

# NINJA<sup>®</sup> Foodi

**OL600**  
Series • Serie

**OWNER'S GUIDE  
MANUAL DEL PROPIETARIO**

**XL PRESSURE COOKER STEAM  
FRYER WITH SMARTLID™**

**AUTOUISEUR FRITEUSE À VAPEUR  
XL AVEC COUVERCLE SMARTLID™**

**FREIDORA A VAPOR Y OLLA A  
PRESIÓN XL CON TAPA SMARTLID™**




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



**REGISTER YOUR PURCHASE**

 [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com)

 Scan QR code using mobile device

**RECORD THIS INFORMATION**

Model Number: \_\_\_\_\_

Serial Number: \_\_\_\_\_

Date of Purchase: \_\_\_\_\_  
(Keep receipt)

Store of Purchase: \_\_\_\_\_

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Voltage: 120V~, 60Hz

Watts: 1760W

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

**CONTENTS**

<b>Important Safeguards</b> .....	<b>2</b>
<b>Parts &amp; Accessories</b> .....	<b>6</b>
<b>Using the Control Panel</b> .....	<b>9</b>
Cooking Functions .....	9
Operating Buttons .....	9
<b>Before First Use</b> .....	<b>10</b>
Removing & Installing the Condensation Collector .....	10
Removing & Installing the Anti-Clog Cap .....	10
<b>Using Your Ninja® Foodi® XL Pressure Cooker Steam Fryer with SmartLid™</b> .....	<b>11</b>
Water Test: Get Started Pressure Cooking .....	11
Pressure Steam Release .....	12
Pressurizing .....	12
Using the Pressure Function .....	12
Using the SteamCrisp Functions .....	13
Steam & Crisp .....	13
Steam & Bake .....	14
Using the Air Fry/Stovetop Functions .....	14
Air Fry .....	14
Broil .....	15
Bake/Roast .....	16
Dehydrate .....	16
Proof .....	17
Sear/Sauté .....	17
Steam .....	18
Sous Vide .....	18
Slow Cook .....	19
Yogurt .....	20
<b>Cleaning &amp; Maintenance</b> .....	<b>21</b>
Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing .....	21
Removing & Reinstalling the Silicone Ring .....	21
<b>Avoiding Cross Contamination &amp; Cleaning the Lid</b> .....	<b>22</b>
<b>Troubleshooting Guide</b> .....	<b>23</b>
<b>Helpful Tips</b> .....	<b>25</b>
<b>Replacement Parts</b> .....	<b>25</b>
<b>Warranty</b> .....	<b>26</b>

# IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

## ⚠ WARNING

- 1** To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 2** This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience or knowledge if they have been given supervision and instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 3** Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
- 4** Spilled food can cause serious burns. **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters.
- 5** **DO NOT** place appliance on or near hot surfaces, on or near a gas or electric burner, or in a heated oven.
- 6** **DO NOT** use the appliance without the cooking pot installed.
- 7** Before placing removable cooking pot in the cooker base, ensure pot and cooker base are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- 8** When removable cooking pot is empty, **DO NOT** heat it for more than 10 minutes. Doing so may damage the cooking surface.
- 9** **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 10** **DO NOT** cover the pressure release valve.
- 11** **DO NOT** sauté or fry with oil while pressure cooking.
- 12** 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.
- 13** This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicle or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 14** Intended for countertop use only. Ensure the surface is level, clean, and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of a countertop during operation.
- 15** **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. Regularly inspect the appliance and power cord. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 16** **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 17** Before use, **ALWAYS** check pressure release valve for clogging or obstruction, and clean them if necessary. Foods such as apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and splutter when pressure cooked, clogging the pressure release valve. These and similar expanding foods (such as dried vegetables, beans, grains, and rice) should not be cooked in a pressure cooker, except when following a Ninja® Foodi® recipe.
- 18** 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.
- 19** **DO NOT** cover the top air intake vent or rear air outlet vent while lid is closed. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.

**NOTE:** Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- 20** To prevent risk of explosion or injury, use only a Foodi® SmartLid™ silicone ring. Make sure silicone ring is installed and lid is properly closed before operating. If the silicone ring is torn or damaged, replace before using. **DO NOT** use if torn or damaged.
- 21** **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. **DO NOT** place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven, or on a ceramic cooktop, electrical coil, gas burner range, or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injuries.
- 22** When using this appliance, provide at least 6 inches (15.25 cm) of space above and on all sides for adequate air circulation.
- 23** **ALWAYS** follow the maximum and minimum quantities of liquid as stated in instructions and recipes.
- 24** To avoid possible steam damage, place the unit away from walls and cabinets during use.
- 25** **NEVER** use SLOW COOK setting without food and liquids in the removable cooking pot.
- 26** **DO NOT** move the appliance when in use. Only move the appliance with slider in PRESSURE position to keep lid from unintentionally opening.
- 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 safe use of the appliance.
- 28** **DO NOT** use this unit to cook instant rice.
- 29** Electrical outlet voltages can vary, affecting the performance and heat output of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 30** 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.
- 31** **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.
- 32** Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Improper use, including moving the cooker, may result in personal injury such as serious burns. When using this appliance to pressure cook, ensure the lid is properly closed and locked in position before use. Foods are under extreme pressure during pressure cooking. Failure to follow all instructions regarding proper usage of the product may result in unintended contact with hot foods or liquids that have been pressurized, resulting in serious burns.
- 32** When unit is in operation, hot steam is released through the air outlet vent. Place unit so vent is not directed toward the power cord, electrical outlets, cabinets or other appliances. Keep your hands and face at a safe distance from vent.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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



Indicates to read and review instructions to understand operation and use of product.



Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.



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

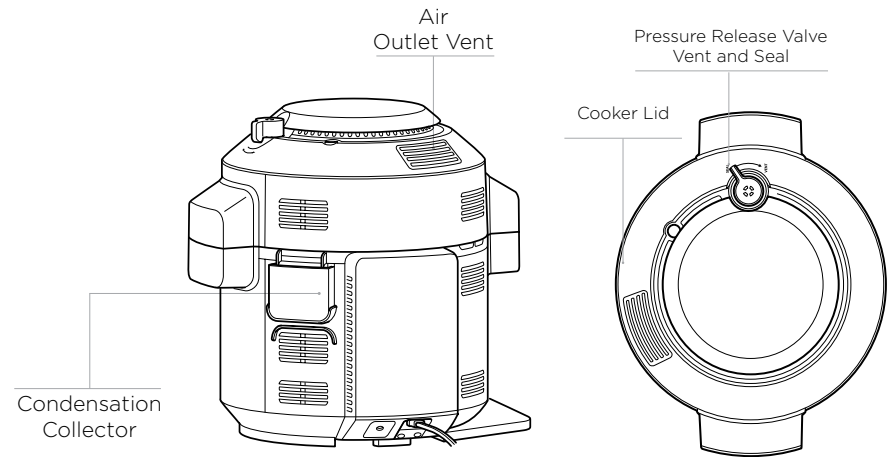
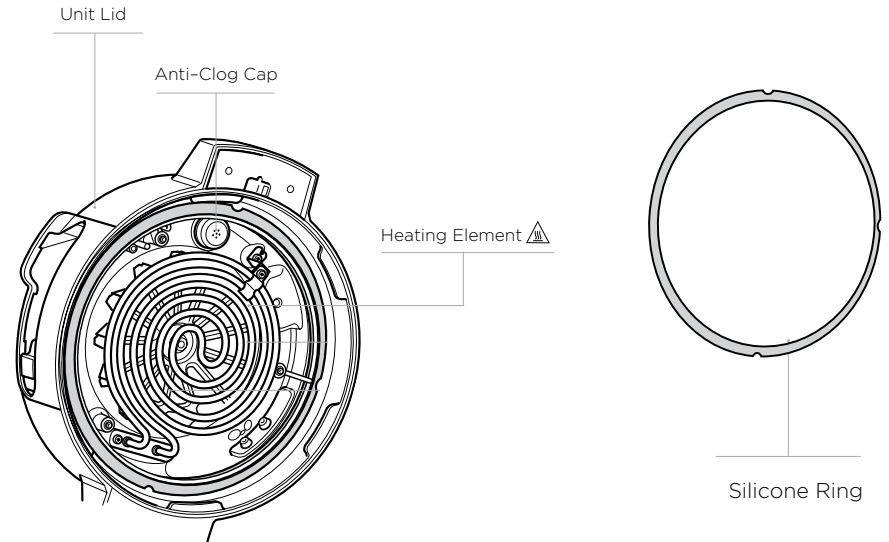
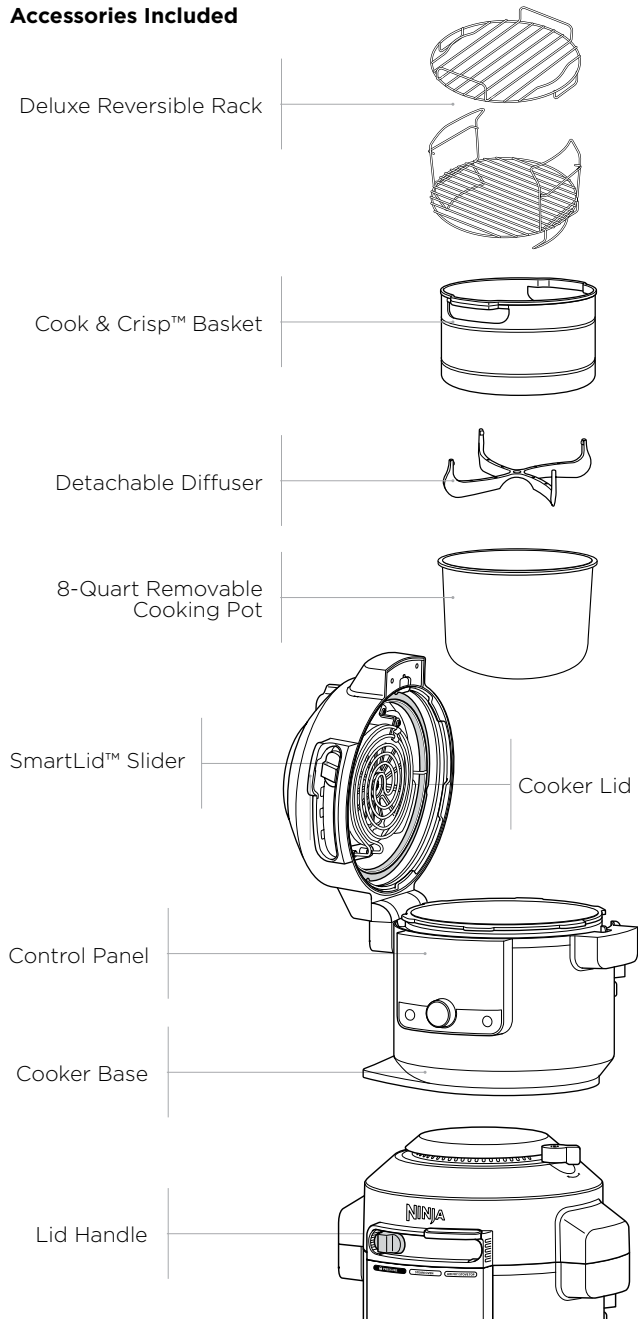


For indoor and household use only.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

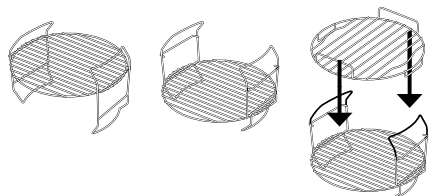
# PARTS & ACCESSORIES

## Accessories Included



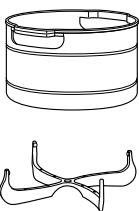
## DELUXE REVERSIBLE RACK

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



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

## COOK & CRISP™ BASKET



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

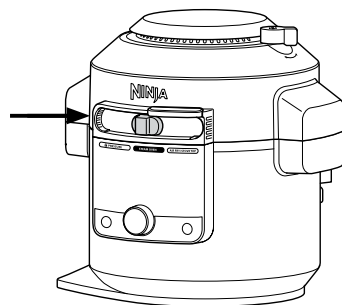
**NOTE:** Diffuser helps with airflow and should always be installed on the basket before use.

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

## USING THE SMARTLID™ SLIDER

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

- Pressure
- SteamCrisp
- Air Fry/Stovetop

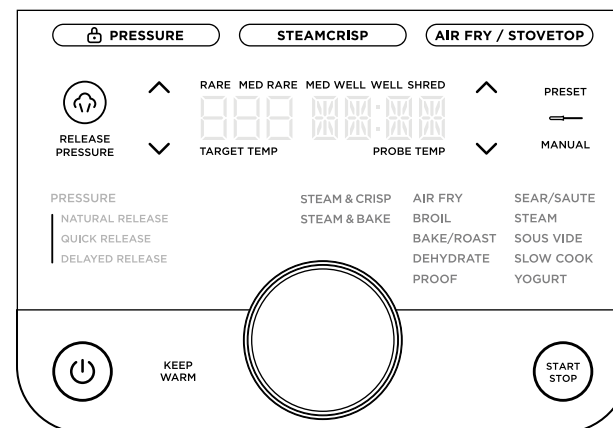
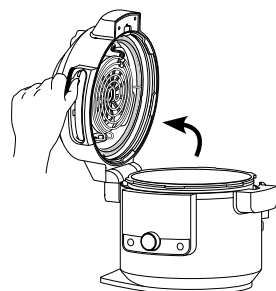


## HOW TO OPEN & CLOSE THE LID

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

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

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



## COOKING FUNCTIONS

**PRESSURE:** Cook food quickly while maintaining tenderness.

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

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

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

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

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

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

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

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

**STEAM:** Gently cook delicate foods at a high temperature.

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

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

**YOGURT:** Pasteurize and ferment milk for creamy homemade yogurt.

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

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

## OPERATING BUTTONS

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

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

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

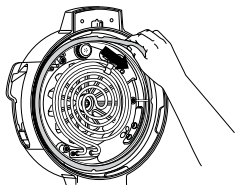
**RIGHT ARROWS:** Use the up/down arrows to the right of the display to adjust the cooking time.

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

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

## BEFORE FIRST USE

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

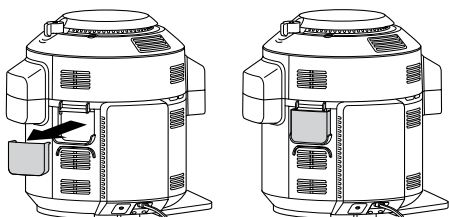


**NOTE:** Only a silicone ring specific to Foodi® SmartLid™ models can be used in this product. Other Foodi silicone rings or competitor rings cannot be used.

### REMOVING & INSTALLING THE CONDENSATION COLLECTOR

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

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



### REMOVING & INSTALLING THE ANTI-CLOG CAP

The anti-clog cap protects the inner valve of the lid from clogging and protects users from potential food splatters. It should be cleaned after every use with a cleaning brush.

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

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



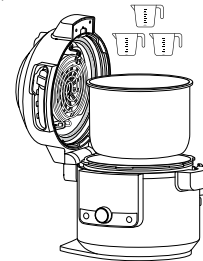
**NOTE:** Prior to each use, make sure the silicone ring is well-seated in the silicone ring rack and the anti-clog cap is mounted properly on the pressure release valve.

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

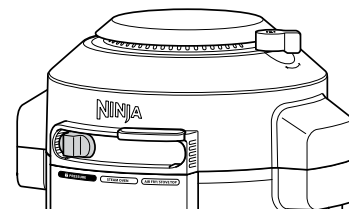
### WATER TEST: GETTING STARTED PRESSURE COOKING

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

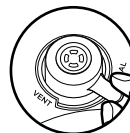
- 1 Place the pot in the cooker base and add 3 cups of room-temperature water to the pot.



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



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



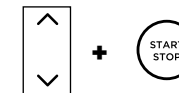
**SEAL**  
for Pressure functions



**VENT**  
for all other functions and all other slider positions.

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

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



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



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

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



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

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

## NATURAL PRESSURE RELEASE VS. QUICK PRESSURE RELEASE

**Natural Pressure Release:** When pressure cooking is complete, steam will naturally release from the unit as it cools down. This can take up to 20 minutes or more, depending on the amount of liquid and food in the pot. During this time, the unit will switch to Keep Warm mode. Press the KEEP WARM button if you would like to turn Keep Warm mode off. When natural pressure release is complete, the unit will display "OPN Lid".

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

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



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

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

## PRESSURIZING

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

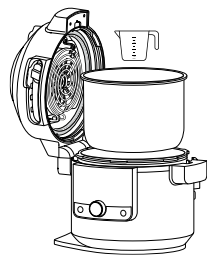
## USING THE PRESSURE FUNCTION

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

### Pressure

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

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

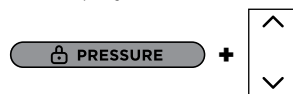


**NOTE:** When cooking rice, beans, or other ingredients that expand, **DO NOT** fill the pot more than halfway.

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



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



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

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

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



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

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



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

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

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

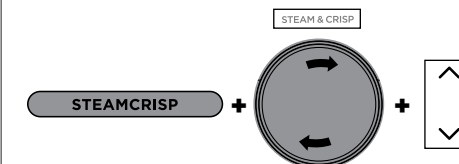
## USING THE STEAMCRISP FUNCTIONS

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

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

### Steam & Crisp

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



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



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

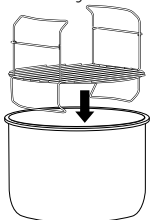




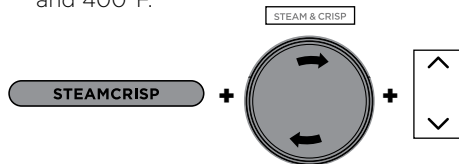
# USING YOUR NINJA® FOODI® XL PRESSURE COOKER STEAM FRYER WITH SMARTLID™ - CONT.

## Steam & Bake

- 1 Place the multi-purpose pan on the rack in the lower position. Then place the rack with accessory in the pot.



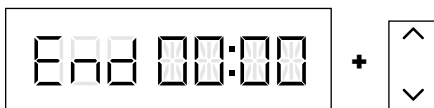
- 2 Move slider to STEAMCRISP, then use the dial to select STEAM BAKE. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5-degree increments between 225°F and 400°F.



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



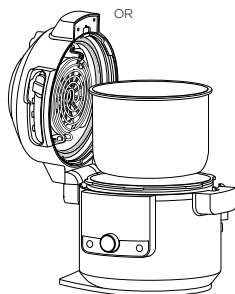
- 6 When preheating has completed, the display will show the set temperature and the timer will begin counting down.
- 7 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End" for 5 minutes. If your food requires more time, use the up arrow to the right of the display to add additional time.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



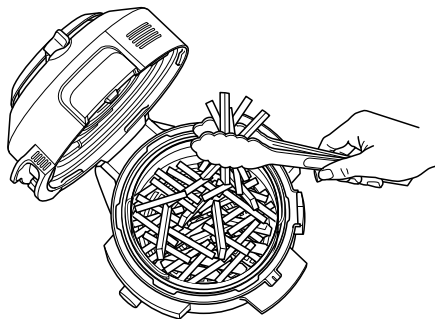
## USING THE AIR FRY/STOVETOP FUNCTIONS

### Air Fry

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



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

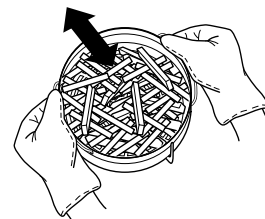


- 3 Move slider to AIR FRY/STOVETOP, the unit will default to AIR FRY. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5-degree increments between 300°F and 400°F.



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

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

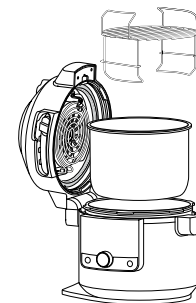


- 7 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.

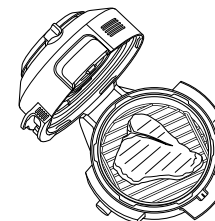


## Broil

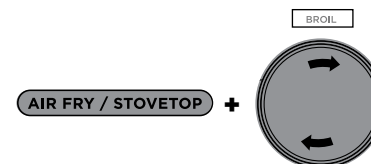
- 1 Place the deluxe reversible rack in the pot in the higher broil position or follow the directions in your recipe.



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



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



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

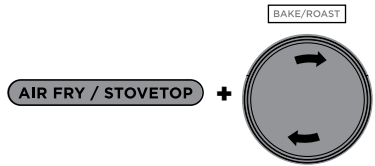
- 4 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 30 minutes.
- 5 Press START/STOP to begin cooking.
- 6 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.



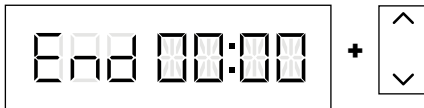
# USING YOUR NINJA® FOODI® XL PRESSURE COOKER STEAM FRYER WITH SMARTLID™ - CONT.

## Bake/Roast

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



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

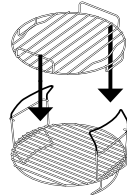


## Dehydrate

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

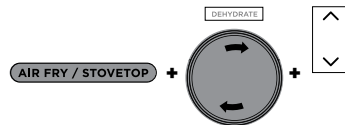


- 2 Holding the deluxe layer by its handles, place it down over the reversible rack in the position shown below. Then place a layer of ingredients on the deluxe layer and close the lid.

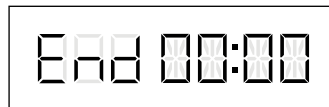


**NOTE:** For 5 levels of capacity, use the Dehydrator Stand (sold separately) directly in the cooking pot.

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

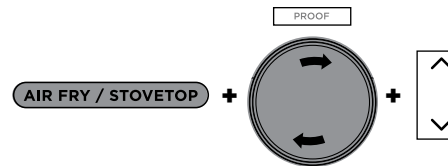


- 4 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in 15-minute increments from 1 hour to 12 hours.
- 5 Press START/STOP to begin cooking.
- 6 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.



## Proof

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

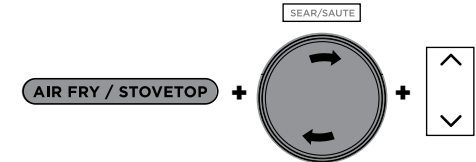


- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the proof time in minute increments between 20 minutes and 2 hours.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.
- 5 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.



## Sear/Sauté

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



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

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

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

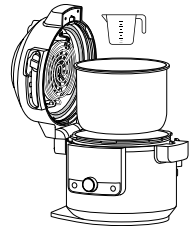
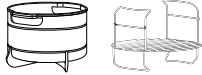
**NOTE: ALWAYS** use nonstick utensils in the cooking pot. **DO NOT** use metal utensils, as they will scratch the nonstick coating on the pot.

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

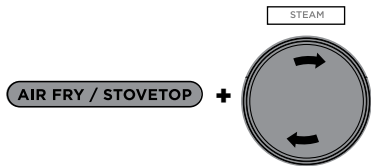
# USING YOUR NINJA® FOODI® XL PRESSURE COOKER STEAM FRYER WITH SMARTLID™ - CONT.

## Steam

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



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



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

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

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



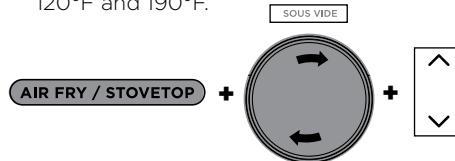
- 6 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.



## Sous Vide

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

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

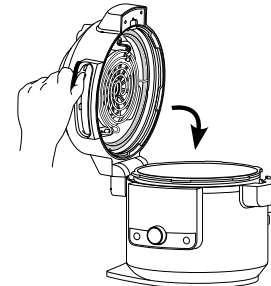


- 3 The cook time will default to 3 hours. Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in 15-minute increments up to 12 hours, then 1-hour increments from 12 hours to 24 hours.
- 4 Press START/STOP to begin preheating.

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

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

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



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

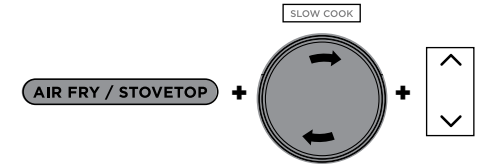


**NOTES:** When reheating food that has been cooked using the Sous Vide function, use the Sous Vide function again. After preheating the water, add food in the resealable bags and cook approximately 15–20 minutes using the desired cook temperature.

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

## Slow Cook

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



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

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

- 5 When cook time reaches zero, the unit will beep, automatically switch to Keep Warm mode, and begin counting up.

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

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

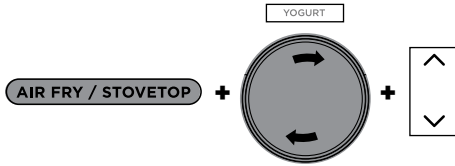
## Yogurt

**1** Add desired amount of milk to the pot.

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

**2** Close the lid.

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



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

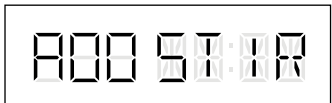
**NOTE:** Selecting a longer time will lead to tangier yogurt with a thicker consistency. Use 12 hours to achieve Greek-style yogurt.

**5** Press START/STOP to begin pasteurization.

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



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



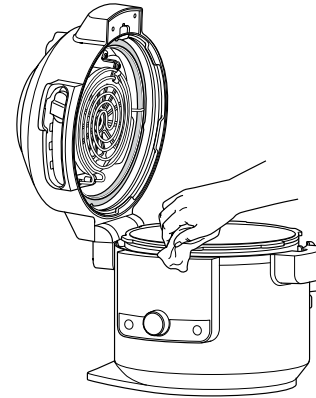
- 8** Open the lid and skim the top of the milk.
- 9** Add yogurt cultures to milk and stir to combine. Close the lid and press START/STOP to begin incubation process.
- 10** The display will show "FEr" and will begin counting down. When incubation time is complete, the unit will beep and END will flash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



**11** Chill yogurt up to 12 hours before serving.

# CLEANING & MAINTENANCE

## Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing

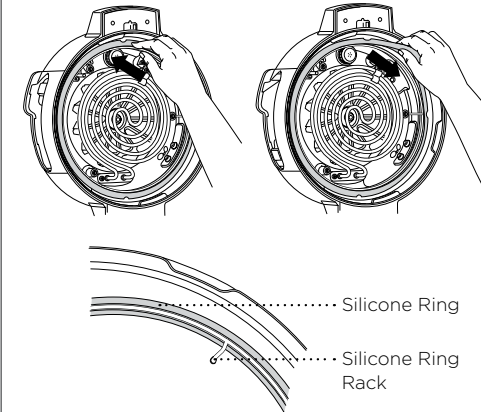


The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- Unplug the unit from the wall outlet before cleaning.
- To clean the cooker base and the control panel, wipe them clean with a damp cloth.
- The cooking pot, silicone ring, deluxe reversible rack, Cook & Crisp™ Basket, and detachable diffuser can be washed in the dishwasher.
- The pressure release valve and anti-clog cap, can be washed with water and dish soap.
- If food residue is stuck on the cooking pot, deluxe reversible rack, or Cook & Crisp™ Basket, fill the pot with water and allow to soak before cleaning. **DO NOT** use scouring pads. If scrubbing is necessary, use a non-abrasive cleanser or liquid dish soap with a nylon pad or brush.
- Air-dry all parts after each use.

**NOTE:** ALWAYS allow the lid to completely cool down before cleaning. Wipe it down with a wet cloth or paper towel. If using mild cleaners, ALWAYS wipe down after with wet cloth or paper towel. NEVER immerse the lid in water or any other liquid.

## Removing & Reinstalling the Silicone Ring



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

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

### Keep the silicone ring clean to avoid odor.

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

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

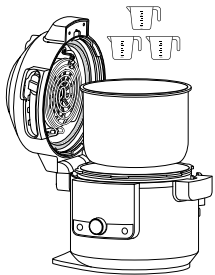
**NOTE:** The silicone ring must be replaced by one that is specific to a Foodi® SmartLid™ model.

## AVOIDING CROSS CONTAMINATION & CLEANING THE LID

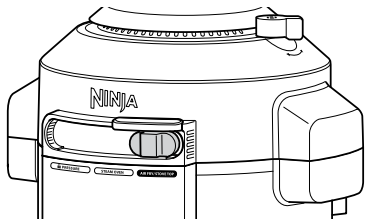
We recommend inspecting the interior of the lid prior to cooking with “wet cooking functions,” which include Slow Cook, Steam, Sous Vide, Sear/Sauté, Pressure, and all SteamCrisp functions. If you see any food residue or oil buildup on the heating element or fan, we recommend steam cleaning the unit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

### STEAM CLEANING INSTRUCTIONS:

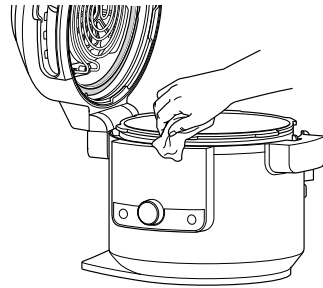
- 1 Fill pot with 3 cups of Water.



- 2 Move SmartLid™ Slider to AIR FRY/STOVETOP.



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



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

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

## TROUBLESHOOTING GUIDE

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

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

### Why is the time counting down so slowly?

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

### How can I tell when the unit is pressurizing?

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

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

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

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

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

### Why can't I open the lid after pressurizing?

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

### Is the pressure release valve supposed to be loose?

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

### The unit is hissing and not reaching pressure.

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

### The unit is counting up rather than down.

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

### How long does the unit take to depressurize?

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

## TROUBLESHOOTING GUIDE - CONT.

### “ADD POT” error message appears on display screen.

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

### “SHUT LID” error message appears on display screen.

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

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

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

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

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

### “ERR” message appears.

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

### “SLIDE” error message appears on display screen.

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

### “LOCK LID” error message appears on display screen.

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

## HELPFUL TIPS

- 1 For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the cooking pot with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake halfway through the set cook time.
- 2 For smaller ingredients that could fall through the deluxe reversible rack, we recommend first wrapping them in a parchment paper or foil pouch.
- 3 Use the Keep Warm mode to keep food at a warm, food-safe temperature after cooking. To prevent food from drying out, we recommend keeping the lid closed and using this function just before serving. To reheat food, use the Reheat function.
- 4 When using a recipe for Ninja® Foodi® 6.5-quart models in this unit, some additional cooking time or extra shake of the Cook & Crisp™ Basket may be required.
- 5 6.5-quart pressure recipes like soups, stews, and chilies can be scaled up by 50 percent in this Ninja® Foodi® model.

## REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com) or contact Customer Service at **1-877-646-5288**. We ask that you register your product online at [registeryourninja.com](http://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, lid, racks, 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](http://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, 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](http://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](http://registeryourninja.com) and have the product on hand when you call.

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

### How to initiate a warranty claim

You must call **1-877-646-5288** to initiate a warranty claim. You will need the receipt as proof of purchase. We also ask that you register your product online at [registeryourninja.com](http://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.



### 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 : 1760 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

<b>Mesures de protection importantes.....</b>	<b>28</b>
<b>Pièces et accessoires .....</b>	<b>30</b>
<b>Utilisation du panneau de commande.....</b>	<b>32</b>
Fonctions de cuisson.....	33
Boutons de commande.....	33
<b>Avant la première utilisation.....</b>	<b>34</b>
Dépose et installation du collecteur de condensation.....	34
Dépose et installation du capuchon anti-colmatage .....	34
<b>Utilisation de votre autocuiseur friteuse à vapeur Ninja™ Foodi™ XL avec couvercle SmartLid™.....</b>	<b>35</b>
Test avec de l'eau : se familiariser avec la cuisson sous pression .....	35
Libération de vapeur sous pression .....	36
Pressurisation.....	36
Utilisation de la fonction Pressure (pression).....	36
Utilisation des fonctions SteamCrisp (vapeur et croustillant)	37
Steam & Crisp (vapeur et croustillant) .....	37
Steam & Bake (cuisson vapeur) .....	38
Utilisation des fonctions Air Fry/Stovetop (frir à l'air/plaque de cuisson) .....	38
Air Fry (frir à l'air) .....	38
Broil (griller) .....	39
Bake/Roast (cuisson/rôtissage) .....	40
Dehydrate (déshydrater).....	40
Proof (levée).....	41
Sear/Sauté (saisir/faire sauter) .....	41
Steam (vapeur).....	42
Sous Vide (sous vide) .....	42
Slow Cook (cuisson lente) .....	43
Yogurt (yogourt) .....	44
<b>Nettoyage et entretien.....</b>	<b>45</b>
Nettoyage : lave-vaisselle et lavage à la main.....	45
Dépose et réinstallation de l'anneau en silicone.....	45
<b>Prévention de la contamination croisée et nettoyage du couvercle .....</b>	<b>46</b>
<b>Guide de dépannage.....</b>	<b>47</b>
<b>Conseils utiles .....</b>	<b>48</b>
<b>Pièces de rechange .....</b>	<b>48</b>
<b>Garantie.....</b>	<b>49</b>

# MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

## ⚠ AVERTISSEMENT

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

**REMARQUE :** Les appareils ne sont pas conçus pour être actionnés par une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

- 20 Pour éviter tout risque d'explosion ou de blessure, utilisez uniquement un anneau en silicone Foodi™ SmartLid™. Assurez-vous que l'anneau en silicone est installé et que le couvercle est correctement fermé avant l'utilisation. Si l'anneau en silicone est déchiré ou endommagé, remplacez-le avant l'utilisation. **NE L'UTILISEZ PAS** s'il est déchiré ou endommagé.

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



Indique de lire et d'examiner les instructions pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.



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



Prenez soin d'éviter tout contact avec une surface chaude. Utilisez toujours des protections pour les mains afin d'éviter les brûlures.



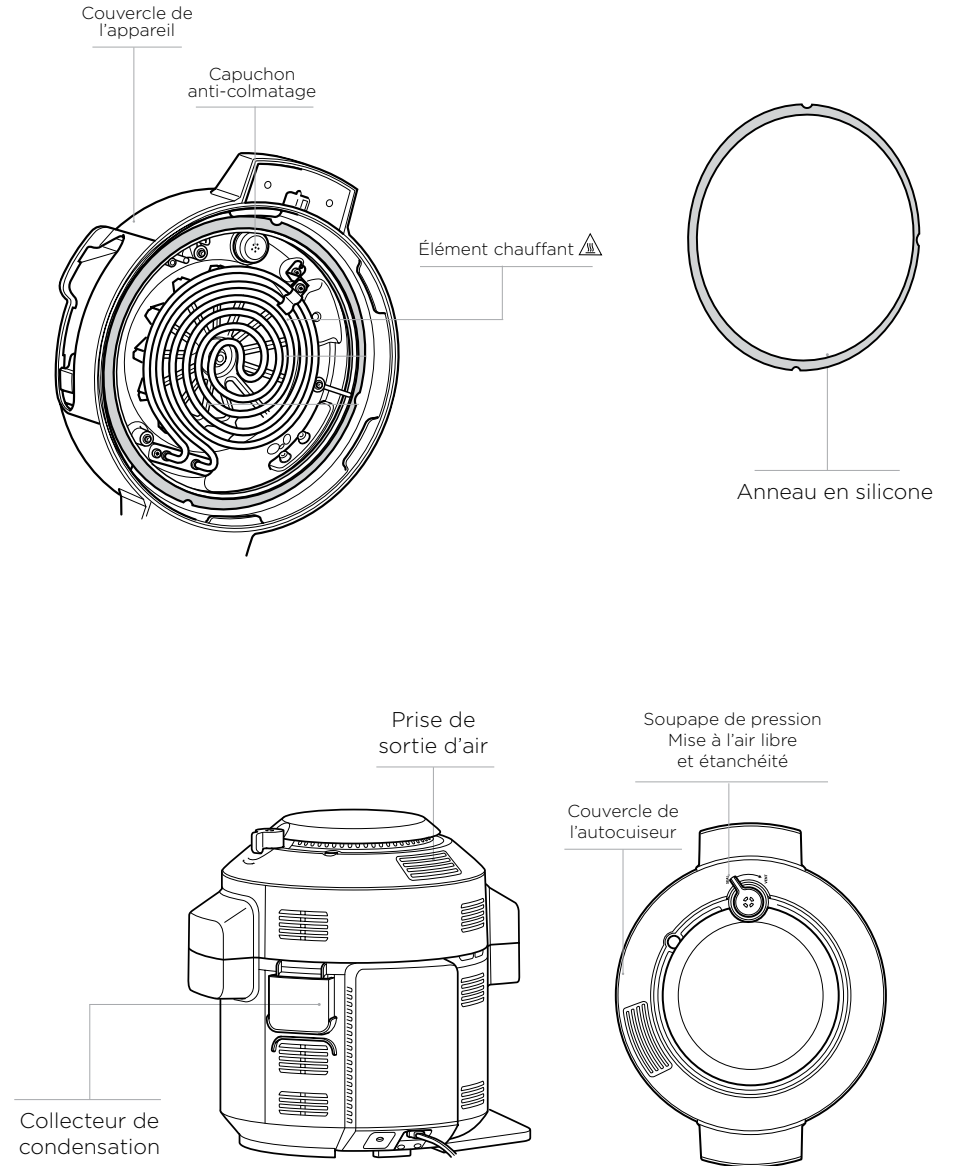
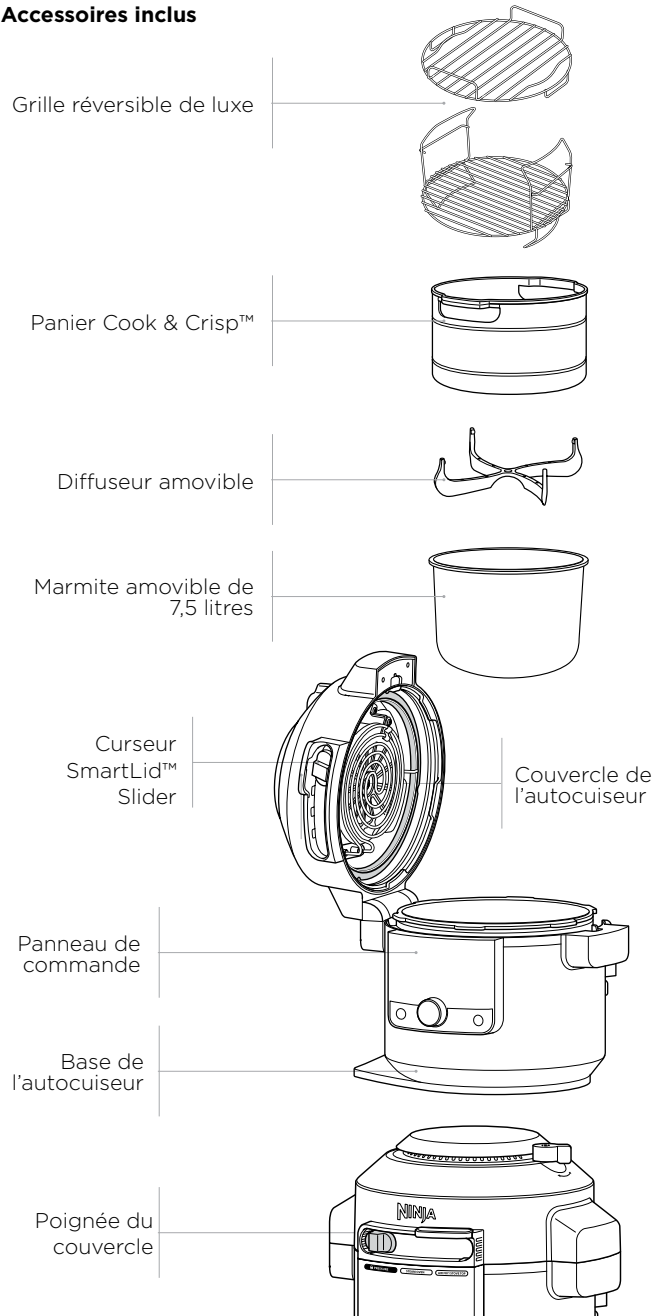
Pour usage intérieur et domestique seulement.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



# PIÈCES & ACCESSOIRES

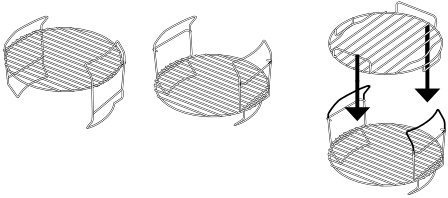
## Accessoires inclus



## INSTRUCTIONS DE MONTAGE DES ACCESSOIRES

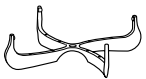
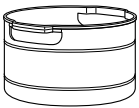
### GRILLE RÉVERSIBLE DE LUXE

- Position supérieure**  
Poulet rôti, bifteck, fruits de mer et bien plus encore.
- Position inférieure**  
Légumes à la vapeur et accompagnements.
- Ensemble de luxe**  
Augmentez la capacité de cuisson jusqu'à 8 poitrines de poulet ou filets de saumon à la fois.



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

### PANIER COOK & CRISP™



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

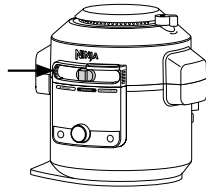
**REMARQUE :** Le diffuseur facilite la circulation de l'air et doit toujours être installé sur le panier avant utilisation.

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

## UTILISATION DU CURSEUR SMARTLID SLIDER™

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

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

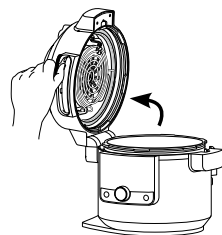


### COMMENT OUVRIR ET FERMER LE COUVERCLE

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

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

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



## FONCTIONS DE CUISSON

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### KEEP WARM (maintien au chaud) :

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

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

## BOUTONS DE COMMANDE

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

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

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

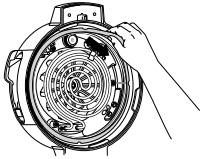
**FLÈCHES À DROITE :** Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson.

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

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

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

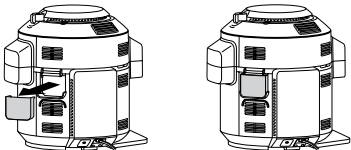


**REMARQUE :** Seul un anneau en silicone propre aux modèles Foodi™ SmartLid™ peut être utilisé avec ce produit. Il n'est pas possible d'utiliser d'autres anneaux en silicone de Foodi ou des anneaux de concurrents.

### DÉPOSE ET INSTALLATION DU COLLECTEUR DE CONDENSATION

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

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

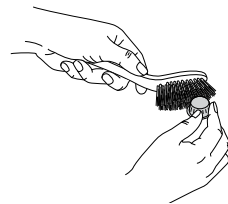


### DÉPOSE ET INSTALLATION DU CAPUCHON ANTI-COLMATAGE

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

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

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



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

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

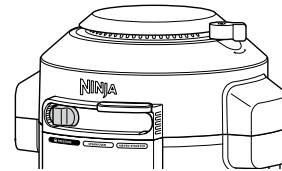
### TEST AVEC DE L'EAU : SE FAMILIARISER AVEC LA CUISSON SOUS PRESSION

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

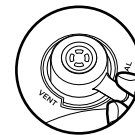
- 1 Placez la marmite dans la base de l'autocuiseur et ajoutez 750 ml d'eau à température ambiante dans la marmite.



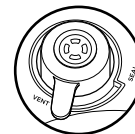
- 2 Fermez le couvercle et placez le curseur à la position PRESSURE (pression).



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



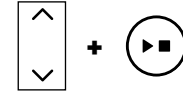
**SEAL (étanchéité)**  
pour les fonctions de pression



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

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

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



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



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

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



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

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

## LIBÉRATION NATURELLE DE LA PRESSION OU LIBÉRATION RAPIDE DE LA PRESSION

### Libération naturelle de la pression :

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

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

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

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


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

## PRESSURISATION

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

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

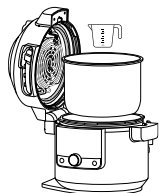
## UTILISATION DE LA FONCTION PRESSURE (PRESSION)

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

### Pressure (pression)

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

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




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

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



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

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


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


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



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

## UTILISATION DES FONCTIONS STEAMCRISP (VAPEUR ET CROUSTILLANT)

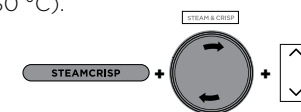
**REMARQUE :** Une fois la cuisson terminée, vous pouvez appuyer sur le bouton KEEP WARM (maintien au chaud) pour désactiver le mode de maintien au chaud. Ou encore, appuyez sur le bouton  (marche/arrêt).


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

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

## Steam & Crisp (vapeur et croustillant)

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



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



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

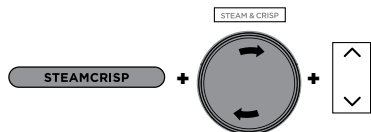
# UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FRITEUSE À VAPEUR NINJA™ FOODI™ XL AVEC COUVERCLE SMARTLID™ (SUITE)

## Steam & Bake (cuisson vapeur)

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



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



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

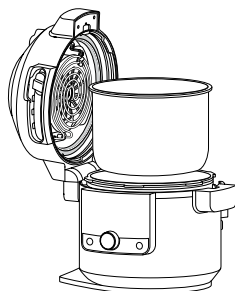


- 6 Une fois le préchauffage terminé, l'écran affiche la température réglée et le minuteur commence le compte à rebours.
- 7 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et affiche "End" (fin) pendant 5 minutes. Si vos aliments nécessitent plus de temps, utilisez la flèche vers le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

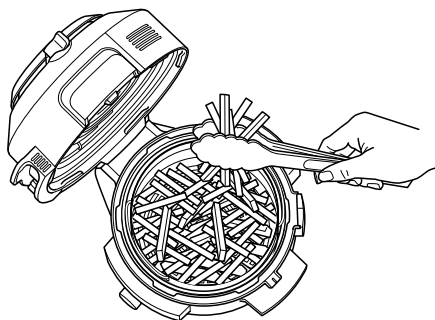
## UTILISATION DES FONCTIONS AIR FRY/STOVETOP (frir à l'air/plaque de cuisson)

### Air Fry (frir à l'air)

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



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

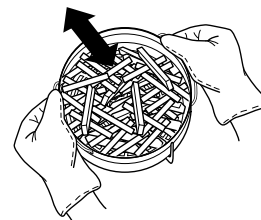


- 3 Déplacez le curseur à la position AIR FRY/STOVETOP (frir à l'air/plaque de cuisson). Par défaut, l'appareil est réglé à AIR FRY (frir à l'air). La température réglée par défaut s'affiche. Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à gauche de l'écran pour choisir une température par incréments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



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

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

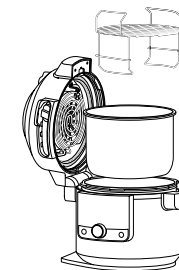


- 7 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message "End" (fin) clignote trois fois sur l'écran.

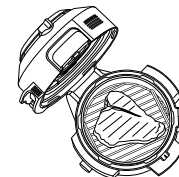


## Broil (griller)

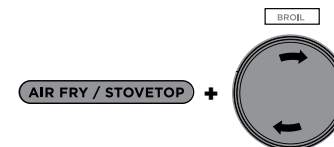
- 1 Placez la grille réversible de luxe dans la marmite à la position supérieure pour griller, ou suivez les instructions de votre recette.



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



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



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

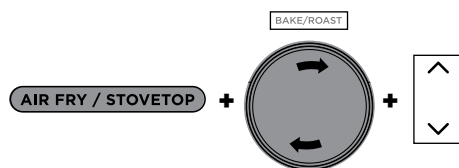
- 4 Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 30 minutes.
- 5 Appuyez sur ►■ (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
- 6 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message "End"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



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

## Bake/Roast (cuisson/rôtissage)

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



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

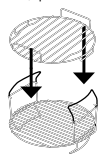


## Dehydrate (déshydrater)

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

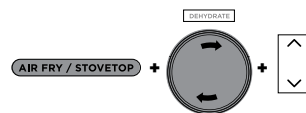


- 2 En tenant l'étagage de luxe par ses poignées, placez-le sur la grille réversible dans la position indiquée ci-dessous. Déposez ensuite une couche d'ingrédients sur l'étagage de luxe, puis fermez le couvercle.



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

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

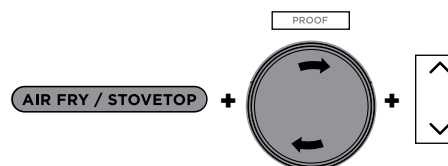


- 4 Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 15 minutes entre 1 heure et 12 heures.
- 5 Appuyez sur ►■ (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
- 6 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message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



## Proof (levée)

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

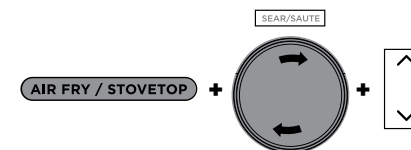


- 3 Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps de levée par incréments de 1 minute entre 20 minutes et 2 heures.
- 4 Appuyez sur ►■ (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
- 5 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message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



## Sear/Sauté (saisir/faire sauter)

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



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

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

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

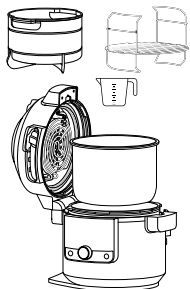
**REMARQUE : UTILISEZ TOUJOURS** des ustensiles antiadhésifs dans la marmite. **N'UTILISEZ PAS** d'ustensiles métalliques, car ils égratigneront le revêtement antiadhésif de la marmite.

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

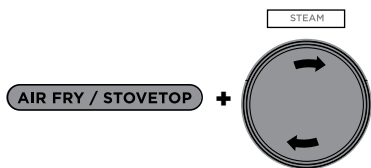
# UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FRITEUSE À VAPEUR NINJA™ FOODI™ XL AVEC COUVERCLE SMARTLID™ (SUITE)

## Steam (vapeur)

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



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



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

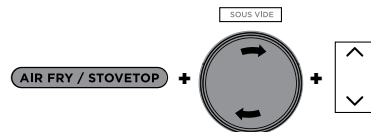
**REMARQUE :** Il n'y a pas de réglage de température lors de l'utilisation de la fonction Steam (vapeur).

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

## Sous Vide (sous vide)

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

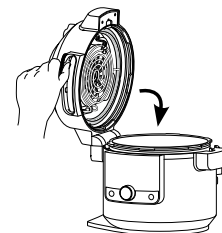
- 1 Placez la marmite dans la base de l'autocuiseur. Ajoutez 3 litres d'eau à température ambiante dans la marmite.
- 2 Fermez le couvercle et déplacez le curseur à la position AIR FRY/STOVETOP (frir à l'air/plaque de cuisson), puis utilisez la molette pour sélectionner SOUS VIDE (sous vide). La température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



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

**REMARQUES :** Le préchauffage de l'appareil peut prendre 10 minutes de plus. Pendant ce temps, préparez jusqu'à 1,3 kg d'ingrédients en les assaisonnant, puis en plaçant chaque portion dans un sac en plastique refermable à usage unique. Pour des temps de cuisson de plus de 4 heures à une température supérieure à 160 °F (70 °C), placez chaque portion d'aliments dans un sac double ou enveloppez-la dans un emballage en plastique avant de la placer dans le sac refermable à usage unique. Cela aide à protéger les aliments pendant la longue période d'immersion.

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



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

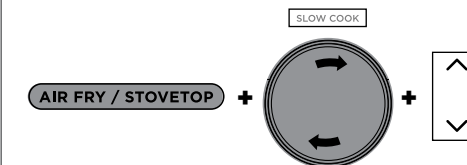


**REMARQUES :** Pour réchauffer des aliments qui ont été cuits à l'aide de la fonction sous vide, utilisez à nouveau la fonction sous vide. Après le préchauffage de l'eau, ajoutez les aliments dans les sacs refermables et faites cuire de 15 à 20 minutes environ, à la température de cuisson souhaitée.

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

## Slow Cook (cuisson lente)

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



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

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

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

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

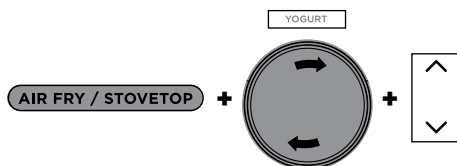
# UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FRITEUSE À VAPEUR NINJA™ FOODI™ XL AVEC COUVERCLE SMARTLID™ (SUITE)

## Yogurt (yogourt)

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

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

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



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

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

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



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



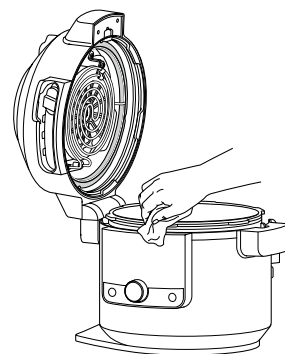
- 8 Ouvrez le couvercle et écrémez le dessus du lait.
- 9 Ajoutez les cultures de yogourt au lait et mélangez pour bien combiner. Fermez le couvercle et appuyez sur ►■ (marche/arrêt) pour lancer le processus d'incubation.
- 10 L'écran affiche "FER" (fermentation) et commence le compte à rebours. Lorsque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



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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

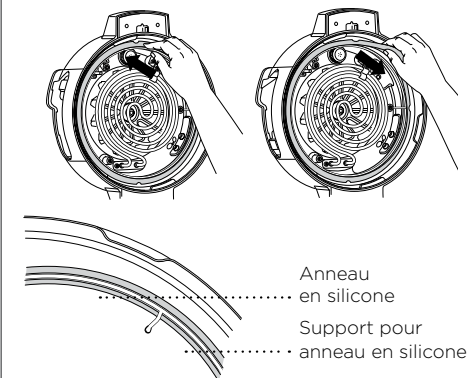
### Nettoyage : lave-vaisselle et lavage à la main



L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation.

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

### Dépose et réinstallation de l'anneau en silicone



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

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

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

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

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

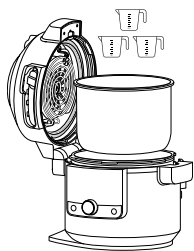


# PRÉVENTION DE LA CONTAMINATION CROISÉE ET NETTOYAGE DU COUVERCLE

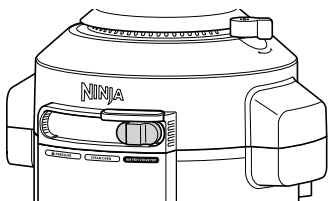
Nous vous recommandons d'inspecter l'intérieur du couvercle avant la cuisson avec les « fonctions de cuisson humide », ce qui inclut les fonctions Slow Cook (cuisson lente), Steam (vapeur), Sous Vide (sous vide), Sear/Sauté (saisir/faire sauter), Pressure (pression) et toutes les fonctions SteamCrisp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

## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE À LA VAPEUR :

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



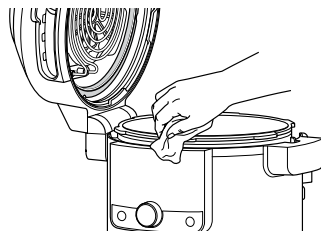
- 2 Déplacez le curseur à la position AIR FRY/STOVETOP (frir à l'air/plaque de cuisson).



- 3 Sélectionnez STEAM (vapeur) et réglez le temps à 30 minutes. Appuyez sur ►■ (marche/arrêt).
- 4 Lorsque le temps atteint zéro et que l'appareil a refroidi, utilisez un chiffon humide ou une éponge pour essuyer l'intérieur du couvercle.

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

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



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

# GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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

## Pourquoi le compte à rebours est-il si lent?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## GUIDE DE DÉPANNAGE (SUITE)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## CONSEILS UTILES

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

## PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, visitez le site [ninjaccessories.com](http://ninjaccessories.com) ou contactez le service à la clientèle au **1 877 646-5288**. Nous vous demandons d'enregistrer votre produit en ligne à [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com) et d'avoir le produit sous la main lorsque vous appelez pour 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 [ninjaccessories.com](http://ninjaccessories.com).
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
3. Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un abus, une négligence lors de la manipulation, un manquement à l'entretien nécessaire (par exemple : le fait de ne pas laisser le bloc moteur à l'abri de renversements d'aliments et d'autres débris), ou un dommage dû à une mauvaise manipulation pendant le transport.
4. Les dommages indirects et accessoires.
5. Les défectuosités causées par des réparateurs non autorisés par SharkNinja. Ces défectuosités incluent les dommages causés lors du processus d'expédition, de modification ou de réparation du produit SharkNinja (ou de l'une de ses pièces) lorsque la réparation est effectuée par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
6. Les produits achetés, utilisés ou mis en fonction à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

### Comment obtenir du service

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le [ninjakitchen.com](http://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 20,95 \$ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

### Comment présenter une demande de service sous garantie

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

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

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

**GRACIAS** por comprar la freidora a vapor y olla a presión Ninja® Foodi® con tapa SmartLid™



### REGISTRE SU COMPRA.

 [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com)

 Escanee el código QR con un dispositivo móvil.

### REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Número de modelo: \_\_\_\_\_

Número de serie: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_  
(Conserva el recibo)

Tienda de compra: \_\_\_\_\_

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120V- 60Hz

Vatios (watts): 1760W

**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

<b>Medidas importantes de seguridad</b> .....	<b>52</b>
<b>Piezas y accesorios</b> .....	<b>56</b>
<b>Uso del panel de control</b> .....	<b>59</b>
Funciones de cocción .....	59
Botones de operación .....	59
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>60</b>
Extracción e instalación del colector de condensación .....	60
Extracción e instalación del tapón antibloqueo .....	60
<b>Uso de la freidora a vapor y olla a presión XL Ninja® Foodi® con tapa SmartLid™</b> .....	<b>61</b>
Prueba de agua: comience a cocinar a presión .....	61
Liberación de presión de vapor .....	62
Presurización .....	62
Uso de la función a presión .....	62
Uso de las funciones SteamCrisp .....	63
Steam & Crisp (Al vapor y crocante) .....	63
Steam & Bake (Hornear al vapor) .....	64
Uso de las funciones Air Fry/Stovetop .....	64
Air Fry (Freír al aire) .....	64
Broil (Dorar) .....	65
Bake/Roast (Hornear/asar) .....	66
Dehydrate (Deshidratar) .....	66
Proof (Leudar) .....	67
Sear/Sauté (Sellar/saltear) .....	67
Steam (Cocinar al vapor) .....	68
Sous Vide (Al vacío) .....	68
Slow Cook (Cocción lenta) .....	69
Yogurt (Yogur) .....	70
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>71</b>
Limpieza: lavavajillas y lavado a mano .....	71
Extracción y reinstalación del anillo de silicona .....	71
<b>Prevención de contaminación cruzada y limpieza de la tapa</b> .....	<b>72</b>
<b>Guía de solución de problemas</b> .....	<b>73</b>
<b>Consejos útiles</b> .....	<b>74</b>
<b>Piezas de repuesto</b> .....	<b>74</b>
<b>Garantía</b> .....	<b>75</b>

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

## ⚠ ADVERTENCIA

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

**NOTA:** Los electrodomésticos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

- 20 Para evitar el riesgo de explosión o lesiones, utiliza solo un anillo de silicona Foodi® SmartLid™. Asegúrate de que el anillo de silicona esté instalado y que la tapa esté bien cerrada antes de operar el electrodoméstico. Si el anillo de silicona está roto o dañado, reemplázalo antes de usarlo. **NO** lo utilices si está roto o dañado.
- 21 **NO** uses accesorios adicionales que no hayan sido recomendados o vendidos por SharkNinja. **NO** coloques los accesorios en un horno de microondas, horno tostador, horno de convección u horno convencional, ni en una estufa de vitrocerámica, parrilla eléctrica, estufa de gas o parrilla al aire libre. El uso de accesorios adicionales no recomendados por SharkNinja puede dar como resultado incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 22 Cuando utilices este electrodoméstico, deja al menos un espacio de 15,25 cm (6 in) por encima y en todos los lados del producto para permitir una circulación de aire adecuada.
- 23 **SIEMPRE** cumple con las cantidades máximas y mínimas de líquido, como se indica en las instrucciones y recetas.
- 24 Para evitar posibles daños ocasionados por el vapor, coloca la unidad lejos de las paredes y gabinetes durante su uso.
- 25 **NUNCA** uses la configuración SLOW COOK (Cocción lenta) sin alimentos y líquidos en la olla de cocción removible.
- 26 **NO** muevas el electrodoméstico cuando esté en uso. Para evitar que la tapa se abra accidentalmente, solo mueve el electrodoméstico cuando el deslizador se encuentre en la posición PRESSURE (Presión).
- 27 Evita el contacto de los alimentos con los elementos calefactores. **NO** llenes en exceso ni superes el nivel MAX (Máximo) de llenado de la olla y de la cesta o plancha Cook & Crisp™. El llenado excesivo puede causar lesiones personales o daños materiales, o afectar la seguridad del uso del electrodoméstico.
- 28 **NO** utilices este electrodoméstico para cocinar arroz instantáneo.
- 29 El voltaje de la toma de corriente puede variar y afectar el rendimiento y la producción de calor del producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza un termómetro para comprobar que los alimentos estén cocinados a las temperaturas recomendadas.
- 30 Si la unidad emite humo negro, desenchúfala de inmediato y espera hasta que deje de salir humo antes de retirar la olla de cocción y la cesta o plancha Cook & Crisp™.
- 31 **NO** toques las superficies calientes. Las superficies del electrodoméstico están calientes durante y después del funcionamiento. Para evitar quemaduras o lesiones personales, **SIEMPRE** utiliza almohadillas protectoras para objetos calientes o guantes de cocina aislados, y usa los mangos disponibles.
- 32 Debes tener mucho cuidado cuando muevas un electrodoméstico que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes. El uso indebido, como mover la olla de cocción, puede ocasionar lesiones personales como quemaduras graves. Antes de utilizar este electrodoméstico para cocinar a presión, asegúrate de que la tapa esté debidamente cerrada y fijada en la posición correcta. Los alimentos están bajo extrema presión 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 calientes que han sido presurizados, lo que puede provocar quemaduras graves.
- 33 Cuando la unidad se encuentra en funcionamiento, se libera vapor caliente a través del conducto de salida de aire. Coloca la unidad de tal manera que el conducto de ventilación no esté dirigido hacia el cable de alimentación, las tomas de corriente, los gabinetes u otros electrodomésticos. Mantén las manos y el rostro a una distancia segura del conducto de ventilación.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

- 33** **NO** alteres, desarmes ni quites la válvula de alivio de presión.
- 34** **NO** intentes abrir la tapa mientras cocinas a presión o después de hacerlo; espera hasta que se haya liberado toda la presión interna a través de la válvula de alivio de presión y la unidad se haya enfriado un poco. Abre inmediatamente la tapa para evitar que la olla interna se vuelva a presurizar.
- 35** Cuando utilices el ajuste SLOW COOK (Cocción lenta), mantén **SIEMPRE** la tapa cerrada.
- 36** Si la tapa no se desbloquea para abrirla, entonces el electrodoméstico sigue bajo presión. Cualquier presión restante puede ser peligrosa. Deja que la unidad libere la presión naturalmente, presiona el botón Pressure Release (Liberación de presión) o gira la válvula de alivio de presión a la posición de ventilación para liberar el vapor. Ten cuidado de evitar el contacto con el vapor liberado para evitar quemaduras o lesiones. Cuando se libera vapor y el electrodoméstico ya no está bajo presión, la interfaz de usuario mostrará el mensaje "OPN Lid" (Abrir tapa), lo que indica que la tapa se puede abrir. Si el vapor no se libera cuando la válvula de alivio de presión se coloca en la posición vent (ventilar), desconecta la unidad de la toma de corriente de la pared y deja que el aparato libere la presión de manera natural.
- 37** El vapor y los alimentos que se encuentran en la olla interna pueden ocasionar quemaduras graves. **SIEMPRE** mantén las manos, el rostro y otras partes del cuerpo alejados de la válvula de alivio de presión antes de la liberación de presión o durante esta y cuando abras la tapa después de cocinar.
- 38** La olla de cocción, la cesta o plancha Cook & Crisp™ y la rejilla reversible se calientan en exceso durante el proceso de cocción. Evita el vapor y el aire calientes mientras retiras la olla de cocción y la cesta o el plato Cook & Crisp del electrodoméstico, y colócalos **SIEMPRE** sobre una superficie resistente al calor después de quitarlos. **NO** toques los accesorios mientras cocinas o inmediatamente después de hacerlo.
- 39** **SOLO** levanta la tapa con el mango ubicado en la parte frontal de la unidad. **NO** levantes la tapa desde el área lateral, ya que se liberará vapor caliente.
- 40** La olla de cocción removible puede ser muy pesada cuando está llena de ingredientes. Ten cuidado cuando levantes la olla de cocción de su base.
- 41** **NO** toques los accesorios, incluido el termómetro (no disponible en todos los modelos), mientras cocinas o inmediatamente después de hacerlo, ya que se calientan en exceso durante el proceso de cocción. Para evitar quemaduras y lesiones, **SIEMPRE** ten cuidado cuando manipules el producto. Usa utensilios de mango largo y almohadillas protectoras para manipular objetos calientes o guantes aislantes para el horno.
- 42** Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del electrodoméstico.
- 43** Deja que la unidad se enfríe antes de limpiarla, desarmarla, poner o quitar piezas, y guardarla.
- 44** Cuando no utilices la unidad y antes de limpiar, apágala y desenchúfala del enchufe para desconectarla.
- 45** **NO** lo limpies con almohadillas abrasivas metálicas. Pueden despegarse pedazos de la almohadilla y tocar las piezas eléctricas, lo que genera el riesgo de descarga eléctrica.
- 46** Consulta la sección "Limpieza y mantenimiento" para obtener información sobre el mantenimiento regular del electrodoméstico.



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.

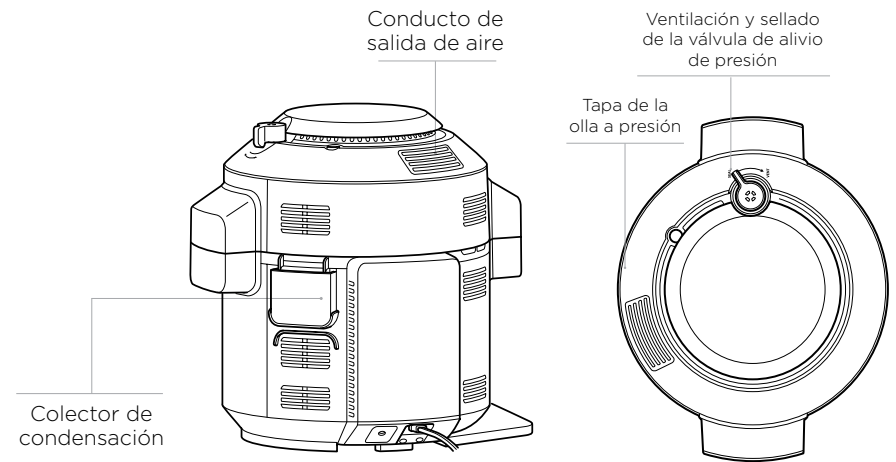
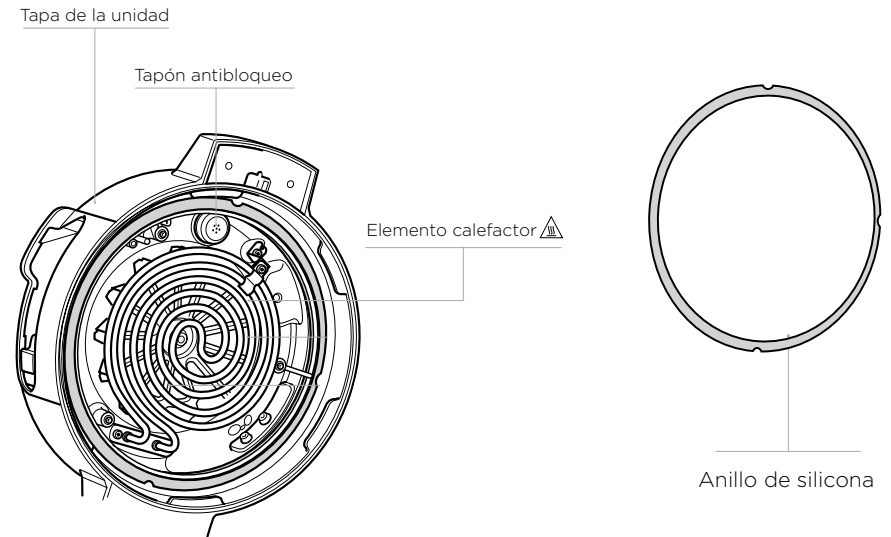
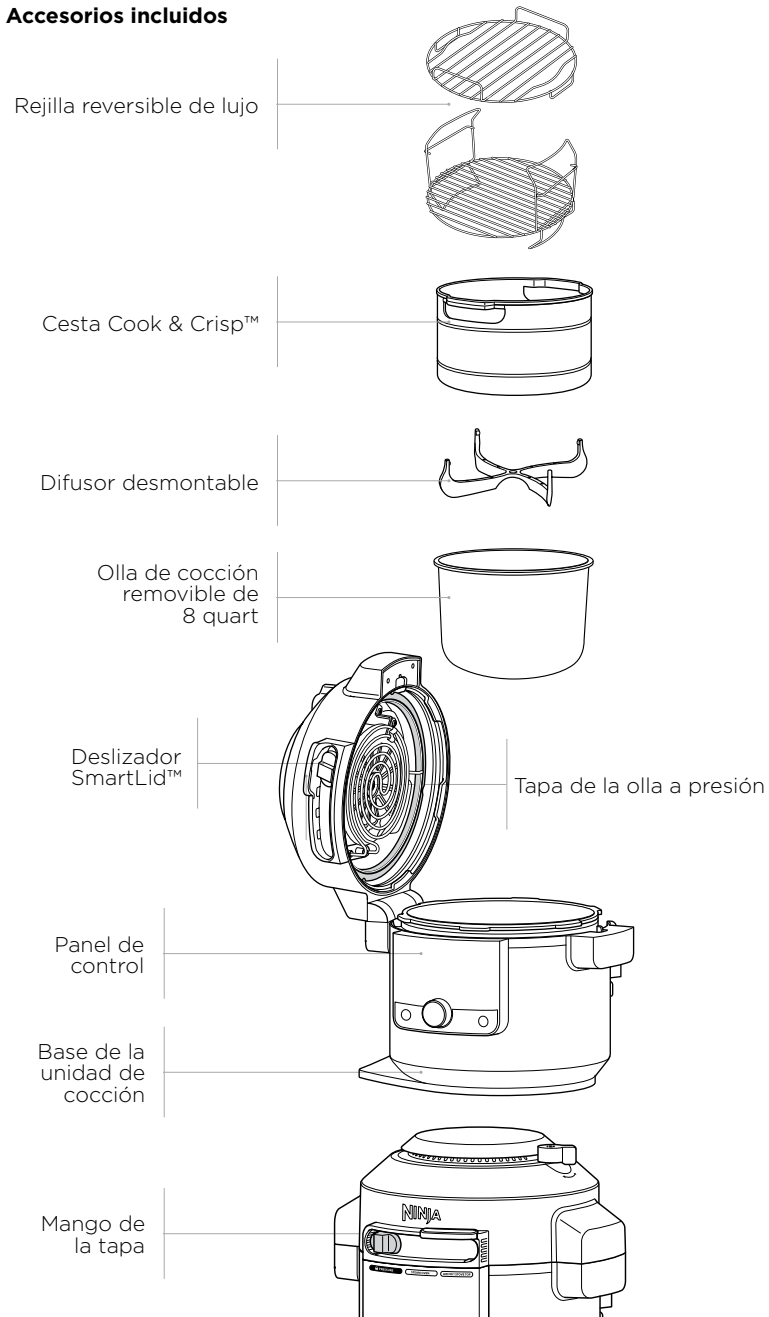


Solo para uso doméstico y en interiores.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# PARTES Y ACCESORIOS

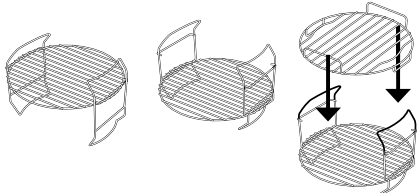
## Accesorios incluidos



# MONTAJE DE LOS ACCESORIOS Y USO DE LA TAPA SMARTLID™

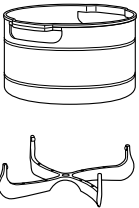
## REJILLA REVERSIBLE DE LUJO

- Posición más alta**  
Para asar pollo, filete, mariscos y mucho más.
- Posición más baja**  
Para cocer al vapor verduras y acompañamientos.
- Conjunto Deluxe**  
Aumenta la capacidad para cocinar hasta 8 pechugas de pollo o filetes de salmón de una sola vez.



- 1 Coloca la bandeja inferior de la rejilla reversible de lujo en la posición inferior. Coloca los ingredientes en la bandeja inferior de la rejilla.
- 2 Luego, desliza la capa de lujo a través de los mangos de la capa inferior. Coloca los ingredientes restantes en la bandeja de lujo para aumentar la capacidad de cocción.

## CESTA COOK & CRISP™



- 1 Para quitar el difusor y limpiarlo, tira de las 2 aletas del difusor para separarlas de la ranura de la cesta y, a continuación, tira del difusor con firmeza.

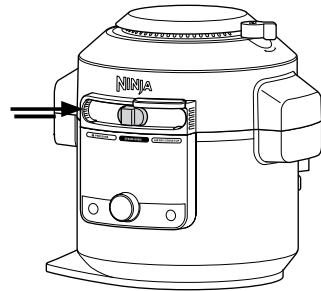
**NOTA:** El difusor ayuda con el flujo de aire y siempre debe estar instalado en la cesta antes de usarla.

- 2 Para armar la cesta Cook & Crisp™, coloca la cesta en la parte superior del difusor y presiona firmemente hacia abajo.

## USO DEL DESLIZADOR SMARTLID™

El deslizador permite cambiar entre los modos de cocción e informa a la tapa la función que se está utilizando.

- Pressure (Presión)
- SteamCrisp (Al vapor y crocante)
- Air Fry/Stovetop (Freír al aire/estufa)

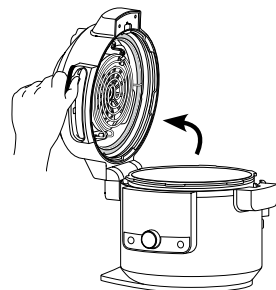


## CÓMO ABRIR Y CERRAR LA TAPA

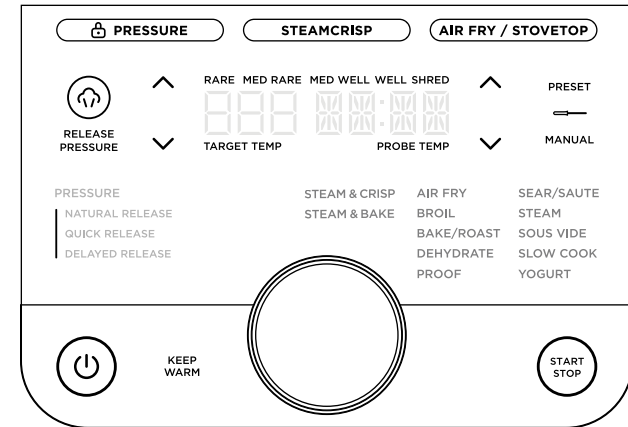
Siempre utiliza el mango ubicado encima del deslizador para abrir y cerrar la tapa.

Puedes abrir y cerrar la tapa cuando el deslizador esté en la posición STEAMCRISP (Al vapor y crocante) y AIR FRY/STOVETOP (Freír al aire/estufa). Cuando el deslizador está en la posición Pressure (Presión), la tapa no se puede abrir. Si no hay presión en la unidad, mueve el deslizador a la posición STEAMCRISP (Al vapor y crocante) o AIR FRY/STOVETOP (Freír al aire/estufa) para abrir la tapa.

**NOTA:** La tapa no se desbloqueará hasta que la unidad esté completamente despresurizada. El deslizador SmartLid no se mueve hacia la derecha hasta que la unidad esté completamente despresurizada. La unidad mostrará "OPN Lid" (Abrir tapa) cuando la unidad está despresurizada.



# USO DEL PANEL DE CONTROL



## FUNCIONES DE COCCIÓN

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

**STEAM & CRISP (Al vapor y crocante):** prepara comidas completas con un solo toque: verduras y proteínas jugosas y crujientes, y pan artesanal casero.

**STEAM & BAKE (Hornear con vapor):** hornea pasteles más esponjosos y pan rápido en menos tiempo y con menos grasa.

**AIR FRY (Freír al aire):** dale a la comida un toque crujiente y crocante con poco o nada de aceite.

**BROIL (Dorar):** utiliza el calor alto desde arriba para caramelizar y dorar la parte superior de tu comida.

**BAKE/ROAST (Hornear/asar):** utiliza la unidad como un horno para lograr preparar carnes tiernas, hornear golosinas y mucho más.

**DEHYDRATE (Deshidratador):** deshidrata las carnes, frutas y verduras para obtener aperitivos saludables.

**PROOF (Leudar):** crea un ambiente para que la masa repose y aumente.

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

**STEAM (Vapor):** cocina los alimentos delicados con suavidad y a altas temperaturas.

**SOUS VIDE (Al vacío):** del francés que significa "al vacío", esta función cocina lentamente los alimentos en una bolsa de plástico sellada, en un baño de agua regulado con precisión.

**SLOW COOK (Cocción lenta):** cocina los alimentos a una temperatura más baja durante un período más prolongado.

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

**KEEP WARM (Mantener caliente):** cuando utilices las funciones Steam (Vapor), Slow Cook (Cocción lenta) y Pressure (Presión), la unidad cambiará a Keep Warm (Mantener caliente) al final del ciclo. Presiona el botón KEEP WARM (Mantener caliente) después de que la función haya comenzado para desactivar esta transición automática.

**NOTA:** Si la unidad opera por menos de 1 hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva en minutos y segundos. Si la unidad funciona por más de una hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva solo en minutos. Esta función se apagará después de 12 horas.

## BOTONES DE OPERACIÓN

**DESLIZADOR SMARTLID™:** a medida que mueves el deslizador, se iluminarán las funciones disponibles para cada modo.

**DIAL:** una vez que hayas elegido un modo con el deslizador, utiliza el dial para desplazarte por las funciones disponibles hasta que se resalte la función que deseas.

**FLECHAS DE LA IZQUIERDA:** usa las flechas hacia arriba y abajo ubicadas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura de cocción.

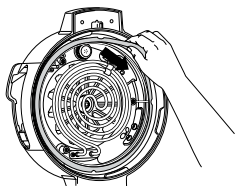
**FLECHAS DE LA DERECHA:** usa las flechas hacia arriba y abajo ubicadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción.

**Botón START/STOP (Iniciar/detener):** presiona este botón para iniciar la cocción. Presiona el botón mientras la unidad está cocinando para que la función de cocción actual se detenga.

**ENCENDIDO (ENCENDIDO):** el botón de encendido enciende y apaga la unidad, y detiene todas las funciones de cocción.

## ANTES DEL PRIMER USO

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

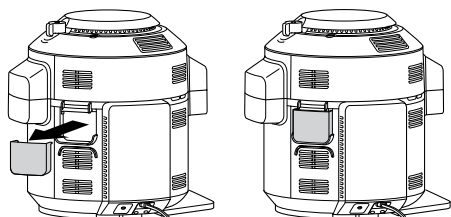


**NOTA:** En este producto, solo se puede utilizar un anillo de silicona específico para los modelos Foodi® SmartLid™. No se pueden utilizar otros anillos de silicona Foodi ni anillos de la competencia.

### EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DEL COLECTOR DE CONDENSACIÓN

Para instalar el colector de condensación, introdúcelo en la ranura de la base de la unidad de cocción. Deslízalo hacia afuera para retirarlo y lavararlo a mano después de cada uso.

**NOTA:** Asegúrate de vaciar el exceso de agua acumulado en el colector de condensación después de cocinar.



### EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DEL TAPÓN ANTIBLOQUEO

El tapón antibloqueo evita que la válvula interior de la tapa 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, sujeta el tapón antibloqueo con los dedos pulgar e índice y, luego, gira la muñeca en sentido horario. Para volver a instalarlo, colócalo en su lugar y presiona hacia abajo.

Asegúrate de que el tapón antibloqueo esté en la posición correcta antes de usar la unidad.



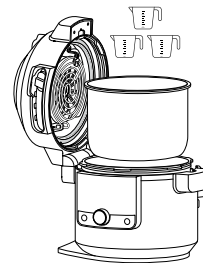
**NOTA:** Antes de cada uso, asegúrate de que el anillo de silicona esté bien asentado en su marco y que el tapón antibloqueo esté montado correctamente en la válvula de alivio de presión.

## USO DE LA FREIDORA A VAPOR Y OLLA A PRESIÓN XL NINJA® FOODI® CON TAPA SMARTLID™

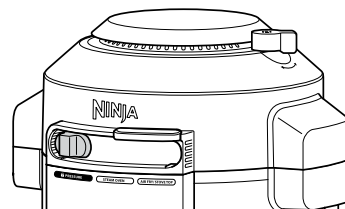
### PRUEBA DE AGUA: COMENZAR A COCINAR A PRESIÓN

Se recomienda a quienes cocinan de esta forma por primera vez que realicen una prueba de agua para familiarizarse con la cocción a presión.

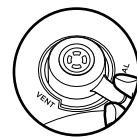
- 1 Coloca la olla en la base de la olla de cocción y agrega 3 tazas de agua a temperatura ambiente a la olla de cocción.



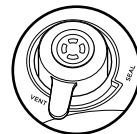
- 2 Cierra la tapa y mueve el deslizador a la posición PRESSURE (Presión).



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



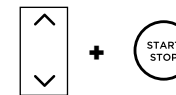
**SEAL (Sellar)** para funciones de presión



**VENT (Ventilar)** para todas las otras funciones y las otras posiciones del deslizador.

**NOTA:** La válvula queda suelta cuando está instalada. Esto es normal.

- 4 La unidad pasará de forma predeterminada a presión alta (Hi). Utiliza la flecha hacia abajo del lado derecho para ajustar el tiempo a 2 minutos. Presiona START/STOP (Iniciar/detener) para comenzar.



- 5 En esta pantalla se mostrará el mensaje "PrE" (Pre calentamiento) y barras de progreso, lo que indica que la unidad está generando presión. Cuando la unidad esté completamente presurizada, el temporizador comenzará la cuenta regresiva.



**NOTA:** El tiempo de presurización variará en función de la cantidad y la temperatura de los ingredientes, junto con el nivel de presión seleccionado.

- 6 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje "End" (Fin) en la pantalla antes de liberar rápidamente de forma manual el vapor presurizado. Sonará un timbre de advertencia que indica que la válvula de alivio de presión está a punto de abrirse. Cuando la válvula de alivio de presión se abra, saldrá vapor de ella. Tan pronto como la pantalla muestre el mensaje "OPN Lid" (Abrir tapa), mueve el deslizador hacia la derecha para desbloquear la tapa. A continuación, abre la tapa.



**NOTA:** La unidad cambiará al modo Keep Warm (Mantener caliente) y el elemento calefactor permanecerá encendido.



# USO DE LA FREIDORA A VAPOR Y OLLA A PRESIÓN XL NINJA® FOODI® CON TAPA SMARTLID™ (CONTINUACIÓN)

## COMPARACIÓN ENTRE LA LIBERACIÓN DE PRESIÓN NATURAL Y RÁPIDA

**Liberación natural de presión:** cuando se completa la cocción a presión, el vapor se liberará naturalmente de la unidad a medida que se enfría. Esto puede tardar hasta 20 minutos o más según la cantidad de líquido y comida que se encuentre en la olla. Durante este tiempo, la unidad cambiará al modo de funcionamiento Keep Warm (Mantener caliente). Presiona el botón KEEP WARM (Mantener caliente) si deseas desactivar este modo de funcionamiento. Cuando se complete la liberación natural de presión, la unidad mostrará el mensaje "OPN Lid" (Abrir tapa).

**Liberación rápida de presión:** utilízala **SOLO** si la receta lo indica. Cuando se completa la cocción a presión y la luz de KEEP WARM (Mantener caliente) esté encendida, gira la válvula de alivio de presión a la posición VENT (Ventilar) para liberar instantáneamente la presión a través de la válvula.

Incluso después de liberar la presión de forma natural o utilizar la válvula de alivio de presión, algo de vapor permanecerá en la unidad y escapará tras abrir la tapa.



**NOTA:** En cualquier momento durante el proceso de liberación natural, puedes cambiar a liberación rápida si giras la válvula de alivio de presión a la posición VENT (Ventilar).

**NOTA:** Para cargas más grandes de alimentos que requieren una mayor despresurización, puedes liberar la presión mediante el cambio de la válvula a la posición **VENT** (Ventilar).

## PRESURIZACIÓN

A medida que aumente la presión en la unidad, en la pantalla del panel de control se mostrará "PrE" (Precalentamiento) y barras de progreso. El tiempo de presurización varía según la cantidad y la temperatura de los ingredientes, así como el líquido que tenga la olla. Por seguridad, la tapa se bloqueará a medida que la unidad se presuriza y se desbloqueará una vez que se libere la presión. Una vez que la unidad haya alcanzado la presión máxima, la cocción comenzará y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.

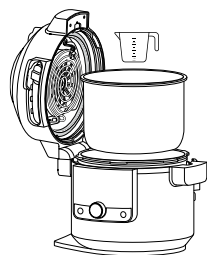
## USO DE LAS FUNCIONES DE PRESIÓN

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

### Pressure (Presión)

- Coloca los ingredientes y, al menos, 1 taza de líquido en la olla, así como cualquier accesorio necesario. **NO** llenes la olla por sobre la línea PRESSURE MAX (Presión máxima).

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



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

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



- Mueve el deslizador a PRESSURE (Presión). Usa las flechas hacia arriba y abajo ubicadas a la izquierda de la pantalla para seleccionar Hi (Alto) o LO (Bajo).



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

**NOTA:** Si la unidad opera por menos de 1 hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva en minutos y segundos. Si la unidad funciona por más de 1 hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva solo en minutos.

- Presiona el botón START/STOP (Iniciar/detener) para iniciar la cocción. La unidad comenzará a generar presión. En la pantalla se mostrarán "PrE" (Precalentamiento) y barras de progreso. El temporizador comenzará una cuenta regresiva cuando la unidad esté completamente presurizada.



**NOTA:** Los tiempos de presurización varían según la presión seleccionada, la temperatura actual de la olla de cocción y la temperatura o la cantidad de ingredientes.

- Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, gira la válvula de alivio de presión a la posición VENT (Ventilar).



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

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

- Cuando la unidad muestre el mensaje "OPN Lid" (Abrir tapa), indica que se ha despresurizado y puedes mover el deslizador hacia la derecha para abrir la tapa.

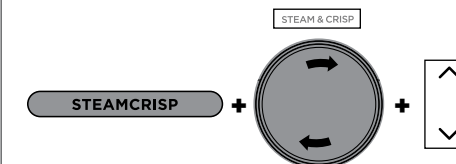
## USO DE LAS FUNCIONES STEAMCRISP

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

**NOTA:** La posición de la válvula de alivio de presión no importa cuando se utilizan las funciones SteamCrisp (Al vapor y crocante).

### Steam & Crisp (Al vapor y crocante)

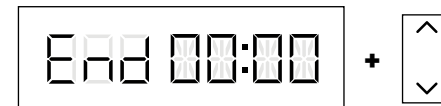
- Introduce los ingredientes de acuerdo con la receta.
- Mueve el deslizador a STEAMCRISP (Al vapor y crocante). La selección de funciones se establecerá de forma predeterminada en STEAM & CRISP (Al vapor y crocante). Se mostrarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados. Usa las flechas hacia arriba y abajo ubicadas a la izquierda de la pantalla para elegir una temperatura en incrementos de 5 grados entre 300 °F y 450 °F.



- Usa las flechas hacia arriba y abajo ubicadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de un minuto hasta 1 hora.
- Presiona el botón START/STOP (Iniciar/detener) para iniciar la cocción.
- En la pantalla se mostrarán el mensaje "PrE" (Precalentamiento) y barras de progreso, lo que indica que la unidad está generando vapor. El tiempo para generar vapor depende de la cantidad de ingredientes en la olla.



- Cuando la unidad alcance el nivel de vapor adecuado, en la pantalla se mostrará la temperatura establecida y el temporizador comenzará una cuenta regresiva.
- Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje "End" (Fin) durante 5 minutos. Si tu comida requiere más tiempo, utiliza la flecha hacia arriba ubicada a la derecha de la pantalla para agregar más tiempo. La unidad omitirá el precalentamiento.



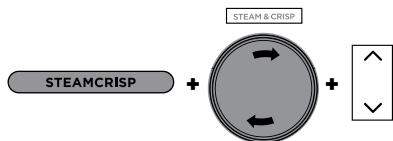
# USO DE LA FREIDORA A VAPOR Y OLLA A PRESIÓN XL NINJA® FOODI® CON TAPA SMARTLID™ (CONTINUACIÓN)

## Steam & Bake (Hornear con vapor)

- 1 Coloca la bandeja multiuso en el bastidor, en la posición inferior. Luego, coloca el bastidor con el accesorio en la olla.



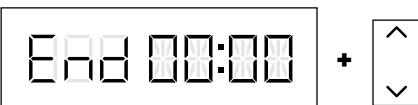
- 2 Mueve el deslizador a STEAMCRISP (Al vapor y crocante) y, a continuación, utiliza el dial para seleccionar STEAM BAKE (Hornear con vapor). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas hacia arriba y abajo ubicadas a la izquierda de la pantalla para elegir una temperatura en incrementos de 5 grados entre 225 °F y 400 °F.



- 3 Usa las flechas hacia arriba y abajo ubicadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de un minuto hasta 1 hora y 15 minutos.
- 4 Presiona el botón START/STOP (Iniciar/detener) para iniciar la cocción.
- 5 En la pantalla se mostrará el mensaje "PrE" (Pre calentamiento) y barras de progreso lo que indica que la unidad está generando vapor. El tiempo para generar vapor es de 20 minutos.



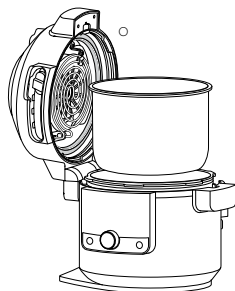
- 6 Cuando se haya completado el pre calentamiento, en la pantalla se mostrará la temperatura establecida y el temporizador comenzará una cuenta regresiva.
- 7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje "End" (Fin) durante 5 minutos. Si tu comida requiere más tiempo, utiliza la flecha hacia arriba ubicada a la derecha de la pantalla para agregar más tiempo. La unidad omitirá el pre calentamiento.



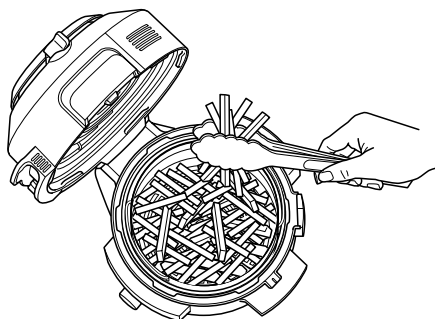
## USO DE LAS FUNCIONES AIR FRY/STOVETOP

### Air Fry (Freír al aire)

- 1 Coloca la cesta Cook & Crisp™ o la rejilla reversible de lujo en la olla. La cesta debe tener el difusor instalado.



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

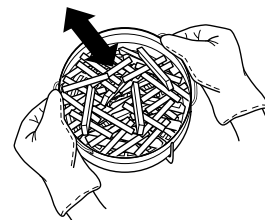


- 3 Mueve el deslizador a AIR FRY/STOVETOP (Freír al aire/estufa), la unidad se establecerá de forma predeterminada en AIR FRY (Freír al aire). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas hacia arriba y abajo ubicadas a la izquierda de la pantalla para elegir una temperatura en incrementos de 5 grados entre 300 °F y 400 °F.

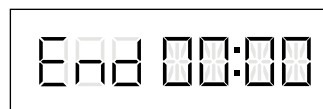


- 4 Usa las flechas hacia arriba y abajo ubicadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de un minuto hasta 1 hora.
- 5 Presiona el botón START/STOP (Iniciar/detener) para iniciar la cocción.

**NOTA:** Para obtener mejores resultados, se recomienda mover periódicamente los ingredientes cuando frías al aire. Puedes abrir la tapa y sacar la cesta para sacudir o revolver los ingredientes a fin de lograr un dorado uniforme. Cuando hayas terminado, introduce la cesta de nuevo en la olla y cierra firmemente la tapa. La cocción se reanudará automáticamente después de cerrar la tapa.

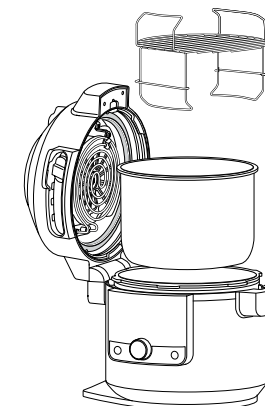


- 7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje "End" (Fin) 3 veces.

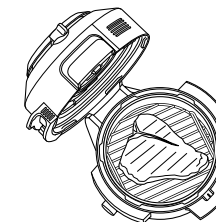


## Broil (Dorar)

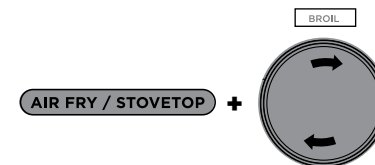
- 1 Coloca la rejilla reversible de lujo en la olla, en la posición de asado más alta, o sigue las instrucciones de la receta.



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



- 3 Mueve el deslizador a AIR FRY/STOVETOP (Freír al aire/estufa) y luego utiliza el dial para seleccionar BROIL (Dorar).



**NOTA:** No hay ajustes de temperatura disponibles ni son necesarios cuando se utiliza la función Broil (Dorar).

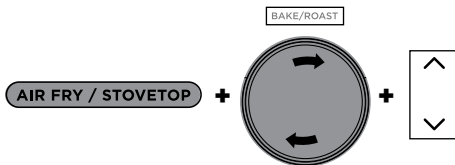
# USO DE LA FREIDORA A VAPOR Y OLLA A PRESIÓN XL NINJA® FOODI® CON TAPA SMARTLID™ (CONTINUACIÓN)

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



## Bake/Roast (Hornear/asar)

- 1 Coloca todos los accesorios e ingredientes en la olla. Cierra la tapa.
- 2 Mueve el deslizador a AIR FRY/STOVETOP (Freír al aire/estufa) y luego utiliza el dial para seleccionar BAKE/ROAST (Hornear/asar). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas hacia arriba y abajo ubicadas a la izquierda de la pantalla para elegir una temperatura en incrementos de 5 grados entre 250 °F y 400 °F.

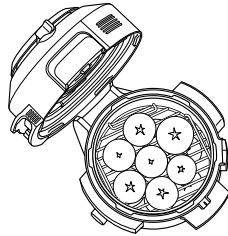


- 3 Usa las flechas hacia arriba y abajo ubicadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de un minuto hasta 1 hora y, luego, en incrementos de 5 minutos para un tiempo de 1 a 4 horas.
- 4 Presiona el botón START/STOP (Iniciar/detener) para iniciar la cocción.
- 5 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje "End" (Fin) 3 veces en la pantalla.

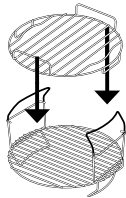


## Dehydrate (Deshidratar)

- 1 Coloca la rejilla reversible de lujo en la olla, en la posición inferior, y, luego, coloca una capa de ingredientes en la rejilla.

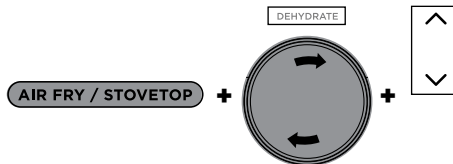


- 2 Sostén la bandeja de lujo de sus mangos y colócala sobre la rejilla reversible en la posición que se muestra a continuación. Luego, coloca una capa de ingredientes en la bandeja de lujo y cierra la tapa.



**NOTA:** Para obtener 5 niveles de capacidad, usa la bandeja para deshidratar (vendida por separado) directamente en la olla de cocción.

- 3 Mueve el deslizador a AIR FRY/STOVETOP (Freír al aire/estufa) y luego utiliza el dial para seleccionar DEHYDRATE (Deshidratar). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas hacia arriba y abajo ubicadas a la izquierda de la pantalla para elegir una temperatura en incrementos de 5 grados entre 80 °F y 195 °F.



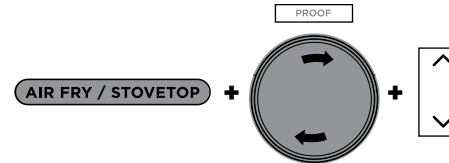
- 4 Usa las flechas hacia arriba y abajo ubicadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 15 minutos desde 1 hora hasta 12 horas.

- 5 Presiona el botón START/STOP (Iniciar/detener) para iniciar la cocción.
- 6 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje "End" (Fin) 3 veces en la pantalla.



## Proof (Leudar)

- 1 Coloca la masa en la olla o en la bandeja de malla para freír al aire y cierra la tapa.
- 2 Mueve el deslizador a AIR FRY/STOVETOP (Freír al aire/estufa) y, luego, utiliza el dial para seleccionar PROOF (Leudar). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas hacia arriba y abajo ubicadas a la izquierda de la pantalla para elegir una temperatura en incrementos de 5 grados entre 75 °F y 95 °F.

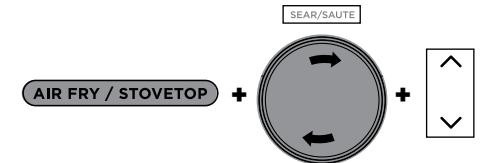


- 3 Usa las flechas hacia arriba y abajo ubicadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de leudado en incrementos de un minuto para tiempos de 20 minutos a 2 horas.
- 4 Presiona el botón START/STOP (Iniciar/detener) para iniciar la cocción.
- 5 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje "End" (Fin) 3 veces en la pantalla.



## Sear/Sauté (Sellar/saltear)

- 1 Agrega los ingredientes a la olla.
- 2 Mueve el deslizador a AIR FRY/STOVETOP (Freír al aire/estufa) o abra la tapa y, luego, utiliza el dial para seleccionar SEAR/SAUTÉ (Sellar/saltear). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas hacia arriba y abajo ubicadas a la izquierda de la pantalla para seleccionar "Lo1" (Bajo1), "2", "3", "4" o "Hi5" (Alto5).



**NOTA:** No hay ajustes de tiempo disponibles cuando se utiliza la función Sear/Sauté (Sellar/saltear).

- 3 Presiona el botón START/STOP (Iniciar/detener) para iniciar la cocción.
- 4 Presiona el botón START/STOP (Iniciar/detener) para detener la función SEAR/SAUTÉ (Sellar/saltear). Para cambiar a una función de cocción diferente, presiona START/STOP (Iniciar/detener) para finalizar la función de cocción y, a continuación, utiliza el deslizador y el dial para seleccionar la función deseada.

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

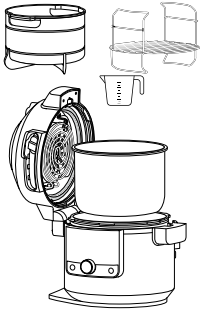
**NOTA: SIEMPRE** utiliza utensilios antiadherentes en la olla de cocción. **NO** utilices utensilios de metal, ya que rayarán el recubrimiento antiadherente de la olla.

**NOTA:** La función SEAR/SAUTÉ (Sellar/saltear) se desactivará automáticamente después de 1 hora para "4" y "Hi5" (Alto5), y después de 4 horas para "Lo1" (Bajo1), "2" y "3".

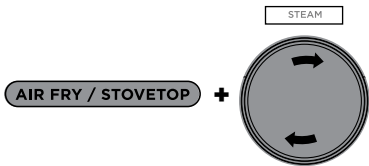
# USO DE LA FREIDORA A VAPOR Y OLLA A PRESIÓN XL NINJA® FOODI® CON TAPA SMARTLID™ (CONTINUACIÓN)

## Steam (Vapor)

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



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



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

**NOTA:** Cuando se usa la función STEAM (Vapor), los ajustes de temperatura no están disponibles.

- 5 La unidad iniciará el precalentamiento para hervir el líquido. En la pantalla se mostrará "PrE" (Precalentamiento). La animación de precalentamiento se mostrará hasta que la unidad alcance la temperatura y, a continuación, la pantalla mostrará la cuenta regresiva del temporizador.



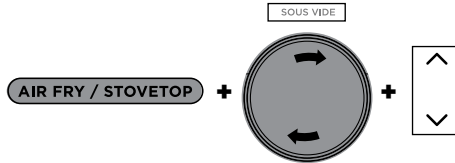
- 6 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje "End" (Fin) 3 veces en la pantalla.



## Sous Vide (Al vacío)

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

- 1 Coloca la olla de cocción en la base de la olla a presión. Agrega a la olla de cocción 12 tazas de agua a temperatura ambiente.
- 2 Cierra la tapa y mueve el deslizador a AIR FRY/STOVETOP (Freír al aire/estufa) y luego utiliza el dial para seleccionar SOUS VIDE (Al vacío). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas hacia arriba y abajo ubicadas a la izquierda de la pantalla para elegir una temperatura en incrementos de 5 grados entre 120 °F y 190 °F.

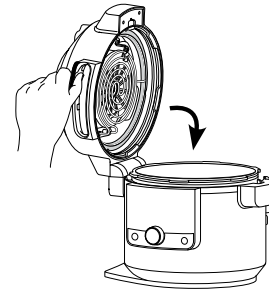


- 3 El tiempo de cocción se fijará en 3 horas de manera predeterminada. Usa las flechas hacia arriba y abajo ubicadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 15 minutos hasta 12 horas y, a continuación, en incrementos de 1 hora para un tiempo de 12 a 24 horas.
- 4 Presiona START/STOP (Iniciar/detener) para iniciar el precalentamiento.

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

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

- 5 Una vez finalizado el precalentamiento, la unidad emitirá un sonido y aparecerá el mensaje "ADD FOOD" (Agregar alimento) en la pantalla. Abre la tapa y coloca las bolsas en el agua con el método de desplazamiento del agua: Trabaja con una bolsa a la vez y deja un extremo de la bolsa sin cerrar: a medida que bajes 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, cierra la bolsa por completo y asegúrate de que no entre agua en su interior. Mantén el cierre de la bolsa justo por encima de la línea de agua.
- 6 Cierra la tapa.



- 7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje "End" (Fin) 3 veces en la pantalla.

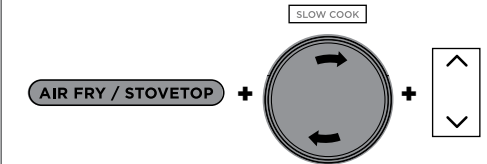


**NOTAS:** Cuando recalientes los alimentos cocinados con la función Sous Vide (Al vacío), vuelve a usar la función Sous Vide. Después de precalentar el agua, agrega los alimentos en bolsas resellables y cocina de 15 a 20 minutos con la temperatura de cocción deseada.

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, rostizar o freír al aire) para terminar de cocinar los alimentos.

## Slow Cook (Cocción lenta)

- 1 Agrega los ingredientes a la olla. **NO** llenes la olla por sobre la línea MAX (Máximo).
- 2 Mueve el deslizador a AIR FRY/STOVETOP (Freír al aire/estufa) y, a continuación, utiliza el dial para seleccionar SLOW COOK (Cocción lenta). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas hacia arriba y abajo ubicadas a la izquierda de la pantalla para seleccionar "Hi" (Alto), "Lo" (Bajo) o "bUFFET" (Bufé).



- 3 Usa las flechas hacia arriba y abajo ubicadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 15 minutos hasta 12 horas.
- 4 Presiona el botón START/STOP (Iniciar/detener) para iniciar la cocción.

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

- 5 Cuando la cuenta regresiva llegue a cero, la unidad emitirá un sonido, cambiará automáticamente al modo Keep Warm (Mantener caliente) y comenzará un conteo progresivo.

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

# USO DE LA FREIDORA A VAPOR Y OLLA A PRESIÓN XL NINJA® FOODI® CON TAPA SMARTLID™ (CONTINUACIÓN)

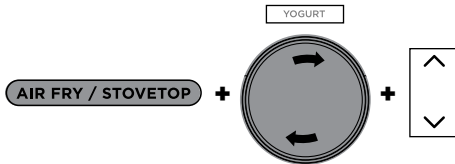
## Yogurt (Yogur)

1 Agrega la cantidad deseada de leche a la olla.

**NOTA:** Si prefieres pasteurizar, enfriar y agregar cultivos activos sin utilizar la unidad, omite los pasos del 1 al 9. En su lugar, presiona TEMP (Temperatura), selecciona "FER" (Fermentar), oprime TIME (Tiempo), selecciona el tiempo de incubación y, a continuación, presiona START/STOP (Iniciar/detener) para comenzar.

2 Cierra la tapa.

3 Mueve el deslizador a AIR FRY/STOVETOP (Freír al aire/estufa), y, a continuación, utiliza el dial para seleccionar YOGURT (Yogur). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas hacia arriba y abajo ubicadas a la izquierda de la pantalla para seleccionar "FER" (Fermentar).



4 Usa las flechas hacia arriba y abajo ubicadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de incubación en incrementos de 30 minutos para tiempos de 6 a 12 horas.

**NOTA:** Seleccionar un período más prolongado causará que el yogur producido sea más agrio y tenga una consistencia más espesa. Utiliza 12 horas para lograr un yogur estilo griego.

5 Presiona el botón START/STOP (Iniciar/detener) para comenzar la pasteurización.

6 Mientras pasteuriza, la unidad mostrará el mensaje "boil" (Hervir) en la pantalla. Una vez que alcance la temperatura de pasteurización, la unidad emitirá un sonido y mostrará el mensaje "COOL" (Enfriar).



7 Una vez que se enfríe la leche, la unidad mostrará "ADD" (Agregar) y "STIR" (Revolver) en sucesión y el tiempo de incubación.



8 Abre la tapa y quita la nata de la leche.

9 Agrega cultivos de yogur a la leche y revuélvelos para mezclarlos. Cierra la tapa y presiona START/STOP (Iniciar/detener) para comenzar el proceso de incubación.

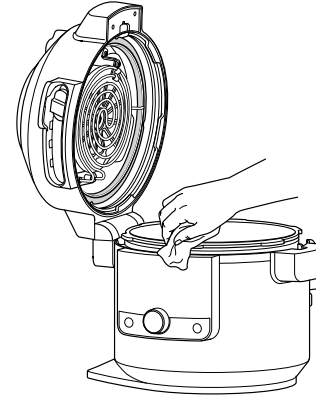
10 En la pantalla se mostrará "FER" (Fermentar) y comenzará una cuenta regresiva. Una vez finalizado el tiempo de incubación, la unidad emitirá un sonido y mostrará el mensaje END (Fin) 3 veces en la pantalla. La unidad emitirá un sonido cada minuto durante un máximo de 4 horas o hasta que se apague.



11 Refrigerar el yogur hasta 12 horas antes de servirlo.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

## Limpeza: en lavavajillas o a mano

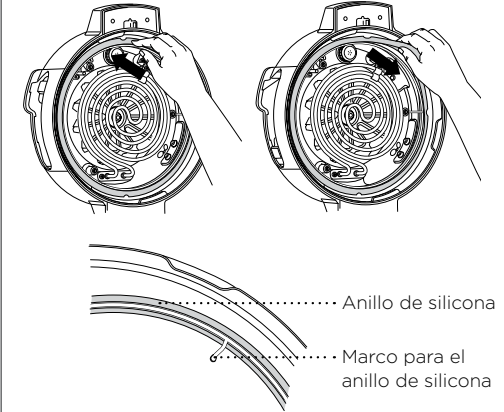


Debe limpiar la unidad a fondo después de cada uso.

- 1 Desconecta la unidad de la toma de corriente antes de limpiarla.
- 2 Para limpiar la base de la unidad de cocción y el panel de control, utiliza un paño húmedo.
- 3 La olla de cocción, el anillo de silicona, la rejilla de lujo reversible, la cesta Cook & Crisp™ y el difusor desmontable pueden lavarse en el lavavajillas.
- 4 La válvula de alivio de presión y el tapón antibloqueo pueden lavarse con agua y jabón para vajillas.
- 5 Si hay residuos de comida pegados en la olla de cocción, en la rejilla reversible de lujo o en la cesta Cook & Crisp™, llena la olla con agua y déjala remojar antes de limpiarla. **NO** uses esponjas con fibras. Si es necesario fregar para limpiar el producto, utiliza un limpiador no abrasivo o detergente líquido con una esponja o cepillo de nailon.
- 6 Deja que todas las piezas se sequen al aire después de cada uso.

**NOTA:** SIEMPRE deja que la tapa se enfríe completamente antes de limpiarla. Limpiala con un paño húmedo o una toalla de papel. Si utilizas limpiadores suaves, SIEMPRE limpia después con un paño húmedo o una toalla de papel. **NUNCA** sumerjas la tapa en agua o en cualquier otro líquido.

## Cómo retirar y volver a instalar el anillo de silicona



Para quitar el anillo de silicona cuidadosamente, tíralo hacia afuera, sección por sección, y retíralo del marco de metal del anillo. El anillo se puede insertar con cualquiera de los lados hacia arriba. Para volver a instalarlo, coloca cuidadosamente el anillo de silicona en el bastidor sección por sección y asegúrate de que el marco de metal del anillo quede visible (consulta la imagen anterior).

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

**Mantén el anillo de silicona limpio para evitar malos olores.** Lávalo con agua tibia jabonosa o en el lavavajillas para eliminar malos olores. Sin embargo, es normal que absorba el olor de ciertos alimentos ácidos. Se recomienda tener más de un anillo de silicona disponible. Puede comprar más anillos de silicona en [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).

**NUNCA** saques el anillo de silicona con fuerza excesiva, ya que podrías deformar el anillo y el marco, y afectar la función de sellado a presión. Los anillos de silicona con grietas, cortes u otros daños se deben reemplazar inmediatamente.

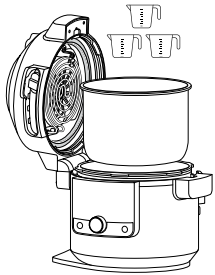
**NOTA:** El anillo de silicona se debe reemplazar por uno específico para un modelo Foodi® SmartLid™.

# PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA Y LIMPIEZA DE LA TAPA

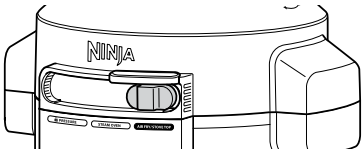
Te recomendamos revisar el interior de la tapa antes de cocinar con las "funciones de cocción húmeda", que incluyen las funciones Slow Cook (Cocción lenta), Steam (Vapor), Sous Vide (Al vacío), Sear/Sauté (Sellar/saltear), Pressure (Presión) y todas las funciones SteamCrisp (Al vapor y crocante). Si ves residuos de alimentos o acumulación de aceite en el elemento calefactor o en el ventilador, te recomendamos limpiar la unidad con vapor (consulta las instrucciones a continuación) y, a continuación, limpiar el interior de la tapa.

## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA CON VAPOR:

- 1 Llena la olla con 3 tazas de agua.



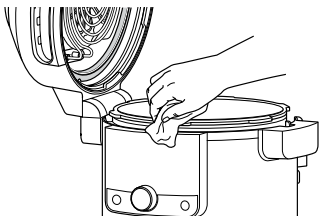
- 2 Mueve el deslizador de la tapa SmartLid™ a AIR FRY/STOVETOP (Freír al aire/estufa).



- 3 Selecciona STEAM (Vapor) y configura el tiempo en 30 minutos. Presiona START/STOP (Iniciar/detener).

- 4 Cuando el tiempo llegue a cero y la unidad se haya enfriado, utiliza un paño húmedo o una esponja para limpiar el interior de la tapa.

**PRECAUCIÓN:** Cuando limpies el interior de la tapa, no toques el ventilador.



- 5 Repite los pasos 3 y 4 según sea necesario y realiza una limpieza ocasional según sea necesario.

**NOTA:** Si la unidad no se abre después de que termina el ciclo, la unidad activará la función Keep Warm (Mantener caliente) de forma predeterminada y el elemento calefactor seguirá funcionando.

# 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.
- Asegúrate de que el anillo de silicona esté completamente asentado y al ras de la tapa. Si está instalado correctamente, deberías poder tirar suavemente del anillo para girarlo.
- Cuando cocines a presión, verifica que la válvula de alivio de presión esté en la posición SEAL (Sellar).
- La unidad no se presurizará si no hay suficiente líquido.

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

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

## ¿Cómo puedo saber si la unidad está presurizando?

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

## El mensaje "PRE" (Pre calentamiento) y las luces móviles se muestran en la pantalla cuando se utiliza la función de Pressure (Presión) o Steam (Vapor), o cualquier función SteamCrisp (Al vapor y crocante).

- Cuando utilizas la función PRESSURE (Presión) o STEAM (Vapor), esto indica que la unidad está generando presión o que está precalentando. Cuando la unidad ha terminado de generar presión, el tiempo de cocción que configuraste comenzará la cuenta regresiva.

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

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

## ¿Por qué no puedo abrir la tapa después de presurizar?

- Como medida de seguridad, la tapa no se desbloqueará hasta que la unidad esté completamente despresurizada. Gira la válvula de alivio de presión a 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 por completo, la unidad estará lista para abrirse.

## ¿La válvula de alivio de presión debe estar suelta?

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

## La unidad está silbando y no genera presión.

- Asegúrate de que la válvula de alivio de presión se encuentre en la posición SEAL (sellar). Si hiciste esto y aún escuchas un silbido fuerte, es posible que el anillo de silicona no esté completamente asentado en su lugar. Presiona START/STOP (Iniciar/detener) para detener la cocción, ventila con la función VENT (Ventilar) según sea necesario y abre la tapa. Presiona el anillo de silicona y asegúrate de que esté completamente insertado y que quede plano en el marco del anillo. Una vez que esté completamente instalado, deberías poder tirar con suavidad 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 ser diferente para cada receta. Si la unidad se demora más de lo normal en despresurizarse, desconecta la unidad y espera hasta que se libere toda la presión antes de abrir la tapa.

## El mensaje de error "ADD POT" (Colocar olla) aparece en la pantalla.

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

## El mensaje de error "SHUT LID" (Colocar olla) aparece en la pantalla.

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

## El mensaje de error "ADD WATER" (Agregar agua) aparece en la pantalla cuando se usa la función Steam (Vapor) o Pressure (Presión).

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

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

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

## Aparece el mensaje "ERR" (error).

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

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

- Mueve el deslizador a la posición correspondiente para la función de cocción deseada.

## El mensaje de error "LOCK LID" (Colocar olla) aparece en la pantalla.

- Mueve el deslizador a la posición PRESSURE (Presión) para bloquear la tapa.

## CONSEJOS ÚTILES

- 1 Para lograr un dorado parejo, asegúrate de que los ingredientes estén colocados en una capa uniforme en la parte inferior de la olla de cocción sin superponerlos. Si los ingredientes se superponen, asegúrate de moverlos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción establecido.
- 2 Para ingredientes más pequeños que podrían caerse por la rejilla reversible de lujo, te recomendamos colocarlos primero en papel encerado o papel de aluminio.
- 3 Usa 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, te recomendamos mantener cerrada la tapa y utilizar esta función justo antes de servir. Para volver a calentar la comida, utiliza la función Reheat (Recalentar).
- 4 Cuando se utiliza una receta para los modelos Ninja® Foodi® de 6.5 quart en esta unidad, es posible que se requiera un tiempo de cocción adicional o mover más la cesta Cook & Crisp™.
- 5 Las recetas a presión para modelos de 6.5 quart como sopas, estofados y chiles pueden aumentarse proporcionalmente en un 50 % en este modelo Ninja® Foodi®.

## PARTES DE REPUESTO

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

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](http://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](http://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](http://registeryourninja.com) y tenga el producto a la mano cuando llame.

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

### Cómo iniciar un reclamo de garantía

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

### Cómo se aplica la ley estatal

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





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

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

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

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

This product may be covered by one or more U.S. patents. See [sharkninja.com/patents](http://sharkninja.com/patents) for more information.

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

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

NINJA et FOODI sont des marques déposées de sharkninja Operating LLC.

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

Ce produit peut être protégé par un ou plusieurs brevets américains. Consultez [sharkninja.com/patents](http://sharkninja.com/patents) pour obtenir de plus amples renseignements.

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

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

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

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

Este producto puede ser objeto de una o más patentes de EE. UU. Consulte [sharkninja.com/patents](http://sharkninja.com/patents) para obtener más información.

PRINTED IN CHINA / IMPRIMÉ EN CHINE / IMPRESO EN CHINA

© 2021 SharkNinja Operating LLC.

OL600Series\_IB\_E\_F\_S\_MP\_Mv7\_211111



**@ninjakitchen**