NINJA®

FD302

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

FOODI® 11-IN-1 6.5-QT. PRO PRESSURE COOKER

FOODI® 11 EN 1 6,5 PTE AUTOCUISEUR PRO

OLLA A PRESIÓN PRO FOODI® 11-EN-1 DE 7 L

ninjakitchen.com

THANK YOU
for purchasing the Ninja® Foodi® 11-in-1 6.5-Qt. Pro Pressure Cooker

REGISTER YOUR PURCHASE

registeryourninja.com

Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~ 60Hz

Watts: 1460W

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

ENGLISH

CONTENTS

Important Safeguards 2

Parts & Accessories 6

Using the Control Panel. 8
Function Buttons 8
Operating Buttons 8

Before First Use. 9
Installing the Condensation Collector. 9
Removing & Reinstalling the Anti-Clog Cap 9

Using Your Foodi® 11-in-1 6.5-Qt. Pro Pressure Cooker . . . 10
Swap the Top. 10
Using the Crisping Lid 10
Using the Cooking Functions with the Crisping Lid 10
Air Crisp. 10
Bake/Roast. 11
Broil 12
Dehydrate 12
Familiarizing Yourself With Pressure Cooking 13
Natural Pressure Release vs. Quick Pressure Release. 14
Pressurizing 14
Installing & Removing the Pressure Lid 14
Using the Cooking Functions with the Pressure Lid 15
Pressure. 15
Steam. 16
Slow Cook. 17
Yogurt 18
Sear/Sauté 19
Sous Vide 20

Cleaning & Maintenance 21
Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing 21
Removing & Reinstalling the Silicone Ring 21

Troubleshooting Guide 22

Helpful Tips 24

Replacement Parts 24

Warranty. 25

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

⚠ WARNING

1 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involve

2 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.

3 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.

4 **DO NOT** place appliance on a stovetop or hot surfaces or near gas or electric burner or in a heated oven.

5 **DO NOT** use the appliance without the removable cooking pot installed.

6 When removable cooking pot is empty, **DO NOT** heat it for more than 10 minutes, as doing so may damage the cooking surface.

7 Children shall not play with the appliance.

8 **NEVER** use electrical outlet below counter.

9 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.

10 **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.

11 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the pot provided or in a container recommended by SharkNinja placed in the provided pot.

12 Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.

13 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.

14 Before use, **ALWAYS** check pressure release valve and float valve for clogging or obstruction and clean them if necessary. Check to make sure the float valve on the pressure lid moves freely. Foods such as apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and splutter when pressure cooked, clogging the pressure release valve. These and similar expanding foods (such as dried vegetables, beans, grains, and rice) should not be cooked in a pressure cooker, except when following a Ninja Foodi recipe.

15 **DO NOT**cover the air intake vent, air exhaust vent or electrical outlet while crisping lid is closed. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.

16 To prevent risk of explosion and injury, use only SharkNinja silicone rings. Make certain silicone ring is installed and lid is properly closed before operating. **DO NOT** use if torn or damaged. Replace silicone ring before using.

17 Before placing removable cooking pot into the cooker base, ensure pot and cooker base are clean and dry by wiping with a soft cloth.

18 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.

19 Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.

20 **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. **DO NOT** place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven or on a ceramic cooktop, electric coil, gas burner range, or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injuries.

21 When using this appliance, provide adequate space above and on all sides for air circulation.

22 **ALWAYS** follow the maximum and minimum quantities of liquid as stated in instructions and recipes.

23 **NEVER** use SLOW COOK setting without food and liquids in the removable cooking pot.

24 **DO NOT** use this appliance for deep frying.

25 **DO NOT** cover the pressure valves.

26 **DO NOT** sauté or fry with oil while pressure cooking.

27 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill or exceed the MAX fill level of the pot and the Cook & Crisp Basket or Plate. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.

28 When pressure cooking foods that expand (such as dried vegetables, beans, grains, rice, etc.). **DO NOT** fill pot more than halfway, or as otherwise instructed in a Ninja® Foodi® recipe.

29 **DO NOT** use this unit to cook instant rice.

30 Electrical outlet voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.

31 **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.

32 To avoid possible steam damage, place the unit away from walls and cabinets during use.

33 Should the unit emit black smoke, unplug immediately and wait for smoking to stop before removing the cooking pot and Cook & Crisp™ Basket or Plate.

34 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles and knobs.

35 Extreme caution must be used when the cooker contains hot food or hot liquids and/or if the cooker is under pressure. Improper use, including moving the cooker, may result in personal injury such as serious burns. When using this appliance to pressure cook, ensure the lid is properly assembled and locked into position before use. Food are under extreme pressure during pressure cooking. Failure to follow all instructions regarding proper usage of the product may result in unintended contact with hot foods or liquids that have been pressureized, resulting in serious burns.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

36 Caution should be used when searing meats and sautéing. Keep hands and face away from the removable cooking pot, especially when adding new ingredients, as hot oil may splatter.

37 When unit is in operation, hot steam is released through the air exhaust vent. Place unit so vent is not directed toward the power cord, electrical outlets, cabinets or other appliances. Keep your hands and face at a safe distance from vent.

38 **DO NOT** tamper with, disassemble, or otherwise remove the float valve or pressure release assembly.

39 **DO NOT** attempt to open the lid during or after pressure cooking until all internal pressure has been released through the pressure release valve and the unit has cooled slightly. Remove lid promptly to avoid re-pressurization of the inner pot.

40 **DO NOT** use Pressure Lid when Sear/Sauté function is selected.

41 If using SLOW COOK setting, **ALWAYS** keep the pressure lid closed and the pressure release valve in the VENT position. If the lid is closed and the pressure release valve is in the SEAL position, an audible alarm will sound. "VENT" error code will appear on LED display to signal the need to turn the pressure release valve to the VENT position.

42 When using the PRESSURE COOK setting, **ALWAYS** keep the pressure lid locked and the pressure release valve turned anticlockwise to the SEAL position.

43 If the lid will not turn to unlock, this indicates the appliance is still under pressure. **DO NOT** intentionally press down on float valve. Any pressure remaining can be hazardous. Let unit naturally release pressure or turn the Pressure Release Valve slowly to the VENT position to release steam. Take care to avoid contact with the releasing steam to avoid burns or injury. When steam is completely released the float valve will be in the lower position allowing the lid to be removed. If steam does not release when the pressure release valve is moved to vent, unplug the unit from the wall and let the unit naturally release pressure.

44 Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. **DO NOT** let cord hang over edge of tables or counters or touch hot surfaces.

45 Serious burns can result from the steam and hot foods inside the inner pot. **ALWAYS** keep hands, face, and other body parts away from the pressure release valve prior to or during pressure release and when removing the pressure lid after cooking.

46 When removing the lid, **DO NOT** lift the lid straight up as this may not release the seal between the lid and pot, increasing the risk of food splashing.

47 **ALWAYS** tilt the lid so that it is between your body and the inner pot so that you can be shielded from steam and hot liquids.

48 The cooking pot, Cook & Crisp™ Basket or Plate, and reversible rack become extremely hot during the cooking process. Avoid hot steam and air while removing the cooking pot and Cook & Crisp™ Basket or Plate from the appliance, and **ALWAYS** place them on a heat resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.

49 Removable cooking pot can be extremely heavy when full of ingredients. Care should be taken when lifting pot from cooker base.

50 Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

51 Let the appliance cool for approximately 30 minutes before handling, cleaning, or storing.

52 To disconnect, turn any control to OFF, then unplug from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and for storage

53 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.

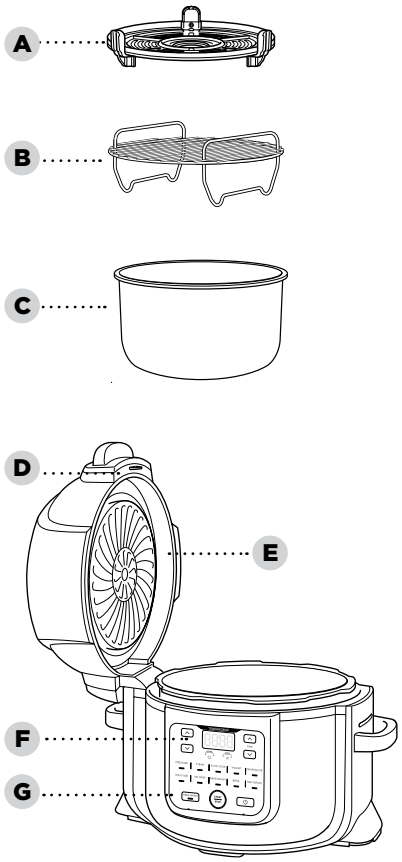
54 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.

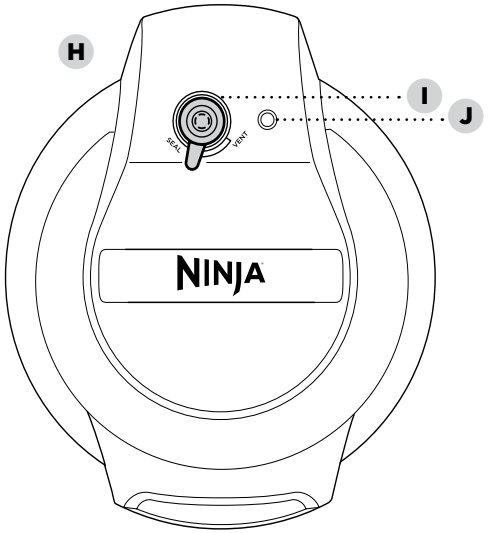
	Indicates to read and review instructions to understand operation and use of product.
	Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.
	Take care to avoid contact with hot surface. Always use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

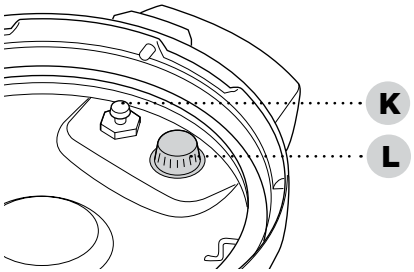
SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS & ACCESSORIES

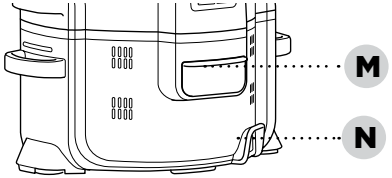
A Cook & Crisp™ Plate
B Nesting Broil Rack
C 5-Quart Removable Cooking Pot
D Crisping Lid
E Heat Shield
F Control Panel
G Cooker Base
(power cord not shown)
H Pressure Lid
I Pressure Release Valve
J Float Valve
K Silicone Ring
L Anti-Clog Cap
M Air Outlet Vent
N Condensation Collector



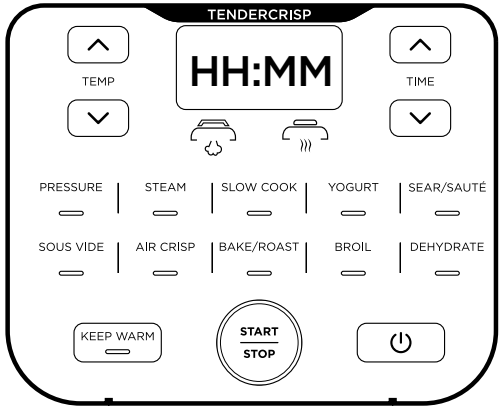




Underside of Pressure Lid



USING THE CONTROL PANEL



NOTE: Control panel may differ per model.

FUNCTION BUTTONS

PRESSURE: Cook food quickly while maintaining tenderness.

STEAM: Gently cook delicate foods at a high temperature.

SLOW COOK: Slow cook food at lower temperatures.

YOGURT: Pasteurize and ferment milk for creamy homemade yogurt.

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

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

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

BROIL: Use to caramelize and brown your food.

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

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

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

OPERATING BUTTONS

TEMP arrows: Use the up and down TEMP arrows to adjust the cook temperature and/or pressure level.

TIME arrows: Use the up and down TIME arrows to adjust the cook time.

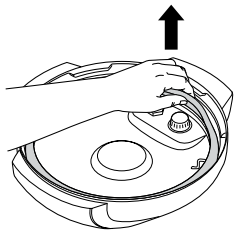
> **NOTE:** The temperature and time can be adjusted anytime during cooking by using the up and down TEMP and TIME arrows. The unit will then resume at those settings.

START/STOP button: Press the START/STOP button after selecting your temperature (or pressure) and time to start cooking. Pressing this button while the unit is cooking will stop the current function.

POWER button: The Power button turns the unit on and off and stops all cooking modes.

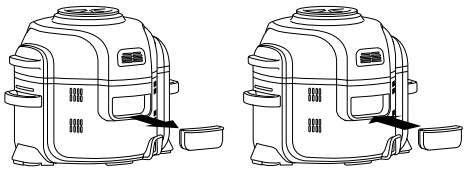
BEFORE FIRST USE

1. Remove and discard any packaging material, promotional labels, and tape from the unit.
2. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
3. Wash the pressure lid, silicone ring, removable cooking pot, Cook & Crisp™ Plate, and condensation collector in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. **NEVER** clean the cooker base in the dishwasher. Inspect the pressure lid to ensure there is no debris blocking the valves.
4. The silicone ring is reversible and can be inserted in either direction. Insert the silicone ring around the outer edge of the silicone ring rack on the underside of the lid. Ensure it is fully inserted behind the silicone ring rack.



INSTALLING THE CONDENSATION COLLECTOR

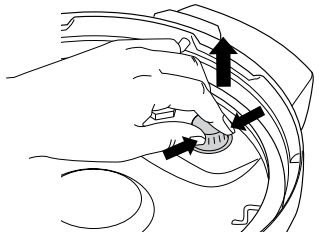
The condensation collector comes installed in the unit. Slide it out to remove for washing after each use.

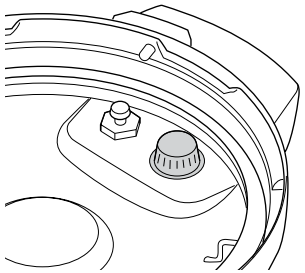


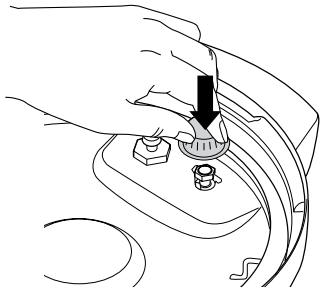
> **NOTE:** Prior to each use, make sure the silicone ring is well seated in the silicone ring rack and the anti-clog cap is mounted properly on the pressure release valve.

REMOVING & REINSTALLING THE ANTI-CLOG CAP

Make sure that the anti-clog cap is in the correct position before using the pressure lid. The anti-clog cap protects the inner valve of the pressure lid from clogging and protects users from potential food splatters. It should be cleaned after every use with a cleaning brush. To remove, hold the anti-clog cap between your thumb and bent index finger, then rotate your wrist clockwise to remove.







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

SWAP THE TOP

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

USING THE CRISPING LID

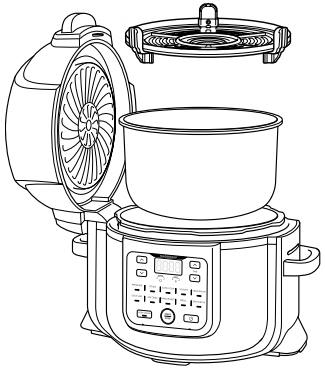
The crisping lid is permanently attached to the unit by a hinge. The lid can be opened when using the AIR CRISP and BAKE/ROAST functions, allowing you to check on or toss ingredients. When the lid is opened, cooking will stop and the timer will pause. When the lid is closed, cooking and the timer will resume.

USING THE COOKING FUNCTIONS WITH THE CRISPING LID

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

Air Crisp

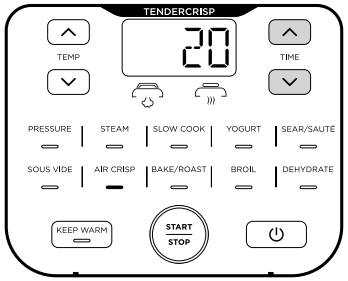
1 With the pot installed, place the Cook & Crisp™ Plate into the pot.



2 Press the AIR CRISP button. The default temperature setting will display. Use the up and down TEMP arrows to set a temperature between 300°F and 400°F.

NOTE: It is recommended to let the unit preheat for 5 minutes before adding ingredients. If preheating, before step 4, close the lid, and press the START/STOP button to begin.

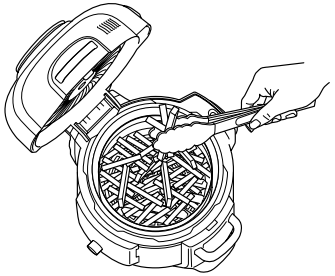
3 Use the up and down TIME arrows to set the cook time in minute increments up to 1 hour.



4 Add ingredients to the pot. Close the lid and press the START/STOP button to begin cooking.

5 During cooking, you can open the lid and toss ingredients with silicone-tipped tongs for even browning as needed. When done, close lid. Cooking will automatically resume after lid is closed.

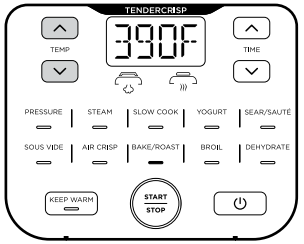
6 When cook time is complete, the unit will beep and display “End”.



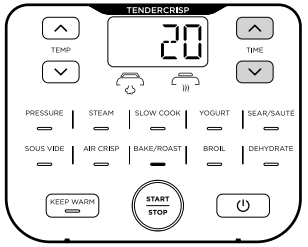
Bake/Roast

1 Place ingredients in the pot or into the accessory called for in the recipe (then place accessory in the pot). Close the lid and press the START/STOP button to begin cooking.

2 Press the BAKE/ROAST button. The default temperature setting will display. Use the up and down TEMP arrows to set a temperature between 250°F and 400°F.



3 Use the up and down TIME arrows to set the cook time in 1-minute increments up to 1 hour, and in 5-minute increments from 1 hour to 4 hours.



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

NOTE: It is recommended to let the unit preheat for 5 minutes before adding ingredients. If preheating, before step 3, close the lid, and press the START/STOP button to begin.

4 When cook time is complete, the unit will beep and display “End”.

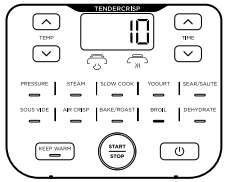
USING YOUR FOODI® 11-IN-1 6.5-QT. PRO PRESSURE COOKER – CONT.

Broil

1 Place the nesting broil rack in the pot and follow directions per recipe.

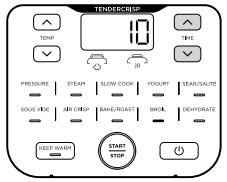
2 Place ingredients on the rack, then close the lid.

3 Press the BROIL button.

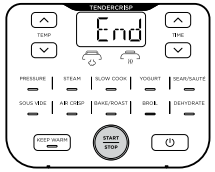


NOTE: There is no temperature adjustment when using the Broil function.

4 Use the up and down TIME arrows to set the cook time in minute increments up to 30 minutes.



5 Press the START/STOP button to begin cooking.

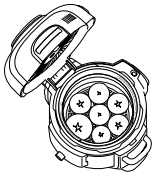


6 When cook time is complete, the unit will beep and display "End".

Dehydrate

NOTE: The DEHYDRATE function is not included on all models.

1 Place the ingredients on the bottom of the Cook & Crisp™ Plate.



2 Press the DEHYDRATE button. The default temperature setting will display. Use the up and down TEMP arrows to choose a temperature between 105°F and 195°F.

3 Use the up and down TIME arrows to set the cook time in 15-minute increments up to 12 hours.

4 Press the START/STOP button to begin dehydrating.

5 When cook time is complete, the unit will beep.

NOTE: For five levels of capacity, use the dehydrating rack* directly in the cooking pot.

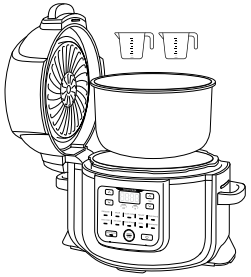
*Dehydrating rack sold separately on ninjaaccessories.com.

NOTE: To reduce the risk of injury from unintended contact with hot foods, liquids and steam when pressure cooking, you must review and follow all warnings on pages 2–5. Failure to follow these safeguards increases your risk of experiencing a burn.

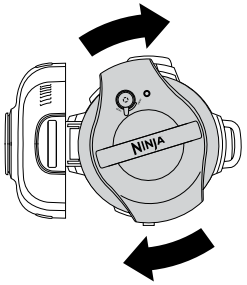
FAMILIARIZING YOURSELF WITH PRESSURE COOKING

In order to familiarize yourself with pressure cooking, it is highly recommended for first-time users to do an initial run.

1 Place the pot in the cooker base and add 2 cups room-temperature water to the pot.

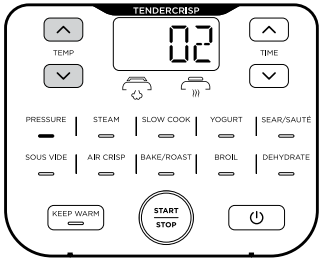


2 Assemble the pressure lid by aligning the arrow on the front of the lid with the arrow on the front of the cooker base. Then turn the lid clockwise until it locks into place.

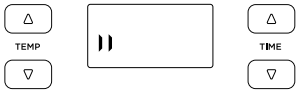


3 Make sure the pressure release valve on the lid is in the SEAL position.

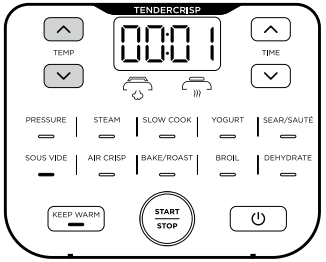
4 Press the PRESSURE button, the unit will default to high (Hi) pressure. Set the time to 2 minutes and press the START/STOP button to begin.



5 The unit will begin building pressure, indicated by the rotating lights. The unit will begin counting down when it is fully pressurized.



6 When the countdown is finished, the unit will beep, automatically switch to Keep Warm mode, and begin counting up.



7 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 steam is completely released and the float valve drops down, the unit will be ready to open.

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

NATURAL PRESSURE RELEASE VS. QUICK PRESSURE RELEASE

Natural Pressure Release: Once pressure cooking is complete, the pressure will start to naturally release as the unit cools down. During this time, the unit will switch to Keep Warm mode. When natural pressure release is complete, the float valve will drop down.

> **NOTE:** Press the KEEP WARM button if you would like to turn Keep Warm mode off.

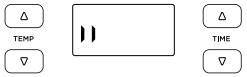
Quick Pressure Release: Use **ONLY** when called for in a recipe. When cooking is complete, the unit will switch to Keep Warm mode. Turn the pressure release valve to the VENT position to instantly release pressure through the valve.

When quick pressure release is complete the float valve will drop down. Even after releasing pressure, some steam will remain in the unit and will escape when the lid is opened. Lift and tilt it away from you, making sure no condensation drips into the cooker base.

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

PRESSURIZING

As pressure builds in the unit, the control panel will display progress bar. Pressurizing time varies, depending on the amount of ingredients and liquid in the pot. As the unit pressurizes, the lid will lock as a safety measure, and it will not unlock until pressure is released. Once the unit has reached full pressure. The cooking cycle will begin and the timer will start counting down.

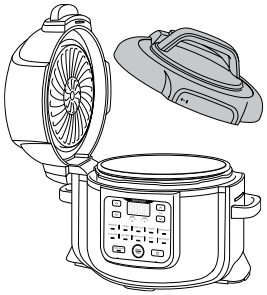


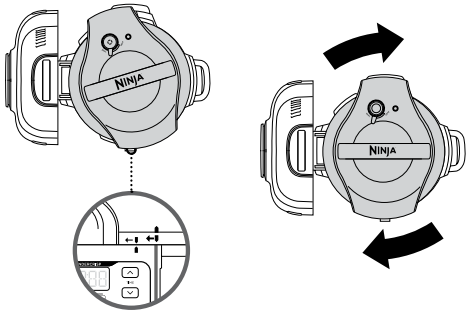
INSTALLING & REMOVING THE PRESSURE LID

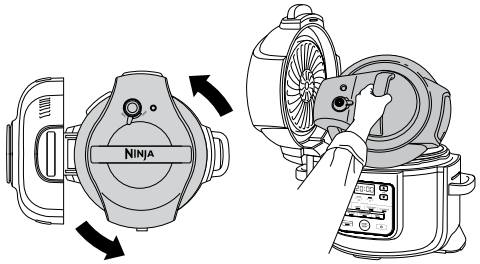
Place the pressure lid on top of the unit with the ▼ on the lid and the ▲ on the base lined up evenly. Turn the lid clockwise until it locks in place.

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

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





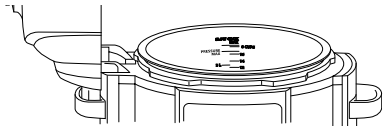


USING THE COOKING FUNCTIONS WITH THE PRESSURE LID

To turn on the unit, plug the power cord into a wall outlet, then press the Power button. Install the cooking pot in the cooker base before starting a function.

Pressure

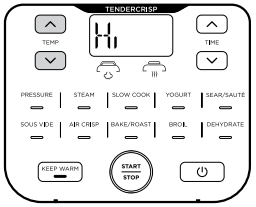
1. Install the cooking pot in the cooker base. Place ingredients and at least 1/2 cup of liquid in the pot, including an accessory if your recipe calls for it. Do not exceed the line marked PRESSURE MAX when pressure cooking.



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

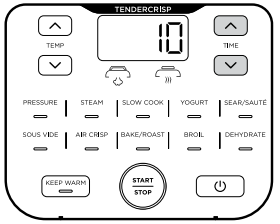
2. Install the pressure lid (see section titled Installing & Removing the Pressure Lid).

3. Press the PRESSURE button. The default pressure level will display. Use the up and down TEMP arrows to select either Hi or Lo.

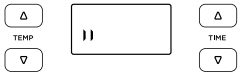


> **NOTE:** If running for less than 1 hour the clock will count down by minutes and seconds. If running for more than an hour, the clock will count down by minutes only.

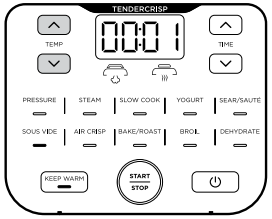
4. Use the up and down TIME arrows to set the cook time 1-minute increments up to 1 hour, and in 5-minute increments from 1 hour to 4 hours.



5. Press the START/STOP button. The display will show progress bars during this time. When the unit reaches the proper temperature, the time you set will begin counting down.

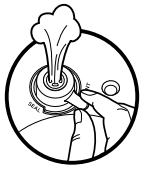


6. When cook time is complete, the unit will beep, automatically switch to Keep Warm mode, and start counting up from 00:00.



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

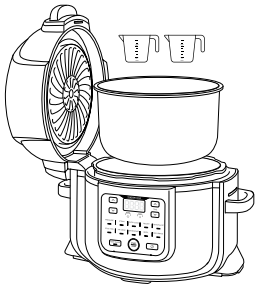
7. Let the unit naturally release pressure or, if the recipe instructs, turn the pressure release valve to the VENT position, quickly releasing steam through the valve.



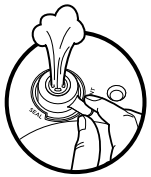
USING YOUR FOODI® 11-IN-1 6.5-QT. PRO PRESSURE COOKER – CONT.

Steam

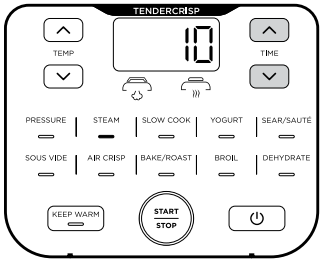
1 Install the cooking pot in the cooker base. Add at least 1 cup of liquid (or the amount stated in your recipe) to the pot, then place the Cook & Crisp™ Plate with ingredients in the pot.



2 Follow the steps provided earlier to install the pressure lid. Turn the pressure release valve to the VENT position.



3 Press the STEAM button. Use the up and down TIME arrows to set the cook time in minute increments up to 30 minutes.

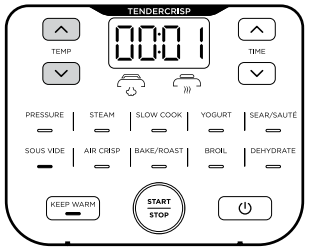


NOTE: There is no temperature adjustment available or necessary when using the Steam function.

4 Press the START/STOP button.

5 The unit will automatically preheat to bring the steaming liquid to a boil. The display will show progress bars during this time. When the unit reaches the proper temperature, the time you set will begin counting down.

6 When cook time is complete, the unit will beep and automatically switch to Keep Warm mode. If the float valve pops up, wait for it to drop and then you can open the lid.



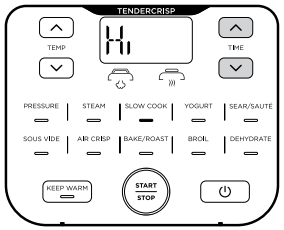
NOTE: After cooking is complete, you may press the KEEP WARM button to turn the Keep Warm mode off.

Slow Cook

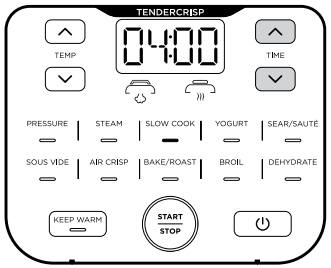
1 Install the cooking pot in the cooker base. Place ingredients in the pot. **DO NOT** exceed the line marked MAX when slow cooking.

2 Install the pressure lid (see section titled Installing & Removing the Pressure Lid).

3 Press the SLOW COOK button. The default temperature setting will display. Use the up and down TEMP arrows to select either Slow Cook HIGH or LOW.



4 Use the up and down TIME arrows to set the cook time in 15-minute increments up to 12 hours.



5 Press the START/STOP button to begin cooking.

NOTE: The Slow Cook Hi (High) time setting may be adjusted anywhere between 4 and 12 hours; the Slow Cook Lo (low) time setting may be adjusted anywhere between 6 and 12 hours.

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

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

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

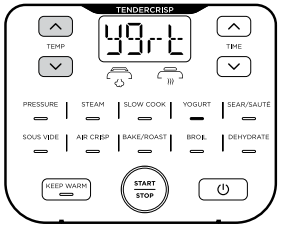
Yogurt

1 Add desired amount of milk to the pot.

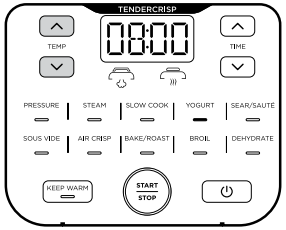
NOTE: If you prefer to pasteurize, cool, and add cultures not using the unit, skip steps 1–9. Instead press the TEMP up arrow to select FER (ferment), press the TIME arrows to select desired incubation time, then press START/STOP to begin.

2 Install the pressure lid (see section titled Installing & Removing the Pressure Lid).

3 Press YGRT and then the TEMP arrows up or down to select FER (ferment).



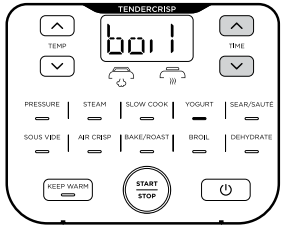
4 Press the TIME arrows to adjust the incubation time in 30-minute increments between 8 and 12 hours.



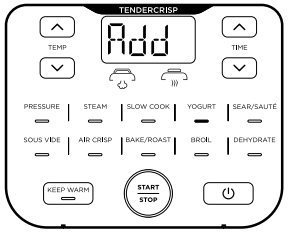
NOTE: Selecting a longer time will lead to tangier yogurt with a thicker consistency. Use 12 hours to achieve Greek-style yogurt.

5 Press START/STOP to begin pasteurization.

6 Unit will display BOIL while pasteurizing. When pasteurization temperature is reached, the unit will beep and display COOL.



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



8 Remove the pressure lid and skim the top of the milk.

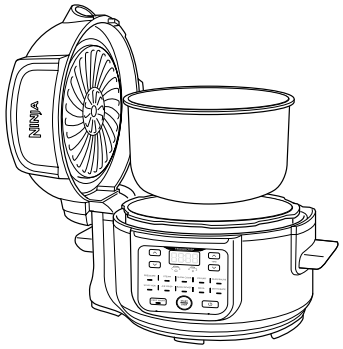
9 Add yogurt cultures to milk and stir to combine. Install the pressure lid, turn the pressure release valve to the VENT position, then press START/STOP to begin incubation process.

10 The display will begin counting down. When incubation time is complete, the unit will beep and display "End".

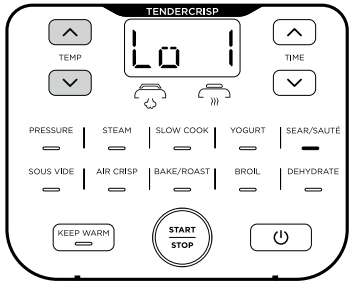
11 Chill yogurt up to 12 hours before serving.

Sear/Sauté

1 Install the cooking pot in the cooker base.



2 Press the SEAR/SAUTÉ button. The default temperature setting will display. Use the up and down TEMP arrows to select one of the setting options: Lo 1 [low], 2 [low-medium], 3 [medium], 4 [medium-high], Hi 5 [high].



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

3 Press the START/STOP button to begin cooking.

4 To turn off the Sear/Sauté function, press the START/STOP button. To switch to a different cooking function, press the corresponding function button.

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

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

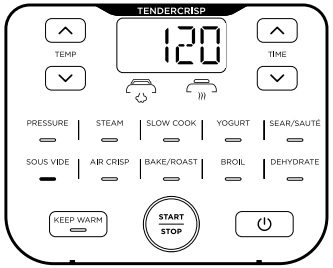
USING YOUR FOODI® 11-IN-1 6.5-QT. PRO PRESSURE COOKER – CONT.

Sous Vide

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

1 Install the cooking pot in the cooker base. Add 12 cups of room-temperature water to the pot.

2 Press the SOUS VIDE button. The default temperature setting will display. Use the up and down TEMP arrows to set a temperature between 120°F and 190°F.



3 The cook time will default to 3 hours. Use the up and down TIME arrows to set the cook time in 15-minute increments up to 24 hours.

4 Install the pressure lid (see section titled Installing & Removing the Pressure Lid). Turn the pressure release valve to the VENT position.

5 Press the START/STOP button to begin preheating.

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

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

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

7 Reinstall the pressure lid and ensure the pressure release valve is in the VENT position.

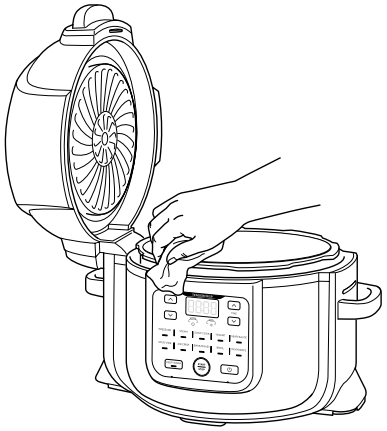
8 When cook time is complete, the unit will beep. Carefully remove bags from the water with silicone-tipped tongs.

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

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

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

CLEANING & MAINTENANCE



Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing

The unit should be cleaned thoroughly after every use.

1 Unplug the unit from the wall outlet before cleaning.

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

3 To clean the cooker base and the control panel, wipe them clean with a damp cloth.

4 The cooking pot, pressure lid, silicone ring, and Cook & Crisp™ Plate can be washed in the dishwasher.

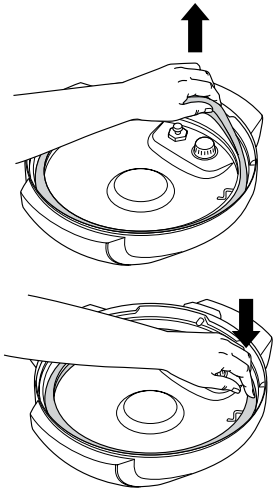
5 The nesting broil rack is hand-wash **ONLY.**

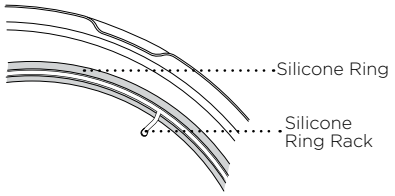
6 The pressure lid, including the pressure release valve and anti-clog cap, can be washed with water and dish soap. **DO NOT** take apart the pressure release valve or float valve assembly.

7 To clean the crisping lid, wipe it down with a wet cloth or paper towel after the heat shield cools.

8 If food residue is stuck on the cooking pot or Cook & Crisp Plate, 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.

9 Air-dry all parts after each use.





Removing & Reinstalling the Silicone Ring

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

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

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

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

- Cooking times may vary based on the selected temperature, current temperature of the cooking pot, and temperature or quantity of the ingredients.
- Check to make sure your silicone ring is fully seated and flush against the lid. If installed correctly, you should be able to tug lightly on the ring to rotate it.
- Check that the pressure lid is fully locked, and the pressure release valve is in the SEAL position when pressure cooking.

Why is the time counting down so slowly?

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

How can I tell when the unit is pressurizing?

- The rotating lights will display on the screen to indicate the unit is building pressure.

Progress bars are showing on the display screen when using the Pressure or Steam function.

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

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

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

Why can't I take the pressure lid off?

- As a safety feature, the pressure lid will not unlock until the unit is completely depressurized. To release pressure, 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. To unlock the pressure lid, turn it counterclockwise. Lift the lid at an angle to prevent splatter. Do not lift the lid straight up.

Is the pressure release valve supposed to be loose?

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

The unit is hissing and not reaching pressure.

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

The unit is counting up rather than down.

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

How long does the unit take to depressurize?

- The time it takes to release pressure depends on the quantity of food in the unit and can vary from recipe to recipe. Always ensure the float valve has dropped before trying to remove the lid. If the unit is taking longer than normal to depressurize, unplug the unit and wait until the float valve drops before removing the lid.

"ADD POT" error message appears on display screen.

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

"OTHR LID" error message appears on display screen.

- The incorrect lid is installed for your desired cooking function. Place the pressure lid on the unit if you want to use the Pressure, Slow Cook, Steam, Sear/Sauté, or Keep Warm functions and ensure it is in the closed position.

"SHUT LID" error message appears on display screen.

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

"TURN LID" error message appears on the display screen.

- The pressure lid is not fully installed. Turn the lid clockwise until it clicks for the selected cooking function to start.

"OPEN VENT" error message appears on display screen.

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

"ADD WATR" error message appears on display screen when using the Steam function.

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

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

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

"ERR" message appears.

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

"ADD FOOD" message on screen when using the Sous Vide function.

- Preheating is complete and you can now place the resealable bags containing food in the water. Remove the pressure lid, add food, then reinstall pressure lid, ensuring the pressure release valve is in the VENT position.

HELPFUL TIPS

- For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer in the Cook & Crisp™ Plate or cooking pot with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them halfway through the set cook time.
- For smaller ingredients that could fall through the nesting broil rack, we recommend first placing them on parchment paper or foil.
- When switching from pressure cooking to using the crisping lid, we recommend emptying the pot of any remaining liquid for best crisping results.
- Press and hold down the TIME up or down arrow to get to your desired time faster.
- 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 pressure lid closed and using this function just before serving. To reheat cold food, use the Air Crisp function.

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.

Shark | NINJA

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

What is covered by this warranty?

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

What is not covered by this warranty?

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

How to get service

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

SharkNinja will cover the cost for the customer to send in the unit to us for repair or replacement. A fee of $19.95 (subject to change) will be charged when SharkNinja ships the repaired or replacement unit.

How to initiate a warranty claim

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

How state law applies

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

MERCI
d'avoir acheté le Ninja® Foodi® 11 en 1, 6,5 pte Autocuiseur Pro

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

registeryourninja.com

Numérisez le code QR avec votre appareil mobile

NOTEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conservez la facture)

Magasin où l'appareil
a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V~ 60 Hz

Puissance : 1460 W

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

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes 28

Pièces et accessoires 32

Utilisation du panneau de commande 34
Boutons des fonctions 34
Boutons de commande 34

Avant la première utilisation 35
Installation du collecteur de condensation 35
Retrait et réinstallation du bouchon anti-colmatage 35

Utilisation de votre Foodi® 11 en 1, 6,5 pte Autocuiseur Pro . . 36
Changement de couvercle 36
Utilisation du couvercle de cuisson croustillante 36
Utilisation des fonctions de cuisson avec le couvercle de cuisson croustillante 36
Air Crisp (croustillant par convec.) 36
Bake/Roast (cuire au four/rôtir) 37
Broil (griller) 38
Dehydrate (déshydrater) 38
Se familiariser avec la cuisson sous pression 39
Libération naturelle de la pression par rapport à la libération rapide de la pression 40
Pressurisation 40
Installation et retrait du couvercle à pression 40
Utilisation des fonctions de cuisson avec le couvercle à pression 41
Pressure (pression) 41
Steam (vapeur) 42
Slow Cook (mijoter) 43
Yogurt (yogourt) 44
Sear/Sauté (saisir/faire sauter) 45
Sous vide 45

Accessoires supplémentaires pouvant être achetés 46

Nettoyage et entretien 47
Nettoyage : Lave-vaisselle et lavage à la main 47
Retrait et réinstallation de l'anneau en silicone 47

Guide de dépannage 48

Conseils utiles 50

Pièces de rechange 50

Garantie 51

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

⚠ AVERTISSEMENT

1 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances seulement si elles ont été supervisées ou instruites sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et si elles comprennent les dangers possibles.

2 Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants. **NE LAISSEZ PAS** les enfants se servir de l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants.

3 Afin de réduire les risques d'étouffements pour les jeunes enfants, veuillez éliminer tout le matériel d'emballage immédiatement après le déballage.

4 **NE PLACEZ PAS** l'appareil sur des surfaces de cuisson ou des surfaces chaudes, à proximité d'un élément chaud de poêle au gaz ou de poêle électrique ou dans un four chaud.

5 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sans avoir placé la marmite de cuisson amovible à l'intérieur.

6 **NE CHAUFFEZ PAS** la marmite de cuisson amovible pendant plus de dix minutes si elle est vide, au risque d'endommager la surface de cuisson.

7 Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

8 **N'UTILISEZ JAMAIS** de prise électrique en dessous du comptoir.

9 **NE CONNECTEZ JAMAIS** cet appareil à un interrupteur à minuterie externe ni à un système séparé de commande à distance.

10 **N'UTILISEZ PAS** de rallonge électrique avec cet appareil. Le cordon d'alimentation de cet appareil est court de façon à empêcher qu'un enfant ne le saisisse et s'y emmêle ou qu'une personne trébuche sur celui-ci.

11 Pour protéger contre les électrocutions, **N'IMMERGEZ PAS** le cordon, les fiches, ni toute partie du boîtier de l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide. Utilisez uniquement la marmite incluse ou un contenant recommandé par SharkNinja placé dans la marmite incluse avec l'appareil.

12 Inspectez régulièrement l'appareil ainsi que le cordon d'alimentation. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé. Si l'appareil fonctionne mal ou a subi quelque dommage que ce soit, cessez immédiatement de l'utiliser, et appelez le service à la clientèle.

13 Veillez **TOUJOURS** à ce que l'appareil soit assemblé adéquatement avant de l'utiliser.

14 Avant d'utiliser cet appareil, vérifiez **TOUJOURS** qu'il n'y ait pas de colmatage ou une autre forme d'obstruction de la soupape de pression et de la soupape à flotteur, et nettoyez ces pièces si nécessaire. Vérifiez que la soupape à flotteur sur le couvercle à pression bouge librement. Certains aliments, tels que les sauces aux pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent, en cuisant sous pression, former de la mousse ou de l'écume, ou faire des éclaboussures, ce qui peut obturer la soupape de pression. Ces aliments et d'autres aliments dont la taille augmente pendant la cuisson (comme les légumes déshydratés, les haricots, les céréales et le riz) ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur, sauf lorsque vous suivez une recette Ninja Foodi.

15 **NE COUVREZ PAS** l'évent de prise d'air, l'évent de sortie d'air ou la prise électrique pendant que le couvercle de cuisson croustillante est fermé. Si vous couvrez l'un ou l'autre de ces évents, non seulement l'appareil ne pourra cuire, mais il risque aussi de subir des dommages ou de surchauffer.

16 Utilisez uniquement les anneaux en silicone SharkNinja pour éviter tout risque d'explosion et de blessure. Assurez-vous que l'anneau en silicone est installée et que le couvercle est bien fermé avant d'utiliser l'appareil. **NE LES UTILISEZ PAS** s'ils sont déchirés ou endommagés. Remplacez l'anneau en silicone avant d'utiliser.

17 Avant de placer la marmite de cuisson amovible dans la base de l'autocuiseur, veillez à ce que les deux pièces soient propres et sèches en les essuyant à l'aide d'un chiffon doux.

18 Cet appareil convient à un usage domestique seulement. **N'UTILISEZ** cet appareil qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu. **NE L'UTILISEZ PAS** dans des véhicules en déplacement ou à bord d'embarcations.**N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. La mauvaise utilisation de cet appareil peut causer une blessure.

19 Pour usage sur un plan de travail seulement. Assurez-vous que la surface est plane, propre et sèche. **NE DÉPLACEZ PAS** l'appareil en cours d'utilisation.

20 **N'UTILISEZ PAS** d'accessoires non recommandés ou vendus par SharkNinja. **NE METTEZ PAS** les accessoires dans un four à micro-ondes, un grille-pain four, un four à convection, un four conventionnel ou sur une plaque de cuisson en céramique, un élément chauffant à serpentin électrique, une cuisinière au gaz ou un barbecue. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.

21 Lorsque vous utilisez l'appareil, un espace suffisant doit être disponible de chaque côté et au-dessus pour permettre une bonne circulation d'air.

22 **RESPECTEZ TOUJOURS** les quantités maximum et minimum de liquide, comme indiqué dans les directives et les recettes.

23 **N'UTILISEZ JAMAIS** le réglage SLOW COOK (mijoter) s'il n'y a pas d'aliments ou de liquides dans la marmite de cuisson amovible.

24 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour la friture.

25 **NE RECOUVREZ PAS** les soupapes de sûreté.

26 **NE FAITES PAS** sauter ou frire des aliments avec de l'huile pendant la cuisson sous pression.

27 Évitez que des aliments entrent en contact avec les éléments chauffants. **NE REMPLISSEZ PAS** trop ou ne dépassez pas le niveau MAX FILL (remplissage maximal) de la marmite et du panier Cook & Crisp ou de la plaque. Les remplir à l'excès peut occasionner des blessures corporelles ou des dommages matériels, ou nuire à l'utilisation sécuritaire de l'appareil.

28 Lors de la cuisson sous pression des aliments qui prennent de l'expansion (comme des légumes déshydratés, des haricots, des céréales, du riz, etc.) **NE REMPLISSEZ PAS** la marmite au-delà de la moitié du niveau maximal, ou assurez-vous de suivre les instructions d'une recette Ninja® Foodi®.

29 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour cuire du riz instantané.

30 La tension des prises électriques peut varier et ainsi nuire à la performance de votre produit. Afin de prévenir d'éventuelles maladies, utilisez un thermomètre pour vous assurer que vos aliments sont cuits à la température recommandée.

31 **NE PLACEZ PAS** l'appareil près du bord d'un plan de travail pendant son utilisation.

32 Pour éviter les dommages possibles causés par la vapeur, placez l'appareil à l'écart des murs et des armoires pendant qu'il est en marche.

33 Si l'appareil dégage une fumée noire, débranchez-le immédiatement et attendez que le dégagement de fumée cesse avant d'enlever la marmite de cuisson et le panier Cook & Crisp™.

34 **NE TOUCHEZ PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter les brûlures et autres blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats de protection ou des gants de cuisine isolés, et servez-vous des poignées et des boutons qui sont disponibles.

35 Faites preuve de la plus grande prudence lorsque l'autocuiseur contient des aliments ou des liquides chauds, ou lorsqu'il est sous pression. Une mauvaise utilisation, y compris le déplacement de l'autocuiseur, peut causer une blessure comme des brûlures graves. Avant d'utiliser cet appareil pour cuire sous pression, veillez à ce que le couvercle soit fixé adéquatement et bien verrouillé. Les aliments sont soumis à une pression extrême pendant la cuisson sous pression. Le non-respect de toutes les instructions concernant l'utilisation adéquate du produit peut entraîner un contact involontaire avec des aliments chauds ou des liquides qui ont été pressurisés, entraînant des brûlures graves.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

36 Faites preuve de prudence lorsque vous saisissez des viandes et faites sauter des aliments. Gardez les mains et le visage éloignés de la marmite de cuisson amovible, plus particulièrement lorsque vous ajoutez des ingrédients, car l'huile chaude peut produire des éclaboussures.

37 Lorsque l'appareil est en marche, de la vapeur chaude est libérée par l'évent de douille d'air. Placez l'appareil de façon à ce que la sortie d'air ne pointe pas directement sur le cordon d'alimentation, les prises électriques, les armoires ou d'autres appareils. Gardez mains et visage à une distance sécuritaire de l'évent.

38 **N'ALTÉREZ, NE DÉSASSEMBLEZ OU NE RETIREZ PAS** la soupape à flotteur ni l'assemblage de la soupape de pression.

39 **NE TENTEZ PAS** d'ouvrir le couvercle pendant ou après la cuisson sous pression avant que toute la pression contenue à l'intérieur de l'appareil ait été libérée par la soupape de pression et qu'il ait refroidi quelque peu. Retirez le couvercle rapidement pour éviter la repressurisation de la marmite interne.

40 **N'UTILISEZ PAS** le couvercle à pression lorsque la fonction SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter) est sélectionnée.

41 Lorsque vous utilisez le réglage SLOW COOK (mijoter), assurez-vous que le couvercle à pression est **TOUJOURS** fermé et que la soupape de pression est en position VENT (décharger). Si le couvercle est fermé et que la soupape de pression est en position SEAL (sceller), une alarme sonore retentira. Un code d'erreur « VENT » (décharger) apparaîtra sur l'écran DEL pour signaler la nécessité de tourner la soupape de pression jusqu'à la position VENT (décharger).

42 Lorsque vous utilisez le réglage PRESSURE COOK (cuisson sous pression), gardez **TOUJOURS** le couvercle à pression verrouillé et tournez la soupape de pression dans le sens antihoraire jusqu'à la position SEAL (sceller).

43 Si le couvercle refuse de tourner pour se déverrouiller, cela indique que l'appareil est encore sous pression. **N'APPUYEZ PAS** intentionnellement sur la soupape à flotteur. Toute pression résiduelle peut être dangereuse. Laissez l'appareil libérer sa pression naturellement ou tournez doucement la soupape de pression jusqu'à la position VENT (décharger) pour libérer la vapeur. Prenez soin d'éviter le contact avec les yeux pour éviter les brûlures ou les blessures. Lorsque la vapeur sera complètement libérée, la soupape à flotteur se sera abaissée pour vous permettre d'ouvrir le couvercle. Si la vapeur ne s'écoule pas lorsque la soupape de pression est en position pour se décharger, débranchez l'unité du mur et laissez l'unité relâcher la pression naturellement.

44 Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants. **NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.

45 La vapeur et les aliments chauds à l'intérieur du pot interne peuvent entraîner des brûlures graves. **GARDEZ TOUJOURS** les mains, le visage et les autres parties du corps éloignés de la soupape de pression avant ou pendant la libération de la pression et lors du retrait du couvercle à pression après la cuisson.

46 Lorsque vous retirez le couvercle, **NE SOULEVEZ PAS** le couvercle verticalement, car cela pourrait ne pas libérer le scellage entre le couvercle et le pot, ce qui augmenterait le risque d'éclaboussures de nourriture.

47 **INCLINEZ TOUJOURS** le couvercle de manière à ce qu'il soit entre votre corps et le pot interne afin que vous puissiez être protégé de la vapeur et des liquides chauds.

48 La marmite de cuisson, le panier Cook & Crisp™, la plaque et la clayette réversible deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Évitez la vapeur et l'air chauds lorsque vous retirez la marmite de cuisson et le panier Cook & Crisp™ de l'appareil et placez-les **TOUJOURS** sur une surface résistante à la chaleur. **NE TOUCHEZ PAS** aux accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.

49 La marmite de cuisson amovible peut être extrêmement lourde lorsqu'elle est remplie. Faites preuve de prudence lorsque vous soulevez la marmite de la base de l'autocuiseur.

50 Les enfants ne peuvent pas nettoyer ni entretenir l'appareil.

51 Laissez l'appareil refroidir environ 30 minutes avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger.

52 Pour débrancher l'appareil, mettez tous les boutons à OFF (arrêt), puis retirez la fiche d'alimentation de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'enlever ou d'installer des pièces et avant de l'entreposer.

53 **NE NETTOYEZ PAS** à l'aide de tampons à récurer. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.

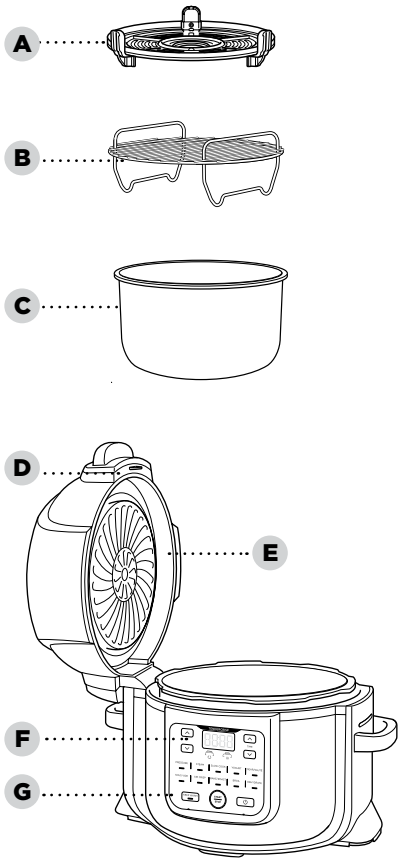
54 Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour savoir comment faire l'entretien régulier de votre appareil.

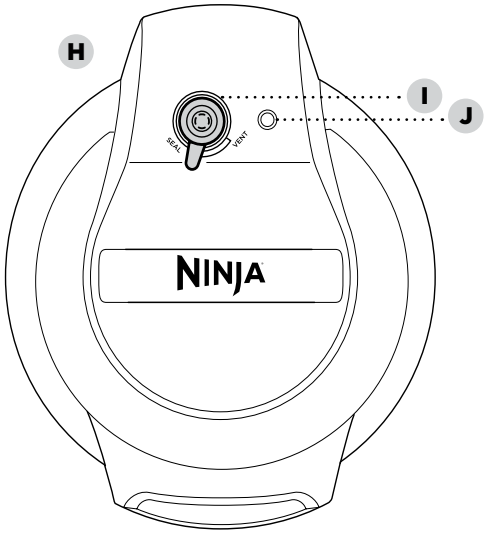
	Indique qu'il faut lire et vérifier les instructions afin de comprendre comment faire fonctionner et utiliser le produit.
	Indique un risque potentiel de blessures, de mort ou de dommages matériels importants si l'avertissement signalé par ce symbole est ignoré.
	Prenez soin d'éviter de toucher toute surface chaude. Protégez-vous toujours les mains pour éviter de vous brûler.
	Pour usage intérieur et domestique seulement.

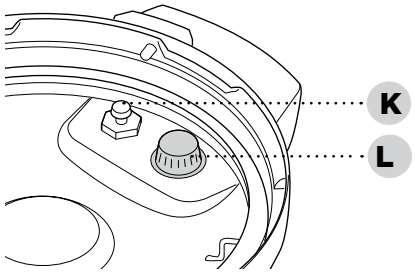
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET ACCESSOIRES

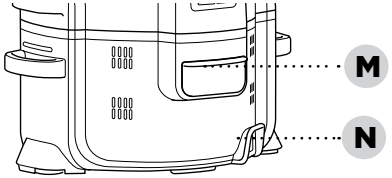
A Plaque Cook & Crisp™
B Grille de lèchefrite superposée
C Marmite de cuisson amovible de 5 pte
D Couvercle de cuisson croustillante
E Écran thermique
F Panneau de commande
G Base de l'autocuiseur (cordon d'alimentation non illustré)
H Couvercle à pression
I Soupape de pression
J Soupape à flotteur
K Anneau en silicone
L Bouchon anti-colmatage
M Évent de sortie d'air
N Collecteur de condensation



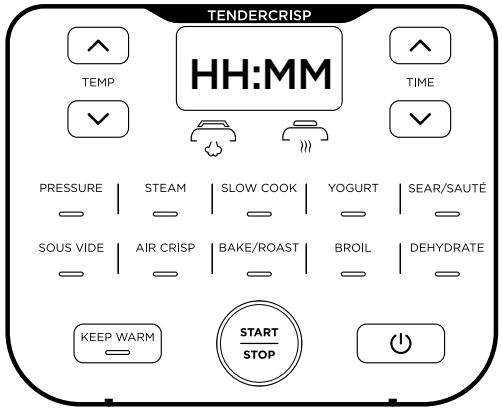




Dessus du couvercle à pression



UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



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

BOUTONS DES FONCTIONS

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

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

SLOW COOK (mijoter) : fait mijoter les aliments à basse température.

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

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

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

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

BROIL (griller) : Utilisez cette fonction pour caraméliser et faire dorer vos aliments.

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

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

KEEP WARM (garder chaud) : Après la cuisson sous pression, à la vapeur ou par mijotage, l'appareil passera automatiquement en mode Keep Warm (garder chaud) et le décompte commencera. Le mode Keep Warm (garder chaud) restera activé pendant 12 heures; vous pouvez également appuyer sur KEEP WARM (garder chaud) pour le désactiver. Le mode KEEP WARM (garder chaud) n'est pas conçu pour réchauffer des aliments, mais plutôt pour les garder au chaud à une température sécuritaire.

BOUTONS DE COMMANDE

Flèches TEMP (température) : Utilisez les flèches TEMP (température) haut et bas pour ajuster la température de cuisson ou le niveau de pression.

Flèches TIME (durée) : Utilisez les flèches TIME (durée) haut et bas pour ajuster la durée de cuisson.

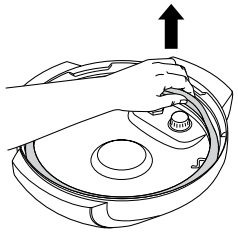
REMARQUE : Vous pouvez ajuster la température et le temps de cuisson en tout temps au moyen des flèches vers le haut et vers le bas « TEMP » (température) et « TIME » (durée). L'appareil utilisera ainsi ces réglages.

Bouton START/STOP (marche/arrêt) : Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) après avoir sélectionné la température (ou pression) et la durée pour commencer la cuisson. Si vous appuyez sur ce bouton pendant la cuisson, celle-ci arrêtera la fonction en cours.

Bouton POWER (mise en marche) : Le bouton Power (mise en marche) allume et éteint l'appareil et arrête tous les modes de cuisson.

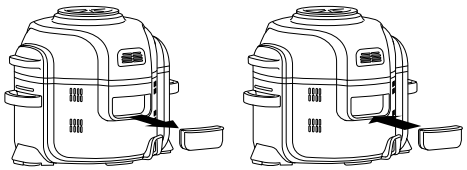
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez et jetez tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles et ruban adhésif de l'appareil.
2. Veuillez porter une attention particulière aux directives d'utilisation, aux avertissements et aux consignes de sécurité importantes afin d'éviter toute blessure corporelle ou tout dommage matériel.
3. Lavez le couvercle à pression, l'anneau en silicone, la marmite de cuisson amovible, la plaque Cook & Crisp™, et le collecteur de condensation dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez complètement. **NE LAVEZ JAMAIS** la base de l'autocuiseur au lave-vaisselle. Inspectez le couvercle à pression pour vous assurer qu'aucun débris ne bloque les soupapes.
4. L'anneau en silicone est réversible : elle peut être mise en place dans l'un ou l'autre sens. Insérez l'anneau en silicone autour du bord externe de la fente à anneau en silicone, sur la face intérieure du couvercle. Veillez à ce qu'elle soit insérée à fond dans la fente de l'anneau en silicone.



INSTALLATION DU COLLECTEUR DE CONDENSATION

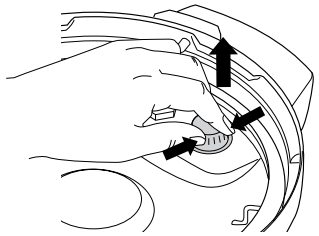
Le collecteur de condensation est installé dans l'appareil. Faites-le glisser pour le retirer afin de le nettoyer après chaque utilisation.

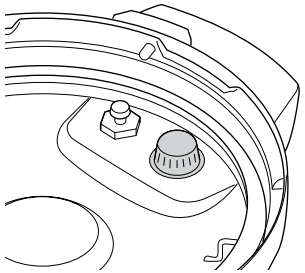


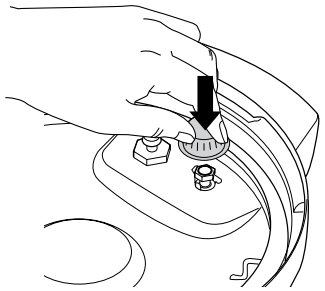
REMARQUE : Avant chaque utilisation, veuillez vous assurer que l'anneau en silicone est bien insérée dans sa fente et que le bouchon anti-colmatage est monté adéquatement sur la soupape de pression.

RETRAIT ET RÉINSTALLATION DU BOUCHON ANTI-COLMATAGE

Assurez-vous que le bouchon anti-colmatage est dans la bonne position avant d'utiliser le couvercle à pression. Le bouchon anti-colmatage protège la soupape interne du couvercle à pression contre les obstructions et protège les utilisateurs contre d'éventuelles éclaboussures d'aliments. Ce bouchon devrait être nettoyé après chaque utilisation avec une brosse de nettoyage. Pour retirer, tenez le bouchon anti-colmatage entre le pouce et l'index plié, puis tournez dans le sens horaire.







UTILISATION DE VOTRE FOODI® 11 EN 1 6,5 PTE AUTOCUISEUR PRO

CHANGEMENT DE COUVERCLE

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

UTILISATION DU COUVERCLE DE CUISSON CROUSTILLANTE

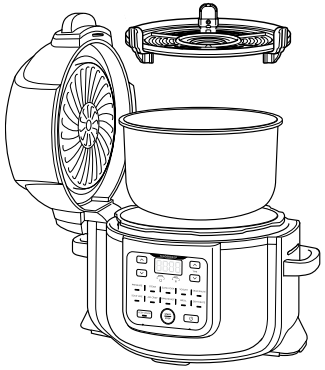
Le couvercle de cuisson croustillante est fixé de façon permanente à l'appareil au moyen d'une charnière. Le couvercle peut être ouvert lorsque vous utilisez les fonctions AIR CRISP (croustillant par convec.) et BAKE/ROAST (cuire au four/rôtir), vous permettant ainsi de vérifier les ingrédients, ou d'en enlever. Quand le couvercle est ouvert, la cuisson s'interrompra et la minuterie arrêtera son décompte. Lorsque le couvercle est fermé, la cuisson se poursuivra et la minuterie reprendra son décompte.

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON AVEC LE COUVERCLE DE CUISSON CROUSTILLANTE

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale, puis appuyez sur le bouton Power (mise en marche).

Air Crisp (croustillant par convec.)

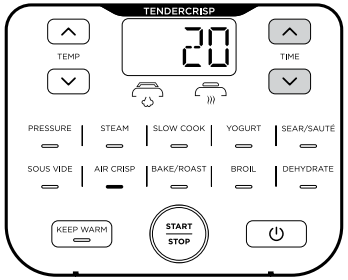
1 Une fois la marmite installée, placez la plaque Cook & Crisp™ dans la marmite.



2 Appuyez sur le bouton AIR CRISP (croustillant par convec.). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches TEMP (température) haut et bas pour choisir une température entre 148 °C (300 °F) et 205 °C (400 °F).

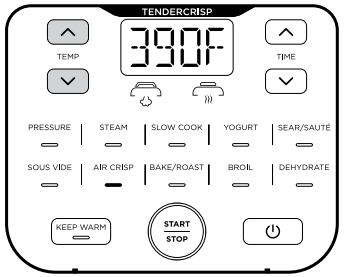
REMARQUE : Il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer pendant cinq minutes avant d'ajouter les ingrédients. Si vous choisissez de préchauffer, avant l'étape 4, fermez le couvercle et appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer.

3 Utilisez les flèches TIME (durée) haut et bas pour régler le temps de cuisson, par tranches d'une minute, jusqu'à un maximum d'une heure.

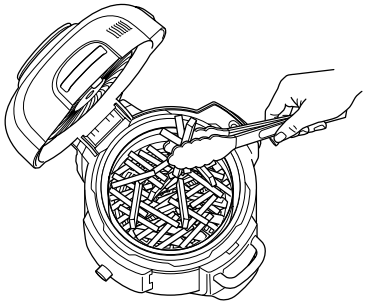


4 Ajoutez les ingrédients à la marmite. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.

5 Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle et mélanger les ingrédients avec des pinces à embouts en silicone pour une cuisson uniforme. Lorsque vous avez terminé, fermez le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement après la fermeture du couvercle.



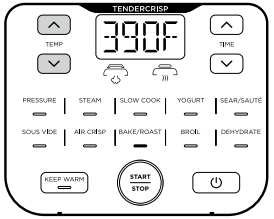
6 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émettra un signal sonore et le message DONE (fini) s'affichera.



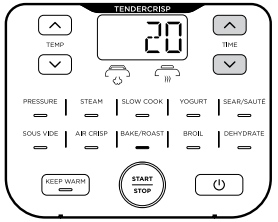
Bake/Roast (cuire au four/rôtir)

1 Placez les ingrédients dans la marmite ou dans l'accessoire requis pour votre recette (puis placez l'accessoire dans la marmite). Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.

2 Appuyez sur le bouton BAKE/ROAST (cuire au four/rôtir). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches TEMP (température) haut et bas pour choisir une température entre 125 °C (250 °F) et 205 °C (400 °F).



3 Utilisez les flèches TIME (durée) haut et bas pour régler le temps de cuisson par tranches d'une minute pour une durée allant jusqu'à une heure ou par tranches de cinq minutes pour une durée allant d'une à quatre heures.



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

REMARQUE : Il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer pendant cinq minutes avant d'ajouter les ingrédients. Si vous choisissez de préchauffer, avant l'étape 3, fermez le couvercle et appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer.

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

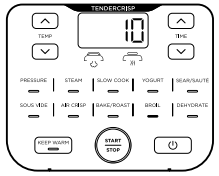
UTILISATION DE VOTRE FOODI® 11 EN 1 6,5 PTE AUTOCUISEUR PRO – SUITE

Broil (griller)

1 Placez la grille de lèchefrite superposée dans la marmite et suivez les instructions de la recette.

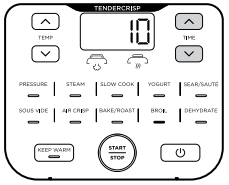
2 Placez les ingrédients sur la grille, puis fermez le couvercle.

3 Appuyez sur le bouton BROIL (griller).

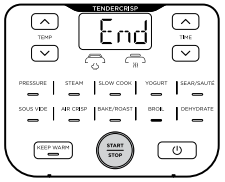


REMARQUE : Il n'y a pas de réglage de température lors de l'utilisation de la fonction STEAM (vapeur).

4 Utilisez les flèches TIME (durée) haut et bas pour régler le temps de cuisson, par tranches d'une minute, jusqu'à un maximum de 30 minutes.



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

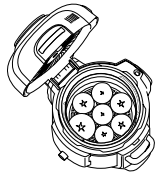


6 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émettra un signal sonore et le message « END » (fini) s'affichera.

Dehydrate (déshydrater)

REMARQUE : La fonction DEHYDRATE (déshydrater) n'est pas disponible avec tous les modèles.

1 Placez vos ingrédients dans le fond de la plaque Cook & Crisp™.



2 Appuyez sur le bouton DEHYDRATE (déshydrater). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches TEMP (température) haut et bas pour choisir une température entre 41 °C (105 °F) et 91 °C (195 °F).

3 Utilisez les flèches TIME (durée) haut et bas pour régler le temps de cuisson, par tranches de 15 minutes, jusqu'à un maximum de 12 heures.

4 Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la déshydratation.

5 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore.

REMARQUE : Pour une capacité de cinq niveaux, utilisez le support de déshydratation* directement dans la marmite de cuisson.

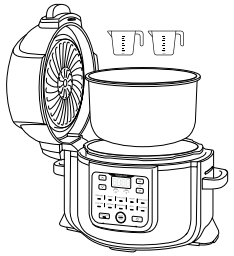
*Le support de déshydratation est vendu séparément sur ninjaaccessories.com.

REMARQUE : Pour réduire le risque de blessures, veuillez éviter tout contact involontaire avec des aliments chauds, des liquides et de la vapeur lorsque vous cuisinez sous pression. Veuillez examiner et suivre tous les avertissements aux pages 2 à 5. Le non-respect de ces mesures de protection augmente votre risque de brûlure.

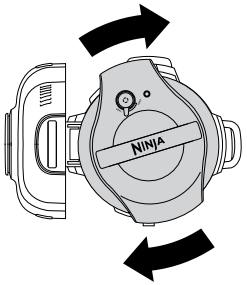
SE FAMILIARISER AVEC LA CUISSON SOUS PRESSION

Afin de vous familiariser avec la cuisson sous pression et de commencer à l'utiliser pour cuire des aliments, il est fortement recommandé aux utilisateurs débutants de faire un premier essai.

1 Placez la marmite dans la base de l'autocuiseur et ajoutez dans la marmite 473 ml (2 tasses) d'eau à température ambiante.

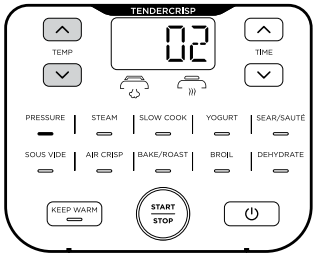


2 Placez le couvercle à pression en alignant la flèche sur le couvercle avec la flèche sur le devant de la base de l'autocuiseur. Puis tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

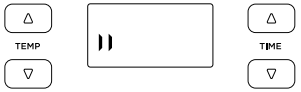


3 Assurez-vous que la soupape de pression située sur le couvercle est en position SEAL (étanchéité).

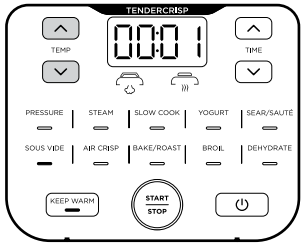
4 Appuyez sur le bouton PRESSURE (pression); la pression de l'appareil sera réglée par défaut à HI (élevée). Réglez la durée à 2 minutes et appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour mettre en marche.



5 L'appareil commencera à accumuler de la pression, tel qu'indiqué par des voyants rotatifs qui s'allumeront. Lorsque la pleine pression est atteinte, l'appareil activera un compte à rebours.



6 Une fois le compte à rebours terminé, l'appareil émettra un signal sonore, passera automatiquement en mode Keep Warm (garder chaud) et un nouveau compte à rebours s'activera.



7 Tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger) pour libérer rapidement la vapeur sous pression. Un jet de vapeur jaillira de la soupape de pression. Lorsque la vapeur est entièrement libérée et que la soupape à flotteur s'abaisse, le couvercle pourra être retiré.

UTILISATION DE VOTRE FOODI® 11 EN 1 6,5 PTE AUTOCUISEUR PRO – SUITE

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

Libération naturelle de la pression : Une fois la cuisson sous pression terminée, la pression commencera à diminuer naturellement à mesure que l'appareil refroidit. Pendant ce temps, l'appareil passera en mode Keep Warm (garder chaud). Lorsque la libération naturelle de la pression est terminée, la soupape à flotteur s'abaisse.

> **REMARQUE :** Appuyez sur le bouton KEEP WARM (garder chaud) si vous souhaitez éteindre le mode KEEP WARM (garder chaud).

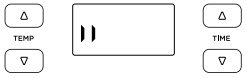
Libération rapide de la pression : Utilisez cette fonction **SEULEMENT** si une recette le demande. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil passera en mode Keep Warm (garder chaud). Tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger) pour libérer instantanément la pression.

Lorsque la libération rapide de la pression est terminée, la soupape à flotteur s'abaisse. Même après que la pression ait été libérée, une certaine quantité de vapeur demeurera dans l'appareil et s'en échappera lorsque le couvercle sera ouvert. Soulevez-le et inclinez-le loin de vous en vous assurant qu'il n'y a pas de condensation qui s'égoutte dans la base de l'autocuisseur.

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

PRESSURISATION

Lorsque la pression augmente dans l'appareil, le panneau de commande affichera la barre de progression. Le temps de pressurisation varie selon la quantité d'ingrédients et de liquide dans la marmite. Lorsque la pression augmente, le couvercle se verrouille à des fins de sécurité et ne peut être déverrouillé qu'une fois la pression libérée. Une fois que l'appareil a atteint son niveau de pleine pression. Le cycle de cuisson commence alors, et la minuterie commence le décompte.

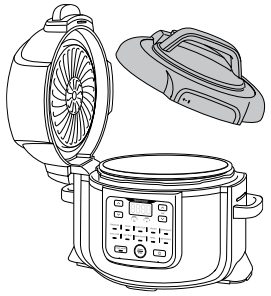


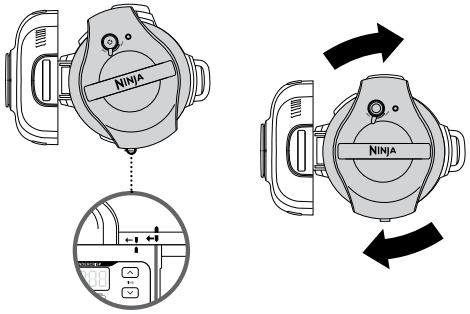
INSTALLATION ET RETRAIT DU COUVERCLE À PRESSION

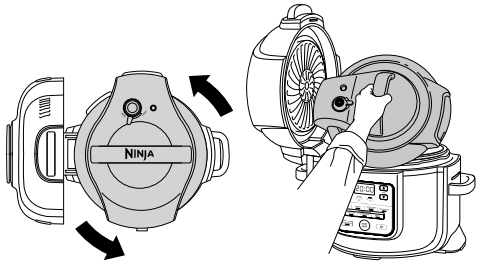
Placez le couvercle à pression sur le dessus de l'appareil en alignant le symbole situé sur le couvercle et le symbole situé sur la base. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

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

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





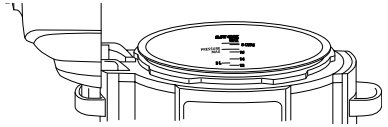


UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON AVEC LE COUVERCLE À PRESSION

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale, puis appuyez sur le bouton Power (mise en marche). Installez la marmite de cuisson dans la base de l'autocuiseur avant de démarrer une fonction.

PRESSURE (pression)

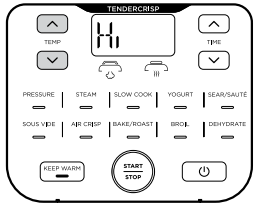
1 Installez la marmite de cuisson dans la base de l'autocuiseur. Ajoutez des ingrédients et au moins 118 ml (1/2 tasse) de liquide dans la marmite, y compris un accessoire si votre recette l'exige. Ne dépassez pas la ligne marquée PRESSURE MAX (pression max.) lorsque vous cuisez sous pression.



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

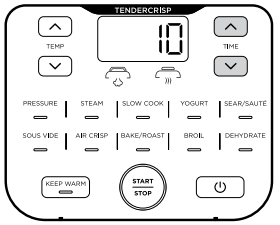
2 Installez le couvercle à pression (voir la section Installation et retrait du couvercle à pression).

3 Appuyez sur le bouton PRESSURE (pression). Le niveau de pression par défaut s'affichera. Utilisez les flèches TEMP (température) haut et bas pour sélectionner HI (élevée) ou LO (basse).

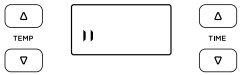


> **REMARQUE :** Si la durée est de moins d'une heure, l'horloge affichera le décompte en minutes et secondes. Si la durée est de plus d'une heure, l'horloge affichera seulement le décompte en minutes.

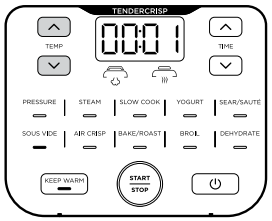
4 Utilisez les flèches TIME (durée) haut et bas pour régler le temps de cuisson par tranches d'une minute pour une durée allant jusqu'à une heure ou par tranches de cinq minutes pour une durée allant d'une à quatre heures.



5 Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt). L'écran affichera les barres de progression pendant cette période. Lorsque l'appareil atteint la température appropriée, la minuterie commencera son compte à rebours.



6 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore, passe automatiquement en mode de maintien au chaud et la minuterie commence un décompte à partir de 00:00.



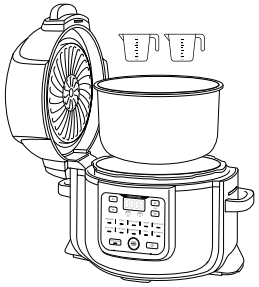
> **REMARQUE :** Une fois la cuisson terminée, vous pouvez appuyer sur le bouton KEEP WARM (garder chaud) pour désactiver ce mode.

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

UTILISATION DE VOTRE FOODI® 11 EN 1 6,5 PTE AUTOCUISEUR PRO – SUITE

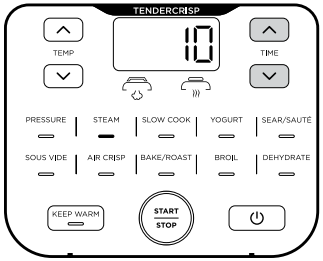
STEAM (vapeur)

1 Installez la marmite de cuisson dans la base de l'autocuiseur. Ajoutez au moins 236 ml (1 tasse) de liquide (ou la quantité indiquée dans votre recette) dans la marmite et placez ensuite dans la marmite la plaque Cook & Crisp™ avec les ingrédients.



2 Suivez les étapes ci-dessus pour installer le couvercle à pression. Tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger).

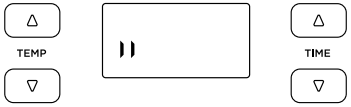
3 Appuyez sur le bouton STEAM (vapeur). Utilisez les flèches TIME (durée) haut et bas pour régler le temps de cuisson, par tranches d'une minute, jusqu'à un maximum de 30 minutes.



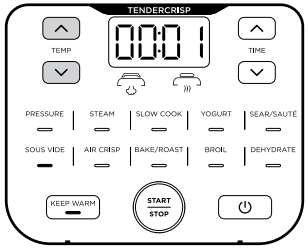
REMARQUE : Il n'y a pas de réglage de température disponible ou nécessaire lors de l'utilisation de la fonction Steam (vapeur).

4 Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt).

5 L'unité préchauffera automatiquement pour faire bouillir le liquide de cuisson à la vapeur. L'écran affichera les barres de progression pendant cette période. Lorsque l'appareil atteint la température appropriée, la minuterie commencera son compte à rebours.



6 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode Keep Warm (garder chaud). Si la soupape à flotteur est remontée, attendez qu'elle s'abaisse avant d'ouvrir le couvercle.

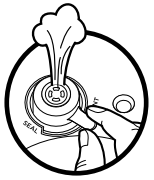


REMARQUE : Une fois la cuisson terminée, vous pouvez appuyer sur le bouton KEEP WARM (garder chaud) pour désactiver ce mode.

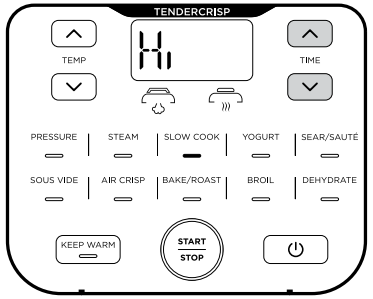
Slow Cook (mijoter)

1 Installez la marmite de cuisson dans la base de l'autocuiseur. Placez les ingrédients dans la marmite. **NE DÉPASSEZ PAS** la ligne marquée MAX (maximum) lorsque vous utilisez le mode Slow Cook (mijoter).

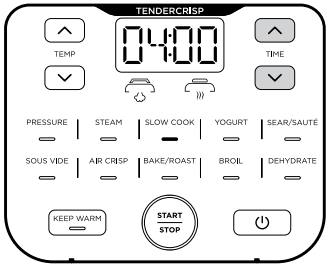
2 Install the pressure lid (see section titled Installing & Removing the Pressure Lid).



3 Appuyez sur le bouton SLOW COOK (mijoter). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches TEMP (température) haut et bas pour sélectionner SLOW COOK (mijoter) en mode HIGH (élevée) ou LOW (basse).



4 Utilisez les flèches TIME (durée) haut et bas pour régler le temps de cuisson, par tranches de 15 minutes, jusqu'à un maximum de 12 heures.



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

REMARQUE : Le réglage de la durée de cuisson à niveau HI (élevée) de la fonction Slow Cook (mijoter) peut être réglé entre 4 et 12 heures. Le réglage de la durée de cuisson à niveau LO (basse) de la fonction Slow Cook (mijoter) peut être réglé entre 6 et 12 heures.

6 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode Keep Warm (garder chaud).

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

UTILISATION DE VOTRE FOODI® 11 EN 1 6,5 PTE AUTOCUISEUR PRO – SUITE

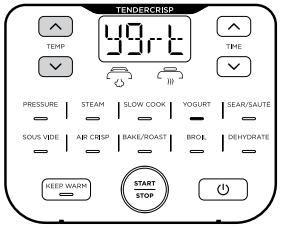
Yogourt (yogourt)

1 Ajoutez la quantité de lait souhaitée dans la marmite.

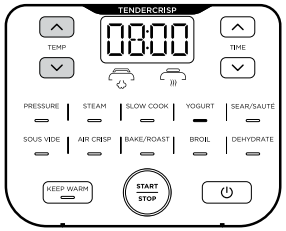
REMARQUE : Si vous préférez pasteuriser, laisser refroidir et ajouter des cultures sans utiliser l'appareil, sautez les étapes 1 à 9. Appuyez alors sur la flèche TEMP (température) vers le haut pour sélectionner FER (fermenter), appuyez sur les flèches TIME (durée) pour sélectionner la durée d'incubation souhaitée, puis sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer.

2 Installez le couvercle à pression (voir la section Installation et retrait du couvercle à pression).

3 Appuyez sur YGRT, puis sur les flèches TEMP vers le haut ou vers le bas pour sélectionner FER (fermenter).



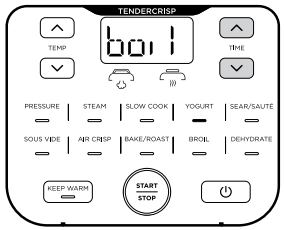
4 Appuyez sur les flèches de TIME (durée) pour régler la durée d'incubation par tranches de 30 minutes, et ce, de 8 à 12 heures.



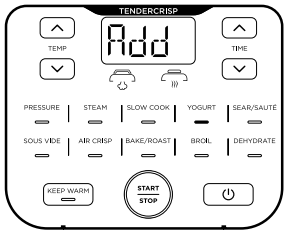
REMARQUE : Sélectionner une durée plus longue résultera en un yogourt plus acidulé et une consistance plus épaisse. Sélectionnez 12 heures pour obtenir un yogourt de style grec.

5 Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour commencer la pasteurisation.

6 L'appareil affichera le message BOIL (bouillir) lors de la pasteurisation. Lorsque la température de pasteurisation est atteinte, l'appareil émettra un signal sonore et le message COOL (refroidir) s'affichera.

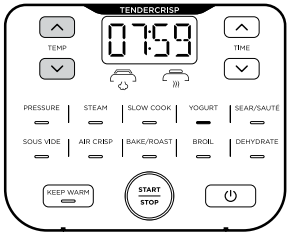


7 Une fois que le lait a refroidi, l'appareil affichera les messages ADD and STIR (ajouter et mélanger) successivement.



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

9 Ajoutez les cultures de yogourt au lait et mélangez le tout pour le rendre homogène. Installez le couvercle à pression, tournez la soupape de pression en positionVENT (décharger), puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le processus d'incubation.

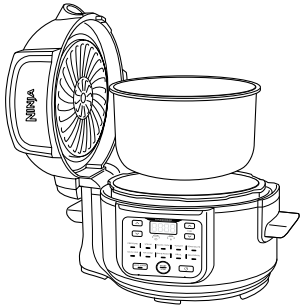


10 Le compte à rebours commencera à l'écran. Lorsque la durée d'incubation est terminée, l'appareil émettra un signal sonore et le message « END » (fini) s'affichera.

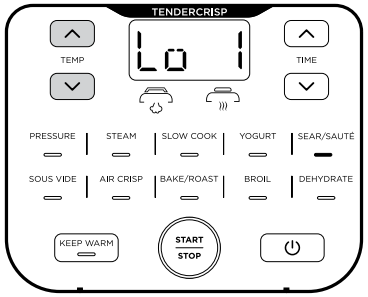
11 Réfrigérez le yogourt jusqu'à un maximum de 12 heures avant de le servir.

Sear/Sauté (saisir/faire sauter)

1 Installez la marmite de cuisson dans la base de l'autocuiseur.



2 Appuyez sur le bouton SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas de la fonction TEMP (température) pour sélectionner l'une des options de réglage :Lo 1 [low (faible)], 2 [low-medium (faible-moyenne)], 3 [medium (moyenne)], 4 [medium-high (moyenne-élevée)], Hi 5 [high (élevée)].



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

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

4 Pour désactiver la fonction Sear/Sauté (saisir/faire sauter), appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt). Pour passer à une fonction de cuisson différente, appuyez sur le bouton de la fonction correspondante.

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

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

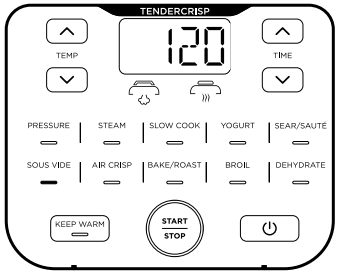
UTILISATION DE VOTRE FOODI® 11 EN 1 6,5 PTE AUTOCUISEUR PRO – SUITE

Sous vide

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

1 Installez la marmite de cuisson dans la base de l'autocuiseur. Ajoutez 2,84 L (12 tasses) d'eau à température ambiante à la marmite.

2 Appuyez sur le bouton SOUS VIDE. Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches TEMP (température) vers le haut et vers le bas pour choisir une température entre 49 °C (120 °F) et 88 °C (190 °F).



3 Le temps de cuisson sera fixé par défaut à 3 heures. Utilisez les flèches TIME (durée) haut et bas pour régler le temps de cuisson, par tranches de 15 minutes, jusqu'à un maximum de 24 heures.

4 Installez le couvercle à pression (voir la section Installation et retrait du couvercle à pression). Tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger).

5 Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le préchauffage.

REMARQUES : Il faut compter jusqu'à 10 minutes pour préchauffer l'appareil. Préparez jusqu'à trois livres d'ingrédients pendant ce temps, en les assaisonnant puis en plaçant chaque portion dans un sac en plastique refermable à usage unique.

Pour des durées de cuisson de plus de quatre heures à une température supérieure à 71 °C (160 °F), versez chaque portion de nourriture dans deux sacs ou enveloppez-les dans un emballage en plastique avant de les placer dans un sac refermable à usage unique. Cela aidera à protéger les aliments pendant la longue période d'immersion.

6 L'appareil émettra une alerte sonore une fois que le préchauffage est terminé et le message « ADD FOOD » (ajouter les aliments) s'affiche sur l'écran. Retirez le couvercle à pression et placez les sacs dans l'eau en utilisant la méthode de déplacement d'eau : En travaillant avec un sac à la fois, laissez un coin du sac ouvert — en descendant lentement le sac dans l'eau, la pression de l'eau forcera l'air à sortir du sac. Lorsqu'il ne reste que la fermeture du sac au-dessus de la surface de l'eau, finissez de refermer le sac en vous assurant que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur. Gardez la fermeture du sac juste au-dessus de la surface de l'eau.

7 Réinstallez le couvercle à pression et assurez-vous que la soupape de pression est à la position VENT (décharger).

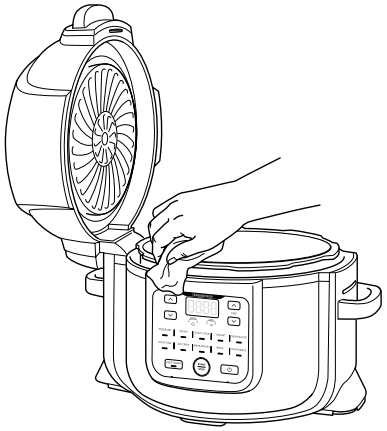
8 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore. Retirez soigneusement les sacs de l'eau avec des pinces à embouts en silicone.

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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Nettoyage : Lave-vaisselle et lavage à la main

L'appareil devrait être nettoyé complètement après chaque utilisation.

1 Débranchez l'appareil de la prise murale avant de nettoyer.

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

3 Pour nettoyer la base de l'autocuiseur et le panneau de commande, essuyez-les soigneusement avec un chiffon humide.

4 La marmite de cuisson, le couvercle à pression, l'anneau en silicone, le panier Cook & Crisp™ et le diffuseur détachable peuvent être lavés au lave-vaisselle.

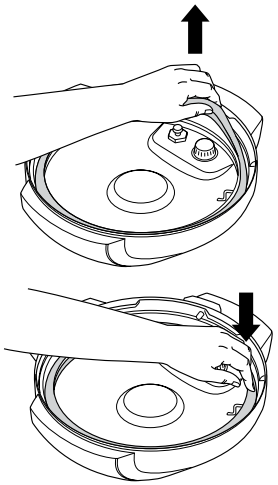
5 La grille de lèchefrite superposée doit être lavée à la main **SEULEMENT.**

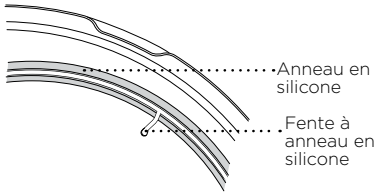
6 Le couvercle à pression, la soupape de pression et le bouchon anti-colmatage peuvent être nettoyés avec de l'eau et du savon à vaisselle. **NE DÉMONTEZ PAS** l'assemblage de la soupape de pression ou de la soupape à flotteur.

7 Pour nettoyer le couvercle de cuisson croustillante, utilisez un chiffon humide ou un essuie-tout, et essuyez-le une fois que l'écran thermique aura refroidi.

8 Si des résidus alimentaires sont collés sur la marmite de cuisson ou la plaque Cook & Crisp, remplissez la marmite avec de l'eau et laissez tremper avant de nettoyer. **N'UTILISEZ PAS** de tampons à récurer. Si vous devez récurer la marmite, utilisez un produit de nettoyage non abrasif ou un détergent liquide à vaisselle avec un tampon ou une brosse en nylon.

9 Séchez à l'air toutes les pièces après chaque utilisation.





Retrait et réinstallation de l'anneau en silicone

Pour enlever l'anneau en silicone, tirez-la vers l'extérieur, une partie à la fois, hors de la fente à anneau en silicone. L'anneau en silicone peut être installée avec l'un ou l'autre des côtés tourné vers le haut. Pour réinstaller l'anneau, appuyez pour l'insérer dans sa fente, une partie à la fois.

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

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

NE TIREZ JAMAIS avec force sur l'anneau en silicone pour l'extraire, car cela risque de la déformer et de déformer également son support, et de nuire à l'étanchéité de la pression. Une anneau en silicone fissurée, coupée ou présentant un autre type de dommage devrait être remplacée immédiatement.

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

- Le temps de cuisson peut varier selon la température sélectionnée, la température réelle de la marmite de cuisson et la température ou la quantité des ingrédients.
- Assurez-vous que l'anneau en silicone est bien en place et qu'elle est au ras du couvercle. Si elle est installée correctement, vous devriez être capable de tâter légèrement l'anneau pour la faire pivoter.
- Vérifiez que le couvercle à pression est complètement verrouillé et que la soupape de pression est dans la position SEAL (sceller) lors de la cuisson sous pression.

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

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

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

- Des voyants rotatifs apparaîtront sur l'écran, indiquant que l'appareil est en train de faire monter la pression.

Des barres de progression s'affichent sur l'écran pendant l'utilisation de la fonction Pressure (pression) ou Steam (vapeur).

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

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

- Il est normal que de la vapeur s'échappe par la soupape de pression pendant la cuisson. Laissez la soupape de pression dans la position VENT (décharger) lorsque vous utilisez les modes de cuisson Steam (vapeur), Slow Cook (mijoter) et Sear/Sauté (saisir/faire sauter).

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

- Pour des raisons de sécurité, le couvercle à pression ne pourra être déverrouillé tant que l'appareil n'est pas complètement dépressurisé. Pour libérer rapidement la vapeur sous pression, tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger). Un jet de vapeur jaillira de la soupape de pression. Une fois la vapeur complètement libérée, l'appareil pourra être ouvert. Pour déverrouiller le couvercle à pression, tournez-le dans le sens antihoraire. Soulevez et inclinez le couvercle pour éviter les éclaboussures. Ne soulevez pas le couvercle à la verticale.

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

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

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

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

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

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

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

- Le temps nécessaire pour relâcher la pression dépend de la quantité de nourriture dans l'appareil et peut varier d'une recette à l'autre. Assurez-vous toujours que la soupape à flotteur soit abaissée avant de retirer le couvercle. Si l'appareil prend plus de temps que d'habitude à libérer la pression, débranchez-le et attendez que la soupape à flotteur soit abaissée avant de retirer le couvercle.

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

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

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

- Le mauvais couvercle est installé pour la fonction de cuisson que vous avez choisie. Placez le couvercle à pression sur l'unité, en position fermée si vous voulez utiliser les modes Pressure (pression), Slow Cook (mijoter), Steam (vapeur), Sear/Sauté (saisir/faire sauter) ou Keep Warm (garder chaud).

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

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

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

- Le couvercle à pression n'est pas bien installé. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche pour que la fonction de cuisson sélectionnée démarre.

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

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

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

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

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

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

Le message « ERR » apparaît.

- L'appareil ne fonctionne pas bien. 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 au **registeryourninja.com** et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.

Le message « ADD FOOD » (ajouter des aliments) s'affiche à l'écran lorsque vous utilisez la fonction Sous vide.

- Le préchauffage est terminé et vous pouvez maintenant placer les sacs refermables contenant de la nourriture dans l'eau. Retirez le couvercle à pression, ajoutez de la nourriture, puis réinstallez le couvercle à pression, en vous assurant que la soupape de pression est à la position VENT (décharger).

CONSEILS UTILES

- Pour brunir ou faire dorer les aliments uniformément, assurez-vous qu'ils sont déposés dans une couche étalée également et sans aucun chevauchement au fond de la plaque Cook & Crisp™ ou de la marmite de cuisson. Si les ingrédients se chevauchent, assurez-vous de les remuer à mi-cuisson.
- Pour les petits ingrédients qui pourraient tomber à travers la grille de lèchefrite superposée, nous recommandons de les emballer d'abord dans du papier parchemin ou du papier d'aluminium.
- Lorsque vous passez de la cuisson sous pression à l'utilisation du couvercle de cuisson croustillante, nous recommandons de vider la marmite de tout restant de liquide pour obtenir des résultats plus croustillants.
- Appuyez et maintenez enfoncées les flèches TIME (durée) haut et bas pour faire défiler la durée plus rapidement sur l'écran jusqu'à celle désiré.
- Utilisez le mode Keep Warm (garder chaud) pour maintenir vos aliments chauds à une température sécuritaire après la cuisson. Pour empêcher que la nourriture ne s'assèche, nous vous recommandons de garder le couvercle à pression fermé et d'utiliser cette fonction juste avant de servir. Pour réchauffer la nourriture froide, utilisez la fonction Air Crisp (croustillant par convec.).

PIÈCES DE RECHANGE

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

Shark | NINJA

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

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

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

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

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

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

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

Comment obtenir du service

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

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 19,95 $ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

Comment présenter une demande de service sous garantie

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

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

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

GRACIAS
por comprar la Olla a Presión Pro. Ninja® Foodi® 11-en-1 de 7 L.

REGISTRE SU COMPRA.

registeryourninja.com

Escanee el código QR con un dispositivo móvil.

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Conserve el recibo)

Tienda donde la adquirió: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120V~ 60Hz

Vatios (watts): 1460W

SUGERENCIA: Puede encontrar los números de modelo y de serie en la etiqueta del código QR ubicada en la parte posterior de la unidad junto al cable de alimentación.

CONTENIDO

Medidas de seguridad importantes 54

Partes y accesorios 58

Uso del panel de control 60
Botones de función 60
Botones de operación 60

Antes del primer uso. 61
Cómo instalar el colector de condensación 61
Cómo retirar y volver a instalar el tapón antibloqueo 61

Cómo utilizar su Olla a Presión Pro Foodi® 11-en-1 de 7 L. . . 62
Intercambie la tapa. 62
Uso de la tapa para freír 62
Uso de las funciones de cocción con la tapa para freír 62
Air Crisp (freír al aire). 62
Bake/Roast (hornear/asar) 63
Broil (dorar) 64
Dehydrate (deshidratar) 64
Familiarícese con la cocina a presión. 65
Comparación entre la liberación de presión natural y rápida 66
Presurización 66
Cómo colocar y retirar la tapa de presión. 66
Uso de las funciones de cocción con la tapa de presión. 67
Pressure (presión). 67
Steam (vapor) 68
Slow Cook (cocción lenta) 69
Yogurt (yogur). 70
Sear/Sauté (sellar/saltear). 71
Sous Vide (al vacío) 71

Accesorios adicionales disponibles para compra 72

Limpieza y mantenimiento 73
Limpieza: en lavavajillas o a mano 73
Cómo retirar y volver a instalar el anillo de silicona 73

Guía de solución de problemas. 74

Consejos útiles 76

Partes de repuesto 76

Garantía 77

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

⚠ ADVERTENCIA

1 Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carecen de experiencia y conocimientos pueden utilizar este electrodoméstico bajo supervisión o si han recibido instrucciones sobre su uso de forma segura y comprenden los peligros relacionados.

2 Mantenga este electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permita que los niños usen el electrodoméstico. Es necesaria una supervisión minuciosa cuando se utiliza cerca de los niños.

3 Para eliminar el riesgo de asfixia en niños pequeños, deseche todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desempacar el producto.

4 **NO** coloque el electrodoméstico sobre la estufa o superficies calientes, cerca de un quemador eléctrico o de gas ni dentro de un horno caliente.

5 **NO** use el electrodoméstico sin haber instalado la olla de cocción removible.

6 Cuando la olla de cocción removible esté vacía, **NO** la caliente durante más de 10 minutos, ya que podría dañar la superficie de cocción.

7 Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.

8 **NUNCA** use una toma de corriente que se encuentre debajo de la encimera.

9 **NUNCA** conecte este electrodoméstico a un interruptor de temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.

10 **NO** use un cable de extensión. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños agarren el cable o se enreden en él, así como para reducir el riesgo de que las personas se tropiecen con un cable más largo.

11 A fin de protegerse del riesgo de descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, los enchufes ni la carcasa de la unidad principal en agua u otro líquido. Cocine únicamente en la olla proporcionada o en un recipiente recomendado por SharkNinja colocado en la olla proporcionada.

12 Inspeccione regularmente el electrodoméstico y el cable de alimentación. **NO** utilice el electrodoméstico si hay daños en el cable de alimentación o el enchufe. Si el electrodoméstico tiene un mal funcionamiento o se ha dañado de alguna manera, deje de utilizarlo inmediatamente y llame a Servicio al Cliente.

13 **SIEMPRE** asegúrese de que el electrodoméstico esté correctamente ensamblado antes de usarlo.

14 Antes de usar, **SIEMPRE** revise la válvula de alivio de presión y la válvula de flotación para ver si están bloqueadas u obstruidas, y límpielas si es necesario. Asegúrese de que la válvula de flotación de la tapa de presión se mueva libremente. Los alimentos como puré de manzana, arándanos, cebada perlada, avena u otros cereales, guisantes partidos, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis pueden generar espuma y salpicar cuando se cocinan a presión, además de obstruir la válvula de alivio de presión. Estos y otros alimentos que se expanden (como verduras secas, frijoles, granos y arroz) no deben cocinarse en una olla a presión, excepto cuando se sigue una receta de Ninja Foodi.

15 **NO** cubra el conducto de entrada o de salida de aire, o la toma de corriente mientras la tapa para freír esté cerrada. El hacerlo evitará la cocción uniforme y puede dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.

16 Para evitar riesgos de explosión y lesiones, solo utilice anillos de silicona SharkNinja. Asegúrese de que el anillo de silicona esté instalado y que la tapa esté bien cerrada antes de operar. **NO** lo utilice si está roto o dañado. Vuelva a colocar el anillo de silicona antes de usar.

17 Antes de colocar la olla de cocción removible en la base de cocción, asegúrese de que tanto la olla como la base de cocción estén limpias y secas utilizando un paño suave.

18 Este electrodoméstico es solo para uso doméstico. **NO** utilice este electrodoméstico para nada que no sea su uso previsto. **NO** lo utilice en vehículos o embarcaciones en movimiento. **NO** lo utilice al aire libre. El mal uso puede causar lesiones.

19 Destinado exclusivamente para el uso en encimeras. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** mueva el electrodoméstico cuando esté en uso.

20 **NO** utilice accesorios adicionales no recomendados o vendidos por SharkNinja. **NO** coloque los accesorios en un horno de microondas, horno tostador, horno de convección u horno convencional, ni en una estufa de vitrocerámica, parrilla eléctrica, estufa de gas o parrilla al aire libre. El uso de accesorios adicionales no recomendados por SharkNinja puede resultar en incendios, descargas eléctricas o lesiones.

21 Cuando utilice este electrodoméstico, deje espacio suficiente por encima y en todos los lados para permitir la circulación de aire.

22 **SIEMPRE** cumpla con las cantidades máximas y mínimas de líquido, como se indica en las instrucciones y recetas.

23 **NUNCA** use la configuración SLOW COOK (cocción lenta) sin alimentos y líquidos en la olla de cocción removible.

24 **NO** utilice este electrodoméstico como freidora de inmersión.

25 **NO** cubra las válvulas de presión.

26 **NO**saltee ni fría con aceite mientras cocine a presión.

27 Evite el contacto de los alimentos con elementos calefactores. **NO** sobrellene o exceda el nivel MAX de llenado de la olla y de la canastilla o plancha Cook & Crisp™ . El llenado excesivo puede causar lesiones personales o daños materiales, o afectar el uso seguro del electrodoméstico.

28 Cuando cocine alimentos que se expanden (como verduras secas, fríjoles, cereales, arroz, etc.), **NO** llene la olla a más de la mitad, a menos que se le indique lo contrario en una receta Ninja® Foodi®.

29 **NO** utilice este aparato para cocinar arroz instantáneo.

30 El voltaje de la toma de corriente puede variar y afectar el rendimiento de su producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utilice un termómetro para comprobar que los alimentos estén cocinados a las temperaturas recomendadas.

31 **NO** coloque el electrodoméstico cerca del borde de una encimera durante el funcionamiento.

32 Para evitar posibles daños ocasionados por vapor, coloque la unidad lejos de las paredes y gabinetes durante su uso.

33 Si la unidad emitiera humo negro, desenchúfela de inmediato y espere a que no haya más humo antes de retirar la olla de cocción y la canastilla o plancha Cook & Crisp™.

34 **NO** toque las superficies calientes. Las superficies del electrodoméstico están calientes durante y después del funcionamiento. Para evitar quemaduras o lesiones personales, **SIEMPRE** use almohadillas protectoras para manipular objetos calientes o guantes aislantes para el horno y use las manijas y las perillas disponibles.

35 Tiene que ser sumamente cuidadoso cuando la olla de cocción contenga alimentos o líquidos calientes, o si la olla está bajo presión. El uso indebido, como mover la olla de cocción, puede ocasionar lesiones personales como quemaduras graves. Antes de utilizar este electrodoméstico para cocinar a presión, asegúrese de que la tapa esté debidamente colocada y cerrada en la posición correcta. Los alimentos están bajo una presión extrema durante la cocción a presión. No seguir todas las instrucciones sobre el uso adecuado del producto puede ocasionar el contacto involuntario con los alimentos o líquidos que han sido presurizados, lo que provoca quemaduras graves.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

36 Tenga cuidado cuando selle y saltee carnes. Mantenga las manos y el rostro alejados de la olla de cocción removible, especialmente cuando añada nuevos ingredientes, ya que el aceite caliente podría salpicar.

37 Cuando la unidad se encuentra en funcionamiento, se libera vapor caliente a través del conducto de salida de aire. Coloque la unidad de tal manera que el conducto de ventilación no esté dirigido hacia el cable de alimentación, tomas de corriente, gabinetes u otros electrodomésticos. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura del conducto de ventilación.

38 **NO** altere, desarme, o retire de alguna otra manera la válvula de flotación o el ensamblaje de alivio de presión.

39 **NO** intente abrir la tapa mientras cocine a presión o inmediatamente después; espere hasta que se haya liberado toda la presión interna mediante la válvula de alivio de presión y la unidad se haya enfriado un poco. Enseguida retire la tapa para evitar que la olla interna se vuelva a presurizar.

40 **NO** use la tapa de presión cuando seleccione la función Sear/Sauté (sellar/saltear).

41 Si usa la configuración SLOW COOK (cocción lenta), **SIEMPRE** mantenga la tapa de presión cerrada y la válvula de alivio de presión en la posición VENT (ventilar). Si la tapa está cerrada y la válvula de alivio de presión está en la posición SEAL (sellar), sonará una alarma. El código de error "VENT" aparecerá en la pantalla LED para indicarle la necesidad de cambiar la válvula de alivio de presión a la posición VENT (ventilar).

42 Cuando utilice la configuración PRESSURE COOK (cocción a presión), **SIEMPRE** mantenga la tapa de presión bloqueada y la válvula de alivio de presión girada en sentido antihorario hacia la posición SEAL (sellar).

43 Si la tapa no gira para desbloquearse, entonces el aparato sigue bajo presión. **NO** oprima intencionalmente la válvula de flotación. Cualquier presión restante puede resultar peligrosa. Permita que la unidad libere naturalmente la presión o gire lentamente la válvula de alivio de presión hacia la posición VENT (ventilar) para liberar el vapor. Tenga cuidado y evite el contacto con el vapor liberado para evitar quemaduras o lesiones. Una vez que el vapor haya sido completamente liberado, la válvula de flotación estará en la posición más baja, lo que permitirá que la tapa pueda retirarse. Si el vapor no se libera cuando la válvula de alivio de presión se coloca en la posición VENT (ventilar), desconecte la unidad de la pared y deje que el aparato libere la presión de manera natural.

44 Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños. **NO** permita que el cable cuelgue de los bordes de las mesas o encimeras ni que roce superficies calientes.

45 El vapor y los alimentos que se encuentran en la olla interna pueden ocasionar quemaduras graves. **SIEMPRE** mantenga las manos, el rostro y otras partes del cuerpo alejados de la válvula de alivio de presión antes o durante la liberación de presión y al retirar la tapa de presión después de cocinar.

46 Cuando retire la tapa, **NO** la levante directamente hacia arriba, ya que la junta entre la tapa y la olla podría no liberarse y el riesgo de salpicaduras por alimentos aumentaría.

47 **SIEMPRE** incline la tapa de tal manera que se encuentre entre su cuerpo y la olla interior para protegerse del vapor y los líquidos calientes.

48 La olla de cocción, la canastilla o plancha Cook & Crisp™, y la rejilla reversible se calientan bastante durante el proceso de cocción. Evite el vapor y aire caliente cuando retire la olla de cocción y la canastilla o plancha Cook & Crisp™ del electrodoméstico, y **SIEMPRE** colóquelas sobre una superficie resistente al calor después de retirarlas. **NO** toque los accesorios mientras cocina o inmediatamente después.

49 La olla de cocción removible puede estar pesada cuando está llena de ingredientes. Tenga cuidado al levantar la olla de cocción de su base.

50 Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato.

51 Deje que el aparato se enfríe aproximadamente por 30 minutos antes de manipularlo, limpiarlo o guardarlo.

52 Para desconectar la unidad, apague todos los controles y luego desenchúfela de la toma de corriente. Haga lo mismo cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Antes de limpiar el aparato, desarmarlo, poner o quitar piezas, y guardarlo, permita que se enfríe.

53 **NO** lo limpie con almohadillas abrasivas metálicas. Pueden despegarse pedazos de la almohadilla y tocar las piezas eléctricas, lo que genera el riesgo de descarga eléctrica.

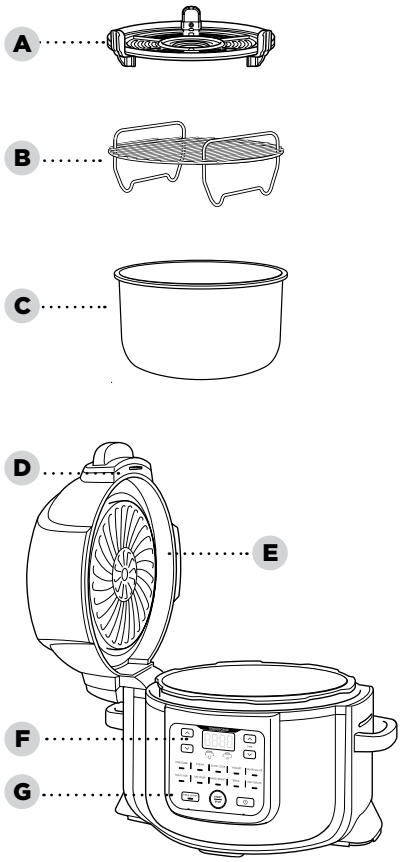
54 Consulte la sección “Limpieza y mantenimiento” para el mantenimiento regular del electrodoméstico.

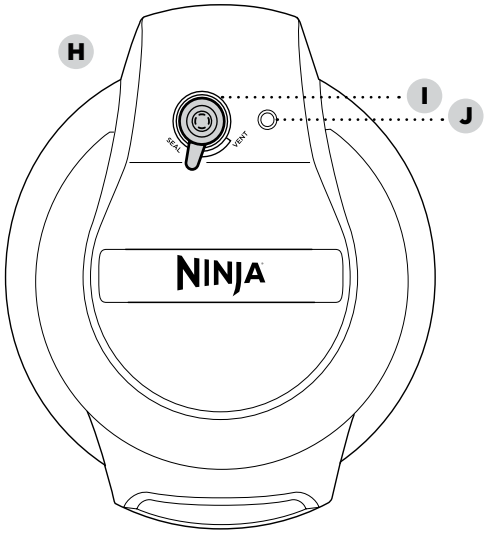
	Indica que deben leerse y revisarse las instrucciones para conocer la operación y el uso del producto.
	Indica la presencia de un peligro que podría causar lesiones, la muerte o daños materiales considerables si no se le hace caso a la advertencia incluida con este símbolo.
	Tenga cuidado para evitar el contacto con una superficie caliente. Siempre utilice protección para las manos a fin de evitar quemaduras.
	Solo para uso doméstico y en interiores.

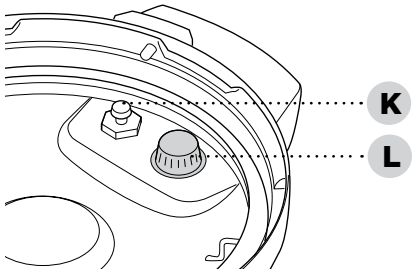
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARTES Y ACCESORIOS

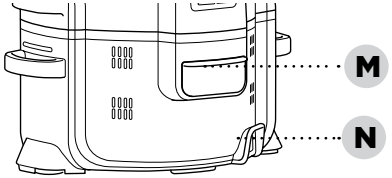
A Plancha Cook & Crisp™
B Parrilla insertable para dorar
C Olla de cocción removible de 5 L
D Tapa para freír
E Protector térmico
F Panel de control
G Base de la unidad de cocción (el cable de alimentación no se muestra)
H Tapa de presión
I Válvula de alivio de presión
J Válvula de flotación
K Anillo de silicona
L Tapón antibloqueo
M Conducto de salida de aire
N Colector de condensación



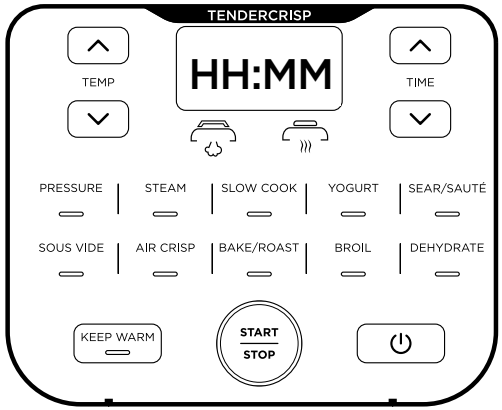




Parte interior de la tapa de presión



USO DEL PANEL DE CONTROL



NOTA: El panel de control puede variar según el modelo.

BOTONES DE FUNCIÓN

PRESSURE (presión): Cocine los alimentos rápidamente y mantenga su suavidad.

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

SLOW COOK (cocción lenta): Cocine los alimentos lentamente a temperaturas más bajas.

YOGURT (yogur): Pasteurice y fermente la leche para preparar yogur cremoso casero.

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

Air Crisp (freír al aire): Dele a su comida un toque crujiente y crocante con poco o nada de aceite.

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

BROIL (dorar): Úselo para caramelizar y dorar su comida.

DEHYDRATE (deshidratar): Deshidrate las carnes, frutas y verduras para obtener aperitivos saludables.

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

KEEP WARM (mantener caliente): Después de cocinar a presión, al vapor o en cocción lenta, la unidad se cambiará automáticamente al modo de funcionamiento Keep Warm (mantener caliente) e iniciará un conteo. El modo de funcionamiento Keep Warm (mantener caliente) permanecerá activo durante 12 horas, o puede oprimir KEEP WARM (mantener caliente) para apagarlo. El modo de funcionamiento Keep Warm (mantener caliente) no está diseñado para recalentar los alimentos, sino para mantenerlos calientes a una temperatura segura.

BOTONES DE OPERACIÓN

Flechas de TEMP (temperatura): Use las flechas de TEMP (temperatura), arriba y abajo, para ajustar la temperatura de cocción y/o el nivel de presión.

Flechas de TIME (tiempo): Use las flechas de TIME (tiempo), arriba y abajo, para ajustar el tiempo de cocción.

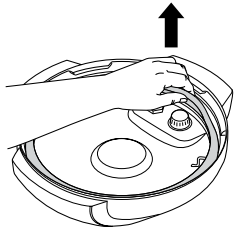
NOTA: Puede ajustar la temperatura y el tiempo en cualquier momento durante la cocción utilizando las flechas arriba y abajo de las funciones TEMP (temperatura) y TIME (tiempo). La unidad reanudará la cocción con esos ajustes.

Botón START/STOP (iniciar/detener): Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) después de seleccionar la temperatura (o presión) y el tiempo para comenzar la cocción. Oprimir este botón mientras la unidad está cocinando ocasionará que la función actual se detenga.

Botón de encendido: El botón de encendido prende y apaga la unidad y detiene todas las funciones de cocción.

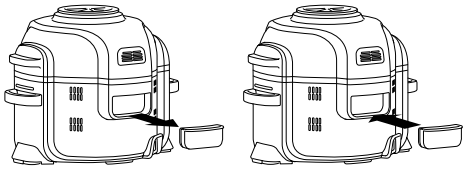
ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire y descarte cualquier material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva de la unidad.
2. Preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, advertencias y medidas de seguridad importantes para evitar cualquier lesión o daño a la propiedad.
3. Lave la tapa de presión, el anillo de silicona, la olla de cocción removible, la plancha Cook & Crisp™ y el colector de condensación con agua jabonosa caliente, y luego enjuague y seque bien. **NUNCA** limpie la base de la olla de cocción en el lavavajillas. Inspeccione la tapa de presión y asegúrese de que no haya residuos que bloqueen las válvulas.
4. El anillo de silicona es reversible y puede insertarse en cualquier dirección. Inserte el anillo de silicona alrededor del borde exterior del marco para el anillo, en la parte interior de la tapa. Asegúrese de que esté completamente insertado detrás del marco para el anillo.



CÓMO INSTALAR EL COLECTOR DE CONDENSACIÓN

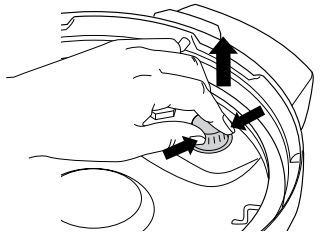
El colector de condensación viene instalado en la unidad. Deslícelo hacia afuera para retirarlo y lavarlo después de cada uso.

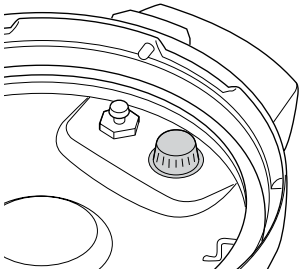


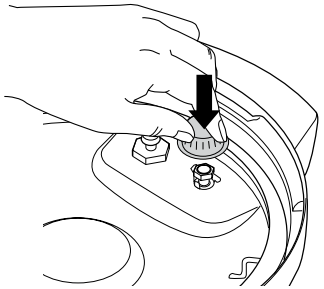
NOTA: Antes de cada uso, asegúrese de que el anillo de silicona esté bien asentado en su marco y que el tapón antibloqueo esté montado correctamente en la válvula de alivio de presión.

CÓMO RETIRAR Y VOLVER A INSTALAR EL TAPÓN ANTIBLOQUEO

Asegúrese de que el tapón antibloqueo esté en la posición correcta antes de usar la tapa de presión. El tapón antibloqueo cuida que la válvula interior de la tapa de presión no se obstruya y protege a los usuarios de posibles salpicaduras de alimentos. Se debe limpiar después de cada uso con un cepillo de limpieza. Para retirarlo, sujete el el tapón antibloqueo con sus dedos pulgar e índice, y luego rote su muñeca en sentido horario.







CÓMO UTILIZAR SU OLLA A PRESIÓN PRO FOODI® 11-EN-1 DE 7 L

INTERCAMBIE LA TAPA.

Las dos tapas le permiten cambiar sin complicaciones a cada uno de sus programas favoritos de cocción. Use la tapa de presión para ablandar, y luego utilice la tapa para freír y conseguir alimentos crujientes.

USO DE LA TAPA PARA FREÍR

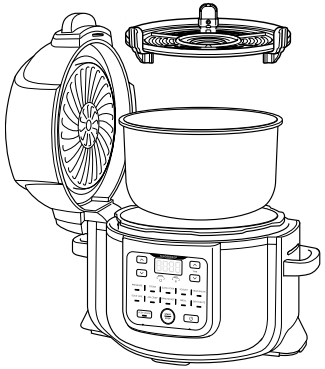
La tapa para freír está adherida de forma permanente a la unidad por medio de una bisagra. Puede abrir la tapa cuando utilice las funciones AIR CRISP (freír al aire) y BAKE/ROAST (hornear/asar), lo que le permitirá controlar o mezclar los ingredientes. Cuando la tapa esté abierta, la cocción se detendrá y el temporizador hará una pausa. Cuando cierre la tapa, se reanudarán la cocción y el temporizador.

USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN CON LA TAPA PARA FREÍR

Para encender la unidad, conecte el cable de alimentación a una toma de corriente y, a continuación, presione el botón de encendido.

Air Crisp (freír al aire)

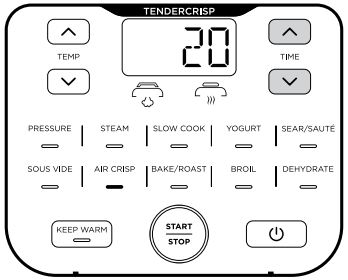
1 Con la olla instalada, coloque la plancha Cook & Crisp™ al interior de la olla.



2 Presione el botón AIR CRISP (freír al aire). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Use las flechas arriba y abajo de la función TEMP (temperatura) para configurar una temperatura entre 300 °F y 400 °F.

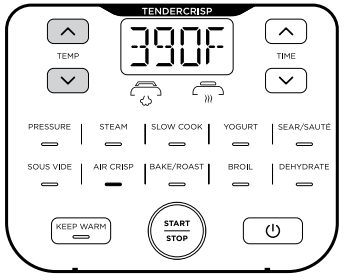
NOTA: Se recomienda precalentar la unidad durante 5 minutos antes de agregar los ingredientes. Si la precalienta antes del paso 4, cierre la tapa y presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar.

3 Utilice las flechas de la función TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora.

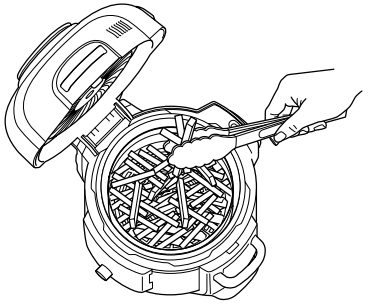


4 Agregue los ingredientes a la olla. Cierre la tapa y presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a cocinar.

5 Durante la cocción, puede abrir la tapa y mover los ingredientes con unas pinzas con puntas de silicona para obtener un dorado parejo según sea necesario. Cuando termine, cierre la tapa. La cocción se reanudará automáticamente después de cerrar la tapa.



6 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido y aparecerá "End" (fin) en la pantalla.

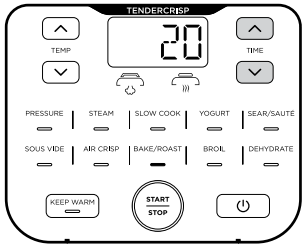


Bake/Roast (hornear/asar)

1 Coloque los ingredientes en la olla o en el accesorio indicado en la receta (luego coloque el accesorio en la olla). Cierre la tapa y presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a cocinar.

2 Presione el botón BAKE/ROAST (hornear/asar). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado.Use las flechas arriba y abajo de la función TEMP (temperatura) para configurar una temperatura entre 50 y 400 °F.

3 Utilice las flechas arriba y abajo de la función TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora, y en incrementos de 5 minutos para 1 a 4 horas.



NOTA: Si está en funcionamiento por menos de una hora, el reloj contará en forma decreciente en minutos y segundos. Si está en funcionamiento por más de una hora, el reloj contará en forma decreciente únicamente en minutos.

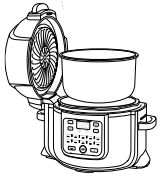
NOTA: Se recomienda precalentar la unidad durante 5 minutos antes de agregar los ingredientes. Si la precalienta antes del paso 3, cierre la tapa, y presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar.

4 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido y aparecerá "End" (fin) en la pantalla.

CÓMO UTILIZAR SU OLLA A PRESIÓN PRO FOODI® 11-EN-1 DE 7 L. – CONT.

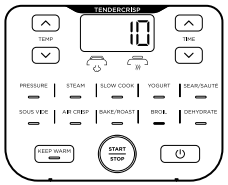
Broil (dorar)

1 Coloque en la olla la parrilla insertable para dorar y siga las instrucciones de la receta.



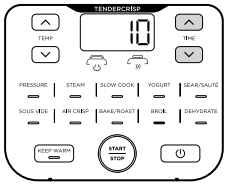
2 Coloque los ingredientes en la parrilla y luego cierre la tapa.

3 Presione el botón BROIL (dorar).

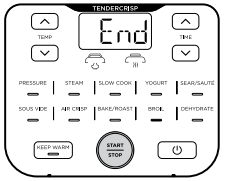


NOTA: Cuando se usa la función Broil (dorar), no hay ajuste de temperatura.

4 Utilice las flechas arriba y abajo de la función TIME (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto hasta 30 minutos.



5 Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a cocinar.

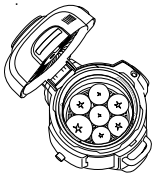


6 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido y aparecerá "End" (fin) en la pantalla.

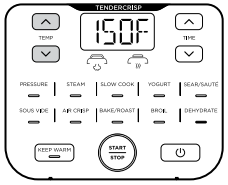
Dehydrate (deshidratar)

NOTA: la función DEHYDRATE (deshidratar) no está disponible en todos los modelos.

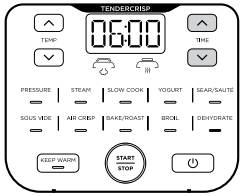
1 Coloque los ingredientes en la plancha Cook & Crisp™.



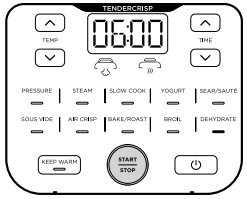
2 Presione el botón DEHYDRATE (deshidratar). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Use las flechas arriba y abajo de la función TEMP (temperatura) para elegir una temperatura entre 105 °F y 195°F.



3 Utilice las flechas arriba y abajo de la función TIME (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 15 minutos hasta 12 horas.



4 Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la deshidratación.



5 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido.

NOTA: Para cinco niveles de capacidad, use la rejilla de deshidratación* directamente en la olla de cocción.

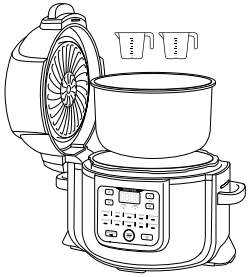
*La rejilla de deshidratación se vende por separado en ninjaaccessories.com.

NOTA: Cuando cocine a presión, usted debe leer y seguir todas las advertencias de las páginas 2 a 5 para reducir el riesgo de sufrir una lesión por contacto involuntario con alimentos, líquidos y vapor calientes. No seguir estas medidas de seguridad aumenta el riesgo de sufrir una quemadura.

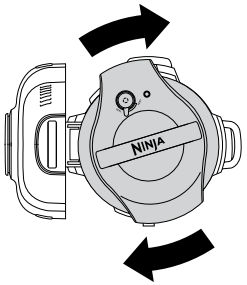
FAMILIARÍCESE CON LA COCINA A PRESIÓN.

Es recomendable que las personas que lo intentan por primera vez hagan un ensayo para familiarizarse con la cocina a presión.

1 Coloque la olla de cocción en la base de la olla a presión y agregue 2 tazas de agua a temperatura ambiente a la olla de cocción.

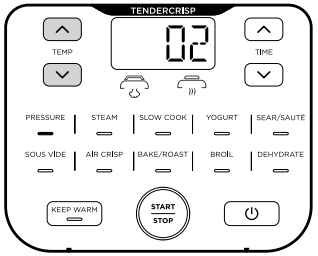


2 Ensamble la tapa de presión alineando la flecha que se encuentra en el frente de la tapa con la flecha en la parte delantera de la base de la olla a presión. Luego, gire la tapa en sentido horario hasta encaje en su lugar.

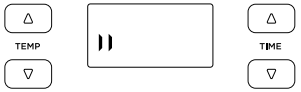


3 Asegúrese de que la válvula de alivio de presión de la tapa esté en la posición SEAL (sellar).

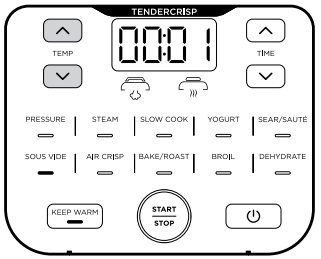
4 Presione el botón PRESSURE (presión) y la unidad tomará de manera predeterminada el valor de alta presión (Hi). Establezca el tiempo a 2 minutos y presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar.



5 La unidad comenzará a aumentar la presión y lo indicará por medio de las luces giratorias. La unidad comenzará una cuenta regresiva cuando esté completamente presurizada.



6 Cuando la cuenta regresiva haya terminado, la unidad emitirá un sonido, cambiará automáticamente al modo de funcionamiento Keep Warm (mantener caliente) y comenzará un conteo progresivo.



7 Gire la válvula de alivio de presión hacia la posición VENT (ventilar) para liberar rápidamente el vapor presurizado. Una rápida ráfaga de vapor brotará de la válvula de alivio de presión. Cuando el vapor se haya liberado completamente y la válvula de flotación descienda, la unidad estará lista para abrirse.

CÓMO UTILIZAR SU OLLA DE PRESIÓN PRO FOODI® 11-EN-1 DE 7 L. – CONT.

COMPARACIÓN ENTRE LA LIBERACIÓN DE PRESIÓN NATURAL Y RÁPIDA

Liberación natural de presión: Una vez que la cocción a presión haya finalizado, la presión comenzará a liberarse de manera natural hasta que la unidad se enfríe. Durante este tiempo, la unidad cambiará al modo de funcionamiento Keep Warm (mantener caliente). Una vez finalizada la liberación natural de presión, la válvula de flotación descenderá.

NOTA: Presione el botón KEEP WARM (mantener caliente) si desea apagar este modo de funcionamiento.

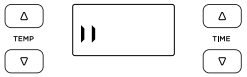
Liberación rápida de presión: Utilícela **ÚNICAMENTE** cuando se indique en una receta. Una vez finalizada la cocción, la unidad cambiará al modo de funcionamiento Keep Warm (mantener caliente). Gire la válvula de alivio de presión a la posición VENT (ventilar) para liberar instantáneamente la presión a través de la válvula.

Una vez finalizada la liberación rápida de presión, la válvula de flotación descenderá. Incluso después de liberar la presión, algo de vapor permanecerá en la unidad y escapará al abrir la tapa. Levante e incline la tapa en dirección opuesta a usted, y asegúrese de que nada de condensación gotee al interior de la base de la olla a presión.

NOTA: En cualquier momento durante el proceso de liberación natural, usted puede cambiar a liberación rápida al girar la válvula de alivio de presión a la posición VENT (ventilar).

PRESURIZACIÓN

Conforme aumente la presión en la unidad, el panel de control mostrará una barra de progreso. El tiempo de presurización varía según la cantidad de ingredientes y líquido en la olla. Cuando la unidad comience a presurizarse, la tapa se cerrará como medida de seguridad y no se desbloqueará hasta que la presión se libere. Una vez que la unidad se haya presurizado por completo, el ciclo de cocción iniciará y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.

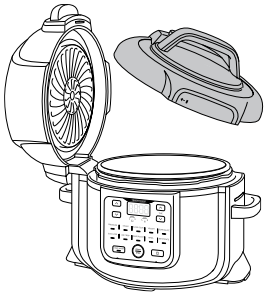


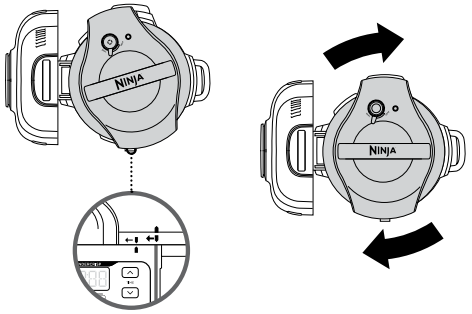
CÓMO COLOCAR Y RETIRAR LA TAPA DE PRESIÓN

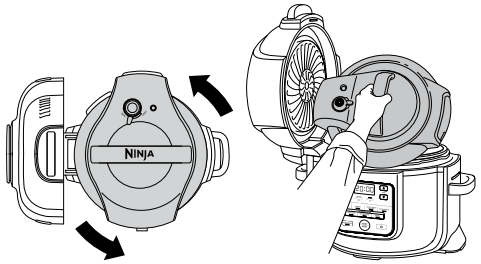
Coloque la tapa de presión en la parte superior de la unidad con la ▼ de la tapa y la ▲ de la base alineadas de manera uniforme. Gire la tapa en sentido horario hasta encaje en su lugar.

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

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





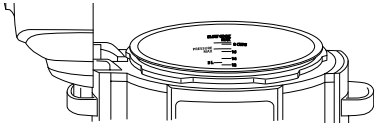


USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN CON LA TAPA DE PRESIÓN

Para encender la unidad, conecte el cable de alimentación a una toma de corriente y, a continuación, presione el botón de encendido. Coloque la olla de cocción en la base de la olla a presión antes de iniciar una función.

Pressure (presión)

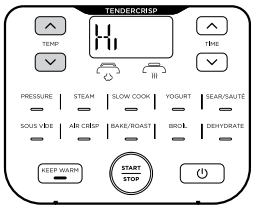
1 Coloque la olla de cocción en la base de la olla a presión. Coloque los ingredientes y al menos 1/2 taza de líquido en la olla, incluido un accesorio si su receta lo indica. No exceda la línea marcada como PRESSURE MAX (presión máxima) cuando cocine a presión.



NOTA: Cuando cocine arroz, frijoles u otros alimentos que se expanden, no llene la olla a más de la mitad.

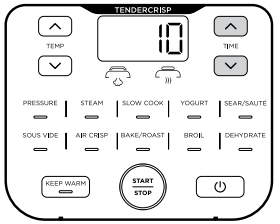
2 Coloque la tapa de presión (consulte la sección titulada “Colocar y retirar la tapa de presión”).

3 Presione el botón PRESSURE (presión). Aparecerá el nivel de presión predeterminada. Utilice las flechas arriba y abajo de la función TEMP (temperatura) para seleccionar el nivel Hi (alto) o Lo (bajo).

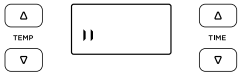


NOTA: Si la unidad está en funcionamiento por menos de 1 hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva en minutos y segundos. Si la unidad está en funcionamiento por más de una hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva en minutos solamente.

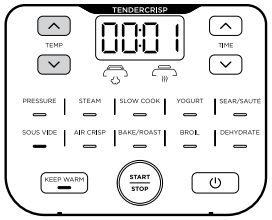
4 Utilice las flechas arriba y abajo de la función TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas.



5 Presione el botón START/STOP (iniciar/detener). Durante este tiempo, la pantalla mostrará barras de progreso. Cuando la unidad alcance la temperatura adecuada, el tiempo que usted fijó comenzará la cuenta regresiva.



6 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido, cambiará automáticamente al modo de funcionamiento Keep Warm (mantener caliente) y comenzará un conteo progresivo a partir de 00:00.



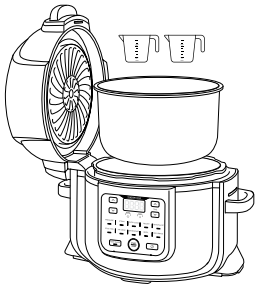
NOTA: Una vez finalizada la cocción, puede presionar el botón KEEP WARM (mantener caliente) para apagar el modo de funcionamiento Keep Warm (mantener caliente).

7 Deje que la unidad libere naturalmente la presión o, si la receta lo indica, gire la válvula de alivio de presión hacia la posición VENT (ventilar) para liberar rápidamente el vapor a través de la válvula.

CÓMO UTILIZAR SU OLLA A PRESIÓN PRO FOODI® 11-EN-1 DE 7 L. – CONT.

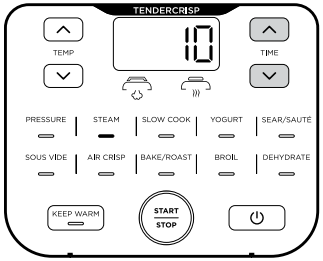
Steam (vapor)

1 Coloque la olla de cocción en la base de la olla a presión. Vierta al menos 1 taza de líquido (125 mL), o la cantidad indicada en su receta, y luego coloque la plancha Cook & Crisp™ con los ingredientes a la olla de cocción.



2 Siga los pasos que le indicamos anteriormente para colocar la tapa de presión. Gire la válvula de alivio de presión hacia la posición VENT (ventilar).

3 Presione el botón STEAM (vapor). Utilice las flechas arriba y abajo de la función TIME (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto hasta 30 minutos.

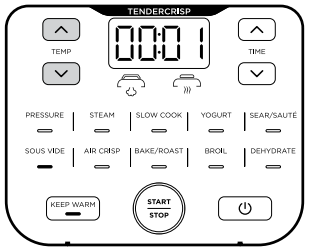


NOTA: No hay ajustes de temperatura disponibles ni son necesarios cuando se utiliza la función Steam (vapor).

4 Presione el botón de START/STOP (iniciar/detener).

5 La unidad automáticamente se precalentará para que el líquido humeante hierva. Durante este tiempo, la pantalla mostrará barras de progreso. Cuando la unidad alcance la temperatura adecuada, el tiempo que usted fijó comenzará a bajar en una cuenta regresiva.

6 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido y cambiará automáticamente al modo de funcionamiento Keep Warm (mantener caliente). Si la válvula de flotación se levanta, espere a que descienda y luego podrá abrir la tapa.



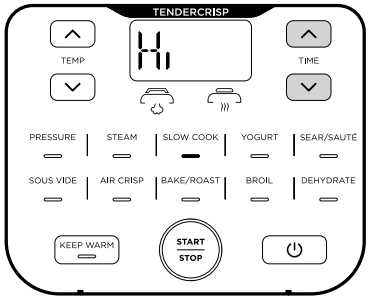
NOTA: Una vez finalizada la cocción, puede presionar el botón KEEP WARM (mantener caliente) para apagar el modo de funcionamiento Keep Warm (mantener caliente).

Slow Cook (cocción lenta)

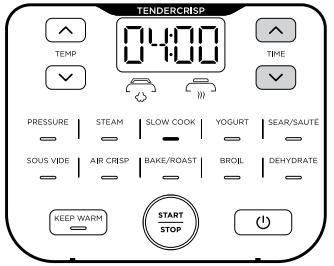
1 Coloque la olla de cocción en la base de la olla a presión. Coloque los ingredientes en la olla de cocción. **NO** exceda la línea MAX durante la cocción lenta.

2 Coloque la tapa de presión (consulte la sección titulada “Colocar y retirar la tapa de presión”).

3 Presione el botón SLOW COOK (cocción lenta). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Utilice las flechas arriba y abajo de la función TEMP (temperatura) para seleccionar el modo de cocción lenta Hi (alto) o Lo (bajo).



4 Utilice las flechas arriba y abajo de la función TIME (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 15 minutos hasta 12 horas.



5 Presione el botón de START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

NOTA: La configuración de tiempo Slow Cook (cocción lenta) Hi (alto) puede fijarse en cualquier punto entre 4 y 12 horas. La configuración Slow Cook (cocción lenta) Lo (bajo) puede fijarse en cualquier punto entre 6 y 12 horas.

6 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido y cambiará automáticamente al modo de funcionamiento Keep Warm (mantener caliente).

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

CÓMO UTILIZAR SU OLLA A PRESIÓN PRO FOODI® 11-EN-1 DE 7 L. – CONT.

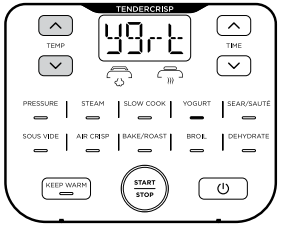
Yogurt (yogur)

1 Agregue la cantidad deseada de leche a la olla.

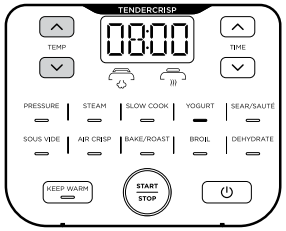
NOTA: Si prefiere pasteurizar, enfriar y agregar cultivos activos sin utilizar la unidad, omita los pasos 1 a 9. En su lugar, presione la flecha hacia arriba de la función TEMP (temperatura) para seleccionar FER (fermentar), presione las flechas de TIME (tiempo) para seleccionar el periodo de incubación, y luego presione START/STOP (iniciar/detener) para comenzar.

2 Coloque la tapa de presión (consulte la sección titulada “Colocar y retirar la tapa de presión”)

3 Presione YGRT (yogur) y luego las flechas arriba y abajo de la función TEMP (temperatura) para seleccionar FER (fermentar).



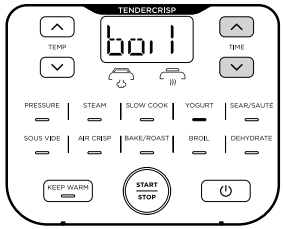
4 Presione las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el periodo de incubación entre 8 y 12 horas en incrementos de 30 minutos.



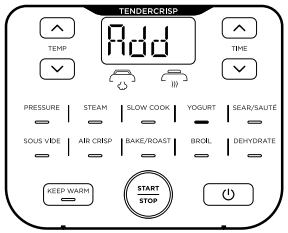
NOTA: Seleccionar un período más prolongado tiene como resultado un yogur más agrio y con una consistencia más espesa. Utilice 12 horas para lograr un yogur estilo griego.

5 Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la pasteurización.

6 Mientras pasteuriza, la unidad mostrará BOIL (hervir) en la pantalla. Una vez que alcance la temperatura de pasteurización, la unidad emitirá un sonido y mostrará COOL (enfriar) en la pantalla.

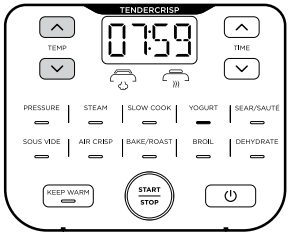


7 Una vez que la leche se haya enfriado, la unidad mostrará ADD (agregar) y STIR (agitar) de manera sucesiva.



8 Retire la tapa de presión y quite la nata de la leche.

9 Agregue cultivos de yogur a la leche y agite para mezclarlos. Coloque la tapa de presión, gire la válvula de alivio de presión hacia la posición VENT (ventilar) y, a continuación, presione START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el proceso de incubación.

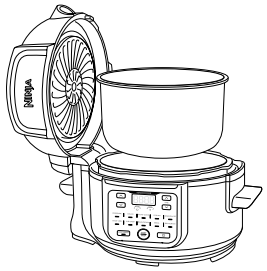


10 La pantalla comenzará a mostrar la cuenta regresiva. Una vez finalizado el tiempo de incubación, la unidad emitirá un sonido y mostrará “End” (terminado).

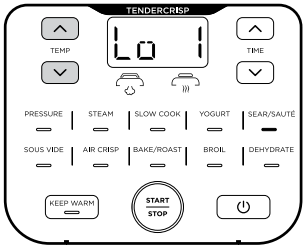
11 Refrigere el yogur hasta por 12 horas antes de servirlo.

Sear/Sauté (sellar/saltear)

1 Coloque la olla de cocción en la base de la olla a presión.



2 Presione el botón SEAR/SAUTÉ (sellar/saltear). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Utilice las flechas arriba y abajo de la función TEMP (temperatura) para seleccionar una de las opciones de configuración: Lo 1 [low (bajo)], 2 [low-medium (bajo-medio)], 3 [medium (medio)], 4 [medium-high (medio-alto)], Hi 5 [high (alto)].



NOTA: No hay ajustes de tiempo disponibles ni son necesarios cuando se utiliza la función Sear/Sauté (sellar/saltear).

3 Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

4 Para apagar la función SEAR/SAUTÉ (sellar/saltear), presione el botón START/STOP (iniciar/detener). Para cambiar a otra función de cocción, presione el botón de función correspondiente.

NOTA: Puede usar esta función con la tapa para freír en la posición abierta o con la tapa de presión con la válvula de alivio de presión en la posición VENT (ventilar).

NOTA: SIEMPRE utilice utensilios antiadherentes en la olla de cocción. **NO** utilice utensilios de metal, ya que rayarán el recubrimiento antiadherente de la olla.

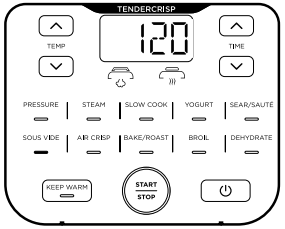
CÓMO UTILIZAR SU OLLA A PRESIÓN PRO FOODI® 11-EN-1 DE 7 L. – CONT.

Sous Vide (al vacío)

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

1 Instale la olla de cocción en la base de la olla a presión. Agregue a la olla de cocción 12 tazas de agua a temperatura ambiente.

2 Presione el botón SOUS VIDE (al vacío). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Utilice las flechas arriba y abajo de la función TEMP (temperatura) para configurar una temperatura entre 120 °F y 190 °F.



3 El tiempo de cocción se fijará a 3 horas de manera predeterminada. Utilice las flechas arriba y abajo de la función TIME (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 15 minutos hasta 24 horas.

4 Coloque la tapa de presión (consulte la sección titulada "Colocar y retirar la tapa de presión"). Gire la válvula de alivio de presión hacia la posición VENT (ventilar).

5 Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento.

NOTAS: El precalentamiento de la unidad puede tardar hasta 10 minutos. Durante este tiempo, condimente hasta 1360 g (3 lb) de alimento y luego coloque cada porción en una bolsa resellable de plástico desechable.

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

6 Una vez finalizado el precalentamiento, la unidad emitirá un sonido y "ADD FOOD" (añadir alimento) aparecerá en la pantalla. Retire la tapa de presión y coloque las bolsas en el agua utilizando el método de desplazamiento del agua: Trabaje con una bolsa a la vez y deje un extremo de la bolsa sin cerrar: a medida que baje lentamente la bolsa en el agua, la presión del agua expulsará el aire de la bolsa. Cuando el cierre de la bolsa esté por encima de la línea de agua, cierre la bolsa por completo y asegúrese de que no entre agua en su interior. Mantenga el cierre de la bolsa justo por encima de la línea de agua.

7 Vuelva a colocar la tapa de presión y asegúrese de que la válvula de alivio de presión esté en la posición VENT (ventilar).

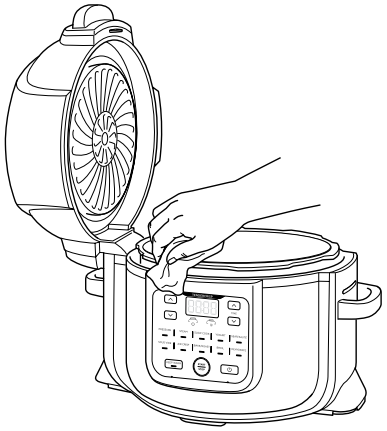
8 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido. Retire con cuidado las bolsas del agua con unas pinzas con puntas de silicona.

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

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Limpieza: En lavavajillas o a mano

Debe limpiar la unidad a fondo después de cada uso.

1 Desconecte la unidad de la toma de corriente antes de limpiarla.

2 **NUNCA** coloque la base de la olla a presión en el lavavajillas, ni la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.

3 Para limpiar la base de la olla a presión y el panel de control, utilice un paño húmedo.

4 La olla de cocción, la tapa de presión, el anillo de silicona y la plancha Cook & Crisp™ pueden lavarse en el lavavajillas.

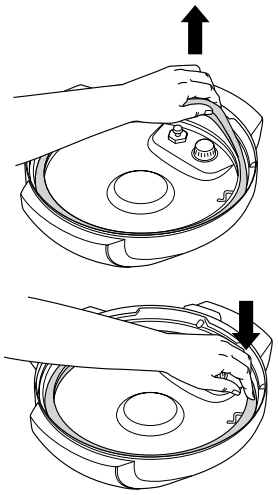
5 La parrilla insertable para dorar puede lavarse **ÚNICAMENTE** a mano.

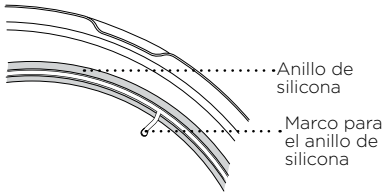
6 La tapa de presión, incluidos la válvula de alivio de presión y el tapón antibloqueo, pueden lavarse con agua y jabón para vajillas. **NO** desarme la válvula de alivio de presión ni el montaje de la válvula de flotación.

7 Para limpiar la tapa para freír, utilice un paño húmedo o una toalla de papel una vez que el protector térmico se enfríe.

8 Si hay residuos de comida pegados en la olla de cocción o en la plancha Cook & Crisp, llene la olla con agua y déjela remojar antes de limpiarla. **NO** use esponjas con fibras. Si fregar es necesario, utilice un limpiador no abrasivo o detergente líquido con una esponja o cepillo de nailon.

9 Deje secar al aire libre todas las partes después de cada uso.





Cómo retirar y volver a instalar el anillo de silicona

Para quitar el anillo de silicona, jálelo hacia afuera, sección por sección, y retírelo del marco. El anillo de silicona es reversible y se puede insertar con cualquiera de los lados hacia arriba. Para volver a instalarlo, empújelo sección por sección para que entre en el marco.

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

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

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

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¿Por qué a mi unidad le toma tanto tiempo generar presión? ¿Cuánto tiempo le tomará generarla?

- Los tiempos de cocción pueden variar según la temperatura seleccionada, la temperatura actual de la olla de cocción, y la temperatura o la cantidad de ingredientes.
- Asegúrese de que su anillo de silicona esté completamente asentado y al ras de la tapa. Si está instalado correctamente, usted deberá ser capaz de jalar suavemente del anillo para girarlo.
- Cuando cocine a presión, verifique que la tapa de presión esté completamente cerrada y que la válvula de alivio de presión esté en la posición SEAL (sellar).

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

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

¿Cómo puedo saber si la unidad está presurizando?

- En la pantalla aparecerán luces giratorias para indicar que la unidad está generando presión.

Cuando se utiliza la función Pressure (presión) o Steam (vapor), aparecen unas barras en la pantalla que indican su progreso.

- Cuando utiliza STEAM (vapor) o PRESSURE (presión), la barra de progreso indica que la unidad está generando presión o que está precalentando . Cuando la unidad ha terminado de generar presión, el tiempo de cocción que configuró comenzará la cuenta regresiva.

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

- Es normal que durante la cocción se libere vapor a través de la válvula de alivio de presión. Deje la válvula de alivio de presión en la posición VENT (ventilar) cuando utilice las funciones Steam (vapor), Slow Cook (cocción lenta) y Sear/Sauté (sellar/saltear).

¿Por qué no puedo quitar la tapa de presión?

- Como medida de seguridad, la tapa de presión no se desbloqueará hasta que la unidad esté completamente despresurizada. Para liberar la presión, gire la válvula de alivio de presión hacia la posición VENT (ventilar) para liberar rápidamente el vapor presurizado. Una rápida ráfaga de vapor brotará de la válvula de alivio de presión. Cuando el vapor haya sido completamente liberado, la unidad estará lista para abrirse. Para desbloquear la tapa de presión, gírela en sentido antihorario. Levante la tapa en un ángulo para evitar salpicaduras. No levante la tapa directamente hacia arriba.

¿La válvula de alivio de presión debe estar floja?

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

La unidad está silbando y no genera presión.

- Asegúrese de que la válvula de alivio de presión se encuentre en la posición SEAL (sellar). Si ha hecho esto y aún escucha un silbido fuerte, es posible que su anillo de silicona no esté completamente asentado en su lugar. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para parar la cocción, ventile utilizando VENT (ventilar) según sea necesario y retire la tapa de presión. Empuje el anillo de silicona y asegúrese de que esté completamente insertado y que quede plano en el marco del anillo. Una vez que esté completamente instalado, usted deberá ser capaz de tirar suavemente del anillo para girarlo.

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

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

¿Cuánto tiempo tarda la unidad en despresurizarse?

- El tiempo necesario para liberar la presión depende de la cantidad de alimentos en la unidad y puede variar de una receta a otra. Siempre asegúrese de que la válvula de flotación haya descendido antes de intentar quitar la tapa. Si la unidad está demorando más de lo normal para despresurizarse, desconecte la unidad y espere hasta que la válvula de flotación descienda antes de retirar la tapa.

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

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

El mensaje de error "OTHR LID" (otra tapa) aparece en la pantalla.

- Colocó la tapa incorrecta según la función de cocción que seleccionó. Coloque la tapa de presión en la unidad si desea utilizar las funciones Pressure (presión), Slow Cook (cocción lenta), Steam (vapor), Sear/Sauté (sellar/saltear) o Keep Warm (mantener caliente), y asegúrese de que esté bien cerrada.

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

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

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

- La tapa de presión no está completamente colocada. Gire la tapa en sentido horario hasta que haga clic para que la función de cocción comience.

El mensaje de error "OPEN VENT" (iniciar ventilación) aparece en la pantalla.

- Cuando la unidad está configurada para la función Slow Cook (cocción lenta) o Sear/Sauté (sellar/saltear) y comienza a generar presión, este mensaje indica que la válvula de alivio de presión se encuentra en la posición SEAL (sellar).
- Gire la válvula de alivio de presión hacia la posición VENT (ventilar) y déjela así hasta que finalice la función de cocción.
- Si usted no gira la válvula de alivio de presión hacia la posición VENT (ventilar) dentro de los 5 minutos siguientes, el programa se cancelará y la unidad se apagará.

El mensaje de error "ADD WATR" (añadir agua) aparece en la pantalla cuando se usa la función Steam (vapor).

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

El mensaje de error "ADD WATR" (añadir agua) aparece en la pantalla cuando se usa la función Pressure (presión).

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

Aparece el mensaje "ERR" (error).

- La unidad no está funcionando correctamente. Comuníquese con Servicio al Cliente al 1-877-646-5288. Para que podamos asistirlo mejor, registre su producto en línea en **registeryourninja.com** y tenga el producto a la mano cuando llame.

El mensaje”ADD FOOD” (añadir alimentos) aparece en la pantalla al utilizar la función Sous Vide (al vacío).

- Ha finalizado el precalentado y ahora puede colocar en el agua las bolsas resellables que contiene alimento. Retire la tapa de presión, agregue los alimentos y luego reinstale la tapa de presión. Asegúrese de que la válvula de alivio de presión se encuentre en la posición VENT (ventilar).

CONSEJOS ÚTILES

- Para lograr un dorado uniforme, asegúrese de que los ingredientes estén colocados de manera uniforme y sin superponerse en la plancha Cook & Crisp™ o en la olla de cocción. Si los ingredientes se superponen, asegúrese de sacudirlos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción establecido.
- Para ingredientes más pequeños que podrían caerse por la parrilla insertable para dorar, le recomendamos colocarlos primero en papel encerado o papel de aluminio.
- Cuando cambie de cocción a presión a utilizar la tapa para freír, le recomendamos vaciar cualquier líquido restante de la olla para obtener mejores resultados y alimentos más crujientes.
- Presione y mantenga oprimida las flechas arriba o abajo de TIME (tiempo) para llegar al tiempo deseado de forma más rápida.
- Use el modo de funcionamiento Keep Warm (mantener caliente) para mantener calientes los alimentos de manera segura después de cocinar. Para evitar que los alimentos se sequen, le recomendamos mantener cerrada la tapa de presión y utilizar esta función justo antes de servir. Para recalentar alimentos fríos, use la función Air Crisp (freír al aire).

PARTES DE REPUESTO

Para pedir repuestos y accesorios adicionales, visite ninjaaccessories.com o contacte al Servicio al Cliente llamando al **1-877-646-5288**. Para poder ayudarlo de mejor manera, también le pedimos que registre su producto en línea en **registeryourninja.com** y que tenga el producto a la mano cuando llame.

Shark | NINJA

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

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

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

¿Qué cubre esta garantía?

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

¿Qué no cubre esta garantía?

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

Cómo solicitar el servicio técnico

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

SharkNinja cubrirá el costo de envío de la unidad por parte del cliente para ser reparada o reemplazada. Se cobrará una tarifa de 19,95 USD (sujeto a cambios) cuando SharkNinja envíe la unidad reparada o el reemplazo.

Cómo iniciar un reclamo de garantía

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

Cómo se aplica la ley estatal

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

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

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

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

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

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

IMPRIMÉ EN CHINE

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

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

FOODI y NINJA son marcas registradas de SharkNinja Operating LLC.

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

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

IMPRESO EN CHINA

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

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

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

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

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

© 2020 SharkNinja Operating LLC

PRINTED IN CHINA

FD302_IB_E_F_S_MP_Mv4

@ninjakitchen