

NINJA Foodi

OL600
Series • Série

OWNER'S GUIDE GUIDE DE L'UTILISATEUR

XL PRESSURE COOKER STEAM FRYER WITH SMARTLID™ AUTOCUISEUR FRITEUSE À VAPEUR XL AVEC COUVERCLE SMARTLID™

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

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.

COOK & CRISP, FOODI, NINJA, SMARTLID, and SMARTLID SLIDER are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

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

PRINTED IN CHINA

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

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

COOK & CRISP, FOODI, NINJA, SMARTLID et SMARTLID SLIDER sont des marques commerciales de SharkNinja Operating LLC.

Ce produit peut être protégé par un ou plusieurs brevets américains. Consultez sharkninja.com/patents pour obtenir de plus amples renseignements.

IMPRIMÉ EN CHINE

© 2021 SharkNinja Operating LLC.

OL600C_IB_E_F_MP_Mv5



@ninjakitchen



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



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 9

Cooking Functions 9

Operating Buttons 9

Before First Use 10

Removing & Installing the Condensation Collector. 10

Removing & Installing the Anti-Clog Cap 10

Using Your Ninja™ Foodi™ XL Pressure Cooker Steam Fryer with SmartLid™ 11

Water Test: Get Started Pressure Cooking 11

Pressure Steam Release 12

Pressurizing 12

Using the Pressure Function 12

Using the SteamCrisp Functions. 13

 Steam & Crisp. 13

 Steam & Bake. 14

Using the Air Fry/Stovetop Functions. 14

 Air Fry 14

 Broil. 15

 Bake/Roast. 16

 Dehydrate 16

 Proof. 17

 Sear/Sauté. 17

 Steam. 18

 Sous Vide 18

 Slow Cook. 19

 Yogurt 20

Cleaning & Maintenance 21

Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing. 21

Removing & Reinstalling the Silicone Ring 21

Avoiding Cross Contamination & Cleaning the Lid 22

Troubleshooting Guide. 23

Helpful Tips. 25

Replacement Parts 25

Warranty 26

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

⚠ WARNING





- 1 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 2 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience or knowledge if they have been given supervision and instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 3 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow children to play with or use the appliance. Close supervision is necessary when used near children.
- 4 Spilled food can cause serious burns. **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or place appliance on or near hot surfaces, on or near a gas or electric burner, or in a heated oven.
- 5 **DO NOT** use the appliance without the cooking pot installed.
- 6 Before placing removable cooking pot in the cooker base, ensure pot and cooker base are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- 7 When removable cooking pot is empty, **DO NOT** heat it for more than 10 minutes. Doing so may damage the cooking surface.
- 8 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 9 **DO NOT** cover the pressure release valve.
- 10 **DO NOT** sauté or fry with oil while pressure cooking.
- 11 Caution should be used when searing meats and sautéing. Keep hands and face away from the removable cooking pot, especially when adding new ingredients, as hot oil may splatter.
- 12 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicle or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 13 Intended for countertop use only. Ensure the surface is level, clean, and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of a countertop during operation.
- 14 **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. Regularly inspect the appliance and power cord. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 15 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 16 Before use, **ALWAYS** check pressure release valve for clogging or obstruction, and clean them if necessary. Foods such as apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and splutter when pressure cooked, clogging the pressure release valve. These and similar expanding foods (such as dried vegetables, beans, grains, and rice) should not be cooked in a pressure cooker, except when following a Ninja™ Foodi™ recipe.
- 17 When pressure cooking foods that expand (such as dried vegetables, beans, grains, rice, etc.), **DO NOT** fill pot more than halfway, or as otherwise instructed in a Ninja Foodi recipe.
- 18 **DO NOT** cover the top air intake vent or rear air outlet vent while lid is closed. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 19 To prevent risk of explosion or injury, use only a Foodi™ SmartLid™ silicone ring. Make sure silicone ring is installed and lid is properly closed before operating. If the silicone ring is torn or damaged, replace before using. **DO NOT** use if torn or damaged.
- 20 **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. **DO NOT** place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven, or on a ceramic cooktop, electrical coil, gas burner range, or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injuries.
- 21 When using this appliance, provide at least 6 inches (15.25 cm) of space above and on all sides for adequate air circulation.
- 22 **ALWAYS** follow the maximum and minimum quantities of liquid as stated in instructions and recipes.
- 23 To avoid possible steam damage, place the unit away from walls and cabinets during use.
- 24 **NEVER** use SLOW COOK setting without food and liquids in the removable cooking pot.
- 25 **DO NOT** move the appliance when in use. Only move the appliance with slider in PRESSURE position to keep lid from unintentionally opening.
- 26 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill or exceed the MAX fill level of the pot and the Cook & Crisp™ Basket or Plate. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect safe use of the appliance.
- 27 **DO NOT** use this unit to cook instant rice.
- 28 Electrical outlet voltages can vary, affecting the performance and heat output of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 29 Should the unit emit black smoke, unplug immediately and wait for smoking to stop before removing the cooking pot and Cook & Crisp™ Basket or Plate.
- 30 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles and knobs.
- 31 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Improper use, including moving the cooker, may result in personal injury such as serious burns. When using this appliance to pressure cook, ensure the lid is properly closed and locked in position before use. Foods are under extreme pressure during pressure cooking. Failure to follow all instructions regarding proper usage of the product may result in unintended contact with hot foods or liquids that have been pressurized, resulting in serious burns.
- 32 When unit is in operation, hot steam is released through the air outlet vent. Place unit so vent is not directed toward the power cord, electrical outlets, cabinets or other appliances. Keep your hands and face at a safe distance from vent.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

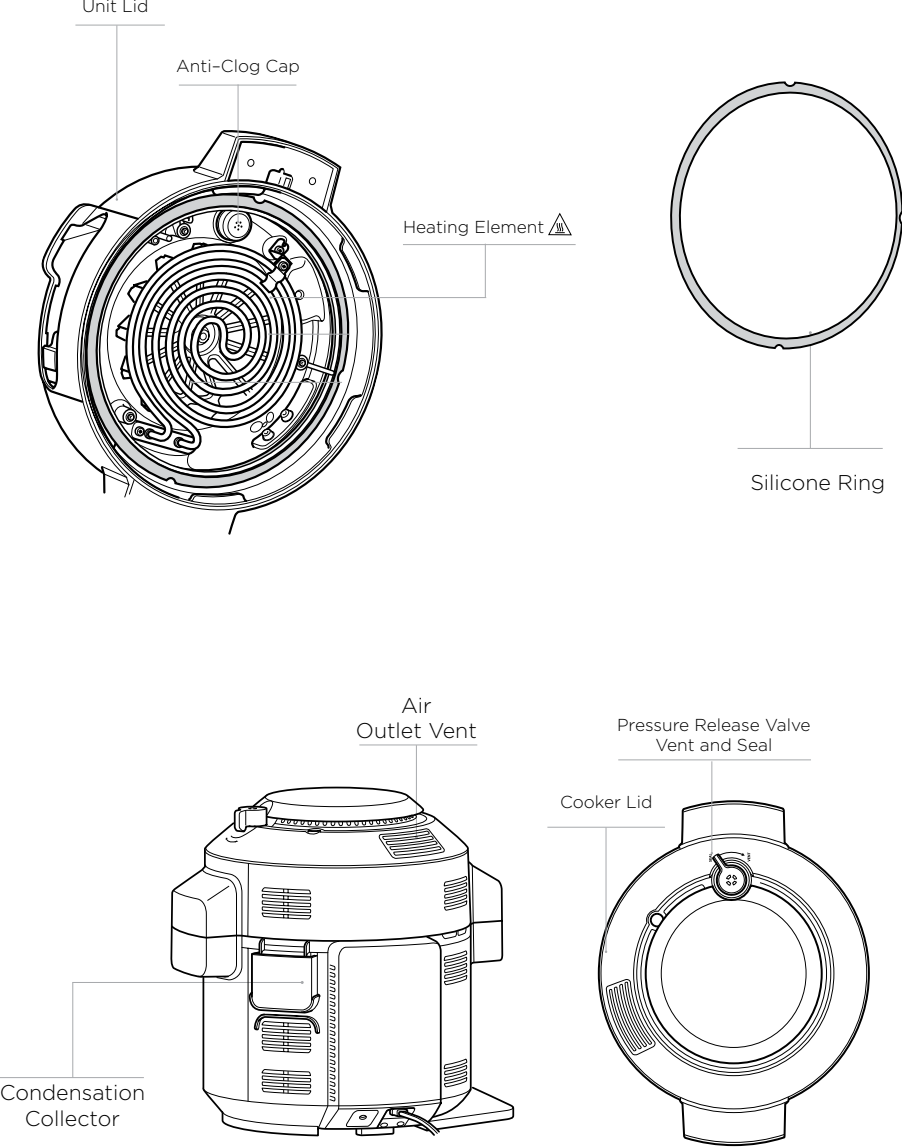
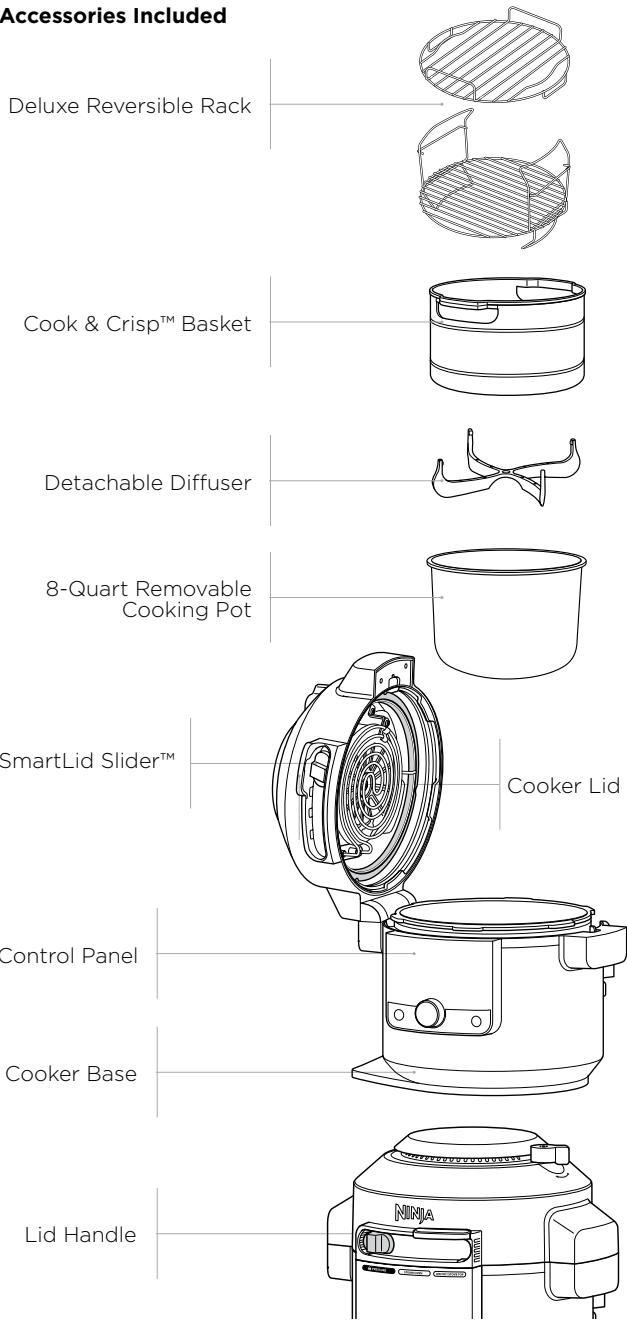
- 33 DO NOT** tamper with, disassemble, or remove pressure release valve.
- 34 DO NOT** attempt to open the lid during or after pressure cooking until all internal pressure has been released through the pressure release valve and the unit has cooled slightly. Open lid promptly to avoid re-pressurization of the inner pot.
- 35** When using SLOW COOK setting, **ALWAYS** keep the lid closed.
- 36** If the lid will not unlock to open, this indicates the appliance is still under pressure. Any pressure remaining can be hazardous. Let unit naturally release pressure, press the Pressure Release button, or rotate the pressure release valve to the vent position to release steam. Take care to avoid contact with the releasing steam to avoid burns or injury. When steam is released and the appliance is no longer under pressure, the UI will show "OPN Lid" indicating the lid can be opened. If steam does not release when the pressure release valve is moved to vent, unplug the unit from the wall and let the unit naturally release pressure.
- 37** Serious burns can result from the steam and hot foods inside the inner pot. **ALWAYS** keep hands, face, and other body parts away from the pressure release valve prior to or during pressure release and when opening the lid after cooking.
- 38** The 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.
- 39 ONLY** lift the lid from the handle on the front of the unit. **DO NOT** lift lid from side area as scalding steam will release.
- 40** Removable cooking pot can be extremely heavy when full of ingredients. Care should be taken when lifting pot from cooker base.
- 41 DO NOT** touch accessories, including the thermometer (not available on all models), during or immediately after cooking, as they become extremely hot during the cooking process. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use care when handling the product. Use long-handed utensils and protective hot pads or insulated oven mitts.
- 42** Cleaning and user maintenance shall not be done by children.
- 43** Allow unit to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 44** When not in use and before cleaning, turn the unit off and unplug from socket to disconnect.
- 45 DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 46** Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.

	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

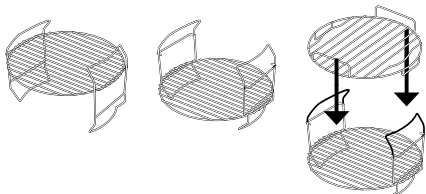
Accessories Included



ACCESSORY ASSEMBLY INSTRUCTIONS

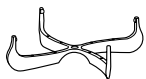
DELUXE REVERSIBLE RACK

Higher Position	Lower Position	Deluxe Assembly
Broil chicken, steak, seafood, and more.	Steam vegetables and sides.	Increase capacity to cook up to 8 chicken breasts or salmon fillets at once.



- 1 Place the bottom layer of the Deluxe Reversible Rack in the lower position. Place ingredients on the bottom layer of the rack.
- 2 Then slide the Deluxe layer through the bottom layer's handles. Place remaining ingredients on the Deluxe layer to increase cooking capacity.

COOK & CRISP™ BASKET



- 1 To remove diffuser for cleaning, pull 2 diffuser fins off the groove on the basket, then pull diffuser down firmly.

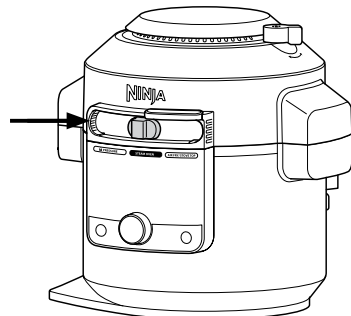
NOTE: Diffuser helps with airflow and should always be installed on the basket before use.

- 2 To assemble the Cook & Crisp™ Basket, place basket on top of diffuser and press down firmly.

USING THE SMARTLID SLIDER™

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

- Pressure
- SteamCrisp
- Air Fry/Stovetop

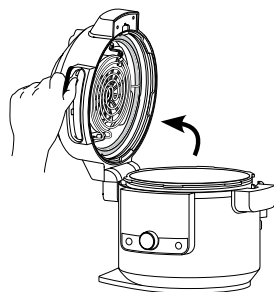


HOW TO OPEN & CLOSE THE LID

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

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

NOTE: The lid will not unlock until the unit is completely depressurized. The SmartLid Slider will not slide to the right until the unit is completely depressurized. The unit will display "OPN LiD" when unit is depressurized.



USING THE CONTROL PANEL

COOKING FUNCTIONS

PRESSURE: Cook food quickly while maintaining tenderness.

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

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

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

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

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

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

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

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

STEAM: Gently cook delicate foods at a high temperature.

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

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

YOGURT: Pasteurize and ferment milk for creamy homemade yogurt.

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

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

OPERATING BUTTONS

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

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

LEFT ARROWS: Use the up/down arrows to the left of the display to adjust the cooking temperature.

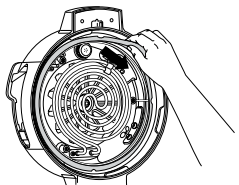
RIGHT ARROWS: Use the up/down arrows to the right of the display to adjust the cooking time.

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

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

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 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.
- 4 The silicone ring is reversible and can be inserted in either direction. Insert the silicone ring around the outer edge of the silicone ring rack on the underside of the lid. Ensure it is fully inserted and lies flat under the silicone ring rack.

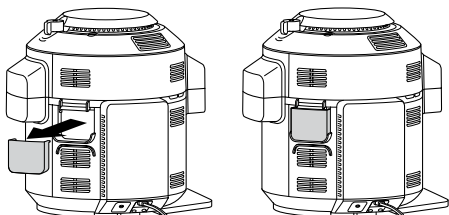


NOTE: Only a silicone ring specific to Foodi™ SmartLid™ models can be used in this product. Other Foodi silicone rings or competitor rings cannot be used.

REMOVING & INSTALLING THE CONDENSATION COLLECTOR

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

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



REMOVING & INSTALLING THE ANTI-CLOG CAP

The anti-clog cap protects the inner valve of the 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.

Make sure the anti-clog cap is in the correct position before using the unit



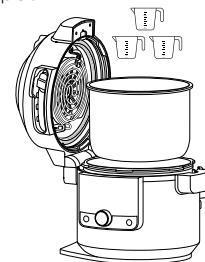
NOTE: Prior to each use, make sure the silicone ring is well-seated in the silicone ring rack and the anti-clog cap is mounted properly on the pressure release valve.

USING YOUR NINJA™ FOODI™ XL PRESSURE COOKER STEAM FRYER WITH SMARTLID™

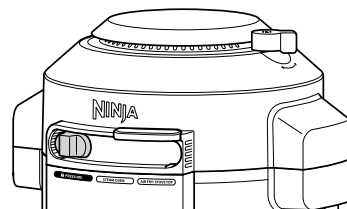
WATER TEST: GETTING STARTED PRESSURE COOKING

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

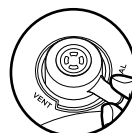
- 1 Place the pot in the cooker base and add 3 cups of room-temperature water to the pot.



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



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



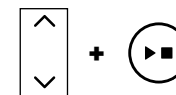
SEAL
for Pressure functions



VENT
for all other functions and all other slider positions.

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

- 4 The unit will default to high (Hi) pressure. Use the right down arrow to adjust the time to 2 minutes. Press ► to begin.



- 5 This display will show "PrE" and progress bars, indicating the unit is building pressure. When the unit is fully pressurized, the timer will start counting down.



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

- 6 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End" before manual quick releasing the pressurized steam. A warning chime will sound, indicating the pressure release valve is about to open. When the pressure release valve opens, steam will escape from it. As soon as the display reads "OPN Lid," move the slider to the right to unlock the lid. Then open the lid.



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

USING YOUR NINJA™ FOODI™ XL PRESSURE COOKER STEAM FRYER WITH SMARTLID™ - CONT.

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 up to 20 minutes or more, depending on the amount of liquid and food in the pot. During this time, the unit will switch to Keep Warm mode. Press the KEEP WARM button if you would like to turn Keep Warm mode off. When natural pressure release is complete, the unit will display "OPN Lid".

Quick Pressure Release: Use **ONLY** if your recipe calls for it. When pressure cooking is complete and the KEEP WARM light is on, turn the pressure release valve to the VENT position to instantly release pressure through the valve.

Even after releasing pressure naturally or using the pressure release valve, some steam will remain in the unit and will escape when the lid is opened.



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.

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

PRESSURIZING

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

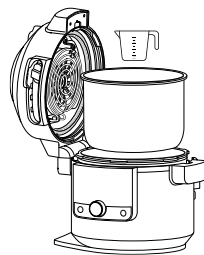
USING THE PRESSURE FUNCTION

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

Pressure

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

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

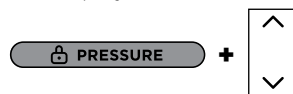


NOTE: When cooking rice, beans, or other ingredients that expand, **DO NOT** fill the pot more than halfway.

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



- 3 Move the slider to PRESSURE. Use the up and down arrows to the left of the display to select Hi or LO.



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

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

- 5 Press to begin cooking. The unit will begin building pressure. The display will show "PrE" and progress bars. The timer will begin counting down when the unit is fully pressurized.



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

- 6 When cook time reaches zero, turn the pressure release valve to VENT position.



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

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

- 8 When the unit displays "OPN Lid," it has depressurized and you can move the slider to the right to open the lid.

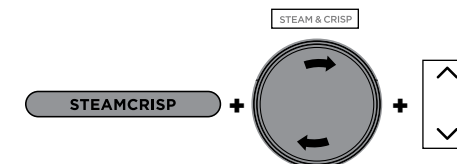
USING THE STEAMCRISP FUNCTIONS

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

NOTE: The position of the pressure release valve does not matter when using SteamCrisp functions.

Steam & Crisp

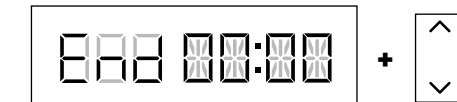
- 1 Load ingredients according to recipe.
- 2 Move slider to STEAMCRISP. The function selection will default to STEAM & CRISP. The default temperature and time settings will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5-degree increments between 300°F and 450°F.



- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.
- 5 The display will show "PrE" and progress bars, indicating the unit is building steam. The time to steam depends on the amount of ingredients in the pot.



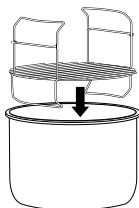
- 6 When the unit reaches the appropriate steam level, the display will show the set temperature and the timer will begin counting down.
- 7 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End" for 5 minutes. If your food requires more time, use the up arrow to the right of the display to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



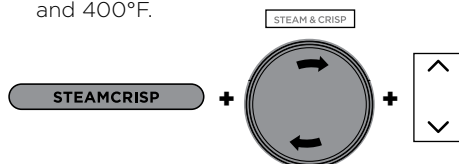
USING YOUR NINJA™ FOODI™ XL PRESSURE COOKER STEAM FRYER WITH SMARTLID™ - CONT.

Steam & Bake

- 1 Place the Ninja Multi-Purpose Pan (or baking pan) on the rack in the lower position. Then place the rack with accessory in the pot.



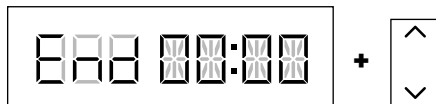
- 2 Move slider to STEAMCRISP, then use the dial to select STEAM BAKE. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5-degree increments between 225°F and 400°F.



- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour 15 minutes.
- 4 Press ►■ to begin cooking.
- 5 The display will show "PrE" and progress bars indicating the unit is building steam. The time to steam is 20 minutes.



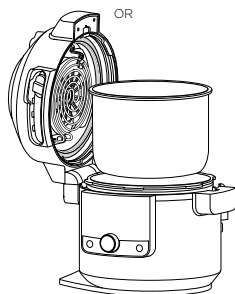
- 6 When preheating has completed, the display will show the set temperature and the timer will begin counting down.
- 7 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End" for 5 minutes. If your food requires more time, use the up arrow to the right of the display to add additional time.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



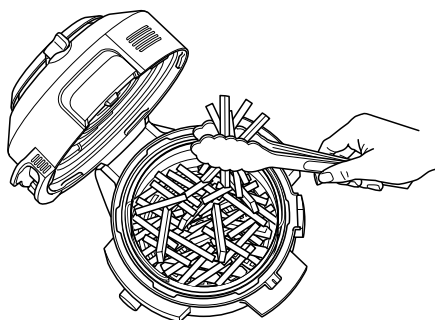
USING THE AIR FRY/STOVETOP FUNCTIONS

Air Fry

- 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.

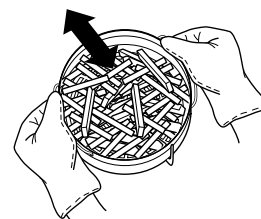


- 3 Move slider to AIR FRY/STOVETOP; the unit will default to AIR FRY. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5-degree increments between 300°F and 400°F.

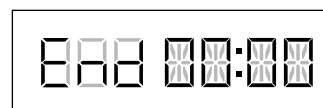
AIR FRY / STOVETOP + AIR FRY +

- 4 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour.
- 5 Press ►■ to begin cooking.

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

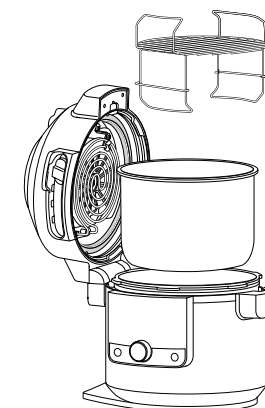


- 7 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.

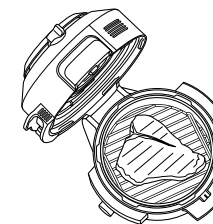


Broil

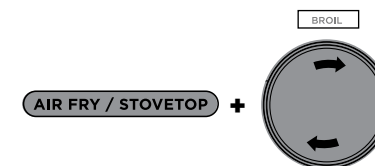
- 1 Place the deluxe reversible rack in the pot in the higher broil position or follow the directions in your recipe.



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



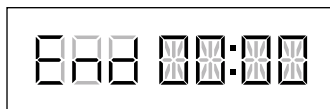
- 3 Move slider to AIR FRY/STOVETOP, then use the dial to select BROIL.



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

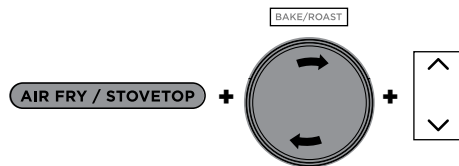
USING YOUR NINJA™ FOODI™ XL PRESSURE COOKER STEAM FRYER WITH SMARTLID™ - CONT.

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

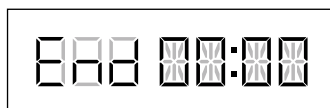


Bake/Roast

- 1 Place any accessories and ingredients in the pot. Close the lid.
- 2 Move slider to AIR FRY/STOVETOP, then use the dial to select BAKE/ROAST. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5-degree increments between 250°F and 400°F.

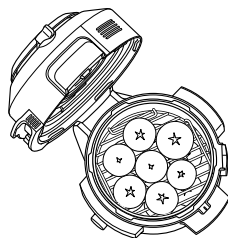


- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour and then 5-minute increments from 1 hour to 4 hours.
- 4 Press ►■ to begin cooking.
- 5 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.

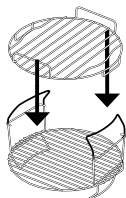


Dehydrate

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

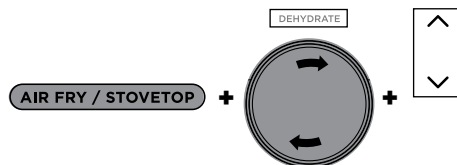


- 2 Holding the deluxe layer by its handles, place it down over the reversible rack in the position shown below. Then place a layer of ingredients on the deluxe layer and close the lid.



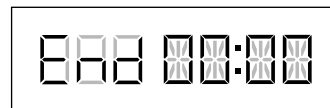
NOTE: For 5 levels of capacity, use the Dehydrator Stand (sold separately) directly in the cooking pot.

- 3 Move slider to AIR FRY/STOVETOP, then use the dial to select DEHYDRATE. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5-degree increments between 80°F and 195°F.



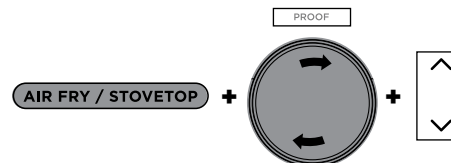
- 4 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in 15-minute increments from 1 hour to 12 hours.

- 5 Press ►■ to begin cooking.
- 6 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.

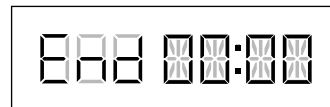


Proof

- 1 Place dough in the pot or Air Fry Basket and close the lid.
- 2 Move slider to AIR FRY/STOVETOP, then use the dial to select PROOF. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5-degree increments between 75°F and 95°F.

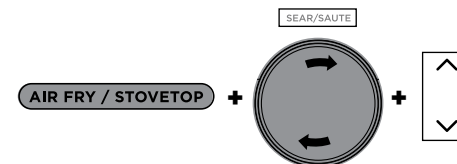


- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the proof time in minute increments between 20 minutes and 2 hours.
- 4 Press ►■ to begin cooking.
- 5 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.



Sear/Sauté

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



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

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

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

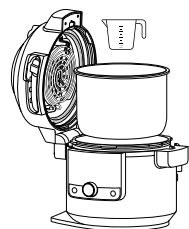
NOTE: ALWAYS use nonstick utensils in the cooking pot. **DO NOT** use metal utensils, as they will scratch the nonstick coating on the pot.

NOTE: SEAR/SAUTÉ will automatically turn off after 1 hour for "4" and "Hi5" and 4 hours for "Lo1," "2," and "3."

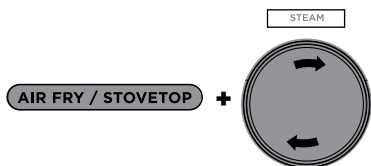
USING YOUR NINJA™ FOODI™ XL PRESSURE COOKER STEAM FRYER WITH SMARTLID™ - CONT.

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



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

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

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



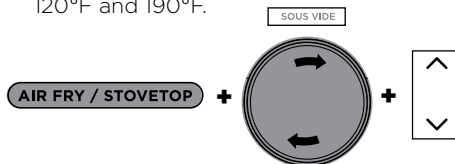
- 6 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.



Sous Vide

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

- 1 Install the cooking pot in the cooker base. Add 12 cups of room-temperature water to the pot.
- 2 Close the lid and move slider to AIR FRY/STOVETOP, then use the dial to select SOUS VIDE. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5-degree increments between 120°F and 190°F.

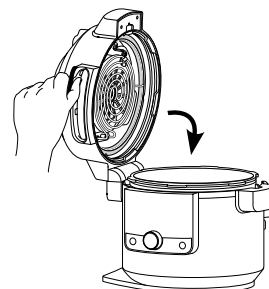


- 3 The cook time will default to 3 hours. Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in 15-minute increments up to 12 hours, then 1-hour increments from 12 hours to 24 hours.
- 4 Press ►■ to begin preheating.

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

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

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



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

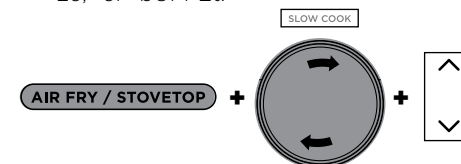


NOTES: When reheating food that has been cooked using the Sous Vide function, use the Sous Vide function again. After preheating the water, add food in the resealable bags and cook approximately 15–20 minutes using the desired cook temperature.

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

Slow Cook

- 1 Add ingredients to the pot. **DO NOT** fill the pot past the MAX line.
- 2 Move slider to AIR FRY/STOVETOP, then use the dial to select SLOW COOK. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to select "Hi," "Lo," or "bUFFET."



- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in 15-minute increments up to 12 hours.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.

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

- 5 When cook time reaches zero, 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.

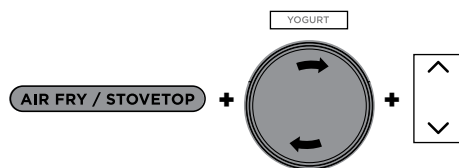
USING YOUR NINJA™ FOODI™ XL PRESSURE COOKER STEAM FRYER WITH SMARTLID™ - CONT.

Yogurt

- 1 Add desired amount of milk to the pot.

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

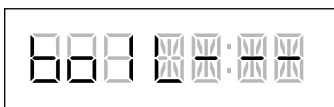
- 2 Close the lid.
- 3 Move slider to AIR FRY/STOVETOP, then use the dial to select YOGURT. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to select "FEr."



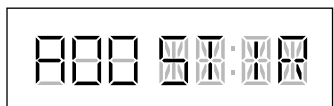
- 4 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the incubation time in 30-minute increments between 6 and 12 hours.

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

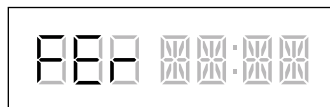
- 5 Press ►■ to begin pasteurization.
- 6 Unit will display "boil" while pasteurizing. When pasteurization temperature is reached, the unit will beep and display "COOL."



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



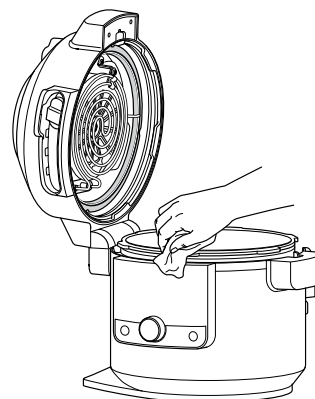
- 8 Open the lid and skim the top of the milk.
- 9 Add yogurt cultures to milk and stir to combine. Close the lid and press START/STOP to begin incubation process.
- 10 The display will show "FEr" and will begin counting down. When incubation time is complete, the unit will beep and END will flash 3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



- 11 Chill yogurt up to 12 hours before serving.

CLEANING & MAINTENANCE

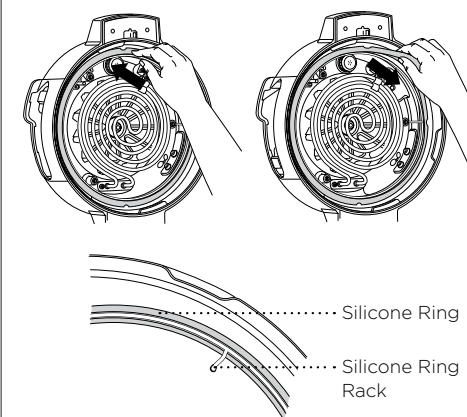
Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing



The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- 1 Unplug the unit from the wall outlet before cleaning.
- 2 To clean the cooker base and the control panel, wipe them clean with a damp cloth.
- 3 The cooking pot, silicone ring, deluxe reversible rack, Cook & Crisp™ Basket, and detachable diffuser can be washed in the dishwasher.
- 4 The pressure release valve and anti-clog cap, can be washed with water and dish soap.
- 5 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.
- 6 Air-dry all parts after each use.

Removing & Reinstalling the Silicone Ring



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

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

Keep the silicone ring clean to avoid odor.

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

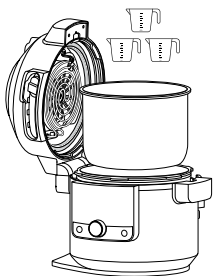
NOTE: The silicone ring must be replaced by one that is specific to a Foodi™ SmartLid™ model.

AVOIDING CROSS CONTAMINATION & CLEANING THE LID

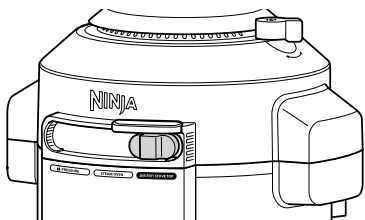
We recommend inspecting the interior of the lid prior to cooking with “wet cooking functions,” which include Slow Cook, Steam, Sous Vide, Sear/Sauté, Pressure, and all SteamCrisp functions. If you see any food residue or oil buildup on the heating element or fan, we recommend steam cleaning the unit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

STEAM CLEANING INSTRUCTIONS:

- 1 Fill pot with 3 cups of Water.

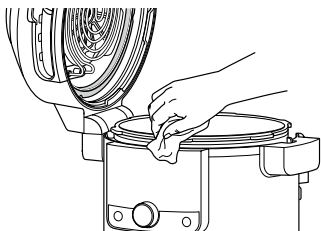


- 2 Move SmartLid Slider to AIR FRY/STOVETOP.



- 3 Select STEAM, and set time to 30 minutes. Press ►■.
- 4 When time reaches zero and the unit has cooled down, use a wet cloth or sponge to wipe down the interior of the lid.

CAUTION: When cleaning the interior of the lid, do not touch the fan.



- 5 Repeat steps 3 and 4 as needed, and spot clean as necessary.

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

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 the silicone ring is fully seated and flush against the lid. If installed correctly, you should be able to tug lightly on the ring to rotate it.
- Check that the lid is fully locked, and the pressure release valve is in the SEAL position when pressure cooking.
- Unit will not pressurize if there is not enough liquid

Why is the time counting down so slowly?

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

How can I tell when the unit is pressurizing?

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

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

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

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

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

Why can't I open the lid after pressurizing?

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

Is the pressure release valve supposed to be loose?

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

The unit is hissing and not reaching pressure.

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

The unit is counting up rather than down.

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

How long does the unit take to depressurize?

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

TROUBLESHOOTING GUIDE - CONT.

“ADD POT” error message appears on display screen.

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

“SHUT LID” error message appears on display screen.

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

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

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

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

- Add more liquid to the 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.

“SLIDE” error message appears on display screen.

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

“LOCK LID” error message appears on display screen.

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

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 Use the Keep Warm mode to keep food at a warm, food-safe temperature after cooking. To prevent food from drying out, we recommend keeping the lid closed and using this function just before serving. To reheat food, use the Reheat function.
- 4 When using a recipe for Ninja™ Foodi™ 6.5-quart models in this unit, some additional cooking time or extra shake of the Cook & Crisp™ Basket may be required.
- 5 6.5-quart pressure recipes like soups, stews, and chilies can be scaled up by 50 percent in this Ninja Foodi model.


REPLACEMENT PARTS

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



REGISTER YOUR PURCHASE

 registeryourninja.com

 Lisez le code QR à l'aide de votre
appareil mobile

CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(conservez le reçu)

Magasin où l'appareil
a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension: 120V~, 60Hz

Watts: 1760W

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

TABLE DES MATIÈRES

Mesures de protection importantes.....	30
Pièces et accessoires	34
Utilisation du panneau de commande.....	37
Fonctions de cuisson.....	37
Boutons de commande.....	37
Avant la première utilisation.....	38
Dépose et installation du collecteur de condensation.....	38
Dépose et installation du capuchon anti-colmatage	38
Utilisation de votre autocuiseur friteuse à vapeur Ninja™ Foodi™ XL avec couvercle SmartLid™	40
Test avec de l'eau : se familiariser avec la cuisson sous pression	40
Libération de vapeur sous pression	40
Pressurisation.....	40
Utilisation de la fonction Pressure (pression).....	40
Utilisation des fonctions SteamCrisp (vapeur et croustillant) ..	41
Steam & Crisp (vapeur et croustillant).....	41
Steam & Bake (cuisson vapeur).....	42
Utilisation des fonctions Air Fry/Stovetop (frire à l'air/plaque de cuisson)	42
Air Fry (frir à l'air)	42
Broil (griller)	43
Bake/Roast (cuisson/rôtissage).....	44
Dehydrate (déshydrater).....	44
Proof (levée).....	45
Sear/Sauté (saisir/faire sauter).....	45
Steam (vapeur)	46
Sous Vide (sous vide).....	46
Slow Cook (cuisson lente).....	47
Yogurt (yogourt).....	48
Nettoyage et entretien.....	49
Nettoyage : lave-vaisselle et lavage à la main	49
Dépose et réinstallation de l'anneau en silicone	49
Prévention de la contamination croisée et nettoyage du couvercle	50
Guide de dépannage.....	51
Conseils utiles	53
Pièces de rechange	53
Garantie.....	54

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT

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

- 19 Pour éviter tout risque d'explosion ou de blessure, utilisez uniquement un anneau en silicone Foodi™ SmartLid™. Assurez-vous que l'anneau en silicone est installé et que le couvercle est correctement fermé avant l'utilisation. Si l'anneau en silicone est déchiré ou endommagé, remplacez-le avant l'utilisation. **NE L'UTILISEZ PAS** s'il est déchiré ou endommagé.
- 20 **N'UTILISEZ PAS** d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja. **NE PLACEZ PAS** les accessoires dans un four à micro-ondes, un grille-pain four, un four à convection ou un four traditionnel, sur une surface de cuisson en céramique, un serpentin électrique, un brûleur à gaz ou une grille extérieure. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- 21 Pendant l'utilisation de cet appareil, laissez au moins 15,25 cm d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour permettre une circulation d'air adéquate.
- 22 **SUIVEZ TOUJOURS** les quantités maximales et minimales de liquide indiquées dans les instructions et les recettes.
- 23 Pour éviter des dommages par la vapeur, placez l'appareil à l'écart des murs et des armoires pendant l'utilisation.
- 24 **N'UTILISEZ JAMAIS** le réglage SLOW COOK (cuisson lente) sans aliments et liquides dans la marmite amovible.
- 25 **NE DÉPLACEZ PAS** l'appareil pendant son utilisation. Déplacez l'appareil seulement lorsque le curseur est à la position PRESSURE (pression) pour empêcher l'ouverture accidentelle du couvercle.
- 26 Évitez le contact des aliments avec les éléments chauffants. **VEILLEZ À NE PAS** trop remplir la marmite, le panier ou la plaque Cook & Crisp^{MC} ou dépasser le niveau MAX (maximum). Un remplissage excessif peut provoquer des blessures ou des dommages matériels, ou nuire à l'utilisation sécuritaire de l'appareil.
- 27 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour cuire du riz instantané.
- 28 Les tensions des prises électriques peuvent varier, ce qui affecte les performances et la production de chaleur de votre produit. Pour éviter tout risque de maladie, utilisez un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 29 Si l'appareil émet de la fumée noire, débranchez-le immédiatement et attendez que la fumée s'arrête avant de retirer la marmite et le panier ou la plaque Cook & Crisp^{MC}.
- 30 **NE TOUCHEZ PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après l'utilisation. Pour éviter les brûlures et les blessures, **UTILISEZ TOUJOURS** des sous-plats ou des gants isolants, et utilisez les poignées ou les boutons.
- 31 Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds. Une utilisation incorrecte, y compris le déplacement de l'appareil de cuisson, peut entraîner des blessures telles que des brûlures graves. Lorsque vous utilisez cet appareil pour cuire sous pression, assurez-vous que le couvercle est correctement fermé et verrouillé avant l'utilisation. Les aliments sont soumis à une pression extrême pendant la cuisson sous pression. Le non-respect de toutes les instructions relatives à l'utilisation correcte du produit peut entraîner un contact accidentel avec des aliments chauds ou des liquides sous pression, ce qui peut provoquer de graves brûlures.
- 32 Lorsque l'appareil fonctionne, de la vapeur chaude est libérée par la prise de sortie d'air. Placez l'appareil de manière à ce que la prise de sortie d'air ne soit pas orientée vers le cordon d'alimentation, les prises électriques, les armoires ou d'autres appareils. Gardez les mains et le visage à une distance sécuritaire de la prise de sortie d'air.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

- 33** **VEILLEZ À NE PAS** modifier, démonter ou retirer la soupape de pression.
- 34** **N'ESSAYEZ PAS** d'ouvrir le couvercle pendant ou après la cuisson sous pression tant que toute la pression interne n'a pas été libérée par la soupape de pression et que l'appareil n'a pas refroidi légèrement. Ouvrez rapidement le couvercle pour éviter la repressurisation de la marmite interne.
- 35** Lorsque vous utilisez le réglage SLOW COOK (cuisson lente), **GARDEZ TOUJOURS** le couvercle fermé.
- 36** Si le couvercle ne se déverrouille pas, cela signifie que l'appareil est toujours sous pression. Toute pression restante peut être dangereuse. Laissez l'appareil relâcher naturellement la pression, appuyez sur le bouton de libération de pression ou tournez la soupape de pression à la position de mise à l'air libre pour libérer la vapeur. Veillez à éviter tout contact avec la vapeur qui s'échappe afin d'éviter les brûlures ou les blessures. Lorsque la vapeur est libérée et que l'appareil n'est plus sous pression, l'interface utilisateur affiche « OPN Lid » (ouvrir le couvercle) pour indiquer que le couvercle peut être ouvert. Si la vapeur ne se libère pas lorsque la soupape de pression est déplacée à la position de mise à l'air libre, débranchez l'appareil du mur et laissez-le libérer naturellement la pression.
- 37** La vapeur et les aliments chauds dans la marmite interne peuvent provoquer de graves brûlures. **GARDEZ TOUJOURS** les mains, le visage et les autres parties du corps à l'écart de la soupape de pression avant ou pendant la libération de la pression et lors de l'ouverture du couvercle après la cuisson.
- 38** La marmite, le panier ou la plaque Cook & Crisp^{MC} et la grille réversible deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Évitez la vapeur chaude et l'air chaud lorsque vous retirez la marmite et le panier ou la plaque Cook & Crisp de l'appareil, et **PLACEZ-LES TOUJOURS** sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE TOUCHEZ PAS** les accessoires pendant la cuisson ou immédiatement après celle-ci.
- 39** **SOULEVEZ UNIQUEMENT** le couvercle par la poignée à l'avant de l'appareil. **NE SOULEVEZ PAS** le couvercle par le côté, car de la vapeur brûlante s'échappera.
- 40** La marmite amovible peut être extrêmement lourde lorsqu'elle est remplie d'ingrédients. Faites preuve de prudence lorsque vous soulevez la marmite hors de la base de l'autocuiseur.
- 41** **NE TOUCHEZ PAS** les accessoires, y compris le thermomètre (non disponible sur tous les modèles), pendant ou immédiatement après la cuisson, car ils deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Pour éviter tout risque de brûlure ou de blessure, **FAITES TOUJOURS ATTENTION** lorsque vous manipulez le produit. Utilisez des ustensiles à long manche et des coussinets de protection ou des mitaines de cuisine isolées.
- 42** Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 43** Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'y introduire ou d'en retirer des pièces et de l'entreposer.
- 44** Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer, éteignez-le et débranchez-le de la prise d'alimentation.
- 45** **NE NETTOYEZ PAS** l'appareil avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui crée un risque d'électrocution.
- 46** Pour l'entretien régulier de l'appareil, reportez-vous à la section Nettoyage et entretien.



Indique de lire et d'examiner les instructions pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du 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 tout contact avec une surface chaude. Utilisez toujours des protections pour les mains afin d'éviter les brûlures.

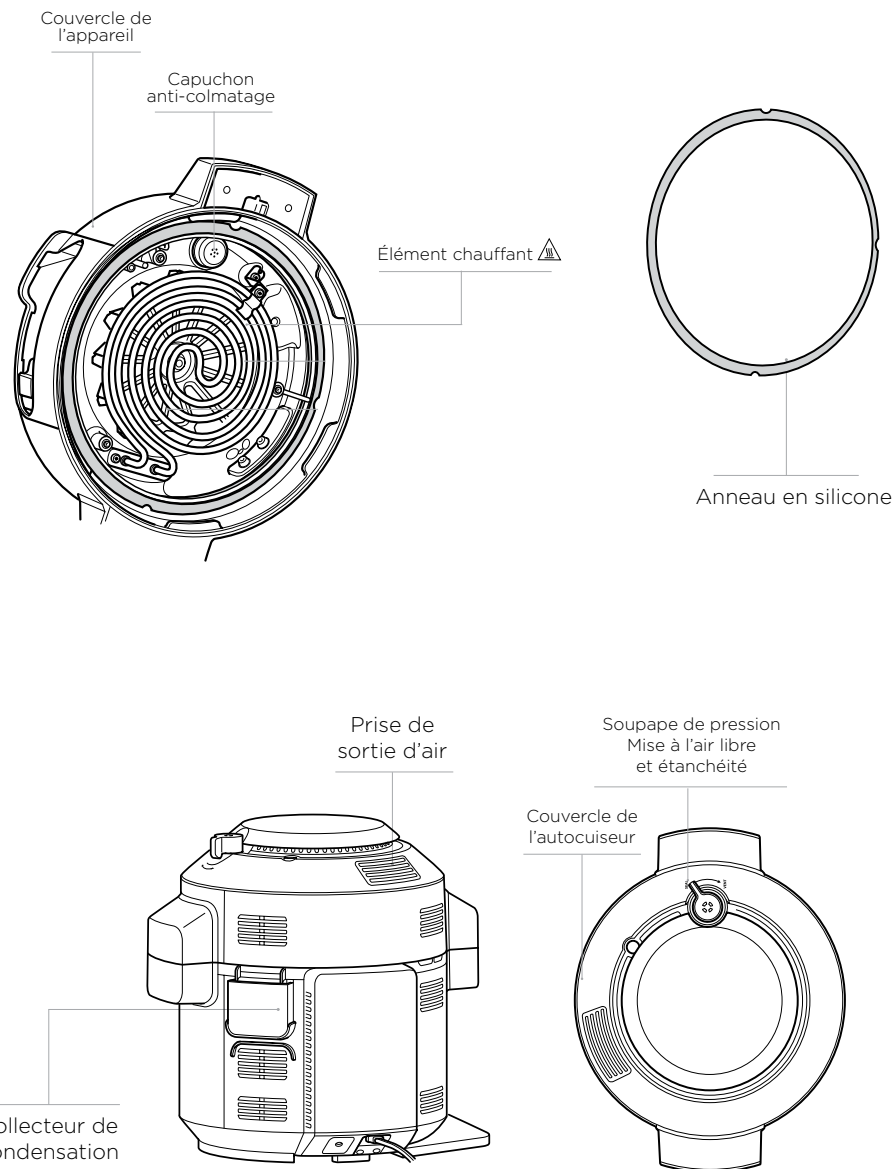
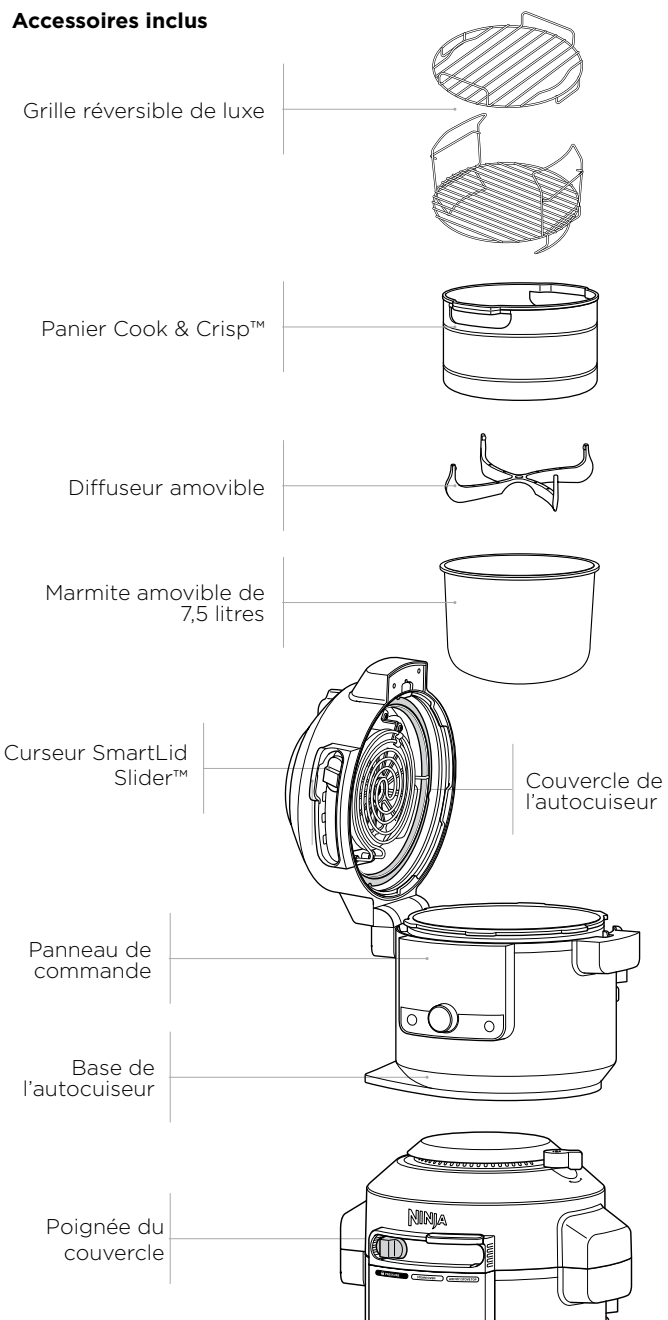


Pour usage intérieur et domestique seulement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

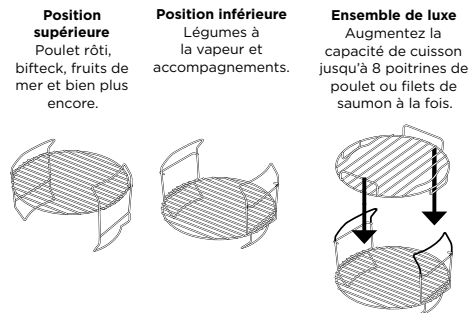
PIÈCES & ACCESSOIRES

Accessoires inclus



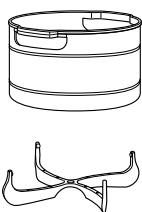
INSTRUCTIONS DE MONTAGE DES ACCESSOIRES

GRILLE RÉVERSIBLE DE LUXE



- 1 Placez l'étage inférieur de la grille réversible de luxe à la position inférieure. Placez les ingrédients sur l'étage inférieur de la grille.
- 2 Glissez ensuite l'étage de luxe dans les poignées de l'étage inférieur. Placez les ingrédients restants sur l'étage de luxe pour augmenter la capacité de cuisson.

PANIER COOK & CRISP™



- 1 Pour retirer le diffuseur pour le nettoyage, tirez les deux ailettes du diffuseur hors de la rainure du panier, puis tirez fermement le diffuseur vers le bas.

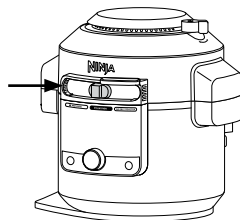
REMARQUE : Le diffuseur facilite la circulation de l'air et doit toujours être installé sur le panier avant utilisation.

- 2 Pour assembler le panier Cook & Crisp™, placez-le sur le diffuseur et appuyez fermement.

UTILISATION DU CURSEUR SMARTLID SLIDER™

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

- Pression
- Vapeur et croustillant
- Frire à l'air/plaque de cuisson

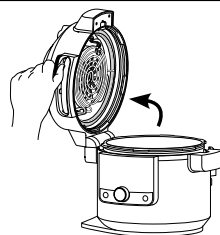


COMMENT OUVRIR ET FERMER LE COUVERCLE

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

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

REMARQUE : Le couvercle ne se déverrouille pas tant que l'appareil n'est pas complètement dépressurisé. Le curseur intelligent ne glisse pas vers la droite tant que l'appareil n'est pas complètement dépressurisé. L'appareil affiche "OPN LiD" (ouvrir le couvercle) lorsqu'il est dépressurisé.



UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

FONCTIONS DE CUISSON

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

STEAM & CRISP (vapeur et croustillant) : Préparez des repas complets d'une simple pression sur un bouton : des protéines et des légumes juteux et croustillants, ainsi que des pains artisanaux faits maison.

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

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

BROIL (griller) : Utilisez une chaleur élevée par le dessus pour caraméliser et dorer les dessus de vos aliments.

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

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

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

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

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

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

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

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

KEEP WARM (maintien au chaud) :

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

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

BOUTONS DE COMMANDE

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

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

FLÈCHES À GAUCHE : Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à gauche de l'écran pour régler la température de cuisson.

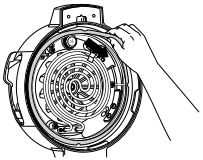
FLÈCHES À DROITE : Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson.

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

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

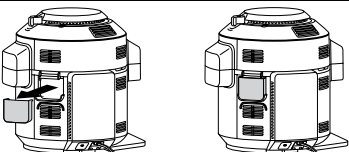


REMARQUE : Seul un anneau en silicone propre aux modèles Foodi™ SmartLid™ peut être utilisé avec ce produit. Il n'est pas possible d'utiliser d'autres anneaux en silicone de Foodi ou des anneaux de concurrents.

DÉPOSE ET INSTALLATION DU COLLECTEUR DE CONDENSATION

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

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

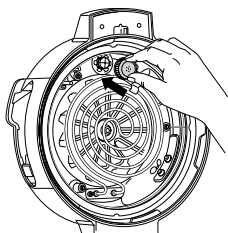


DÉPOSE ET INSTALLATION DU CAPUCHON ANTI-COLMATAGE

Le capuchon anti-colmatage protège la soupape interne du couvercle contre les obstructions et protège les utilisateurs contre de potentielles éclaboussures d'aliments. Il doit être nettoyé après chaque utilisation à l'aide d'une brosse de nettoyage.

Pour retirer le capuchon anti-colmatage, tenez-le entre votre pouce et votre index plié, puis faites tourner votre poignet dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour le réinstaller, tenez-le en place et appuyez.

Assurez-vous que le capuchon anti-colmatage est dans la bonne position avant d'utiliser l'appareil.



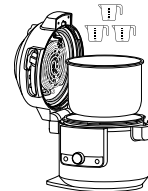
REMARQUE : Avant chaque utilisation, assurez-vous que l'anneau en silicone est bien installé dans le support pour anneau en silicone et que le capuchon anti-colmatage est correctement monté sur la soupape de pression.

UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FRITEUSE À VAPEUR NINJA™ FOODI™ XL AVEC COUVERCLE SMARTLID™

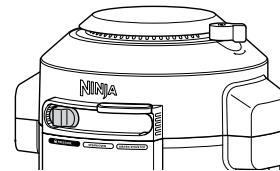
TEST AVEC DE L'EAU : SE FAMILIARISER AVEC LA CUISSON SOUS PRESSION

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

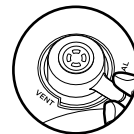
- 1 Placez la marmite dans la base de l'autocuiseur et ajoutez 750 ml d'eau à température ambiante dans la marmite.



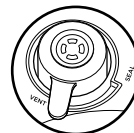
- 2 Fermez le couvercle et placez le curseur à la position PRESSURE (pression).



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



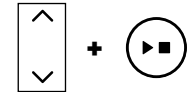
SEAL (étanchéité)
pour les fonctions de pression



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

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

- 4 Par défaut, l'appareil est réglé à la pression élevée (Hi). Utilisez la flèche vers le bas à droite pour régler la durée à 2 minutes. Appuyez sur ►■ (marche/arrêt) pour commencer.

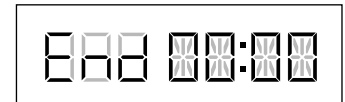


- 5 L'écran affiche "PrE" (pressurisation) et des barres de progression, ce qui indique que l'appareil génère de la pression. Lorsque l'appareil est complètement pressurisé, le minuteur commence le compte à rebours.



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

- 6 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et affiche "End" (fin) avant que la vapeur sous pression ne soit libérée rapidement manuellement. Un signal sonore d'avertissement retentit pour indiquer que la soupape de pression est sur le point de s'ouvrir. Lorsque la soupape de pression s'ouvre, de la vapeur s'en échappe. Dès que l'écran affiche "OPN Lid" (ouvrir le couvercle), déplacez le curseur vers la droite pour déverrouiller le couvercle. Ouvrez ensuite le couvercle.



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

UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FRITEUSE À VAPEUR NINJA™ FOODI™ XL AVEC COUVERCLE SMARTLID™ (SUITE)

LIBÉRATION NATURELLE DE LA PRESSION OU LIBÉRATION RAPIDE DE LA PRESSION

Libération naturelle de la pression :

Lorsque la cuisson sous pression est terminée, la vapeur s'échappe naturellement de l'appareil pendant qu'il refroidit. Cette opération peut prendre jusqu'à 20 minutes, ou même plus, selon la quantité de liquide et d'aliments dans la marmite. Pendant ce temps, l'appareil passe en mode de maintien au chaud. Appuyez sur le bouton KEEP WARM (maintien au chaud) si vous souhaitez désactiver le mode de maintien au chaud. Une fois que la libération naturelle de la pression est terminée, l'appareil affiche "OPN Lid" (ouvrir le couvercle).

Libération rapide de la pression : Utilisez cette fonction **UNIQUEMENT** si votre recette le demande. Lorsque la cuisson sous pression est terminée et que le voyant KEEP WARM (maintien au chaud) est allumé, tournez la soupape de pression à la position VENT (mise à l'air libre) pour libérer instantanément la pression à travers la soupape.

Même après la libération naturelle de la pression ou l'utilisation de la soupape de pression, de la vapeur reste dans l'appareil et s'échappe lorsque le couvercle est ouvert.

REMARQUE : À tout moment pendant le processus de libération naturelle, vous pouvez passer en mode de libération rapide en tournant la soupape de pression à la position VENT (mise à l'air libre).


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

PRESSURISATION

Au fur et à mesure que la pression augmente dans l'appareil, l'écran du panneau de commande affiche « PrE » (pressurisation) et des barres de progression. Le temps d'établissement de la pression varie en fonction de la quantité et de la température des ingrédients, ainsi que du niveau de liquide dans la marmite.

Pour des raisons de sécurité, le couvercle se verrouille lorsque l'appareil génère de la pression et se déverrouille une fois la pression relâchée. Une fois que l'appareil a atteint la pression maximale, la cuisson commence et le minuteur commence le compte à rebours.

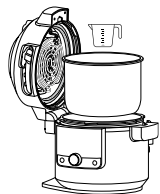
UTILISATION DE LA FONCTION PRESSURE (PRESSION)

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

Pressure (pression)

- 1 Placez les ingrédients et au moins 250 ml (1 tasse) de liquide dans la marmite, ainsi que tout accessoire nécessaire. **NE REMPLISSEZ PAS** la marmite au-delà de la ligne PRESSURE MAX (niveau maximal pour pression).

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




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

- 2 Fermez le couvercle. Tournez ensuite la soupape de pression à la position SEAL (étanchéité).
- 3 Déplacez le curseur à la position PRESSURE (pression). Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à gauche de l'écran pour sélectionner Hi (élevée) ou LO (basse).




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

- 4 Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure, puis par incréments de 5 minutes entre 1 heure et 4 heures.
- 5 Appuyez sur  (marche/arrêt) pour commencer la cuisson. L'appareil commence à générer de la pression. L'écran affiche « PrE » (pressurisation) et des barres de progression. Le minuteur commence le compte à rebours lorsque l'appareil est complètement pressurisé.

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




- 6 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, tournez la soupape de pression à la position VENT (mise à l'air libre).
- 7 L'appareil émet un bip et passe automatiquement en mode de maintien au chaud, puis le minuteur commence à compter.

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

- 8 Lorsque l'appareil affiche « OPN Lid » (ouvrir le couvercle), il est dépressurisé et vous pouvez déplacer le curseur vers la droite pour ouvrir le couvercle.

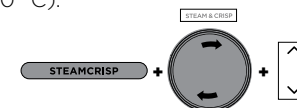
UTILISATION DES FONCTIONS STEAMCRISP (VAPEUR ET CROUSTILLANT)


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

REMARQUE : La position de la soupape de pression n'a pas d'importance lors de l'utilisation des fonctions SteamCrisp (vapeur et croustillant).

Steam & Crisp (vapeur et croustillant)

- 1 Placez les ingrédients conformément à la recette.
- 2 Déplacez le curseur à la position STEAMCRISP (vapeur et croustillant). Par défaut, la fonction sélectionnée est STEAM & CRISP (vapeur et croustillant). Les réglages par défaut du temps et de la température s'affichent. Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à gauche de l'écran pour choisir une température par incréments de 5 degrés entre 300 °F (150 °C) et 450 °F (230 °C).



- 3 Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure.
- 4 Appuyez sur  (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
- 5 L'écran affiche « PrE » (pressurisation) et des barres de progression, ce qui indique que l'appareil produit de la vapeur. Le temps de cuisson dépend de la quantité d'ingrédients dans la marmite.



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

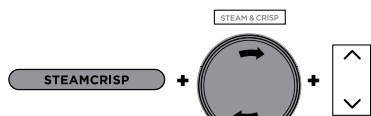
UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FRITEUSE À VAPEUR NINJA™ FOODI™ XL AVEC COUVERCLE SMARTLID™ (SUITE)

Steam & Bake (cuisson vapeur)

- 1 Placez la plaque tout usage sur la grille à la position inférieure. Placez ensuite la grille avec l'accessoire dans la marmite.



- 2 Déplacez le curseur à la position STEAMCRISP (vapeur et croustillant), puis utilisez la molette pour sélectionner STEAM BAKE (cuisson vapeur). La température réglée par défaut s'affiche. Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à gauche de l'écran pour choisir une température par incréments de 5 degrés entre 225 °F (110 °C) et 400 °F (205 °C).



- 3 Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure 15 minutes.
- 4 Appuyez sur ►■ (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
- 5 L'écran affiche « PrE » (pressurisation) et des barres de progression, ce qui indique que l'appareil produit de la vapeur. Le temps d'établissement de la vapeur est de 20 minutes.

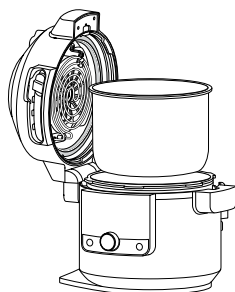


- 6 Une fois le préchauffage terminé, l'écran affiche la température réglée et le minuteur commence le compte à rebours.
- 7 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et affiche "End" (fin) pendant 5 minutes. Si vos aliments nécessitent plus de temps, utilisez la flèche vers le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

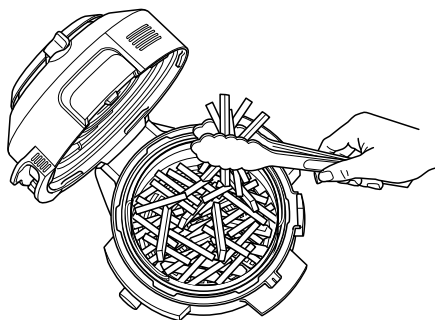
UTILISATION DES FONCTIONS AIR FRY/STOVETOP (frir à l'air/plaque de cuisson)

Air Fry (frir à l'air)

- 1 Placez le panier Cook & Crisp™ ou la grille réversible de luxe dans la marmite. Le panier doit être équipé d'un diffuseur.



- 2 Ajoutez les ingrédients dans le panier Cook & Crisp ou dans la grille réversible de luxe. Fermez le couvercle.

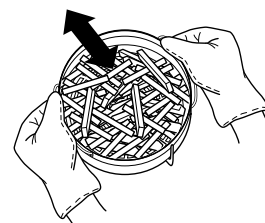


- 3 Déplacez le curseur à la position AIR FRY/STOVETOP (frir à l'air/plaque de cuisson). Par défaut, l'appareil est réglé à AIR FRY (frir à l'air). La température réglée par défaut s'affiche. Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à gauche de l'écran pour choisir une température par incréments de 5 degrés entre 300 °F (150 °C) et 400 °F (205 °C).

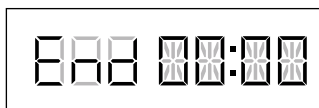


- 4 Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure.
- 5 Appuyez sur ►■ (marche /arrêt) pour commencer la cuisson.

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

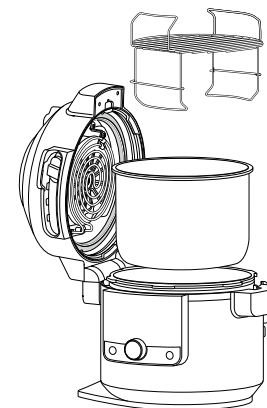


- 7 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message "End" (fin) clignote trois fois sur l'écran.

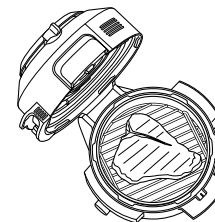


Broil (griller)

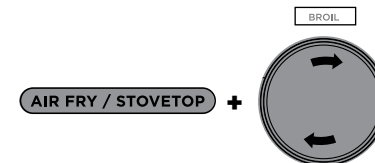
- 1 Placez la grille réversible de luxe dans la marmite à la position supérieure pour griller, ou suivez les instructions de votre recette.



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



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



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

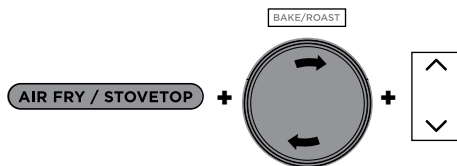
UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FRITEUSE À VAPEUR NINJA™ FOODI™ XL AVEC COUVERCLE SMARTLID™ (SUITE)

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



Bake/Roast (cuisson/rôtissage)

- Placez les accessoires et les ingrédients dans la marmite. Fermez le couvercle.
- Déplacez le curseur à la position AIR FRY/STOVETOP (frir à l'air/plaque de cuisson), puis utilisez la molette pour sélectionner BAKE/ROAST (cuisson/rôtissage). La température réglée par défaut s'affiche. Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à gauche de l'écran pour choisir une température par incréments de 5 degrés entre 250 °F (120 °C) et 400 °F (205 °C).

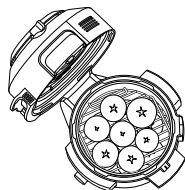


- Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure, puis par incréments de 5 minutes entre 1 heure et 4 heures.
- Appuyez sur ►■ (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
- Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message "End" (fin) clignote trois fois sur l'écran.

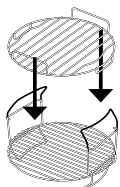


Dehydrate (déshydrater)

- Placez la grille réversible de luxe dans la marmite à la position inférieure, puis déposez une couche d'ingrédients sur la grille.

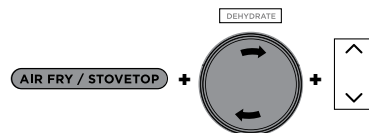


- En tenant l'étage de luxe par ses poignées, placez-le sur la grille réversible dans la position indiquée ci-dessous. Déposez ensuite une couche d'ingrédients sur l'étage de luxe, puis fermez le couvercle.



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

- Déplacez le curseur à la position AIR FRY/STOVETOP (frir à l'air/plaque de cuisson), puis utilisez la molette pour sélectionner DEHYDRATE (déshydrater). La température réglée par défaut s'affiche. Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à gauche de l'écran pour choisir une température par incréments de 5 degrés entre 80 °F (30 °C) et 195 °F (90 °C).



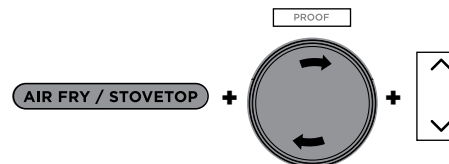
- Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 15 minutes entre 1 heure et 12 heures.

- Appuyez sur ►■ (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
- Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message "End" (fin) clignote trois fois sur l'écran.



Proof (levée)

- Placez la pâte dans la marmite ou dans le panier de friture à l'air, puis fermez le couvercle.
- Déplacez le curseur à la position AIR FRY/STOVETOP (frir à l'air/plaque de cuisson), puis utilisez la molette pour sélectionner PROOF (levée). La température réglée par défaut s'affiche. Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à gauche de l'écran pour choisir une température par incréments de 5 degrés entre 75 °F (25 °C) et 95 °F (35 °C).

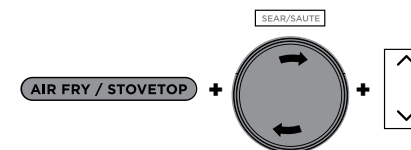


- Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps de levée par incréments de 1 minute entre 20 minutes et 2 heures.
- Appuyez sur ►■ (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
- Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message "End" (fin) clignote trois fois sur l'écran.



Sear/Sauté (saisir/faire sauter)

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



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

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

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

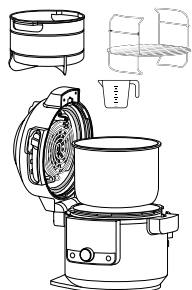
REMARQUE : UTILISEZ TOUJOURS des ustensiles antiadhésifs dans la marmite. **N'UTILISEZ PAS** d'ustensiles métalliques, car ils égratigneront le revêtement antiadhésif de la marmite.

REMARQUE : La fonction SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter) s'arrête automatiquement après 1 heure pour les sélections "4" et "Hi5" (élevée 5) et après 4 heures pour les sélections "LO1" (basse 1), "2" et "3".

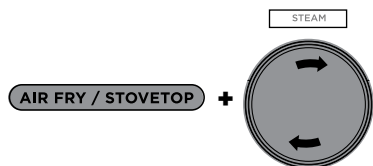
UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FRITEUSE À VAPEUR NINJA™ FOODI™ XL AVEC COUVERCLE SMARTLID™ (SUITE)

Steam (vapeur)

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



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



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

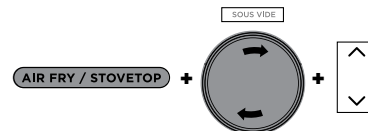
REMARQUE : Il n'y a pas de réglage de température lors de l'utilisation de la fonction Steam (vapeur).

- 5 L'appareil commence le préchauffage pour amener le liquide à ébullition. L'écran affiche « PrE » (pressurisation). L'animation de préchauffage s'affiche jusqu'à ce que l'appareil atteigne la température, puis l'écran indique le compte à rebours du minuteur.
- 6 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message « End » (fin) clignote trois fois sur l'écran.

Sous Vide (sous vide)

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

- 1 Placez la marmite dans la base de l'autocuiseur. Ajoutez 3 litres d'eau à température ambiante dans la marmite.
- 2 Fermez le couvercle et déplacez le curseur à la position AIR FRY/STOVETOP (frir à l'air/plaque de cuisson), puis utilisez la molette pour sélectionner SOUS VIDE (sous vide). La température réglée par défaut s'affiche. Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à gauche de l'écran pour choisir une température par incréments de 5 degrés entre 120 °F (50 °C) et 190 °F (90 °C).

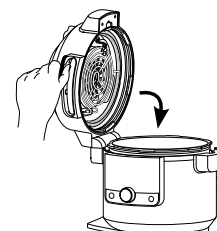


- 3 Le temps de cuisson est réglé à 3 heures par défaut. Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 15 minutes jusqu'à 12 heures, puis par incréments de 1 heure entre 12 heures et 24 heures.
- 4 Appuyez sur ►■ (marche/arrêt) pour commencer le préchauffage.

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

Pour des temps de cuisson de plus de 4 heures à une température supérieure à 160 °F (70 °C), placez chaque portion d'aliments dans un sac double ou enveloppez-la dans un emballage en plastique avant de la placer dans le sac refermable à usage unique. Cela aide à protéger les aliments pendant la longue période d'immersion.

- 5 L'appareil émet un bip lorsque le préchauffage est terminé et l'écran affiche « ADD FOOD » (ajouter des aliments). Ouvrez le couvercle et placez les sacs dans l'eau en utilisant la méthode de déplacement de l'eau : en travaillant avec un sac à la fois, laissez un coin du sac ouvert. Pendant que vous descendez lentement le sac dans l'eau, la pression de l'eau expulse l'air du sac. Lorsque le joint du sac se trouve juste au-dessus du niveau de l'eau, fermez le sac en vous assurant qu'il n'y a pas d'eau à l'intérieur. Maintenez le joint du sac juste au-dessus du niveau de l'eau.
- 6 Fermez le couvercle.



- 7 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message "End" (fin) clignote trois fois sur l'écran.

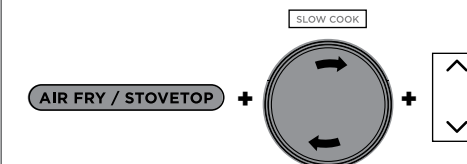


REMARQUES : Pour réchauffer des aliments qui ont été cuits à l'aide de la fonction sous vide, utilisez à nouveau la fonction sous vide. Après le préchauffage de l'eau, ajoutez les aliments dans les sacs refermables et faites cuire de 15 à 20 minutes environ, à la température de cuisson souhaitée.

La cuisson sous vide est presque toujours la première étape du processus de cuisson. On devrait terminer la cuisson des aliments en utilisant une méthode à chaleur sèche, par exemple, en les faisant griller, sauter, rôtir ou frir à l'air.

Slow Cook (cuisson lente)

- 1 Ajoutez les ingrédients dans la marmite. **NE REMPLISSEZ PAS** la marmite au-delà de la ligne MAX (niveau maximal).
- 2 Déplacez le curseur à la position AIR FRY/STOVETOP (frir à l'air/plaque de cuisson), puis utilisez la molette pour sélectionner SLOW COOK (cuisson lente). La température réglée par défaut s'affiche. Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à gauche de l'écran pour sélectionner "Hi" (élevée), "Lo" (basse) ou "bUFFET" (buffet).



- 3 Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 15 minutes jusqu'à 12 heures.
- 4 Appuyez sur ►■ (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.

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

- 5 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip, passe automatiquement en mode de maintien au chaud et commence à compter.

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

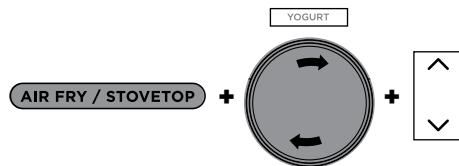
UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FRITEUSE À VAPEUR NINJA™ FOODI™ XL AVEC COUVERCLE SMARTLID™ (SUITE)

Yogurt (yogourt)

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

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

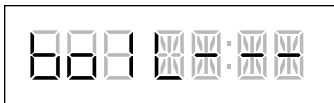
- 2 Fermez le couvercle.
- 3 Déplacez le curseur à la position AIR FRY/STOVETOP (frir à l'air/plaque de cuisson), puis utilisez la molette pour sélectionner YOGURT (yogourt). La température réglée par défaut s'affiche. Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à gauche de l'écran pour sélectionner "FER" (fermentation).



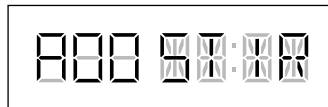
- 4 Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps d'incubation par incréments de 30 minutes entre 6 heures et 12 heures.

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

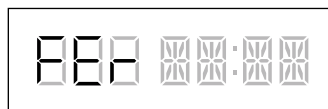
- 5 Appuyez sur ►■ (marche/arrêt) pour commencer la pasteurisation.
- 6 L'appareil affiche "boil" (ébullition) lors de la pasteurisation. Lorsque la température de pasteurisation est atteinte, l'appareil émet un bip et affiche "COOL" (refroidissement).



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



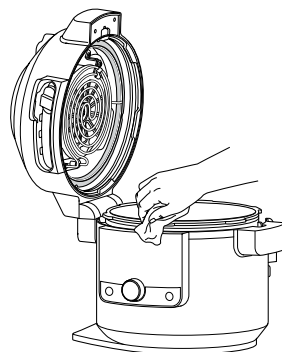
- 8 Ouvrez le couvercle et écrémez le dessus du lait.
- 9 Ajoutez les cultures de yogourt au lait et mélangez pour bien combiner. Fermez le couvercle et appuyez sur ►■ (marche/arrêt) pour lancer le processus d'incubation.
- 10 L'écran affiche "FER" (fermentation) et commence le compte à rebours. Lorsque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



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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

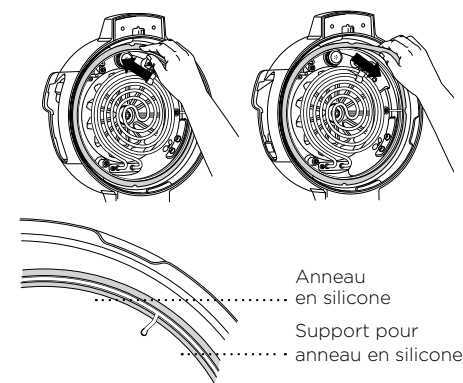
Nettoyage : lave-vaisselle et lavage à la main



L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer.
- 2 Pour nettoyer la base de l'autocuiseur et le panneau de commande, essuyez-les avec un chiffon humide.
- 3 La marmite, l'anneau en silicone, la grille réversible de luxe, le panier Cook & CrispMC et le diffuseur amovible peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- 4 La soupape de pression et le capuchon anti-colmatage peuvent être lavés avec de l'eau et du savon à vaisselle.
- 5 Si des résidus d'aliments sont collés sur la marmite, la grille réversible de luxe ou le panier Cook & CrispMC, remplissez d'eau la marmite et laissez-la tremper avant de la nettoyer. N'UTILISEZ PAS de tampons à récurer. S'il est nécessaire de frotter, utilisez un nettoyant non abrasif ou du savon à vaisselle liquide avec un tampon en nylon ou une brosse.
- 6 Séchez toutes les pièces à l'air libre après chaque utilisation.

Dépose et réinstallation de l'anneau en silicone



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

Après utilisation, retirez tous les résidus alimentaires de l'anneau en silicone et du capuchon anti-colmatage.

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

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

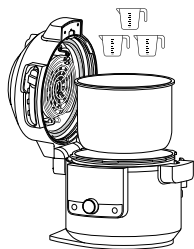
REMARQUE : L'anneau en silicone doit être remplacé par un anneau spécifiquement destiné à un modèle Foodi™ SmartLid™.

PRÉVENTION DE LA CONTAMINATION CROISÉE ET NETTOYAGE DU COUVERCLE

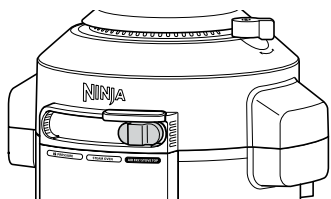
Nous vous recommandons d'inspecter l'intérieur du couvercle avant la cuisson avec les « fonctions de cuisson humide », ce qui inclut les fonctions Slow Cook (cuisson lente), Steam (vapeur), Sous Vide (sous vide), Sear/Sauté (saisir/faire sauter), Pressure (pression) et toutes les fonctions SteamCrisp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

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE À LA VAPEUR :

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



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

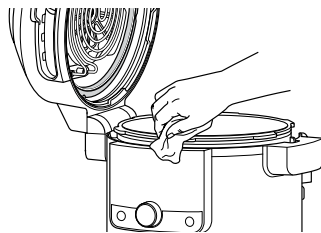


- 3 Sélectionnez STEAM (vapeur) et réglez le temps à 30 minutes. Appuyez sur ►■ (marche/arrêt).

- 4 Lorsque le temps atteint zéro et que l'appareil a refroidi, utilisez un chiffon humide ou une éponge pour essuyer l'intérieur du couvercle.

ATTENTION : Lorsque vous nettoyez l'intérieur du couvercle, ne touchez pas le ventilateur.

- 5 Répétez les étapes 3 et 4 au besoin et nettoyez les endroits où cela est nécessaire.



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

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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

Pourquoi le compte à rebours est-il si lent?

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

Comment puis-je savoir quand l'appareil est en cours de pressurisation?

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

Le message « PrE » (pressurisation) et des voyants mobiles s'affichent sur l'écran lors de l'utilisation de la fonction Pressure (pression) ou Steam (vapeur) ou de toute fonction SteamCrisp (vapeur ou croustillant).

- Cela indique que l'appareil génère de la pression ou effectue un préchauffage lors de l'utilisation de la fonction PRESSURE (pression) ou STEAM (vapeur). Lorsque l'appareil a fini de générer de la pression, il commence le compte à rebours du temps de cuisson que vous avez défini.

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

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

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

- Par mesure de sécurité, le couvercle ne se déverrouille pas tant que l'appareil n'est pas complètement dépressurisé. Tournez la soupape de pression à la position VENT (mise à l'air libre) pour libérer rapidement la vapeur sous pression. Un jet de vapeur rapide jaillit de la soupape de pression. Lorsque la vapeur est complètement libérée, l'appareil est prêt à s'ouvrir.

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

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

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

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

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

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

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

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

GUIDE DE DÉPANNAGE (SUITE)

Le message d'erreur « ADD POT » (insérer la marmite) s'affiche sur l'écran.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONSEILS UTILES

- 1 Pour un brunissage homogène, veillez à ce que les ingrédients soient disposés en couche uniforme au fond de la marmite, sans se chevaucher. Si les ingrédients se chevauchent, veillez à les secouer à mi-cuisson.
- 2 Si de petits ingrédients risquent de tomber à travers la grille réversible de luxe, nous vous recommandons de les emballer d'abord dans un papier sulfurisé ou un sachet en aluminium.
- 3 Utilisez le mode de maintien au chaud pour garder les aliments au chaud et à une température sûre après la cuisson. Pour éviter que les aliments ne sèchent, nous vous recommandons de garder le couvercle fermé et d'utiliser cette fonction juste avant de servir. Pour réchauffer des aliments, utilisez la fonction Reheat (réchauffer).
- 4 Si vous utilisez une recette pour les modèles Ninja™ Foodi™ de 3,7 litres dans cet appareil, vous devrez peut-être ajouter du temps de cuisson ou secouer davantage le panier Cook & CrispMC.
- 5 Si vous utilisez une recette de cuisson sous pression pour les modèles de 3,7 litres, comme les soupes, les ragoûts et les chilis, vous pouvez augmenter les quantités jusqu'à 50 % dans ce modèle Ninja Foodi.

PIÈCES DE RECHANGE

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

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

La garantie limitée d'un (1) 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, sous réserve des conditions et exclusions ci-dessous :

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

1. L'appareil d'origine, ou les pièces non soumises à l'usure, 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 remplacer l'appareil par un autre de valeur égale ou supérieure.

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

1. Les pièces soumises au processus normal d'usure (la marmite amovible, l'anneau en silicone, le couvercle, les grilles, etc.), qui exigent un entretien ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil, ne sont pas couvertes par cette garantie. Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange à 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 garder l'appareil principal, le couvercle et le couvercle de rôtissage exempts de renversements d'aliments et d'autres débris), ou un dommage dû à une mauvaise manipulation pendant le transport.
4. Les dommages indirects et accidentels.
5. Les défaillances 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 un entretien ou une réparation

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, allez à ninjakitchen.com/support pour accéder au service d'autoassistance sur nos produits. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1 877 646-5288** si vous souhaitez de l'assistance sur les produits et les options de garantie de service offertes. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne à registeryourninja.com et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.

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

Vous devez composer le **1 877 646-5288** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Nous vous demandons aussi d'enregistrer votre produit en ligne à registeryourninja.com et d'avoir le produit sous la main lorsque vous appelez pour que nous puissions mieux vous aider. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour.

Application des lois provinciales ou étatiques

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, de sorte que les dispositions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.