

NINJA®

CS960 Series
OWNER'S GUIDE
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL DEL PROPIETARIO

Cooking System with Auto-iQ™
Appareil de cuisson avec Auto-iQ™
Sistema de cocción con Auto-iQ™



ninjakitchen.com
1-877-646-5288

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

For Household Use Only

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED, INCLUDING THE FOLLOWING:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR NINJA® COOKING SYSTEM WITH AUTO-IQ™.

POLARIZED PLUG

⚠ WARNING: To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. **DO NOT** modify the plug in any way.

⚠ WARNING: Extension cords are not recommended for use with this product.

⚠ WARNING:
To reduce the risk of fire, electric shock, serious injury, death, or damage when using this appliance, follow these basic safety precautions.

1 ⚠ CAUTION: To reduce the risk of electric shock, cook only in the pot provided or in a container recommended by SharkNinja placed in the provided pot. **DO NOT** use the appliance without the removable cooking pot inside.

- 2** Read all instructions prior to using the appliance and its accessories.
- 3** **DO NOT** allow young children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 4** To protect against electrical shock, **DO NOT** submerge the unit or allow the power cord to come into contact with water or any other liquid. If the unit falls into liquid, unplug the power cord from the electrical outlet immediately. **DO NOT reach into the liquid.**
- 5** Please note that the appliance will become hot during use. **DO NOT** touch hot surfaces; **ALWAYS** use the side handles on the cooking system to relocate. **ALWAYS** use oven mitts or pot holders when removing the pot.
- 6** Remove the power cord from the electrical outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the electrical outlet. **NEVER** pull from the power cord. Allow the appliance to cool before adding or removing parts.
- 7** **DO NOT** abuse the power cord. **NEVER** carry the appliance by the power cord or yank it to disconnect from electrical outlet; instead grasp the plug and pull to disconnect.
- 8** **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to SharkNinja Operating LLC for examination, repair, or adjustment.
- 9** Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance. Return the appliance to SharkNinja Operating LLC for any other servicing.
- 10** **DO NOT** let the power cord touch hot surfaces such as the stove.

- 11 **ALWAYS** use the appliance on a dry, level surface.
- 12 **Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. ALWAYS use oven mitts or pot holders when moving the cooking system. Allow hot oil to cool prior to removal or cleaning the appliance.**
- 13 To avoid possible steam damage, place the cooking system away from walls and cabinets during use.
- 14 When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, use of an insulated heat pad or trivet is recommended.
- 15 **Use extreme caution when removing the lid after cooking. Serious burns can result from the steam inside. ALWAYS lift and tilt the lid away from you when removing, using care to ensure water does not drip back into the appliance.**
- 16 **DO NOT** use outdoors or anywhere the cord or unit housing might come into contact with water while in use.
- 17 **DO NOT** use the appliance for anything other than its intended use.
- 18 **DO NOT** obstruct the steam release vent during use.
- 19 **ALWAYS** position the steam vent hole in the lid away from you.
- 20 **DO NOT** place or operate this appliance on or near any hot surfaces (such as a gas or electric burner or stove or in a heated oven).
- 21 The use of attachments or accessories not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock, or personal injury.
- 22 **DO NOT** use this appliance for deep frying.
- 23 To disconnect, press the Power button to turn the appliance off, then remove the plug from the wall outlet.
- 24 This appliance has a cutoff switch that will not allow the appliance to heat if the cooking pot is not inserted into the housing or removed while cooking.
- 25 **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled in it, and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- 26 To avoid the possibility of the cooking system accidentally being pulled off the countertop or tabletop, which could result in damage to the cooking system or personal injury, **DO NOT** let the power cord hang over the edge of the counter or table.
- 27 **Leaving food out too long at room temperature can cause bacteria to grow to dangerous levels that can cause illness. In the event of a loss of power, your unit will shut completely off. It is recommended to dispose of any food that has sat at room temperature for 1 hour without cooking.**
- 28 Outlet voltages can vary affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended by the Food and Drug Administration.
- 29 **THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use outdoors.
- 30 Intended for countertop use only.
- 31 **WARNING.** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. **NEVER** drape cord over edge of counter, **NEVER** use with an extension cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



REGISTER YOUR PURCHASE



registeryourninja.com



1-877-646-5288



Scan QR code using mobile device



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

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase (Keep receipt): _____

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V, 60Hz

Watts: 1200W

PLEASE READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

These instructions are designed to help you get a complete understanding of your new Ninja® Cooking System with Auto-iQ™.

If you have any questions, please call our customer service line at 1-877-646-5288.

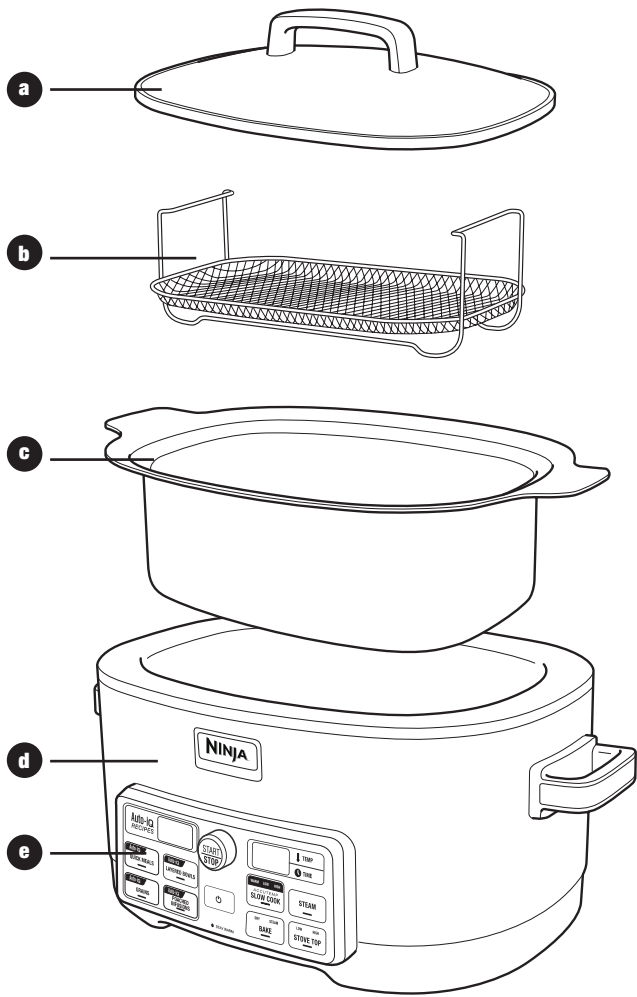


Contents

Thank you for
purchasing the Ninja®
Cooking System with
Auto-iQ™.

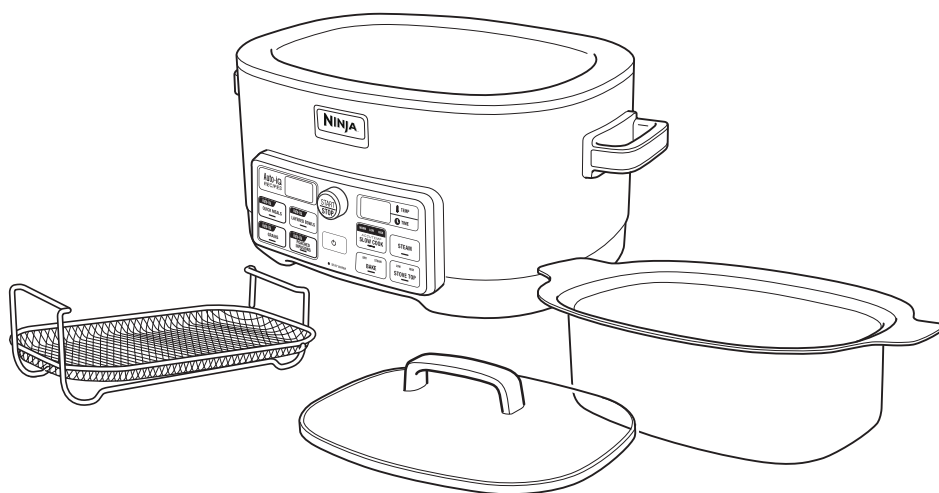
Getting to Know Your Ninja Cooking System with Auto-iQ	5
Getting to Know the Ninja Cooking System with Auto-iQ Control Panel	7
Preparing to Use the Ninja Cooking System with Auto-iQ	8
Step-by-Step Instructions for Using the Auto-iQ Programs	9
Step-by-Step Instructions for Using the Manual Functions	10
Steaming Chart.....	13
Hints & Tips	14
Troubleshooting Guide.....	14
Cleaning & Maintenance.....	15
Replacement Parts.....	15
Warranty & Registration.....	16

Getting To Know Your Ninja® Cooking System with Auto-iQ™



- a Glass Lid
- b Steaming/Roasting Rack
- c 6-Quart Cooking Pot
- d Main Housing
- e Control Panel
- f Power Cord (not shown)

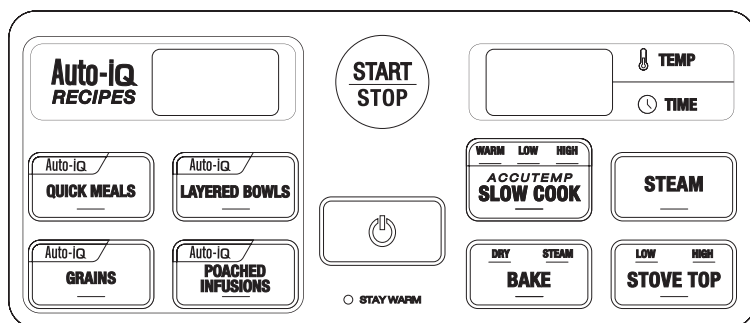
The Ninja® Cooking System with Auto-iQ™ offers a revolutionary new way to cook your foods faster and easier. Easy 1-2-3 electronic controls make preparing meals fun and easy.



FEATURES:

- Auto-iQ Recipes:
 - Quick Meals
 - Layered Bowls
 - Grains
 - Poached Infusions
- Multi-Functional Cooking:
 - ACCUTEMP Slow Cook: Warm, Low, High
 - Steam
 - Bake: Dry, Steam (250°F–425°F)
 - Stove Top: Low, High
- Stay Warm
- Digital Temperature/Time Controls
- Stainless Steel Steaming/Roasting Rack
- Auto Shutoff

Getting to Know the Ninja® Cooking System with Auto-iQ™ Control Panel



4 Auto-iQ Programs

The included cookbook contains Auto-iQ recipes and charts to make cooking fun and easy.

Auto-iQ Quick Meals: Meals designed for busy people—simply choose a recipe from your cookbook, add the ingredients in the order listed, and dial in the recipe number. Return to a cooked meal in 30 minutes or less.

Auto-iQ Layered Bowls: Meals that build in layered flavors. Once you choose a recipe from your cookbook, saute and sizzle the first batch of ingredients using the Stove Top function. Then add the second batch of ingredients and dial in the recipe number.

Auto-iQ Grains: Programs that deliver perfectly cooked grains in small or large batches—just follow the chart in your cookbook for amounts and program numbers.

Auto-iQ Poached Infusions: Programs that enable you to flawlessly poach eggs, fish, chicken, fruit, and more—you can even make homemade stock. Simply follow the chart in your cookbook for ingredient amounts and program numbers.

4 Manual Functions

ACCUTEMP Slow Cook: Provides worry-free temperature control so you can slow cook with confidence. Just select the time and temperature (Warm, Low, or High), and let the cooking system do the work.

NOTE: Use the Warm setting to keep food warm from 30 minutes to 12 hours. Use the Slow Cook Warm setting ONLY to keep already-hot, fully cooked food warm. DO NOT attempt to cook cold or room-temperature ingredients on the Slow Cook Warm setting.

Steam: Use this function with the steaming/roasting rack to steam vegetables, fish, and more.

Bake: Your cooking system can be used as a versatile oven with a controllable range of temperatures you set from 250°F to 425°F. Use Dry Bake as a regular oven for roasts and more. Use Steam Bake for desserts and delicate treats.

Stove Top: Use the cooking system just as you would a stove top to sear, saute, simmer, and brown ingredients.

Auto-iQ RECIPES Display Screen:

This display screen will display the Auto-iQ recipe number while in cooking mode.

TEMP/TIME Display Screen

This screen displays the countdown timer for the ACCUTEMP SLOW COOK, BAKE, and STEAM modes. It also displays the temperature setting for the Bake mode. For Auto-iQ Quick Meals and Layered Bowls, it will display the countdown timer. For Auto-iQ Recipes Grains it will display “On”. A countdown timer will begin as soon as there is 5 minutes left in the program. For Auto-iQ Recipes Poached Infusions, it will display “P” indicating the unit is pre-heating.

TEMP or TIME Button

Use the TEMP or TIME button to toggle between the temperature and time. Temperature can be set only in BAKE mode. Time can be set in ACCUTEMP SLOW COOK, BAKE, and STEAM modes (but not in STOVE TOP mode).

Adjustment Knob

Use the adjustment knob to set the countdown timer in SLOW COOK, STEAM, and BAKE modes, and set the temperature in BAKE mode. Also use this dial to select Auto-iQ recipe numbers.

START/STOP

For the unit to start cooking, press the Start/Stop button located on the adjustment knob after you have selected your desired Auto-iQ recipe number. Once you have chosen a manual function, after 3 seconds the unit will automatically begin cooking.

STAY WARM Light

The cooking system will go into auto-warming mode when the cooking time in SLOW COOK, BAKE, STEAM, and all Auto-iQ modes is over.

Preparing to Use the Ninja® Cooking System with Auto-iQ™

Before using the cooking system for the first time:

- 1** Review ALL warning and caution statements on pages 1 and 2 before proceeding to Step 2.
- 2** Carefully remove all the parts from the box. Wash the cooking pot, glass lid, and steaming/roasting rack, with warm, soapy water. The cooking pot, steaming/roasting rack, and lid may also be washed in the dishwasher. **DO NOT** place the main housing in water or in the dishwasher. Wipe it clean with a damp cloth.
- 3** When ready to use, place the cooking pot inside the main housing. **NEVER** use the cooking system without the cooking pot inserted into the housing.
- 4** Plug the unit into a wall outlet, the power button will illuminate. If you do not press the Power button, it will go into idle mode after 5 minutes.
- 5** Press the Power button to turn on the unit. The Temp/Time display will show 0:00.
- 6** The Temp/Time display will continue to show 0:00 until you select an Auto-iQ program or a manual function. Read on for step-by-step instructions for using each Auto-iQ program and manual function.

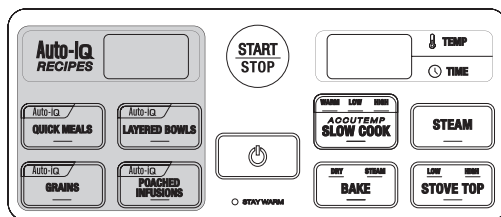
Step-by-Step Instructions for Using the Auto-iQ™ Programs

⚠ WARNING: Place the vent hole on the lid facing away from you.

⚠ WARNING: Use oven mitts when moving the unit, opening the lid, and inserting or removing food.

NOTE: For all Auto-iQ programs, when the countdown timer reaches zero, the unit will beep 3 times and then switch to Stay Warm for up to 12 hours. Alternately, you can press the START/STOP button to stop cooking prior to the end of your set program (the unit will NOT switch to Stay Warm in this case). If you press the START/STOP button accidentally, you can press it again within 5 seconds to resume the set program time.

NOTE: For all Auto-iQ programs, when you are ready to turn off the unit, press the Power button. The Temp/Time display will show the word OFF. If you accidentally press the Power button, you can press it again within 5 seconds to resume all prior settings.



Auto-iQ Recipes:

Please reference your cookbook for detailed ingredients, directions, and recipe numbers. Place the cooking pot into the main housing of the unit. Then plug in the unit and turn it on.

• Quick Meals

- 1 Place the cooking pot into the unit's main housing. Plug in the unit and press the Power button to turn it on.
- 2 Choose a Quick Meals recipe from the included cookbook and add your ingredients to the cooking pot.
- 3 Press the QUICK MEALS button.
- 4 Turn adjustment knob to select the Auto-iQ recipe number.
- 5 Once you have selected the recipe number, press START/STOP to start the cooking time.

• Layered Bowls

- 1 Place the cooking pot into the unit's main housing. Plug in the unit and press the Power button to turn it on.
- 2 Choose a Layered Bowls recipe from the included cookbook.
- 3 Follow the Stove Top directions in the recipe to saute and brown the first batch of ingredients.
NOTE: See the following page for detailed instructions on using the Stove Top function.
- 4 Add the remaining ingredients.
- 5 Press the LAYERED BOWLS button.
- 6 Turn the adjustment knob to select the Auto-iQ recipe number.
- 7 Once you have selected the recipe number, press START/STOP to start the cooking time.

• Grains

- 1 Place the cooking pot into the unit's main housing. Plug in the unit and press the Power button to turn it on.
- 2 Choose the type and amount of grain from the Grain Chart in the cookbook.
- 3 Place ingredients in the pot according to the directions on the Grain Chart in your cookbook.

- 4 Press the GRAINS button.
- 5 Turn the adjustment knob to select the program number listed in your cookbook.
- 6 Once you have selected the recipe number, press START/STOP to start the cooking time.
- 7 The TIME/TEMP Display screen will display "ON". A countdown timer will begin as soon as there is 5 minutes left in the Grains program.

• Poached Infusions

- 1 Place the cooking pot into the unit's main housing. Plug in the unit and press the Power button to turn it on.
- 2 Choose your desired ingredients from the Poached Infusions Section in the cookbook.
- 3 Before placing ingredients inside the pot, please refer to the directions on the Poached Infusions Chart in the cookbook.
- 4 Press the POACHED INFUSIONS button.
- 5 Turn the adjustment knob to select the program number listed in the Poached Infusions in your cookbook.
- 6 Once you have selected the recipe number, press START/STOP.
- 7 For Auto-iQ Recipes Poached Infusions, it will display "P" indicating the unit is pre-heating.
- 8 As soon as the program is preheated, the unit will beep three times and display "Add".
- 9 Add your ingredients to poach, and press the flashing Start/Stop button.

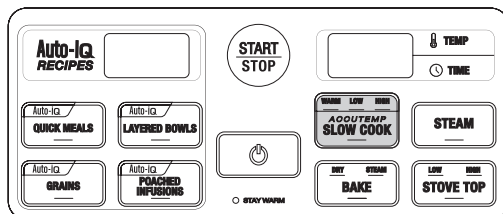
Stay Warm and Auto-iQ Auto Shutoff for Auto-iQ Programs:

As a safety feature, the unit will automatically shut off based on the setting that has been selected.

When in any of the Auto-iQ modes, at the end of the cooking cycle the unit will automatically switch to Stay Warm for 12 hours. At the end of the 12 hours, the unit will automatically shut off.

Step-by-Step Instructions for Using Manual Functions

- ⚠ **WARNING:** Place the vent hole on the lid facing away from you.
- ⚠ **WARNING:** Use oven mitts when moving the unit, opening the lid, and inserting or removing food.
- ⚠ **CAUTION:** Use extreme caution when removing the lid after cooking. Serious burns can result from the steam inside. **ALWAYS** lift and tilt the lid away from you when removing, using care to ensure water drips back into the cooking pot.



ACCUTEMP Slow Cook Low and High:

- 1 Place the cooking pot into the unit's main housing. Plug in the unit and press the Power button to turn it on.
- 2 Place ingredients in the cooking pot or place them on the steaming/roasting rack and then place the rack in the pot. Cover the pot with the lid.
NOTE: DO NOT fill the pot more than 2/3 full.
- 3 Press the ACCUTEMP SLOW COOK button to select either LOW or HIGH. The button will default to HIGH. Pressing the button again will set it to WARM. Pressing it a third time will set it to LOW. Pressing it a fourth time will cycle it back to HIGH.
NOTE: The Temp/Time display will default to 4:00 (hours) on the High setting and 8:00 on the Low setting. You can increase or decrease the time by 15-minute increments from 30 minutes up to 12 hours by using the adjustment knob.
NOTE: The temperature function is not available in SLOW COOK mode.
NOTE: If you lift the lid while cooking, it could result in heat loss that will require a longer cooking time.
- 4 Once you have selected LOW or HIGH and set your desired cooking time, the START/STOP button will illuminate and the unit will begin the cooking cycle after 3 seconds. You can also press the START/STOP button before 3 seconds is up to start cooking.
- 5 When the countdown timer reaches zero, the unit will beep 3 times and then switch to Stay Warm for up to 12 hours. Alternately, you can press the START/STOP button to stop cooking prior to the end of your set time (the unit will NOT switch to Stay Warm in this case).
NOTE: If you press the START/STOP button accidentally, you can press it again within 5 seconds to resume the set cooking time.
- 6 When you are ready to turn off the unit, press the Power button. The Temp/Time display will show the word OFF.
NOTE: If you accidentally press the Power button, you can press it again within 5 seconds to resume all prior settings.

Stay Warm and Auto Shutoff for ACCUTEMP Slow Cook Low and High:

As a safety feature, the unit will automatically shut off based on the setting that has been selected.
When in the ACCUTEMP Slow Cook Low or High modes, at the end of the cooking cycle the unit will automatically switch to Stay Warm for 12 hours. At the end of the 12 hours, the unit will automatically shut off.

ACCUTEMP SLOW COOK WARM

NOTE: Use ACCUTEMP the SLOW COOK WARM setting ONLY to keep already-hot, fully cooked food warm. DO NOT attempt to cook cold or room-temperature ingredients on the ACCUTEMP SLOW COOK WARM setting.

- 1 Place the cooking pot into the unit's main housing. Plug in the unit and press the Power button to turn it on.
- 2 Place the cooked, hot food into the cooking pot and cover with the lid.
NOTE: DO NOT fill the pot more than 2/3 full.
- 3 Press the ACCUTEMP SLOW COOK button. It will default to HIGH. Press it 1 more time to select WARM.
NOTE: The Temp/Time display will default to 6:00 (hours) on the WARM setting. You can increase or decrease the time by 15-minute increments from 30 minutes up to 12 hours by using the adjustment knob.
NOTE: The temperature function is not available in Slow Cook mode.
- 4 Once you have selected WARM, after 3 seconds your unit will start. You can also press the START/STOP button before 3 seconds is up to start warming.
- 5 When the countdown timer reaches zero, the unit will beep 3 times and then switch to Stay Warm for up to 12 hours. Alternately, you can press the START/STOP button to stop warming prior to the end of your set time (the unit will NOT switch to Stay Warm in this case).
NOTE: If you press the START/STOP button accidentally, you can press it again within 5 seconds to resume the set warming time.
- 6 When you are ready to turn off the unit, press the Power button. The Temp/Time display will show the word OFF.
NOTE: If you accidentally press the Power button, you can press it again within 5 seconds to resume all prior settings.

Stay Warm and Auto Shutoff for ACCUTEMP SLOW COOK Warm:

As a safety feature, the unit will automatically shut off based on the setting that has been selected.

When in the ACCUTEMP SLOW COOK WARM mode, the unit will automatically switch to Stay Warm for 12 hours. At the end of the 12 hours, the unit will automatically shut off.

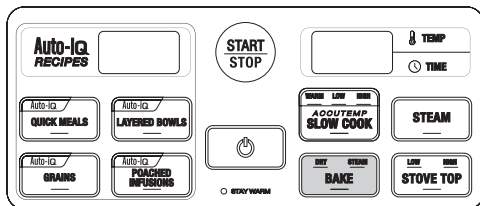
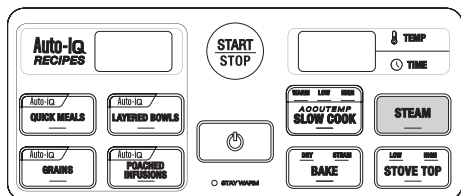
Step-by-Step Instructions for Using Manual Functions - cont.

⚠ WARNING: Place the vent hole on the lid facing away from you.

⚠ WARNING: Use oven mitts when moving the unit, opening the lid, and when inserting or removing food.

NOTE: Foods or sauces that are high in sugar (like barbecue sauce) or oils with a low smoke point (like olive oil) are prone to burning when exposed to high heat. To avoid burning these foods when cooking them in Bake mode, limit cook time for high-sugar foods and/or use oils with higher smoke points (like canola, peanut, sunflower, and safflower oils).

NOTE: When roasting meats on the steaming/roasting rack in Bake mode, drippings can burn. To avoid burning, add water to the cooking pot so it reaches just below the rack. As the water will evaporate over the baking time (the higher the heat, the faster the water will evaporate), maintain the water level so it catches the drippings and doesn't let them burn.



Steam:

Refer to the Steaming Chart on the next page for recommended steaming times, liquid amounts, and seasoning ideas.

- 1 Place the cooking pot into the unit's main housing. Plug in the unit and press the Power button to turn it on.
- 2 Add water to the cooking pot according to the Steaming Chart on the following page. Then cover the pot with the lid.
- 3 Press the STEAM button.
- 4 Press the TIME button once to set the time according to the Steaming Chart located on page 13. The time is adjustable in 1-minute increments from 1 minute to 1 hour by turning the adjustment knob.

NOTE: The temperature function is not available in Steam mode.

- 5 Once you have set the steaming time, the unit will begin the steaming cycle after 3 seconds. You can also press the START/STOP button before 3 seconds is up to start the steaming cycle. The unit will beep and the Temp/Time display will read "P:" to signify the unit is preheating.
- 6 While the unit preheats, arrange your ingredients on the steaming/roasting rack.
- 7 When the water is fully boiling, the unit will beep and timer will begin to count down.
- 8 CAREFULLY open the lid away from you and use oven mitts to place the rack in the pot.
- 9 Check food occasionally during steaming, and remove it promptly when done to avoid overcooking.
- 10 When the countdown timer reaches zero, the unit will beep 3 times and then switch to Stay Warm for up to 12 hours. Alternatively, you can press the Power button to stop cooking prior to the end of your set time (the unit will not switch to Stay Warm in that case).

NOTE: If water runs out before the timer shows 0:00, the unit will pause. If water is added, the unit will begin to bring it to a boil, at which point the timer will continue where it left off.

⚠ CAUTION: DO NOT add any liquids to the main housing of the unit.

Auto Shutoff for Steam:

As a safety feature, the unit will automatically shut off based on the setting that has been selected.

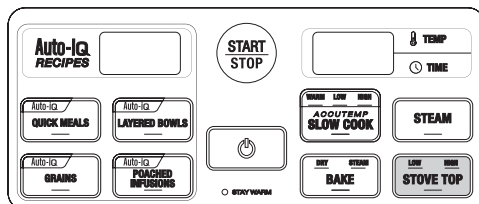
Bake:

- 1 Place the cooking pot into the unit's main housing. Plug in the unit and press the Power button to turn it on.
- 2 Place your ingredients on the steaming/roasting rack and place it in the cooking pot. Cover the pot with the lid.
- 3 Press the BAKE button to select either DRY or STEAM. The button will default to DRY. Pressing the button again will set it to STEAM. Pressing it a third time will cycle it back to DRY.
- 4 The Temp/Time display will read 350°F. Turn the adjustment knob left to decrease the temperature and right to increase it. The temperature adjusts in 25°F increments down to 250°F and up to 425°F.
- 5 Press the TIME button once to set the cooking time. The time will default to 1:00 and can be adjusted in 5-minute increments from 5 minutes up to 6 hours using the adjustment knob.
- 6 Once you have selected the temperature and time, the unit will begin the baking cycle after 3 seconds. You can also press the START/STOP button before 3 seconds is up to start cooking.

⚠ WARNING: Place the vent hole on the lid facing away from you.

⚠ WARNING: Use oven mitts when moving the unit, opening the lid, and when inserting or removing food.

NOTE: Foods or sauces that are high in sugar (like barbecue sauce) or oils with a low smoke point (like olive oil) are prone to burning when exposed to high heat. To avoid burning these foods when cooking them in Stove Top High mode, limit cook time for high-sugar foods and/or use oils with higher smoke points (like canola, peanut, sunflower, and safflower oils).



7 The temperature and time can be adjusted during the cooking cycle. Press the TEMP or TIME button to switch between the two, and then use the adjustment knob as you did when choosing your initial settings.

8 When the countdown timer reaches zero, the unit will beep 3 times and then switch to Stay Warm for up to 12 hours. Alternately, you can press the START/STOP button to stop cooking prior to the end of your set time (the unit will NOT switch to Stay Warm in this case).

NOTE: If you press the START/STOP button accidentally, you can press it again within 5 seconds to resume the set cooking time.

9 When you are ready to turn off the unit, press the Power button. The Temp/Time display will show the word OFF.

NOTE: If you accidentally press the Power button, you can press it again within 5 seconds to resume all prior settings.

TIP: For best results, remove foods immediately after the bake time is complete to avoid overcooking.

⚠ CAUTION: Be alert when handling hot foods to keep from being burned.

⚠ CAUTION: Take care when removing the steaming/roasting rack.

Stay Warm and Auto Shutoff for Bake:

As a safety feature, the unit will automatically shut off based on the setting that has been selected.

When in the Oven Dry or Steam modes, at the end of the cooking cycle the unit will automatically switch to Stay Warm for 12 hours. At the end of the 12 hours, the unit will automatically shut off.

Stove Top:

- 1** Place the cooking pot into the unit's main housing. Plug in the unit and press the Power button to turn it on.
- 2** Place the ingredients you want to sear, saute, brown, or simmer into the pot in an even layer.
- 3** Press the STOVE TOP button to select either LOW or HIGH. The button will default to HIGH. Pressing the button again will set it to LOW. Pressing it a third time will cycle it back to HIGH.

TIP: To sear meats or saute vegetables, set to HIGH.

NOTE: The Temp/Time display will show the word ON. The temperature and timer functions are not available in Stove Top mode.

- 4** Once you have selected LOW or HIGH, the unit will begin the cooking cycle after 3 seconds. You can also press the START/STOP button before 3 seconds is up to start cooking.
- 5** When you have finished cooking your ingredients, press the START/STOP button to stop cooking.

NOTE: If you press the START/STOP button accidentally, you can press it again within 5 seconds to resume cooking.

NOTE: The Stay Warm function is not available in Stove Top mode.

- 6** When you are ready to turn off the unit, press the Power button. The Temp/Time display will show the word OFF.

NOTE: If you accidentally press the Power button, you can press it again within 5 seconds to resume all prior settings.

Auto Shutoff for Stove Top:

As a safety feature, the unit will automatically shut off based on the setting that has been selected.

When set to Stove Top High, the unit will automatically shut off after 1 hour. When set to Stove Top Low, the unit will automatically shut off after 4 hours.

Steaming Chart

VEGETABLE	SIZE/PREPARATION	STEAMING TIME	WATER	SEASONING IDEAS
Artichokes	whole	25–40 minutes	4 cups	olive oil, lemon zest
Asparagus	whole spears	7–13 minutes	3 cups	olive oil
Beans, green	whole	6–10 minutes	2 cups	garlic, minced
Beans, wax	whole	6–10 minutes	2 cups	Italian seasoning
Beets	whole, unpeeled	35–50 minutes	4 cups	garlic, minced
Beet greens	coarsely chopped	7–9 minutes	2 cups	thyme
Broccoli	trimmed stalks	1–5 minutes	2 cups	olive oil
Broccoli	florets	5–7 minutes	2 cups	olive oil
Brussels sprouts	whole, trimmed	8–15 minutes	3 cups	thyme
Cabbage	cut in wedges	6–10 minutes	2 cups	lemon juice
Carrots	¼ inch slices	7–10 minutes	2 cups	maple syrup
Carrots, baby	whole	7–10 minutes	2 cups	honey and ginger
Cauliflower	florets	5–10 minutes	2 cups	lemon juice
Celery stalks	½ inch slices	5–7 minutes	2 cups	sesame seeds
Corn on the cob	whole, husks removed	4–7 minutes	2 cups	garlic butter
Kale	trimmed	5–8 minutes	2 cups	olive oil and garlic
Leeks	trimmed, cut in half	5–8 minutes	2 cups	vinaigrette
Okra	whole, trimmed	6–8 minutes	2 cups	sautéed scallions
Onions, pearl	whole	8–12 minutes	2 cups	lemon juice
Parsnips	peeled, ½ inch slices	7–10 minutes	2 cups	Italian seasoning
Peas, green	fresh or frozen shelled	2–4 minutes	2 cups	mint and lemon juice
Peas, sugar snap	whole pods, trimmed	5–6 minutes	2 cups	mint and lemon juice
Potatoes, all	½ inch slices	8–12 minutes	2 cups	parsley dill
Potatoes, new	whole	15–20 minutes	4 cups	parsley or rosemary
Potatoes, sweet	½ inch chunks	8–12 minutes	3 cups	honey
Scallions	½ inch slices	3–5 minutes	2 cups	olive oil and lemon zest
Spinach	whole leaves	3–5 minutes	2 cups	olive oil and garlic
Squash, butternut	peeled, ½ inch cubes	7–10 minutes	2 cups	maple syrup
Turnips	½ inch slices	8–12 minutes	3 cups	Italian seasoning
Turnip greens	coarsely chopped	4–8 minutes	2 cups	olive oil and garlic
Swiss Chard	coarsely chopped	3–5 minutes	2 cups	olive oil and garlic
Zucchini	1 inch slices	5–8 minutes	2 cups	olive oil and Italian seasoning

Hints & Tips:

- 1 Cooking times may vary based on the selected temperature, the current temperature of the cooking pot and the temperature of the ingredients.
- 2 **ALWAYS** use nonstick utensils in the cooking pot. Metal utensils may damage the non-stick coating.
- 3 For even browning, make sure that the food is in an even layer on the bottom of the cooking pot.
- 4 Cooking time can be adjusted any time during cooking in Accutemp SLOW COOK, BAKE, or STEAM modes. You can toggle between temperature and time by pressing the TEMP or TIME buttons on BAKE Mode. Turn the adjustment knob to change the time or temperature.
NOTE: You cannot adjust cooking times in AUTO-iQ™ Mode.
- 5 Cooked foods may not brown or crisp on top as much as in a conventional oven. Instead foods will brown on the bottom and crisp on the bottom and sides.
- 6 If you do not manually set a temperature and time, the unit will automatically start at the default temperature and time after 3 seconds for the manual programs.
- 7 Multiple modes may be required to cook recipes. To change modes during cooking cycles, simply press the cooking function button to select the new desired mode. Once the new mode is selected, begin the programming process.
NOTE: You cannot change into a new cooking mode once an Auto-iQ program has started.
- 8 If the cooking pot is removed during the manual settings, the unit will beep and flash saying "POT". If you do not place the pot back into the housing after 5 minutes, the unit will cancel the program and unit will shut off. If the cooking pot is removed during any AUTO-iQ setting, the unit will beep and flash saying "POT". If you do not place the pot back into the housing after 30 seconds, the unit will cancel the program and unit will shut off.
- 9 For best results, remove foods immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
- 10 **Use oven mitts, roast lifters, or tongs when removing food. The pot is HOT.**
- 11 For smaller foods that might not sit evenly on the steaming/roasting rack, we recommend steaming in a parchment or foil pouch.
NOTE: If using foil, increase cooking time by 50% of what is recommended.
- 12 When adding heavier foods like corn on the cob to the steaming/roasting rack, place them on the middle of the rack and work your way to the edges.
- 13 When steaming delicate food like dumplings or tamales, it is best to add ingredients before preheating.
- 14 **ALWAYS use caution when removing lid.** It is best to remove the lid tilting away from you.

Troubleshooting Guide

PROBLEM	POSSIBLE SOLUTION
"Pot" Appears on the Display Screen	Cooking pot is not inside the main housing. Insert the cooking pot.
"E02" or "E03" Appears On The LED Display	Ninja® Cooking System with Auto-iQ™ is not functioning. Please contact customer service at 1-877-646-5288.

Cleaning & Maintenance

The Ninja® Cooking System with Auto-iQ™ should be cleaned thoroughly after every use.

- 1 Unplug the unit from the wall outlet before cleaning.
- 2 **NEVER** immerse the main housing in water or any other liquid.
- 3 To clean the main housing and the control panel, wipe them clean with a damp cloth.
- 4 The cooking pot, steaming/roasting rack, and glass lid can be washed in the dishwasher.
- 5 Dry all parts after each use.
- 6 If food residue is stuck on the cooking pot, fill the pot with water and allow to soak before cleaning. **DO NOT** use scouring pads. If scouring is necessary, use a non-abrasive cleanser or liquid detergent with a nylon pad or brush.
- 7 Please return the unit to SharkNinja Operating LLC for any other servicing.

NOTE: After usage, the exterior of the cooking pot may produce a black film when cleaned. This is due to oxidation and occurs from normal usage.

Replacement Parts

To order additional parts and accessories, please visit our website ninjaaccessories.com or contact customer service at 1-877-646-5288.

The 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 1 year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in this instruction manual, subject to the following conditions and exclusions.

What is covered by my warranty?

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

What is not covered by my warranty?

Our Customer Service and Product Specialists are available to provide all the warranty service options available to you, including the possibility of upgrading to our VIP Warranty Service Options for select product categories.

1. Normal wear and tear of wearable parts (including lid, removable pot, rack, pan) which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit are not covered by your warranty.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
3. SharkNinja will cover the cost for the customer to send the unit to us for repair or replacement. A fee of \$19.95 for return shipping costs will be charged at the time of return shipment of the repaired or replacement unit.
4. Damage caused by misuse, abuse, or negligent handling, or damage due to mishandling in transit.
5. Consequential and incidental damages.
6. Defects caused by or resulting from damages from shipping or from repairs, service, or alteration to the product or any of its parts which have been performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
7. Products purchased, used or operated outside of North America.

Problems with your unit/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 for product care/maintenance self-help. Our Customer Service and Product Specialists are also available at 1-877-646-5288 to assist with product support and warranty service options.

How to initiate a warranty claim:

You can call 1-877-646-5288 to have a Customer Service specialist assist you. Please note, you must call 1-877-646-5288 to initiate a warranty claim. Return and packing instruction information will be provided at that time.

For Customer Service hours, visit ninjakitchen.com

Replacement parts are available for purchase at ninjaaccessories.com. For more information on what is classified as wearable and non-wearable parts, please visit ninjakitchen.com/warranty

This warranty gives you specific legal rights, and you may also 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.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour usage domestique seulement

LORSQUE VOUS UTILISEZ DES APPAREILS ÉLECTRIQUES, DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ DE BASE DOIVENT TOUJOURS ÊTRE SUIVIES, Y COMPRIS LES SUIVANTES :

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON AVEC AUTO-IQ^{MC} DE NINJA^{MD}.

FICHE POLARISÉE

⚠ AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque de décharges électriques, cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Cette fiche s'insère dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, inversez celle-ci. Si la fiche ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié afin qu'il installe la prise appropriée. **NE MODIFIEZ PAS** la prise d'aucune façon.

⚠ AVERTISSEMENT : L'utilisation d'une rallonge électrique n'est pas recommandée pour ce produit.

⚠ AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de décharges électriques, de blessures graves, de décès ou de dommages lors de l'utilisation de cet appareil, respectez ces précautions de sécurité élémentaires.

- 1 **⚠ MISE EN GARDE :** Pour réduire le risque de décharges électriques, utilisez uniquement la marmite incluse ou un contenant recommandé par SharkNinja placé dans la marmite incluse avec l'appareil. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil sans la marmite de cuisson amovible à l'intérieur.
- 2 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- 3 **NE PERMETTEZ PAS** aux jeunes enfants d'utiliser l'appareil ou de s'en servir comme jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 4 Pour éviter les décharges électriques, **NE SUBMERGEZ PAS** l'appareil et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec de l'eau ou un autre liquide. Si l'appareil tombe dans un liquide, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise électrique. **NE PLONGEZ PAS la main dans le liquide.**
- 5 Veuillez prendre note que l'appareil devient chaud lorsqu'il est en marche. **NE TOUCHEZ PAS** les surfaces chaudes; utilisez **TOUJOURS** les poignées latérales du système de cuisson pour le déplacer. Utilisez **TOUJOURS** des gants de cuisine ou des poignées lorsque vous retirez la marmite.
- 6 Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces et avant le nettoyage. Pour le débrancher, saisissez la fiche et tirez-la de la prise électrique. Ne tirez **JAMAIS** sur le cordon d'alimentation. Laissez refroidir l'appareil avant d'y installer ou d'en retirer une pièce.
- 7 Prenez soin de **NE PAS ABÎMER** le cordon d'alimentation. Ne soulevez **JAMAIS** l'appareil par le cordon d'alimentation et ne tirez pas sur celui-ci pour débrancher l'appareil; tirez plutôt sur la fiche.
- 8 **N'UTILISEZ PAS** un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, un appareil qui a subi une défaillance ou un appareil qui a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil à SharkNinja Operating LLC aux fins de vérification, de réparation ou de réglage.

- 9 Veuillez consulter la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment faire l'entretien régulier de votre appareil. Pour tout autre type de service, retournez l'appareil à SharkNinja Operating LLC.
- 10 **NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation entrer en contact avec une surface chaude, par exemple la cuisinière.
- 11 Utilisez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface plane et sèche.
- 12 **Vous devez être extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant de l'huile ou un autre liquide chaud. Utilisez TOUJOURS des gants de cuisine ou des poignées pour déplacer l'appareil. Laissez refroidir l'huile chaude avant de la retirer ou de nettoyer l'appareil.**
- 13 Pour éviter les dommages éventuels causés par la vapeur, placez l'appareil à l'écart des murs et des armoires.
- 14 Lorsque vous utilisez l'appareil, un espace suffisant doit être disponible de chaque côté et au-dessus pour permettre une bonne circulation d'air. Sur les surfaces où la chaleur pourrait causer un problème, il est recommandé d'utiliser une clayette ou un sous-plat résistant à la chaleur.
- 15 **Soyez extrêmement prudent lorsque vous soulevez le couvercle après la cuisson. La vapeur à l'intérieur de l'appareil peut causer de graves brûlures. Lorsque vous enlevez le couvercle, soulevez-le, puis faites-le TOUJOURS basculer à l'écart de votre visage en prenant soin de ne pas laisser de gouttes d'eau retomber dans la marmite.**
- 16 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil à l'extérieur ou dans un endroit où le cordon d'alimentation ou le boîtier de l'appareil risque d'entrer en contact avec de l'eau pendant l'utilisation.
- 17 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- 18 **N'OBSTRUEZ PAS** la sortie d'échappement de la vapeur pendant l'utilisation.
- 19 Positionnez **TOUJOURS** la sortie d'échappement de la vapeur du couvercle à l'écart de votre visage.
- 20 **NE PLACEZ PAS** et n'utilisez pas l'appareil sur une surface chaude (comme un brûleur électrique ou à gaz, ou le dessus d'un four chaud) ou à proximité d'une surface chaude.
- 21 L'utilisation de pièces ou d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- 22 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour la friture.
- 23 Pour débrancher, tournez le bouton de mise en marche à « Arrêt », puis retirez la fiche de la prise de courant murale.
- 24 Cet appareil est doté d'un interrupteur qui ne permettra pas à l'appareil de chauffer si la marmite de cuisson n'est pas installée ou si elle est enlevée pendant la cuisson.
- 25 **N'UTILISEZ PAS** d'extension électrique avec cet appareil. Le cordon d'alimentation de cet appareil est court de façon à empêcher qu'un enfant ne saisisse le cordon et s'y emmêle ou qu'une personne ne trébuche sur le cordon.
- 26 Pour éviter que l'appareil ne soit accidentellement tiré du comptoir ou de la table, ce qui peut entraîner des dommages à l'appareil ou des blessures, **NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation pendre au bout du comptoir ou de la table.
- 27 **Si vous laissez des aliments trop longtemps à la température ambiante, les bactéries peuvent proliférer jusqu'à atteindre un niveau dangereux et causer des maladies. En cas de panne d'électricité, votre appareil s'éteindra complètement. Nous recommandons de jeter aux ordures des aliments qui sont restés à la température ambiante plus d'une heure sans cuire.**
- 28 La tension des prises de courant peut varier et ainsi nuire à la performance de votre produit. Afin de prévenir d'éventuelles maladies, utilisez un thermomètre pour vous assurer que vos aliments sont cuits à la température recommandée par le Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques.
- 29 **CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.** Utilisez cet appareil **UNIQUEMENT** aux fins pour lesquelles il a été conçu. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur.
- 30 Conçu uniquement pour une utilisation sur le comptoir.
- 31 **AVERTISSEMENT.** Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Garder l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants. **NE JAMAIS** faire passer le cordon sur le bord du comptoir, **NE JAMAIS** utiliser une rallonge.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES.



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT



registeryourninja.com



1 877 646-5288



Numérisez le code QR avec votre appareil mobile



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

INDIQUEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat (conservez le reçu) : _____

Magasin où l'appareil a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension électrique : 120 V, 60 Hz

Watts : 1200 W

VEUILLEZ LIRE LE PRÉSENT MODE D'EMPLOI SOIGNEUSEMENT ET LE CONSERVER À TITRE INFORMATIF.

Ces instructions ont pour but de vous aider à bien comprendre le fonctionnement de votre nouvel appareil de cuisson avec Auto-iQ^{MC} de Ninja^{MD}.

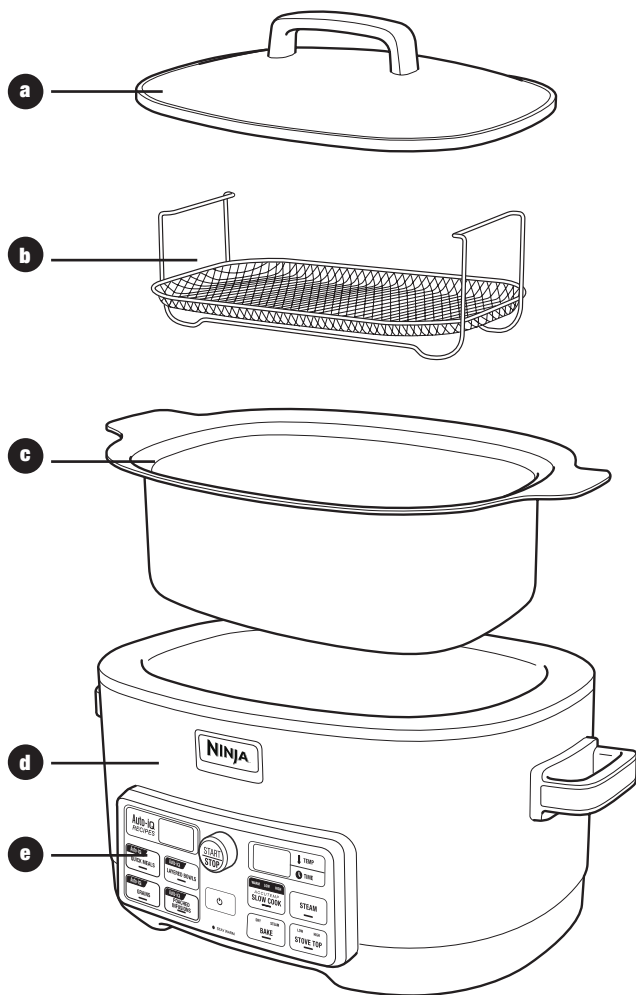
Pour toute question, veuillez communiquer avec le Service à la clientèle au 1-877-646-5288.



Table des matières

Nous vous remercions d'avoir acheté l'appareil de cuisson Auto-iQ^{MC} de Ninja^{MD}.

Apprendre à connaître votre appareil de cuisson avec Auto-iQ Ninja.....	21
Apprendre à connaître le tableau de commande pour l'appareil de cuisson avec Auto-iQ Ninja	23
Se préparer à utiliser l'appareil de cuisson avec Auto-iQ Ninja	24
Instructions pas-à-pas pour utiliser les programmes Auto-iQ	25
Instructions pas-à-pas pour utiliser les fonctions manuelles.....	26
Tableau de cuisson à l'étuvée	29
Trucs et conseils	30
Guide de dépannage	30
Nettoyage et entretien	31
Pièces de rechange.....	31
Garantie et enregistrement	32



a Couvercle en verre

b Grille de cuisson à l'étuvée/rôtissage

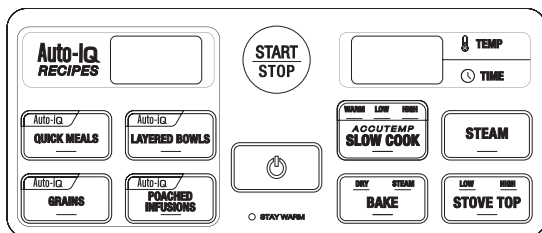
c Marmite de cuisson de 6 l

d Boîtier

e Tableau de commande

f Cordon d'alimentation (non illustré)

Apprendre à connaître le tableau de commande de l'appareil de cuisson avec Auto-iQ^{MC} de Ninja^{MD}



4 programmes Auto-iQ

Le livre de recettes inclus contient des recettes et des tableaux Auto-iQ qui rendent la cuisson divertissante et facile.

Repas rapides Auto-iQ : Repas conçus pour gens pressés — vous n'avez qu'à choisir une recette dans le livre de recettes, ajouter les ingrédients dans l'ordre indiqué et entrer le numéro de la recette. Revenez dans 30 minutes ou moins et le repas est prêt.

Bols étagés Auto-iQ : Repas érigés en saveurs étagées. Une fois que vous avez choisi une recette dans le livre de recettes, faites sauter et grésiller le premier groupe d'ingrédients au moyen de la fonction Stove Top (cuisson sur la cuisinière). Ajoutez alors le deuxième groupe d'ingrédients et entrez le numéro de la recette.

Céréales Auto-iQ : Programmes qui donnent des céréales parfaitement cuits en petites ou grandes portions — faites comme l'indique le tableau dans votre livre de recettes quant aux quantités et aux numéros de programme.

Infusions pochées Auto-iQ : Programmes qui vous permettent de pocher infailliblement œufs, poisson, poulet et plus — vous pouvez même faire votre propre bouillon. Faites tout simplement comme l'indique le tableau dans votre livre de recettes quant aux quantités et aux numéros de programme.

4 fonctions manuelles

ACCUTEMP Slow Cook : Assure un contrôle de la température qui vous permet de faire mijoter vos aliments sans souci. Sélectionnez simplement la durée et la température de cuisson Warm, Low ou High et laissez l'appareil faire tout le travail.

REMARQUE : Le réglage WARM permet de conserver les aliments au chaud de 30 minutes jusqu'à 12 heures. Ce réglage doit être utilisé UNIQUEMENT pour conserver au chaud des aliments qui sont entièrement cuits et déjà chauds. NE FAITES PAS cuire des ingrédients froids ou à température ambiante au réglage WARM de la mijoteuse.

Vapeur : Utilisez cette fonction avec la grille de cuisson à l'étuvée/rôtissage pour cuire à l'étuvée les légumes, le poisson et plus encore.

Cuisson au four : Vous pouvez utiliser votre appareil de cuisson comme le four d'une cuisinière; les températures vont de 250°F à 425°F. Utilisez DRY BAKE comme s'il s'agissait d'un four conventionnel pour, par exemple, les rôtis. Utilisez le réglage STEAM BAKE pour les desserts et les petites douceurs.

Cuisson sur la cuisinière : Utilisez votre appareil de cuisson comme vous le feriez du dessus de votre cuisinière pour saisir, faire sauter, mijoter ou dorer les aliments.

Écran d'affichage pour les recettes Auto-iQ :

L'écran d'affichage indique le numéro de la recette Auto-iQ en mode cuisson.

Écran d'affichage de la température et de la durée de cuisson

Cet écran affiche la minuterie des modes ACCUTEMP SLOW COOK, BAKE et STEAM. Il affiche également le réglage de température du mode BAKE. Pour les repas rapides et les bols étagés Auto-iQ, il affiche le compte à rebours. Pour les recettes céréales Auto-iQ, il affiche « ON ». Une compte à rebours s'active dès qu'il reste cinq minutes au programme. Pour les recettes pour infusions pochées Auto-iQ, il affiche « P », indiquant que l'unité est en mode préchauffage.

Bouton TEMP ou TIME (température/minuterie)

Utilisez le bouton TEMP ou TIME pour basculer entre ces deux réglages. La température peut être configurée en mode BAKE seulement. La minuterie peut être configurée en modes ACCUTEMP SLOW COOK, BAKE, et STEAM, mais pas en mode STOVE TOP.

Bouton de réglage

Utilisez le bouton de réglage pour régler le compte à rebours en modes SLOW COOK, BAKE, et STEAM et pour régler la température en mode BAKE. Aussi, utilisez ce bouton pour sélectionner les numéros de recette Auto-iQ.

START/STOP (marche/arrêt)

Pour que la cuisson commence, appuyez sur le bouton Start/Stop situé sur le bouton de réglage après que vous avez sélectionné le numéro de recette Auto-iQ désiré. Une fois que vous avez choisi une fonction manuelle, la cuisson commence après trois secondes.

Témoin lumineux « STAY WARM » (réchaud)

L'appareil de cuisson bascule en mode réchaud lorsque la durée de la cuisson en mode SLOW COOK, BAKE ou STEAM Auto-iQ arrive à terme.

Se préparer à utiliser l'appareil de cuisson avec Auto-iQ^{MC} de Ninja^{MD}

Avant d'utiliser l'appareil de cuisson pour la première fois :

- 1** Passez en revue TOUS les avertissements et toutes les mises en garde des pages 17 et 18 avant de continuer à l'étape 2.
- 2** Retirez soigneusement toutes les pièces de la boîte. Lavez la marmite de cuisson, le couvercle en verre et la grille de cuisson à l'étuvée/rôtissage avec de l'eau tiède savonneuse. La marmite de cuisson, la grille de cuisson à l'étuvée/rôtissage et le couvercle peuvent également être lavés dans le lave-vaisselle. **NE METTEZ PAS** le boîtier principal dans l'eau ou dans le lave-vaisselle. Nettoyez-le plutôt avec un linge humide.
- 3** Lorsque vous êtes prêt à utiliser l'appareil, placez la marmite de cuisson à l'intérieur du boîtier principal. N'utilisez **JAMAIS** le système de cuisson sans la marmite de cuisson à l'intérieur du boîtier.
- 4** Branchez l'unité dans une prise électrique, le bouton de mise en marche s'allume. Si vous n'appuyez pas sur le bouton de mise en marche, il passera en mode veille après cinq minutes.
- 5** Appuyez sur le bouton de mise en marche pour allumer l'appareil. L'affichage de température/minuterie indique alors « 0:00 ».
- 6** L'affichage de température/minuterie continuera d'indiquer « 0:00 » jusqu'à ce que vous sélectionniez un programme Auto-iQ ou une fonction manuelle. Lisez les instructions pas-à-pas quant à la façon d'utiliser chaque programme ou fonction manuelle Auto-iQ.

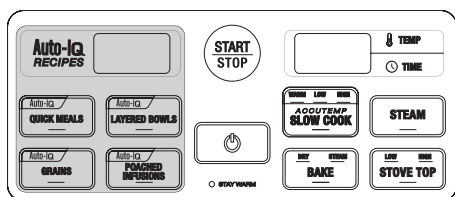
Instructions pas-à-pas pour utiliser les programmes Auto-iQ^{MC}

⚠ AVERTISSEMENT : Dirigez la sortie d'échappement de la vapeur du couvercle ailleurs que dans votre direction.

⚠ AVERTISSEMENT : Utilisez des gants de cuisine quand vous déplacez l'unité, ouvrez le couvercle et insérez ou retirez de la nourriture.

REMARQUE : Pour tous les programmes Auto-iQ, lorsque le compte à rebours atteint zéro, l'appareil émettra 3 bips, puis il passera au mode STAY WARM jusqu'à un maximum de 12 heures. Vous pouvez par ailleurs appuyer sur le bouton START/STOP pour mettre fin au cycle de cuisson avant le programme préétabli (l'appareil ne passe alors PAS en mode STAY WARM). Si vous appuyez par erreur sur le bouton START/STOP, vous avez cinq secondes pour appuyer de nouveau afin de revenir à votre réglage initial de la durée de programme.

REMARQUE : Pour tous les programmes Auto-iQ, lorsque vous êtes prêt à éteindre l'appareil, appuyez simplement sur le bouton de mise en marche. L'affichage de température/minuterie indique « OFF ». Si vous appuyez par erreur sur le bouton de mise en marche, vous avez cinq secondes pour appuyer de nouveau afin de revenir à tous vos réglages initiaux.



Recettes Auto-iQ :

Veuillez consulter votre livre de recettes pour ingrédients, instructions et numéros de recette détaillés. Placez la marmite de cuisson dans le boîtier de l'appareil. Puis branchez l'appareil et allumez-le.

• Repas rapides (QUICK MEALS)

- 1 Placez la marmite de cuisson dans le boîtier de l'appareil. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche pour allumer l'appareil.
- 2 Choisissez une recette Repas rapides dans le livre de recettes inclus et ajoutez les ingrédients à la marmite de cuisson.
- 3 Appuyez sur le bouton QUICK MEALS.
- 4 Faites tourner le bouton de réglage pour sélectionner le numéro de recette Auto-iQ.
- 5 Une fois le numéro de recette sélectionné, appuyez sur START/STOP pour que la cuisson commence.

• Bols étagés (LAYERED BOWLS)

- 1 Placez la marmite de cuisson dans le boîtier de l'appareil. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche pour allumer l'appareil.
- 2 Choisissez une recette Bols étagés dans le livre de recettes inclus.
- 3 Exécutez les instructions STOVE TOP dans la recette pour faire sauter ou dorer le premier groupe d'ingrédients.

REMARQUE : Consultez les instructions détaillées qui se trouvent sur les pages suivantes pour voir comment utiliser la fonction STOVE TOP.

- 4 Ajoutez le reste des ingrédients.
- 5 Appuyez sur le bouton LAYERED BOWLS.
- 6 Faites tourner le bouton de réglage pour sélectionner le numéro de recette Auto-iQ.
- 7 Une fois le numéro de recette sélectionné, appuyez sur START/STOP pour que la cuisson commence.

• Céréales (GRAINS)

- 1 Placez la marmite de cuisson dans le boîtier de l'appareil. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche pour allumer l'appareil.
- 2 Choisissez le type et la quantité de céréales dans le tableau Céréales du livre de recettes.
- 3 Déposez les ingrédients dans la marmite selon les instructions du tableau Céréales de votre livre de recettes.
- 4 Appuyez sur le bouton GRAINS.
- 5 Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le numéro du programme indiqué dans votre livre de recettes.
- 6 Une fois le numéro de recette sélectionné, appuyez sur START/STOP pour que la cuisson commence.
- 7 L'écran d'affichage TEMP/TIME indique « ON ». Une compte à rebours s'active dès qu'il reste cinq minutes au programme.

• Infusions pochées

- 1 Placez la marmite de cuisson dans le boîtier de l'appareil. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche pour allumer l'appareil.
- 2 Choisissez les ingrédients désirés dans la section Infusions pochées du livre de recettes.
- 3 Avant de déposer les ingrédients dans la marmite, veuillez consulter les instructions du tableau Infusions pochées du livre de recettes.
- 4 Appuyez sur le bouton POACHED INFUSIONS.
- 5 Faites tourner le bouton de réglage pour sélectionner le numéro de programme indiqué dans le tableau Infusions pochées de votre livre de recettes.
- 6 Une fois le numéro de recette sélectionné, appuyez sur START/STOP.
- 7 Pour les recettes pour infusions pochées Auto-iQ, il affiche « P », indiquant que l'unité est en mode préchauffage.
- 8 Aussitôt le préchauffage terminé, trois bips se font entendre et « Add » s'affiche.
- 9 Ajoutez les ingrédients que vous désirez faire pocher et appuyez sur le bouton START/STOP clignotant.

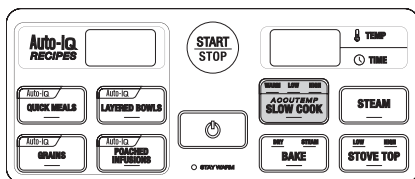
Mode STAY WARM et fermeture automatique Auto-iQ pour les programmes Auto-iQ :

Comme mesure de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement en fonction du réglage sélectionné.

Pour tout réglage Auto-iQ, l'appareil passe automatiquement au mode STAY WARM pour 12 heures une fois le cycle de cuisson terminé. Après 12 heures, l'appareil s'éteint automatiquement.

Instructions pas-à-pas pour utiliser les fonctions manuelles

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Dirigez la sortie d'échappement de la vapeur du couvercle ailleurs que dans votre direction.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Utilisez des gants de cuisine quand vous déplacez l'unité, ouvrez le couvercle et insérez ou retirez de la nourriture.
- ⚠ **MISE EN GARDE** : Soyez extrêmement prudent lorsque vous soulevez le couvercle après la cuisson. La vapeur à l'intérieur de l'appareil peut causer de graves brûlures. Lorsque vous enlevez le couvercle, soulevez-le, puis faites-le TOUJOURS basculer à l'écart de votre visage en prenant soin de ne pas laisser de gouttes d'eau retomber dans la marmite.



ACCUTEMP SLOW COOK réglages Low et High :

- 1 Placez la marmite de cuisson dans le boîtier de l'appareil. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche pour allumer l'appareil.
- 2 Placez les ingrédients dans la marmite de cuisson ou sur la grille de cuisson à l'étuvé/rôtissage, puis déposez la grille dans la marmite. Mettez le couvercle sur la marmite.

REMARQUE : NE REMPLISSEZ PAS la marmite plus que les 2/3 de sa capacité.

- 3 Appuyez sur le bouton ACCUTEMP SLOW COOK pour sélectionner le réglage LOW ou HIGH. Le réglage par défaut de cette fonction est HIGH. Si vous appuyez une deuxième fois sur le bouton, le réglage sera alors à WARM. Si vous appuyez une troisième fois sur le bouton, le réglage sera alors à LOW. Si vous appuyez une quatrième fois sur le bouton, le réglage reviendra à HIGH.

REMARQUE : L'affichage de température/minuterie indique par défaut 4:00 (heures) au réglage élevé et 8:00 au réglage bas. Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson par tranches de 15 minutes, à partir de 30 minutes, et ce, jusqu'à un maximum de 12 heures, en utilisant le bouton de réglage.

REMARQUE : La fonction de température n'est pas disponible dans le mode SLOW COOK.

REMARQUE : Si vous soulevez le couvercle pendant la cuisson, la température pourrait descendre, ce qui prolongerait la durée de cuisson nécessaire.

- 4 Une fois que vous avez sélectionné LOW ou HIGH et avez réglé le temps de cuisson désiré, le bouton START/STOP s'allume et le cycle de cuisson commence après trois secondes. Vous pouvez aussi appuyer sur le bouton START/STOP pour que la cuisson commence avant trois secondes.
- 5 Lorsque le compte à rebours atteint zéro, l'appareil émettra 3 bips, puis il passera au mode Stay Warm jusqu'à un maximum de 12 heures. Vous pouvez par ailleurs appuyer sur le bouton START/STOP pour mettre fin au cycle de cuisson avant le temps préétabli (l'appareil ne passe alors PAS en mode Stay Warm).
- 6 Lorsque vous êtes prêt à éteindre l'appareil, appuyez simplement sur le bouton de mise en marche. L'affichage de température/minuterie indique « OFF ».

REMARQUE : Si vous appuyez par erreur sur le bouton de mise en marche, vous avez cinq secondes pour appuyer de nouveau afin de revenir à tous vos réglages initiaux.

Mode STAY WARM et arrêt automatique pour les réglages LOW et HIGH en mode ACCUTEMP SLOW COOK :

Comme mesure de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement en fonction du réglage sélectionné.

Au réglage LOW ou HIGH ACCUTEMP SLOW COOK, à la fin du cycle de cuisson, l'appareil passera automatiquement au mode STAY WARM pendant 12 heures. Après 12 heures, l'appareil s'éteint automatiquement.

Réglage Warm du mode ACCUTEMP SLOW COOK

REMARQUE : Ce réglage ACCUTEMP doit être utilisé UNIQUEMENT pour conserver au chaud des aliments qui sont entièrement cuits et déjà chauds. NE FAITES PAS cuire des ingrédients froids ou à température ambiante au réglage Warm ACCUTEMP Slow Cook.

- 1 Placez la marmite de cuisson dans le boîtier de l'appareil. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche pour allumer l'appareil.

- 2 Placez les aliments cuits et chauds dans la marmite, puis mettez le couvercle.

REMARQUE : NE REMPLISSEZ PAS la marmite plus que les 2/3 de sa capacité.

- 3 Appuyez sur le bouton ACCUTEMP SLOW COOK. Par défaut, l'appareil est au réglage HIGH. Appuyez une fois de plus sur le bouton pour sélectionner le réglage WARM.

REMARQUE : L'affichage de température/minuterie indique par défaut 6:00 (heures) au réglage WARM. Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson par tranches de 15 minutes, à partir de 30 minutes, et ce, jusqu'à un maximum de 12 heures, en utilisant le bouton de réglage.

REMARQUE : La fonction de température n'est pas disponible dans le mode SLOW COOK.

- 4 Une fois que vous avez sélectionné le mode WARM, après trois secondes, votre appareil démarre. Vous pouvez aussi appuyer sur le bouton START/STOP pour que la cuisson commence avant trois secondes.
- 5 Lorsque le compte à rebours atteint zéro, l'appareil émettra 3 bips, puis il passera au mode Stay Warm jusqu'à un maximum de 12 heures. Vous pouvez par ailleurs appuyer sur le bouton START/STOP (pour mettre fin au cycle de réchauffage avant le programme préétabli (l'appareil ne passe alors PAS en mode STAY WARM)).
- 6 Lorsque vous êtes prêt à éteindre l'appareil, appuyez simplement sur le bouton de mise en marche. L'affichage de température/minuterie indique « OFF ».

REMARQUE : Si vous appuyez par erreur sur le bouton de mise en marche, vous avez cinq secondes pour appuyer de nouveau afin de revenir à tous vos réglages initiaux.

Mode STAY WARM et arrêt automatique pour ACCUTEMP SLOW COOK :

Comme mesure de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement en fonction du réglage sélectionné.

Au réglage Warm ACCUTEMP SLOW COOK, l'appareil passe automatiquement au mode STAY WARM pour 12 heures. Après 12 heures, l'appareil s'éteint automatiquement.

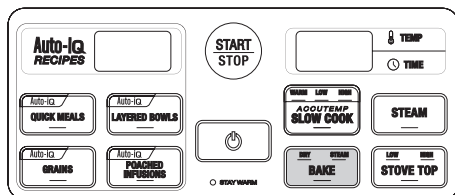
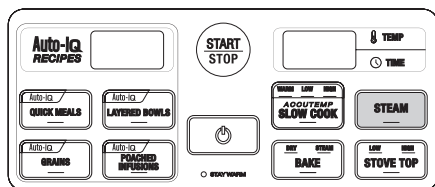
Instructions pas-à-pas pour utiliser les fonctions manuelles - suite

⚠ AVERTISSEMENT : Dirigez la sortie d'échappement de la vapeur du couvercle ailleurs que dans votre direction.

⚠ AVERTISSEMENT : Utilisez des gants de cuisine quand vous déplacez l'unité, ouvrez le couvercle et insérez ou retirez de la nourriture.

REMARQUE : Les aliments ou sauces avec beaucoup de sucre (comme la sauce barbecue) ou les huiles (comme l'huile d'olive) dont le point de fumée est bas ont tendance à brûler quand ils sont exposés à un feu élevé. Pour éviter de brûler ces aliments quand vous les faites cuire en mode BAKE, limitez le temps de cuisson des aliments avec beaucoup de sucre et/ou utilisez des huiles (canola, arachide, tournesol et carthame) dont le point de fumée est plus élevé.

REMARQUE : Quand vous faites rôtir des viandes sur la grille de cuisson à l'étuvée/rôtissage en mode BAKE, les jus peuvent brûler. Pour éviter cela, ajoutez de l'eau à la marmite de cuisson jusqu'à ce qu'elle atteigne un niveau juste en dessous de la grille. L'eau s'évaporant au fil de la cuisson (plus la chaleur est élevée, plus il y aura d'eau qui s'évaporerait), maintenez le niveau d'eau de sorte qu'elle attrape les jus et ne les laisse pas brûler.



STEAM :

Consultez le tableau de cuisson à l'étuvée à la page suivante pour les temps de cuisson à l'étuvée, les quantités de liquide et les idées d'assaisonnement recommandés.

- 1 Placez la marmite de cuisson dans le boîtier de l'appareil. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche pour allumer l'appareil.
- 2 Ajoutez de l'eau à la marmite de cuisson selon les instructions du Tableau de cuisson à l'étuvée à la page suivante. Ensuite, mettez le couvercle.
- 3 Appuyez sur le bouton STEAM.
- 4 Appuyez sur le bouton TIME une fois pour régler la durée de cuisson selon les instructions du Tableau de cuisson à l'étuvée à la page 29. Vous pouvez augmenter ou réduire la durée de cuisson par tranches de 1 minute, à partir de 1 minute, et ce, jusqu'à un maximum de 1 heure en tournant le bouton de réglage.

REMARQUE : La fonction de température n'est pas disponible dans le mode STEAM.

- 5 Après avoir réglé la durée de cuisson à l'étuvée, l'appareil mettra en marche le cycle de cuisson à la vapeur après trois secondes. Vous pouvez aussi appuyer sur le bouton START/STOP pour que la cuisson à l'étuvée commence avant trois secondes. L'appareil émet un bip, et l'affichage TEMP/TIME indique « P » pour indiquer que l'appareil est en préchauffage.
- 6 Pendant le préchauffage, disposez vos ingrédients sur la grille de cuisson à l'étuvée/rôtissage.
- 7 Lorsque l'eau bout, l'appareil émet un bip, et la minuterie se met en marche.
- 8 Ouvrez le couvercle TRÈS PRUDEMMENT, à l'écart de votre visage, et utilisez des gants de cuisine pour déposer la grille dans la marmite.
- 9 Vérifiez l'état des aliments de temps en temps pendant la cuisson et retirez-les immédiatement lorsqu'ils sont prêts.
- 10 Lorsque la minuterie arrive à la fin de la durée de cuisson,

l'appareil émet 3 bips et entre en mode STAY WARM pour une durée de jusqu'à 12 heures. Vous pouvez par ailleurs appuyer sur le bouton de mise en marche pour mettre fin au cycle de cuisson avant la durée préétablie (l'appareil ne passe alors pas en mode STAY WARM).

REMARQUE : Si toute l'eau s'évapore avant que la minuterie arrive à 0:00, l'appareil se met en pause. Si vous ajoutez de l'eau, l'appareil commence par porter l'eau à ébullition, puis la minuterie reprend là où elle s'est arrêtée.

⚠ MISE EN GARDE : N'AJOUTEZ PAS de liquide dans le boîtier principal de l'appareil.

Arrêt automatique en mode STEAM :

Comme mesure de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement en fonction du réglage sélectionné.

BAKE :

- 1 Placez la marmite de cuisson dans le boîtier de l'appareil. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche pour allumer l'appareil.
- 2 Placez les ingrédients sur la grille de cuisson à l'étuvée/rôtissage, puis dans la marmite à cuisson. Mettez le couvercle sur la marmite.
- 3 Appuyez sur le bouton BAKE pour sélectionner le mode DRY ou STEAM. Le réglage par défaut de cette fonction est DRY. Si vous appuyez une deuxième fois sur le bouton, le réglage sera alors à STEAM. Si vous appuyez une troisième fois sur le bouton, le réglage reviendra à DRY.
- 4 L'affichage de température/minuterie indique 350°F. Tournez le bouton de réglage à gauche pour réduire la température et à droite pour l'augmenter. Vous pouvez régler la température entre 250°F et 425°F, par tranches de 25°.
- 5 Appuyez sur le bouton TIME une fois pour passer à l'affichage de la durée de cuisson. Le temps par défaut, 1:00, peut être réglé en tranches de cinq minutes, de cinq minutes à six heures au moyen du bouton de réglage.

⚠ AVERTISSEMENT : Dirigez la sortie d'échappement de la vapeur du couvercle ailleurs que dans votre direction.

⚠ AVERTISSEMENT : Utilisez des gants de cuisine quand vous déplacez l'unité, ouvrez le couvercle et insérez ou retirez de la nourriture.

REMARQUE : Les aliments ou sauces avec beaucoup de sucre (comme la sauce barbecue) ou les huiles (comme l'huile d'olive) dont le point de fumée est bas ont tendance à brûler quand ils sont exposés à un feu élevé. Pour éviter de brûler ces aliments quand vous les faites cuire en mode STOVE TOP (cuisson sur la cuisinière) élevé, limitez le temps de cuisson des aliments avec beaucoup de sucre et/ou utilisez des huiles (canola, arachide, tournesol et carthame) dont le point de fumée est plus élevé.

- Après avoir sélectionné la température et la durée, l'appareil mettra en marche le cycle de cuisson après trois secondes. Vous pouvez aussi appuyer sur le bouton START/STOP pour que la cuisson commence avant trois secondes.
 - Vous pouvez modifier la durée et la température de cuisson au cours du cycle de cuisson. Appuyez sur le bouton TEMP/TIME pour basculer entre la température et la durée, puis utilisez le bouton de réglage comme vous l'avez fait pour sélectionner le réglage initial.
 - Lorsque la minuterie arrive à la fin de la durée de cuisson, l'appareil émet 3 bips et entre en mode STAY WARM pour une durée de jusqu'à 12 heures. Vous pouvez par ailleurs appuyer sur le bouton START/STOP pour mettre fin au cycle de cuisson avant le programme préétabli (l'appareil ne passe alors PAS en mode STAY WARM).
- REMARQUE :** Si vous appuyez par erreur sur le bouton START/STOP, vous avez cinq secondes pour appuyer de nouveau afin de revenir à votre réglage initial de la durée de cuisson.
- Lorsque vous êtes prêt à éteindre l'appareil, appuyez simplement sur le bouton de mise en marche. L'affichage de température/minuterie indique OFF.
- REMARQUE :** Si vous appuyez par erreur sur le bouton de mise en marche, vous avez cinq secondes pour appuyer de nouveau afin de revenir à tous vos réglages initiaux.
- CONSEIL :** Pour un meilleur résultat, il est conseillé de retirer les aliments immédiatement après le cycle de cuisson.

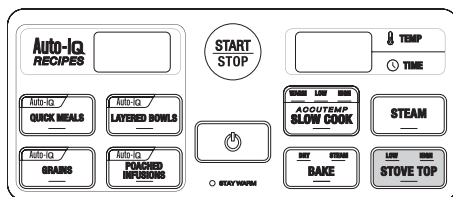
⚠ MISE EN GARDE : Soyez prudent lorsque vous manipulez des aliments chauds afin d'éviter les brûlures.

⚠ MISE EN GARDE : Faites attention quand vous retirez la grille de cuisson à l'étuvée/rôtissage.

Mode STAY WARM et arrêt automatique de la fonction BAKE :

Comme mesure de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement en fonction du réglage sélectionné.

Aux réglages de cuisson à sec et à la vapeur, l'appareil passe automatiquement au mode STAY WARM pour 12 heures une fois le cycle de cuisson terminé. Après 12 heures, l'appareil s'éteint automatiquement.



STOVE TOP :

- Placez la marmite de cuisson dans le boîtier de l'appareil. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche pour allumer l'appareil.
 - Placez les aliments que vous souhaitez saisir, faire sauter, dorer ou mijoter dans la marmite, en une seule couche.
 - Appuyez sur le bouton STOVE TOP pour sélectionner le réglage LOW ou HIGH. Le réglage par défaut de cette fonction est HIGH. Si vous appuyez une deuxième fois sur le bouton, le réglage sera alors à LOW. Si vous appuyez une troisième fois sur le bouton, le réglage revient à HIGH.
- CONSEIL :** Pour saisir la viande ou faire sauter les légumes, réglez la température à HIGH.
- REMARQUE :** L'affichage de température/minuterie indique ON. Les fonctions de température et de minuterie ne sont pas offertes en mode STOVE TOP.
- Après avoir sélectionné LOW ou HIGH, l'appareil se mettra en marche après trois secondes. Vous pouvez aussi appuyer sur le bouton START/STOP pour que la cuisson commence avant trois secondes.
 - Lorsque vous avez terminé de cuire les ingrédients, appuyez sur le bouton START/STOP pour éteindre l'appareil.

REMARQUE : Si vous appuyez par erreur sur le bouton START/STOP, vous avez cinq secondes pour appuyer de nouveau afin de poursuivre la cuisson.

REMARQUE : La fonction STAY WARM ne peut pas être réglée en mode STOVE TOP.

- Lorsque vous êtes prêt à éteindre l'appareil, appuyez simplement sur le bouton de mise en marche. L'affichage de température/minuterie indique OFF.

REMARQUE : Si vous appuyez par erreur sur le bouton de mise en marche, vous avez cinq secondes pour appuyer de nouveau afin de revenir à tous vos réglages initiaux.

Arrêt automatique en mode STOVE TOP :

Comme mesure de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement en fonction du réglage sélectionné. Lorsque l'appareil est réglé à HIGH en mode STOVE TOP, l'appareil s'éteint automatiquement après 1 heure. Lorsque l'appareil est réglé à LOW en mode STOVE TOP, l'appareil s'éteint automatiquement après 4 heures.

Tableau de cuisson à l'étuvée

LÉGUME	QUANTITÉ/FORMAT	TEMPS DE CUISSON	EAU	SUGGESTIONS D'ASSAISONNEMENT
Artichauts	entiers	25 à 40 minutes	4 tasses	huile d'olive, zeste de citron
Asperges	entières	7 à 13 minutes	3 tasses	huile d'olive
Bébés carottes	entières	7 à 10 minutes	2 tasses	miel et gingembre
Bette à carde	hachée grossièrement	3 à 5 minutes	2 tasses	huile d'olive et ail
Betteraves	entières, non épluchées	35 à 50 minutes	4 tasses	ail émincé
Brocoli	tiges parées	1 à 5 minutes	2 tasses	huile d'olive
Brocoli	fleurons	5 à 7 minutes	2 tasses	huile d'olive
Carottes	tranches de ¼ po	7 à 10 minutes	2 tasses	sirop d'érable
Céleri	tranches de ½ po	5 à 7 minutes	2 tasses	graines de sésame
Chou	découpé en quartiers	6 à 10 minutes	2 tasses	jus de citron
Chou frisé	paré	5 à 8 minutes	2 tasses	huile d'olive et ail
Chou-fleur	fleurons	5 à 10 minutes	2 tasses	jus de citron
Choux de Bruxelles	entiers, parés	8 à 15 minutes	3 tasses	thym
Courge musquée	pelée, cubes de ½ po	7 à 10 minutes	2 tasses	sirop d'érable
Courgettes	tranches de 1 po	5 à 8 minutes	2 tasses	huile d'olive et fines herbes italiennes
Épinards	feuilles entières	3 à 5 minutes	2 tasses	huile d'olive et ail
Feuilles de betteraves	hachées grossièrement	7 à 9 minutes	2 tasses	thym
Feuilles de navet	hachées grossièrement	4 à 8 minutes	2 tasses	huile d'olive et ail
Gombos	entiers, parés	6 à 8 minutes	2 tasses	échalotes sautées
Haricots jaunes	entiers	6 à 10 minutes	2 tasses	fines herbes italiennes
Haricots verts	entiers	6 à 10 minutes	2 tasses	ail émincé
Maïs à grains	entiers, sans l'épi	4 à 7 minutes	2 tasses	beurre à l'ail
Navets	tranches de ½ po	8 à 12 minutes	3 tasses	fines herbes italiennes
Oignons verts	tranches de ½ po	3 à 5 minutes	2 tasses	huile d'olive et zeste de citron
Panais	pelés, en tranches de ½ po	7 à 10 minutes	2 tasses	fines herbes italiennes
Patates douces	cubes de ½ po	8 à 12 minutes	3 tasses	miel
Petits oignons blancs	entiers	8 à 12 minutes	2 tasses	jus de citron
Poireaux	parés, coupés en 2	5 à 8 minutes	2 tasses	vinaigrette
Pois mange-tout	entiers, parés	5 à 6 minutes	2 tasses	menthe et jus de citron
Pois verts	frais ou congelés	2 à 4 minutes	2 tasses	menthe et jus de citron
Pommes de terre (toutes les variétés)	tranches de ½ po	8 à 12 minutes	2 tasses	persil, aneth
Pommes de terre nouvelles	entières	15 à 20 minutes	4 tasses	persil ou romarin

Trucs et conseils :

- 1 Le temps de cuisson peut varier selon la température sélectionnée, la température réelle actuelle de la marmite de cuisson et la température des ingrédients.
- 2 **Utilisez TOUJOURS** des ustensiles antiadhésifs dans la marmite de cuisson. Les ustensiles en métal peuvent endommager le revêtement antiadhésif de la marmite.
- 3 Pour dorer les aliments de façon uniforme, assurez-vous qu'ils sont déposés dans une couche d'épaisseur uniforme au fond de la marmite de cuisson.
- 4 Vous pouvez ajuster la durée de cuisson en tout temps avec les modes ACCUTEMP SLOW COOK, BAKE ou STEAM. Pour basculer entre le réglage de la température et de la durée, appuyez sur le bouton TEMP/TIME en mode BAKE. Tournez le bouton de réglage pour modifier la durée ou la température.
REMARQUE : Vous ne pouvez pas régler les durées de cuisson en mode AUTO-iQ^{MC}.
- 5 Les aliments cuits peuvent ne pas dorer ou être aussi croustillants sur le dessus que dans un four conventionnel. Les aliments seront plutôt dorés sur la face inférieure et croustillants sur la face inférieure et sur les côtés.
- 6 Si vous ne réglez pas manuellement la température et la durée, l'appareil se mettra en marche automatiquement à la température et pour une durée prédéfinies après trois secondes pour les programmes manuels.
- 7 Plusieurs modes de cuisson peuvent être nécessaires pour cuisiner certaines recettes. Pour changer de mode pendant le cycle de cuisson, il suffit d'appuyer sur la fonction de cuisson pour sélectionner le mode de cuisson souhaité. Une fois le nouveau mode sélectionné, débutez le processus de programmation.
REMARQUE : Vous ne pouvez pas changer de mode de cuisson une fois un programme Auto-iQ commencé.
- 8 Si vous retirez la marmite de cuisson en cours de réglages manuels, l'appareil émet un bip et le mot « POT » clignote. Si vous ne remettez pas la marmite dans le boîtier avant cinq minutes, l'appareil annule le programme et s'éteint. Si vous retirez la marmite en cours de quelque réglage AUTO-iQ que ce soit, l'appareil émet un bip et le mot « POT » clignote. Si vous ne remettez pas la marmite dans le boîtier avant 30 secondes, l'appareil annule le programme et s'éteint.
- 9 Pour un meilleur résultat, il est conseillé de retirer les aliments immédiatement après le cycle de cuisson.
- 10 **Utilisez des gants de cuisine, une fourche à rôtir ou des pinces quand vous retirez des aliments. La marmite est CHAUDE.**
- 11 Pour les aliments plus petits qui peuvent ne pas reposer également sur la grille de cuisson à l'étuvée/rôtissage, nous recommandons que vous les cuisiniez à l'étuvée dans du parchemin ou du papier aluminium.
REMARQUE : Si vous utilisez du papier d'aluminium, réduisez le temps de cuisson recommandé de 50 %.
- 12 Quand vous ajoutez des aliments plus lourds comme du maïs en épi à la grille de cuisson à l'étuvée/rôtissage, placez-les au milieu de la grille d'abord, puis vers les bords ensuite.
- 13 Quand vous faites cuire à l'étuvée des aliments délicats comme des boulettes de pâte ou des tamales, il est préférable d'ajouter les ingrédients avant le préchauffage.
- 14 **Soyez TOUJOURS prudent quand vous retirez le couvercle.** Il est préférable que vous le retirez en le basculant à l'écart de votre visage.

Guide de dépannage

PROBLÈME	SOLUTION POSSIBLE
Le mot « Pot » s'affiche à l'écran.	La marmite de cuisson n'est pas installée dans le boîtier. Installez la marmite de cuisson.
« E02 » ou « E03 » s'affiche à l'écran à DEL.	L'appareil de cuisson avec Auto-iQ ^{MC} de Ninja ^{MD} ne fonctionne pas. Veuillez communiquer avec notre Service à la clientèle en composant le 1-877-646-5288.

Nettoyage et entretien

L'appareil de cuisson avec Auto-iQ^{MC} de Ninja^{MD} doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise murale avant de nettoyer.
- 2 Ne plongez **JAMAIS** le boîtier principal dans l'eau ou un autre liquide.
- 3 Nettoyez le boîtier et le panneau de commande au moyen d'un linge humide.
- 4 La marmite de cuisson, la grille de cuisson à l'étuvée/rôtissage et le couvercle en verre peuvent également être lavés dans le lave-vaisselle.
- 5 Séchez toutes les pièces après chaque utilisation.
- 6 Si des résidus alimentaires sont collés sur la marmite de cuisson, remplissez-la d'eau et laissez-la tremper avant de la nettoyer. **N'utilisez PAS** de tampons à récurer. Si vous devez récurer la marmite, utilisez un produit de nettoyage non abrasif ou un détergent liquide avec un tampon ou une brosse en nylon.
- 7 Pour tout autre type de service, retournez l'appareil à SharkNinja Operating LLC.

REMARQUE : Après utilisation, un film sombre peut se former sur l'extérieur de la marmite de cuisson. Ce phénomène est dû à l'oxydation et survient avec une utilisation normale.

Pièces de rechange

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez visiter notre site Web ninjaaccessories.com ou communiquer avec le Service à la clientèle au 1-877-646-5288.

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 de 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 ce guide d'utilisation, sujet aux conditions, aux exclusions et aux exceptions ci-dessous.

Que couvre ma garantie?

1. L'appareil d'origine ou les composants inusables considérés comme défectueux, à la seule discrétion de SharkNinja, seront réparés ou remplacés pour 1 an à compter de la date d'achat initiale.
2. Dans les rares cas où un appareil est remplacé, la garantie prendra fin six mois après la date de réception de l'appareil de remplacement ou le reste de la période de garantie existante, selon la période la plus longue. Si l'appareil est remplacé, 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 ma garantie?

Nos spécialistes de produits et du Service à la clientèle sont à votre disposition pour vous fournir toutes les options du service de la garantie offertes, y compris la possibilité de l'améliorer et de choisir nos options de garantie de service VIP disponibles pour certaines catégories de produits.

1. L'usure normale des pièces d'usure (y compris le couvercle, la marmite amovible, la grille et le boîtier) qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte par cette garantie.
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
3. SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos centres par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 19,95 \$ pour les frais de retour de l'appareil sera facturé au moment de l'expédition de l'appareil réparé ou remplacé.
4. Dommages causés par une mauvaise utilisation, des abus, de la négligence lors de la manipulation ou dommages causés par une mauvaise manipulation pendant le transport.
5. Dommages indirects et accessoires.
6. Défectuosités causées par ou découlant de dommages lors de l'expédition ou des réparations, d'un entretien ou d'une modification du produit ou de toute pièce de celui-ci, effectués par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
7. Produits achetés ou utilisés à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

Problèmes avec l'appareil et réparations sous garantie :

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le www.ninjakitchen.com pour obtenir de l'information sur les soins et l'entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Pour obtenir de l'assistance avec les options du service de la garantie ou avec le produit, veuillez appeler notre Service à la clientèle et nos spécialistes de produits au 1 877 646-5288.

Comment présenter une réclamation sous garantie :

Vous pouvez composer le 1-877-646-5288 pour demander l'aide d'un spécialiste du Service à la clientèle. Veuillez noter que vous devez composer le 1-877-646-5288 pour présenter une réclamation sous garantie. Les directives d'emballage et de retour de l'appareil vous seront fournies à ce moment-là.

Pour connaître les heures d'ouverture du Service à la clientèle, visitez le ninjakitchen.com.

Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant le ninjaaccessories.com. Pour obtenir plus de renseignements sur ce qui est qualifié de pièces d'usure et de pièces inusables, veuillez visiter le ninjakitchen.com/warranty.

Cette garantie vous confère des droits juridiques particuliers selon la loi; 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 ne s'appliquerait peut-être pas.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Para uso doméstico únicamente

AL UTILIZAR APARATOS ELÉCTRICOS, SIEMPRE SE DEBEN SEGUIR LAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD BÁSICAS, QUE INCLUYEN LAS SIGUIENTES:

LEA COMPLETAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL SISTEMA DE COCCIÓN NINJA® CON AUTO-iQ™.

ENCHUFE POLARIZADO

⚠ ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un terminal es más ancho que el otro). Este enchufe se conecta en un tomacorriente polarizado solo de una forma. Si el enchufe no entra por completo en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no entra, comuníquese con un electricista calificado para instalar el tomacorriente adecuado. **NO** modifique el enchufe de ninguna manera.

⚠ ADVERTENCIA: No se recomienda el uso de cables de extensión con este producto.

⚠ ADVERTENCIA:

Para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas, lesiones graves, muerte o daños al utilizar este aparato, siga estas precauciones de seguridad básicas.

- 1 ⚠ PRECAUCIÓN:** Para disminuir el riesgo de descarga eléctrica, cocine únicamente en la olla que se incluye o en un recipiente recomendado por SharkNinja, colocado adentro de la olla que se incluye. **NO** use el aparato sin la olla extraíble adentro de este.
- 2** Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato y sus accesorios.
- 3** **NO** permita que los niños pequeños operen este aparato ni que lo usen como un juguete. Se necesita una supervisión estricta cuando cualquier aparato se use cerca de los niños.
- 4** A fin de protegerse de descargas eléctricas, **NO** sumerja la unidad ni permita que el cable de alimentación entre en contacto con agua ni con ningún otro líquido. Si la unidad se cae dentro de un líquido, desenchufe el cable de alimentación del tomacorrientes inmediatamente. **NO** tome contacto con el líquido.
- 5** Tenga en cuenta que el aparato se calentará durante su uso. **NO** toque superficies calientes; **SIEMPRE** use las asas laterales del sistema de cocción para reubicarlo. **SIEMPRE** use guantes de horno o manoplas para retirar la olla.
- 6** Cuando no se encuentre en uso, retire el cable de alimentación del tomacorriente antes de ensamblar o desensamblar las piezas y antes de limpiar el aparato. Para desenchufarlo, tome el enchufe y desconéctelo del tomacorriente. **NUNCA** tire del cable de alimentación. Permita que el aparato se enfríe antes de agregar o retirar piezas.
- 7** **NO** fuerce el cable de alimentación. **NUNCA** transporte el aparato tomándolo desde el cable de alimentación ni le dé un tirón para desconectarlo del tomacorriente; en lugar de ello, tome el enchufe y tire de él para desconectarlo.
- 8** **NO** opere ningún aparato cuyo cable o enchufe estén dañados ni después de que el aparato haya tenido fallas, se haya caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a SharkNinja Operating LLC para su examinación, reparación o ajuste.

- 9 Consulte la sección de limpieza y mantenimiento del aparato. Regrese el aparato a SharkNinja Operating LLC para cualquier otra reparación.
- 10 **NO** permita que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes como la estufa.
- 11 **SIEMPRE** utilice el aparato sobre una superficie seca y nivelada.
- 12 **Se debe proceder con extrema precaución al trasladar un aparato que contenga alimentos, agua u otros líquidos calientes. SIEMPRE use guantes para horno o manoplas al mover el sistema de cocción. Permita que el aceite caliente se enfríe antes de retirar o limpiar el aparato.**
- 13 Para evitar posibles daños causados por el vapor, coloque el sistema de cocción lejos de paredes y alacenas durante su uso.
- 14 Al usar este aparato, proporcione un espacio aéreo adecuado por encima y a todos los lados para permitir la circulación del aire. En las superficies en las que el calor puede ocasionar un problema, se recomienda el uso de una almohadilla o posafuente con aislamiento.
- 15 **Extreme las precauciones al retirar la tapa luego de cocinar. El vapor que se encuentra en el interior puede producir quemaduras graves. SIEMPRE eleve e incline la tapa en la dirección opuesta a la que se encuentra, teniendo cuidado para asegurar que el agua no se vuelque nuevamente hacia el aparato.**
- 16 **NO** use al aire libre o en cualquier lugar en que el cable o la unidad puedan tomar contacto con el agua durante su uso.
- 17 **NO** use este aparato para nada que no sea el uso previsto.
- 18 **NO** obstruya el orificio de escape de vapor durante el uso.
- 19 **SIEMPRE** coloque el orificio de escape de vapor en la tapa lejos de usted.
- 20 **NO** opere este aparato sobre ninguna superficie caliente ni cerca de una (como un quemado a gas o eléctrico o en un horno calentado).
- 21 El uso de aditamentos o accesorios no recomendados por el fabricante puede resultar en incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- 22 **NO** use este aparato para freír.
- 23 Para desconectarlo, presione el botón de encendido para apagar el aparato, luego retire el enchufe del tomacorriente.
- 24 Este aparato tiene un interruptor de cote que no permite que el aparato se caliente si la olla no se encuentra insertada en la carcasa durante la cocción.
- 25 **NO** use un cable de extensión. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños agarren el cable o se enreden con él, y para reducir el riesgo de que las personas se tropiecen con un cable más largo.
- 26 Para evitar la posibilidad de que el sistema de cocción se caiga de la encimera o mesa, lo cual puede resultar en daños al sistema de cocción o lesiones personales, **NO** deje que el cable de alimentación cuelgue por encima del borde de la encimera o mesa.
- 27 **Dejar alimentos por demasiado tiempo a temperatura ambiente puede generar el crecimiento de bacterias hasta niveles peligrosos, capaces de causar enfermedades. En el caso de una pérdida de potencia, la unidad se apague por completo. Se recomienda disponer de cualquier alimento que se ha sentado a temperatura ambiente durante 1 hora sin cocinar.**
- 28 La tensión del tomacorrientes puede variar, afectando el funcionamiento de su producto. Para prevenir posibles enfermedades, use un termómetro para comprobar que sus alimentos estén cocinados a las temperaturas recomendadas por la Administración de Alimentos y Medicamentos.
- 29 **ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO AL USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE. NO** utilice este aparato para nada que no sea el uso previsto. **NO** lo use al aire libre.
- 30 El producto se diseñó para usarlo en encimeras únicamente.
- 31 **ADVERTENCIA.** El alimento derramado puede provocar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable lejos de los niños. **NUNCA** permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesada y **NUNCA** utilice un cable de extensión.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



REGISTRE SU COMPRA



registeryourninja.com



1-877-646-5288



Escanee el código QR con un dispositivo móvil



CONSEJO:

Encontrará el número de modelo y de serie en la etiqueta del código QR, ubicada en la parte trasera de la unidad, al lado del cable de alimentación.

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra (conservar el recibo): _____

Tienda de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120 V, 60 Hz

Vatios: 1200 W

LEA ESTAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE Y CONSERVELAS PARA REFERENCIA FUTURA.

Estas instrucciones están diseñadas para ayudarle a entender por completo el funcionamiento de su nuevo sistema de cocción Ninja® con Auto-iQ™.

Si tiene alguna pregunta, llame a la línea de Servicio al Cliente al 1-877-646-5288.

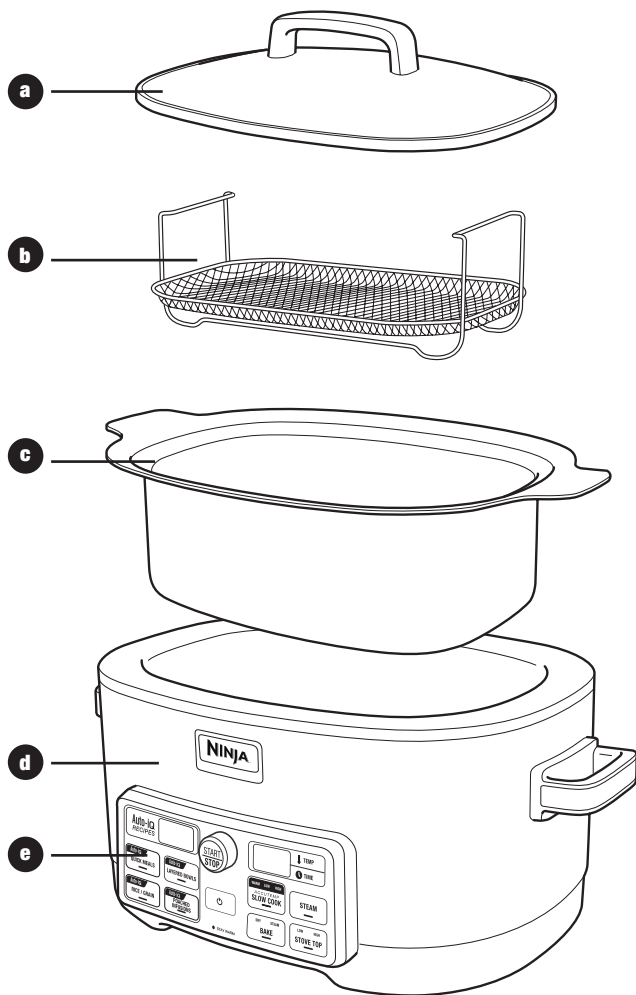


Índice

Gracias por comprar el sistema de cocción Ninja® con Auto-iQ™.

Conozca su sistema de cocción Ninja con Auto-iQ.....	37
Conozca el sistema de cocción Ninja con Auto-iQ Panel de control.....	39
Prepárese para usar el sistema de cocción Ninja con Auto-iQ	40
Instrucciones paso a paso para usar los programas Auto-iQ	41
Instrucciones paso a paso para usar las funciones manuales.....	42
Tabla de cocción al vapor	45
Consejos y sugerencias	46
Guía de solución de problemas	46
Limpieza y mantenimiento	47
Piezas de repuesto.....	47
Garantía y registro.....	48

Conozca su sistema de cocción Ninja® con Auto-iQ™



a Tapa de vidrio

b Bandeja para cocción al vapor/rostar

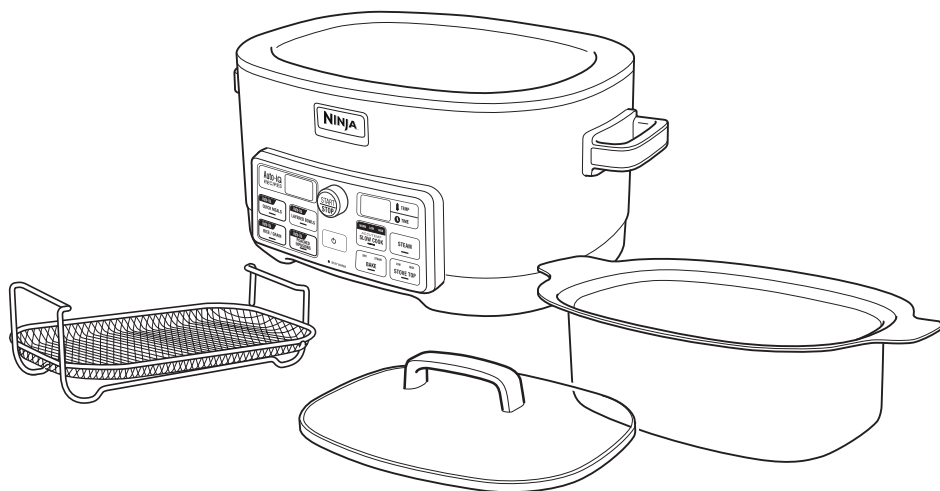
c Olla de 6 cuartos de galón

d Carcasa principal

e Panel de control

f Cable de alimentación (no se muestra)

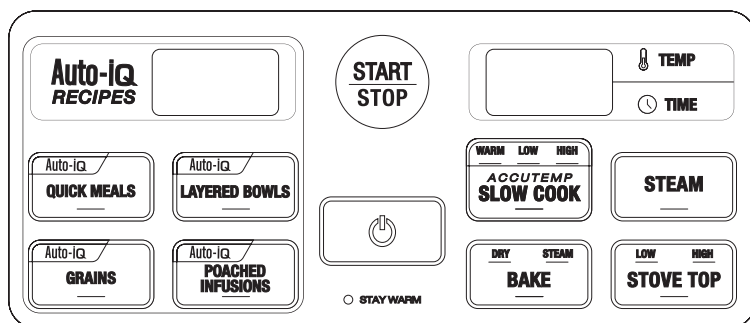
El sistema de cocción Ninja® con Auto-iQ™ ofrece una nueva y revolucionaria forma de cocinar sus alimentos de manera más rápida y fácil. Sus sencillos controles electrónicos 1-2-3 hacen que preparar las comidas sea una tarea divertida y fácil.



CARACTERÍSTICAS:

- Recetas Auto-iQ:
 - Comidas rápidas
 - Bols segmentados
 - Granos
 - Infusiones escalfadas
- Cocción multifuncional:
 - Cocción lenta ACCUTEMP: Tibia, baja, alta
 - Cocción al vapor
 - Honado: Seco, vapor (250°F–425°F)
 - Hornalla: Baja, Alta
- Mantener tibio (Programas Auto-iQ, cocción lenta ACCUTEMP y honado)
- Controles digitales de temperatura y tiempo con alerta sonora
- Bandeja de acero inoxidable para cocinar al vapor/rostar
- Apagado automático

Conozca el sistema de cocción Ninja® con Auto-iQ™ Panel de control



4 Programas Auto-iQ

El libro de recetas que se incluye contiene recetas Auto-iQ y tablas para que cocinar sea divertido y fácil.

Auto-iQ Quick Meals: Comidas diseñadas para personas ocupadas; tan solo elija una receta de su libro de cocina, añada los ingredientes en el orden en que se enumeran y marque el número de receta. Regrese para retirar su comida cocinada en 30 minutos o menos.

Auto-iQ Layered Bowls: Comidas que se preparan con sabores en capas. Una vez que elija una receta de su libro de cocina, saltee la primera tanda de ingredientes utilizando la función Stove Top (hornalla). Luego agregue la segunda tanda de ingredientes y marque el número de receta.

Auto-iQ Grains: Programas que ofrecen granos perfectamente cocinados en porciones grandes o pequeñas; solo siga la tabla de su libro de cocina para ver las cantidades y los números de programa.

Auto-iQ Poached Infusions: Programas que le permiten escalfar de forma impecable huevos, pescado, pollo, fruta, y más, e incluso puede hacer caldo casero. Simplemente siga la tabla de su libro de cocina para ver la cantidad de ingredientes y los números de programa.

4 funciones manuales

ACCUTEMP Slow Cook: Ofrece un control de temperatura libre de preocupaciones, para que pueda cocinar con confianza. Solo seleccione el tiempo y la temperatura (Warm, Low o High), y deje que el sistema de cocción haga el trabajo.

NOTA: Use la configuración Warm para mantener la comida tibia desde 30 minutos hasta 12 horas. Use la configuración Slow Cook Warm SOLO para mantener el calor de aquellos alimentos completamente cocidos y ya calientes. NO intente cocinar ingredientes fríos a temperatura ambiente con la configuración Slow Cook Warm.

Steam: Use esta función con la bandeja para cocinar al vapor/rostar para cocinar al vapor verduras, pescado y más.

Bake: Su sistema de cocción puede usarse como un versátil horno con un rango controlable de temperaturas que van desde 250°F a 425°F. Use Dry Bake como un horno común para rostizados y más. Use Steam Bake para postres y bocadillos delicados.

Stove Top: Use el sistema de cocción de la misma forma que usa una hornalla para soasar, saltear, cocer a fuego lento y dorar ingredientes.

Pantalla de visualización de RECETAS Auto-iQ:

Esta pantalla de visualización mostrará el número de receta Auto-iQ cuando se encuentre en modo de cocción.

Pantalla de visualización TEMP/TIME

Esta pantalla muestra el temporizador de cuenta regresiva para los modos ACCUTEMP SLOW COOK, BAKE y STEAM. Además muestra la configuración de temperatura para el modo Bake. Para Auto-iQ Quick Meals y Layered Bowls, mostrará el temporizador en cuenta regresiva. Para las recetas Auto-iQ Rice/Grain, mostrará "On". El temporizador de cuenta regresiva se iniciará cuando queden 5 minutos en el programa. Para las recetas Auto-iQ de Poached Infusions, mostrará "P", lo cual indica que la unidad se está precalentando.

Botón TEMP o TIME

Use el botón TEMP o TIME para alternar entre temperatura y tiempo. La temperatura se puede establecer solamente en el modo Bake. El tiempo se puede establecer en los modos ACCUTEMP Slow Cook, Bake y Steam (pero no en el modo Stove Top).

Perilla de ajuste

Use la perilla de ajuste para ajustar el temporizador de cuenta regresiva en los modos Slow Cook, Steam y Bake, y para configurar la temperatura en el modo Bake. Además, use esta perilla para seleccionar los números de receta Auto-iQ.

START/STOP

Para que la unidad comience a cocinar, presione el botón Start/Stop, que se encuentra sobre la perilla de ajuste, una vez que haya seleccionado el número de receta Auto-iQ que desee. Cuando haya elegido una función manual, la unidad empezará a cocinar de forma automática luego de 3 segundos.

Luz STAY WARM

El sistema de cocción entrará en modo de auto-calentamiento cuando haya finalizado el tiempo de cocción en los modos SLOW COOK, BAKE, STEAM, y todos los modos Auto-iQ.

Prepárese para usar el sistema de cocción Ninja® con Auto-iQ™

Antes de usar el sistema de cocción por primera vez:

- 1** Revise TODAS las indicaciones de advertencia y de precaución de las páginas 33 y 34 antes de proceder con el Paso 2.
- 2** Con cuidado extraiga todas las piezas de la caja. Lave la olla, la tapa de vidrio, y la bandeja para cocinar al vapor/rostar con agua tibia y jabón. La olla, la bandeja para cocinar al vapor/rostar y la tapa también pueden lavarse en el lavaplatos. **NO** coloque la carcasa principal en agua ni en el lavaplatos. Límpiela con un paño húmedo.
- 3** Cuando esté lista para usar, coloque la olla dentro de la carcasa principal. **NUNCA** use el sistema de cocción si la olla no está insertada en la carcasa.
- 4** Enchufe la unidad a un tomacorriente y se iluminará el botón de encendido. Si no presiona el botón de encendido, entrará en modo inactivo luego de 5 minutos.
- 5** Presione el botón de encendido para encender la unidad. La pantalla Temp/Time mostrará 0:00.
- 6** La pantalla Temp/Time seguirá mostrando 0:00 hasta que seleccione un programa Auto-iQ o una función manual. Continúe leyendo para ver las instrucciones paso a paso para usar cada programa Auto-iQ y la función manual.

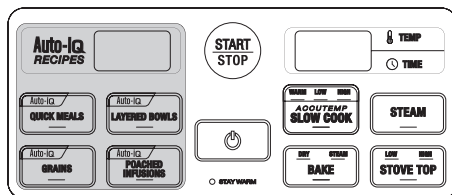
Instrucciones paso a paso para usar los programas Auto-iQ™

⚠ ADVERTENCIA: Coloque el orificio de escape de la tapa en sentido opuesto al donde usted se encuentra.

⚠ ADVERTENCIA: Utilice guantes para horno al mover la unidad, al abrir la tapa y al introducir o retirar alimentos.

NOTA: Para todos los programas Auto-iQ, cuando el temporizador de cuenta regresiva llegue a cero, la unidad emitirá un pitido 3 veces y luego cambiará al modo Stay Warm por hasta 12 horas. De forma alternativa, puede presionar el botón START/STOP para detener la cocción antes de que finalice el programa que seleccionó (en este caso, la unidad NO cambiará al modo Stay Warm). Si presiona el botón START/STOP por accidente, podrá presionarlo nuevamente dentro de los 5 segundos para reanudar el tiempo del programa establecido.

NOTA: Para todos los programas Auto-iQ, cuando esté listo para apagar la unidad, presione el botón de encendido. La pantalla Temp/Time mostrará la palabra OFF (apagado). Si presiona el botón de encendido por accidente, podrá presionarlo otra vez dentro de los 5 segundos para restablecer todas las configuraciones previas.



Recetas Auto-iQ:

Consulte su libro de cocina para ver los detalles sobre ingredientes, instrucciones y números de receta. Coloque la olla dentro de la carcasa principal de la unidad. Luego conecte la unidad y enciéndala.

• Comidas rápidas

- 1 Coloque la olla dentro de la carcasa principal de la unidad. Enchufe la unidad y presione el botón de encendido para encenderla.
- 2 Escoja una receta de comida rápida de las que se incluyen en el libro de cocina y agregue sus ingredientes a la olla.
- 3 Presione el botón QUICK MEALS.
- 4 Gire la perilla de ajuste para seleccionar el número de receta Auto-iQ.
- 5 Una vez seleccionado el número de receta, presione START/STOP para iniciar el tiempo de cocción.

• Bols segmentados

- 1 Coloque la olla dentro de la carcasa principal de la unidad. Enchufe la unidad y presione el botón de encendido para encenderla.
- 2 Elija una receta para bols segmentados (Layered Bowls) del libro de cocina que se incluye.
- 3 Siga las instrucciones para Hornalla (Stove Top) que figuran en la receta para saltear y dorar la primera tanda de ingredientes.
NOTA: Consulte la siguiente página para obtener instrucciones detalladas sobre cómo usar la función Stove Top.
- 4 Agregue los demás ingredientes.
- 5 Presione el botón LAYERED BOWLS.
- 6 Gire la perilla de ajuste para seleccionar el número de receta Auto-iQ.
- 7 Una vez seleccionado el número de receta, presione START/STOP para iniciar el tiempo de cocción.

• Granos

- 1 Coloque la olla dentro de la carcasa principal de la unidad. Enchufe la unidad y presione el botón de encendido para encenderla.
- 2 Elija el tipo y la cantidad de granos a partir de la tabla de granos que figura en el libro de cocina.

- 3 Coloque los ingredientes en la olla según las instrucciones de la tabla de granos en su libro de cocina.
- 4 Presione el botón GRAINS.
- 5 Gire la perilla de ajuste para seleccionar el número de programa que aparece en su libro de cocina.
- 6 Una vez seleccionado el número de receta, presione START/STOP para iniciar el tiempo de cocción.
- 7 La pantalla TIME/TEMP mostrará "ON" (encendido). El temporizador de cuenta regresiva se iniciará cuando queden 5 minutos en el programa Grains.

• Infusiones escalfadas

- 1 Coloque la olla dentro de la carcasa principal de la unidad. Enchufe la unidad y presione el botón de encendido para encenderla.
- 2 Elija los ingredientes que desee de la sección de infusiones escalfadas del libro de cocina.
- 3 Antes de colocar los ingredientes en la olla, consulte las instrucciones que figuran en la tabla de infusiones escalfadas en el libro de cocina.
- 4 Presione el botón POACHED INFUSIONS.
- 5 Gire la perilla de ajuste para seleccionar el número de programa que figura en la tabla de infusiones escalfadas en su libro de cocina.
- 6 Una vez seleccionado el número de receta, presione START/STOP.
- 7 Para las recetas Auto-iQ de infusiones escalfadas, mostrará "P", que la unidad se está precalentando.
- 8 Tan pronto como el programa se haya precalentado, la unidad sonará tres veces más y mostrará "Add".
- 9 Agregue sus ingredientes a escalfar y presione el botón Start/Stop.

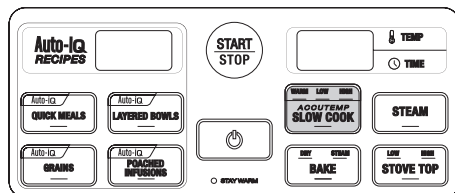
Modos Stay Warm y Auto-iQ Auto Shutoff para los programas Auto-iQ:

Como función de seguridad, la unidad se apagará automáticamente según la configuración seleccionada.

Si está en alguno de los modos Auto-iQ, al final del ciclo de cocción la unidad cambiará automáticamente a Stay Warm por 12 horas. Luego de esas 12 horas, la unidad se apagará de forma automática.

Instrucciones paso a paso para usar las funciones manuales

- ⚠ ADVERTENCIA:** Coloque el orificio de escape de la tapa en la dirección opuesta a usted.
- ⚠ ADVERTENCIA:** Utilice guantes para horno al mover la unidad, al abrir la tapa y al introducir o retirar alimentos.
- ⚠ PRECAUCIÓN:** Extremar las precauciones al retirar la tapa luego de cocinar. El vapor que se encuentra en el interior puede producir quemaduras graves. SIEMPRE eleve e incline la tapa en la dirección opuesta a usted, teniendo cuidado para asegurarse de que el agua no se vuelque nuevamente hacia el aparato.



Ajustes Low y High del modo ACCUTEMP SLOW COOK:

- 1 Coloque la olla dentro de la carcasa principal de la unidad. Enchufe la unidad y presione el botón de encendido para encenderla.
- 2 Coloque los ingredientes en la olla o colóquelos en la bandeja para cocinar al vapor/rostizar, y luego coloque la bandeja dentro de la olla. Cubra la olla con la tapa.

NOTA: NO llene la olla en más de 2/3 de su capacidad.

- 3 Presione el botón ACCUTEMP SLOW COOK para seleccionar LOW o HIGH. El botón se colocará, de forma predeterminada, en HIGH. Si presiona el botón nuevamente se fijará en WARM. Presionarlo una tercera vez lo fijará en LOW. Presionarlo por cuarta vez lo volverá a HIGH.

NOTA: La pantalla Temp/Time se colocará de forma predeterminada en 4:00 (horas) en configuración High y en 8:00 para la configuración Low. Podrá aumentar o disminuir el tiempo en incrementos de 15 minutos, desde 30 minutos hasta 12 horas mediante la perilla de ajuste.

NOTA: La función de temperatura no está disponible en el modo Slow Cook.

NOTA: Si levanta la tapa mientras cocina, esto resultaría en una pérdida de calor que requeriría un tiempo de cocción más prolongado.

- 4 Una vez que haya seleccionado LOW o HIGH, así como el tiempo de cocción deseado, el botón START/STOP se iluminará y la unidad iniciará el ciclo de cocción luego de 3 segundos. También puede presionar el botón START/STOP antes de los 3 segundos para iniciar la cocción.
- 5 Cuando el temporizador de cuenta regresiva llegue a cero, la unidad emitirá un pitido 3 veces y luego cambiará al modo STAY WARM por hasta 12 horas. De forma alternativa, puede presionar el botón START/STOP para detener la cocción antes de que finalice el tiempo seleccionado (en este caso, la unidad NO cambiará al modo STAY WARM).

NOTA: Si presiona el botón START/STOP por accidente, podrá presionarlo nuevamente dentro de los 5 segundos para reanudar el tiempo de cocción establecido.

- 6 Cuando esté listo para apagar la unidad, presione el botón de encendido. La pantalla TEMP/TIME mostrará la palabra OFF (apagado).

NOTA: Si presiona el botón de encendido por accidente, podrá presionarlo otra vez dentro de los 5 segundos para restablecer todas las configuraciones previas.

STAY WARM y Auto Shutoff para las temperaturas Low y High de ACCUTEMP SLOW COOK:

Como función de seguridad, la unidad se apagará automáticamente según la configuración seleccionada.

Cuando se encuentre en los modos LOW o HIGH de ACCUTEMP

SLOW COOK, al finalizar el ciclo de cocción la unidad cambiará automáticamente a Stay Warm por 12 horas. Luego de esas 12 horas, la unidad se apagará de forma automática.

Ajuste WARM de ACCUTEMP SLOW COOK

NOTA: Use la configuración WARM de ACCUTEMP SLOW COOK SOLO para mantener tibios aquellos alimentos completamente cocidos y ya calientes. NO intente cocinar ingredientes fríos o a temperatura ambiente con la configuración Warm de ACCUTEMP SLOW COOK.

- 1 Coloque la olla dentro de la carcasa principal de la unidad. Enchufe la unidad y presione el botón de encendido para encenderla.
- 2 Coloque los alimentos cocidos y calientes en la olla y cúbrala con la tapa.

NOTA: NO llene la olla en más de 2/3 de su capacidad.

- 3 Presione el botón ACCUTEMP SLOW COOK. Se colocará, de forma predeterminada, en HIGH. Presiónelo una vez más para seleccionar WARM.

NOTA: La pantalla TEMP/TIME se colocará de forma predeterminada en 6:00 (horas) para la configuración WARM. Podrá aumentar o disminuir el tiempo en incrementos de 15 minutos, desde 30 minutos hasta 12 horas mediante la perilla de ajuste.

NOTA: La función de temperatura no está disponible en el modo Slow Cook.

- 4 Una vez que haya seleccionado WARM, la unidad se iniciará luego de 3 segundos. También puede presionar el botón START/STOP antes de los 3 segundos para empezar a calentar.
- 5 Cuando el temporizador de cuenta regresiva llegue a cero, la unidad emitirá un pitido 3 veces y luego cambiará al modo STAY WARM por hasta 12 horas. De forma alternativa, puede presionar el botón START/STOP para detener la cocción antes de que finalice el tiempo seleccionado (en este caso, la unidad NO cambiará al modo Stay Warm).

NOTA: Si presiona el botón START/STOP por accidente, podrá presionarlo nuevamente dentro de los 5 segundos para reanudar el tiempo de calentamiento establecido.

- 6 Cuando esté listo para apagar la unidad, presione el botón de encendido. La pantalla TEMP/TIME mostrará la palabra OFF (apagado).

NOTA: Si presiona el botón de encendido por accidente, podrá presionarlo otra vez dentro de los 5 segundos para restablecer todas las configuraciones previas.

STAY WARM y Auto Shutoff para la temperatura Warm de ACCUTEMP SLOW COOK:

Como función de seguridad, la unidad se apagará automáticamente según la configuración seleccionada.

Cuando se encuentre el modo WARM de ACCUTEMP SLOW COOK, la unidad cambiará automáticamente a STAY WARM por 12 horas. Luego de esas 12 horas, la unidad se apagará de forma automática.

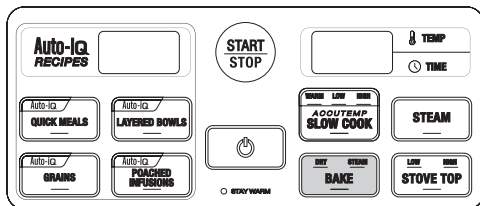
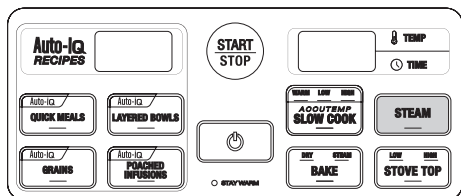
Instrucciones paso a paso para usar las funciones manuales - continuación

⚠ ADVERTENCIA: Coloque el orificio de escape de la tapa en la dirección opuesta a usted.

⚠ ADVERTENCIA: Utilice guantes para horno al mover la unidad, al abrir la tapa y al introducir o retirar alimentos.

NOTA: Las comidas o salsas con alto contenido de azúcar (como la salsa barbacoa) o los aceites con un punto de humeo bajo (como el aceite de oliva) son propensos a quemarse cuando se exponen a un grado alto de calor. Para evitar quemar estos alimentos al cocinarlos en el modo Bake, limite el tiempo de cocción para los alimentos con alto contenido de azúcar y/o utilice aceites con puntos de humeo más altos (tales como aceite de canola, maní, girasol y azafrancillo).

NOTA: Al rostizar carnes en la bandeja para cocinar al vapor/rostizar en modo Bake, la grasa que gotea se puede quemar. Para evitar que se queme, agregue agua a la olla de modo que alcance un nivel justo por debajo de la bandeja. Como el agua se evaporará a lo largo del tiempo de horneado (cuanto más alto sea el calor, más rápidamente se evaporará), mantenga el nivel del agua para que atrape el goteo de grasa y no permita que se queme.



Steam:

Consulte la tabla de cocción al vapor en la página siguiente para ver los tiempos recomendados de cocción al vapor, las cantidades de líquido, y las ideas para sazonar.

- 1 Coloque la olla dentro de la carcasa principal de la unidad. Enchufe la unidad y presione el botón de encendido para encenderla.
- 2 Agregue agua a la olla según la tabla de cocción al vapor de la página siguiente. Luego cubra la olla con la tapa.
- 3 Presione el botón STEAM.
- 4 Presione el botón TIME una vez para ajustar el tiempo según la tabla de cocción al vapor que figura en la página 45. El tiempo puede ajustarse en incrementos de 1 minuto, desde 1 minuto hasta 1 hora girando la perilla de ajuste.

NOTA: La función de temperatura no está disponible en el modo STEAM.

- 5 Una vez seleccionado el tiempo de cocción al vapor, la unidad iniciará el ciclo de cocción al vapor luego de 3 segundos. También puede presionar el botón START/STOP antes de los 3 segundos para iniciar el ciclo de cocción al vapor. La unidad emitirá un pitido y la pantalla TEMP/TIME mostrará "P:" para indicar que la unidad se está precalentando.
- 6 Mientras la unidad se precalienta, disponga los ingredientes sobre la bandeja para cocinar al vapor/rostizar.
- 7 Cuando el agua esté completamente hirviendo, la unidad emitirá un pitido y el temporizador iniciará la cuenta regresiva.
- 8 CON CUIDADO abra la tapa en sentido opuesto a usted y use guantes de horno para colocar la bandeja dentro de la olla.
- 9 Supervise la comida de forma ocasional durante la cocción al vapor, y retírela rápidamente cuando esté lista para evitar la sobrecocción.
- 10 Cuando el temporizador de cuenta regresiva llegue a cero, la unidad emitirá un pitido 3 veces y luego cambiará al modo STAY WARM por hasta 12 horas. De forma alternativa, puede presionar el botón de encendido para detener la cocción antes de que finalice el tiempo seleccionado (en este caso, la unidad no cambiará al modo STAY WARM).

NOTA: Si se acaba el agua antes de que el temporizador llegue a 0:00, la unidad quedará en pausa. Si se agrega agua, la unidad comenzará a hervirla, y al alcanzar el punto de hervor el temporizador se iniciará desde donde se había detenido.

⚠ PRECAUCIÓN: NO agregue ningún líquido a la carcasa principal de la unidad.

Apagado automático para cocción al vapor:

Como función de seguridad, la unidad se apagará automáticamente según la configuración seleccionada.

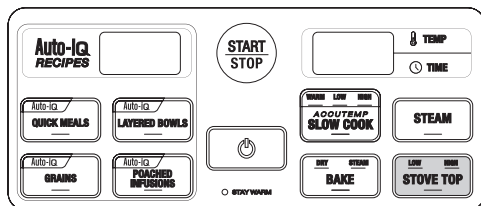
Bake:

- 1 Coloque la olla dentro de la carcasa principal de la unidad. Enchufe la unidad y presione el botón de encendido para encenderla.
- 2 Coloque los ingredientes en la bandeja para cocinar al vapor/rostizar, y coloque la bandeja dentro de la olla. Cubra la olla con la tapa.
- 3 Presione el botón BAKE para seleccionar DRY o STEAM. El botón se colocará, de forma predeterminada, en DRY. Presionar el botón nuevamente lo fijará en STEAM. Presionarlo por tercera vez lo volverá a DRY.
- 4 La pantalla Temp/Time indicará 350°F. Gire la perilla de ajuste a la izquierda para disminuir la temperatura y hacia la derecha para aumentarla. La temperatura se ajusta en incrementos de 25°F desde 250°F hasta 425°F.
- 5 Presione el botón TIME una vez para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo se colocará, de forma predeterminada, en 1:00 y puede ajustarse en incrementos de 5 minutos, desde 5 minutos hasta 6 horas mediante la perilla de ajuste.
- 6 Cuando haya seleccionado la temperatura y el tiempo, la unidad iniciará el ciclo de horneado luego de 3 segundos. También puede presionar el botón START/STOP antes de los 3 segundos para iniciar la cocción.
- 7 La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de cocción. Presione el botón TEMP o TIEMPO para alternar entre ambos, y luego use la perilla de ajuste tal como lo hizo al elegir su configuración inicial.

⚠ ADVERTENCIA: Coloque el orificio de escape de la tapa en la dirección opuesta a usted.

⚠ ADVERTENCIA: Utilice guantes para horno al mover la unidad, al abrir la tapa y al introducir o retirar alimentos.

NOTA: Las comidas o salsas con alto contenido de azúcar (como la salsa barbacoa) o los aceites con un punto de humeo bajo (como el aceite de oliva) son propensos a quemarse cuando se exponen a un grado alto de calor. Para evitar quemar estos alimentos al cocinarlos en el modo STOVE TOP HIGH, limite el tiempo de cocción para los alimentos con alto contenido de azúcar y/o utilice aceites con puntos de humeo más altos (tales como aceite de canola, maní, girasol y azafrancillo).



- 8 Cuando el temporizador de cuenta regresiva llegue a cero, la unidad emitirá un pitido 3 veces y luego cambiará al modo STAY WARM por hasta 12 horas. De forma alternativa, puede presionar el botón START/STOP para detener la cocción antes de que finalice el tiempo seleccionado (en este caso, la unidad NO cambiará al modo STAY WARM).

NOTA: Si presiona el botón START/STOP por accidente, podrá presionarlo nuevamente dentro de los 5 segundos para reanudar el tiempo de cocción establecido.

- 9 Cuando esté listo para apagar la unidad, presione el botón de encendido. La pantalla TEMP/TIME mostrará la palabra OFF (apagado).

NOTA: Si presiona el botón de encendido por accidente, podrá presionarlo otra vez dentro de los 5 segundos para restablecer todas las configuraciones previas.

CONSEJO: Para obtener mejores resultados, retire los alimentos inmediatamente después de que se complete el tiempo de horneado para evitar la sobrecocción.

⚠ PRECAUCIÓN: Esté alerta al manipular alimentos calientes para evitar quemarse.

⚠ PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al retirar la bandeja para cocinar al vapor/rostizar.

Stay Warm y Auto Shutoff para Bake:

Como función de seguridad, la unidad se apagará automáticamente según la configuración seleccionada.

Cuando se encuentre en los modos Oven Dry o Steam, al finalizar el ciclo de cocción la unidad cambiará automáticamente a Stay Warm por 12 horas. Luego de esas 12 horas, la unidad se apagará de forma automática.

Stove Top:

- 1 Coloque la olla dentro de la carcasa principal de la unidad. Enchufe la unidad y presione el botón de encendido para encenderla.
- 2 Coloque los ingredientes que desee soasar, saltear, dorar, o hervir a fuego lento dentro de la olla en una capa uniforme.
- 3 Presione el botón STOVE TOP para seleccionar LOW o HIGH. El botón se colocará, de forma predeterminada, en HIGH. Presionar el botón nuevamente lo fijará en LOW. Presionarlo por tercera vez lo volverá a HIGH.

CONSEJO: Para soasar carnes o saltear verduras, colóquela en HIGH.

NOTA: La pantalla TEMP/TIME mostrará la palabra ON (encendido). Las funciones de temperatura y temporizador no están disponibles en el modo STOVE TOP.

- 4 Una vez que haya seleccionado LOW o HIGH, la unidad iniciará el ciclo de cocción luego de 3 segundos. También puede presionar el botón START/STOP antes de los 3 segundos para iniciar la cocción.
- 5 Cuando haya terminado de cocinar sus ingredientes, presione el botón START/STOP para detener la cocción.

NOTA: Si presiona el botón START/STOP por accidente, podrá presionarlo nuevamente dentro de los 5 segundos para reanudar la cocción.

NOTA: La función STAY WARM no está disponible en el modo Stove Top.

- 6 Cuando esté listo para apagar la unidad, presione el botón de encendido. La pantalla TEMP/TIME mostrará la palabra OFF (apagado).

NOTA: Si presiona el botón de encendido por accidente, podrá presionarlo otra vez dentro de los 5 segundos para restablecer todas las configuraciones previas.

Auto Shutoff para Stove Top:

Como función de seguridad, la unidad se apagará automáticamente según la configuración seleccionada.

Cuando se fije en STOVE TOP HIGH, la unidad se apagará automáticamente luego de 1 hora. Cuando se fije en STOVE TOP LOW, la unidad se apagará automáticamente luego de 4 horas.

Tabla de cocción al vapor

VEGETALES	TAMAÑO/ PREPARACIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN AL VAPOR	AGUA	IDEAS PARA SAZONAR
Acelga suiza	picadas en trozos	3–5 minutos	2 tazas	aceite de oliva y ajo
Alcachofas	enteros	25–40 minutos	4 tazas	aceite de oliva, ralladura de limón
Batatas	trozos de ½ pulgada	8–12 minutos	3 tazas	miel
Brócoli	tallos cotados	1–5 minutos	2 tazas	aceite de oliva
Brócoli	ramilletes	5–7 minutos	2 tazas	aceite de oliva
Calabaza	pelada, cubos de ½ pulgada	7–10 minutos	2 tazas	jarabe de arce
Cebollas, perla	enteras	8–12 minutos	2 tazas	jugo de limón
Cebolletas	rodajas de ½ pulgada	3–5 minutos	2 tazas	aceite de oliva y ralladura de limón
Chirivías	peladas, rodajas de ½ pulgada	7–10 minutos	2 tazas	Sazón italiana
Col	cotada en rebanadas	6–10 minutos	2 tazas	jugo de limón
Col rizada	recortada	5–8 minutos	2 tazas	aceite de oliva y ajo
Coles de bruselas	enteros, recortados	8–15 minutos	3 tazas	tomillo
Coliflor	ramilletes	5–10 minutos	2 tazas	jugo de limón
Espárragos	tallos enteros	7–13 minutos	3 tazas	aceite de oliva
Espinaca	hojas enteras	3–5 minutos	2 tazas	aceite de oliva y ajo
Frijoles	enteras	6–10 minutos	2 tazas	Sazón italiana
Guisantes, guisantes dulces	vainas enteras, recortadas	5–6 minutos	2 tazas	menta y jugo de limón
Guisantes, verdes	frescos o congelados sin cáscara	2–4 minutos	2 tazas	menta y jugo de limón
Hojas de nabo	picadas en trozos	4–8 minutos	2 tazas	aceite de oliva y ajo
Judías, verdes	enteras	6–10 minutos	2 tazas	ajo, picado
Mazorcas de maíz	enteras, sin hojas	4–7 minutos	2 tazas	manteca de ajo
Nabos	rodajas de ½ pulgada	8–12 minutos	3 tazas	Sazón italiana
Okra	enteros, recortados	6–8 minutos	2 tazas	de cebolletas salteadas
Papas, nuevas	enteras	15–20 minutos	4 tazas	perejil o romero
Papas, todas	rodajas de ½ pulgada	8–12 minutos	2 tazas	de perejil, eneldo
Puerros	recortados, cotados a la mitad	5–8 minutos	2 tazas	Vinagretas
Remolacha verde	picada en trozos	7–9 minutos	2 tazas	tomillo
Remolachas	enteras, sin pelar	35–50 minutos	4 tazas	ajo, picado
Tallos de apio	rodajas de ½ pulgada	5–7 minutos	2 tazas	semillas de sésamo
Zanahorias	rodajas de ¼ de pulgada	7–10 minutos	2 tazas	jarabe de arce
Zanahorias, pequeñas	enteras	7–10 minutos	2 tazas	miel y jengibre
Zucchini	rodajas de 1 pulgada	5–8 minutos	2 tazas	aceite de oliva y sazón italiana

Consejos y sugerencias:

- 1 Los tiempos de cocción pueden variar según la temperatura seleccionada, la temperatura actual de la olla y la temperatura de los ingredientes.
- 2 **SIEMPRE** use utensilios antiadherentes en la olla. Los utensilios metálicos pueden dañar el revestimiento antiadherente.
- 3 Para lograr un dorado parejo, asegúrese de que el alimento se encuentre como una capa uniforme en el fondo de la olla.
- 4 El tiempo de cocción puede ajustarse en cualquier momento de la cocción en los modos SLOW COOK, BAKE o STEAM de ACCUTEMP. Puede alternar entre temperatura y tiempo presionando los botones TEMP o TIME en el modo BAKE. Gire la perilla de ajuste para cambiar el tiempo o la temperatura.
NOTA: No se puede ajustar los tiempos de cocina en el modo AUTO-iQ™.
- 5 Los alimentos cocidos pueden no dorarse o quedar crocante en la parte de arriba tanto como en un horno convencional. En cambio, los alimentos se dorarán en la parte inferior y quedarán crocantes en la parte inferior y a los lados.
- 6 Si no selecciona manualmente una temperatura y un tiempo, la unidad iniciará automáticamente a la temperatura predeterminada y luego de 3 segundos para los programas manuales.
- 7 Es posible que se requieran varios modos distintos para cocinar las recetas. Para cambiar de modo durante los ciclos de cocción, tan solo presione el botón de la función de cocción para seleccionar el nuevo modo deseado. Una vez seleccionado el nuevo modo, comience el proceso de programación.
NOTA: No puede cambiar a otro modo de cocción una vez que se ha iniciado un programa Auto-iQ.
- 8 Si la olla se retira durante la configuración manual, la unidad emitirá un pitido y un destello que indicará "POT". Si no coloca la olla nuevamente en la carcasa luego de 5 minutos, la unidad cancelará el programa y se apagará. Si la olla se retira durante la configuración de cualquier ajuste AUTO-iQ, la unidad emitirá un pitido y un destello que indicará "POT". Si no coloca la olla nuevamente en la carcasa luego de 30 segundos, la unidad cancelará el programa y se apagará.
- 9 Para obtener mejores resultados, retire los alimentos inmediatamente después de que se complete el tiempo de cocción para evitar la sobrecocción.
- 10 **Use guantes para horno, levantadores de rostizados o tenazas al retirar los alimentos. La olla está CALIENTE.**
- 11 Para comidas más pequeñas que pueden no asentarse uniformemente en la bandeja para cocinar al vapor/rostizar, recomendamos cocinar al vapor en papel manteca o en una bolsa de aluminio.
NOTA: Al usar papel de aluminio, el tiempo de cocción se aumenta en un 50 % más que el recomendado.
- 12 Al añadir alimentos más pesados como mazorcas de maíz a la bandeja para cocinar al vapor/rostizar, colóquelos en el medio de la bandeja y luego hacia los bodes.
- 13 Cuando cocine al vapor alimentos delicados como buñuelos o tamales, es mejor agregar los ingredientes antes de precalentar.
- 14 **SIEMPRE tenga cuidado al retirar la tapa.** Es mejor retirar la tapa inclinándola en el sentido opuesto a usted.

Guía de solución de problemas

PROBLEMA	POSIBLE SOLUCIÓN
Aparece la palabra "POT" en la pantalla de visualización	La olla no se encuentra adentro de la carcasa principal. Inserte la olla.
Aparece "E02" o "E03" en la pantalla LED	El sistema de cocción Ninja® con Auto-iQ™ no funciona. Póngase en contacto con servicio de atención al cliente llamando al 1-877-646-5288.

Limpieza y mantenimiento

El sistema de cocción Ninja® con Auto-iQ™ debe limpiarse bien luego de cada uso.

- 1 Desenchufe la unidad del tomacorrientes antes de limpiarla.
- 2 **NUNCA** sumerja la carcasa principal en agua ni en otro líquido.
- 3 Para limpiar la carcasa principal y el panel de control, frótelos con un trapo húmedo.
- 4 La olla, la bandeja para cocinar al vapor/rostar y la tapa de vidrio también pueden lavarse en el lavaplatos.
- 5 Seque todas las partes luego de cada uso.
- 6 Si quedan restos de comida pegados en la olla, llene la olla con agua y permita que se remoje antes de limpiarla. **NO** use estropajos. Si es necesario restregar, use un limpiador no abrasivo o un detergente líquido con una almohadilla de nailon o un cepillo.
- 7 Devuelva el aparato a SharkNinja Operating LLC para cualquier otra reparación.

NOTA: Luego de su uso, se podría generar una capa negra en la parte exterior de la olla al limpiarla. Esto se debe a la oxidación y ocurre como resultado del uso normal.

Piezas de repuesto

Para solicitar piezas y accesorios adicionales, visite nuestro sitio web ninjaccessories.com o comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente al 1-877-646-5288.

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 original y al producto original, y no puede transferirse.

SharkNinja garantiza que la unidad estará libre de defectos de materiales y de mano de obra durante un período de 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 de instrucciones, sujeto a las siguientes condiciones y exclusiones.

¿Qué cubre mi garantía?

1. La unidad original y/o los componentes que no se gastan que se consideren defectuosos, a criterio exclusivo de SharkNinja, serán reparados o reemplazados durante un período máximo de 1 año a partir de la fecha de compra original.
2. En el raro caso de que se entregue una unidad de reemplazo, la cobertura de la garantía terminará seis 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 mayor. Si se reemplaza la unidad, SharkNinja se reserva el derecho de reemplazarla con una unidad de igual o mayor valor.

¿Qué no cubre mi garantía?

Nuestros especialistas del servicio al cliente y productos están a su disposición para proporcionar todas las opciones de servicio de garantía disponibles para usted, incluida la posibilidad de mejorar su garantía a nuestras opciones de servicio de garantía VIP para categorías de productos exclusivas.

1. Su garantía no cubre el desgaste normal de las piezas que se gastan (lo que incluye la tapa, la olla extraíble, la bandeja, la sartén), que requieren mantenimiento regular y/o reemplazo para asegurar el funcionamiento adecuado de la unidad.
2. Cualquier unidad que haya sido alterada o usada con fines comerciales.
3. SharkNinja cubrirá el costo de envío de la unidad, por parte del cliente a nosotros, para ser reparada o reemplazada. Se cobrará una tarifa de 19,95 USD para cubrir el costo de envío al momento de realizar el envío para devolver la unidad reparada o reemplazada.
4. Daños causados por el uso incorrecto, el abuso, la manipulación negligente o el mal trato durante el transporte.
5. Daños emergentes o incidentales.
6. Defectos causados por daños provocados en el transporte o las reparaciones, el servicio técnico, o alteraciones al producto o a cualquiera de sus piezas que hayan sido realizados por un técnico no autorizado por SharkNinja o que resulten de estos.
7. Productos comprados, usados u operados fuera de Norteamérica.

Problemas con su unidad/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 para obtener instrucciones de cuidado/mantenimiento del producto que usted mismo pueda llevar a cabo. Nuestros Especialistas de servicio al cliente/productos también están a su disposición para brindarle asistencia para el producto y opciones de servicio de garantía si llama al 1-877-646-5288.

Cómo iniciar un reclamo de garantía:

Puede llamar al 1-877-646-5288 para que un Especialista de servicio al cliente lo ayude. Tenga en cuenta que debe llamar al 1-877-646-5288 para iniciar un reclamo de garantía. Las instrucciones de devolución y embalaje se le proporcionarán en ese momento.

Para conocer el horario del Servicio al Cliente, visite ninjakitchen.com.

Se pueden comprar piezas de repuesto en ninjaaccessories.com. Para obtener más información sobre lo que se clasifica como piezas que se gastan y piezas que no se gastan, visite ninjakitchen.com/warranty.

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 limitación de los daños incidentales o consecuentes, de modo que lo anterior podría no estar vigente en su caso.

[illegible]

[illegible]

SharkNinja Operating LLC
US: Needham, MA 02494
CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7
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.

Ninja, is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

AUTO-IQ is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

For SharkNinja U.S. Patent information visit sharkninja.com/USPatents.

SharkNinja Operating LLC
États-Unis : Needham, MA 02494
Canada : Saint-Laurent (Québec) H4S 1A7
1-877-646-5288
ninjakitchen.com

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

Ninja, est une marque de commerce déposée de SharkNinja Operating LLC.

Auto-iQ est une marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

Pour obtenir de l'information sur les brevets de SharkNinja aux É.-U., visitez le sharkninja.com/USPatents.

SharkNinja Operating LLC
EE. UU.: Needham, MA 02494
CANADÁ: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7
1-877-646-5288
ninjakitchen.com

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

Ninja es una marca comercial registrada de SharkNinja Operating LLC.

Auto-iQ es una marca comercial de SharkNinja Operating LLC.

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

© 2017 SharkNinja Operating LLC
CS960_series_15_IB_E_F_S_170829_2
PRINTED IN CHINA / IMPRIMÉ EN CHINE / IMPRESO EN CHINA



@ninjakitchen