

Meet our most versatile Ninja® Foodi™ accessory, the Deluxe Reversible Rack

Get the most out of your Deluxe Reversible Rack



Higher Position
Broil chicken, steak, seafood,
and more.

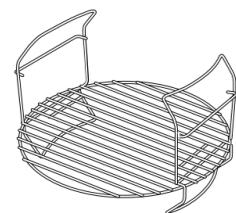


Lower Position
Steam vegetables and sides.



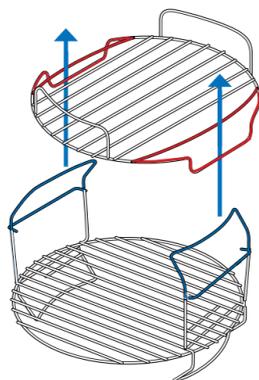
Deluxe Assembly
Increase capacity to cook up
to 8 chicken breasts or salmon
fillets at once.

Deluxe Reversible Rack Assembly

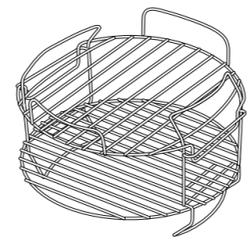


1. Place the Deluxe Reversible Rack
in the pot in the lower position.

Note: Place ingredients on the lower
layer before adding the Deluxe Layer.



2. Drop Deluxe Layer through
reversible rack handles.



3. Deluxe Layer will fit securely
into handle slots.

Deluxe Reversible Rack Usage

Create deluxe 360 meals by
placing proteins on the Deluxe
Layer, sides on the lower layer, and
grains on the bottom of the pot.

For best results, use the
Deluxe Layer for crisping,
lower layer for oven
roasting, and bottom of the
pot for wetter ingredients.

When air crisping 2 layers,
allow 5-15 minutes for the
lower layer to crisp before
adding the Deluxe Layer.

Basket Assembly, Hints & Tips

Pressure Cooking Tips



Time to pressure will vary based on quantity
and temperature of ingredients, along with
selected pressure level, and can take upwards
of 20 minutes.



Natural release is used for large or delicate foods
and any starchy ingredients.

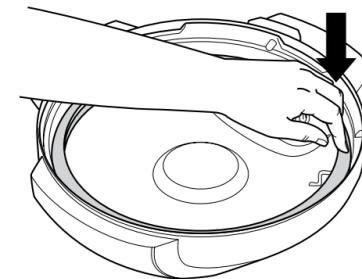


Quick release is used for smaller foods or
ingredients that are sensitive to overcooking.
DO NOT quick release pressure when cooking
starchy or foamy foods. To quick release the
pressure, turn the Pressure Release Valve to the
VENT position and allow pressure to release
until the float valve drops

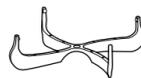
Note: Steam exits from the top of the Pressure
Release Valve. **DO NOT** reach over the valve.



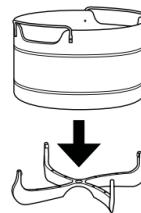
If the unit is not coming to pressure, check
that the silicone ring is fully installed by
pressing it into place all around the metal
ring rack. (See image below.)



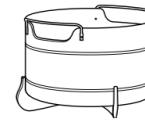
Cook & Crisp™ Basket Assembly



1. Place diffuser on a flat surface.



2. Place basket on diffuser.

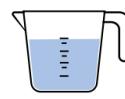


3. Press down firmly.

Helpful Hints



To convert oven recipes, use the
Bake/Roast function and reduce
the cook temperature by 25°F.



**Any liquid can be used for pressure
cooking.** Use broths or sauces
instead of water to infuse additional
flavor. Always use a minimum of
240 ml of liquid. Depending on your
recipe, you may need up to 710 ml.



**When switching from the
pressure lid to the crisping lid**
after pressure cooking, empty
the pot of any remaining liquid
for best crisping results.

NINJA
FOODI
DELUXE
PRESSURE COOKER

Let's get cooking & crisping

Why are there 2 lids?

We're glad you asked. The 2-lid
design allows you to pressure
cook and crisp in the same pot.

Use both lids to unlock a world
of delicious, **TenderCrisp** meals.



Pressure Lid
Pressure Cook
Steam
Slow Cook
Yogurt



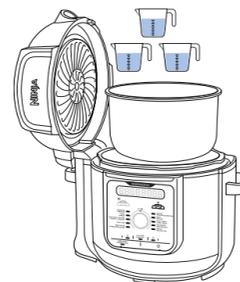
Crisping Lid
Air Crisp
Bake/Roast
Broil
Dehydrate



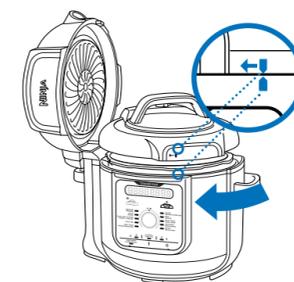
**"Look Ma,
No Lid"**
Sear/Sauté

First time pressure cooking?

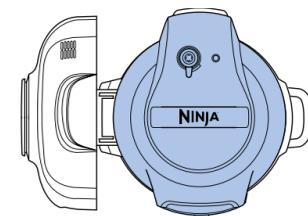
Try this water test to practice using pressure.



Add 710 ml water to cooking pot.



Install Pressure Lid by aligning the arrows
on the lid and base, then turning clockwise
until lid clicks into place.



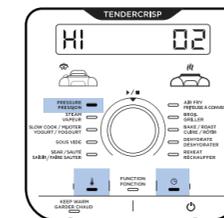
Pressure Lid is locked when it has clicked
into place and the Ninja logo is facing you.



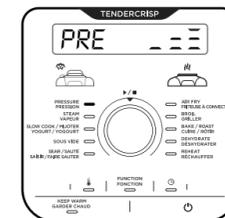
SEAL

Turn Pressure Release
Valve to SEAL.

Note: Valve will be loose
when fully installed.



Use the **▶** dial to select
PRESSURE. Press **⏸** and
set to HI. Press **⏸** and set
to 2 minutes. Press **▶** button
to begin.



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



VENT

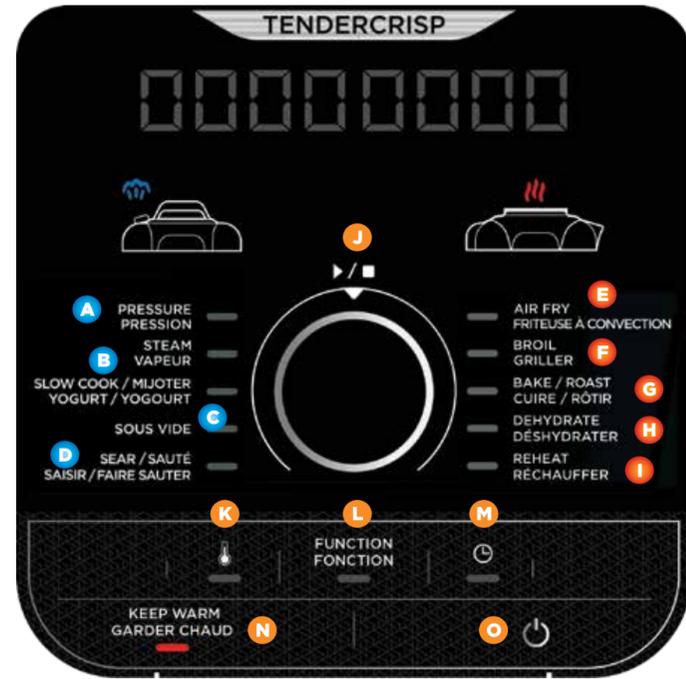
When your Foodi beeps
and the display reads
DONE, turn valve to
VENT for quick release.

Note: Valve will be loose
when fully installed.

Go to ninjakitchen.com for how-to-videos

Now, let's get cooking

Using the Control Panel



COOKING FUNCTIONS

TENDERIZING FUNCTIONS

A B C D

CRISPING FUNCTIONS

E F G H I

OPERATING BUTTONS

- J START/STOP dial/button:** Turn the ►■ dial to choose a cooking function, cook temperature, and cook time. Press the button to start cooking. Pressing the button while the unit is cooking will stop the current cooking function.
- K TEMP:** Press 🔧 and turn the ►■ dial to adjust cook temperature in 5-degree increments or to adjust pressure level.
- L FUNCTION:** Press FUNCTION and turn the ►■ dial to choose a cooking function.

- M TIME:** Press ⌚ and turn the ►■ dial to adjust the cook time.
Note: To adjust settings while cooking, press the 🔧 or ⌚ button, then use the ►■ dial to choose desired temperature or time.
- N 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.
- O POWER:** The Power button turns the unit on and off and stops all cooking functions.



Using the Pressure Lid

ACCESSORY	VALVE	TEMP/PRESSURE	TIME	BUILDING PRESSURE/TEMP	PRESSURE RELEASE
PRESSURE Cook foods quickly while maintaining tenderness					
		HI or LO	1 minute to 4 hours	Wait for unit to build pressure. Time will begin counting down when the unit is pressurized.	Turn valve to VENT for quick release. When complete, unit will switch to KEEP WARM and count up.
STEAM Gently cook delicate foods at a high temperature					
		No temp adjustment available	1 minute to 30 minutes	Wait for unit to come to temp. When complete, unit will switch to KEEP WARM and count up.	No pressure release
SLOW COOK Cook foods at a lower temperature for longer periods of time					
		HI or LO	4 hours to 12 hours	When complete, unit will switch to KEEP WARM and count up.	No pressure release
YOGURT Make homemade yogurt					
		YGRT or FMNT	8 hours to 12 hours	Unit will display "BOIL" while pasteurizing. When done, unit will beep and display COOL.	Once cooled, unit will prompt you to ADD and STIR cultures. Then press START/STOP to start incubating.
SOUS VIDE Cook foods slowly in a low-temperature water bath					
		Press SOUS VIDE. Adjust temp in 5-degree increments.	Set time, in 15-minute increments, and press START/STOP.	Unit will display progress bars while preheating. When done, unit will beep, indicating it is time to add food.	Place each portion in a resealable plastic bag, releasing as much air as possible, then submerge bags in water, keeping seals above the water line. Reinstall pressure lid and turn valve to VENT.



Using the Crisping Lid

ACCESSORY	TEMP	TIME	CHECK FOOD	SHAKE/TOSS
AIR CRISP Give foods crispiness and crunch with little to no oil				
	300°F to 400°F	1 minute to 4 hours		
BAKE/ROAST Oven-tender meats, baked treats, and more				
	250°F to 400°F	1 minute to 4 hours		
BROIL Cook at high heat to caramelize and brown foods				
	No temp adjustment available	1 minute to 60 minutes		
DEHYDRATE Dehydrate meats, fruits, and vegetables				
	Adjust temp from 80°F to 195°F	4 hours to 12 hours		
SEAR/SAUTÉ Brown meats, sauté vegetables, and simmer sauces				
No lid necessary If using Pressure Lid, turn valve to VENT	LO, LO-MED, MED, MED-HI, or HI	No time adjustment available		

Voici notre accessoire Ninja® Foodi™ le plus polyvalent, la clayette réversible de luxe

Tirez le maximum de votre clayette réversible de luxe



Position haute

Faites griller du poulet, du steak, des fruits de mer et plus.



Position basse

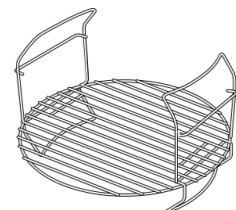
Faites cuire à la vapeur des légumes et des accompagnements.



Assemblage de luxe

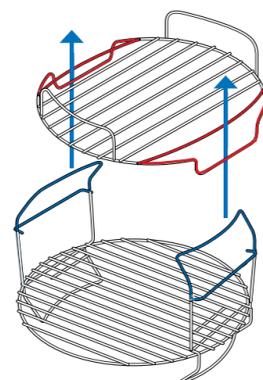
Augmentez la capacité pour faire cuire jusqu'à 8 poitrines de poulet ou filets de saumon en même temps.

Assemblage de la clayette réversible de luxe

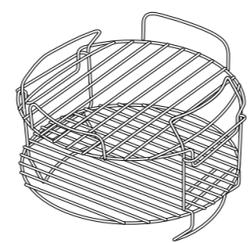


1. Placez la clayette réversible de luxe dans la marmite en position basse.

Remarque : Placez les ingrédients sur la couche basse avant d'ajouter la couche de luxe.



2. Posez la couche de luxe à travers les poignées de la clayette réversible.



3. La couche de luxe s'insère fermement dans les fentes des poignées.

Utilisation de la clayette réversible de luxe

Créez des repas 360 de luxe en plaçant les protéines sur la couche de luxe, les accompagnements sur la couche basse et les céréales au fond de la marmite.

Pour obtenir des résultats optimaux, utilisez la couche de luxe pour rendre croustillant, la couche basse pour faire rôtir au four et le fond de la marmite pour les ingrédients humides.

Quand vous rendez croustillantes à l'air 2 couches, allouez de 5 à 15 minutes pour que la couche basse devienne croustillante avant d'ajouter la couche de luxe.

Assemblage du panier, trucs et conseils

Conseils pour la cuisson sous pression



Le rapport entre le temps et la pression **variera** selon la quantité et la température des ingrédients, ainsi que le niveau de pression sélectionné et il peut falloir plus de 20 minutes.



La **libération naturelle** est utilisée pour les aliments volumineux ou délicats et tout ingrédient riche en amidon.

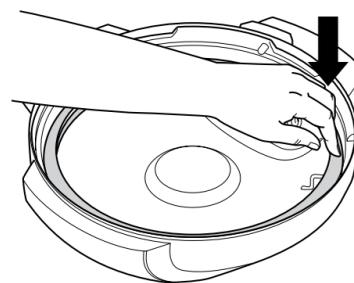


La **libération rapide** est utilisée pour les aliments moins volumineux ou les ingrédients qui risquent d'être trop cuits. **NE LIBÉREZ PAS** la pression rapidement quand vous faites cuire des aliments riches en amidon ou mousses. Pour libérer la pression rapidement, faites tourner la soupape de pression à la position VENT (décharger) et relâchez la pression jusqu'à ce que la soupape à flotteur baisse.

Remarque : La vapeur quitte la soupape de pression depuis le haut. **NE TENDEZ PAS LE BRAS** au-dessus de la soupape.



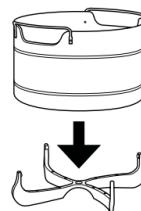
Si la pression de l'appareil n'augmente pas, assurez-vous que le joint en silicone est bien installé en appuyant dessus jusqu'à ce qu'il soit bien logé autour du joint métallique de la clayette. (Voir l'image ci-contre.)



Assemblage du panier Cook & Crisp™



1. Placez le diffuseur sur une surface plane.



2. Placez le panier sur le diffuseur.

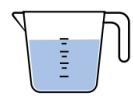


3. Appuyez fermement.

Astuces Utiles



Pour adapter des recettes au four, utilisez la fonction Bake/Roast (cuire au four/rôtir) et réduisez la température de 25 °F (14 °C).



N'importe quel liquide peut être utilisé pour la cuisson sous pression. Utilisez des bouillons ou des sauces au lieu d'eau pour augmenter la saveur. Utilisez toujours au moins 240 mL de liquide. Selon la recette, il se peut qu'il vous en faille 710 mL.



Lorsque vous passez du couvercle à pression au couvercle de cuisson croustillante après la cuisson sous pression, videz la marmite du restant de liquide pour obtenir des résultats plus croustillants.

NINJA
Foodi
DELUXE
PRESSURE COOKER

Veillez lire le guide de l'utilisateur Ninja® ci-joint avant d'utiliser votre appareil.

Cuisinons et rendons croustillant

Pourquoi deux couvercles?

Merci d'avoir demandé. Le design à deux couvercles vous permet de cuire sous pression ou d'obtenir une cuisson croustillante dans la même marmite.

Utilisez les deux couvercles pour découvrir un monde de délicieux



Couvercle à pression

Pressure Cook (cuisson sous pression)
Steam (vapeur)
Slow Cook (mijoter)
Yogurt (yogourt)



Couvercle de cuisson croustillante

Air Crisp (croustillant par convec.)
Bake/Roast (cuire au four/rôtir)
Broil (griller)
Dehydrate (déshydrater)



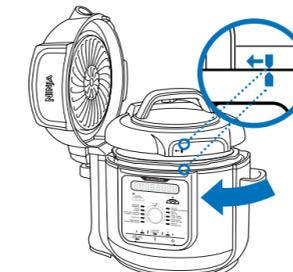
« Regarde maman, sans couvercle »

Sear/Sauté (saisir/faire sauter)

C'est la première fois que vous faites de la cuisson sous pression?



Ajoutez 710 mL d'eau à la marmite de cuisson.



Installez le couvercle à pression en alignant les flèches sur le couvercle et la base, puis en le faisant tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un clic se produise.



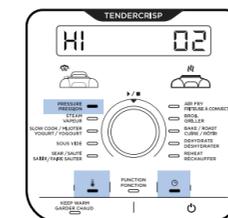
Le couvercle à pression est verrouillé lorsqu'il est fermement en place et que le logo Ninja se trouve en face de vous.



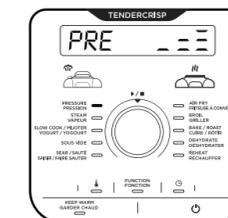
SEAL (sceller)

Tournez la soupape de pression à SEAL (sceller).

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



Utilisez le cadran ► pour sélectionner la pression. Appuyez sur et réglez-la à HI (haute). Appuyez sur et réglez-la à 2 minutes. Appuyez sur le bouton ► pour commencer.



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



VENT (décharger)

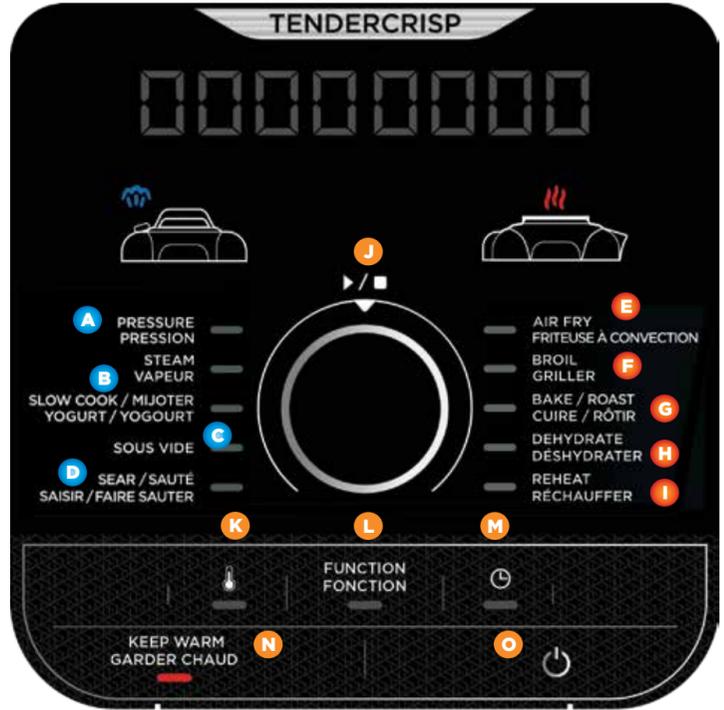
Lorsque votre Foodi émet un bip et que l'affichage indique DONE (fini), tournez la soupape en position VENT (décharger) pour une libération rapide.

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

Rendez-vous sur ninjakitchen.com pour regarder des vidéos d'instruction

Maintenant, cuisinons

Utilisation du panneau de commande



FONCTIONS DE CUISSON

- FONCTIONS DE CUISSON ATTENDRISSANTE**
- A PRESSURE PRESSION
 - B STEAM VAPEUR
 - C SLOW COOK / MIJOTER YOGURT / YOGOURT
 - D SEAR / SAUTÉ SAISIR / FAIRE SAUTER

- FONCTIONS DE CUISSON CROUSTILLANTE**
- E AIR FRY FRITEUSE À CONVECTION
 - F BROIL GRILLER
 - G BAKE / ROAST CUIRE / RÔTIR
 - H DEHYDRATE DESHYDRATER
 - I REHEAT RÉCHAUFFER

BOUTONS DE COMMANDE

- J Cadran/bouton** : Faites tourner le cadran pour choisir une fonction de cuisson, une température de cuisson et une durée de cuisson. Appuyez sur le bouton pour commencer la cuisson. Si vous appuyez sur le bouton pendant que l'appareil est en train de cuire, la fonction de cuisson choisie s'arrêtera.
- K TEMP (température)** : Appuyez sur , puis utilisez le cadran pour régler la température de cuisson par tranches de cinq degrés ou pour régler le niveau de pression.
- L FUNCTION (fonction)** : Appuyez sur FUNCTION (fonction) et faites tourner le cadran pour choisir une fonction de cuisson.
- M TIME (durée)** : Appuyez sur et faites tourner le cadran pour régler la durée de cuisson.
Remarque : Pour régler les réglages lors de la cuisson, appuyez sur ou , puis utilisez le cadran pour choisir la température ou la durée souhaitée.
- N KEEP WARM (garder chaud)** : Après la cuisson sous pression, à la vapeur ou lente, l'appareil passera automatiquement en mode Keep Warm (garder chaud) et le décompte commencera. Le mode Keep Warm (garder chaud) restera activé pendant 12 heures; vous pouvez également appuyer sur KEEP WARM (garder chaud) pour le désactiver.
- O POWER (mise en marche)** : Le bouton Power (mise en marche) allume et éteint l'appareil et arrête toutes les fonctions de cuisson.



Utilisation du couvercle à pression

PRESSURE (pression) Cuit rapidement les aliments tout en conservant leur tendreté

ACCESSOIRE : Verrouillez le couvercle à pression et tournez la soupape en position SEAL (sceller).

VALVE : HI (haute) or LO (basse)

TEMPÉRATURE/PRESSION : HI (haute) or LO (basse)

TIME (heure) : 1 minute à 4 heures

AUGMENTATION DE LA PRESSION/TEMPÉRATURE : Attendez que la pression augmente. Lorsque la pleine pression est atteinte, l'appareil activera un comptec à rebours.

LIBÉRATION DE LA PRESSION : Tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger) pour une libération rapide de la pression. Lorsque c'est fait, l'appareil passera en mode KEEP WARM (garder chaud) et un décompte commencera.

STEAM (vapeur) Cuit doucement les aliments délicats à haute température

ACCESSOIRE : Clayette réversible à position basse

VALVE : Verrouillez le couvercle à pression et tournez la soupape en position VENT (décharger).

TEMPÉRATURE/PRESSION : Aucun ajustement de température possible.

TIME (heure) : 1 minute à 30 minutes

AUGMENTATION DE LA PRESSION/TEMPÉRATURE : Attendez que l'appareil atteigne la température. Lorsque c'est fait, l'appareil passera en mode KEEP WARM (garder chaud) et un décompte commencera.

LIBÉRATION DE LA PRESSION : Aucune libération de la pression

SLOW COOK (mijoter) Faites cuire les aliments à plus basse température pendant plus longtemps.

ACCESSOIRE : Verrouillez le couvercle à pression et tournez la soupape en position VENT (décharger).

VALVE : HI (haute) or LO (basse)

TEMPÉRATURE/PRESSION : HI (haute) or LO (basse)

TIME (heure) : 4 heures à 12 heures

AUGMENTATION DE LA PRESSION/TEMPÉRATURE : Lorsque c'est fait, l'appareil passera en mode KEEP WARM (garder chaud) et un décompte commencera.

LIBÉRATION DE LA PRESSION : Aucune libération de la pression

YOGURT (yogourt) Faites du yogourt maison

ACCESSOIRE : Verrouillez le couvercle à pression et tournez la soupape en position VENT (décharger).

VALVE : YGRT (yogourt) ou FMNT (fermenter)

TEMPÉRATURE/PRESSION : YGRT (yogourt) ou FMNT (fermenter)

TIME (heure) : 8 heures à 12 heures

AUGMENTATION DE LA PRESSION/TEMPÉRATURE : L'appareil affichera le message BOIL (bouillir) lors de la pasteurisation. Lorsque c'est fait, l'appareil émettra un bip et COOL (refroidir) s'affichera.

LIBÉRATION DE LA PRESSION : Une fois qu'il y a eu refroidissement, vous devez ADD (ajouter) et STIR (mélanger) les cultures. Appuyez ensuite sur START/STOP (marche/arrêt) pour que l'incubation commence.

SOUS VIDE Cuisinez les aliments lentement avec un bain-marie à basse température

ACCESSOIRE : Verrouillez le couvercle à pression et tournez la soupape en position VENT (décharger).

VALVE : Appuyez sur SOUS VIDE. Ajuste la température en incréments de 5 degrés.

TEMPÉRATURE/PRESSION : Appuyez sur SOUS VIDE. Ajuste la température en incréments de 5 degrés.

TIME (heure) : Configurez le délai par incréments de 15 minutes, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt).

AUGMENTATION DE LA PRESSION/TEMPÉRATURE : L'appareil affichera les barres de progression pendant le préchauffage. Une fois terminé, l'appareil émettra un bip indiquant qu'il est temps d'ajouter les aliments.

LIBÉRATION DE LA PRESSION : Placez chaque portion dans un sac refermable en plastique, évacuant le plus d'air possible, puis immergez les sacs dans l'eau en gardant la fermeture hors de l'eau. Réinstallez le couvercle à pression et tournez la soupape en position VENT (décharger).



Utilisation du couvercle de cuisson croustillante

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

ACCESSOIRE : Panier Cook & Crisp™

TEMP (température) : 300 °F (149 °C) à 400 °F (204 °C)

TIME (heure) : 1 minute à 4 heures

VÉRIFICATION DE LA NOURRITURE : Ouvrez le couvercle pour interrompre la cuisson, fermez le couvercle pour qu'elle reprenne.

SECOUER/TOUILLER : Remuez le panier ou touillez avec des pinces à embouts en silicone pour dorer les aliments de façon uniforme.

BAKE/ROAST (cuire au four/rôtir) Viandes cuites au four, gâteries cuites et plus

ACCESSOIRE : Clayette réversible de luxe en position haute

TEMP (température) : 250 °F (121 °C) à 400 °F (204 °C)

TIME (heure) : 1 minute à 4 heures

VÉRIFICATION DE LA NOURRITURE : Ouvrez le couvercle pour interrompre la cuisson, fermez le couvercle pour qu'elle reprenne.

BROIL (griller) Faites cuire à haute température pour caraméliser et faire brunir les aliments

ACCESSOIRE : Clayette réversible de luxe en position haute

TEMP (température) : Aucun ajustement de température possible.

TIME (heure) : 1 minute à 60 minutes

VÉRIFICATION DE LA NOURRITURE : Ouvrez le couvercle pour interrompre la cuisson, fermez le couvercle pour qu'elle reprenne.

DEHYDRATE (déhydrate) Déshydratez des viandes, des fruits et des légumes

ACCESSOIRE : Clayette réversible de luxe avec couche de luxe installée

TEMP (température) : Ajustez la température de 80 °F (27 °C) à 195 °F (91 °C)

TIME (heure) : 4 heures à 12 heures

SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter) Faites brunir des viandes, sauter des légumes et mijoter des sauces

ACCESSOIRE : Aucun couvercle nécessaire. Si vous utilisez le couvercle à pression, faites tourner la soupape à VENT (décharger).

TEMP (température) : LO (basse), LO-MED (basse-moyenne), MED (moyenne), MED-HI (moyenne-haute) ou HI (haute)

TIME (heure) : Aucun ajustement de la durée possible.