la position correspondant à la fonction de cuisson souhaitée.

Le message d'erreur « LOCK LID » (verrouiller le couvercle) s'affiche à l'écran.

- Déplacez le curseur à la position PRESSURE (pression) pour verrouiller le couvercle.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, visitez le site ninjaaccessories.com ou contactez le service à la clientèle au **1 877 646-5288**. Nous vous demandons d'enregistrer votre produit en ligne à registryourninja.com et d'avoir le produit sous la main lorsque vous appelez pour que nous puissions mieux vous aider.

Shark NINJA

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

La garantie limitée d'un an s'applique aux achats effectués auprès de détaillants autorisés de **SharkNinja Operating LLC**. La garantie s'applique uniquement au premier propriétaire et au produit original et n'est pas transférable.

SharkNinja garantit ce produit contre toute défectuosité de matériau ou de main-d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'un usage domestique normal et si le produit est entretenu conformément aux exigences décrites dans le guide de l'utilisateur, sujet aux conditions, aux exclusions et aux exceptions ci-dessous.

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

1. L'appareil d'origine et/ou des pièces usables considérés comme défectueux, à la seule discrétion de SharkNinja, seront réparés ou remplacés jusqu'à un (1) an à compter de la date d'achat initiale.
2. Dans le cas d'un remplacement de l'appareil, la garantie prendra fin six (6) mois après la date de réception de l'appareil de remplacement ou pendant le reste de la période de garantie existante, selon la période la plus longue. SharkNinja se réserve le droit de le remplacer par un appareil de valeur égale ou supérieure.

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

1. L'usure normale des pièces d'usure (comme les contenants de mélange, les couvercles, les tasses, les lames, les marmites amovibles, les grilles, les moules et les bases de mélangeur, etc.) qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte par cette garantie. Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant le ninjaaccessories.com.
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
3. Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un abus, une négligence lors de la manipulation, un manquement à l'entretien nécessaire (par exemple : le fait de ne pas laisser le bloc moteur à l'abri de renversements d'aliments et d'autres débris), ou un dommage dû à une mauvaise manipulation pendant le transport.
4. Les dommages indirects et accessoires.
5. Les défectuosités causées par des réparateurs non autorisés par SharkNinja. Ces défectuosités incluent les dommages causés lors du processus d'expédition, de modification ou de réparation du produit SharkNinja (ou de l'une de ses pièces) lorsque la réparation est effectuée par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
6. Les produits achetés, utilisés ou mis en fonction à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

Comment obtenir du service

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le ninjakitchen.com/support pour obtenir de l'information sur les soins et entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1-877-646-5288** pour de l'assistance sur les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits.

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 20,95 \$ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

Comment présenter une demande de service sous garantie

Veuillez noter que vous devez téléphoner au **1-877-646-5288** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour.

De quelle manière les lois d'État s'appliquent-elles?

Cette garantie vous accorde des droits spécifiques légaux et vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'une province ou d'un État à l'autre. Certains États américains ou certaines provinces canadiennes n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects, ce qui fait que cette disposition peut ne pas s'appliquer à votre cas.

NINJA Foodi

**FREIDORA A VAPOR Y OLLA DE PRESIÓN
SMART XL CON TAPA SMARTLID™
OL701 | Guía del propietario**



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEE DETENIDAMENTE ANTES DE USAR • ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

	Lee y revisa las instrucciones para conocer el funcionamiento y el uso del producto.
	Indica la presencia de un peligro que podría causar lesiones, la muerte o daños materiales considerables si se ignora la advertencia incluida con este símbolo.
	Evita el contacto con la superficie caliente. Siempre utiliza protección para las manos a fin de evitar quemaduras.
	Únicamente para uso doméstico y en interiores.

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones, incendios, descargas eléctricas o daños a la propiedad, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias numeradas y las instrucciones posteriores. No utilices el electrodoméstico para otro uso que no sea el previsto.

- 1 Para eliminar el riesgo de asfixia en niños pequeños, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desempacar el producto.
- 2 Este electrodoméstico lo pueden utilizar personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o que carecen de experiencia o conocimientos si han recibido la supervisión o las instrucciones relacionadas con el uso del electrodoméstico de forma segura, y si comprenden los peligros asociados.
- 3 Mantén este electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños jueguen o utilicen el aparato. Es necesaria una supervisión minuciosa cuando se utiliza cerca de los niños.
- 4 Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. **NO** dejes que el cable cuelgue de mesas o encimeras, ni coloques el electrodoméstico sobre superficies calientes y quemadores eléctricos o de gas, o cerca de estos, o en un horno caliente.
- 5 **NO** uses el electrodoméstico sin haber instalado la olla de comidas completas.
- 6 Antes de colocar la olla removible de comidas completas en la base de cocción, usa un paño suave para asegurarte de que tanto la olla como la base de cocción estén limpias y secas.
- 7 Cuando la olla removible de comidas completas esté vacía, **NO** la calientes por más de 10 minutos. Hacerlo podría dañar la superficie de cocción.
- 8 **NO** utilices este electrodoméstico como freidora de inmersión.
- 9 **NO** cubras la válvula de alivio de presión.
- 10 **NO** saltees ni frías con aceite mientras cocines a presión.
- 11 Ten cuidado cuando selles y saltees carnes. Mantén las manos y el rostro alejados de la olla de comidas completas removible, especialmente cuando añadas nuevos ingredientes, ya que el aceite caliente podría salpicar.
- 12 Este electrodoméstico es solo para uso doméstico. **NO** utilices este electrodoméstico para nada que no sea su uso previsto. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones en movimiento. **NO** lo utilices al aire libre. El mal uso puede causar lesiones.
- 13 Diseñado solo para uso sobre encimera. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** coloques el electrodoméstico cerca del borde de una encimera durante el funcionamiento.
- 14 **NO** utilices el electrodoméstico si hay daños en el cable de alimentación o el enchufe. Inspecciona regularmente el electrodoméstico y el cable de alimentación. Si el electrodoméstico funciona mal o se ha dañado de alguna manera, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio al Cliente.
- 15 **SIEMPRE** asegúrate de que el electrodoméstico esté correctamente ensamblado antes de usarlo.
- 16 Antes de usar, **SIEMPRE** revisa que la válvula de alivio de presión no esté bloqueada u obstruida, y límpiala si es necesario. Los alimentos como puré de manzana, arándanos, cebada perlada, avena u otros cereales, guisantes partidos, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis pueden generar espuma y salpicar cuando se cocinan a presión, además de obstruir la válvula de alivio de presión. Estos y otros alimentos que se expanden (como verduras secas, frijoles, granos y arroz) no deben cocinarse en una olla a presión, excepto cuando se sigue una receta de Ninja® Foodi®.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEE DETENIDAMENTE ANTES DE USAR • ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones, incendios, descargas eléctricas o daños a la propiedad, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias numeradas y las instrucciones posteriores. No utilices el electrodoméstico para otro uso que no sea el previsto.

- 17** Cuando cocines alimentos a presión que se expandan (como verduras secas, frijoles, granos, arroz, etc.), **NO** llenes la olla hasta más de la mitad, o llénala según se indique en una receta de Ninja Foodi.
- 18** **NO** cubras la entrada superior de aire o la salida trasera de aire mientras esté puesta la tapa. El hacerlo evitará la cocción uniforme y puede dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.
- 19** Para prevenir el riesgo de explosión o lesiones, utiliza únicamente el anillo de silicona Foodi® SmartLid™. Asegúrate de que el anillo de silicona esté instalado y que la tapa esté bien cerrada antes de operar. Si el anillo de silicona está roto o dañado, reemplázalo antes de utilizarlo. **NO** lo utilices si está roto o dañado.
- 20** **NO** utilices accesorios no recomendados o que no sean vendidos por SharkNinja. **NO** coloques los accesorios en un horno de microondas, horno tostador, horno de convección u horno convencional, ni en una estufa de vitrocerámica, parrilla eléctrica, estufa de gas o parrilla al aire libre. El uso de accesorios adicionales no recomendados por SharkNinja puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 21** Cuando utilices este electrodoméstico, deja al menos 15,25 cm (6 in) de espacio por encima y en todos los lados para una circulación de aire adecuada.
- 22** **SIEMPRE** cumple con las cantidades máximas y mínimas de líquido, como se indica en las instrucciones y recetas.
- 23** Para evitar posibles daños ocasionados por vapor, coloca la unidad lejos de paredes y gabinetes durante su uso.
- 24** **NUNCA** uses la configuración SLOW COOK (cocción lenta) sin alimentos ni líquidos en la olla removible de comidas completas.
- 25** **NO** muevas el electrodoméstico cuando esté en uso. Solo mueve el artefacto con el control deslizante en la posición PRESSURE (presión) para evitar que la tapa se abra accidentalmente.
- 26** Evita el contacto de los alimentos con los elementos calefactores. **NO** sobrellenes o excedas el nivel MAX (máximo) de llenado de la olla de comidas completas y de la cesta o plancha Cook & Crisp™. El llenado excesivo puede causar lesiones personales o daños materiales, o afectar el uso seguro del electrodoméstico.
- 27** **NO** utilices este aparato para cocinar arroz instantáneo.
- 28** El voltaje de la toma de corriente puede variar y afectar el rendimiento y el calentamiento del producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza un termómetro para comprobar que los alimentos estén cocinados a las temperaturas recomendadas.
- 29** Si la unidad emitiera humo negro, desenchúfala de inmediato y espera a que no haya más humo antes de retirar la olla de cocción y la cesta o plancha Cook & Crisp™.
- 30** **NO** toques las superficies calientes. Las superficies del electrodoméstico están calientes durante el funcionamiento y después de usarlo. Para evitar quemaduras o lesiones personales, **SIEMPRE** utiliza almohadillas protectoras para objetos calientes o guantes de cocina aislados y usa los mangos disponibles.
- 31** Se debe tener mucho cuidado al mover un electrodoméstico que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes. El uso indebido, como mover la olla de cocción, puede ocasionar lesiones personales, como quemaduras graves. Antes de utilizar este electrodoméstico para cocinar a presión, asegúrate de que la tapa esté debidamente cerrada y trabada en la posición correcta. Los alimentos están bajo una presión extrema durante la cocción a presión. No seguir todas las instrucciones sobre el uso adecuado del producto puede ocasionar el contacto involuntario con los alimentos o líquidos que han sido presurizados, lo que provoca quemaduras graves.
- 32** Cuando la unidad se encuentra en funcionamiento, se libera vapor caliente a través de la salida de aire. Coloca la unidad de tal manera que el conducto de ventilación no esté dirigido hacia el cable de alimentación, tomas de corriente, gabinetes u otros electrodomésticos. Mantén las manos y el rostro a una distancia segura del conducto de ventilación.
- 33** **NO** alteres, desarmes ni quites la válvula de alivio de presión.
- 34** **NO** intentes abrir la tapa mientras cocines a presión o inmediatamente después; espera hasta que se haya liberado toda la presión interna mediante la válvula de alivio de presión y hasta que la unidad se haya enfriado un poco. Enseguida abre la tapa para evitar que la olla interna se vuelva a presurizar.
- 35** Cuando utilices la configuración SLOW COOK (cocción lenta), mantén **SIEMPRE** la tapa cerrada.
- 36** Si la tapa no se destraba para abrirse, entonces el aparato sigue bajo presión. Cualquier presión restante puede resultar peligrosa. Permite que la unidad libere naturalmente la presión, presiona el botón Pressure Release (alivio de presión) o gira la válvula de alivio de presión a la posición VENT (ventilar) para liberar el vapor. Ten cuidado y evita el contacto con el vapor liberado para evitar quemaduras o lesiones. Cuando se libera vapor y el electrodoméstico ya no está bajo presión, la interfaz de usuario mostrará "OPN Lid" (abrir tapa) para indicar que la tapa puede abrirse. Si el vapor no se libera cuando la válvula de alivio de presión se coloca en la posición vent (ventilar), desconecta la unidad de la toma de corriente de la pared y deja que el aparato libere la presión de manera natural.

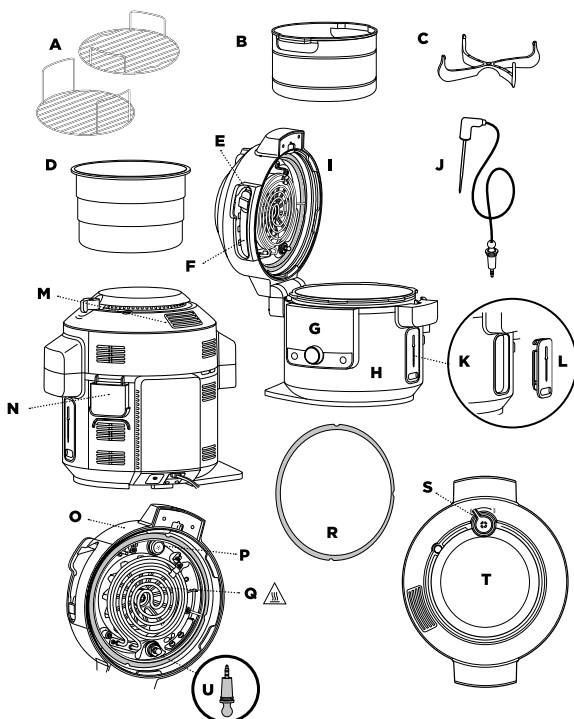
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEE DETENIDAMENTE ANTES DE USAR • ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

- 37 El vapor y los alimentos que se encuentran en la olla interna pueden ocasionar quemaduras graves. **SIEMPRE** mantén las manos, el rostro y otras partes del cuerpo alejados de la válvula de alivio de presión antes de la liberación de presión o durante esta, y al abrir la tapa después de cocinar.
- 38 La olla de comidas completas, la cesta o plancha Cook & Crisp™ y las rejillas dobles se calientan mucho durante el proceso de cocción. Evita el vapor y el aire calientes mientras retiras la olla de comidas completas y la cesta o plancha Cook & Crisp del electrodoméstico, y **SIEMPRE** colócalas sobre una superficie resistente al calor después de retirarlas. **NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de cocinar.
- 39 **SOLO** usa el mango que está al frente del aparato para levantar la tapa. **NO** levantes la tapa del área lateral, ya que se liberará vapor que puede quemar.
- 40 La olla para comidas completas removible puede estar pesada cuando está llena de ingredientes. Ten cuidado al levantar la olla de cocción de su base.
- 41 **NO** toques los accesorios, incluido el termómetro (no disponible en todos los modelos), durante la cocción o inmediatamente después de cocinar, ya que se calientan mucho durante el proceso de cocción. Para evitar quemaduras o lesiones, **SIEMPRE** ten cuidado cuando uses el producto. Usa utensilios de mango largo y almohadillas protectoras para manipular objetos calientes o guantes aislantes para el horno.
- 42 Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato.
- 43 Deja que el aparato se enfríe antes de limpiarlo, desarmarlo, poner o quitar piezas, y guardarlo.
- 44 Cuando no esté en uso y antes de limpiarlo, apaga el aparato y desenchúfalo de la toma de corriente para desconectarlo.
- 45 **NO** lo limpies con almohadillas abrasivas metálicas. Pueden despegarse pedazos de la almohadilla y tocar las piezas eléctricas, lo que genera el riesgo de descarga eléctrica.
- 46 Consulta la sección "Limpieza y mantenimiento" para obtener información sobre el mantenimiento regular del electrodoméstico.

PARTES Y ACCESORIOS

- A Rejillas dobles
- B Cesta Cook & Crisp™
- C Difusor desmontable
- D Olla de comidas completas de 8 cuartos de galón
- E Control deslizante SmartLid™
- F Mango de la tapa
- G Panel de control
- H Base de cocción
- I Tapa de la olla de cocción
- J Termómetro inteligente
- K Almacenamiento del termómetro
- L Compartimiento de almacenamiento del termómetro
- M Salida de aire
- N Colector de condensación
- O Tapa de la unidad
- P Tapón antibloqueo
- Q Elemento calefactor
- R Anillo de silicona
- S Válvula/conducto de alivio de presión y sello
- T Tapa de la olla de cocción
- U Conector del termómetro



ANTES DEL PRIMER USO

IMPORTANTE: Revisa todas las advertencias al comienzo de esta Guía del propietario antes de continuar.

- 1 Retira y descarta cualquier material de embalaje, etiquetas adhesivas y cinta adhesiva de la unidad.
- 2 Presta atención a las instrucciones de funcionamiento, advertencias y medidas de seguridad importantes para evitar cualquier lesión o daño a la propiedad.
- 3 Lava el anillo de silicona, la olla de comidas completas removible, la cesta Cook & Crisp™, las rejillas dobles y el colector de condensación en agua tibia con jabón, luego enjuaga y sécalos bien. **NUNCA** coloques la base de la olla de cocción en el lavavajillas.
- 4 El anillo de silicona es reversible y puede insertarse en cualquier dirección. Inserta el anillo de silicona alrededor del borde exterior del marco para el anillo, en la parte interior de la tapa. Asegúrate de que esté completamente insertado y que quede plano en el marco para el anillo.

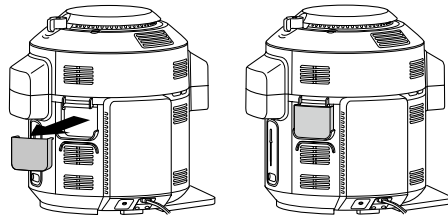


NOTA: Solo se puede utilizar un anillo de silicona específico para los modelos Foodi® SmartLid™ en este producto. No se pueden utilizar otros anillos de silicona de Foodi ni anillos de la competencia.

CÓMO RETIRAR E INSTALAR EL COLECTOR DE CONDENSACIÓN

Para instalar el colector de condensación, deslízalo sobre la ranura de la base de la olla. Deslízalo hacia afuera para quitarlo y lavarlo después de cada uso.

NOTA: Asegúrate de vaciar el agua excedente que se junta en el colector de condensación después de cocinar.



MONTAJE DE ACCESORIOS Y USO DE SMARTLID™

REJILLAS DOBLES

Rejilla superior
Dorar pollo, filete, pescados y mariscos, y más.



Rejilla inferior
Cocinar al vapor verduras y acompañamientos.



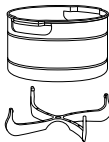
Montaje doble
Aumenta la capacidad para cocinar hasta 8 pechugas de pollo o filetes de salmón a la vez.



- 1 Coloca la rejilla inferior en la olla. Quedará apoyada sobre el borde inferior dentro de la olla. Agrega ingredientes a la rejilla inferior.
- 2 Para aumentar la capacidad de cocción, coloca la rejilla superior en la olla. Quedará apoyada sobre el borde superior dentro de la olla, por encima de la rejilla inferior. Agrega ingredientes a la rejilla superior.

CESTA COOK & CRISP™

- 1 Para quitar el difusor a fin de limpiarlo, quita las dos aletas del difusor de la ranura de la cesta y jala el difusor hacia abajo con firmeza.
- 2 Para montar la cesta Cook & Crisp™, coloca la cesta sobre el difusor y presiona hacia abajo con firmeza.

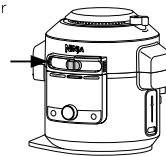


NOTA: El difusor ayuda con el flujo de aire y siempre debe instalarse en la cesta antes de su uso.

USO DEL CONTROL DESLIZANTE SMARTLID™

El control deslizante permite alternar entre modos de cocción y notifica a la tapa sobre la función que estás utilizando.

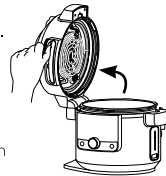
- Pressure (presión)
- SteamCrisp (freír al vapor)
- Air Fry/Stovetop (freír al aire/estufa)



CÓMO ABRIR Y CERRAR LA TAPA

Siempre utiliza el mango que se encuentra encima del control deslizante para abrir y cerrar la tapa.

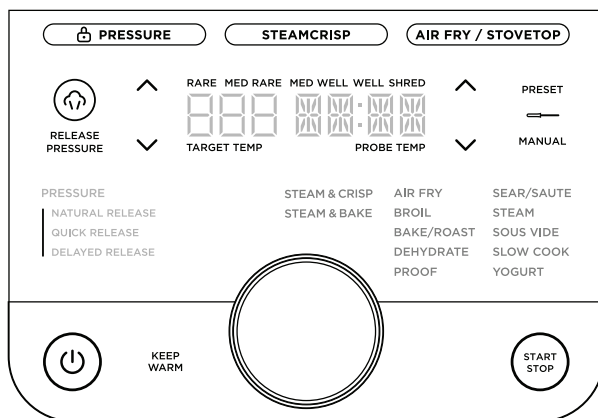
Puedes abrir y cerrar la tapa cuando el control deslizante esté en la posición STEAMCRISP (freír al vapor) y AIR FRY/STOVETOP (freír al aire/estufa). Cuando el control deslizante está en la posición PRESSURE (presión), no se puede abrir la tapa. Si no hay presión en la unidad, mueve el control deslizante a la posición STEAMCRISP (freír al vapor) o a la posición AIR FRY/STOVETOP (freír al aire/estufa) para abrir la tapa.



NOTA: La tapa no se desbloqueará hasta que la unidad esté completamente despresurizada. El control deslizante no se deslizará hacia la derecha hasta que la unidad esté completamente despresurizada. La unidad mostrará "OPN Lid" (abrir tapa) cuando esté despresurizada.

USO DEL PANEL DE CONTROL

IMPORTANTE: Revisa todas las advertencias al comienzo de esta Guía del propietario antes de continuar.



FUNCIONES DE COCCIÓN

PRESSURE (presión): Cocina los alimentos rápidamente y mantén su suavidad.

NOTA: Para obtener más información acerca de las tres formas de liberar automáticamente la presión, consulta la página 53.

STEAM & CRISP (freír al vapor): Prepara comidas completas con un solo toque, verduras y proteínas jugosas y crujientes, y panes artesanales.

STEAM & BAKE (hornear al vapor): Hornea pasteles más esponjosos y panes rápidos en menos tiempo y con menos grasa.

AIR FRY (freír al aire): Dale a tu comida un toque crujiente y crocante con un poco o nada de aceite.

BROIL (dorar): Utiliza el calor fuerte de arriba para caramelizar y dorar la parte superior de la comida.

BAKE/ROAST (hornear/asar): Utiliza la unidad como un horno para lograr carnes tiernas, hornear golosinas y más.

DEHYDRATE (deshidratador): Deshidrata carnes, frutas y verduras para obtener aperitivos saludables.

PROOF (leudar): Crea un ambiente para que la masa descanse y crezca.

SEAR/SAUTÉ (sellar/saltear): Utiliza la unidad como una estufa para dorar carnes, saltear verduras, hervir salsas a fuego lento y más.

STEAM (vapor): Cocina los alimentos delicados con suavidad y a altas temperaturas.

SOUS VIDE (al vacío): Esta función, del francés que significa "al vacío", cocina lentamente los alimentos dentro de una bolsa de plástico sellada en un baño de agua a temperaturas reguladas con precisión.

SLOW COOK (cocción lenta): Cocina los alimentos a una temperatura más baja durante más tiempo.

YOGURT (YOGUR): Pasteuriza y fermenta la leche para preparar cremoso yogur casero.

NOTA: Si la unidad funciona por menos de una hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva en minutos y segundos. Si la unidad funciona por más de una hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva solo en minutos. Esta función se apagará después de 12 horas.

KEEP WARM (mantener caliente): Cuando se utilizan las funciones STEAM (vapor), SLOW COOK (cocción lenta) y PRESSURE (presión), la unidad se configurará para mantener el calor al final del ciclo. Presiona el botón KEEP WARM (mantener caliente) después de que la función haya comenzado a desactivar esta transición automática.

BOTONES DE OPERACIÓN

CONTROL DESLIZANTE SMARTLID™: A medida que mueves el control deslizante, se iluminarán las funciones disponibles para cada modo de cocción.

DIAL: Una vez que hayas elegido un modo con el control deslizante, utiliza el dial para desplazarte por las funciones disponibles hasta que se resalte la función deseada.

FLECHAS DEL LADO IZQUIERDO: Usa las flechas hacia arriba y hacia abajo en el lado izquierdo de la pantalla para ajustar la temperatura de cocción en cualquier función o para ajustar el nivel de cocción interna al usar los botones PRESET (predeterminado) y Manual.

FLECHAS DEL LADO DERECHO: Usa las flechas hacia arriba y hacia abajo ubicadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción o el tipo de alimento cuando se usa PRESET (predeterminado).

PRESET (predeterminado): Cambia la pantalla para que puedas especificar el termómetro, el tipo de alimento y el grado de cocción interna según las temperaturas predeterminadas. El nivel de cocción predeterminado no está disponible para las funciones Dehydrate (Deshidratador), Sous Vide (Al vacío), Proof (Leudar), Steam (Al vapor), Slow Cook (Cocción lenta), Yogurt, (Yogur), Reheat (Recalentar), Steam Bake (Hornear con vapor) y Steam Bread (Pan al vapor).

MANUAL: Cambia la pantalla para que puedas ajustar manualmente la temperatura de cocción interna del termómetro. El nivel de cocción manual no está disponible para las funciones Dehydrate (Deshidratador), Sous Vide (Al vacío), Proof (Leudar), Steam (Al vapor), Slow Cook (Cocción lenta), Yogurt, Reheat (Recalentar), Steam Bake (Hornear con vapor) y Steam Bread (Pan al vapor).

Botón START/STOP (iniciar/detener): Presiona para comenzar la cocción. Oprimir el botón mientras la unidad está cocinando hará que la función de cocción actual se detenga.

⏻ (Encendido): El botón de encendido apaga la unidad y detiene todas las funciones de cocción.

USO DEL TERMÓMETRO INTELIGENTE DE NINJA® FOODI®

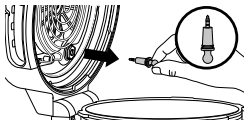
IMPORTANTE: Revisa todas las advertencias al comienzo de esta Guía del propietario antes de continuar.

IMPORTANTE: El termómetro y el cable Foodi Smart estarán calientes durante y después de la cocción. Ten cuidado al retirar el termómetro de los alimentos.

Antes de usar

Antes de conectar el termómetro, comprueba que el receptáculo de conexión esté libre de residuos y que el cable no tenga nudos.

- 1 Presiona la parte inferior del compartimiento de almacenamiento en el lado derecho de la unidad para extraerla de la unidad. Después, desenrolla el cable del compartimiento para extraer el termómetro.
- 2 Retira la tapa del conector dentro de la tapa en la parte inferior derecha y, luego, enchufa el termómetro en el conector. Presiona firmemente el termómetro hasta que encaje en su lugar y no pueda entrar más en el conector. Coloca la tapa en el compartimiento de almacenamiento y vuelve a colocarlo en el costado de la unidad. **NO** pierdas el tapón del termómetro, ya que la unidad no funcionará sin él.



- 3 Después de conectar el termómetro al receptáculo, activará e iluminará los botones **PRESET** (predeterminado) y **MANUAL** del termómetro si están disponibles para la función seleccionada. Seleccione la función de cocción y la temperatura deseadas.



NOTA: No es necesario especificar un tiempo de cocción, ya que la unidad apagará automáticamente el elemento calefactor y te avisará cuando la comida haya alcanzando el nivel de cocción establecido.

- 4 Si usas la función Preset (predeterminado), presiona **PRESET** (predeterminado), usa las flechas en el lado derecho de la pantalla para seleccionar el tipo de alimento y, luego, las flechas en el lado izquierdo de la pantalla para ajustar el nivel de cocción interna del alimento (desde poco cocido hasta bien cocido).

NOTA: Cuando cocines diferentes proteínas al mismo tiempo, o cuando cocines varias piezas de la misma proteína a diferentes niveles de cocción, consulta la página siguiente para obtener detalles adicionales sobre la programación. Consulta la siguiente página para obtener detalles sobre la programación.

Si utilizas la función Manual, presiona **MANUAL** y utiliza las temperaturas internas de cocción recomendadas a continuación para las funciones además de la cocción a presión.

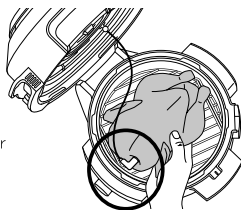
NOTA: En el modo de cocción a presión, solo puedes configurar "Well" (Bien cocido) y "Shred" (Desmenuzado) en el modo predeterminado.

- 5 Coloca en la unidad el accesorio requerido para la función de cocción y cierra la tapa.

	Medium Rare (término 1/4) (125 °F)
Fish (pescado)	Medium (medio) (130 °F)
	Medium Well (término 3/4) (135 °F)
	Well Done (bien cocido) (140 °F)
Pork (cerdo)	Medium (medio) (150 °F)
	Medium Well (término 3/4) (155 °F)
	Well Done (bien cocido) (160 °F)
Beef/Lamb (res/cordero)	Rare (poco cocido) (120 °F)
	Medium Rare (término 1/4) (125 °F)
	Medium (medio) (130 °F)
	Medium Well (término 3/4) (145 °F)
	Well Done (bien cocido) (150 °F)
Carne de res/cerdo	Shred (desmenuzar) (235 °F)
Chicken/Turkey (pollo/pavo)	Well Done (bien cocido) (165 °F)
	Shred (desmenuzar) (225 °F)

NOTA: Ajusta el nivel de cocción para BEEF (res). Los ajustes de grado de cocción para FISH (pescado) y PORK (cerdo) son más bajos que las recomendaciones normales, ya que la unidad tendrá una cocción residual de 10 a 15 °F adicionales.

- 6 Durante el precalentamiento de la unidad, inserta el termómetro horizontalmente en la parte más gruesa de la pieza de proteína. **Consulta la tabla de la página siguiente para conocer más instrucciones de colocación del termómetro.**
- 7 Coloca los alimentos con el termómetro insertado en la unidad sobre los accesorios, si es necesario, o la olla, cierra la tapa y presiona iniciar.
- 8 La unidad se detendrá automáticamente cuando se alcance casi la cocción deseada, ya que esto considera la cocción residual. Retira los alimentos de la unidad inmediatamente para evitar que se cocinen en exceso.



NOTA: Asegúrate de que el cable del termómetro no cuelgue fuera de la unidad o la tapa.

9 La pieza de proteína continuará con la cocción residual hasta el grado deseado, lo que tardará cerca de 3 a 5 minutos. Este es un paso importante, ya que la ausencia de reposo podría provocar que los resultados tengan un aspecto menos cocido. Los tiempos de cocción residual pueden variar según el tamaño, el corte y el tipo de proteína.

USO DEL TERMÓMETRO EN DIVERSAS SITUACIONES:

Cocción de dos o más piezas de proteínas del mismo tamaño con niveles de cocción diferentes:

- Ajusta la función Preset (predeterminado) al nivel de cocción más alto que se desea.
- Inserta el termómetro en la pieza de proteína que tendrá el grado de cocción más alto que desees.
- Coloca las proteínas dentro de la unidad e inicia el programa de cocción. Cuando se obtenga el grado de cocción más bajo que se desea en la pantalla, retira la pieza de proteína que no tiene el termómetro.

NOTA: Para revisar la temperatura interna de otras piezas de proteína, mantén presionado el botón MANUAL (manual) e inserta el termómetro dentro de cada pieza de carne.

- Sigue cocinando el resto de la pieza de proteína hasta alcanzar el siguiente nivel de cocción deseado.

Cocción de dos o más piezas de proteína de distinto tamaño:

- Inserta el termómetro en la pieza de proteína más pequeña y usa la función Preset (predeterminado) para seleccionar el grado de cocción.
- Cuando termine de cocerse esa pieza de proteína, retírala de la unidad.
- Usa guantes para horno para transferir el termómetro a la pieza de proteína más grande; luego, usa las flechas en el lado izquierdo de la pantalla para seleccionar su grado de cocción.

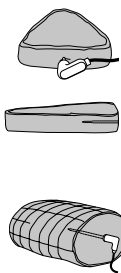
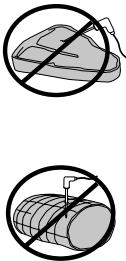
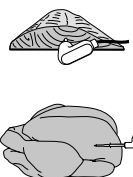
Cocción de dos o más piezas de proteína diferentes:

- Inserta el termómetro en la pieza de proteína que tendrá el grado de cocción más bajo que desees.
- Usa la función Manual para seleccionar la temperatura interna deseada.
- Cuando termine de cocerse esa pieza de proteína, retírala de la unidad.
- Usa guantes para horno para transferir el termómetro a la otra pieza de proteína; luego, usa la función Manual para seleccionar la temperatura interna deseada.

NOTA: El termómetro estará CALIENTE. Usa guantes para horno o tenazas para extraer el termómetro de la pieza de proteína.

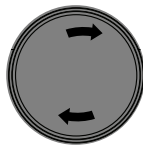
CÓMO INSERTAR EL TERMÓMETRO CORRECTAMENTE

NOTA: NO uses el termómetro con piezas de proteína congeladas ni con cortes de carne de menos de 1 pulgada de grosor.

TIPO DE ALIMENTO:	COLOCACIÓN	CORRECTA	INCORRECTA
Filetes Chuletas de cerdo Chuletas de cordero Pechugas de pollo Hamburguesas Filetes Filetes de pescado	• Inserta el termómetro horizontalmente en el centro de la parte más gruesa de la carne. • Comprueba que el termómetro esté cerca de (pero no en contacto con) el hueso, lejos de la grasa o los cartilagos. • Comprueba que la punta del termómetro esté insertada de modo recto hacia el centro de la carne, no inclinada hacia la parte superior o inferior. NOTA: La parte más gruesa del filete tal vez no sea el centro. Es importante que la punta del termómetro toque esta área para obtener los resultados deseados.		
Pollo entero	• Inserta el termómetro horizontalmente en la parte más gruesa de la pechuga, paralelo al hueso, pero sin tocarlo. • Comprueba que la punta llegue hasta el centro de la parte más gruesa de la pechuga y que no atraviese la pechuga hasta la cavidad.		

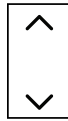
USO DE LA FREIDORA A VAPOR Y OLLA A PRESIÓN SMART XL NINJA® FOODI®

Para encender la unidad, conecta el cable de alimentación a una toma de corriente y, a continuación, presiona el botón .



NATURAL RELEASE
QUICK RELEASE
DELAYED RELEASE

+



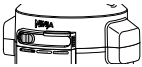
PRUEBA DE AGUA: INTRODUCCIÓN A LA COCCIÓN A PRESIÓN

Se recomienda que los usuarios nuevos realicen una prueba de agua para familiarizarse con la cocción a presión.

- 1 Coloca la olla en la base de cocción y agrega 3 tazas de agua a temperatura ambiente a la olla.



- 2 Cierra la tapa y mueve el control deslizante a la posición **PRESSURE** (presión).



- 3 Asegúrate de que la válvula de alivio de presión se encuentre en la posición **SEAL** (sellar).



SEAL (sellar)
para funciones de presión.



VENT (ventilar)
para todas las demás funciones y todas las demás posiciones del control deslizante.

- 4 Utiliza el dial para seleccionar **QUICK RELEASE** (liberación rápida). La unidad tomará de manera predeterminada el valor de alta presión (Hi). Utiliza la flecha hacia abajo de la derecha para ajustar el tiempo a 2 minutos. Presiona **START/STOP** (iniciar/detener) para comenzar.

- 5 Esta pantalla mostrará "PrE" y las barras de progreso para indicar que la unidad está generando presión. Cuando la unidad esté completamente presurizada, el temporizador comenzará la cuenta regresiva.

NOTA: La válvula no estará fija cuando se instale. Esto es normal.

- 6 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la válvula de la unidad se abrirá y liberará vapor. Tan pronto como la pantalla indique "OPN Lid" (abrir tapa), mueve el control deslizante hacia la derecha para desbloquear la tapa. Luego, abre la tapa.



NOTA: El tiempo requerido para presurizar variará en función de la cantidad y la temperatura de los ingredientes, así como del nivel de presión seleccionado.

LIBERACIÓN AUTOMÁTICA DE LA PRESIÓN

NATURAL: El calor se apagará, pero los alimentos al interior seguirán cocinándose. La unidad se despresurizará naturalmente a medida que la unidad se enfría una vez que el tiempo de cocción haya terminado.

RÁPIDA: La liberación rápida de presión se utiliza para alimentos o ingredientes más pequeños que son sensibles a la sobrecocción. **NO** uses la función de liberación rápida cuando cocines alimentos espumosos o con alto contenido de almidón. Para una liberación rápida de la presión, utiliza el dial para seleccionar esta opción antes de comenzar a cocinar a presión.

RETRASADA: La liberación retrasada es útil para recetas que requieren más tiempo a presión una vez que el tiempo de cocción haya terminado (por ejemplo, el arroz y los granos). Para retrasar la liberación de presión, utiliza el dial para seleccionar esta opción. La liberación retrasada se establecerá automáticamente en 10 minutos. Presiona el icono Release pressure (liberar presión) para cambiar el tiempo de liberación de presión retrasada. Si lo vuelves a presionar, te permitirá cambiar el tiempo y la presión. Cuando el tiempo de cocción haya terminado, la unidad liberará rápidamente la presión una vez que se haya completado el tiempo de retraso.

NOTA: La unidad cambiará al modo Keep Warm (mantener caliente) y el elemento calefactor se mantendrá encendido.

NOTA: Para cargas de alimentos más grandes que requieren más despresurización, puedes liberar la presión manualmente si mueves la válvula a la posición **VENT** (ventilar).

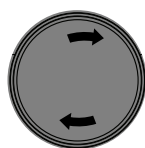


Si decides liberar la presión manualmente, mueve la válvula de alivio de presión de **SEAL** (sellar) a **VENT** (ventilar) o presiona el icono de **RELEASE PRESSURE** (liberar presión) durante 2 segundos.

PRESURIZACIÓN

Conforme aumente la presión en la unidad, la pantalla del panel de control mostrará "PrE" y las barras de progreso. El tiempo requerido para presurizar variará según la cantidad y la temperatura de los ingredientes, así como del líquido en la olla. Por seguridad, la tapa se bloqueará a medida que se presurice la unidad y se desbloqueará una vez que se libere la presión. Una vez que la unidad se haya presurizado por completo, comenzará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta regresiva.

Para encender la unidad, conecta el cable de alimentación a una toma de corriente y, a continuación, presiona el botón .



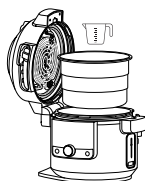
NATURAL RELEASE
QUICK RELEASE
DELAYED RELEASE

+



Pressure (presión)

- 1 Coloca los ingredientes y, al menos, 1 taza de líquido en la olla, así como cualquier accesorio requerido. **NO** llenes la olla por encima de la línea del nivel máximo de presión **PRESSURE MAX**.



NOTA: La unidad no se presurizará si no hay suficiente líquido.

- 2 Cierra la tapa. Luego gira la válvula de alivio de presión hacia la posición SEAL (sellar).

NOTA: Cuando cocines arroz, frijoles u otros alimentos que se expanden, **NO** llenes la olla a más de la mitad.

- 3 Mueve el control deslizante a **PRESSURE** (presión). La unidad se establecerá de manera predeterminada a **NATURAL RELEASE (liberación natural)**. Utiliza el dial para seleccionar **NATURAL RELEASE (liberación natural)**, **QUICK RELEASE (liberación rápida)** o **DELAYED RELEASE (liberación retrasada)**. Se mostrarán los ajustes de tiempo y nivel de presión predeterminados. Utiliza las flechas hacia arriba y hacia abajo ubicadas en el lado izquierdo de la pantalla para seleccionar Hi (alta) o LO (baja).

NOTA: La función Delayed Release (liberación retrasada) se establece automáticamente en 10 minutos. Si estás utilizando la función Delayed Release (liberación retrasada) y deseas ajustar el tiempo, presiona el botón **RELEASE PRESSURE (liberar presión)** para establecer el tiempo deseado.

- 4 Usa las flechas hacia arriba y hacia abajo ubicadas a la derecha de la pantalla a fin de ajustar el tiempo de cocción en incrementos de un minuto hasta 1 hora y, luego, en incrementos de 5 minutos para un tiempo de 1 a 4 horas.

NOTA: Si la unidad funciona por menos de una hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva en minutos y segundos. Si la unidad funciona por más de una hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva solo en minutos.

- 5 Presiona **START/STOP (iniciar/detener)** para comenzar la cocción. La unidad comenzará a generar presión. La pantalla mostrará "PrE" y una barra de progreso. El temporizador comenzará una cuenta regresiva cuando la unidad esté completamente presurizada.



NOTA: El tiempo requerido para presurizar varía según la presión seleccionada, las temperaturas actuales de la olla de comidas completas y la temperatura y cantidad de los ingredientes.

- 6 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la unidad liberará la presión de modo natural, rápido o retrasado según tu selección. Si decides liberar la presión manualmente, gira la válvula de alivio de presión a la posición VENT (ventilar).

NOTA: Para obtener más información acerca de las tres formas de liberar automáticamente la presión, consulta la página 53.

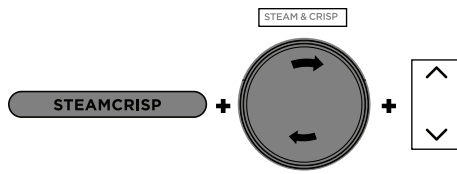
- 7 La unidad emitirá un sonido, cambiará automáticamente al modo Keep Warm (mantener caliente) y el temporizador iniciará un conteo progresivo.

NOTA: Una vez finalizada la cocción, puedes presionar el botón **KEEP WARM (mantener caliente)** para apagar el modo de funcionamiento Keep Warm (mantener caliente). O puedes presionar el botón **START/STOP (iniciar/detener)**.

- 8 Si usas la liberación rápida o retrasada, la unidad liberará presión y, luego, cambiará al modo de funcionamiento Keep Warm (mantener caliente). Si utilizas la liberación natural, la unidad cambiará al modo de funcionamiento Keep Warm (mantener caliente) después de que se complete la cocción. La unidad emitirá un sonido, cambiará automáticamente al modo de funcionamiento Keep Warm (mantener caliente) y el temporizador comenzará un conteo progresivo.
- 9 Cuando la unidad muestra "OPN Lid" (abrir tapa), significa que se despresurizó y puedes mover el control deslizante hacia la derecha para abrir la tapa.

USO DE LA FREIDORA A VAPOR Y OLLA A PRESIÓN SMART XL DE NINJA® FOODI® (CONT.)

Para encender la unidad, conecta el cable de alimentación a una toma de corriente y, a continuación, presiona el botón .



Steam & Crisp (freír a vapor)

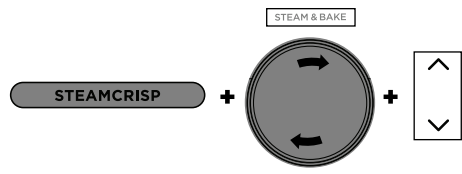
- 1 Introduce los ingredientes de acuerdo con la receta.
- 2 Mueve el control deslizante a **STEAMCRISP** (freír al vapor). La función predeterminada será **STEAM & CRISP (freír al vapor)** (ver arriba). Se mostrarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados. Utiliza las flechas hacia arriba y hacia abajo en el lado izquierdo de la pantalla para elegir una temperatura en incrementos de 5 grados entre 300 °F y 450 °F.
- 3 Usa las flechas hacia arriba y abajo ubicadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de un minuto hasta 1 hora.
- 4 Presiona el botón **START/STOP** (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- 5 En la pantalla se mostrarán el mensaje "PrE" (precalentamiento) y barras de progreso, lo que indica que la unidad está generando vapor. El tiempo requerido para generar vapor depende de la cantidad de ingredientes en la olla.



- 6 Cuando la unidad alcance el nivel de vapor adecuado, en la pantalla se mostrará la temperatura establecida y el temporizador comenzará una cuenta regresiva.
- 7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje "End" (Fin) durante 5 minutos. Si tus alimentos requieren más tiempo, utiliza la flecha hacia arriba ubicada en el lado derecho de la pantalla para agregar más tiempo. La unidad saltará al precalentamiento.

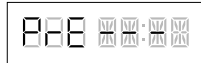
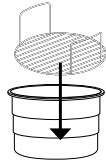


NOTA: La posición de la válvula de alivio de presión no importa cuando se utiliza esta función.



Steam & Bake (hornear al vapor)

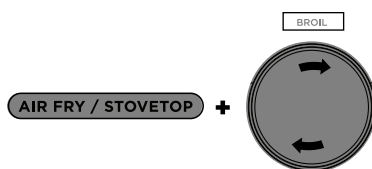
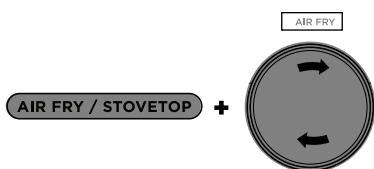
- 1 Coloca la bandeja multiuso en el bastidor, en la posición inferior. A continuación, coloca la rejilla con el accesorio en la olla.
- 2 Mueve el control deslizante a **STEAMCRISP** (freír al vapor), luego usa el dial para seleccionar **STEAM & BAKE** (hornear al vapor) (ver arriba). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas hacia arriba y hacia abajo en el lado izquierdo de la pantalla para elegir una temperatura en incrementos de 5 grados entre 225°F y 400°F.
- 3 Usa las flechas hacia arriba y hacia abajo ubicadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de un minuto hasta 1 hora y 15 minutos.
- 4 Presiona el botón **START/STOP** (iniciar/detener) para comenzar a cocinar.
- 5 En la pantalla se mostrará el mensaje "PrE" (precalentamiento) y barras de progreso lo que indica que la unidad está generando vapor. El tiempo requerido para generar vapor es de 20 minutos.



- 6 Cuando se haya completado el precalentamiento, en la pantalla se mostrará la temperatura establecida y el temporizador comenzará una cuenta regresiva.
- 7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje "End" (Fin) durante 5 minutos. Si tus alimentos requieren más tiempo, utiliza la flecha hacia arriba ubicada en el lado derecho de la pantalla para agregar más tiempo. La unidad saltará al precalentamiento.

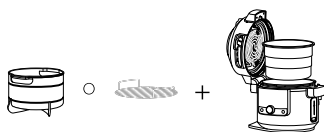


Para encender la unidad, conecta el cable de alimentación a una toma de corriente y, a continuación, presiona el botón .



Air Fry (freír al aire)

- 1 Coloca la cesta Cook & Crisp™ o la rejilla inferior en la olla. La cesta debe tener el difusor conectado.



- 2 Agrega los ingredientes a la cesta Cook & Crisp o a la rejilla inferior. Cierra la tapa.



- 3 Mueve el control deslizante a la posición **AIR FRY/STOVETOP (freír al aire/estufa)**, la unidad pasará de manera predeterminada a **AIR FRY (freír al aire)**. Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas hacia arriba y hacia abajo en el lado izquierdo de la pantalla para elegir una temperatura en incrementos de 5 grados entre 300 °F y 400°F.
- 4 Usa las flechas hacia arriba y hacia abajo ubicadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de un minuto hasta 1 hora.
- 5 Presiona **START/STOP (iniciar/detener)** para comenzar la cocción.

NOTA: Para obtener mejores resultados, se recomienda remover los ingredientes periódicamente durante la fritura al aire. Puedes abrir la tapa y levantar la cesta para agitar o mezclar los ingredientes y así obtener un tostado uniforme. Cuando hayas terminado, vuelve a colocar la cesta en la olla y cierra la tapa con firmeza. La cocción se reanudará automáticamente después de cerrar la tapa.

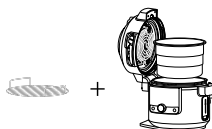


- 6 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la unidad emitirá un sonido y se iluminará "End" (fin) 3 veces en la pantalla.



Broil (dorar)

- 1 Coloca la rejilla superior en la olla o sigue las instrucciones de la receta.



- 2 Coloca los ingredientes en la rejilla y cierra la tapa.



- 3 Mueve el control deslizante a **AIR FRY/STOVETOP (freír al aire/estufa)** y, luego, usa el dial para seleccionar **BROIL (dorar)**.

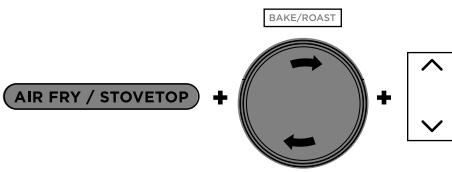
NOTA: Cuando se utiliza la función Broil (dorar), no hay ajustes de temperatura disponibles ni son necesarios.

- 4 Usa las flechas hacia arriba y hacia abajo ubicadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de un minuto hasta 30 minutos.
- 5 Presiona **START/STOP (iniciar/detener)** para comenzar la cocción.
- 6 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la unidad emitirá un sonido y se iluminará "End" (fin) 3 veces en la pantalla.



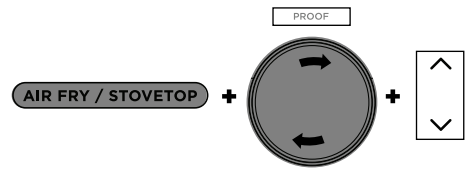
USO DE LA FREIDORA A VAPOR Y OLLA A PRESIÓN SMART XL DE NINJA® FOODI® (CONT.)

Para encender la unidad, conecta el cable de alimentación a una toma de corriente y, a continuación, presiona el botón .



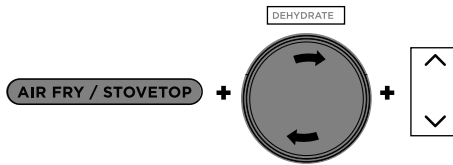
Bake/Roast (hornear/asar)

- 1 Coloca todos los accesorios necesarios y los ingredientes en la olla. Cierra la tapa.
- 2 Mueve el control deslizante al modo de funcionamiento AIR FRY/STOVETOP (freír al aire/estufa) y, luego, utiliza el dial para seleccionar BAKE/ROAST (hornear/asar). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas hacia arriba y hacia abajo en el lado izquierdo de la pantalla para elegir una temperatura en incrementos de 5 grados entre 250°F y 400°F.
- 3 Utiliza las flechas hacia arriba y hacia abajo ubicadas en el lado derecho de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas.
- 4 Presiona START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- 5 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje "End" (fin) tres veces.



Proof (leudar)

- 1 Coloca la masa en la olla o en la cesta para freír al aire y cierra la tapa.
- 2 Mueve el control deslizante al modo de funcionamiento AIR FRY/STOVETOP (freír al aire/estufa) y, luego, utiliza el dial para seleccionar PROOF (leudar). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas hacia arriba y hacia abajo en el lado izquierdo de la pantalla para elegir una temperatura en incrementos de 5 grados entre 75°F y 95°F.
- 3 Utiliza las flechas hacia arriba y hacia abajo ubicadas en el lado derecho de la pantalla para ajustar el tiempo de leudado en incrementos de 1 minuto entre 20 minutos y 2 horas.
- 4 Presiona el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- 5 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje "End" (fin) 3 veces.



Dehydrate (Deshidratar)

- 1 Coloca la rejilla inferior en la olla y coloca ingredientes sobre la rejilla.
- 2 Coloca la rejilla superior en la olla, coloca ingredientes sobre la rejilla y cierra la tapa.

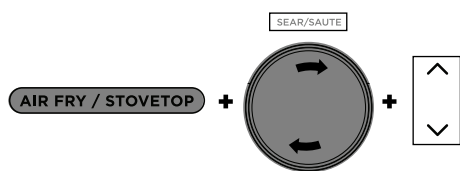
NOTA: Para 5 niveles de capacidad, utiliza el juego de bandejas para deshidratar (vendido por separado) directamente en la olla de comidas completas.

- 3 Mueve el control deslizante al modo de funcionamiento AIR FRY/STOVETOP (freír al aire/estufa) y utiliza el dial para seleccionar DEHYDRATE (deshidratar). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas hacia arriba y hacia abajo en el lado izquierdo de la pantalla para elegir una temperatura en incrementos de 5 grados entre 80°F y 195°F.

- 4 Utiliza las flechas hacia abajo y hacia arriba ubicadas en el lado derecho de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas.
- 5 Presiona el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- 6 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la unidad emitirá un sonido y se iluminará "End" (fin) 3 veces en la pantalla.



Para encender la unidad, conecta el cable de alimentación a una toma de corriente y, a continuación, presiona el botón .



Sear/Sauté (sellar/saltear)

- 1 Agrega los ingredientes a la olla.
- 2 Mueve el control deslizante al modo de funcionamiento AIR FRY/STOVETOP (freír al aire/estufa) o abre la tapa y, luego, utiliza el dial para seleccionar SEAR/SAUTÉ (sellar/saltear). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas hacia arriba y hacia abajo ubicadas en el lado izquierdo de la pantalla para seleccionar "Lo1", "2", "3", "4" o "Hi5".

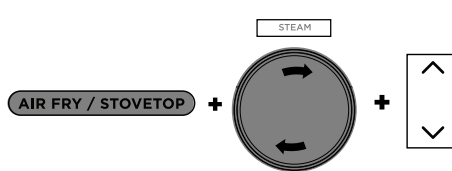
NOTA: Cuando se utiliza la función Sear/Sauté (sellar/saltear), no hay ajustes de tiempo disponibles.

- 3 Presiona el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- 4 Presiona el botón START/STOP (iniciar/detener) para apagar el modo de funcionamiento SEAR/SAUTÉ (sellar/saltear). Para cambiar a una función de cocción diferente, presiona el botón START/STOP (iniciar/detener) para finalizar la función de cocción y, luego, utiliza el control deslizante y el dial para seleccionar la función deseada.

NOTA: Puedes utilizar esta función con la tapa abierta o cerrada.

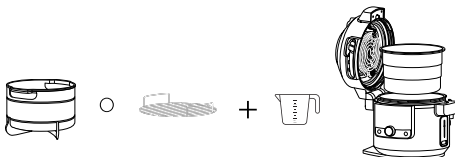
NOTA: SIEMPRE utiliza utensilios antiadherentes en la olla de comidas completas. **NO** utilices utensilios de metal, ya que rayarán el recubrimiento antiadherente de la olla.

NOTA: LA FUNCIÓN SEAR/SAUTÉ (sellar/saltear) se apagará automáticamente después de 1 hora en "4" y "Hi5", y después de 4 horas en "Lo1", "2" y "3".



Steam (vapor)

- 1 Agrega 1 taza de líquido (o la cantidad especificada en la receta) a la olla y, luego, coloca la rejilla inferior o la cesta Cook & Crisp™ con los ingredientes en la olla.



- 2 Mueve el deslizador a AIR FRY/STOVETOP (freír al aire/estufa) y, luego, utiliza el dial para seleccionar STEAM (vapor).

NOTA: Cuando se usa la función STEAM (VAPOR), no hay ajuste de temperatura.

- 3 Usa las flechas hacia arriba y hacia abajo ubicadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de un minuto hasta 30 minutos.
- 4 Presiona el botón START/STOP (Iniciar/detener) para iniciar la cocción.



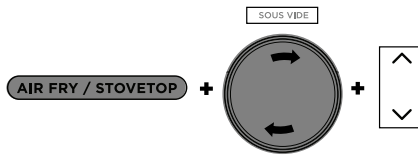
- 5 La unidad se precalentará para que el líquido hierva. La pantalla mostrará "PrE". La animación de precalentamiento se mostrará hasta que la unidad alcance la temperatura requerida y, luego, la pantalla mostrará la cuenta regresiva del temporizador.



- 6 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la unidad emitirá un sonido y se iluminará "End" (fin) 3 veces en la pantalla.

USO DE LA FREIDORA A VAPOR Y OLLA A PRESIÓN SMART XL DE NINJA® FOODI® (CONT.)

Para encender la unidad, conecta el cable de alimentación a una toma de corriente y, a continuación, presiona el botón .



Sous Vide (al vacío)

NOTA: Para obtener mejores resultados cuando utilices la función Sous Vide (al vacío), no uses antes la unidad y no uses agua tibia.

- 1 Instala la olla de comidas completas en la base de cocción. Agrega a la olla 12 tazas de agua a temperatura ambiente.
- 2 Cierra la tapa y mueve el control deslizante a la función AIR FRY/STOVETOP (freír al aire/estufa) y, luego, utiliza el dial para seleccionar SOUS VIDE (al vacío). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas hacia arriba y hacia abajo en el lado izquierdo de la pantalla para elegir una temperatura en incrementos de 5 grados entre 120°F y 190°F.
- 3 El tiempo de cocción se fijará a 3 horas de manera predeterminada. Utiliza las flechas hacia arriba y hacia abajo ubicadas en el lado derecho de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 15 minutos hasta 12 horas y en incrementos de 1 hora de 12 a 24 horas.
- 4 Presiona el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento.

NOTAS: El precalentamiento de la unidad puede tardar 10 minutos más. Durante este tiempo, condimenta hasta 3 lb de alimento y, luego, coloca cada porción en una bolsa resellable de plástico desechable.

Para tiempos de cocción de más de 4 horas con una temperatura superior a 160 °F, coloca cada porción en doble bolsa o envuélvelas en plástico antes de colocarlas en la bolsa resellable y desechable. Esto ayudará a proteger los alimentos durante un período prolongado de inmersión.

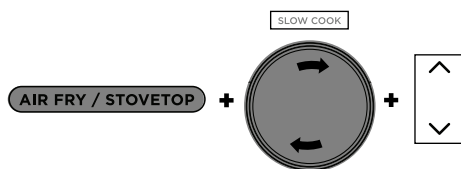
- 5 Una vez finalizado el precalentamiento, la unidad emitirá un sonido y "ADD FOOD" (añadir alimento) aparecerá en la pantalla. Abre la tapa y coloca las bolsas en el agua a través del método de desplazamiento del agua: Trabaja con una bolsa a la vez y deja un extremo de la bolsa sin cerrar; a medida que bajas lentamente la bolsa en el agua, la presión del agua expulsará el aire de la bolsa. Cuando solo el cierre de la bolsa esté por encima de la línea de agua, cierra la bolsa por completo y asegúrate de que no entre agua en su interior. Mantén el cierre de la bolsa justo por encima de la línea de agua.
- 6 Cierra la tapa.
- 7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la unidad emitirá un sonido y se iluminará "End" (fin) 3 veces en la pantalla.



NOTAS: Cuando recalientes los alimentos cocinados con la función Sous Vide (al vacío), vuelve a usar la función Sous Vide. Después de precalentar el agua, agrega los alimentos en bolsas resellables y cocina durante cerca de 15 a 20 minutos con la temperatura de cocción deseada.

El modo Sous Vide (al vacío) casi siempre es el primer paso en el proceso de cocción. Debe usarse un método de cocción por calor seco (p. ej., dorar, saltar, asar o freír al aire) para terminar de cocinar los alimentos.

Para encender la unidad, conecta el cable de alimentación a una toma de corriente y, a continuación, presiona el botón .

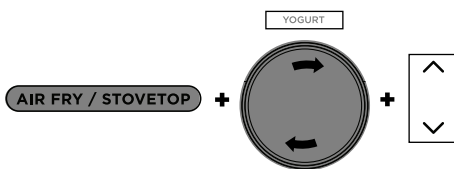


Slow Cook (cocción lenta)

- 1 Agrega los ingredientes a la olla. **NO** llenes el recipiente más allá de la línea MAX (máximo).
- 2 Mueve el control deslizante a la función AIR FRY/STOVETOP (freír al aire/estufa) y, luego, utiliza el dial para seleccionar SLOW COOK (cocción lenta). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas hacia arriba y hacia abajo ubicadas en el lado izquierdo de la pantalla para seleccionar "Hi" (alto), "Lo" (bajo) o "BUFFET" (bufet).
- 3 Usa las flechas hacia arriba y hacia abajo ubicadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 15 minutos hasta 12 horas.
- 4 Presiona el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- 5 Cuando la cuenta regresiva llegue a cero, la unidad emitirá un sonido, cambiará automáticamente al modo Keep Warm (mantener caliente) y comenzará un conteo progresivo.

NOTA: La configuración de tiempo SLOW COOK (Cocción lenta) BUFFET (Bufé) puede ajustarse entre 2 y 12 horas. La configuración de tiempo SLOW COOK (Cocción lenta) LO (Bajo) puede ajustarse entre 6 y 12 horas. El ajuste de tiempo SLOW COOK HI (cocción lenta alta) puede ajustarse entre 4 y 12 horas.

NOTA: Una vez finalizada la cocción, puedes presionar el botón KEEP WARM (mantener caliente) para apagar el modo de funcionamiento Keep Warm (mantener caliente).



Yogurt (yogur)

- 1 Agrega la cantidad deseada de leche a la olla.

NOTA: Si prefieres pasteurizar, enfriar y agregar cultivos activos sin utilizar la unidad, omite los pasos del 1 al 9. En lugar de eso, presiona TEMP (temperatura), selecciona "FER" (fermentar), presiona TIME (tiempo), selecciona el tiempo de incubación deseado y, luego, presiona START/STOP (iniciar/detener) para comenzar.

- 2 Cierra la tapa.
- 3 Mueve el deslizador a AIR FRY/STOVETOP (Freír al aire/estufa) y, a continuación, utiliza el dial para seleccionar YOGURT (Yogur). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas hacia arriba y hacia abajo ubicadas en el lado izquierdo de la pantalla para seleccionar "FER" (fermentar).
- 4 Utiliza las flechas hacia arriba y hacia abajo ubicadas en el lado derecho de la pantalla para ajustar el tiempo de incubación en incrementos de 30 minutos de 6 a 12 horas.

NOTA: Seleccionar un período más prolongado dará como resultado un yogur más agrio y con una consistencia más espesa. Utiliza 12 horas para lograr un yogur estilo griego.

- 5 Presiona el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la pasteurización.
- 6 La unidad mostrará "BOIL" (hervir) y las barras de progreso durante la pasteurización. Una vez que alcance la temperatura de pasteurización, la unidad emitirá un sonido y mostrará "COOL" (enfriar) en la pantalla.



- 7 Una vez que la leche se haya enfriado, la unidad mostrará "ADD" (agregar) y "STIR" (mezclar) sucesivamente y el tiempo de incubación.



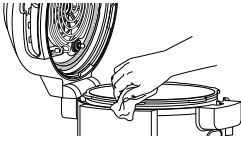
- 8 Abre la tapa y quita la nata de la leche.
- 9 Agrega cultivos de yogur a la leche y revuelve para mezclarlos. Cierra la tapa y presiona START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el proceso de incubación.
- 10 En la pantalla se mostrará "FER" (fermentar) y comenzará una cuenta regresiva. Una vez finalizado el tiempo de incubación, la unidad emitirá un sonido y se iluminará "End" (fin) 3 veces en la pantalla. La unidad emitirá un sonido cada minuto durante un máximo de 4 horas o hasta que se apague.



- 11 Refrigera el yogur hasta 12 horas antes de servirlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpeza: En lavavajillas y a mano



Debes limpiar la unidad a fondo después de cada uso.

- 1 Desconecta la unidad de la toma de corriente antes de limpiarla.
- 2 Para limpiar la base de la olla a presión y el panel de control, utiliza un paño húmedo.
- 3 La olla de comidas completas, el anillo de silicona, las rejillas dobles, la cesta Cook & Crisp™ y el difusor desmontable se pueden lavar en el lavavajillas.

NOTA: NUNCA coloques la base de cocción, el termómetro inteligente o la tapa del termómetro en el lavavajillas ni los sumerjas en agua ni en ningún otro líquido.

- 4 La válvula de alivio de presión y el tapón antibloqueo pueden lavarse con agua y jabón para vajillas.
- 5 Si hay residuos de comida pegados en la olla de comidas completas, en las rejillas o en la cesta Cook & Crisp™, llena la olla con agua y déjala remojar antes de limpiarla. **NO** uses esponjas con fibras. Si necesitas fregar, utiliza un limpiador no abrasivo o detergente líquido con una esponja o cepillo de nailon.
- 6 Deja secar al aire libre todas las partes después de cada uso.

Cómo retirar y volver a instalar el anillo de silicona



Para quitar con cuidado el anillo de silicona, jálalo hacia afuera, sección por sección, y retírelo del marco de metal. El anillo se puede instalar con cualquiera de los lados hacia arriba. Para volver a instalar, inserta con cuidado el anillo de silicona en el marco, sección por sección, asegurándote de que el marco de metal esté visible (ver la imagen anterior).

Después de usarlo, elimina cualquier resto de comida del anillo de silicona y del tapón antibloqueo.

Mantén el anillo de silicona limpio para evitar malos olores.

Lávalo con agua tibia jabonosa o en el lavavajillas para eliminar malos olores. No obstante, es normal que absorba el olor de ciertos alimentos ácidos. Se recomienda tener a la mano más de un anillo de silicona. Puedes comprar más anillos de silicona en ninjaaccessories.com.

NUNCA saques el anillo de silicona con fuerza excesiva, ya que podría deformar el anillo y el marco, y afectar la función de sellado a presión. Los anillos de silicona con grietas, cortes u otros daños deben reemplazarse de inmediato.

NOTA: El anillo de silicona debe reemplazarse por uno específico para el modelo Foodi® SmartLid™.

EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA Y LIMPIEZA DE LA TAPA

Recomendamos inspeccionar el interior de la tapa antes de cocinar con "funciones de cocción húmeda", entre las que se encuentra Slow Cook (cocción lenta), Steam (vapor), Sous Vide (al vacío), Sear/Sauté (sellar/saltear), Pressure (presión) y todas las funciones SteamCrisp (freír al vapor). Si ves residuos de alimentos o acumulación de aceite en el elemento calefactor o ventilador, te recomendamos limpiar la unidad con vapor (ver las instrucciones a continuación) y, luego, limpiar el interior de la tapa.

INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA CON VAPOR:

- 1 Llena la olla con 3 tazas de agua.



- 2 Mueve el control deslizante a la función AIR FRY/STOVETOP (freír al aire/estufa).



- 3 Selecciona STEAM (Vapor) y configura el tiempo en 30 minutos. Presiona el botón START/STOP (iniciar/detener).
- 4 Cuando el tiempo llegue a cero y la unidad se haya enfriado, utiliza un paño húmedo o una esponja para limpiar el interior de la tapa.
ADVERTENCIA: Cuando limpies el interior de la tapa, no toques el ventilador.
- 5 Repite los pasos 3 y 4 según sea necesario y realiza una limpieza ocasional según sea necesario.

NOTA: Si la unidad no está abierta después de que el ciclo ha finalizado, la unidad se mantendrá caliente de forma predeterminada y el elemento calefactor seguirá funcionando.

CONSEJOS ÚTILES

- 1 Para un dorado parejo, asegúrate de que los ingredientes estén colocados en una capa uniforme en la parte inferior de la olla de comidas completas, sin superponerlos. Si los ingredientes se superponen, asegúrate de removerlos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción establecido.
- 2 En el caso de ingredientes más pequeños que podrían pasar por las rejillas dobles, recomendamos envolverlos primero en papel encerado o en una bolsa de aluminio.
- 3 Utiliza el modo de funcionamiento Keep Warm (mantener caliente) para mantener calientes los alimentos de manera segura después de cocinar. Para evitar que los alimentos se sequen, recomendamos mantener la tapa cerrada y utilizar esta función justo antes de servir. Para recalentar los alimentos, utiliza la función Reheat (recalentar).
- 4 Cuando se utiliza una receta para los modelos Ninja® Foodi® de 6,5 cuartos de galón en esta unidad, tal vez se requiera un tiempo de cocción adicional o haya que sacudir una vez más la cesta Cook & Crisp™.
- 5 Las recetas de cocción a presión de 6,5 cuartos de galón, como las sopas, los estofados y los chiles, se pueden aumentar en hasta un 50 % en este modelo de Ninja® Foodi®.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descarga y operación involuntaria, apaga la unidad y desenchúfala antes de solucionar problemas.

¿Por qué mi unidad tarda tanto tiempo en generar presión? ¿Cuánto tiempo le tomará generarla?

- Los tiempos de cocción pueden variar según la temperatura seleccionada, la temperatura actual de la olla de comidas completas y la temperatura o la cantidad de ingredientes.
- Asegúrate de que el anillo de silicona esté completamente asentado y al ras de la tapa. Si está instalado correctamente, deberías ser capaz de jalar suavemente del anillo para girarlo.
- Cuando cocines a presión, verifica que la tapa esté completamente cerrada y que la válvula de alivio de presión esté en la posición SEAL (sellar).
- La unidad no se presurizará si no hay suficiente líquido.

¿Por qué la cuenta regresiva disminuye de manera tan lenta?

- Es posible que hayas programado horas en lugar de minutos. Cuando configures el tiempo, la pantalla mostrará HH:MM y el tiempo aumentará/disminuirá en incrementos de un minuto.

¿Cómo puedo saber si la unidad está presurizando?

- En la pantalla se mostrará la barra de progreso cargando la animación de generación para indicar que la unidad está generando presión.

El mensaje "PrE" y las luces móviles se muestran en la pantalla cuando se utiliza la función Pressure (presión) o Steam (vapor), o cualquier función SteamCrisp (freír al vapor).

- Cuando la unidad se usa en STEAM (vapor) o PRESSURE (presión), esto indica que la unidad está generando presión o que está precalentando. Cuando la unidad ha terminado de generar presión, el tiempo de cocción que configuraste comenzará la cuenta regresiva.

Sale mucho vapor de la unidad cuando utilizo la función Steam (vapor).

- Es normal que durante la cocción se libere vapor a través de la válvula de alivio de presión.

¿Por qué no puedo abrir la tapa después de la presurización?

- Como medida de seguridad, la tapa no se desbloqueará hasta que la unidad esté completamente despresurizada. Gira la válvula de alivio de presión hacia la posición VENT (ventilar) para liberar rápidamente el vapor presurizado. Una rápida ráfaga de vapor brotará de la válvula de alivio de presión. Cuando el vapor haya sido completamente liberado, la unidad estará lista para abrirse.

¿La válvula de alivio de presión debe estar suelta?

- Sí. La laxitud de la válvula de alivio de presión es intencional; esto permite una rápida y fácil transición entre las funciones SEAL (sellar) y VENT (ventilar), y ayuda a regular la presión mediante la liberación de pequeñas cantidades de vapor durante la cocción para garantizar excelentes resultados. Asegúrate de que apunte tanto como sea posible hacia la posición SEAL (sellar) cuando cocines a presión y tanto como sea posible hacia la posición VENT (ventilar) cuando realices una liberación rápida.

La unidad está silbando y no genera presión.

- Asegúrate de que la válvula de alivio de presión se encuentre en la posición SEAL (sellar). Si hiciste esto y aún escuchas un silbido fuerte, es posible que el anillo de silicona no esté completamente asentado en su lugar. Presiona el botón START/STOP (iniciar/detener) para detener la cocción, ventila con la función VENT (ventilar) según sea necesario y retira la tapa. Empuja el anillo de silicona y asegúrate de que esté completamente insertado y que quede plano en el marco del anillo. Una vez que esté instalado por completo, deberías ser capaz de tirar suavemente del anillo para girarlo.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONT.)



ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descarga y operación involuntaria, apaga la unidad y desenchúfala antes de solucionar problemas.

La unidad está haciendo una cuenta progresiva en vez de regresiva.

- El ciclo de cocción finalizó y la unidad está en el modo de funcionamiento Keep Warm (mantener caliente).

¿Cuánto tiempo tarda la unidad en despresurizarse?

- El tiempo necesario para liberar la presión depende de la cantidad de alimentos en la unidad y puede variar de una receta a otra. Si la unidad está demorando más de lo normal para despresurizarse, desenchufa la unidad y espera hasta que se libere toda la presión antes de abrir la tapa.

El mensaje de error "ADD POT" (colocar olla) aparece en pantalla.

- La olla de comidas completas no está en la base de cocción. La olla de comidas completas se necesita para utilizar todas las funciones.

El mensaje de error "SHUT LID" (cerrar tapa) aparece en pantalla.

- La tapa está abierta y es necesario cerrarla para que comience la función seleccionada.

El mensaje de error "ADD WATER" (agregar agua) aparece en la pantalla cuando se usa la función Steam (vapor) o Pressure (presión).

- El nivel de agua es demasiado bajo. Agrega más agua a la unidad para que la función continúe.

El mensaje de error "NO PRESSURE" (sin presión) aparece en la pantalla cuando se usa la función Pressure (presión).

- Agrega más líquido a la olla de comidas completas antes de reiniciar el ciclo de cocción a presión.
- Asegúrate de que la válvula de alivio de presión se encuentre en la posición SEAL (sellar).
- Asegúrate de que el anillo de silicona esté instalado correctamente.

Aparece el mensaje "ERR" (error).

- La unidad no está funcionando correctamente. Comunícate con Servicio al Cliente al 1-877-646-5288. Para que podamos ayudarte mejor, registra tu producto en línea en registeryourninja.com y ten el producto a mano cuando llames.

El mensaje de error "PLUG IN" (conectar) aparece en pantalla.

- Inserta la tapa del termómetro o el termómetro inteligente en el conector para comenzar a cocinar.

El mensaje de error "PROBE ERROR" (error de sonda) aparece en pantalla.

- La unidad ha alcanzado el tiempo máximo de la función seleccionada antes de que el termómetro detecte la temperatura establecida.

El mensaje de error "SLIDE" (deslizar) aparece en la pantalla.

- Mueve el control deslizante a la posición correspondiente con la función de cocción deseada.

El mensaje de error "LOCK LID" (bloquear tapa) aparece en pantalla.

- Mueve el control deslizante a la posición PRESSURE (presión) para bloquear la tapa.

PIEZAS DE REPUESTO

Para pedir repuestos y accesorios adicionales, visita ninjaaccessories.com o comunícate con el Servicio al Cliente al 1-877-646-5288. Te solicitamos que registres tu producto en línea en registeryourninja.com y que tengas el producto a mano cuando llames para poder ayudarte mejor.

Shark NINJA

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

La garantía limitada de 1 año se aplica a las compras realizadas a los vendedores minoristas autorizados de **SharkNinja Operating LLC**. La cobertura de garantía se aplica solo al propietario y al producto originales, y no puede transferirse.

SharkNinja garantiza que la unidad estará libre de defectos de materiales y de mano de obra durante un período de un (1) año desde la fecha de compra, siempre y cuando se use en condiciones domésticas normales y se efectúe su mantenimiento de acuerdo con los requisitos descritos en este manual del propietario, sujeto a las siguientes condiciones y exclusiones:

¿Qué cubre esta garantía?

1. La unidad original o las piezas no portátiles que se consideren defectuosas, a discreción exclusiva de SharkNinja, serán reparados o reemplazados hasta de un (1) año a partir de la fecha de compra original.
2. En el caso de que se entregue una unidad de reemplazo, la cobertura de la garantía termina seis (6) meses después de la fecha de recepción de la unidad de reemplazo o cuando termine el plazo restante de la garantía vigente, lo que sea posterior. SharkNinja se reserva el derecho a reemplazar la unidad con una de igual o mayor valor.

¿Qué no cubre esta garantía?

1. El desgaste normal de las piezas portátiles (como los recipientes de licuado, las tapas, los vasos, las cuchillas, las bases de la licuadora, las ollas extraíbles, los estantes, los sartenes, etc.), que requieren un mantenimiento regular o un reemplazo para garantizar el correcto funcionamiento de su unidad, no están cubiertos por esta etc.), que requieren un mantenimiento regular o un reemplazo para garantizar el correcto funcionamiento de su unidad, no están cubiertos por esta garantía. Las piezas de repuesto están disponibles para su compra en ninjaaccessories.com.
2. Cualquier unidad que haya sido alterada o usada con fines comerciales.
3. Daños causados por mal uso, abuso, manejo negligente, no realizar el mantenimiento requerido (por ejemplo, no mantener el hueco de la base del motor libre de derrames de alimentos y otros desechos), o daños debidos a un mal manejo en tránsito.
4. Daños emergentes o incidentales.
5. Defectos causados por personas que hacen reparaciones y no estén autorizadas por SharkNinja. Estos defectos incluyen daños causados en el proceso de envío, modificación o reparación del producto SharkNinja (o cualquiera de sus piezas) cuando la reparación es realizada por una persona que no está autorizada por SharkNinja.
6. Productos comprados, usados u operados fuera de Norteamérica.

Cómo solicitar el servicio técnico

Si su aparato no funciona de forma adecuada cuando se usa en condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, visite ninjakitchen.com/support para obtener instrucciones de cuidado y mantenimiento del producto que usted mismo pueda llevar a cabo. Nuestros especialistas de servicio al cliente también están a su disposición si llama al **1-877-646-5288** para asistirlo con todas las opciones de servicio de garantía y soporte del producto, incluida la posibilidad de mejorar su garantía a nuestras opciones de servicio de garantía VIP para categorías de productos exclusivos. Para que podamos asistirlo mejor, registre su producto en línea en registeryourninja.com y tenga el producto a la mano cuando llame.

SharkNinja cubrirá el costo de envío de la unidad por parte del cliente para ser reparada o reemplazada. Se cobrará una tarifa de 20,95 USD (sujeto a cambios) cuando SharkNinja envíe la unidad reparada o el reemplazo.

Cómo iniciar un reclamo de garantía

Debe llamar al **1-877-646-5288** para iniciar un reclamo de garantía. Necesitará el recibo como prueba de compra. Un especialista de servicio al cliente le proporcionará instrucciones para la devolución y el embalaje.

Cómo se aplica la ley estatal

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos que varían según el estado. Algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de los daños incidentales o emergentes, por lo que lo anterior puede no aplicarse en su caso.

NOTES

[illegible]

[illegible]