

NINJA®

FD400
Series • Série • Serie

OWNER'S GUIDE
GUIDE DE L'UTILISATEUR
MANUAL DEL PROPIETARIO

FOODI® DELUXE
TENDERCRISP™
PRESSURE COOKER

AUTOUISEUR
FOODI® DE LUXE
TENDERCRISP™

OLLA DE PRESIÓN
FOODI® DE LUJO
TENDERCRISP™




ninjakitchen.com

THANK YOU
for purchasing the Ninja® Foodi® Deluxe TenderCrisp™ Pressure Cooker



REGISTER YOUR PURCHASE

 registeryourninja.com

 Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz

Watts: 1760W

TIP: You can find the model and serial numbers on the QR code label on the back of the unit by the power cord.

CONTENTS

Important Safeguards 2

Parts & Accessories 6

Using the Control Panel 8

Cooking Functions 8

Operating Buttons 8

Before First Use 9

Installing the Condensation Collector 9

Removing & Reinstalling the Anti-Clog Cap. 9

Using Your Foodi® Deluxe TenderCrisp™ Pressure Cooker. . 10

Swap the Top 10

Using the Crisping Lid 10

Using the Cooking Functions with the Crisping Lid 10

 Air Crisp 10

 Broil. 11

 Bake/Roast 12

 Dehydrate 13

Installing & Removing the Pressure Lid 14

Water Test: Get Started Pressure Cooking 14

Natural Pressure Release vs. Quick Pressure Release. 15

Pressurizing 15

Using the Cooking Functions with the Pressure Lid. 16

 Pressure Cook 16

 Steam 17

 Slow Cook 18

 Yogurt 18

 Sear/Sauté. 19

 Sous Vide 20

Cleaning & Maintenance 21

Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing 21

Removing & Reinstalling the Silicone Ring 21

Troubleshooting Guide 22

Helpful Tips. 24

Replacement Parts 24

Warranty 25

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

⚠ WARNING

- 1 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involve
- 2 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
- 3 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 4 **DO NOT** place appliance on a stovetop or hot surfaces or near gas or electric burner or in a heated oven.
- 5 **DO NOT** use the appliance without the removable cooking pot installed.
- 6 When removable cooking pot is empty, **DO NOT** heat it for more than 10 minutes, as doing so may damage the cooking surface.
- 7 Children shall not play with the appliance.
- 8 **NEVER** use electrical outlet below counter.
- 9 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 10 **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- 11 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the pot provided or in a container recommended by SharkNinja placed in the provided pot.
- 12 Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 13 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 14 Before use, **ALWAYS** check pressure release valve and float valve for clogging or obstruction and clean them if necessary. Check to make sure the float valve on the pressure lid moves freely. 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.
- 15 **DO NOT** cover the air intake vent, air exhaust vent or electrical outlet while crisping lid is closed. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 16 To prevent risk of explosion and injury, use only SharkNinja silicone rings. Make certain silicone ring is installed and lid is properly closed before operating. **DO NOT** use if torn or damaged. Replace silicone ring before using.
- 17 Before placing removable cooking pot into the cooker base, ensure pot and cooker base are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- 18 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 19 Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.
- 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, electric 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 adequate space above and on all sides for air circulation.
- 22 **ALWAYS** follow the maximum and minimum quantities of liquid as stated in instructions and recipes.
- 23 **NEVER** use SLOW COOK setting without food and liquids in the removable cooking pot.
- 24 **DO NOT** use this appliance for deep frying.
- 25 **DO NOT** cover the pressure valves.
- 26 **DO NOT** sauté or fry with oil while pressure cooking.
- 27 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill or exceed the MAX fill level of the pot and the Cook & Crisp Basket or Plate. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.
- 28 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.
- 29 **DO NOT** use this unit to cook instant rice.
- 30 Electrical outlet voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 31 **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.
- 32 To avoid possible steam damage, place the unit away from walls and cabinets during use.
- 33 Should the unit emit black smoke, unplug immediately and wait for smoking to stop before removing the cooking pot and Cook & Crisp™ Basket or Plate.
- 34 **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.
- 35 Extreme caution must be used when the cooker contains hot food or hot liquids and/or if the cooker is under pressure. 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 assembled and locked into position before use. Food 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- 36** Caution should be used when searing meats and sautéing. Keep hands and face away from the removable cooking pot, especially when adding new ingredients, as hot oil may splatter.
- 37** When unit is in operation, hot steam is released through the air exhaust 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.
- 38** **DO NOT** tamper with, disassemble, or otherwise remove the float valve or pressure release assembly.
- 39** **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. Remove lid promptly to avoid re-pressurization of the inner pot.
- 40** **DO NOT** use Pressure Lid when Sear/Sauté function is selected.
- 41** If using SLOW COOK setting, **ALWAYS** keep the pressure lid closed and the pressure release valve in the VENT position. If the lid is closed and the pressure release valve is in the SEAL position, an audible alarm will sound. "VENT" error code will appear on LED display to signal the need to turn the pressure release valve to the VENT position.
- 42** When using the PRESSURE COOK setting, **ALWAYS** keep the pressure lid locked and the pressure release valve turned anticlockwise to the SEAL position.
- 43** If the lid will not turn to unlock, this indicates the appliance is still under pressure. **DO NOT** intentionally press down on float valve. Any pressure remaining can be hazardous. Let unit naturally release pressure or turn the Pressure Release Valve slowly to the VENT position to release steam. Take care to avoid contact with the releasing steam to avoid burns or injury. When steam is completely released the float valve will be in the lower position allowing the lid to be removed. 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.
- 44** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. **DO NOT** let cord hang over edge of tables or counters or touch hot surfaces.
- 45** 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 removing the pressure lid after cooking.
- 46** When removing the lid, **DO NOT** lift the lid straight up as this may not release the seal between the lid and pot, increasing the risk of food splashing.
- 47** **ALWAYS** tilt the lid so that it is between your body and the inner pot so that you can be shielded from steam and hot liquids.
- 48** The cooking pot, Cook & Crisp™ Basket or Plate, and reversible rack become extremely hot during the cooking process. Avoid hot steam and air while removing the cooking 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.
- 49** Removable cooking pot can be extremely heavy when full of ingredients. Care should be taken when lifting pot from cooker base.
- 50** Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- 51** Let the appliance cool for approximately 30 minutes before handling, cleaning, or storing.
- 52** To disconnect, turn any control to OFF, then unplug from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and for storage
- 53** **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 54** Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.



Indicates to 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.



Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



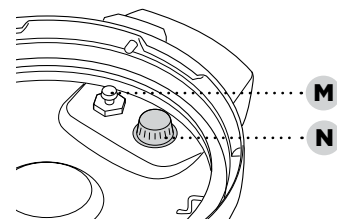
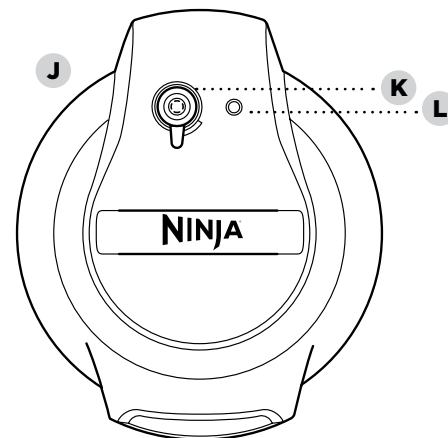
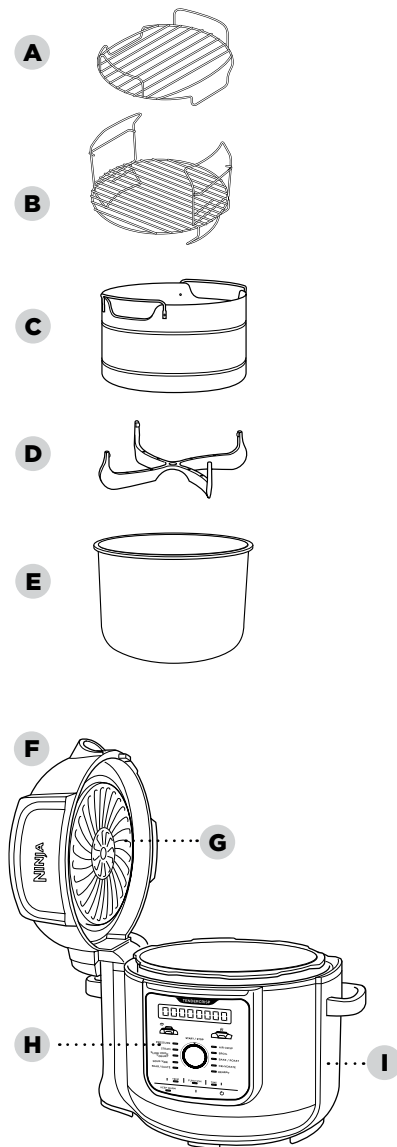
For indoor and household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

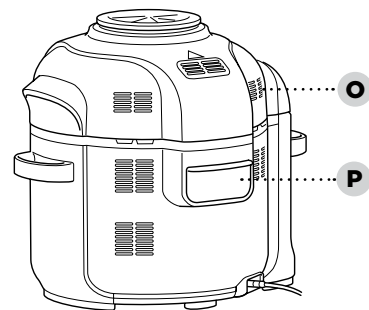
PARTS & ACCESSORIES

PARTS

- A** Deluxe Layer
- B** Deluxe Reversible Rack
- C** Cook & Crisp™ Basket
- D** Detachable Diffuser
- E** 8-Quart Removable Cooking Pot
- F** Crisping Lid
- G** Heat Shield
- H** Control Panel
- I** Cooker Base
- J** Pressure Lid
- K** Pressure Release Valve
- L** Float Valve
- M** Silicone Ring
- N** Anti-Clog Cap
- O** Air Outlet Vent
- P** Condensation Collector

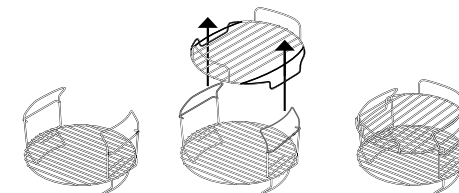


Underside of Pressure Lid



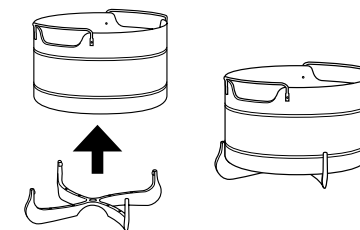
ACCESSORY ASSEMBLY INSTRUCTIONS

DELUXE REVERSIBLE RACK



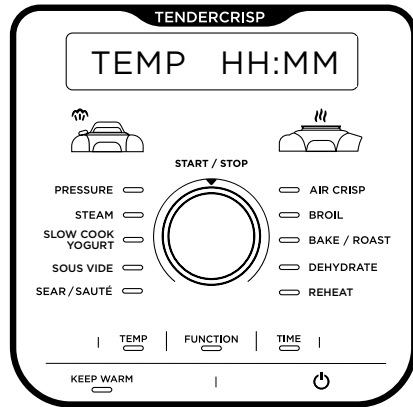
- 1** Place the reversible rack in the pot in the lower position.
- 2** Drop deluxe layer through reversible rack handles.

COOK & CRISP™ BASKET



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

USING THE CONTROL PANEL



NOTE: Control panel may differ per model.

COOKING FUNCTIONS

PRESSURE: Cook food quickly while maintaining tenderness.

STEAM: Gently cook delicate foods at a high temperature.

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

YOGURT: Pasteurize and ferment milk for creamy homemade yogurt.

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

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

AIR CRISP: Give foods crispiness and crunch with little to no oil.

BROIL: Use high temperature to caramelize and brown 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.

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.

REHEAT: Warm your leftovers, with crispy results.

KEEP WARM: After pressure cooking, steaming, or slow cooking, the unit will automatically switch to Keep Warm mode and start counting up. Keep Warm will stay on for 12 hours, or you may press KEEP WARM to turn it off. Keep Warm mode is not intended to warm food from a cold state but to keep it warm at a food-safe temperature.

OPERATING BUTTONS

FUNCTION: Press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to choose a cooking function.

TEMP: Press TEMP, then turn the START/STOP dial to adjust cooking temperature in increments of 5 degrees or to adjust the pressure level.

TIME: Press TIME, then turn the START/STOP dial to adjust the cook time.

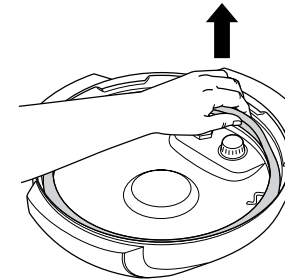
NOTE: To adjust settings while cooking, press TEMP or TIME, then turn the START/STOP dial to choose desired temperature or time.

START/STOP dial/button: Turn the dial to choose a cooking function, cook temperature, and cook time. Press the button 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.

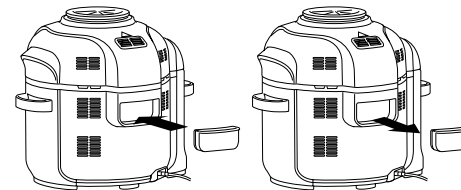
BEFORE FIRST USE

- 1 Remove and discard any packaging material, stickers, and tape from the unit.
- 2 Pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the pressure lid, silicone ring, removable cooking pot, Cook & Crisp™ Basket, deluxe reversible rack, and condensation collector in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. **NEVER** clean the cooker base in the dishwasher. Inspect the pressure lid to ensure there is no debris blocking the valves.
- 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.



INSTALLING THE CONDENSATION COLLECTOR

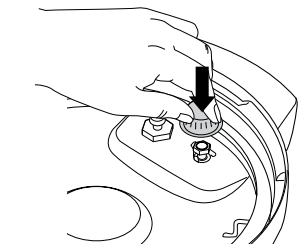
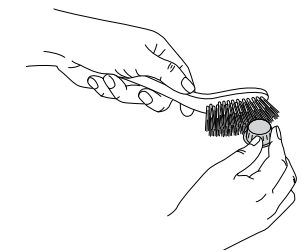
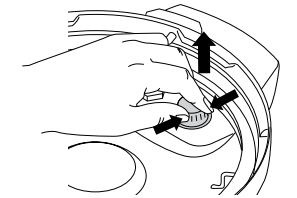
To install the condensation collector, slide it into the slot on the cooker base. Slide it out to remove it for hand-washing after each use.



REMOVING & REINSTALLING THE ANTI-CLOG CAP

Make sure the anti-clog cap is in the correct position before using the pressure lid. The anti-clog cap protects the inner valve of the pressure lid from clogging and protects users from potential food splatters. It should be cleaned after every use with a cleaning brush.

To remove it, hold the anti-clog cap between your thumb and bent index finger, then rotate your wrist clockwise. To reinstall, position it in place and press down.



NOTE: Prior to each use, make sure the silicone ring is well-seated in the silicone ring rack and the anti-clog cap is mounted properly on the pressure release valve.

USING YOUR FOODI® DELUXE TENDERCRISP™ PRESSURE COOKER

SWAP THE TOP

The two lids allow you to seamlessly transition between all your favorite cooking methods. Use the pressure lid to tenderize, then use the crisping lid to crisp up your food.

USING THE CRISPING LID

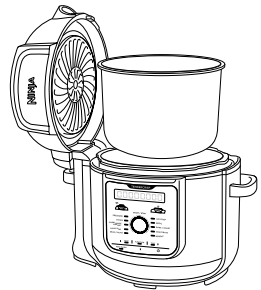
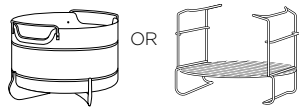
The crisping lid is attached to the unit and can be opened at any time to check on your food during the cooking process. When the lid is opened, the timer will pause, and the heating element will turn off. When the lid is closed, cooking will begin again and the timer will resume counting down.

USING THE COOKING FUNCTIONS WITH THE CRISPING LID

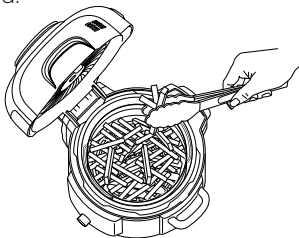
To turn on the unit, plug the power cord into a wall outlet, then press the .

Air Crisp

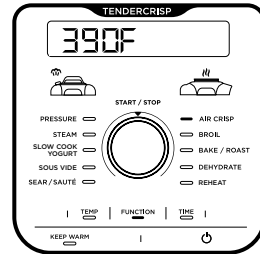
- 1 Place either the Cook & Crisp™ Basket or deluxe reversible rack in the pot. Basket should have diffuser attached.



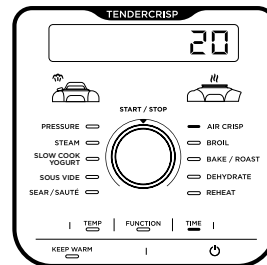
- 2 Add ingredients to the Cook & Crisp Basket or deluxe reversible rack. Close the lid.



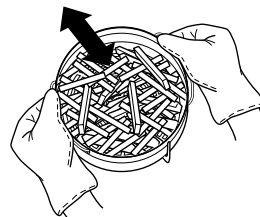
- 3 Press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to select AIR CRISP. The default temperature setting will display. Press TEMP, then turn the dial to choose a temperature between 300°F and 400°F.



- 4 Press TIME, then turn the START/STOP dial to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour. To preheat your unit, simply add an additional 5 minutes to the cook time. Press START/STOP to begin cooking.



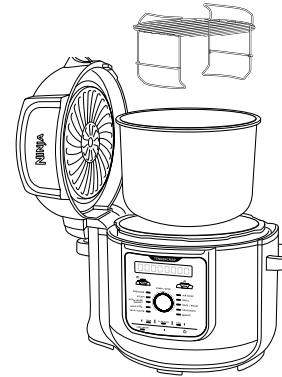
- 5 During cooking, you can open the lid and lift out the basket to shake or toss ingredients for even browning, if needed. When done, lower basket back into pot and close lid. Cooking will automatically resume after lid is closed.



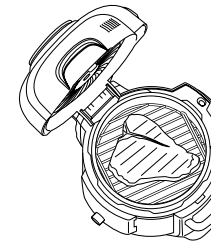
- 6 When cook time is complete, the unit will beep and display DONE.

Broil

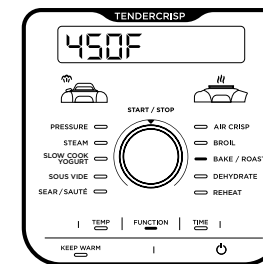
- 1 Place the deluxe reversible rack in the pot in the higher broil position or follow the directions in your recipe.



- 2 Place ingredients on the rack, then close the lid.

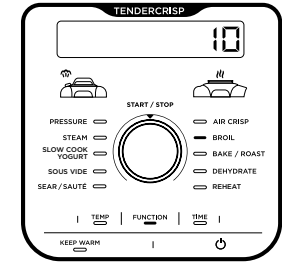


- 3 Press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to select BROIL.

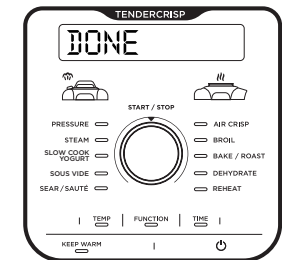


NOTE: There is no temperature adjustment available or necessary when using the Broil function.

- 4 Press TIME, then turn the dial to adjust the cook time in minute increments up to 30 minutes.



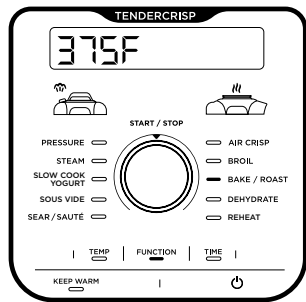
- 5 Press START/STOP to begin cooking.
- 6 When cook time is complete, the unit will beep and display DONE.



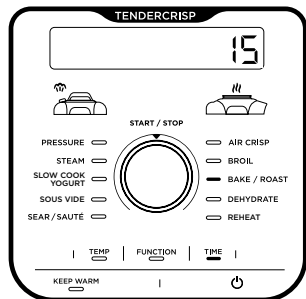
USING YOUR FOODI® DELUXE TENDERCRISP™ PRESSURE COOKER - CONT.

Bake/Roast

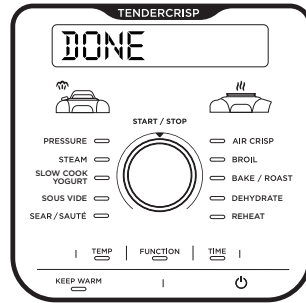
- 1 Add ingredients and any accessories to the pot. Close the lid.
- 2 Press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to select BAKE/ROAST. The default temperature setting will display. Press TEMP, then turn the dial to select a temperature between 250°F and 400°F.



- 3 Press TIME, then turn the START/STOP dial to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour and then 5-minute increments from 1 hour to 4 hours. Press START/STOP to begin cooking.

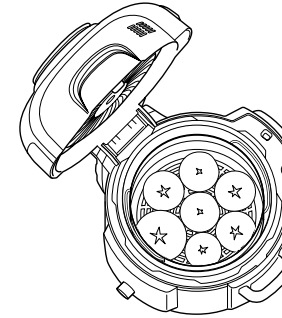


- 4 When cook time is complete, the unit will beep and display DONE.

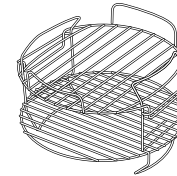


Dehydrate

- 1 Place the deluxe reversible rack in the pot in the lower position, then place a layer of ingredients on the rack.

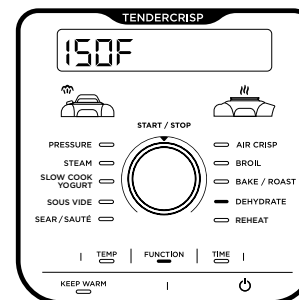


- 2 Holding the deluxe layer by its handles, place it down over the reversible rack in the position shown below. Then place a layer of ingredients on the deluxe layer and close the lid.

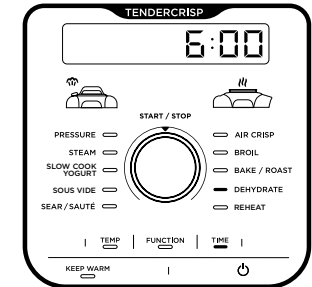


NOTE: For five levels of capacity, use the Dehydrator Stand (sold separately) directly in the cooking pot.

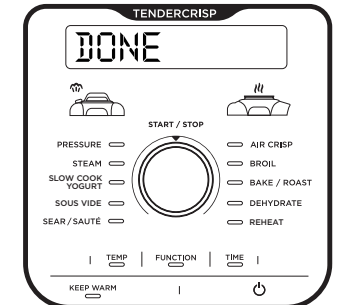
- 3 Press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to select DEHYDRATE. The default temperature setting will display. Press TEMP, then turn the dial to choose a temperature between 80°F and 195°F.



- 4 Press TIME, then turn the dial to adjust the cook time in 15-minute increments up to 12 hours.



- 5 Close the lid and press START/STOP to begin dehydrating.
- 6 When cook time is complete, the unit will beep and display DONE.



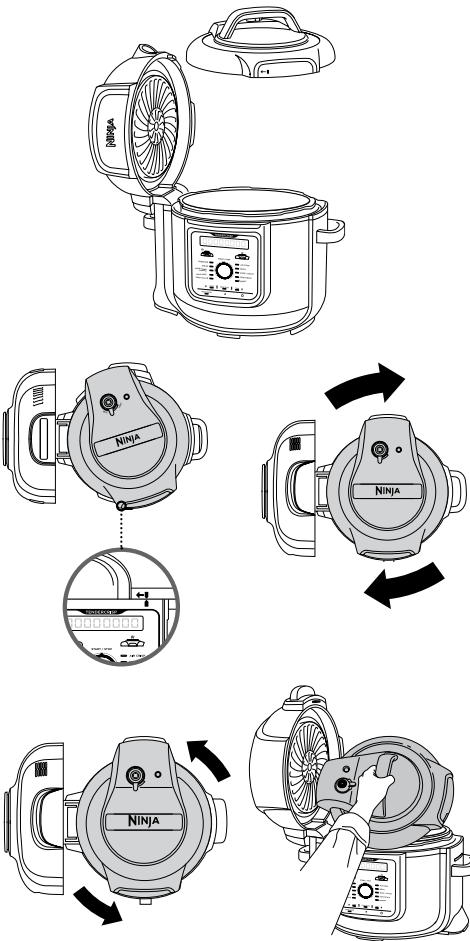
USING YOUR FOODI® DELUXE TENDERCRISP™ PRESSURE COOKER - CONT.

INSTALLING & REMOVING THE PRESSURE LID

Place the pressure lid on top of the unit with the on the lid and the on the base lined up evenly. Turn the lid clockwise until it locks in place.

To unlock the pressure lid, turn it counterclockwise. Lift the lid at an angle to prevent splatter. Do not lift the lid straight up.

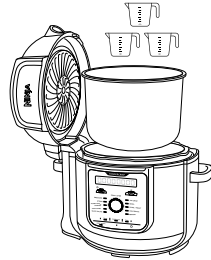
NOTE: The pressure lid will not unlock until the unit is completely depressurized.



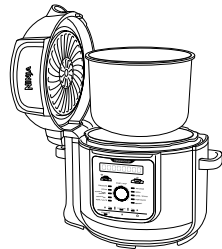
WATER TEST: GETTING STARTED PRESSURE COOKING

It is recommended that first-time users do the 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 Assemble the pressure lid by aligning the arrow on the front of the lid with the arrow on the front of the cooker base. Then turn the lid clockwise until it locks into place.

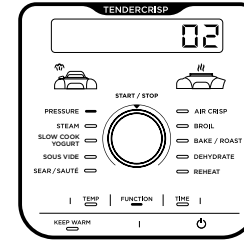


- 3 Make sure the pressure release valve is in the SEAL position.

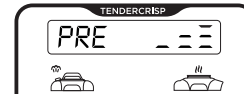


NOTE: Valve will be loose when fully installed.

- 4 Press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to select PRESSURE. The unit will default to high (HI) pressure and a time setting of 2 minutes. Press START/STOP to begin.

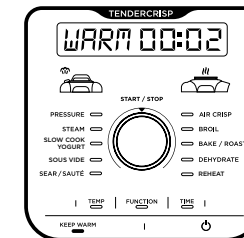


- 5 The display showing PRE and some steam release indicate pressure is building. When fully-pressurized, countdown will begin.



NOTE: Time to pressure varies and may take up to 15 minutes.

- 6 When the countdown is finished, the unit will beep and display DONE before automatically switching to KEEP WARM mode, and begin counting up.



- 7 Turn the pressure release valve to the VENT position to quick release the pressurized steam. There will be a burst of steam from the pressure release valve. When steam is completely released, float valve will drop and the lid can be opened.



NATURAL PRESSURE RELEASE VS. QUICK PRESSURE RELEASE

Natural Pressure Release: When pressure cooking is complete, steam will naturally release from the unit as it cools down. This can take upwards of 20 minutes, depending on the amount of ingredients in the pot. During this time, the unit will switch to Keep Warm mode. Press KEEP WARM if you would like to turn Keep Warm mode off. When natural pressure release is complete, the float valve will drop down.

Quick Pressure Release: Use **ONLY** if your recipe calls for it. After pressure cooking and the KEEP WARM light comes on, turn the pressure release valve to the VENT position to quickly release the steam. Steam release will be accompanied by an audible hiss.

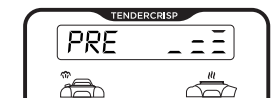
Some steam will remain in the unit after pressure release and will escape when the lid is opened. Lift and tilt it away from you, making sure no condensation drips into the cooker base.



NOTE: At any time during the natural release process, you can switch to quick release by turning the pressure release valve to the VENT position.

PRESSURIZING


As pressure builds in the unit, the control panel will display PRE. 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 not unlock until pressure is released. Once the unit has reached full pressure, the cooking cycle will begin and the timer will start counting down.



NOTE: It can take upwards of 20 minutes to build pressure.

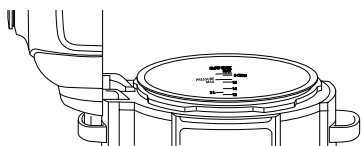
USING YOUR FOODI® DELUXE TENDERCRISP™ PRESSURE COOKER - CONT.

USING THE COOKING FUNCTIONS WITH THE PRESSURE LID

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

Pressure Cook

- 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.

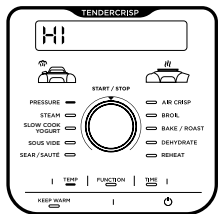


NOTE: When cooking rice, beans, or other ingredients that expand, **DO NOT** fill the pot more than halfway.

- 2 Install the pressure lid and turn the pressure release valve to the SEAL position.

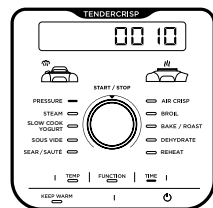


- 3 Press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to select PRESSURE. The default pressure level will display. Press TEMP, then turn the dial to select HI or LO.



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.

- 4 Press TIME, then turn the dial to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour, and then 5-minute increments from 1 hour to 4 hours.

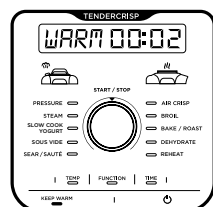


- 5 Press START/STOP to begin cooking. The unit will begin to build pressure, and PRE will be shown on the display. The unit will begin counting down when it is fully pressurized.



NOTE: Time to pressure varies and may take up to 15 minutes.

- 6 When cook time is complete, the unit will beep, automatically switch to Keep Warm mode, and begin counting up.



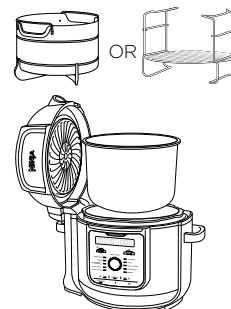
NOTE: After cooking is complete, you may press KEEP WARM to turn the Keep Warm mode off.

- 7 Let the unit naturally release pressure or, if the recipe instructs, turn the pressure release valve to the VENT position to quick release the steam.



Steam

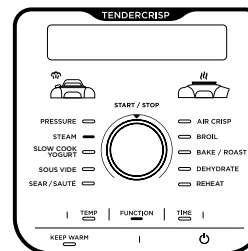
- 1 Add 1 cup of liquid (or recipe-specified amount) to the pot, then place the reversible rack or Cook & Crisp™ Basket with ingredients in the pot.



- 2 Install the pressure lid and turn the pressure release valve to the VENT position.



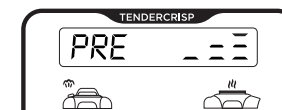
- 3 Press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to select STEAM.



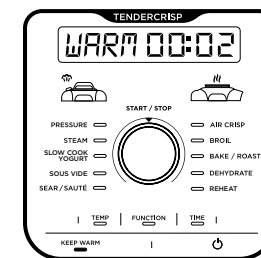
NOTE: There is no temperature adjustment when using the STEAM function.

- 4 Press TIME, then turn the dial to adjust the cook time in minute increments up to 30 minutes. 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 BOIL and the timer will begin counting down.



- 6 When cook time is complete, the unit will beep and automatically switch to Keep Warm mode and begin counting up. Ensure the float valve has dropped before opening the lid.



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

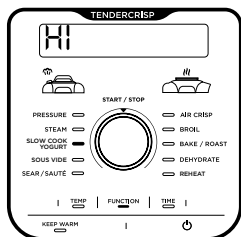
USING YOUR FOODI® DELUXE TENDERCRISP™ PRESSURE COOKER - CONT.

Slow Cook

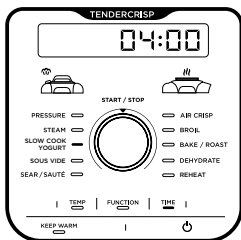
- 1 Add ingredients to the pot. **DO NOT** fill the pot past the MAX line.
- 2 Install the pressure lid and turn the pressure release valve to the VENT position.



- 3 Press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to select SLOW COOK. The default temperature setting will display. Press TEMP, then turn the dial to select HI or LO.



- 4 Press TIME, then turn the dial to adjust the cook time in 15-minute increments up to 12 hours.



- 5 Press START/STOP to begin cooking.

NOTE: The Slow Cook HIGH time setting may be adjusted between 4 and 12 hours; the Slow Cook LOW time setting may be adjusted between 6 and 12 hours.

- 6 When cook time is complete, the unit will beep, automatically switch to Keep Warm mode, and begin counting up.

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

Yogurt

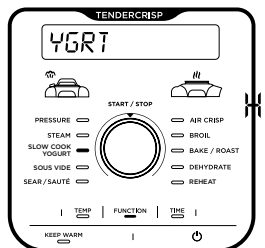
- 1 Add desired amount of milk to the pot.

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

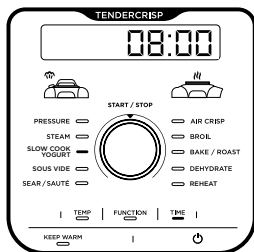
- 2 Install the pressure lid and turn the pressure release valve to the VENT position.



- 3 Press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to select YOGURT. The default temperature setting will display. Press TEMP, then turn the dial to select YGRT or FMNT.

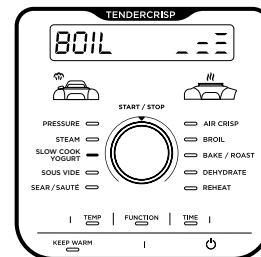


- 4 Press TIME, then turn the dial to adjust the incubation time in 30-minute increments between 8 and 12 hours.

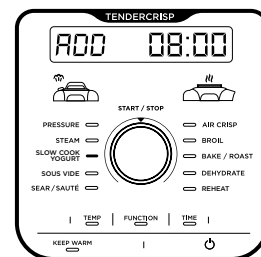


NOTE: Selecting a longer time will lead to tangier yogurt with a thicker consistency. Use 12 hours to achieve Greek-style yogurt.

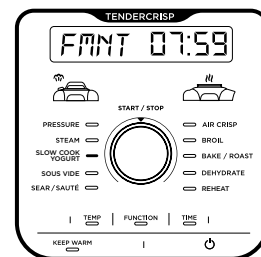
- 5 Press START/STOP to begin pasteurization.
- 6 Unit will display BOIL while pasteurizing. When pasteurization temperature is reached, the unit will beep and display COOL.



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



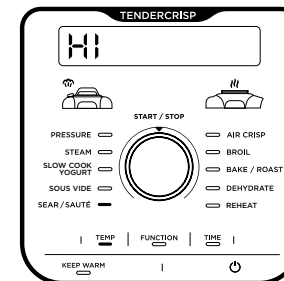
- 8 Remove the pressure lid and skim the top of the milk.
- 9 Add yogurt cultures to milk and stir to combine. Install the pressure lid and press START/STOP to begin incubation process.



- 10 The display will show FMNT and will begin counting down. When incubation time is complete, the unit will beep and display DONE. The unit will beep each minute for up to 4 hours or until powered off.
- 11 Chill yogurt up to 12 hours before serving.

Sear/Sauté

- 1 Add ingredients to the pot.
- 2 Press FUNCTION, then turn the dial to select SEAR/SAUTÉ. The default temperature setting will display. Press TEMP, then turn the dial to select LO, MD, HI, or HI.



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 FUNCTION, then turn the START/STOP dial to your desired cooking function.

NOTE: You can use this function with the crisping lid open or with the pressure lid with the pressure release valve in the VENT position.

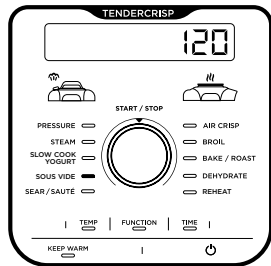
NOTE: ALWAYS use nonstick utensils in the cooking pot. **DO NOT** use metal utensils, as they will scratch the nonstick coating on the pot.

USING YOUR FOODI® 11-IN-1 6.5-QT. PRO PRESSURE COOKER – CONT.

Sous Vide

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

- 1 Install the cooking pot in the cooker base. Add 12 cups of room-temperature water to the pot.
- 2 Press the SOUS VIDE button. The default temperature setting will display. Use the up and down TEMP arrows to set a temperature between 120°F and 190°F.



- 3 The cook time will default to 3 hours. Use the up and down TIME arrows to set the cook time in 15-minute increments up to 12 hours, and then 1-hour increments from 12 hours to 24 hours.
- 4 Install the pressure lid (see section titled Installing & Removing the Pressure Lid). Turn the pressure release valve to the VENT position.
- 5 Press the START/STOP button to begin preheating.

NOTES: It can take up to 10 minutes 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.

- 6 The unit will beep when preheat is complete and ADD FOOD will show on the display. Remove pressure 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.
- 7 Reinstall the pressure lid and ensure the pressure release valve is in the VENT position.
- 8 When cook time is complete, the unit will beep. Carefully remove bags from the water with silicone-tipped tongs.

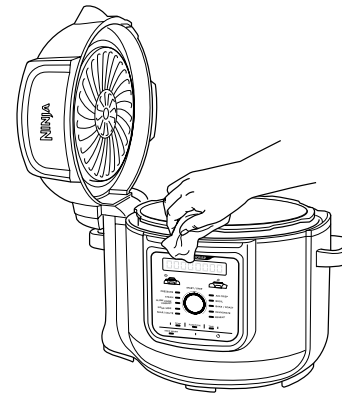
NOTES: If the food you have cooked is not going to be consumed immediately, plunge the bags into ice water to reduce temperature quickly, then keep food refrigerated.

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.

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 pressure lid, cooking pot, silicone ring, deluxe reversible rack, Cook & Crisp™ Basket, and detachable diffuser can be washed in the dishwasher.

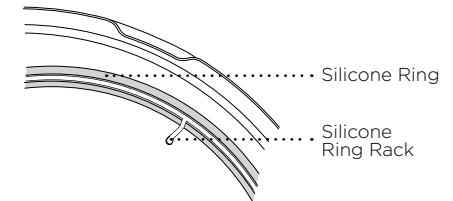
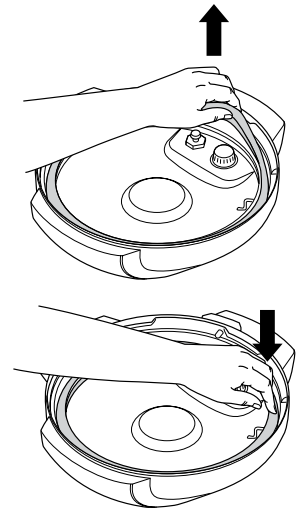
NOTE: NEVER put the cooker base in the dishwasher, or immerse it in water or any other liquid.

- 4 The pressure lid, including the pressure release valve and anti-clog cap, can be washed with water and dish soap.

NOTE: DO NOT take apart the pressure release valve or float valve assembly.

- 5 To clean the crisping lid, wipe it down with a wet cloth or paper towel after the heat shield cools.
- 6 If food residue is stuck on the cooking pot, deluxe reversible rack, 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.
- 7 Air-dry all parts after each use.

Removing & Reinstalling the Silicone Ring



To remove the silicone ring, pull it outward, section by section, from the silicone ring rack. The ring can be installed with either side facing up. To reinstall, press it down into the rack section by section.

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 ninjaaccessories.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.

TROUBLESHOOTING GUIDE

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 cooking pot, and temperature or quantity of the ingredients.
- Check to make sure your 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 pressure lid is fully locked, and the pressure release valve is in the SEAL position when pressure cooking.

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 PRE and 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.

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

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

- It's normal for steam to release through the pressure release valve during cooking. Leave the pressure release valve in the VENT position for Steam, Slow Cook, and Sear/Sauté.

Why can't I take the pressure lid off?

- As a safety feature, the pressure 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. Turn the pressure lid counterclockwise, then lift it up and away from you.

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 your silicone seal is not fully in place. Press START/STOP to stop cooking, VENT as necessary, and remove the pressure 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.

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. Always ensure the float valve has dropped before trying to remove the lid. If the unit is taking longer than normal to depressurize, unplug the unit and wait until the float valve drops before removing the lid.

“ADD POT” error message appears on display screen.

- Cooking pot is not inside the cooker base. Cooking pot is required for all functions.

“OTHR LID” error message appears on display screen.

- The incorrect lid is installed for your desired cooking function. Install the pressure lid to use the Pressure, Slow Cook, Yogurt, Steam, or Keep Warm functions.

“SHUT LID” error message appears on display screen.

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

“TURN LID” error message appears on display screen.

- The pressure lid is not fully installed. Turn the pressure clockwise until it clicks to use the Pressure, Slow Cook, Yogurt, Steam, and Keep Warm functions.

“OPEN VENT” error message appears on display screen.

- When set to Slow Cook or Sear/Sauté, and the unit senses pressure building up, this message indicates the pressure release valve is in the SEAL position.
- Turn the pressure release valve to the VENT position and leave it there for the remainder of the cooking function.
- If you do not turn the pressure release valve to the VENT position within 5 minutes, the program will cancel and the unit will shut off.

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

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

“ADD WATR” error message appears on display screen when using the Pressure function.

- Add more liquid to the cooking 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.

HELPFUL TIPS

- 1 For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the cooking 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 deluxe reversible rack, we recommend first wrapping them in a parchment paper or foil pouch.
- 3 When switching from pressure cooking to using the crisping lid, we recommend emptying the pot of any remaining liquid for best crisping results.
- 4 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 Air Crisp function.
- 5 When using a recipe for the Ninja Foodi 6.5-quart in this unit, some additional cooking time, or extra shake of the Cook & Crisp™ Basket may be required.
- 6 6.5-quart pressure recipes like soups, stews, and chilies can be scaled up by 50 percent in the Ninja® Foodi® Deluxe.

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit ninjaccessories.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.

Shark NINJA

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 (including removable pot, silicone ring, lids, racks, plates, etc.) that 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 ninjaccessories.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 main unit, pressure lid, and crisping lid 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. 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 \$19.95 (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.


MERCI

d'avoir acheté l'autocuiseur Ninja® Foodi® de luxe TenderCrisp™



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 registeryourninja.com

 Numérisez le code QR avec votre appareil mobile

CONSIGNEZ CES RENSEIGNEMENTS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conservez la facture)

Magasin où l'appareil
a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V, 60 Hz

Puissance : 1760 W

CONSEIL : Le numéro de modèle et le numéro de série apparaissent sur l'étiquette de code QR qui est située à l'arrière de l'appareil, à côté du cordon d'alimentation.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes	28
Pièces et accessoires	32
Utilisation du panneau de commande	34
Fonctions de cuisson	34
Boutons de commande	34
Avant la première utilisation	35
Installation du collecteur de condensation	35
Retrait et réinstallation du bouchon anti-colmatage	35
Utilisation de votre autocuiseur Foodi® de luxe TenderCrisp™	36
Changement du couvercle	36
Utilisation du couvercle de cuisson croustillante	36
Utilisation des fonctions de cuisson avec le couvercle de cuisson croustillante	36
Air Crisp (croustillant par convec.)	36
Broil (griller)	37
Bake/Roast (cuire au four/rôtir)	38
Dehydrate (déshydrater)	39
Installation et retrait du couvercle à pression	40
Test avec de l'eau : commencer avec la cuisson sous pression	40
Libération naturelle de la pression par rapport à libération rapide de la pression	42
Pressurisation	42
Utilisation des fonctions de cuisson avec le couvercle à pression	43
Pressure Cook (cuisson sous pression)	43
Steam (vapeur)	44
Slow Cook (mijoter)	45
Yogurt (Yogourt)	46
Sear/Sauté (saisir/faire sauter)	47
Sous Vide	48
Nettoyage et entretien	49
Nettoyage : Lave-vaisselle et lavage à la main	49
Retrait et réinstallation du joint en silicone	49
Guide de dépannage	50
Conseils utiles	52
Pièces de rechange	52
Garantie	53

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT

- 1 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances seulement si elles ont été supervisées ou instruites sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et si elles comprennent les dangers possibles.
- 2 Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants. **NE LAISSEZ PAS** les enfants se servir de l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 3 Afin de réduire les risques d'étouffements pour les jeunes enfants, veuillez éliminer tout le matériel d'emballage immédiatement après le déballeage.
- 4 **NE PLACEZ PAS** l'appareil sur des surfaces de cuisson ou des surfaces chaudes, à proximité d'un élément chaud de poêle au gaz ou de poêle électrique ou dans un four chaud.
- 5 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sans avoir placé la marmite de cuisson amovible à l'intérieur.
- 6 **NE CHAUFFEZ PAS** la marmite de cuisson amovible pendant plus de dix minutes si elle est vide, au risque d'endommager la surface de cuisson.
- 7 Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 8 **N'UTILISEZ JAMAIS** de prise électrique en dessous du comptoir.
- 9 **NE CONNECTEZ JAMAIS** cet appareil à un interrupteur à minuterie externe ni à un système séparé de commande à distance.
- 10 **N'UTILISEZ PAS** de rallonge électrique avec cet appareil. Le cordon d'alimentation de cet appareil est court de façon à empêcher qu'un enfant ne le saisisse et s'y emmêle ou qu'une personne trébuche sur celui-ci.
- 11 **Pour protéger contre les électrocutions, N'IMMERGEZ PAS** le cordon, les fiches, ni toute partie du boîtier de l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide. Utilisez uniquement la marmite incluse ou un contenant recommandé par SharkNinja placé dans la marmite incluse avec l'appareil.
- 12 Inspectez régulièrement l'appareil ainsi que le cordon d'alimentation. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé. Si l'appareil fonctionne mal ou a subi quelque dommage que ce soit, cessez immédiatement de l'utiliser, et appelez le service à la clientèle.
- 13 Veillez **TOUJOURS** à ce que l'appareil soit assemblé adéquatement avant de l'utiliser.
- 14 Avant d'utiliser cet appareil, vérifiez **TOUJOURS** qu'il n'y ait pas de colmatage ou une autre forme d'obstruction de la soupape de pression et de la soupape à flotteur, et nettoyez ces pièces si nécessaire. Vérifiez que la soupape à flotteur sur le couvercle à pression bouge librement. Certains aliments, tels que les sauces aux pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent, en cuisant sous pression, former de la mousse ou de l'écume, ou faire des éclaboussures, ce qui peut obturer la soupape de pression. Ces aliments et d'autres aliments dont la taille augmente pendant la cuisson (comme les légumes déshydratés, les haricots, les céréales et le riz) ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur, sauf lorsque vous suivez une recette Ninja Foodi.
- 15 **NE COUVREZ PAS** l'évent de prise d'air, l'évent de sortie d'air ou la prise électrique pendant que le couvercle de cuisson croustillante est fermé. Si vous couvrez l'un ou l'autre de ces événements, non seulement l'appareil ne pourra cuire, mais il risque aussi de subir des dommages ou de surchauffer.
- 16 Utilisez uniquement les anneaux en silicone SharkNinja pour éviter tout risque d'explosion et de blessure. Assurez-vous que l'anneau en silicone est installée et que le couvercle est bien fermé avant d'utiliser l'appareil. **NE LES UTILISEZ PAS** s'ils sont déchirés ou endommagés. Remplacez l'anneau en silicone avant d'utiliser.
- 17 Avant de placer la marmite de cuisson amovible dans la base de l'autocuiseur, veillez à ce que les deux pièces soient propres et sèches en les essuyant à l'aide d'un chiffon doux.

- 18 Cet appareil convient à un usage domestique seulement. **N'UTILISEZ** cet appareil qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu. **NE L'UTILISEZ PAS** dans des véhicules en déplacement ou à bord d'embarcations. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. La mauvaise utilisation de cet appareil peut causer une blessure.
- 19 Pour usage sur un plan de travail seulement. Assurez-vous que la surface est plane, propre et sèche. **NE DÉPLACEZ PAS** l'appareil en cours d'utilisation.
- 20 **N'UTILISEZ PAS** d'accessoires non recommandés ou vendus par SharkNinja. **NE METTEZ PAS** les accessoires dans un four à micro-ondes, un grille-pain four, un four à convection, un four conventionnel ou sur une plaque de cuisson en céramique, un élément chauffant à serpent électrique, une cuisinière au gaz ou un barbecue. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- 21 Lorsque vous utilisez l'appareil, un espace suffisant doit être disponible de chaque côté et au-dessus pour permettre une bonne circulation d'air.
- 22 **RESPECTEZ TOUJOURS** les quantités maximum et minimum de liquide, comme indiqué dans les directives et les recettes.
- 23 **N'UTILISEZ JAMAIS** le réglage SLOW COOK (mijoter) s'il n'y a pas d'aliments ou de liquides dans la marmite de cuisson amovible.
- 24 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour la friture.
- 25 **NE RECOUVREZ PAS** les soupapes de sûreté.
- 26 **NE FAITES PAS** sauter ou frire des aliments avec de l'huile pendant la cuisson sous pression.
- 27 Évitez que des aliments entrent en contact avec les éléments chauffants. **NE REMPLISSEZ PAS** trop ou ne dépassez pas le niveau MAX FILL (remplissage maximal) de la marmite et du panier Cook & Crisp ou de la plaque. Les remplir à l'excès peut occasionner des blessures corporelles ou des dommages matériels, ou nuire à l'utilisation sécuritaire de l'appareil.
- 28 Lors de la cuisson sous pression des aliments qui prennent de l'expansion (comme des légumes déshydratés, des haricots, des céréales, du riz, etc.) **NE REMPLISSEZ PAS** la marmite au-delà de la moitié du niveau maximal, ou assurez-vous de suivre les instructions d'une recette Ninja® Foodi®.
- 29 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour cuire du riz instantané.
- 30 La tension des prises électriques peut varier et ainsi nuire à la performance de votre produit. Afin de prévenir d'éventuelles maladies, utilisez un thermomètre pour vous assurer que vos aliments sont cuits à la température recommandée.
- 31 **NE PLACEZ PAS** l'appareil près du bord d'un plan de travail pendant son utilisation.
- 32 Pour éviter les dommages possibles causés par la vapeur, placez l'appareil à l'écart des murs et des armoires pendant qu'il est en marche.
- 33 Si l'appareil dégage une fumée noire, débranchez-le immédiatement et attendez que le dégagement de fumée cesse avant d'enlever la marmite de cuisson et le panier Cook & Crisp™.
- 34 **NE TOUCHEZ PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter les brûlures et autres blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats de protection ou des gants de cuisine isolés, et servez-vous des poignées et des boutons qui sont disponibles.
- 35 Faites preuve de la plus grande prudence lorsque l'autocuiseur contient des aliments ou des liquides chauds, ou lorsqu'il est sous pression. Une mauvaise utilisation, y compris le déplacement de l'autocuiseur, peut causer une blessure comme des brûlures graves. Avant d'utiliser cet appareil pour cuire sous pression, veillez à ce que le couvercle soit fixé adéquatement et bien verrouillé. Les aliments sont soumis à une pression extrême pendant la cuisson sous pression. Le non-respect de toutes les instructions concernant l'utilisation adéquate du produit peut entraîner un contact involontaire avec des aliments chauds ou des liquides qui ont été pressurisés, entraînant des brûlures graves.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

- 36** Faites preuve de prudence lorsque vous saisissez des viandes et faites sauter des aliments. Gardez les mains et le visage éloignés de la marmite de cuisson amovible, plus particulièrement lorsque vous ajoutez des ingrédients, car l'huile chaude peut produire des éclaboussures.
- 37** Lorsque l'appareil est en marche, de la vapeur chaude est libérée par l'évent de douille d'air. Placez l'appareil de façon à ce que la sortie d'air ne pointe pas directement sur le cordon d'alimentation, les prises électriques, les armoires ou d'autres appareils. Gardez mains et visage à une distance sécuritaire de l'évent.
- 38 N'ALTÉREZ, NE DÉSASSEMBLEZ OU NE RETIREZ PAS** la soupape à flotteur ni l'assemblage de la soupape de pression.
- 39 NE TENTEZ PAS** d'ouvrir le couvercle pendant ou après la cuisson sous pression avant que toute la pression contenue à l'intérieur de l'appareil ait été libérée par la soupape de pression et qu'il ait refroidi quelque peu. Retirez le couvercle rapidement pour éviter la repressurisation de la marmite interne.
- 40 N'UTILISEZ PAS** le couvercle à pression lorsque la fonction SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter) est sélectionnée.
- 41** Lorsque vous utilisez le réglage SLOW COOK (mijoter), assurez-vous que le couvercle à pression est **TOUJOURS** fermé et que la soupape de pression est en position VENT (décharger). Si le couvercle est fermé et que la soupape de pression est en position SEAL (sceller), une alarme sonore retentira. Un code d'erreur « VENT » (décharger) apparaîtra sur l'écran DEL pour signaler la nécessité de tourner la soupape de pression jusqu'à la position VENT (décharger).
- 42** Lorsque vous utilisez le réglage PRESSURE COOK (cuisson sous pression), gardez **TOUJOURS** le couvercle à pression verrouillé et tournez la soupape de pression dans le sens antihoraire jusqu'à la position SEAL (sceller).
- 43** Si le couvercle refuse de tourner pour se déverrouiller, cela indique que l'appareil est encore sous pression. **N'APPUYEZ PAS** intentionnellement sur la soupape à flotteur. Toute pression résiduelle peut être dangereuse. Laissez l'appareil libérer sa pression naturellement ou tournez doucement la soupape de pression jusqu'à la position VENT (décharger) pour libérer la vapeur. Prenez soin d'éviter le contact avec les yeux pour éviter les brûlures ou les blessures. Lorsque la vapeur sera complètement libérée, la soupape à flotteur se sera abaissée pour vous permettre d'ouvrir le couvercle. Si la vapeur ne s'écoule pas lorsque la soupape de pression est en position pour se décharger, débranchez l'unité du mur et laissez l'unité relâcher la pression naturellement.
- 44** Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants. **NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- 45** La vapeur et les aliments chauds à l'intérieur du pot interne peuvent entraîner des brûlures graves. **GARDEZ TOUJOURS** les mains, le visage et les autres parties du corps éloignés de la soupape de pression avant ou pendant la libération de la pression et lors du retrait du couvercle à pression après la cuisson.
- 46** Lorsque vous retirez le couvercle, **NE SOULEVEZ PAS** le couvercle verticalement, car cela pourrait ne pas libérer le scellage entre le couvercle et le pot, ce qui augmenterait le risque d'éclaboussures de nourriture.
- 47 INCLINEZ TOUJOURS** le couvercle de manière à ce qu'il soit entre votre corps et le pot interne afin que vous puissiez être protégé de la vapeur et des liquides chauds.
- 48** La marmite de cuisson, le panier Cook & Crisp™, la plaque et la clayette réversible deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Évitez la vapeur et l'air chauds lorsque vous retirez la marmite de cuisson et le panier Cook & Crisp™ de l'appareil et placez-les **TOUJOURS** sur une surface résistante à la chaleur. **NE TOUCHEZ PAS** aux accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- 49** La marmite de cuisson amovible peut être extrêmement lourde lorsqu'elle est remplie. Faites preuve de prudence lorsque vous soulevez la marmite de la base de l'autocuiseur.
- 50** Les enfants ne peuvent pas nettoyer ni entretenir l'appareil.
- 51** Laissez l'appareil refroidir environ 30 minutes avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger.
- 52** Pour débrancher l'appareil, mettez tous les boutons à OFF (arrêt), puis retirez la fiche d'alimentation de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'enlever ou d'installer des pièces et avant de l'entreposer.
- 53 NE NETTOYEZ PAS** à l'aide de tampons à récurer. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 54** Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour savoir comment faire l'entretien régulier de votre appareil.



Indique qu'il faut lire et vérifier les instructions afin de comprendre comment faire fonctionner et utiliser le produit.



Indique un risque potentiel de blessures, de mort ou de dommages matériels importants si l'avertissement signalé par ce symbole est ignoré.



Prenez soin d'éviter de toucher toute surface chaude. Protégez-vous toujours les mains pour éviter de vous brûler.

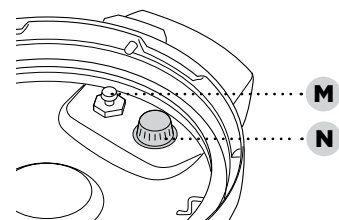
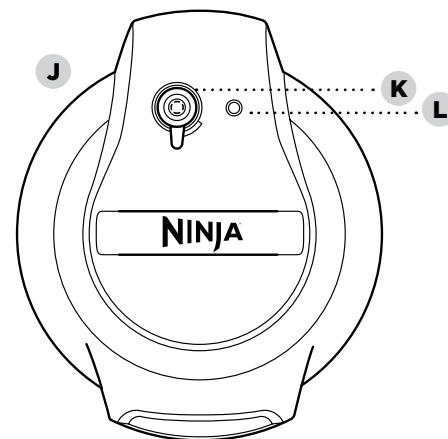
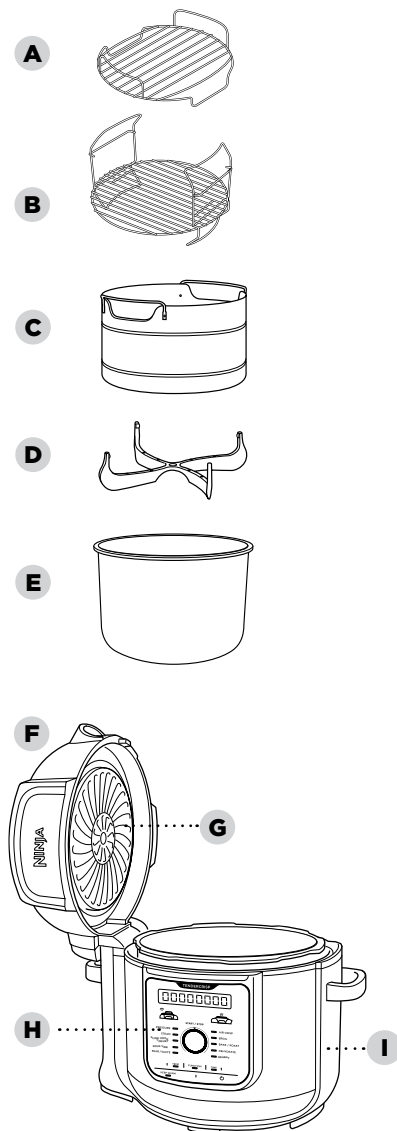


Pour usage intérieur et domestique seulement.

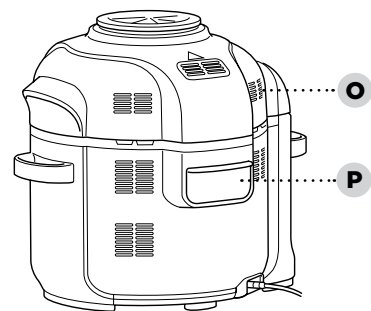
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES

- A** Couche de luxe
- B** Clayette réversible de luxe
- C** Cook & Crisp™ Panier
- D** Diffuseur détachable
- E** Marmite de cuisson amovible de 8 L (8 pte)
- F** Couvercle de cuisson croustillante
- G** Écran thermique
- H** Panneau de commande
- I** Base de l'autocuiseur
- J** Couvercle à pression
- K** Soupape de pression
- L** Soupape à flotteur
- M** Joint en silicone
- N** Bouchon anti-colmatage
- O** Évent de sortie d'air
- P** Collecteur de condensation

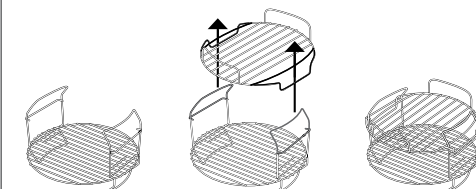


Dessous de couvercle à pression



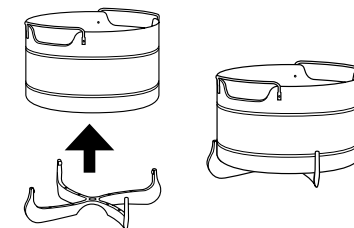
INSTRUCTIONS DE MONTAGE DES ACCESSOIRES

CLAYETTE RÉVERSIBLE DE LUXE

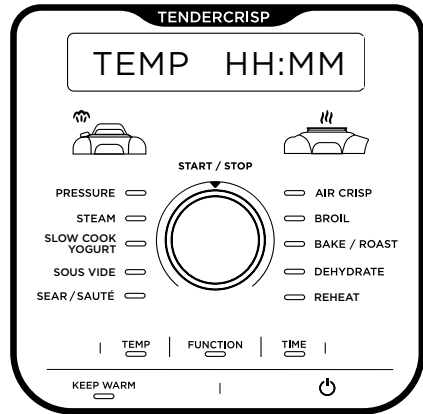


- 1** Placez la clayette réversible dans la marmite en position basse.
- 2** Posez la couche de luxe à travers les poignées de la clayette réversible.

PANIER COOK & CRISP™



- 1** Pour enlever le diffuseur et le nettoyer, retirez les deux ailettes de la rainure du panier, puis tirez fermement vers le bas.
- 2** Pour assembler le panier Cook & Crisp, placez-le sur le diffuseur et appuyez fermement dessus.



REMARQUE : Le panneau de commande peut être différent selon le modèle.

FONCTIONS DE CUISSON

PRESSURE (pression) : cuit rapidement les aliments tout en conservant leur tendreté.

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

SLOW COOK (mijoter) : cuit vos aliments à plus basse température pendant plus longtemps.

YOGURT (yogourt) : pasteurise et fermente le lait pour un yogourt maison crémeux.

SOUS VIDE : Cette fonction fait lentement mijoter les aliments scellés dans un sac en plastique en les laissant cuire dans un bain d'eau à basse température correctement réglée.

SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter) : utilise l'appareil comme une cuisinière afin de saisir des viandes, de faire sauter des légumes, de faire mijoter des sauces et plus encore.

AIR CRISP (croustillant par convec.) : rend vos aliments croustillants avec très peu, voire aucune huile.

BROIL (griller) : utilise une température élevée pour caraméliser et faire dorer vos aliments.

BAKE/ROAST (cuire au four/rôtir) : utilise l'appareil comme une rôtissoire afin d'obtenir des viandes tendres, des gâteries cuites au four et plus encore.

DEHYDRATE (déshydrater) : déshydrate des viandes, des fruits et des légumes pour préparer des collations saines.

REHEAT (réchauffer) : Réchauffez vos restes, avec un résultat croustillant.

REMARQUE : Si la durée est d'une heure ou moins, l'horloge affichera le décompte en minutes et secondes. Si la durée est de plus d'une heure, l'horloge affichera seulement le décompte en minutes.

BOUTONS DE COMMANDE

FUNCTION (fonction) : appuyez sur FUNCTION (fonction), puis tour le molette START/STOP (marche/arrêt) pour choisir une fonction de cuisson.

TEMP (température) : appuyez sur TEMP (température), puis tour le molette START/STOP (marche/arrêt) pour régler la température de cuisson par tranches de cinq degrés ou pour régler le niveau de pression.

TIME (durée) : appuyez sur TIME (durée), puis tour le molette START/STOP (marche/arrêt) pour régler la durée de cuisson.

REMARQUE : Pour régler les réglages lors de la cuisson, appuyez sur TEMP (température) ou TIME (durée), puis tour le molette START/STOP (marche/arrêt) pour choisir la température ou la durée souhaitée.

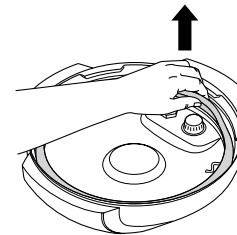
Cadran/bouton START/STOP

(marche/arrêt) : utilisez le cadran pour choisir une fonction de cuisson, une température de cuisson et une durée de cuisson. Appuyez sur le bouton pour commencer la cuisson. Si vous appuyez sur le bouton pendant que l'appareil est en train de cuire, la fonction de cuisson choisie s'arrêtera.

KEEP WARM (garder chaud) : après la cuisson sous pression, à la vapeur ou lente, l'appareil passera automatiquement en mode KEEP WARM (garder chaud) et le décompte vers le haut commencera. Le mode KEEP WARM (garder chaud) restera activé pendant douze heures; vous pouvez également appuyer sur KEEP WARM (garder chaud) pour le désactiver. Le mode KEEP WARM (garder chaud) n'est pas conçu pour réchauffer des aliments froids, mais plutôt pour les garder au chaud à une température sécuritaire.

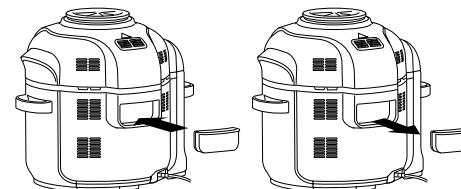
POWER (mise en marche) : le bouton POWER (mise en marche) éteint l'appareil et interrompt tous les modes de cuisson.

- 1 Enlevez de l'appareil et jetez tout matériau d'emballage, toute étiquette et tout ruban adhésif.
- 2 Portez une attention particulière aux directives d'utilisation, aux avertissements et aux consignes de sécurité importantes afin d'éviter toute blessure corporelle ou tout dommage matériel.
- 3 Lavez le couvercle à pression, le joint en silicone, la marmite de cuisson amovible, le panier Cook & Crisp™, la clayette réversible de luxe et le collecteur de condensation dans de l'eau tiède savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. **NE LAVEZ JAMAIS** la base de l'autocuiseur au lave-vaisselle. Inspectez le couvercle à pression pour vous assurer qu'aucun débris ne bloque les soupapes.
- 4 Le joint en silicone est réversible : il peut être mis en place dans l'un ou l'autre sens. Insérez le joint en silicone autour du bord externe du joint sur le dessous du couvercle. Veillez à ce qu'il soit inséré à fond et repose à plat sous la grille à joint en silicone.



INSTALLATION DU COLLECTEUR DE CONDENSATION

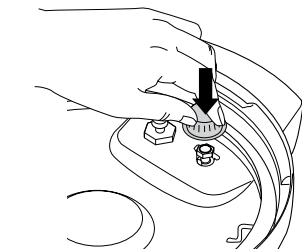
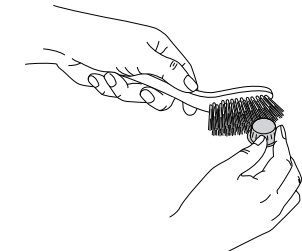
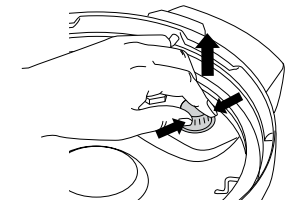
Pour installer le collecteur de condensation, glissez-le dans la fente de la base de l'autocuiseur. Faites-le glisser pour le retirer afin de le nettoyer à la main après chaque utilisation.



RETRAIT ET RÉINSTALLATION DU BOUCHON ANTI-COLMATAGE

Assurez-vous que le bouchon anti-colmatage est dans la bonne position avant d'utiliser le couvercle à pression. Le bouchon anti-colmatage protège la soupape interne du couvercle à pression contre les obstructions et protège les utilisateurs contre d'éventuelles éclaboussures d'aliments. Ce bouchon devrait être nettoyé après chaque utilisation avec une brosse de nettoyage.

Pour l'enlever, tenez-le fermement et tirez-le vers le haut. Pour le réinstaller, positionnez-le en place, et poussez-le vers le bas.



REMARQUE : Avant chaque utilisation, veuillez vous assurer que le joint en silicone est bien calé dans son support et que le bouchon anti-colmatage est monté adéquatement sur la soupape de pression.

UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FOODI® DE LUXE TENDERCRISP™


CHANGEMENT DE COUVERCLE

Les deux couvercles vous permettent d'utiliser facilement toutes vos méthodes de cuisson favorites. Utilisez le couvercle à pression pour attendrir vos aliments, puis le couvercle de cuisson croustillante pour les rendre croustillants.

UTILISATION DU COUVERCLE DE CUISSON CROUSTILLANTE

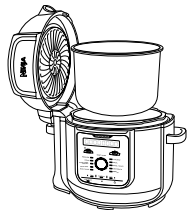
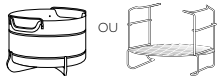
Le couvercle de cuisson croustillante est fixé à l'appareil et peut être ouvert à tout moment pour vérifier vos aliments lors du processus de cuisson. Lorsque le couvercle est ouvert, la programmation marquera une pause et l'élément chauffant s'éteindra. Lorsque le couvercle est fermé, la cuisson se poursuivra et la minuterie reprendra son décompte.

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON AVEC LE COUVERCLE DE CUISSON CROUSTILLANTE

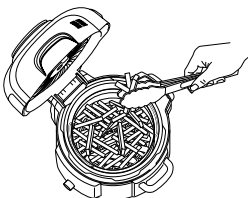
Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale, puis appuyez sur la touche .

Air Crisp (croustillant par convec.)

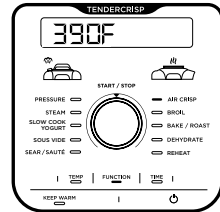
- 1 Placez le panier Cook & Crisp™ ou la clayette réversible de luxe dans la marmite. Le diffuseur devrait être fixé au panier.



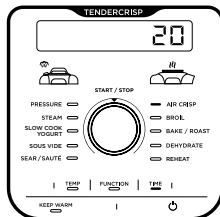
- 2 Ajoutez des ingrédients au panier Cook & Crisp ou à la clayette réversible de luxe. Fermez le couvercle.



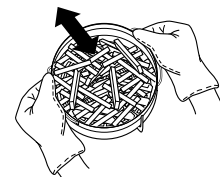
- 3 Appuyez sur FUNCTION (fonction), puis tournez le cadran START/STOP (marche/arrêt) pour sélectionner AIR CRISP (croustillant par convec.). Le réglage de température par défaut s'affichera. Appuyez sur TEMP (température), puis tournez le cadran pour choisir une température entre 149 °C et 204 °C (300 °F et 400 °F).



- 4 Appuyez sur TIME (durée), puis tournez le cadran START/STOP (marche/arrêt) pour régler la durée de cuisson par tranches d'une minute, et ce, jusqu'à un maximum d'une heure. Pour préchauffer votre appareil, ajoutez simplement cinq minutes à la durée de cuisson. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.



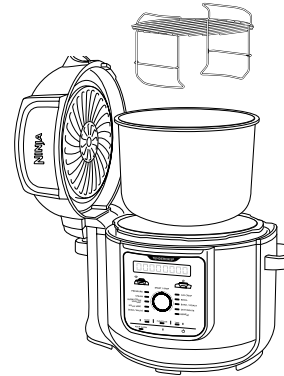
- 5 Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle et retirer le panier pour secouer ou touiller les ingrédients afin qu'ils soient dorés uniformément, si désiré. Lorsque vous avez terminé, remettez le panier dans la marmite et fermez le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement après la fermeture du couvercle.



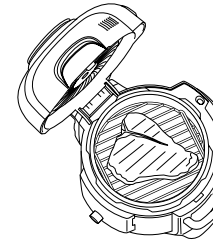
- 6 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émettra un signal sonore et le message DONE (fini) s'affichera.

Broil (griller)

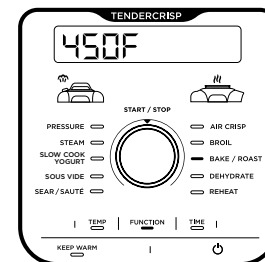
- 1 Placez la clayette réversible de luxe dans la marmite à la position grill plus élevée ou suivez les indications de votre recette.



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

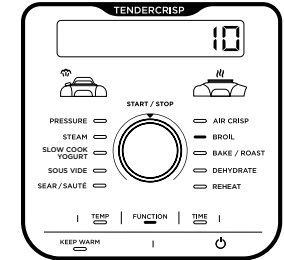


- 3 Appuyez sur FUNCTION (fonction), puis tournez le cadran START/STOP (marche/arrêt) pour sélectionner BROIL (griller).

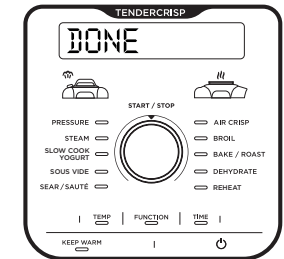


REMARQUE : Il n'y a pas de réglage de température disponible ou nécessaire lors de l'utilisation de la fonction BROIL (griller).

- 4 Appuyez sur TIME (durée), puis tournez le cadran pour régler la durée de cuisson par tranches d'une minute, et ce, jusqu'à un maximum de 30 minutes.



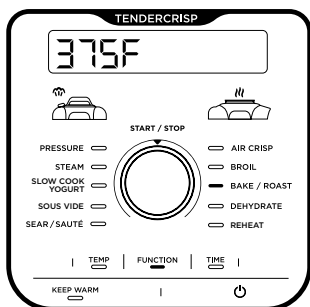
- 5 Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
- 6 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émettra un signal sonore et le message DONE (fini) s'affichera.



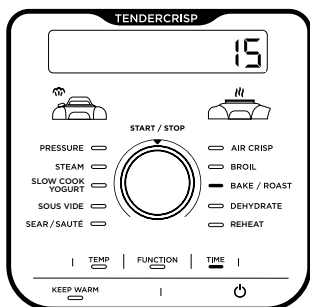
UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FOODI® DE LUXE TENDERCRISP™ - SUITE

Bake/Roast (cuire au four/rôtir)

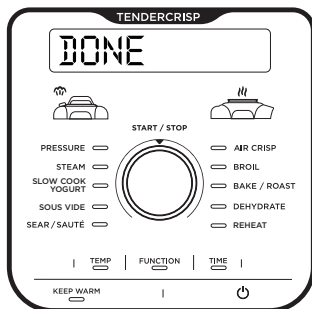
- 1 Ajoutez les ingrédients et tout accessoire à la marmite. Fermez le couvercle.
- 2 Appuyez sur FUNCTION (fonction), puis tournez le cadran START/STOP (marche/arrêt) pour sélectionner BAKE/ROAST (cuire au four/rôtir). Le réglage de température par défaut s'affichera. Appuyez sur TEMP (température), puis tournez le cadran pour choisir une température entre 121 °C et 204 °C (250 °F et 400 °F).



- 3 Appuyez sur TIME (durée), puis tournez le cadran START/STOP (marche/arrêt) pour régler la durée de cuisson par tranches d'une minute, et ce, jusqu'à un maximum d'une heure, puis par tranches de cinq minutes, et ce, d'une heure à quatre heures. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.

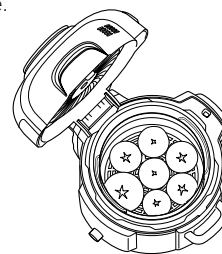


- 4 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émettra un signal sonore et le message DONE (fini) s'affichera.

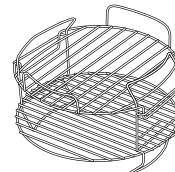


Dehydrate (déshydrater)

- 1 Placez la clayette réversible de luxe dans la marmite en position basse, puis arrangez une couche d'ingrédients sur la grille.

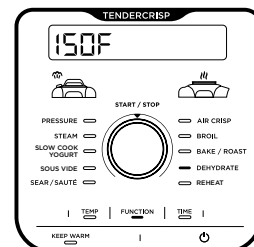


- 2 En tenant la couche de luxe par ses poignées, placez-la sur la clayette réversible dans la position illustrée ci-dessous. Puis, placez une couche d'ingrédients sur la couche de luxe et fermez le couvercle.

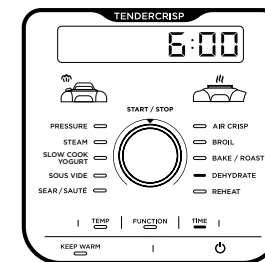


REMARQUE : Pour une capacité de cinq niveaux, utilisez la grille de déshydratation (vendue séparément) directement dans la marmite de cuisson.

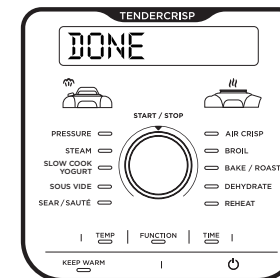
- 3 Appuyez sur FUNCTION (fonction), puis tournez le cadran START/STOP (marche/arrêt) pour sélectionner DEHYDRATE (déshydrater). Le réglage de température par défaut s'affichera. Appuyez sur TEMP (température), puis tournez le cadran pour choisir une température entre 27 °C et 91 °C (80 °F et 195 °F).



- 4 Appuyez sur TIME (durée), puis tournez le cadran pour régler la durée de cuisson par tranches de quinze minutes, et ce, jusqu'à un maximum de douze heures.





- 5 Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la déshydratation.
- 6 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émettra un signal sonore et le message DONE (fini) s'affichera.



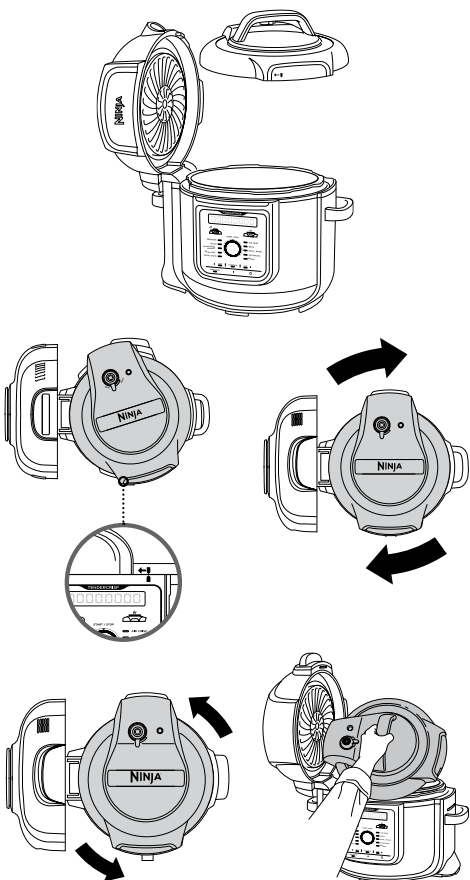
UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FOODI® DE LUXE TENDERCRISP™ - SUITE

INSTALLATION ET RETRAIT DU COUVERCLE À PRESSION

Placez le couvercle à pression sur le dessus de l'appareil en alignant le symbole  situé sur le couvercle et le symbole  situé sur la base. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Pour déverrouiller le couvercle à pression, tournez-le dans le sens antihoraire. Soulevez et inclinez le couvercle pour éviter les éclaboussures. Ne soulevez pas le couvercle à la verticale.

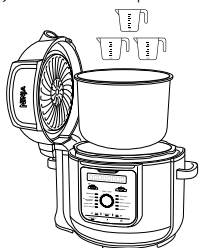
REMARQUE : Le couvercle à pression ne se déverrouillera pas tant que l'appareil ne sera pas complètement dépressurisé.



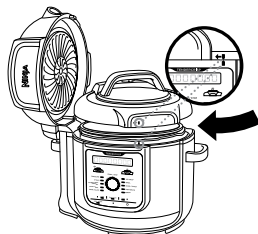
TEST AVEC DE L'EAU : COMMENCER AVEC LA CUISSON SOUS PRESSION

Il est recommandé aux personnes qui utilisent l'appareil pour la première fois d'effectuer un test avec de l'eau pour se familiariser avec la cuisson sous pression.

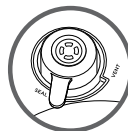
- 1 Placez la marmite dans la base de l'autocuiseur et ajoutez-y 750 ml (trois tasses) d'eau à température ambiante.



- 2 Assemblez le couvercle à pression en alignant la flèche sur le couvercle avec la flèche sur le devant de la base de l'autocuiseur. Puis tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



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



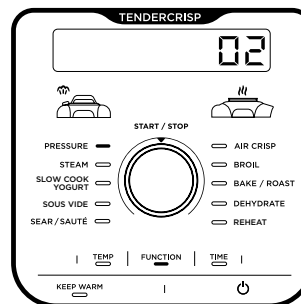
La position **SEAL** (sceller) pour PRESSURE COOK (cuisson sous pression).



La position **VENT** (décharger) pour STEAM (cuire à la vapeur), SLOW COOK (mijoter) et SEAR/SAUTÉ (saisir ou faire sauter les aliments).

REMARQUE : La soupape n'est pas serrée lorsqu'elle est installée correctement.

- 4 Appuyez sur **FUNCTION** (fonction), puis tournez le cadran **START/STOP** (marche/arrêt) pour sélectionner **PRESSURE** (pression). Par défaut, la pression de l'appareil est au réglage élevé (HI) et la durée de cuisson est réglée à deux minutes. Appuyez sur **START/STOP** (marche/arrêt) pour démarrer.

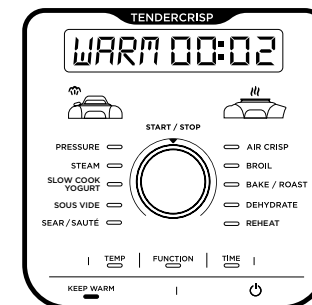


- 5 Le message **PRE** (pression) et de la vapeur qui s'échappe indiquent que la pression augmente. Une fois l'appareil entièrement pressurisé, le compte à rebours débutera.

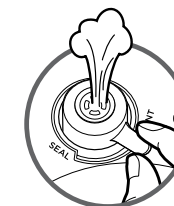


REMARQUE : La durée de pressurisation varie et peut prendre jusqu'à quinze minutes.

- 6 Une fois le compte à rebours terminé, l'appareil émettra un signal sonore et affichera le message **DONE** (fini) avant de passer automatiquement en mode **KEEP WARM** (garder chaud) et d'activer le décompte vers le haut.



- 7 Tournez la soupape de pression à la position **VENT** (décharger) pour libérer rapidement la vapeur sous pression. Un jet de vapeur s'échappera de la soupape de pression. Lorsque la vapeur est entièrement libérée, la soupape à flotteur s'abaissera et le couvercle pourra être ouvert.



UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FOODI® DE LUXE TENDERCRISP™ – SUITE

LIBÉRATION NATURELLE DE LA PRESSION PAR RAPPORT À LIBÉRATION RAPIDE DE LA PRESSION

Libération naturelle de la pression :

Lorsque la cuisson sous pression est terminée, la vapeur est naturellement libérée de l'appareil au fur et à mesure qu'il refroidit. Ce processus peut prendre jusqu'à 20 minutes selon la quantité d'ingrédients qui se trouve dans la marmite. Pendant ce temps, l'appareil passera en mode KEEP WARM (garder chaud). Appuyez sur le bouton KEEP WARM (garder chaud) si vous souhaitez désactiver ce mode. Lorsque la libération naturelle de la pression est terminée, la soupape à flotteur s'abaissera.

Libération rapide de la pression :

Utilisez-le **SEULEMENT** si la recette vous le demande. Lorsque la cuisson sous pression est terminée et le voyant KEEP WARM (garder chaud) est allumé, tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger) pour libérer rapidement la vapeur. La libération de vapeur sera accompagnée d'un sifflement.

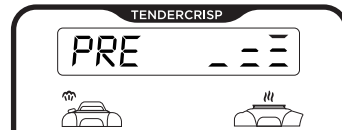
Une certaine quantité de vapeur demeurera dans l'appareil après la libération de la pression et s'en échappera lorsque le couvercle sera ouvert. Soulevez-le et inclinez-le loin de vous en vous assurant qu'il n'y a pas de condensation qui s'égoutte dans la base de l'autocuiseur.



REMARQUE : En tout temps pendant le cycle de libération naturelle de la vapeur, vous pouvez commuter en mode de libération rapide en tournant la soupape de pression en position VENT (décharger).


PRESSURISATION

Lorsque la pression augmente dans l'appareil, le panneau de commande affichera « PRE » (pression). La durée de pressurisation varie selon la quantité et la température des ingrédients et du liquide qui se trouvent dans la marmite. À des fins de sécurité, le couvercle se verrouillera lorsque la pression augmente dans l'appareil et il pourra être déverrouillé seulement lorsque la pression est libérée. Une fois que l'appareil a atteint sa pleine pression, le cycle de cuisson commencera et la minuterie commencera son compte à rebours.



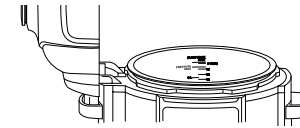
REMARQUE : Obtenir une pleine pression peut prendre plus de 20 minutes.

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON AVEC LE COUVERCLE À PRESSION

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale, puis appuyez sur la touche .

Pressure Cook (cuisson sous pression)

- 1 Placez les ingrédients et au moins 250 ml (une tasse) de liquide dans la marmite ainsi que tout accessoire requis. **NE REMPLISSEZ PAS** la marmite de manière à dépasser la ligne PRESSURE MAX (pression max.).

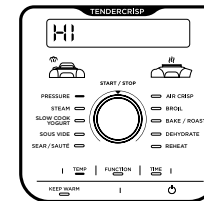


REMARQUE : Lorsque vous faites cuire du riz, des haricots ou d'autres ingrédients qui prennent de l'expansion, **NE REMPLISSEZ PAS** la marmite plus qu'à la moitié.

- 2 Installez le couvercle à pression et réglez la soupape de pression à la position SEAL (sceller).

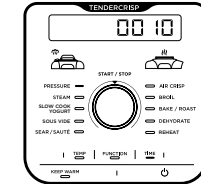


- 3 Appuyez sur FUNCTION (fonction), puis tournez le cadran START/STOP (marche/arrêt) pour sélectionner PRESSURE (pression). Le niveau de pression par défaut s'affichera. Appuyez sur TEMP (température), puis tournez le cadran pour sélectionner HI ou LO (haute ou faible).



REMARQUE : Si la durée est d'une heure ou moins, l'horloge affichera le décompte en minutes et secondes. Si la durée est de plus d'une heure, l'horloge affichera seulement le décompte en minutes.

- 4 Appuyez sur TIME (durée), puis tournez le cadran pour régler la durée de cuisson par tranches d'une minute, et ce, jusqu'à un maximum d'une heure, puis par tranches de cinq minutes, et ce, d'une heure à quatre heures.

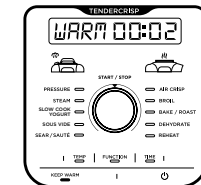


- 5 Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson. L'appareil commencera à augmenter la pression et le message PRE (pression) s'affichera. Lorsque la pleine pression est atteinte, l'appareil activera un compte à rebours.



REMARQUE : La durée de pressurisation varie et peut prendre jusqu'à quinze minutes.

- 6 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émettra un signal sonore, passera automatiquement en mode KEEP WARM (garder chaud) et la minuterie commencera le décompte vers le haut.



REMARQUE : Une fois la cuisson terminée, vous pouvez appuyer sur KEEP WARM (garder chaud) pour désactiver ce mode.

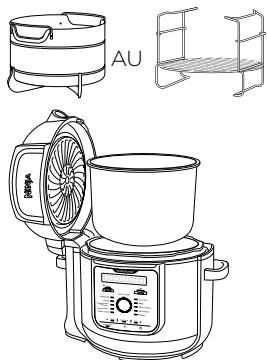
- 7 Laissez l'appareil libérer naturellement la pression ou, si votre recette le demande, tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger) pour libérer rapidement la vapeur.



UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FOODI® DE LUXE TENDERCRISP™ - SUITE

Steam (vapeur)

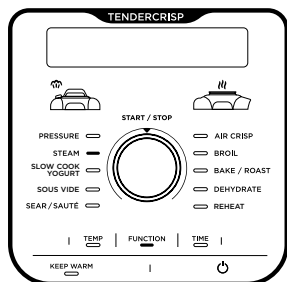
- 1 Ajoutez 250 ml (une tasse) de liquide (ou la quantité de liquide indiquée dans la recette) à la marmite, puis placez la clayette réversible ou le panier Cook & Crisp™ avec les ingrédients dans la marmite.



- 2 Installez le couvercle à pression et tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger).

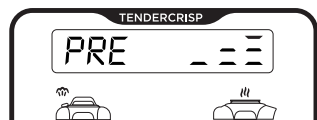


- 3 Appuyez sur FUNCTION (fonction), puis tournez le cadran START/STOP (marche/arrêt) pour sélectionner STEAM (vapeur).

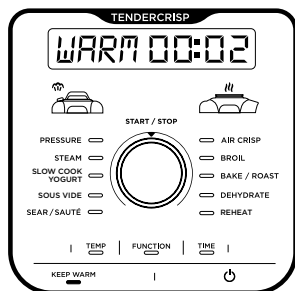


REMARQUE : Il n'y a pas de réglage de température lors de l'utilisation de la fonction STEAM (vapeur).

- 4 Appuyez sur TIME (durée), puis tournez le cadran pour régler la durée de cuisson par tranches d'une minute, et ce, jusqu'à un maximum de 30 minutes. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
- 5 L'appareil commencera à se préchauffer pour amener le liquide à ébullition. Le message PRE (pression) s'affichera. L'animation de préchauffage s'affichera jusqu'à ce que l'appareil atteigne la température souhaitée. Le message BOIL (bouillir) s'affichera ensuite et la minuterie commencera le compte à rebours.



- 6 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émettra un signal sonore, passera automatiquement en mode KEEP WARM (garder chaud) et la minuterie commencera le décompte vers le haut. Assurez-vous que la soupape à flotteur est abaissée avant d'ouvrir le couvercle.



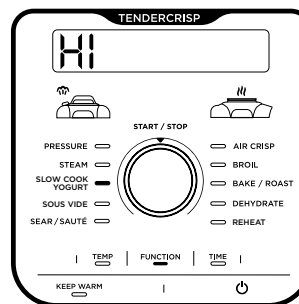
REMARQUE : Une fois la cuisson terminée, vous pouvez appuyer sur le bouton KEEP WARM (garder chaud) pour désactiver ce mode.

Slow Cook (mijoter)

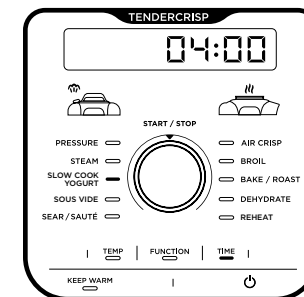
- 1 Ajoutez les ingrédients à la marmite. **NE REMPLISSEZ PAS** la marmite de manière à dépasser la ligne MAX.
- 2 Installez le couvercle à pression et tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger).



- 3 Appuyez sur FUNCTION (fonction), puis tournez le cadran START/STOP (marche/arrêt) pour sélectionner SLOW COOK (mijoter). Le réglage de température par défaut s'affichera. Appuyez sur TEMP (température), puis tournez le cadran pour sélectionner HI or LO (haute ou faible).



- 4 Appuyez sur TIME (durée), puis tournez le cadran pour régler la durée de cuisson par tranches de quinze minutes, et ce, jusqu'à un maximum de douze heures.



- 5 Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.

REMARQUE : La durée de cuisson de niveau HIGH (haute) de la fonction SLOW COOK (mijoter) peut être réglée de quatre à douze heures. La durée de cuisson de niveau LOW (faible) de la fonction SLOW COOK (mijoter) peut être réglée de six à douze heures.

- 6 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émettra un signal sonore, passera automatiquement en mode KEEP WARM (garder chaud) et la minuterie commencera le décompte vers le haut.

REMARQUE : Une fois la cuisson terminée, vous pouvez appuyer sur KEEP WARM (garder chaud) pour désactiver ce mode.

UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FOODI® DE LUXE TENDERCRISP™ - SUITE

Yogurt (yogourt)

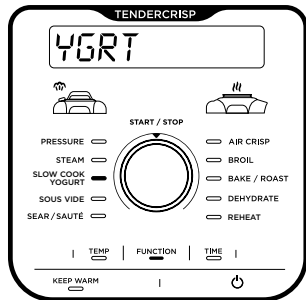
- 1 Ajoutez la quantité de lait souhaitée dans la marmite.

REMARQUE : Si vous préférez pasteuriser, laissez refroidir et ajouter des cultures sans utiliser l'appareil, sautez les étapes 1 à 9. Au lieu d'appuyer sur TEMP (température), sélectionnez FMNT (fermenter), appuyez sur TIME (durée), sélectionnez la durée d'incubation souhaitée, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer.

- 2 Installez le couvercle à pression et tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger).

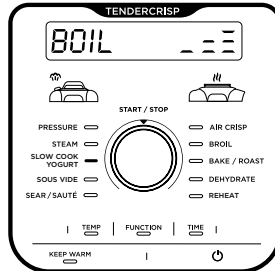


- 3 Appuyez sur FUNCTION (fonction), puis tournez le cadran START/STOP (marche/arrêt) pour sélectionner YOGURT (yogourt). Le réglage de température par défaut s'affichera. Appuyez sur TEMP (température), puis tournez le cadran pour sélectionner YGRT (yogourt) or FMNT (fermenter).

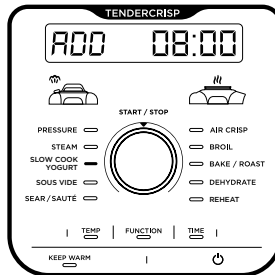


- 4 Appuyez sur TIME (durée), puis tournez le cadran pour régler la durée d'incubation par tranches de 30 minutes, et ce, de huit à douze heures.

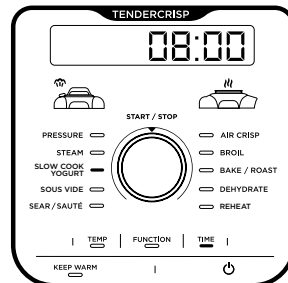
- 5 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la pasteurisation.
- 6 L'appareil affichera le message BOIL (bouillir) lors de la pasteurisation. Lorsque la température de pasteurisation est atteinte, l'appareil émettra un signal sonore et le message COOL (refroidir) s'affichera.



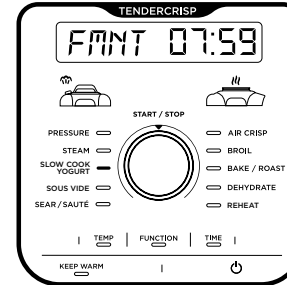
- 7 Une fois que le lait a refroidi, l'appareil affichera les messages ADD (ajouter) et STIR (mélanger) successivement ainsi que la durée d'incubation.



- 8 Retirez le couvercle à pression et écumez le dessus du lait.



- 9 Ajoutez les cultures de yogourt au lait et mélangez le tout pour le rendre homogène. Installez le couvercle à pression et appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le processus d'incubation.



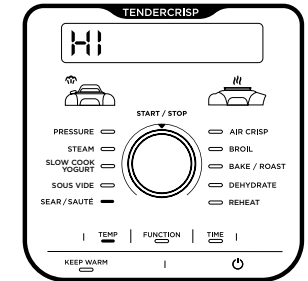
- 10 Le message FMNT (fermenter) s'affichera et le compte à rebours commencera. Lorsque la durée d'incubation est terminée, l'appareil émettra un signal sonore et le message DONE (fini) s'affichera. L'appareil émettra un signal sonore chaque minute jusqu'à un maximum de quatre heures ou jusqu'à ce qu'il soit éteint.

- 11 Réfrigérez le yogourt jusqu'à un maximum de douze heures avant de le servir.

REMARQUE : Sélectionner une durée plus longue donnera un yogourt plus acidulé et une consistance plus épaisse. Utilisez douze heures pour obtenir un yogourt de style grec.

Sear/Sauté (saisir/faire sauter)

- 1 Ajoutez les ingrédients à la marmite.
- 2 Appuyez sur FUNCTION (fonction), puis tournez le cadran pour sélectionner SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter). Le réglage de température par défaut s'affichera. Appuyez sur TEMP (température), puis tournez le cadran pour sélectionner LO (faible), LO:MD (faible-moyen), MD (moyen), MD:HI (moyen-haute), ou HI (haute).



REMARQUE : Il n'y a pas de réglage de durée de cuisson disponible lors de l'utilisation de la fonction de cuisson SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter).

- 3 Appuyez sur le bouton 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 modifier la fonction de cuisson, appuyez sur FUNCTION (fonction), puis réglez le cadran START/STOP (marche/arrêt) à la fonction de cuisson que vous souhaitez.

REMARQUE : Vous pouvez utiliser cette fonction avec le couvercle de cuisson croustillante ouvert ou le couvercle à pression avec la soupape de pression en position VENT (décharger).

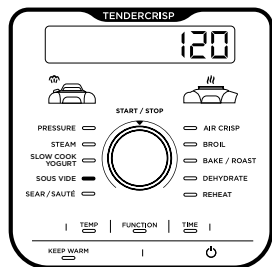
REMARQUE : UTILISEZ TOUJOURS des ustensiles antiadhésifs dans la marmite de cuisson. N'UTILISEZ PAS d'ustensiles en métal, car ils égratigneront le revêtement antiadhésif de la marmite.

UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FOODI® DE LUXE TENDERCRISP™ – SUITE

Sous Vide

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

- 1 Installez la marmite de cuisson dans la base de l'autocuiseur. Ajoutez 2,84 L (12 tasses) d'eau à température ambiante à la marmite.
- 2 Appuyez sur le bouton SOUS VIDE. Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches TEMP (température) vers le haut et vers le bas pour choisir une température entre 49 °C (120 °F) et 88 °C (190 °F).



- 3 Le temps de cuisson sera fixé par défaut à 3 heures. Utilisez les flèches TIME (temps) haut et bas pour régler le temps de cuisson par tranches de 15 minutes pour une durée allant jusqu'à 12 heures ou par tranches de 1 heure pour une durée de 12 à 24 heures.
- 4 Installez le couvercle à pression (voir la section Installation et retrait du couvercle à pression). Tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger).

REMARQUES : Il faut compter jusqu'à 10 minutes pour préchauffer l'appareil. Préparez jusqu'à trois livres d'ingrédients pendant ce temps, en les assaisonnant puis en plaçant chaque portion dans un sac en plastique refermable à usage unique. Pour des durées de cuisson de plus de quatre heures à une température supérieure à 71 °C (160 °F), versez chaque portion de nourriture dans deux sacs ou enveloppez-les dans un emballage en plastique avant de les placer dans un sac refermable à usage unique. Cela aidera à protéger les aliments pendant la longue période d'immersion.

- 5 Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le préchauffage.
- 6 L'appareil émettra une alerte sonore une fois que le préchauffage est terminé et le message « ADD FOOD » (ajouter les aliments) s'affiche sur l'écran. Retirez le couvercle à pression et placez les sacs dans l'eau en utilisant la méthode de déplacement d'eau : En travaillant avec un sac à la fois, laissez un coin du sac ouvert — en descendant lentement le sac dans l'eau, la pression de l'eau forcera l'air à sortir du sac. Lorsqu'il ne reste que la fermeture du sac au-dessus de la surface de l'eau, finissez de refermer le sac en vous assurant que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur. Gardez la fermeture du sac juste au-dessus de la surface de l'eau.
- 7 Réinstallez le couvercle à pression et assurez-vous que la soupape de pression est à la position VENT (décharger).
- 8 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore. Retirez soigneusement les sacs de l'eau avec des pinces à embouts en silicone.

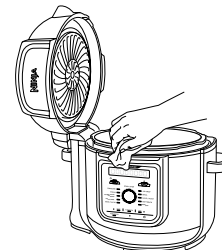
REMARQUES : Si les aliments que vous venez de cuire ne doivent pas être consommés immédiatement, plongez les sacs dans l'eau glacée pour baisser rapidement leur température, puis réfrigérez les aliments.

Lorsque vous réchauffez des aliments qui ont été cuits en utilisant la fonction « Sous Vide », utilisez de nouveau la fonction « Sous vide ». Après avoir préchauffé l'eau, ajoutez les aliments dans les sacs refermables et faites-les cuire de 15 à 20 minutes en choisissant la température de cuisson désirée.

La fonction « Sous Vide » est presque toujours la première étape du processus de cuisson. La cuisson des aliments doit être complétée à la chaleur sèche; faites griller, sauter, rôtir ou frire à convection les aliments.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage : Lave-vaisselle et lavage à la main



L'appareil devrait être nettoyé complètement après chaque utilisation.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise murale avant de nettoyer.
- 2 Pour nettoyer la base de l'autocuiseur et le panneau de commande, essuyez-les soigneusement avec un chiffon humide.
- 3 Le couvercle à pression, la marmite de cuisson, le joint en silicone, la clayette réversible de luxe, le panier Cook & Crisp™ et le diffuseur détachable peuvent être lavés au lave-vaisselle.

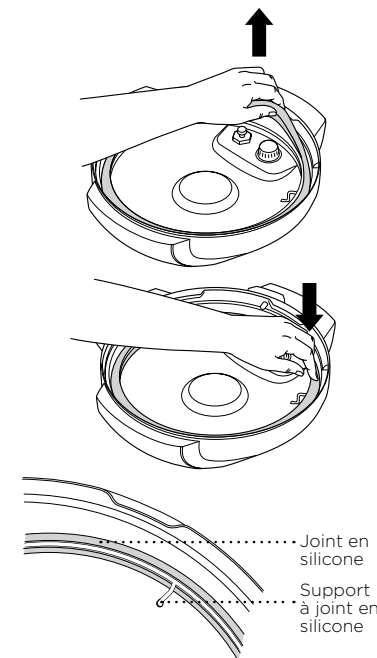
REMARQUE : NE METTEZ JAMAIS la base de l'autocuiseur dans le lave-vaisselle et ne l'immergez pas dans de l'eau ou tout autre liquide.

- 4 Le couvercle à pression, la soupape de pression et le bouchon anti-colmatage peuvent être nettoyés avec de l'eau et du savon à vaisselle.

REMARQUE : NE DÉMONTÉZ PAS l'assemblage de la soupape de pression ou de la soupape à flotteur.

- 5 Pour nettoyer le couvercle de cuisson croustillante, utilisez un chiffon humide ou un essuie-tout, et essuyez-le une fois que l'écran thermique aura refroidi.
- 6 Si des résidus alimentaires sont collés sur la marmite de cuisson, la clayette réversible de luxe ou le panier Cook & Crisp, remplissez la marmite d'eau et laissez-les tremper avant de les nettoyer. **N'UTILISEZ PAS** de tampons à récurer. Si vous devez récurer la marmite, utilisez un produit de nettoyage non abrasif ou un détergent liquide à vaisselle avec un tampon ou une brosse en nylon.
- 7 Séchez à l'air toutes les pièces après chaque utilisation.

Retrait et réinstallation du joint en silicone



Pour enlever le joint en silicone, tirez-le vers l'extérieur, une partie à la fois, hors de son support. Le joint peut être installé avec l'un ou l'autre des côtés tourné vers le haut. Pour réinstaller le joint, appuyez-le dans son support, une partie à la fois.

Après l'utilisation de l'autocuiseur, retirez tous les débris de nourriture du joint en silicone et du bouchon anti-colmatage.

Maintenez le joint en silicone propre afin d'éviter l'apparition de mauvaises odeurs. Un lavage à l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle peut éliminer les odeurs. Toutefois, il est normal que le joint en silicone absorbe l'odeur de certains aliments acides. Il est recommandé d'avoir plus d'un joint en silicone à portée de main. Vous pouvez acheter des joints en silicone supplémentaires sur ninjaccessories.com.

NE TIREZ JAMAIS avec force sur le joint en silicone pour l'extraire, car cela risque de le déformer, de déformer également son support et de nuire à l'étanchéité de la pression. Un joint en silicone fissuré, coupé ou présentant un autre type de dommage devrait être remplacé immédiatement.

Pourquoi mon autocuiseur prend-il autant de temps à faire monter la pression? Combien de temps faut-il pour atteindre la bonne pression?

- Le temps de cuisson peut varier selon la température sélectionnée, la température réelle de la marmite de cuisson et la température ou la quantité des ingrédients.
- Assurez-vous que le joint en silicone est bien en place et s'appuie bien sur le couvercle à pression. S'il n'est pas installé correctement, vous devriez être capable de tirer légèrement sur le joint pour le faire pivoter.
- Vérifiez que le couvercle à pression est complètement verrouillé et que la soupape de pression est dans la position SEAL (sceller) lors de la cuisson sous pression.

Pourquoi le compte à rebours diminue-t-il si lentement?

- Vous avez peut-être utilisé des heures plutôt que des minutes pour régler la minuterie. Lors du réglage du temps, l'écran affichera HH:MM et la minuterie augmentera/diminuera par tranches d'une minute.

Comment puis-je savoir quand l'appareil effectue la pressurisation?

- Le message PRE (pression) et l'animation de pressurisation s'afficheront pour indiquer que l'appareil est en train de faire monter la pression.

Le message PRE (pression) et des voyants qui clignotent s'affichent pendant l'utilisation de la fonction PRESSURE (pression) ou STEAM (vapeur).

- Lors de l'utilisation des modes STEAM (vapeur) ou PRESSURE (pression), cela indique que la pression augmente dans l'appareil ou que le préchauffage est en cours. Lorsque l'appareil a fini sa pressurisation, le décompte de la durée de cuisson que vous avez réglé commencera.

Il y a beaucoup de vapeur qui s'échappe de mon appareil lorsque j'utilise la fonction STEAM (vapeur).

- Il est normal que de la vapeur s'échappe par la soupape de pression pendant la cuisson. Laissez la soupape de pression dans la position VENT (décharger) lorsque vous utilisez les modes de cuisson STEAM (vapeur), SLOW COOK (mijoter) et SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter).

Pourquoi ne puis-je pas retirer le couvercle à pression?

- Pour des raisons de sécurité, le couvercle à pression ne pourra être déverrouillé tant que l'appareil n'est pas complètement dépressurisé. Tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger) pour libérer rapidement la vapeur sous pression. Un jet de vapeur jaillira de la soupape de pression. Une fois la vapeur complètement libérée, l'appareil pourra être ouvert. Tournez le couvercle à pression dans le sens antihoraire, puis soulevez-le et éloignez-le de vous.

Est-il normal que la soupape de pression soit desserrée?

- Oui. Le desserrement de la soupape de pression est intentionnel; il permet un réglage rapide et facile entre la position SEAL (sceller) et VENT (décharger) et aide à réguler la pression en libérant de petites quantités de vapeur pour assurer d'excellents résultats de cuisson. Assurez-vous qu'elle soit placée aussi loin que possible vers la position SEAL (sceller) lors de la cuisson sous pression, et qu'elle soit placée le plus loin possible vers la position VENT (décharger) lors de la libération rapide de la pression.

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

- Assurez-vous que la soupape de pression est à la position SEAL (sceller). Si elle se trouve à cette position et que vous entendez toujours un fort bruit de sifflement, cela peut indiquer que votre joint en silicone est mal placé. Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour arrêter la cuisson, tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger) si nécessaire et retirez le couvercle à pression. Appuyez sur le joint en silicone, assurez-vous qu'il est complètement inséré et qu'il repose à plat sous le support à joint. Lorsque le joint est installé correctement, vous devriez être capable de le tirer légèrement pour le faire pivoter.

Le compte à rebours de la minuterie de mon appareil monte au lieu de descendre.

- Le cycle de cuisson est terminé et l'appareil est en mode KEEP WARM (garder chaud).

Combien de temps l'appareil prend-il pour se dépressuriser?

- La libération rapide de la pression prend environ deux minutes ou moins. La libération naturelle de la pression peut prendre jusqu'à 20 minutes ou plus, selon le type d'aliment ou la quantité de liquides ou d'aliments que renferme la marmite.

Le message d'erreur « ADD POT » (ajouter la marmite) apparaît à l'écran d'affichage.

- La marmite de cuisson n'est pas à l'intérieur de la base de l'autocuiseur. La marmite de cuisson est requise pour toutes les fonctions.

Le message d'erreur « OTHR LID » (autre couvercle) apparaît à l'écran d'affichage.

- Le mauvais couvercle est installé pour la fonction de cuisson que vous avez choisie. Installez le couvercle à pression pour utiliser les fonctions PRESSURE (pression), SLOW COOK (mijoter), YOGURT (yogourt), STEAM (vapeur) ou KEEP WARM (garder chaud).

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

- Le couvercle de cuisson croustillante est ouvert et doit être fermé pour que la fonction sélectionnée puisse être activée.

Le message d'erreur « TURN LID » (tourner le couvercle) apparaît à l'écran d'affichage.

- Le couvercle à pression n'est pas bien installé. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien fixé pour utiliser les fonctions PRESSURE (pression), SLOW COOK (mijoter), YOGURT (yogourt), STEAM (vapeur) ou KEEP WARM (garder chaud).

Le message d'erreur « OPEN VENT » (ouvrir l'évent) apparaît à l'écran d'affichage.

- Lorsque l'appareil est réglé sur SLOW COOK (mijoter) ou SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter) et que l'appareil détecte que la pression augmente, ce message indique que la soupape de pression est en position SEAL (sceller).
- Tournez la soupape de pression jusqu'à la position VENT (décharger) et laissez-la à cette position pour le reste de la durée de la fonction de cuisson.
- Si vous ne tournez pas la soupape de pression à la position VENT (décharger) dans un délai de 5 minutes, la fonction sera annulée et l'appareil s'éteindra.

Le message d'erreur « ADD WATR » (ajouter de l'eau) apparaît sur l'écran pendant l'utilisation de la fonction STEAM (vapeur).

- Le niveau d'eau dans l'appareil est trop bas. Ajoutez de l'eau dans l'appareil pour que la fonction se poursuive.

Le message d'erreur « ADD WATER » (ajouter de l'eau) apparaît sur l'écran pendant l'utilisation de la fonction PRESSURE (pression).

- Ajoutez plus de liquide à la marmite de cuisson avant de redémarrer le cycle de cuisson sous pression.
- Assurez-vous que la soupape de pression est à la position SEAL (sceller).
- Assurez-vous que le joint en silicone est correctement installé.

Le message « ERR » apparaît.

- L'appareil ne fonctionne pas bien. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle au **1 877 646-5288**. Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registryourinja.com et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

CONSEILS UTILES

- 1 Pour brunir ou faire dorer les aliments uniformément, assurez-vous de les déposer de manière à obtenir une couche étalée au fond de la marmite de cuisson sans aucun chevauchement. Si les ingrédients se chevauchent, assurez-vous de les remuer à mi-cuisson.
- 2 Pour les plus petits ingrédients qui pourraient tomber de la clayette réversible de luxe, nous recommandons de les emballer d'abord dans du papier parchemin ou du papier d'aluminium.
- 3 Lorsque vous passez de la cuisson sous pression à l'utilisation du couvercle de cuisson croustillante, nous recommandons de vider la marmite du restant de liquide pour obtenir des résultats plus croustillants.
- 4 Utilisez le mode KEEP WARM (garder chaud) pour maintenir vos aliments chauds à une température sécuritaire après la cuisson. Pour empêcher que la nourriture ne s'assèche, nous vous recommandons de garder le couvercle fermé et d'utiliser cette fonction avant le service. Pour réchauffer la nourriture, utilisez la fonction AIR CRISP (croustillant par convec.).
- 5 Lors de l'utilisation d'une recette pour le Ninja Foodi de 6 L (6,5 pte) dans cet appareil, il se peut qu'il faille cuire plus longtemps ou secouer davantage le panier Cook & Crisp™.
- 6 Les recettes pour autocuiseur de 6 L (6,5 pte) comme les soupes, les ragoûts et les chilis peuvent être augmentées de 50 pour cent dans le Ninja® Foodi® de luxe.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, visitez le ninjaaccessories.com ou communiquez avec le service à la clientèle, au **1 877 646-5288**. Nous vous demandons d'enregistrer votre produit en ligne sur registeryourninja.com et d'avoir le produit à portée de main lorsque vous appelez afin que nous puissions mieux vous aider.

Shark NINJA

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

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 inusables 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 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 19,95 \$ (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.

GRACIAS

por comprar la olla de presión Ninja® Foodi® de lujo TenderCrisp™



REGISTRE SU COMPRA

 registeryourninja.com

 Escanee el código QR con un dispositivo móvil

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(conservar el recibo)

Tienda de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120 V, 60 Hz

Vatios: 1760 W

CONSEJO: Encontrará el número de modelo y de serie en la etiqueta del código QR, ubicada en la parte posterior de la unidad, al lado del cable de alimentación.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	56
Piezas y accesorios	60
Cómo utilizar el panel de control	62
Función de cocción	62
Botones de funcionamiento	62
Antes del primer uso	63
Instalación del colector de condensación	63
Extracción e instalación de la tapa antiobstrucción	63
Cómo usar su olla de presión Foodi® de lujo TenderCrisp™ 64	
Cambie la tapa	64
Cómo usar la tapa para comida crocante	64
Cómo usar las funciones de cocción con la tapa para comida crocante	64
Air Crisp (cocante con aire)	64
Broil (asar)	65
Bake/Roast (hornear/rostizar)	66
Dehydrate (deshidratador)	67
Instalación y extracción de la tapa de presión	68
Prueba con agua: Comience a cocinar a presión	68
La liberación de presión natural comparada con la liberación de presión rápida	70
Presurización	70
Cómo usar las funciones de cocción con la tapa de presión ..	71
Pressure Cook (cocción a presión)	71
Steam (vapor)	72
Slow Cook (cocción lenta)	73
Yogurt (yogur)	74
Sear/Sauté (soasar/saltear)	75
Sous Vide (al vacío)	76
Limpieza y mantenimiento	77
Limpieza: Lavavajillas y lavado a mano	77
Extracción y reinstalación del anillo de silicona	77
Guía de solución de problemas	78
Consejos útiles	80
Piezas de repuesto	80
Garantía	81

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

⚠ ADVERTENCIA

- 1 Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carecen de experiencia y conocimientos pueden utilizar este electrodoméstico bajo supervisión o si han recibido instrucciones sobre su uso de forma segura y comprenden los peligros relacionados.
- 2 Mantenga este electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permita que los niños usen el electrodoméstico. Es necesaria una supervisión minuciosa cuando se utiliza cerca de los niños.
- 3 Para eliminar el riesgo de asfixia en niños pequeños, deseche todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desempacar el producto.
- 4 **NO** coloque el electrodoméstico sobre la estufa o superficies calientes, cerca de un quemador eléctrico o de gas ni dentro de un horno caliente.
- 5 **NO** use el electrodoméstico sin haber instalado la olla de cocción removible.
- 6 Cuando la olla de cocción removible esté vacía, **NO** la caliente durante más de 10 minutos, ya que podría dañar la superficie de cocción.
- 7 Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
- 8 **NUNCA** use una toma de corriente que se encuentre debajo de la encimera.
- 9 **NUNCA** conecte este electrodoméstico a un interruptor de temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- 10 **NO** use un cable de extensión. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños agarren el cable o se enreden en él, así como para reducir el riesgo de que las personas se tropiecen con un cable más largo.
- 11 A fin de protegerse del riesgo de descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, los enchufes ni la carcasa de la unidad principal en agua u otro líquido. Cocine únicamente en la olla proporcionada o en un recipiente recomendado por SharkNinja colocado en la olla proporcionada.
- 12 Inspeccione regularmente el electrodoméstico y el cable de alimentación. **NO** utilice el electrodoméstico si hay daños en el cable de alimentación o el enchufe. Si el electrodoméstico tiene un mal funcionamiento o se ha dañado de alguna manera, deje de utilizarlo inmediatamente y llame a Servicio al Cliente.
- 13 **SIEMPRE** asegúrese de que el electrodoméstico esté correctamente ensamblado antes de usarlo.
- 14 Antes de usar, **SIEMPRE** revise la válvula de alivio de presión y la válvula de flotación para ver si están bloqueadas u obstruidas, y límpielas si es necesario. Asegúrese de que la válvula de flotación de la tapa de presión se mueva libremente. 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.
- 15 **NO** cubra el conducto de entrada o de salida de aire, o la toma de corriente mientras la tapa para freír esté cerrada. El hacerlo evitará la cocción uniforme y puede dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.
- 16 Para evitar riesgos de explosión y lesiones, solo utilice anillos de silicona SharkNinja. Asegúrese de que el anillo de silicona esté instalado y que la tapa esté bien cerrada antes de operar. **NO** lo utilice si está roto o dañado. Vuelva a colocar el anillo de silicona antes de usar.
- 17 Antes de colocar la olla de cocción removible en la base de cocción, asegúrese de que tanto la olla como la base de cocción estén limpias y secas utilizando un paño suave.
- 18 Este electrodoméstico es solo para uso doméstico. **NO** utilice este electrodoméstico para nada que no sea su uso previsto. **NO** lo utilice en vehículos o embarcaciones en movimiento. **NO** lo utilice al aire libre. El mal uso puede causar lesiones.

- 19 Destinado exclusivamente para el uso en encimeras. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** mueva el electrodoméstico cuando esté en uso.
- 20 **NO** utilice accesorios adicionales no recomendados o vendidos por SharkNinja. **NO** coloque 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 resultar en incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 21 Cuando utilice este electrodoméstico, deje espacio suficiente por encima y en todos los lados para permitir la circulación de aire.
- 22 **SIEMPRE** cumpla con las cantidades máximas y mínimas de líquido, como se indica en las instrucciones y recetas.
- 23 **NUNCA** use la configuración SLOW COOK (cocción lenta) sin alimentos y líquidos en la olla de cocción removible.
- 24 **NO** utilice este electrodoméstico como freidora de inmersión.
- 25 **NO** cubra las válvulas de presión.
- 26 **NO** saltee ni fría con aceite mientras cocine a presión.
- 27 Evite el contacto de los alimentos con elementos calefactores. **NO** sobrellene o exceda el nivel MAX de llenado de la olla y de la canastilla o plancha Cook & Crisp™. El llenado excesivo puede causar lesiones personales o daños materiales, o afectar el uso seguro del electrodoméstico.
- 28 Cuando cocine alimentos que se expanden (como verduras secas, frijoles, cereales, arroz, etc.), **NO** llene la olla a más de la mitad, a menos que se le indique lo contrario en una receta Ninja® Foodi®.
- 29 **NO** utilice este aparato para cocinar arroz instantáneo.
- 30 El voltaje de la toma de corriente puede variar y afectar el rendimiento de su producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utilice un termómetro para comprobar que los alimentos estén cocinados a las temperaturas recomendadas.
- 31 **NO** coloque el electrodoméstico cerca del borde de una encimera durante el funcionamiento.
- 32 Para evitar posibles daños ocasionados por vapor, coloque la unidad lejos de las paredes y gabinetes durante su uso.
- 33 Si la unidad emitiera humo negro, desenchúfela de inmediato y espere a que no haya más humo antes de retirar la olla de cocción y la canastilla o plancha Cook & Crisp™.
- 34 **NO** toque las superficies calientes. Las superficies del electrodoméstico están calientes durante y después del funcionamiento. Para evitar quemaduras o lesiones personales, **SIEMPRE** use almohadillas protectoras para manipular objetos calientes o guantes aislantes para el horno y use las manijas y las perillas disponibles.
- 35 Tiene que ser sumamente cuidadoso cuando la olla de cocción contenga alimentos o líquidos calientes, o si la olla está bajo presión. 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, asegúrese de que la tapa esté debidamente colocada y cerrada 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

- 36** Tenga cuidado cuando selle y saltee carnes. Mantenga las manos y el rostro alejados de la olla de cocción removible, especialmente cuando añada nuevos ingredientes, ya que el aceite caliente podría salpicar.
- 37** Cuando la unidad se encuentra en funcionamiento, se libera vapor caliente a través del conducto de salida de aire. Coloque 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. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura del conducto de ventilación.
- 38** **NO** altere, desarme, o retire de alguna otra manera la válvula de flotación o el ensamblaje de alivio de presión.
- 39** **NO** intente abrir la tapa mientras cocine a presión o inmediatamente después; espere hasta que se haya liberado toda la presión interna mediante la válvula de alivio de presión y la unidad se haya enfriado un poco. Enseguida retire la tapa para evitar que la olla interna se vuelva a presurizar.
- 40** **NO** use la tapa de presión cuando seleccione la función Sear/Sauté (sellar/saltear).
- 41** Si usa la configuración SLOW COOK (cocción lenta), **SIEMPRE** mantenga la tapa de presión cerrada y la válvula de alivio de presión en la posición VENT (ventilar). Si la tapa está cerrada y la válvula de alivio de presión está en la posición SEAL (sellar), sonará una alarma. El código de error "VENT" aparecerá en la pantalla LED para indicarle la necesidad de cambiar la válvula de alivio de presión a la posición VENT (ventilar).
- 42** Cuando utilice la configuración PRESSURE COOK (cocción a presión), **SIEMPRE** mantenga la tapa de presión bloqueada y la válvula de alivio de presión girada en sentido antihorario hacia la posición SEAL (sellar).
- 43** Si la tapa no gira para desbloquearse, entonces el aparato sigue bajo presión. **NO** oprima intencionalmente la válvula de flotación. Cualquier presión restante puede resultar peligrosa. Permita que la unidad libere naturalmente la presión o gire lentamente la válvula de alivio de presión hacia la posición VENT (ventilar) para liberar el vapor. Tenga cuidado y evite el contacto con el vapor liberado para evitar quemaduras o lesiones. Una vez que el vapor haya sido completamente liberado, la válvula de flotación estará en la posición más baja, lo que permitirá que la tapa pueda retirarse. Si el vapor no se libera cuando la válvula de alivio de presión se coloca en la posición VENT (ventilar), desconecte la unidad de la pared y deje que el aparato libere la presión de manera natural.
- 44** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños. **NO** permita que el cable cuelgue de los bordes de las mesas o encimeras ni que roce superficies calientes.
- 45** El vapor y los alimentos que se encuentran en la olla interna pueden ocasionar quemaduras graves. **SIEMPRE** mantenga las manos, el rostro y otras partes del cuerpo alejados de la válvula de alivio de presión antes o durante la liberación de presión y al retirar la tapa de presión después de cocinar.
- 46** Cuando retire la tapa, **NO** la levante directamente hacia arriba, ya que la junta entre la tapa y la olla podría no liberarse y el riesgo de salpicaduras por alimentos aumentaría.
- 47** **SIEMPRE** incline la tapa de tal manera que se encuentre entre su cuerpo y la olla interior para protegerse del vapor y los líquidos calientes.

- 48** La olla de cocción, la canastilla o plancha Cook & Crisp™, y la rejilla reversible se calientan bastante durante el proceso de cocción. Evite el vapor y aire caliente cuando retire la olla de cocción y la canastilla o plancha Cook & Crisp™ del electrodoméstico, y **SIEMPRE** colóquelas sobre una superficie resistente al calor después de retirarlas. **NO** toque los accesorios mientras cocina o inmediatamente después.
- 49** La olla de cocción removible puede estar pesada cuando está llena de ingredientes. Tenga cuidado al levantar la olla de cocción de su base.
- 50** Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato.

- 51** Deje que el aparato se enfríe aproximadamente por 30 minutos antes de manipularlo, limpiarlo o guardarlo.
- 52** Para desconectar la unidad, apague todos los controles y luego desenchúfela de la toma de corriente. Haga lo mismo cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Antes de limpiar el aparato, desarmarlo, poner o quitar piezas, y guardarlo, permita que se enfríe.
- 53** **NO** lo limpie con almohadillas abrasivas metálicas. Pueden despegarse pedazos de la almohadilla y tocar las piezas eléctricas, lo que genera el riesgo de descarga eléctrica.
- 54** Consulte la sección "Limpieza y mantenimiento" para el mantenimiento regular del electrodoméstico.



Indica que deben leerse y revisarse las instrucciones para conocer la operación y el uso del producto.



Indica la presencia de un peligro que podría causar lesiones, la muerte o daños materiales considerables si no se le hace caso a la advertencia incluida con este símbolo.



Tenga cuidado para evitar el contacto con una superficie caliente. Siempre utilice protección para las manos a fin de evitar quemaduras.

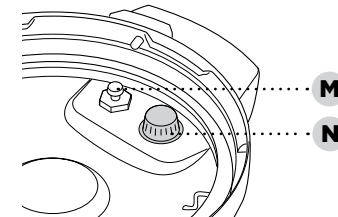
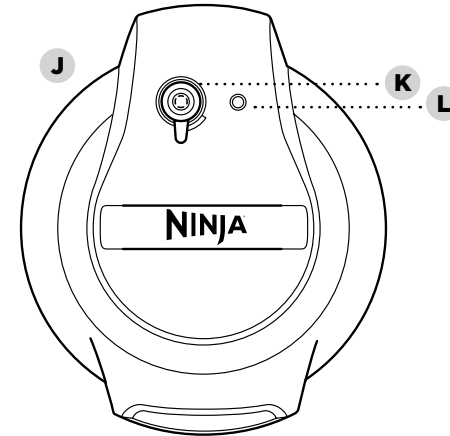
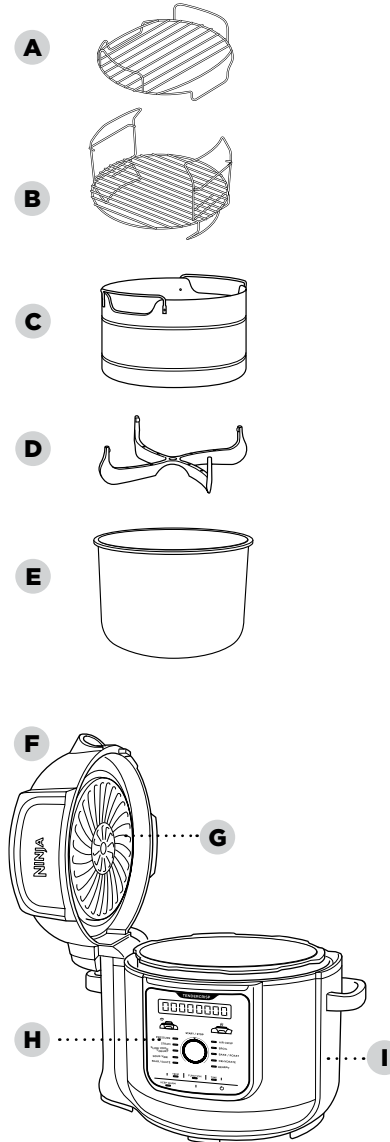


Solo para uso doméstico y en interiores.

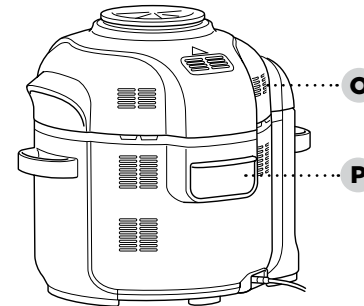
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS

- A** Rejilla de lujo
- B** Estante reversible de lujo
- C** Gaveta Cook & Crisp™
- D** Difusor extraíble
- E** Olla de cocción extraíble de 8 L (8 qt)
- F** Tapa para comida crocante
- G** Escudo de calor
- H** Panel de control
- I** Base de la olla a presión
- J** Tapa de presión
- K** Válvula de liberación de presión
- L** Válvula de flotador
- M** Anillo de silicona
- N** Tapa antiobstrucción
- O** Válvula de salida de aire
- P** Colector de condensación

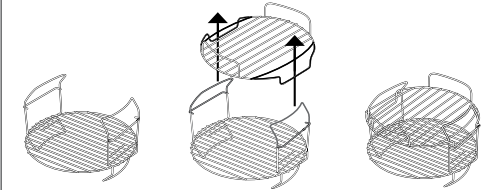


Reverso de la tapa de presión



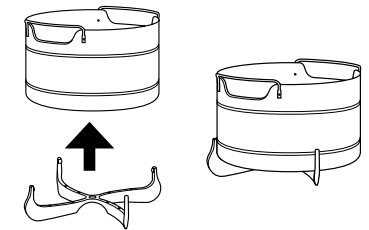
INSTRUCCIONES DE MONTAJE DE ACCESORIOS

ESTANTE REVERSIBLE DE LUJO

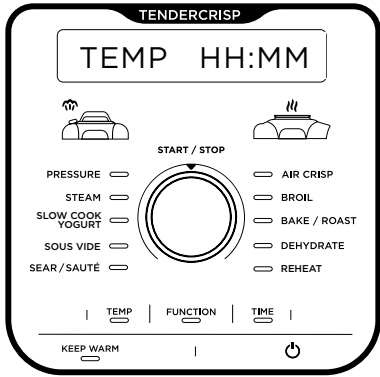


- 1 Coloque el estante reversible en la olla en la posición inferior.
- 2 Coloque la rejilla de lujo a través de los mangos reversibles del estante.

GAVETA COOK & CRISP™



- 1 Para retirar el difusor para limpiarlo, saque las dos aletas del difusor de la ranura de la gaveta y luego tire hacia abajo firmemente.
- 2 Para ensamblar la gaveta Cook & Crisp, coloque la cesta sobre el difusor y presione hacia abajo firmemente.



NOTA: El panel de control puede diferir de acuerdo con el modelo.

FUNCIONES DE COCCIÓN

PRESSURE (presión): Para cocinar la comida rápidamente y, a la vez, mantenerla tierna.

STEAM (vapor): Para cocinar suavemente las comidas delicadas a una temperatura alta.

SLOW COOK (cocción lenta): Cocina su comida a una temperatura más baja por un período de tiempo más largo.

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

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

SEAR/SAUTÉ (soasar/saltear): Para usar la unidad como una hornilla para dorar carnes, saltear vegetales, hervir salsas a fuego lento y más.

AIR CRISP (crocante con aire): Para hacer que las comidas sean crujientes y crocantes con poco o nada de aceite.

BROIL (asar): Usa alta temperatura para caramelizar y dorar su comida.

BAKE/ROAST (hornear/rostizar): Para usar la unidad como un horno para carnes tiernas, manjares horneados y más.

DEHYDRATE (deshidratar): Deshidrate carnes, frutas y verduras para preparar bocadillos sanos.

NOTA: Si funciona por 1 hora o menos, el reloj hará la cuenta regresiva en minutos y segundos. Si funciona por 1 hora o más, el reloj hará la cuenta regresiva en minutos solamente.

REHEAT (recalentar): Caliente sus sobras y obtenga un resultado crujiente.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

FUNCTION (función): Presione FUNCTION (función), luego gire el dial START/STOP (iniciar/detener) para elegir una función de cocción.

TEMP (temperatura): Presione TEMP (temperatura), luego gire el dial START/STOP (iniciar/detener) para ajustar la temperatura de cocción en incrementos de 5 grados o para ajustar el nivel de presión.

TIME (TIEMPO): Presione TIME (tiempo), luego gire el dial START/STOP (iniciar/detener) para ajustar el tiempo de cocción.

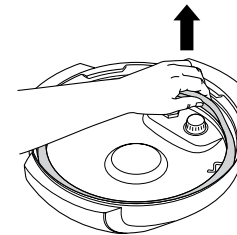
NOTA: Para ajustar la configuración mientras cocina, presione TEMP (temperatura) o TIME (tiempo), luego gire el dial START/STOP (iniciar/detener) para elegir la temperatura o el tiempo deseado.

Botón/dial START/STOP (iniciar/detener): Use el dial para elegir la función de cocción, la temperatura de cocción y el tiempo de cocción. Presione el botón para comenzar la cocción. Presionar este botón mientras la unidad esté cocinando parará la función de cocción que esté en curso.

KEEP WARM (MANTENER CALIENTE): Después de cocinar a presión, a vapor o en cocción lenta, la unidad cambiará automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente) e iniciará el conteo. La función KEEP WARM (mantener caliente) permanecerá activa por 12 horas, o puede presionar KEEP WARM (mantener caliente) para apagarla. El modo KEEP WARM (mantener caliente) no tiene por objeto calentar comida que está fría, sino mantenerla caliente a una temperatura segura para la comida.

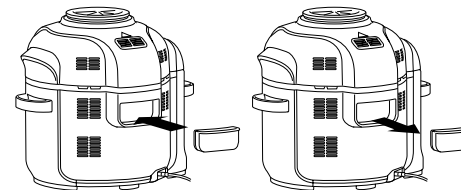
BOTÓN DE ENCENDIDO: El botón de encendido apaga la unidad y detiene todos los modos de cocción.

- 1 Retire y descarte todo el material de embalaje, los adhesivos y la cinta de a unidad.
- 2 Preste particular atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las salvaguardas de seguridad para evitar lesiones o daños a la propiedad.
- 3 Lave la tapa de presión, el anillo de silicona, la olla de cocción extraíble, la gaveta Cook & Crisp™, el estante reversible de lujo y el colector de condensación en agua tibia jabonosa y luego enjuague y seque bien. **NUNCA** lave la base de la olla a presión en el lavavajillas. Verifique que en la tapa de presión no haya suciedad que obstruya las válvulas.
- 4 El anillo de silicona es reversible y se puede insertar en cualquier dirección. Inserte el anillo de silicona alrededor del borde externo de la bandeja del anillo de silicona en el reverso de la tapa. Asegúrese de que esté completamente insertado y se encuentre plano debajo de la bandeja del anillo.



INSTALACIÓN DEL COLECTOR DE CONDENSACIÓN

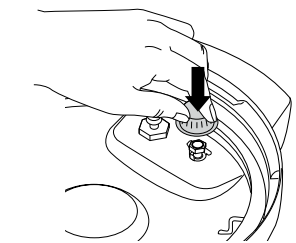
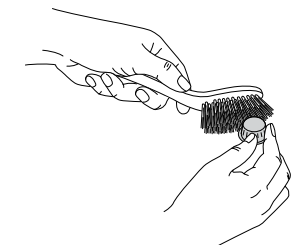
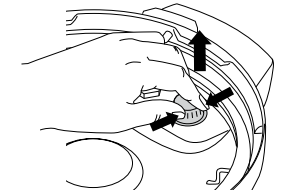
Para instalar el colector de condensación, deslícelo en la ranura de la base de la olla a presión. Deslícelo para quitarlo para su lavado a mano después de cada uso.



EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA TAPA ANTI-OBSTRUCCIÓN

Asegúrese de que la tapa antiobstrucción se encuentre en la posición correcta antes de usar la tapa de presión. La tapa antiobstrucción protege la válvula interna de la tapa de presión contra la obstrucción y protege a los usuarios de posibles salpicaduras de alimentos. Debe limpiarse después de cada uso con un cepillo de limpieza.

Para retirarla, sujete firmemente y tire hacia arriba. Para reinstalarla, colóquela en su lugar y presione hacia abajo.



NOTA: Antes de cada uso, asegúrese de que el anillo de silicona esté bien colocado en la bandeja del anillo de silicona y la tapa antiobstrucción esté colocada adecuadamente sobre la válvula de liberación de presión.

CÓMO USAR SU OLLA DE PRESIÓN FOODI® DE LUJO TENDERCRISP™


CAMBIE LA TAPA

Las dos tapas le permiten una transición eficiente entre todos sus métodos de cocción favoritos. Use la tapa de presión para ablandar alimentos, luego use la tapa para comida crocante para hacer que su comida sea crujiente.

CÓMO USAR LA TAPA PARA COMIDA CROCANTE

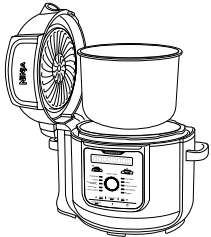
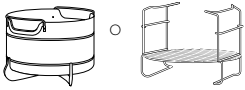
La tapa para comida crocante está unida a la unidad y se puede abrir en cualquier momento para revisar su comida durante el proceso de cocción. Cuando la tapa esté abierta, la cocción se detendrá, el cronómetro hará una pausa y los elementos de calor en la tapa se apagarán. Cuando la tapa esté cerrada, la cocción comenzará nuevamente y el cronómetro reanudará la cuenta regresiva.

CÓMO USAR LAS FUNCIONES DE COCCIÓN CON LA TAPA PARA COMIDA CROCANTE

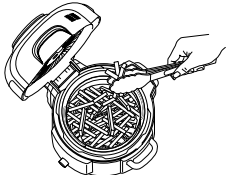
Para encender la unidad, enchufe el cable a un tomacorriente y luego presione el botón .

Air Crisp (crocante con aire)

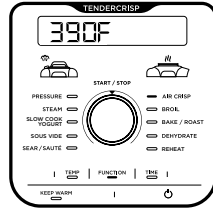
- 1 Coloque la gaveta Cook & Crisp™ o el estante reversible de lujo en la olla. La gaveta debe tener el difusor anexo.



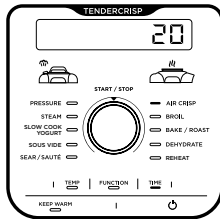
- 2 Agregue ingredientes a la gaveta Cook & Crisp™ o al estante reversible de lujo. Cierre la tapa.



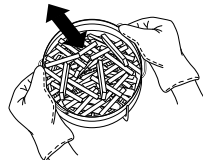
- 3 Presione FUNCTION (función), luego gire el dial START/STOP (iniciar/detener) para seleccionar AIR CRISP (crocante con aire). Se mostrará el ajuste de temperatura por defecto. Presione TEMP (temperatura), luego gire el dial para elegir una temperatura entre 148 °C y 204 °C (300 °F y 400 °F).



- 4 Presione TIME (tiempo), luego gire el dial START/STOP (iniciar/detener) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de minutos hasta 1 hora. Para precalentar su unidad, simplemente agregue 5 minutos más al tiempo de cocción. pulse start/stop (iniciar/detener) para comenzar la cocción.



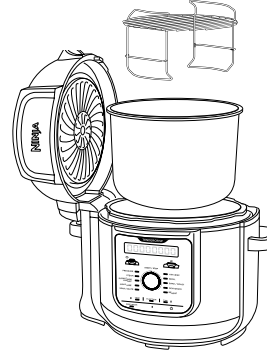
- 5 Durante la cocción, puede abrir la tapa y levantar la gaveta para agitar y dar vuelta a los ingredientes para lograr un dorado parejo, si es necesario. Cuando termine, baje la gaveta nuevamente a la olla y cierre la tapa. Se reanudará la cocción automáticamente después de que se cierre la tapa.



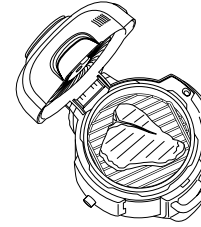
- 6 Cuando haya pasado el tiempo de cocción, la unidad hará un pitido y mostrará DONE (listo).

Broil (asar)

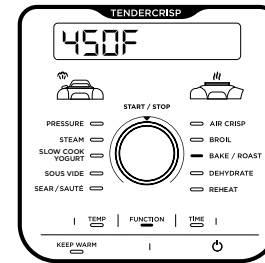
- 1 Coloque el estante reversible en la olla en la posición superior para asar y siga las instrucciones de la receta.



- 2 Coloque los ingredientes en el estante, luego cierre la tapa.

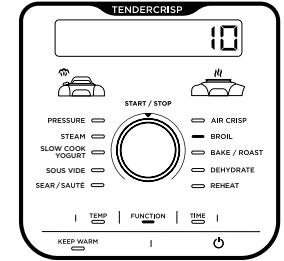


- 3 Presione FUNCTION (función), luego gire el dial START/STOP (iniciar/detener) para seleccionar BROIL (asar).

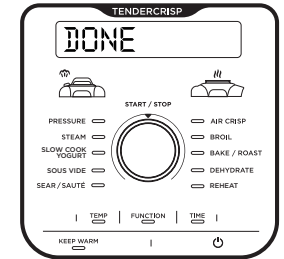


NOTA: No hay ningún ajuste de temperatura disponible o necesario cuando se utiliza la función de BROIL (asar).

- 4 Presione TIME (tiempo), luego gire el dial para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de un minuto hasta 30 minutos.



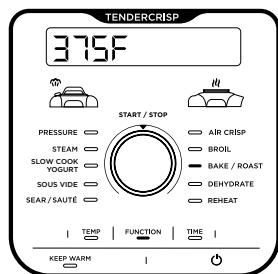
- 5 Pulse START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- 6 Cuando haya pasado el tiempo de cocción, la unidad hará un pitido y mostrará DONE (listo).



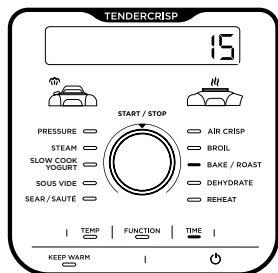
CÓMO USAR SU OLLA DE PRESIÓN FOODI® DE LUJO TENDERCRISP™ (CONT.)

Bake/Roast (hornear/rostar)

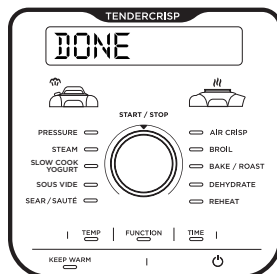
- 1 Coloque los accesorios en la olla y añada los ingredientes. Cierre la tapa.
- 2 Presione FUNCTION (función), luego gire el dial START/STOP (iniciar/detener) para seleccionar BAKE/ROAST (hornear/rostar). Se mostrará el ajuste de temperatura por defecto. Presione TEMP (temperatura), luego gire el dial para elegir una temperatura entre 121 °C y 204 °C (250 °F y 400 °F).



- 3 Presione TIME (tiempo), luego gire el dial START/STOP (iniciar/detener) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de hasta 1 hora y luego incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Pulse START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

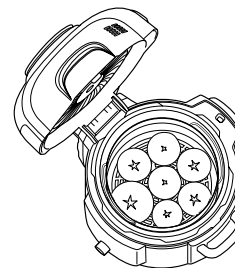


- 4 Cuando haya pasado el tiempo de cocción, la unidad hará un pitido y mostrará DONE (listo).

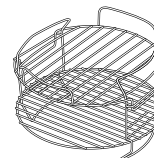


Dehydrate (deshidratar)

- 1 Coloque el estante reversible de lujo en la olla en la posición inferior, luego coloque una capa de ingredientes en la rejilla.

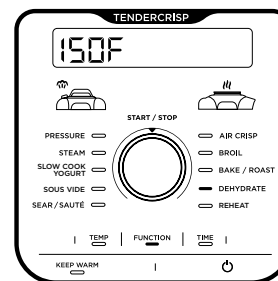


- 2 Sosteniendo la rejilla de lujo por sus asas, colóquela sobre el estante reversible en la posición que se muestra a continuación. Luego coloque una capa de ingredientes en la rejilla de lujo y cierre la tapa.

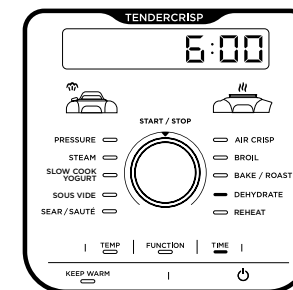


NOTA: Para cinco niveles de capacidad, use el juego de bandejas para deshidratar (se vende por separado) directamente en la olla de cocción.

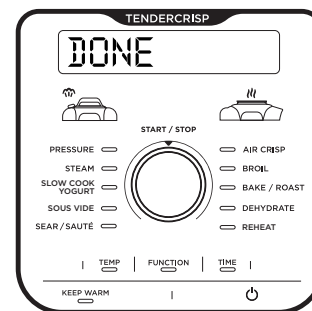
- 3 Presione FUNCTION (función), luego gire el dial START/STOP (iniciar/detener) para seleccionar DEHYDRATE (deshidratar). Se mostrará el ajuste de temperatura por defecto. Presione TEMP (temperatura), luego gire el dial para elegir una temperatura entre 26 °C y 90 °C (80 °F y 195 °F).



- 4 Presione TIME (tiempo), luego gire el dial para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 15 minutos hasta 12 horas.





- 5 Cierre la tapa y presione START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la deshidratación.
- 6 Cuando haya pasado el tiempo de cocción, la unidad hará un pitido y mostrará DONE (listo).



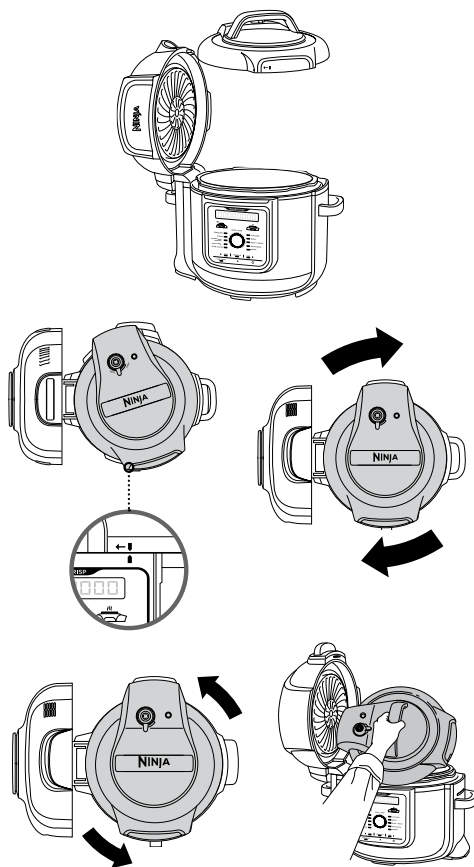
CÓMO USAR SU OLLA DE PRESIÓN FOODI® DE LUJO TENDERCRISP™ (CONT.)

INSTALACIÓN Y EXTRACCIÓN DE LA TAPA DE PRESIÓN

Coloque la tapa de presión encima de la unidad con el  en la tapa y el  en la base alineado uniformemente. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede trabada.

Para desbloquear la tapa de presión, gírela en sentido contrario a las manecillas del reloj. Levante la tapa en un ángulo para evitar salpicones. No levante la tapa directamente hacia arriba.

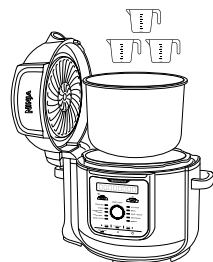
NOTA: La tapa de presión no se destrabará hasta que la unidad esté completamente despresurizada.



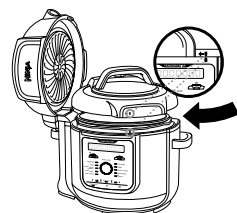
PRUEBA CON AGUA: COMIENCE A COCINAR A PRESIÓN

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

- 1 Coloque la olla en la base de la olla a presión y añada 3 tazas de agua a temperatura ambiente a la olla.



- 2 Ensamble la tapa de presión alineando la flecha en la parte delantera de la tapa con la flecha en la parte delantera de la base de la olla a presión. A continuación, gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede trabada.



- 3 Asegúrese de que la válvula de liberación de presión esté en la posición SEAL (cierre hermético).



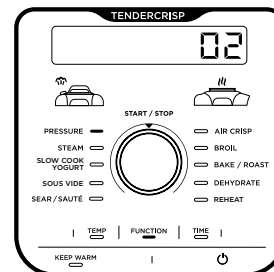
posición SEAL (cierre hermético) para cocción a presión



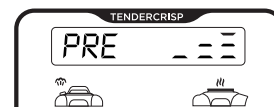
Posición VENT (ventilación) cuando use las funciones STEAM (vapor), SLOW COOK (cocción lenta) y SEAR/SAUTÉ (soasar/saltear).

NOTA: La válvula estará floja cuando esté completamente instalada.

- 4 Presione FUNCTION (función), luego gire el dial START/STOP (iniciar/detener) para seleccionar PRESSURE (presión). La configuración predeterminada de la unidad es con presión alta (HI) y un ajuste de tiempo de 2 minutos. Pulse START/STOP (iniciar/detener) para comenzar.

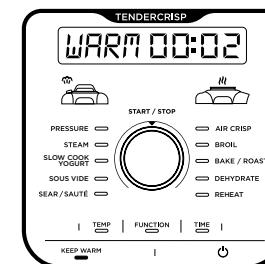


- 5 La pantalla que muestra PRE (presurización) y la liberación de un poco de vapor indican que la presión está aumentando. Cuando la unidad esté completamente presurizada, comenzará la cuenta regresiva.



NOTA: El tiempo de presurización varía y puede tardar hasta 15 minutos.

- 6 Cuando haya terminado la cuenta regresiva, la unidad emitirá un pitido, mostrará DONE (listo) y luego cambiará automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente) y comenzará a contar.



- 7 Gire la válvula de liberación de presión a la posición de VENT (ventilación) para liberar rápidamente el vapor presurizado. Saldrá una ráfaga de vapor de la válvula de liberación de presión. Cuando se libere completamente el vapor, la válvula de flotador caerá y se podrá abrir la tapa.



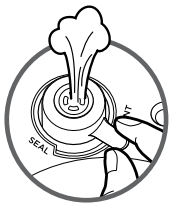
CÓMO USAR SU OLLA DE PRESIÓN FOODI® DE LUJO TENDERCRISP™ (CONT.)

LA LIBERACIÓN DE PRESIÓN NATURAL COMPARADA CON LA LIBERACIÓN DE PRESIÓN RÁPIDA

Liberación de presión natural: Cuando haya finalizado la cocción a presión, el vapor se liberará naturalmente de la unidad a medida que se enfríe. Esto puede tomar más de 20 minutos, dependiendo de la cantidad de ingredientes en la olla. Durante este tiempo, la unidad cambiará al modo KEEP WARM (mantener caliente), presione el botón KEEP WARM (mantener caliente) si desea apagar el modo KEEP WARM (mantener caliente), cuando haya finalizado la liberación de presión natural, caerá la válvula de flotador.

Liberación de presión rápida: Úsela **SOLAMENTE** si su receta lo requiere. Cuando haya finalizado la cocción a presión y la luz de KEEP WARM (mantener caliente) esté encendida, gire la válvula de liberación de presión a la posición de VENT (ventilación) para liberar rápidamente el vapor. La liberación de vapor irá acompañada de un silbido audible.

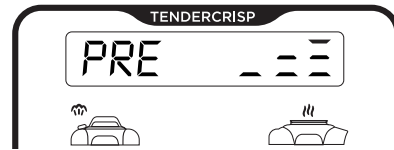
Algo de vapor permanecerá en la unidad y se escapará cuando se abra la tapa. Eleve e inclínela en dirección opuesta a usted, asegurándose de que ninguna condensación gotee en la base de la olla a presión.



NOTA: En cualquier momento durante el proceso de liberación natural, puede cambiar a liberación rápida girando la válvula de liberación de presión a la posición de VENT (ventilación).

PRESURIZACIÓN

A medida que la presión se acumule en la unidad, el panel de control mostrará PRE (presurización). El tiempo de presurización varía según la cantidad y la temperatura de los ingredientes, así como también según la cantidad de líquido en la olla. Como medida de seguridad, cuando la unidad se presuriza, la tapa se trabará, y no se destrabará hasta que se libere la presión. Una vez que la unidad haya alcanzado la presión total, comenzará el ciclo de cocción a presión y el temporizador empezará la cuenta regresiva.



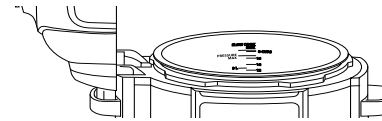
NOTA: Puede tomar más de 20 minutos para aumentar la presión.

CÓMO USAR LAS FUNCIONES DE COCCIÓN CON LA TAPA DE PRESIÓN

Para encender la unidad, enchufe el cable a un tomacorriente y luego presione el botón

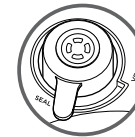
Pressure Cook (cocción a presión)

1 Coloque los ingredientes y al menos 1 taza de líquido en la olla, así como cualquier accesorio necesario. **NO** llene la olla sobrepasando la línea PRESSURE MAX (llenado máximo para cocción a presión).

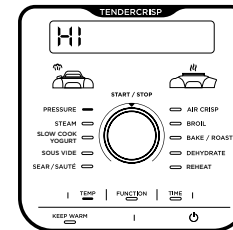


NOTA: Cuando cocine arroz, frijoles u otros ingredientes que se expanden, **NO** llene la olla más de la mitad.

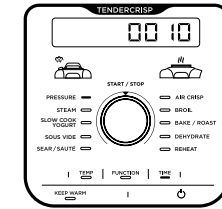
2 Coloque la tapa de presión y gire la válvula de liberación de presión a la posición SEAL (cierre hermético).



3 Presione FUNCTION (función), luego gire el dial START/STOP (iniciar/detener) para seleccionar PRESSURE (presión). Se mostrará el nivel de presión predeterminado. Presione TEMP (temperatura), luego gire el dial para seleccionar HI (alta) o LO (baja).



NOTA: Si funciona por 1 hora o menos, el reloj hará la cuenta regresiva en minutos y segundos. Si funciona por 1 hora o más, el reloj hará la cuenta regresiva en minutos solamente.

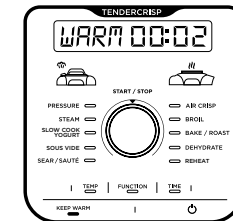


4 Presione TIME (tiempo), luego gire el dial para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de un minuto hasta 1 hora y luego incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas.



NOTA: El tiempo de presurización varía y puede tardar hasta 15 minutos.

5 Pulse start/stop (iniciar/detener) para comenzar la cocción. La unidad comenzará a generar presión y se mostrará PRE (presurización) en la pantalla. La unidad iniciará una cuenta regresiva cuando esté completamente presurizada.



6 Cuando haya finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido, cambiará automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente) y comenzará el conteo ascendente.

NOTA: Cuando haya finalizado la cocción, puede presionar el botón KEEP WARM (mantener caliente) para apagar el modo KEEP WARM (mantener caliente).

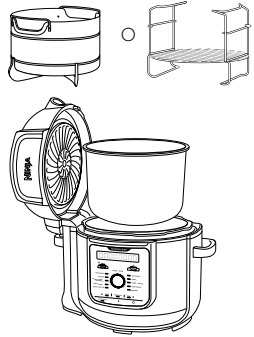
7 Deje que la unidad libere la presión de forma natural o, si lo indica la receta, gire la válvula de liberación de presión a la posición de VENT (ventilación) para liberar rápidamente el vapor.



CÓMO USAR SU OLLA DE PRESIÓN FOODI® DE LUJO TENDERCRISP™ (CONT.)

Steam (vapor)

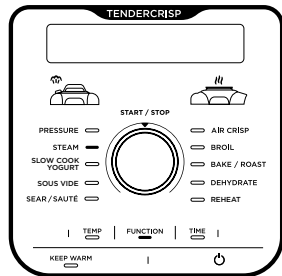
- 1 Agregue 1 taza de líquido (o la cantidad especificada en la receta) a la olla, luego coloque en la olla la rejilla reversible o la gaveta Cook & Crisp™ con ingredientes.



- 2 Coloque la tapa de presión y gire la válvula de liberación de presión a la posición VENT (ventilación).

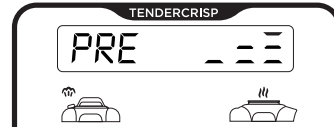


- 3 Presione FUNCTION (función), luego gire el dial START/STOP (iniciar/detener) para seleccionar STEAM (vapor).

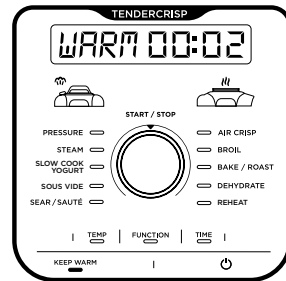


NOTA: No hay ningún ajuste de temperatura disponible o necesario cuando se utiliza la función de STEAM (vapor).

- 4 Presione TIME (tiempo), luego gire el dial para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de un minuto hasta 30 minutos. Pulse START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- 5 La unidad comenzará a precalentar para hervir el líquido. La pantalla mostrará PRE (presurización). La animación de precalentamiento se mostrará hasta que la unidad alcance la temperatura y luego la pantalla mostrará BOIL (hervir) y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.



- 6 Cuando haya finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido, cambiará automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente) y comenzará el conteo ascendente. Asegúrese de que la válvula de flotación haya caído antes de abrir la tapa.



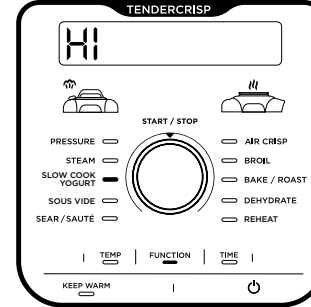
NOTA: Cuando haya finalizado la cocción, puede presionar el botón KEEP WARM (mantener caliente) para apagar el modo KEEP WARM (mantener caliente).

Slow Cook (cocción lenta)

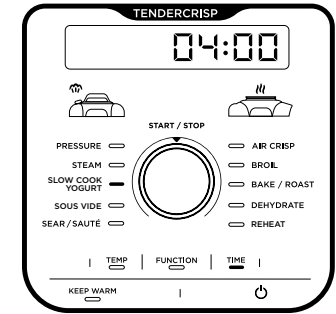
- 1 Añada los ingredientes a la olla. NO llene la olla más allá de la línea de llenado MAX (máximo).
- 2 Coloque la tapa de presión y gire la válvula de liberación de presión a la posición VENT (ventilación).



- 3 Presione FUNCTION (función), luego gire el dial START/STOP (iniciar/detener) para seleccionar SLOW COOK (cocción lenta). se mostrará el ajuste de temperatura por defecto. Presione TEMP (temperatura), luego gire el dial para seleccionar HI (alta) o LO (baja).



- 4 Presione TIME (tiempo), luego gire el dial para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 15 minutos hasta 12 horas.



- 5 Pulse START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

NOTA: La configuración de tiempo HIGH (alto) de SLOW COOK (cocción lenta) puede ajustarse entre 4 y 12 horas; las configuraciones de tiempo LOW (bajo) de SLOW COOK (cocción lenta) pueden ajustarse entre 6 y 12 horas.

- 6 Cuando haya finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido, cambiará automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente) y comenzará el conteo ascendente.

NOTA: Cuando haya finalizado la cocción, puede presionar el botón KEEP WARM (mantener caliente) para apagar el modo KEEP WARM (mantener caliente).

CÓMO USAR SU OLLA DE PRESIÓN FOODI® DE LUJO TENDERCRISP™ (CONT.)

Yogurt (yogur)

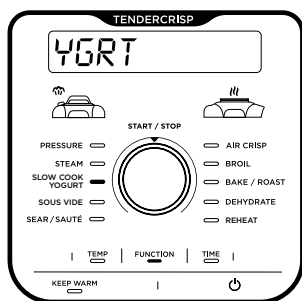
- 1 Añada la cantidad deseada de leche a la olla.

NOTA: Si prefiere pasteurizar, enfriar y agregar cultivos sin usar la unidad, omita los pasos 1-9. En lugar de esto, presione TEMP (temperatura), seleccione FMNT (fermentar), presione TIME (tiempo) seleccione el tiempo de incubación deseado, luego presione START/STOP (iniciar/detener) para comenzar.

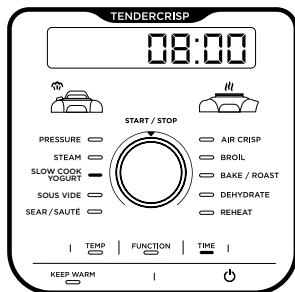
- 2 Coloque la tapa de presión y gire la válvula de liberación de presión a la posición VENT (ventilación).



- 3 Presione FUNCTION (función), luego gire el dial START/STOP (iniciar/detener) para seleccionar YOGURT (yogur). Se mostrará el ajuste de temperatura por defecto. Presione TEMP (temperatura), luego gire el dial para seleccionar YGRT (yogur) o FMNT (fermentar).

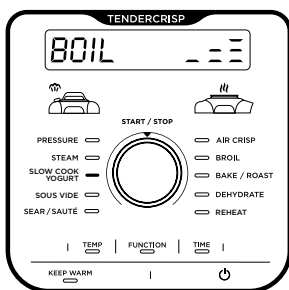


- 4 Presione TIME (tiempo), luego gire el dial para ajustar el tiempo de incubación en incrementos de 30 minutos entre 8 y 12 horas.

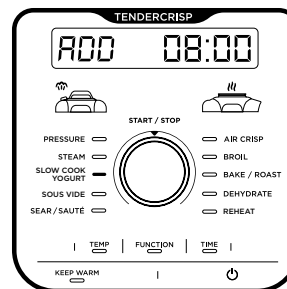


NOTA: La selección de un tiempo más largo producirá un yogur más ácido con una consistencia más espesa. Use 12 horas para lograr yogur de estilo griego.

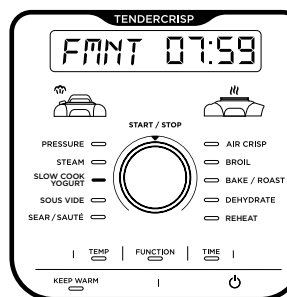
- 5 Presione START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la pasteurización.
- 6 La unidad mostrará BOIL (hervir) mientras pasteuriza. Cuando se alcanza la temperatura de pasteurización, la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje COOL (enfriar).



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



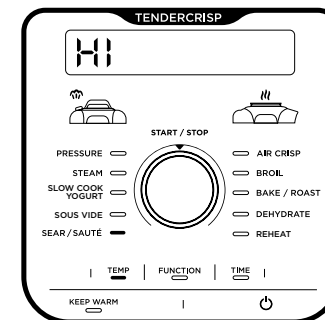
- 8 Retire la tapa de presión y quite la nata de la leche.
- 9 Agregue los cultivos de yogur a la leche y revuelva para combinar. Instale la tapa de presión y presione START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el proceso de incubación.



- 10 La pantalla mostrará FMNT (fermentar) y comenzará la cuenta regresiva. Cuando se complete el tiempo de incubación, la unidad emitirá un pitido y mostrará DONE (listo). La unidad emitirá un pitido cada minuto durante hasta 4 horas o hasta que se apague.
- 11 Enfríe el yogur hasta 12 horas antes de servirlo.

Sear/Sauté (soasar/saltear)

- 1 Añada los ingredientes a la olla.
- 2 Presione FUNCTION (función), luego gire el dial para seleccionar SEAR/SAUTÉ (soasar/saltear). Se mostrará el ajuste de temperatura por defecto. Presione TEMP (temperatura), luego gire el dial para seleccionar LO (bajo), LO:MD (bajo-medio), MD (medio), MD:HI (medio-alto), o HI (alto).



NOTA: No hay ningún ajuste de tiempo disponible o necesario cuando se utiliza la función de SEAR/SAUTÉ (soasar/saltear).

- 3 Pulse START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- 4 Para apagar la función SEAR/SAUTÉ (soasar/saltear), presione el botón START/STOP (iniciar/detener). Para cambiar a una función de cocción diferente, presione FUNCTION (función), luego gire el dial START/STOP (iniciar/detener) a la función de cocción deseada.

NOTA: Usted puede usar esta función ya sea con la tapa para comida crocante en la posición abierta o la tapa de presión con la válvula de liberación de presión en la posición VENT (ventilación).

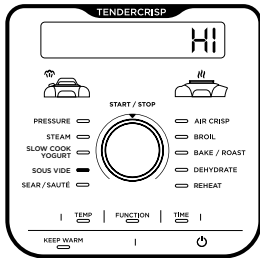
NOTA: SIEMPRE use utensilios antiadherentes en la olla. **NO** use utensilios de metal, ya que ellos rasparán el recubrimiento antiadherente de la olla.

CÓMO USAR SU OLLA DE PRESIÓN FOODI® DE LUJO TENDERCRISP™ (CONT.)

Sous Vide (al vacío)

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

- 1 Instale la olla de cocción en la base de la olla a presión. Agregue a la olla de cocción 12 tazas de agua a temperatura ambiente.
- 2 Presione el botón SOUS VIDE (al vacío). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Utilice las flechas arriba y abajo de la función TEMP (temperatura) para configurar una temperatura entre 120 °F y 190 °F.



- 3 El tiempo de cocción se fijará a 3 horas de manera predeterminada. Utilice las flechas arriba y abajo de la función TIME (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 15 minutos hasta por 12 horas y en incrementos de 1 hora para periodos de 12 a 24 horas.
- 4 Coloque la tapa de presión (consulte la sección titulada "Colocar y retirar la tapa de presión"). Gire la válvula de alivio de presión hacia la posición VENT (ventilar).

NOTAS: El precalentamiento de la unidad puede tardar hasta 10 minutos. Durante este tiempo, condimente hasta 1360 g (3 lb) de alimento y luego coloque 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, coloque cada porción en doble bolsa o envuélvalas en plástico antes de colocarlas en la bolsa resellable y desechable. Esto ayudará a proteger los alimentos durante un período prolongado de inmersión.

- 5 Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento.
- 6 Una vez finalizado el precalentamiento, la unidad emitirá un sonido y "ADD FOOD" (añadir alimento) aparecerá en la pantalla. Retire la tapa de presión y coloque las bolsas en el agua utilizando el método de desplazamiento del agua: Trabaje con una bolsa a la vez y deje un extremo de la bolsa sin cerrar; a medida que baje lentamente la bolsa en el agua, la presión del agua expulsará el aire de la bolsa. Cuando el cierre de la bolsa esté por encima de la línea de agua, cierre la bolsa por completo y asegúrese de que no entre agua en su interior. Mantenga el cierre de la bolsa justo por encima de la línea de agua.
- 7 Vuelva a colocar la tapa de presión y asegúrese de que la válvula de alivio de presión esté en la posición VENT (ventilar).
- 8 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido. Retire con cuidado las bolsas del agua con unas pinzas con puntas de silicona.

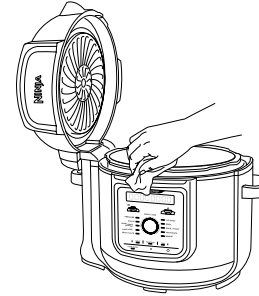
NOTAS: Si los alimentos que ha cocinado no se van a consumir de inmediato, sumerja las bolsas en agua helada para reducir la temperatura rápidamente y luego mantenga los alimentos refrigerados.

Cuando recaliente los alimentos cocinados con la función Sous Vide (al vacío), vuelva a usar la función Sous Vide. Después de precalentar el agua, agregue los alimentos en bolsas resellables y cocine durante unos 15 a 20 minutos con la temperatura de cocción deseada.

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. asar, saltear, tostar o freír al aire) para terminar de cocinar los alimentos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpeza: Lavavajillas y lavado a mano



La unidad se debe limpiar bien luego de cada uso.

- 1 Desenchufe la unidad del tomacorriente antes de limpiarla.
- 2 Para limpiar la base de la olla a presión y el panel de control, frótelos con un trapo húmedo.
- 3 La olla de cocción, el anillo de silicona, el estante reversible, la gaveta Cook & Crisp™ y el difusor extraíble se pueden lavar en lavavajillas.

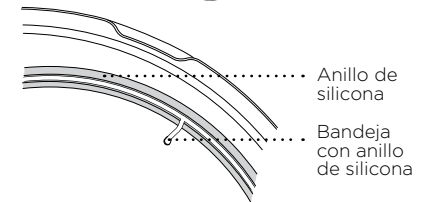
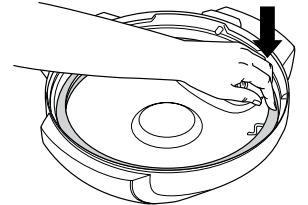
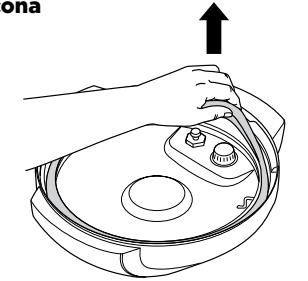
NOTA: NUNCA coloque la base de la olla a presión en el lavavajillas, ni la sumerja en agua ni en otro líquido.

- 4 La tapa de presión (incluidas la válvula de liberación de presión y la tapa antiobstrucción) se pueden lavar con agua y detergente para vajilla.

NOTA: NO desmonte la válvula de liberación de presión o el conjunto de la válvula de flotación.

- 5 Para limpiar la tapa para comida crocante, frótelas con un trapo húmedo o con toallas de papel después de que el escudo de calor se enfríe.
- 6 Si quedan restos de comida pegados en la olla, el estante reversible de lujo o la gaveta Cook & Crisp, llene la olla con agua y déjelos en remojo antes de limpiarlos. **NO** use estropajos. Si es necesario fregar, use un limpiador no abrasivo o un jabón líquido para vajilla con una almohadilla o un cepillo de nailon.
- 7 Deje secar al aire todas las piezas por completo luego de cada uso.

Extracción e instalación del anillo de silicona



Para retirar el anillo de silicona, tire de él hacia fuera, sección por sección, de la bandeja del anillo de silicona. El anillo se puede instalar con cualquier lado hacia arriba. Para volver a instalarlo, presiónelo hacia abajo en la bandeja sección por sección.

Después del uso, elimine cualquier residuo de alimento del anillo de silicona y de la tapa antiobstrucción.

Mantenga el anillo de silicona limpio para evitar los malos olores. Lavarlo en agua tibia con jabón o en el lavavajillas puede eliminar el olor. Sin embargo, es normal que absorba el olor de ciertos alimentos ácidos. Se recomienda tener a mano más de un anillo de silicona. Puede comprar anillos de silicona adicionales en ninjaaccessories.com.

NUNCA extraiga el anillo de silicona con fuerza excesiva, ya que puede deformarlo y también a la bandeja, y afectar la función de sellado a presión. Se debe reemplazar inmediatamente un anillo de silicona con grietas, cortes u otros daños.

¿Por qué mi unidad tarda tanto en alcanzar la presión? ¿Cuánto tiempo tarda alcanzar la presión?

- Los tiempos de cocción pueden variar según la temperatura seleccionada, la temperatura actual de la olla y la temperatura o cantidad de los ingredientes.
- Asegúrese de que el anillo de silicona esté completamente asentado y al ras contra la tapa. Si se instala correctamente, usted debe ser capaz de tirar ligeramente del anillo para rotarlo.
- Verifique que la tapa de presión esté completamente trabada y que la válvula de liberación de presión esté en la posición de SEAL (cierre hermético) durante la cocción a presión.

¿Por qué la cuenta regresiva es tan lenta?

- Es posible que haya fijado horas en lugar de minutos. Al fijar el tiempo, la pantalla mostrará HH:MM y el tiempo aumentará/disminuirá en incrementos de minutos.

¿Cómo puedo saber cuándo se está presurizando la unidad?

- La pantalla mostrará PRE (presurización) y la animación de barras para indicar que la unidad está aumentando la presión.

El mensaje PRE (presurización) y las luces giran en la pantalla cuando use la función PRESSURE (presión) o STEAM (vapor).

- Esto indica que la unidad está acumulando presión o precalentando cuando usa STEAM (vapor) o PRESSURE (presión). Cuando la unidad ha finalizado de acumular presión, el tiempo de cocción configurado comenzará la cuenta regresiva.

Hay mucho vapor que sale de mi unidad cuando se utiliza la función STEAM (vapor).

- Es normal que el vapor se libere a través de la válvula de liberación de presión durante la cocción. Deje la válvula de liberación de presión en la posición VENT (ventilación) cuando use las funciones de STEAM (vapor), SLOW COOK (cocción lenta) y SEAR/SAUTÉ (soasar/saltear).

¿Por qué no puedo retirar la tapa de presión?

- Como característica de seguridad, la tapa no se destrabará hasta que la unidad esté completamente despresurizada. Gire la válvula de liberación de presión a la posición de VENT (ventilación) para liberar rápidamente el vapor presurizado. Una rápida ráfaga de vapor saldrá de la válvula de liberación de presión. Cuando se haya liberado completamente el vapor, la unidad estará lista para abrirse. Gire la tapa de presión en sentido contrario a las agujas del reloj, y luego levántela lejos de usted.

¿Se supone que la válvula de liberación de presión debe estar floja?

- Sí. El ajuste flojo de la válvula de liberación de presión es intencional; permite una transición rápida y fácil entre el SEAL (cierre hermético) y la VENT (ventilación) y ayuda a regular la presión liberando pequeñas cantidades de vapor durante la cocción para asegurar excelentes resultados. Asegúrese de que se coloque lo más lejos posible hacia la posición SEAL (cierre hermético) durante la cocción a presión y lo más lejos posible hacia la posición VENT (ventilación) durante la liberación rápida.

La unidad está silbando y no alcanza la presión.

- Asegúrese de que la válvula de liberación de presión esté girada a la posición de SEAL (cierre hermético). Si ha hecho esto y todavía oye un silbido ruidoso, puede indicar que su cierre hermético de silicona no está completamente en su lugar. Presione START/STOP (iniciar/detener) para detener la cocción, VENT (ventilación) conforme sea necesario y retire la tapa de presión. Presione hacia abajo el anillo de silicona, asegurándose de que esté completamente insertado y se encuentre plano debajo de la bandeja del anillo. Una vez que se haya instalado completamente, usted debe ser capaz de tirar ligeramente del anillo para rotarlo.

La unidad está haciendo un conteo progresivo en lugar de regresivo.

- Ha finalizado el tiempo de cocción y la unidad se encuentra en el modo KEEP WARM (mantener caliente).

¿Cuánto tiempo tarda en despresurizarse la unidad?

- La liberación rápida tarda aproximadamente 2 minutos o menos. La liberación natural puede tardar hasta 20 minutos o más, de acuerdo con el tipo de alimento o la cantidad de líquido e ingredientes en la olla.

El mensaje de error “ADD POT” (añadir olla) aparece en la pantalla de visualización.

- La olla de cocción no está dentro de la base de la olla a presión. Se necesita la olla de cocción para todas las funciones.

El mensaje de error “OTHR LID” (otra tapa) aparece en la pantalla de visualización.

- Se instaló la tapa incorrecta para la función de cocción que usted desea. Instale la tapa de presión para usar las funciones PRESSURE (presión), SLOW COOK (cocción lenta), YOGURT (yogur), STEAM (vapor), o KEEP WARM (mantener caliente).

El mensaje de error “SHUT LID” (cerrar tapa) aparece en la pantalla de visualización.

- La tapa para comida crocante está abierta y debe cerrarse para que inicie la función elegida.

El mensaje de error “TURN LID” (girar tapa) aparece en la pantalla de visualización.

- La tapa de presión no está completamente instalada. Gire la tapa de presión en el sentido de las agujas del reloj hasta que haga clic para usar las funciones PRESSURE (presión), SLOW COOK (cocción lenta), YOGURT (yogur), STEAM (vapor), o KEEP WARM (mantener caliente).

El mensaje de error “OPEN VENT” (abrir ventilación) aparece en la pantalla de visualización.

- Cuando la configuración es SLOW COOK (cocción lenta) o SEAR/SAUTÉ (soasar/saltear), y la unidad detecta que se está generando presión, este mensaje indica que la válvula de liberación de presión está en la posición SEAL (cierre hermético).
- Gire la válvula de liberación de presión a la posición VENT (ventilación) y déjela allí durante el resto de la función de cocción.
- Si usted no gira la válvula de liberación de presión a la posición VENT (ventilación) en 5 minutos, el programa se cancelará y la unidad se apagará.

El mensaje de error “ADD WATER” (añadir agua) aparece en la pantalla de visualización cuando se usa la función STEAM (vapor).

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

El mensaje de error “ADD WATR” (añadir agua) aparece en la pantalla de visualización cuando se usa la función PRESSURE (presión).

- Añada más líquido a la olla antes de reiniciar el ciclo de cocción a presión.
- Asegúrese de que la válvula de liberación de presión esté en la posición SEAL (cierre hermético).
- Asegúrese de que el anillo de silicona se haya instalado correctamente.

Aparece el mensaje “ERR” (error).

- La unidad no está funcionando adecuadamente. Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al 1-877-646-5288. A fin de que podamos servirle mejor, registre su producto en línea en registeryourninja.com y tenga el producto a mano cuando llame.

CONSEJOS ÚTILES

- 1 Para dorar de forma pareja, asegúrese de que los ingredientes estén colocados en una capa pareja en el fondo de la olla sin superponerse entre sí. Si los ingredientes se superponen, asegúrese de agitarlos cuando estén a la mitad del tiempo de cocción.
- 2 Para los ingredientes más pequeños que podrían caer a través del estante reversible, recomendamos primero envolverlos en papel para hornear o en papel aluminio.
- 3 Cuando cambie de la cocción a presión a usar la tapa para comida crocante, se recomienda que vacíe el líquido restante en la olla para obtener los mejores resultados y una comida más crocante.
- 4 Use el modo KEEP WARM (mantener caliente) para mantener la comida a una temperatura caliente y segura para la comida después de la cocción. Para prevenir que la comida se seque, recomendamos mantener la tapa cerrada y usar esta función antes de servir la comida. Para recalentar la comida, use la función AIR CRISP (crocante con aire).
- 5 Al usar una receta para el modelo Ninja Foodi de 6 L (6,5 qt) en esta unidad, es posible que se requiera un tiempo de cocción adicional o agitar con más frecuencia la gaveta Cook & Crisp™.
- 6 Las medidas de las recetas para el modelo Ninja Foodi de 6 L (6,5 qt) como sopas, guisos y chiles se pueden aumentar en un 50 por ciento para el modelo Ninja® Foodi® de lujo.

PIEZAS DE REPUESTO

Para solicitar piezas y accesorios adicionales, visite nuestro sitio web ninjaaccessories.com o comuníquese con nuestro Servicio de Atención al Cliente al **1-877-646-5288**. Le solicitamos que registre su producto en línea en registeryourninja.com y que tenga el producto a mano cuando llame, a fin de que podamos servirle 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 19,95 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.

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 TENDERCRISP are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

For SharkNinja U.S. patent information, visit sharkninja.com/uspatents/

PRINTED IN CHINA

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

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous tentons constamment d'améliorer nos produits; par conséquent, les caractéristiques indiquées dans le présent document peuvent être modifiées sans préavis.

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

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

Pour obtenir de l'information au sujet des brevets de SharkNinja aux États-Unis, consultez sharkninja.com/uspatents/

IMPRIMÉ EN CHINE

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

Las ilustraciones pueden diferir del producto real. Nos esforzamos constantemente por mejorar nuestros productos, por lo que las especificaciones que se incluyen en el presente pueden cambiar sin previo aviso.

FOODI y NINJA son marcas registradas de SharkNinja Operating LLC.

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

Para obtener información sobre las patentes de SharkNinja en los EE. UU., visite sharkninja.com/uspatents/

IMPRESO EN CHINA

© 2020 SharkNinja Operating LLC.

FD400Series_IB_E_F_S_REV_Mv14



@ninjakitchen