

# Assemblage, trucs et conseils

# Familiarisez-vous avec votre Foodi

Bienvenue dans la famille Foodi. Suivez ce guide pour créer rapidement de délicieux repas TenderCrisp™.

## Conseils pour la cuisson sous pression



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



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

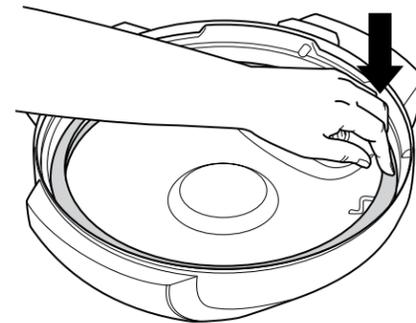


**La libération rapide** est utilisée pour les aliments moins volumineux ou les ingrédients qui risquent d'être trop cuits. **NE LIBÉREZ PAS** la pression rapidement quand vous faites cuire des aliments riches en amidon ou mousseux. Pour libérer la pression rapidement, faites tourner la soupape de pression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

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



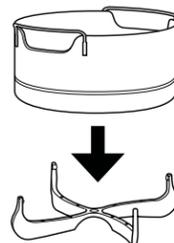
**Si la pression de l'appareil n'augmente pas,** assurez-vous que le joint en silicone est bien installé en appuyant dessus jusqu'à ce qu'il soit bien logé autour du joint métallique de la clayette. (Voir l'image ci-contre.)



## Cook & Crisp™ (Cook & Crisp™) Assemblage du panier



1. Placez le diffuseur sur une surface plane.



2. Placez le panier sur le diffuseur.



3. Appuyez fermement.

## Helpful Hints



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



**N'importe quel liquide peut être utilisé pour la cuisson sous pression.** Utilisez des bouillons ou des sauces au lieu d'eau pour augmenter la saveur. Utilisez toujours au moins 2 tasses de liquide pour la cuisson sous pression.



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

## Pourquoi deux couvercles?

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

Utilisez les deux couvercles pour découvrir un monde de délicieux

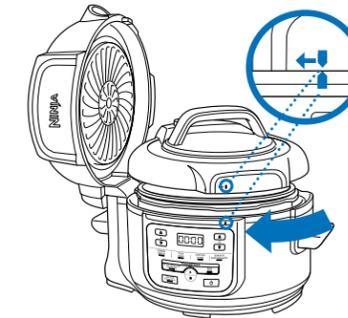


## C'est la première fois que vous faites de la cuisson sous pression?

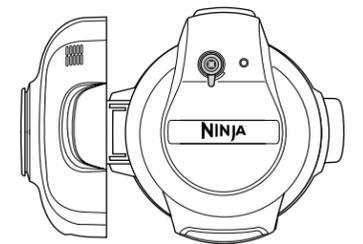
Essayez ce test avec de l'eau afin de vous habituer à la pression.



Ajoutez 2 tasses d'eau à la marmite de cuisson.



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



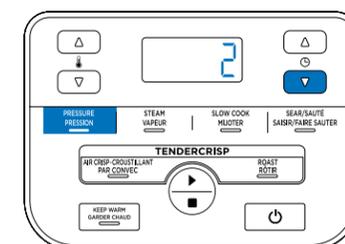
Le couvercle à pression est verrouillé lorsqu'il est fermement en place et que le logo Ninja se trouve en face de vous.



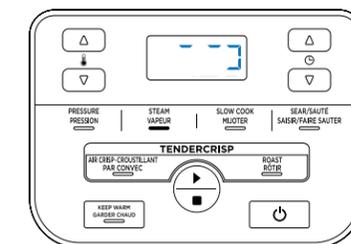
SEAL (sceller)

Tournez la soupape de pression à SEAL (sceller).

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



Appuyez sur **PRESSURE** (pression), sélectionnez HI (haute), réglez la minuterie à 2 minutes, puis appuyez sur ►■.



Les voyants qui tournent et la vapeur qui s'échappe indiquent que la pression s'accumule. Une fois l'appareil entièrement pressurisé, le compte à rebours débutera.



VENT (décharger)

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

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



Couvercle à pression

# Utilisation du couvercle à pression



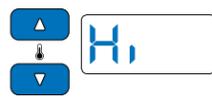
Couvercle de cuisson croustillante

# Utilisation du couvercle de cuisson croustillante

ACCESSOIRE	SOUPAPE	TEMP (TEMPÉRATURE)/ PRESSION (PRESSION)	TIME (heure)	AUGMENTATION DE LA PRESSION/ TEMPÉRATURE	LIBÉRATION DE LA PRESSION
<b>PRESSURE (pression)</b> Cuit rapidement les aliments tout en conservant leur tendreté					



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



HI (haute) or LO (faible)



1 minute à 4 heures

Attendez que la pression augmente. Lorsque la pleine pression est atteinte, l'appareil activera un compte à rebours.

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

ACCESSOIRE	SOUPAPE	TEMP (TEMPÉRATURE)/ PRESSION (PRESSION)	TIME (heure)	AUGMENTATION DE LA PRESSION/ TEMPÉRATURE	LIBÉRATION DE LA PRESSION
<b>STEAM (vapeur)</b> Cuit doucement les aliments délicats à haute température					



Cook & Crisp™ Basket



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



No temp adjustment available



1 minute to 30 minutes

Attendez que l'appareil atteigne la température. Lorsque c'est fait, l'appareil passera en mode KEEP WARM (garder chaud) et un décompte commencera.

No pressure release

ACCESSOIRE	SOUPAPE	TEMP (TEMPÉRATURE)/ PRESSION (PRESSION)	TIME (heure)	AUGMENTATION DE LA PRESSION/ TEMPÉRATURE	LIBÉRATION DE LA PRESSION
<b>SLOW COOK (mijoter)</b> Cuit les aliments à plus basse température pendant plus longtemps.					



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



HI (haute) or LO (faible)



4 heures à 12 heures

Lorsque c'est fait, l'appareil passera en mode KEEP WARM (garder chaud) et un décompte commencera.

Aucune libération de la pression

ACCESSOIRE	TEMP (température)	TIME (heure)	VÉRIFICATION DE LA NOURRITURE	SECOUER/TOUILLER
<b>AIR CRISP (croustillant par convec.)</b> Rend vos aliments croustillants avec très peu, voire aucune huile				



Panier Cook & Crisp™



149 °C (300 °F) à 204 °C (400 °F)



1 minute à 4 heures

Ouvrez le couvercle pour interrompre la cuisson, fermez le couvercle pour qu'elle reprenne.

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

ACCESSOIRE	TEMP (température)	TIME (heure)	VÉRIFICATION DE LA NOURRITURE	SECOUER/TOUILLER
<b>BAKE/ROAST (cuire au four/rôtir)</b> Viandes cuites au four, gâteries cuites et plus				



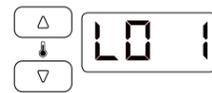
121 °C (250 °F) à 204 °C (400 °F)



1 minute à 4 heures

Ouvrez le couvercle pour interrompre la cuisson, fermez le couvercle pour qu'elle reprenne.

ACCESSOIRE	TEMP (température)	TIME (heure)	VÉRIFICATION DE LA NOURRITURE	SECOUER/TOUILLER
<b>SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter)</b> Faites brunir des viandes, sauter des légumes et mijoter des sauces				



Aucun couvercle requis

Lo 1 [low (faible)], 2 [low medium (faible-moyenne)], 3 [medium (moyenne)], 4 [medium-high (moyenne-haute)], Hi 5 [high (haute)].

Aucun ajustement de la durée possible