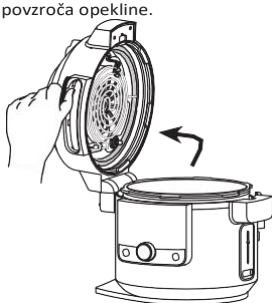


POMEMBNI ZAŠČITNI UKREPI

SAMO ZA UPORABO V GOSPODINJSTVU - PRED UPORABO PREBERITE VSA NAVODILA

⚠ OPOZORILO

- 1 Da bi preprečili nevarnost zadušitve za majhne otroke, takoj po razpakiranju zavržite vse embalažne materiale.
 - 2 To napravo lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj ali znanja, če so bile nadzorovane in poučene o uporabi naprave na varen način ter razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
 - 3 Naprave **NE** postavljajte na vroče površine, vključno s plinskim ali električnim gorilnikom ali v njegovo bližino ali v ogrevano pečico.
 - 4 Pri uporabi te naprave zagotovite vsaj 15 cm prostora za kroženje zraka nad njo in na vseh straneh.
 - 5 Pokrov dvignite **samo** z ročaja na sprednji strani naprave. **NE** dvigujte pokrova s stranskega dela, ker se bo sprostila para, ki povzroča opekline.
- 
- 6 Med kuhanjem pod tlakom ali po njem **NE** odpirajte pokrova, dokler se ves notranji tlak ne sprosti skozi ventil za sprostitev tlaka in dokler se naprava nekoliko ne ohladi. Pokrov odprite takoj, da preprečite ponovno povečanje tlaka v notranjem loncu.

- 7 Če se pokrov ne odklene in ne odpre, to pomeni, da je naprava še vedno pod pritiskom. Preostali tlak je lahko nevaren. Pustite, da se tlak naravno sprosti, ali pa pritisnite gumb za sprostitev pare, da sprostite paro. Bodite previdni da ne pridete v stik s paro, ki se sprošča, da se izognete opeklinam ali poškodbam. Ko se para sprosti, se na nadzorni plošči prikaže OPN LID, kar pomeni, da se pokrov lahko odpre. Če se para ne sprosti, ko je ventil za sprostitev tlaka premaknjen v položaj za odzračevanje, odklopite enoto iz stene in pustite, da enota naravno sprosti tlak.
- 8 Napravo in kabel hranite zunaj dosega otrok. Otrokom **NE** dovolite, da se igrajo z napravo ali jo uporabljajo. Če aparat uporabljate v bližini otrok, je potreben strog nadzor.
- 9 Razlita hrana lahko povzroči hude opekline. **NE** puščajte kabla viseti čez robove miz ali delovnih pultov, **ne** postavljajte aparata na vroče površine ali v njihovo bližino, na plinski ali električni gorilnik ali stekleno kuhalno ploščo ali v segreto pečico.
- 10 Naprave **NE uporabljajte** brez nameščenega lonca za kuhanje.
- 11 Te naprave **NIKOLI ne** povežite z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- 12 Preden odstranljivo posodo za kuhanje vstavite v podstavek za kuhanje, se prepričajte, da sta posoda in podstavek za kuhanje čista in suha, tako da ju obrišete z mehko krpo.
- 13 Ko je odstranljiva posoda za kuhanje prazna, je **NE** segrevajte več kot 10 minut. S tem lahko poškodujete kuhalno površino.
- 14 Naprave **NE uporabljajte** za cvrtje.
- 15 Tlačnih ventilov **NE** pokrivajte.
- 16 Med kuhanjem pod pritiskom **NE** cvremo ali cvremo z oljem.

- 17 Pri pečenju mesa in soparjenju bodite previdni. Roke in obraz naj ne bodo v bližini odstranljive posode za kuhanje, zlasti ko dodajate nove sestavine, saj lahko vroče olje brizgne.
- 18 Ta naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu. Naprave **NE uporabljajte** za druge namene, kot je predvidena. **NE uporabljajte** v premikajočih se vozilih ali čolnih. **NE uporabljajte** na prostem. Nepravilna uporaba lahko povzroči poškodbe.
- 19 Namenjeno samo za uporabo na delovni površini. Prepričajte se, da je površina ravna in čista, in suho. Med delovanjem naprave **NE** postavljajte blizu roba delovne plošče. Naprave **NE** postavljajte na električni štedilnik.
- 20 Naprave **NE** uporabljajte, če je poškodovan napajalni kabel ali vtič. Redno pregledujte napravo in napajalni kabel. Če aparat deluje nepravilno ali je kakor koli poškodovan, ga takoj prenehajte uporabljati in pokličite službo za pomoč strankam.
- 21 Pred uporabo se **VEDNO** prepričajte, da je naprava pravilno sestavljena.
- 22 Pred uporabo **VEDNO** preverite, ali sta ventil za sprostitev tlaka in plavajoči ventil zamašena ali ovirana, in ju po potrebi očistite. Živila, kot so jabolčna omaka, brusnice, ječmen, ovseni kosmiči ali druga žita, razcepljeni grah, rezanci, makaroni, rabarbara ali špageti, se lahko pri kuhanju pod pritiskom spenijo, spenijo in razpršijo ter zamašijo ventil za sprostitev tlaka. Teh in podobnih razteznih živil (kot so posušena zelenjava, fižol, zrnje in riž) ne smete kuhati v loncu pod pritiskom, razen po receptu Ninja® Foodi®.
- 23 Pri kuhanju živil pod pritiskom, ki se raztezajo (kot so suha zelenjava, fižol, zrnje, riž itd.), lonca **NE** napolnite do polovice ali v skladu z drugimi navodili v receptu Ninja® Foodi®.
- 24 Zgornjega odprtine za dovod zraka ali zadnje odprtine za odvod zraka **NE** pokrivajte, ko je pokrov zaprt. S tem preprečite enakomerno kuhanje in lahko poškodujete napravo ali jo pregrejete.
- 25 Da bi preprečili nevarnost eksplozije in poškodb, uporabljajte samo silikonski obroč Foodi® SmartLid Multi-Cooker. Pred uporabo se prepričajte, da je silikonski obroč nameščen in da je pokrov pravilno zaprt. **NE uporabljajte**, če je raztrgan ali poškodovan. Pred uporabo zamenjajte silikonski obroč.
- 26 **NE uporabljajte** dodatnega pribora, ki ga ne priporoča ali prodaja podjetje SharkNinja. **NE** nameščajte dodatkov v mikrovalovno pečico, opekač kruha, konvekcijsko pečico ali klasično pečico ali na keramično kuhalno ploščo, električno spiralo, plinski gorilnik ali zunanji žar. Uporaba dodatne opreme, ki je SharkNinja ne priporoča, lahko povzroči požar, električni udar ali poškodbe.
- 27 **VEDNO** upoštevajte največje in najmanjše količine tekočine, kot je navedeno v navodilih in receptih.
- 28 Da bi se izognili morebitnim poškodbam zaradi pare, napravo med uporabo postavite stran od sten in omar.
- 29 **NIKOLI ne** uporabljajte nastavitve SLOW COOK brez hrane in tekočine v odstranljivi posodi za kuhanje.
- 30 Naprave med uporabo **NE** premikajte. Napravo premikajte le z drsnikom v položaju PRESSURE, da se pokrov ne bi nenamerno odprl.

POMEMBNI ZAŠČITNI UKREPI

SAMO ZA UPORABO V GOSPODINJSTVU - PRED UPORABO PREBERITE VSA NAVODILA

- 31

Preprečite stik živil z grelnimi elementi. **Ne** napolnite preveč ali preokračite največje dovoljene stopnje napolnjenosti posode in košaro ali krožnik Cook & Crisp. Prekomerno polnjenje lahko povzroči telesne poškodbe ali materialno škodo ali vpliva na varno uporabo aparata.
- 32

Te enote **NE uporabljajte** za kuhanje instantnega riža.
- 33

Napetost električnih vtičnic se lahko razlikuje, kar vpliva na delovanje vašega izdelka. Da bi preprečili morebitne bolezni, z uporabo sonde preverite, ali je hrana pripravljena pri priporočenih temperaturah.
- 34

Če naprava oddaja črn dim, jo takoj izključite iz električnega omrežja in počakajte, da se preneha kaditi, preden odstranite posodo za kuhanje in košarico ali ploščo Cook & Crisp.
- 35

NE dotikajte se vročih površin. Površine aparata so med delovanjem in po njem vroče. Da bi preprečili opekline ali telesne poškodbe, **VEDNO** uporabljajte zaščitne vroče blazinice ali izolirane rokavice za pečico ter razpoložljive ročaje in gumb.
- 36

Pri premikanju naprave, ki vsebuje vroče olje ali druge vroče tekočine in/ali če je kuhalnik pod pritiskom, je treba ravnati skrajno previdno. Nepravilna uporaba, vključno s premikanjem štedilnika, lahko povzroči telesne poškodbe, na primer hude opekline. Pri uporabi te naprave pred uporabo poskrbite, da je pokrov pravilno zaprt in zaklenjen. Živila so med kuhanjem pod pritiskom pod izjemnim pritiskom. Če ne upoštevate vseh navodil za pravilno uporabo izdelka, lahko pride do nenamernega stika z vročimi živili ali tekočinami pod pritiskom, kar lahko povzroči hude opekline.
- 37

Ko enota deluje, se vroča para sprošča skozi izpušno odprtino. Napravo postavite tako, da zračnik ni usmerjen proti napajalnemu kablu, električnim vtičnicam, omaram ali drugim napravam. Roke in obraz naj bodo na varni razdalji od zračnika.
- 38

Ne posegajte v plavajoči ventil ali sklop za sprostitev tlaka, ga **ne** razstavljajte ali kako drugače odstranjujte.
- 39

Ko uporabljate nastavev SLOW COOK, Pokrov naj bo **vedno** zaprt.
- 40

Zaradi pare in vroče hrane v notranjem loncu lahko pride do resnih opeklin. **VEDNO** imejte roke, obraz in druge dele telesa daleč od ventila za sprostitev tlaka pred ali med sproščanjem tlaka in pri odpiranju pokrova po kuhanju.
- 41

Kuhalna posoda, košara ali krožnik Cook & Crisp in obojestransko stojalo se med kuhanjem močno segrejejo. Med odstranjevanjem posode za kuhanje in košarice ali krožnika Cook & Crisp iz aparata se izogibajte vroči pari in zraku ter ju po odstranitvi **VEDNO** postavite na toplotno odporno površino. **NE** dotikajte se pribora med kuhanjem ali takoj po njem.
- 42

Odstranljiva posoda za kuhanje je lahko zelo težka, če je polna sestavin. Pri dvigovanju lonca s podstavka štedilnika bodite previdni.
- 43

Med kuhanjem ali takoj po njem se **NE** dotikajte dodatne opreme, vključno s sondo (če je priložena modelu), saj se med kuhanjem močno segreje. Da bi preprečili opekline ali telesne poškodbe, **VEDNO** bodite previdni pri stiku z izdelkom. Uporabljajte pripomočke z dolgimi rokami in zaščitne vroče blazinice ali izolirane rokavice za peko v pečici.
- 44

Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo opravljati otroci.
- 45

Pred čiščenjem, razstavljanjem, vstavljanjem ali odstranjevanjem delov in skladiščenjem pustite, da se enota ohladi.
- 46

Če želite napravo odklopiti, jo izklopite in pred čiščenjem izvlecite iz vtičnice, ko je ne uporabljate.
- 47

NE čistite s kovinskimi čistilnimi ploščicami. Koščki se lahko odlomijo z blazinice in se dotaknejo električnih delov, kar lahko povzroči nevarnost električnega udara.

- 48

Za redno vzdrževanje aparata glejte poglavje Čiščenje in vzdrževanje.
- 49

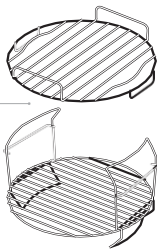
Podstavka kuhališča, digitalne kuhalne sonde ali pokrovčka sonde (če je priložen modelu) **NIKOLI ne** polagajte v pomivalni stroj ali jih potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino.

	Označuje, da je treba prebrati in pregledati navodila za razumevanje delovanja in uporabe izdelka.
	Označuje prisotnost nevarnosti, ki lahko povzroči telesne poškodbe, smrt ali veliko materialno škodo, če se opozorilo, priloženo temu simbolu, ne upošteva.
	Pazite, da ne pridete v stik z vročo površino. Vedno uporabljajte zaščitno rok, da se izognete opeklinam.
	Samo za uporabo v zaprtih prostorih in gospodinjstvu.

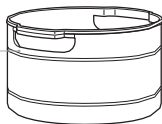
DELI IN DODATNA OPREMA

Vključena dodatna oprema

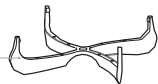
Dvostopenjski pladen



Košarica Cook & Crisp



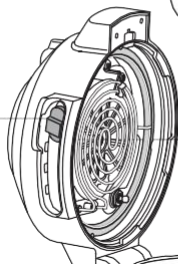
Odstranljiv difuzor



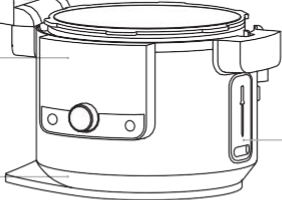
7,5-litrski odstranljivi lonec za kuhanje



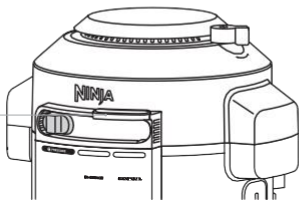
Drsnik SmartLid



Nadzorna plošča

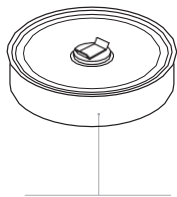


Podstavek za kuhalnik



Ročaj pokrova

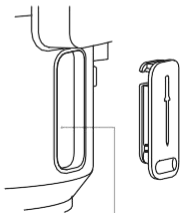
Večnamenska pločevina



Digitalna sonda za kuhanje



Predal za shranjevanje sonde



Predal za shranjevanje sonde

OPOMBA: V tem izdelku se lahko uporablja samo silikonski obroč, ki je primeren za večnamenske kuhalnike SmartLid. Drugih silikonskih obročev za več kuhalnikov ali konkurenčnih obročev ni mogoče uporabiti.

Pokrov

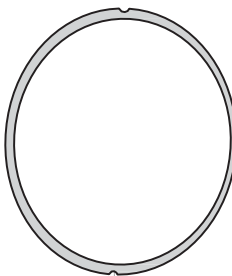


Pokrovček proti

Grelni element

Kovinski

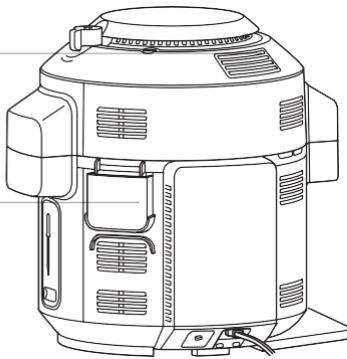
Pokrovček



Silikonski obroč

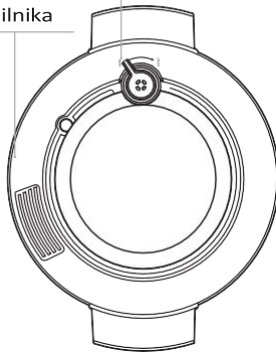
Odprtina za izhod zraka

Zbiralnik kondenzacije



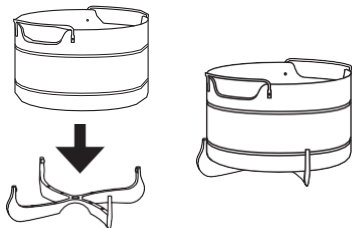
Ventil za sprostitve tlaka
Prezračevanje in tesnjenje

Pokrov
štedilnika



MONTAŽA DODATNE OPREME NAVODILA

KOŠARA ZA KUHANJE IN HRUSTLJAVOST



- 1 Če želite odstraniti difuzor za čiščenje, potegnite
2 rebra difuzorja odstranite iz utora na košari, nato difuzor trdno potegnite navzdol.

OPOMBA: Difuzor pomaga pri pretoku zraka in mora biti pred uporabo vedno nameščen na košari.

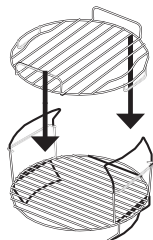
- 2 Če želite sestaviti košarico Cook & Crisp, jo postavite na vrh difuzorja in jo trdno pritisnite.

DVOSTOPENJSKI OBOJESTRANSKI REGAL

Višji položaj
Na žaru pecite piščanca, zrezek, ribe in drugo.
Nižji položaj
Zelenjava na pari.



Dvonivojski sklop
Povečajte zmogljivost kuhanja s kuhanjem na obeh nivojih.

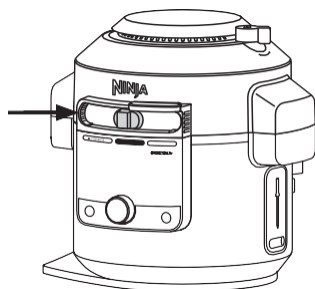


- 1 Obračalno stojalo v spodnjem položaju (prikazano zgoraj) postavite v posodo za kuhanje. Nato na spodnji sloj položite sestavine.
- 2 Če potrebujete dodaten sloj, dodajte zgornji nosilec tako, da ga potisnete čez ročaje spodnjega nosilca, kot je prikazano zgoraj. Na zgornjo plast položite preostale sestavine.

UPORABA DRSNIKA SMARTLID

Z drsnikom lahko preklapljate med načini kuhanja, pokrov pa vas obvešča, katero funkcijo uporabljate.

- Tlak
- Način Combi-Steam
- Air Fry/Cooker

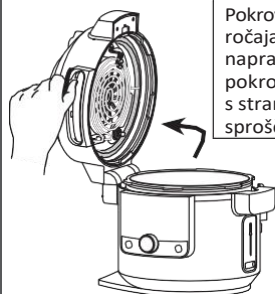


KAKO ODPRETI IN ZAPRETI POKROV

Za odpiranje in zapiranje pokrova vedno uporabljajte ročaj, ki je nad drsnikom.

Pokrov lahko odprete in zaprete, ko je drsnik v položaju COMBI-STEAM in AIR FRY/COOKER. Ko je drsnik v položaju v položaju PRESSURE, pokrova ni mogoče odpreti. Če v enoti ni tlaka, premaknite drsnik v položaj COMBI-STEAM ali AIR FRY/COOKER, da odprete pokrov.

OPOMBA: Pokrov se ne odklene, dokler v enoti ni popolnoma zmanjšan tlak. Pametni drsnik se ne bo premaknil v desno, dokler v enoti ne bo popolnoma zmanjšan tlak. Enota bo prikazala "OPN LID", ko je v enoti zmanjšan tlak.



Pokrov dvignite **samo** z ročaja na sprednji strani naprave. **NE** dvigujte pokrova s stranskega območja, saj se sprošča pekoča para.

UPORABA NADZORNE PLOŠČE

FUNKCIJE KUHANJA

PRITISK: Hrana je hitro pripravljena in hkrati ohranja mehko.

OPOMBA: Podrobnosti o treh načinih samodejnega sproščanja tlaka glejte na strani 80.

PREHRANA S PARO: Ustvarite popolne obroke s pritiskom na gumb.

PARNI ZRAK: znotraj sočni, zunaj hrustljavi. Idealno za velike kose mesa ali rib in svežo zelenjavo.

Peka v pari: Pečite puhasto pecivo in sladke dobrote.

Kruh iz pare: dokazujte in pecite v enem loncu. Na zunanji strani hrustljav, v notranjosti žvečljiv.

SPEČENJE NA ZRAKU: Hrano naredite hrustljivo in hrustljivo z malo ali nič olja.

ŽAR: z visoko temperaturo poskrbite za karamelizacijo in rjavo barvo hrane.

PEČENJE: enoto uporabite kot pečico za peko pečenih dobrot in še več.

DEHIDRAT: Dehidrirajte meso, sadje in zelenjavo za zdrave prigrizke.

DOKAZITE: Ustvarite okolje, v katerem bo testo počivalo in vzhajalo.

SEAR/SAUTÉ: napravo uporabite kot kuhinjski za peko mesa, dušenje zelenjave, kuhanje omak in drugo.

STEAM: nežno kuhajte občutljiva živila pri visoki temperaturi.

SLOW COOK: Hrano kuhajte dlje časa pri nižji temperaturi.

JOGURT: Pasterizirajte in fermentirajte mleko za kremast domači jogurt.

HRANITE TOPLO: Pri uporabi pare, počasnega kuhanja in kuhanja pod pritiskom bo naprava ob koncu cikla preklpila na KEEP WARM. Če želite onemogočiti ta samodejni prehod, po začetku funkcije pritisnite gumb KEEP WARM.

OPOMBA: Če deluje 1 uro ali manj, bo ura odštevala minute in sekunde. Če deluje več kot 1 uro, ura bo odštevala samo minute. Ta funkcija se izklopi po 12 urah.

GUMBI ZA UPRAVLJANJE

SMARTLID SLIDER: Ko premikate drsnik, se osvetlijo razpoložljive funkcije za vsak način.

OGLASNICA: Ko izberete način, se s številčnico pomikate med razpoložljivimi funkcijami, dokler zelena funkcija ni označena.

LEVA STRELKA: Pritisnite ju, da izberete temperaturo kuhanja. S puščicama na levi strani tudi za nastavitve notranjega izida pri uporabi gumbov PRESET in MANUAL.

DESNA PUŠČICA: Pritisnite ju, da izberete čas kuhanja. Te puščice uporabite za nastavitve vrste živila, ko uporabljate PRESET.

PREDNASTAVITEV: Preklpi zaslon, da lahko nastavite sondo, vrsto živila in notranji rezultat na podlagi PRESET temperatur. Prednastavljeni rezultati niso na voljo za funkcije Dehidracija, Preverjanje, Kuhanje na pari, Počasno kuhanje, Jogurt, Peka na pari in Kruh na pari.

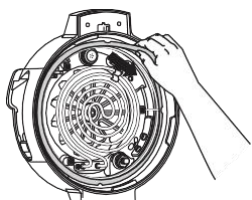
ROČNO: Preklpi zaslon, tako da lahko ročno nastavite notranji rezultat sonde. Rezultat MANUAL ni na voljo za funkcije Dehidracija, Preverjanje, Kuhanje na pari, Počasno kuhanje, Jogurt, Peka na pari in Kruh na pari.

Gumb START/STOP: Pritisnite, da začnete kuhati. Če pritisnete gumb med kuhanjem, se trenutna funkcija kuhanja ustavi.

☺ (MOČ): Gumb za napajanje izklopi napravo in ustavi vse načine kuhanja.

PRED PRVO UPORABO

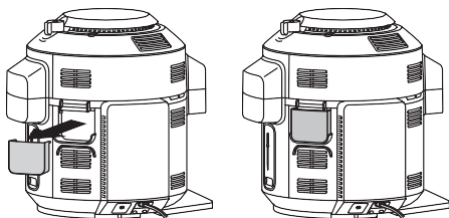
- 1 Odstranite in zavržite ves embalažni material, nalepke in trakove z enoto.
- 2 Da bi se izognili poškodbam ali materialni škodi, bodite posebej pozorni na navodila za uporabo, opozorila in pomembne zaščitne ukrepe.
- 3 Silikonski obroč, odstranljivo posodo za kuhanje, košarico Cook & Crisp, obojestransko stojalo, večnamensko posodo in zbiralnik kondenzacije operite v topli milnici, nato pa temeljito sperite in posušite. **NIKOLI ne** čistite podstavka kuhalnika, digitalne kuhalne sonde ali pokrovske sonde (če je priložen) v pomivalnem stroju.
- 4 Silikonski obroč je obojestranski in ga lahko vstavite v obe smeri. Vstavite silikonski obroč okoli zunanjega roba stojala za silikonski obroč na spodnji strani pokrova. Prepričajte se, da je popolnoma vstavljen in da leži ravno pod stojalom za silikonske obroč.
- 5 Pri odstranjevanju živil uporabljajte pribor z dolgimi rokami in zaščitne vroče blazinice ali izolirane rokavice za peko v pečici.



NAMESTITEV ZBIRALNIKA KONDENZACIJE

Če želite namestiti zbiralnik kondenzacije, ga potisnite v režo na podstavku štedilnika. Po vsaki uporabi ga izlecite in odstranite za ročno pranje.

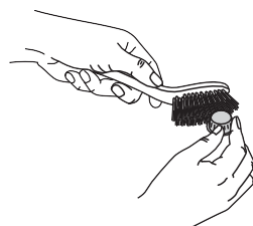
OPOMBA: Poskrbite, da po kuhanju izpraznite odvečno vodo, ki se je nabrala v zbiralniku kondenzacije.



ODSTRANITEV IN PONOVA NAMESTITEV POKROVČKA PROTI ZAMAŠITVI

Pokrovček proti zamašitvi ščiti notranji ventil tlačnega pokrova pred zamašitvijo in varuje uporabnike pred morebitnim brizganjem hrane. Po vsaki uporabi ga je treba očistiti s krtačko za čiščenje.

Če ga želite odstraniti, držite pokrovček proti zamašitvi med palcem in upognjenim kazalcem, nato pa zavrtite zapestje v smeri urinega kazalca. Če ga želite ponovno namestiti, ga namestite na svoje mesto in pritisnite navzdol. Pred uporabo enote se prepričajte, da je pokrovček proti zamašitvi v pravilnem položaju.



OPOMBA: Pred vsako uporabo se prepričajte, da je silikonski obroč dobro nameščen v stojalu za silikonske obroč in da je pokrovček proti zamašitvi pravilno nameščen na ventilu za sprostitve tlaka.

UPORABA DIGITALNE SONDE ZA KUHANJE NINJA® FOODI®

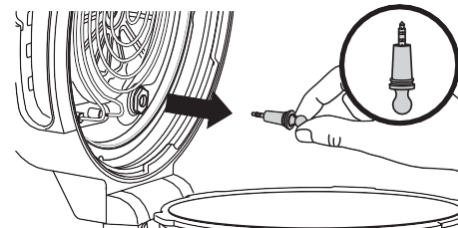
POMEMBNO: Digitalna kuhalna sonda in kabel bosta med kuhanjem in po njem vroča. Pri odstranjevanju sonde s živila bodite previdni.

Pred uporabo

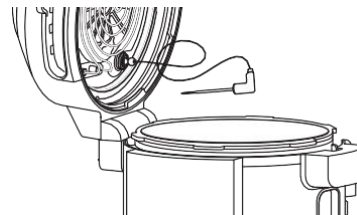
Pred priključitvijo sonde v vtičnico se prepričajte, da na vtičnici sonde ni nobenih ostankov in da je kabel brez vozlov.

- 1 Pritisnite dno predala za shranjevanje na desni strani naprave, da ga sprostite. Nato odvijte kabel iz predala in odstranite sondo.
- 2 Odstranite pokrovček z vtičnice v pokrovu na spodnjem desnem robu, nato pa v vtičnico vstavite sondo. Sondo močno pritisnite, dokler se ne zaskoči in ne more več v vtičnico. Pokrovček vstavite v prostor za shranjevanje in prostor za shranjevanje namestite nazaj na stranico enote.

NE izgubite pokrovske sonde; brez njega naprava ne bo delovala.



- 3 Ko je sonda priključena v vtičnico, bo omogočila in osvetlila gumba PRESET in MANUAL, če sta na voljo za izbrano funkcijo. Izberite zeleno funkcijo kuhanja in temperaturo.



OPOMBA: Časa kuhanja ni treba nastaviti, saj bo naprava samodejno izklopila grelni element in vas opozorila, ko se bo hrana končala kuhati.

- 4 Če uporabljate funkcijo prednastavitev, pritisnite PRESET in s puščicami na desni strani zaslona izberite zeleno vrsto hrane, s puščicami na levi strani zaslona pa nastavite notranji rezultat hrane (od redke do dobro pripravljene).

OPOMBA: Ali pripravljate različne vrste mesa ali iste vrste mesa z drugačnim rezultatom? Za podrobnosti o programiranju glejte naslednjo stran.

OPOMBA: V načinu kuhanja pod pritiskom lahko za prednastavitev nastavite samo možnosti "Well" in "Shred". Za preklapljanje med tema dvema nastavitvama uporabite puščice na levi strani.

Če uporabljate funkcijo Manual, pritisnite MANUAL in za funkcije, razen za kuhanje pod pritiskom, uporabite spodaj navedene priporočene temperature notranjega kuhanja.

VRSTA HRANE:	NASTAVITE IZID NA:
Ribe	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
	Well Done (65°C)
Piščanec/turčija	Well Done (75°C)
	Shred (107°C)
Svinjina	Medium (55°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
Govedina/jagnjetina	Rare (50°C)
	Medium Rare (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
Govedina/ svinjina	Shred (113°C)

OPOMBA: Nastavljeni rezultati za GOVEDINO, RIBE in PORK so nižji od običajnih priporočil, saj enota prenese kuhanje za 5 °C.

- 5 V enoto vstavite pribor, ki je potreben za izbrano funkcijo kuhanja.

UPORABA DIGITALNE KUHALNE SONDE NINJA® FOODI® - NADALJEVANJE.

6 Sondo vodoravno vstavite v sredino najdebelejšega dela proteina. Za nadaljnja navodila za namestitev sonde glejte tabelo na naslednji strani.

7 Živilo z vstavljenjo sondo vstavite v enoto in zaprite pokrov.



OPOMBA: Prepričajte se, da žica sonde ne visi zunaj enote/pokrova.

8 Naprava se samodejno ustavi, ko je zeleni rezultat skoraj dosežen, saj upošteva prenos kuhanja. Hrano takoj odstranite iz enote, da preprečite prekuhavanje.

9 Beljakovine se bodo še naprej kuhale do nastavljenega rezultata, kar bo trajalo približno 3-5 minut. To je pomemben korak, saj bi lahko rezultati, ki ne počivajo, bili videti manj kuhani. Čas kuhanja se lahko razlikuje glede na velikost beljakovine, kos beljakovine in vrsto beljakovine.

UPORABA SONDE PRI RAZLIČNIH NAČINIH KUHANJA:

Kuhanje 2 ali več enako velikih beljakovin na različnih ravneh:

- Funkcijo Prednastavljeno nastavite na najvišjo zeleno raven rezultata.
- Vstavite sondo v beljakovino z višjo zeleno stopnjo rezultata.
- Beljakovine položite v enoto in zaženite program kuhanja. Ko se na zaslonu prikaže spodnja zelena stopnja rezultata, odstranite beljakovine brez sonde.

OPOMBA: Če želite preveriti notranjo temperaturo drugih kosov beljakovin, pritisnite in pridržite gumb MANUAL ter vstavite sondo v vsak kos mesa.

OPOMBA: Sonda bo vroča. Za jemanje sonde iz hrane uporabite rokavice ali klešče.

- Nadaljujte s kuhanjem preostalih beljakovin, dokler ne dosežete naslednje zelene stopnje izida.

Kuhanje 2 ali več različno velikih beljakovin:

- Vstavite sondo v manjšo beljakovino in s funkcijo Prednastavitev izberite stopnjo izida.
- Ko se beljakovina skuha, jo odstranite iz enote.
- Z rokavicami prenesite sondo na večji protein in s puščicami na levi strani zaslona izberite njegovo stopnjo izida.

Priprava 2 ali več različnih vrst beljakovin:

- Vstavite sondo v beljakovino z nižjo zeleno stopnjo rezultata.
- S funkcijo Ročno izberite zeleno notranjo temperaturo.
- Ko se beljakovina skuha, jo odstranite iz enote.
- Z rokavicami za peko prenesite sondo na drugo beljakovino in s funkcijo Ročno izberite zeleno notranjo temperaturo.

UPORABA VEČNAMENSKEGA KUHALNIKA NINJA® FOODI® MAX SMARTLID

KAKO PRAVILNO VSTAVITI SONDO

OPOMBA: Sonde NE uporabljajte pri zamrznjenih beljakovinah ali kosih mesa, tanjših od 1,5 cm.

VRSTA HRANE:	PLACEMENT	PRAVILNO	NEPRAVILNO
Zrezki Svinjske kotlete Jagnječe kotlete Piščančje prsi Burgerji Ledvice Ribji fileti	• Sondo vodoravno vstavite v sredino najdebelejšega dela mesa. • Prepričajte se, da je sonda blizu (vendar ne se dotikajo kosti in se ne dotikajo maščobe ali hrustanca. • Prepričajte se, da je konica sonde vstavljena naravnost v sredino mesa in ni nagnjena proti dnu ali vrhu mesa. OPOMBA: Najdebelejši del fileja ne sme biti sredina. Pomembno je, da se konec sonde dotakne tega območja, da se dosežejo zeleni rezultati.		
Celoten piščanec	• Sondo vodoravno vstavite v najdebelejši del prsi, vzporedno s kostjo, vendar se je ne dotikajte. • Prepričajte se, da konica doseže sredino najdebelejšega dela prsi in da ne gre skozi prsi do konca v votlino.		

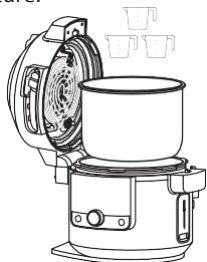
UPORABA

FUNKCIJE KUHANJA POD PRITISKOM

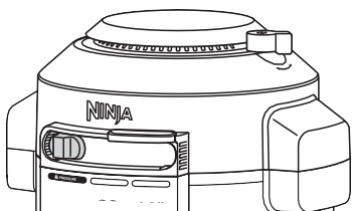
TEST VODE: ZAČETEK KUHANJA POD PRITISKOM

Priporočljivo je, da prvi uporabniki opravijo test z vodo, da se seznani s kuhanjem pod pritiskom.

- 1 Postavite lonec v podstavek za kuhanje in vanj dolijte 750 ml vode sobne temperature.



- 2 Zaprite pokrov in premaknite drsnik v položaj PRESSURE.



- 3 Prepričajte se, da je ventil za sprostitev tlaka v položaju SEAL.



SEAL
za funkcije tlaka

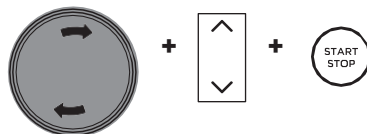


VENTILIRANJE
za vse druge funkcije in
vse druge položaje
drsnika

OPOMBA: Ventil je zrahljan, ko v celoti nameščen. Ventila ne potisnite čez greben.

- 4 S številčnico izberite QUICK RELEASE. Enota bo privzeto nastavila visok tlak (Hi). S puščico desno navzdol nastavite čas na 2 minuti. Za začetek pritisnite START/STOP.

HITRO SPROSTITEV



- 5 Na zaslonu se prikaže napis "PrE" in vrstica napredka, ki označuje, da enota povečuje tlak. Ko bo v enoti popolnoma vzpostavljen tlak, bo časovnik začel odštevati.



OPOMBA: Čas do pritiska se razlikuje glede na količino in temperaturo sestavin ter izbrano stopnjo tlaka.

- 6 Ko čas kuhanja doseže ničlo, naprava zapiska in prikaže "End", nato pa samodejno hitro izpusti paro pod pritiskom. Zaslišal se bo opozorilni zvonec, ki označuje, da se bo ventil za sprostitev tlaka kmalu odprl. Ko se ventil za sprostitev tlaka odpre, iz njega začne uhajati para. Ko se na napravi prikaže napis "OPN Lid", premaknite drsnik v desno, da odklenete pokrov. Nato odprite pokrov.



OPOMBA: Enota bo preklpila v način KEEP WARM in grelni element bo ostal vklopljen.

SAMODEJNO SPROŠČANJE TLAKA

NATURAL: Naravno sproščanje je najboljše za večje kose mesa, ki potrebujejo več časa za peko. Segrevanje se izklopi, vendar se hrana v notranjosti še naprej kuha. Ko se čas kuhanja konča in se enota ohladi, se tlak v njej naravno zmanjša.

HITRO: Hitri postopek se uporablja za manjše jedi ali sestavine, ki so občutljive na prekuhanje. **Ne uporabljajte** hitrega sproščanja, kadar kuhate škrobna ali penovita živila. Če želite hitro sprostiti, s kolesem izberite to možnost, preden začnete kuhati pod pritiskom.

ODLOČENO: Pri receptih, pri katerih je po koncu kuhanja potrebno več časa pod pritiskom (na primer riž in žitarice), je uporabno zakasnjeno sproščanje. Če želite odložiti sproščanje, s številčnico izberite to možnost. Privzeta vrednost zakasnitve je 10 minut. Če želite spremeniti čas zakasnitve sproščanja, pritisnite ikono Sprostitev tlaka. S ponovnim pritiskom lahko spremenite čas in tlak. Ko se čas kuhanja enota bo po izteku zakasnitve hitro sprostila tlak.



OPOMBA: Pri večjih nakladah hrane, pri katerih je potrebna večja količina izpraznjenega zraka, lahko tlak spustite ročno, tako da ventil premaknete v položaj VENT. Če se odločite za ročno sprostitev, premaknite ventil za sprostitev tlaka s SEAL na VENT ali pridržite ikono RELEASE PRESSURE.

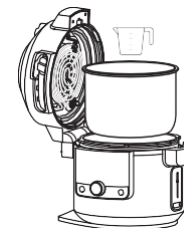
PRITISK

Ko tlak v enoti narašča, se na zaslonu nadzorne plošče prikažejo "PrE" in vrstica napredka. Čas doseganja tlaka je odvisen od količine in temperature sestavin ter tekočine v loncu. Zaradi varnosti se pokrov zaklene, ko se v enoti poveča tlak, in se ne odklene, dokler se tlak ne sprosti. Ko enota doseže polni tlak, se začne kuhanje in časovnik začne odštevati.

Z UPORABO FUNKCIJE TLAKA

Če želite vklopiti napravo, priključite napajalni kabel v stensko vtičnico, nato pa pritisnite gumb **Tlak**.

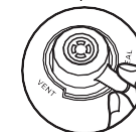
- 1 V lonec dajte sestavine in vsaj 250 ml tekočine ter vse potrebne pripomočke. **NE** napolnite lonec prekoračite do vrstice PRESSURE MAX.



OPOMBA: Če ni dovolj tekočine, enota ne bo dosegla tlaka.

OPOMBA: Ko kuhate riž, fižol ali druge sestavine, ki se raztezajo, lonca **ne napolnite** več kot do polovice.

- 2 Zaprite pokrov in obrnite ventil za sprostitev tlaka v položaj SEAL.



- 3 Premaknite drsnik na Tlak. Privzeto je nastavljeno naravno sproščanje. S kolesem izberite možnost NATURAL sprostitve, hitra sprostitve ali odložena sprostitve. Prikažejo se privzete nastavitve tlaka in časa. S puščicama navzgor in navzdol na levi strani zaslona da izberete Hi ali LO.

OPOMBA: Privzeta vrednost za zakasnjeno sprostitev je 10 minut. Če uporabljate funkcijo Delayed Release in želite prilagoditi čas, pritisnite gumb za sprostitev tlaka, da nastavite želeni čas.

- 4 S puščicama navzgor in navzdol na desni strani zaslona prilagodite čas kuhanja v minutnih korakih do 1 ure in nato v 5-minutnih korakih od 1 ura do 4 ure.

UPORABA

FUNKCIJE KUHANJA POD PRITISKOM - NADALJEVANJE

OPOMBA: Če deluje 1 uro ali manj, bo ura odštevala minute in sekunde. Če ura deluje več kot 1 uro, se odštevajo samo minute.

- 5 Pritisnite START/STOP, da začnete kuhati. Naprava bo začela dvigovati tlak. Na zaslonu se prikaže "PrE" in vrstica napredka. Časomer bo začel odštevati, ko bo enota popolnoma pod tlakom.



OPOMBA: Čas do pritiska je odvisen od izbranega tlaka. trenutne temperature posode za kuhanje in temperature/količine sestavin.

- 6 Ko čas kuhanja doseže ničlo, se enota bo glede na vašo izbiro sprostila naravni, hitri ali zapozneli tlak. Če se odločite za ročno sprostitve tlaka, obrnite ventil za sprostitve tlaka v položaj VENT, da sprostite paro.

OPOMBA: Podrobnosti o treh načinih samodejnega sproščanja tlaka glejte na strani 80.

- 7 Naprava bo zapiskala, samodejno preklopila v način KEEP WARM in časovnik bo začel odštevati.

OPOMBA: Po končanem kuhanju lahko pritisnete KEEP WARM, da izklopite način KEEP WARM. Lahko pa pritisnete gumb START/STOP.

- 8 Če uporabljate hitro sproščanje ali zakasnitev sproščanja, bo enota sprostila tlak in nato preklopila na ohranjanje toplote. Če uporabljate naravno sproščanje, bo naprava po končanem ciklu kuhanja preklopila na ohranjanje toplote. Naprava bo zapiskala, samodejno preklopila v način KEEP WARM in časovnik se bo začel odštevati.
- 9 Ko se na napravi prikaže "OPN Pokrov", je v njej zmanjšan tlak in lahko premaknete drsnik v desno, da odprete pokrov.

UPORABA

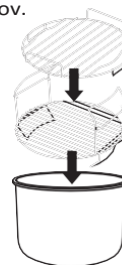
FUNKCIJE NAČINA KOMBINIRANE PARE

Če želite vklopiti napravo, priključite napajalni kabel v stensko vtičnico, nato pa pritisnite gumb

OPOMBA: Položaj ventila za sprostitve tlaka ni pomemben. Lahko je v položaju SEAL ali VENT.

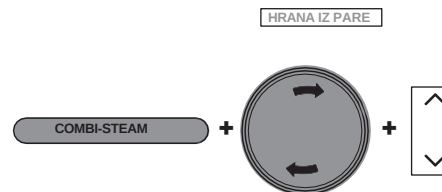
Obroki na pari

- 1 V večnamensko posodo Ninja® dodajte sestavine po receptu. Pločevinko postavite na obračalno stojalo (kot je prikazano v spodnjem položaju). Prepričajte se, da je v loncu tekočina, da se ustvari para, nato pa stojalo in pločevinko postavite v lonec. Zaprite pokrov.



OPOMBA: Za večjo zmogljivost uporabite zgornjo plast. Za sestavo dvovrstnega dvostranskega stojala glejte stran 73.

- 2 Prestavite drsnik v način COMBI-STEAM. Izbira funkcije bo privzeta na STEAM MEALS. Prikazane bodo privzete nastavitve temperature in časa. S puščicama navzgor in navzdol na levi strani zaslona izberite temperaturo med 150 °C in 240 °C v korakih po 5 °C.



- 3 S puščicama navzgor in navzdol na desni strani zaslona prilagodite čas kuhanja v minutnih korakih do 1 ure.
- 4 Pritisnite START/STOP, da začnete kuhati.

- 5 Na zaslonu se prikaže "PrE" in vrstica napredka, ki označuje, da enota ustvarja paro. Čas kuhanja pare je odvisen od količine sestavin v posodi.



- 6 Ko naprava doseže ustrezno raven pare, se na zaslonu prikaže nastavljena temperatura, časovnik pa začne odštevati.
- 7 Ko čas kuhanja doseže ničlo, naprava piska in za 5 minut prikaže "End".



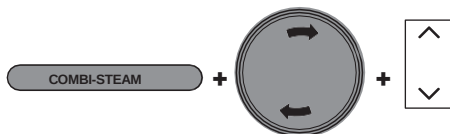
OPOMBA: Če hrana potrebuje več časa, s puščicama navzgor na desni strani zaslona dodajte dodaten čas. Naprava bo preskočila predgrevanje.

UPORABA

FUNKCIJE NAČINA KOMBINIRANE PARE - NADALJEVANJE

Parni zračni cvrtnik

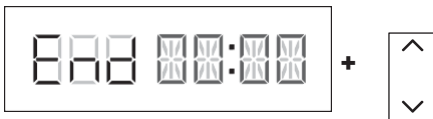
- 1 S košarico za kuhanje in hrustljivost ali z obojestranskim stojalom naložite sestavine. v skladu z receptom in ga dajte v lonec. Prepričajte se, da je v loncu dovolj tekočine, da se ustvari para. Zaprite pokrov.
- 2 Premaknite drsnik na način COMBI-STEAM, nato pa s kolescem izberite možnost STEAM AIR FRY. Prikazane bodo privzete nastavitve temperature in časa. Z gumbom za nastavitev navzgor in navzdol s puščico navzdol na levi strani zaslona izberete temperaturo v korakih po 5 °C med 150 °C in 240 °C.



- 3 S puščicama navzgor in navzdol na desni strani zaslona prilagodite čas kuhanja v minutnih korakih do 1 ure.
- 4 Pritisnite START/STOP, da začnete kuhati.
- 5 Na zaslonu se prikaže napis "PrE" in vrstica napredka, ki označuje, da enota ustvarja paro. Čas kuhanja pare je odvisen od količine sestavin v posodi.



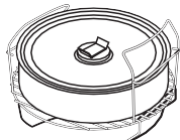
- 6 Ko naprava doseže ustrezno raven pare, se na zaslonu prikaže nastavljena temperatura, časovnik pa začne odšteti.
- 7 Ko čas kuhanja doseže ničlo, naprava piska in za 5 minut prikaže "End".



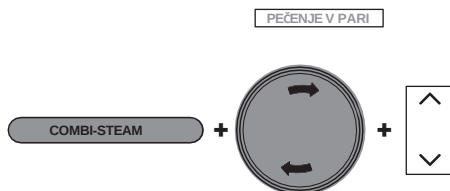
OPOMBA: Če vaša hrana potrebuje več časa, uporabite puščice navzgor na desni strani zaslona za dodajanje dodatnega časa. Naprava bo preskočila predgrevanje.

Peka na pari

- 1 V večnamensko posodo Ninja® dodajte sestavine po receptu. Pločevinko postavite na obračalno stojalo (kot je prikazano v spodnjem položaju). Prepričajte se, da je v loncu tekočina, da se ustvari para, nato pa stojalo in pločevinko postavite v lonec. Zaprite pokrov.



- 2 Premaknite drsnik na način COMBI-STEAM, nato pa s kolescem izberite STEAM BAKE. Prikazana bo privzeta nastavitve temperature. S puščicama navzgor in navzdol na levi strani zaslona izberite temperaturo v korakih po 5 °C med 105 °C in 210 °C.



- 3 S puščicama navzgor in navzdol na desni strani zaslona prilagodite čas kuhanja. v minutnih korakih do 1 ure in 15 minut.
- 4 Pritisnite START/STOP, da začnete kuhati.
- 5 Na zaslonu se prikaže "PrE" in vrstica napredka, ki označuje, da enota ustvarja paro. Čas za pripravo pare je 20 minut.



- 6 Po končanem predgretju se na zaslonu prikaže nastavljena temperatura, časovnik pa začne odšteti.

- 7 Ko čas kuhanja doseže ničlo, naprava piska in za 5 minut prikaže "End".



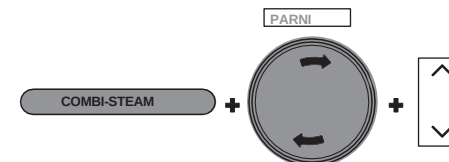
OPOMBA: Če hrana potrebuje več časa, s puščico navzgor na desni strani zaslona dodajte dodaten čas. Naprava bo preskočila predgrevanje.

Parni kruh

- 1 V lonec dajte sestavine z označenim dodatkom. Zagotovite, da je v loncu tekočina za ustvarjanje pare. Zaprite pokrov.



- 2 Premaknite drsnik na način COMBI-STEAM, nato pa s kolescem izberite STEAM BREAD. Prikazana bo privzeta nastavitve temperature. Z gumbom za nastavitev navzgor in navzdol s puščico navzdol na levi strani zaslona izberete temperaturo v korakih po 5 °C med 150 °C in 240 °C.



- 3 S puščicama navzgor in navzdol na desni strani zaslona prilagodite čas kuhanja v minutnih korakih do 1 ure.
- 4 Pritisnite START/STOP, da začnete kuhati.

- 5 Na zaslonu se prikaže "PrE" in vrstica napredka, ki označuje, da enota ustvarja paro. Čas za pripravo pare bo trajal 15 minut.



- 6 Po končanem segrevanju se na zaslonu prikaže nastavljena temperatura, časovnik pa začne odšteti.
- 7 Ko čas kuhanja doseže ničlo, enota bo zapiskala in 2 minuti prikazovala "End".



OPOMBA: Če hrana potrebuje več časa, s puščicama navzgor na desni strani zaslona dodajte dodaten čas. Naprava bo preskočila predgrevanje.

UPORABA

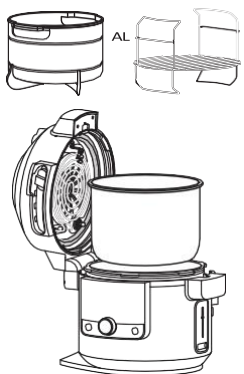
FUNKCIJE CVRTJA/KUHANJA NA ZRAKU

Če želite vklopiti napravo, priključite napajalni kabel v stensko vtičnico, nato pritisnite

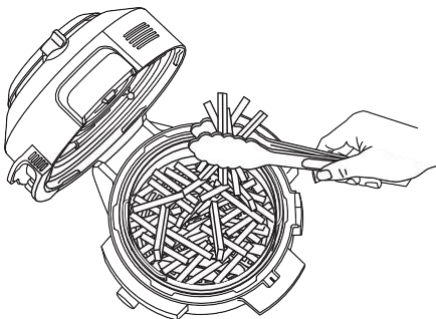
OPOMBA: Odpiranje pokrova med uporabo funkcij Air Fry, Bake, Grill ali Prove bo prekinilo čas kuhanja. Če želite nadaljevati, zaprite pokrov.

Spečenje na zraku

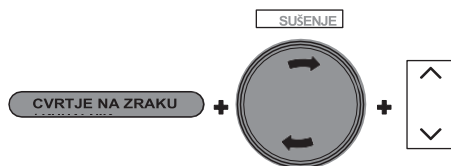
- 1 V posodo postavite košarico Cook & Crisp ali obojestransko stojalo. Košara mora biti opremljena z difuzorjem.



- 2 Dodajte sestavine v košarico Cook & Crisp ali na obrnjeno stojalo. Zaprite pokrov.

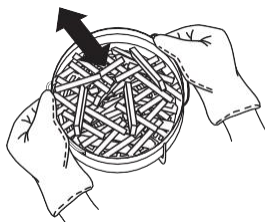


- 3 Premaknite drsnik v položaj AIR FRY/COOKER, nato s številčnico izberite možnost AIR FRY. Prikazana bo privzeta nastavitve temperature. S puščicama navzgor in navzdol na levi strani zaslona izberite temperaturo v 5°C v korakih med 150°C in 210°C.



- 4 S puščicama navzgor in navzdol na desni strani zaslona prilagodite čas kuhanja v minutnih korakih do 1 ure.
- 5 Pritisnite START/STOP, da začnete kuhati.
- 6 Med kuhanjem lahko odprete pokrov in dvignete košaro ter po potrebi pretresete ali premešate sestavine, da se enakomerno zapečejo. Ko je kuhanje končano, košaro spustite nazaj v lonec in zaprite pokrov. Kuhanje se samodejno nadaljuje po zaprtju pokrova.

OPOMBA: Za najboljše rezultate je priporočljivo, da sestavine med delovanjem občasno pretresete. cvrtje na zraku. Odprete lahko pokrov in dvignete košaro ter stresate ali premetavate sestavine, da se enakomerno zapečejo. Ko končate, spustite košaro nazaj v posodo in trdno zaprite pokrov. Kuhanje se samodejno nadaljuje, ko je pokrov zaprt.

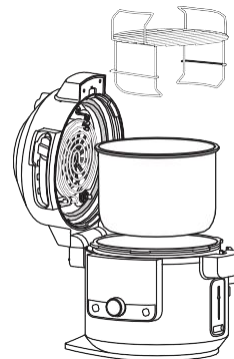


- 7 Ko čas kuhanja doseže ničlo, naprava zapiska in na zaslonu trikrat utripa "End".



Žar

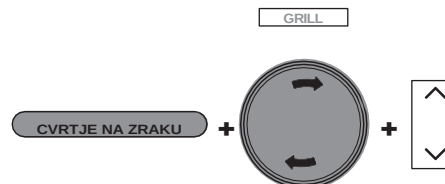
- 1 Obratno stojalo v posodi postavite v višji položaj za žar ali pa sledite navodilom v receptu.



- 2 Sestavine položite na stojalo in zaprite pokrov.



- 3 Premaknite drsnik na AIR FRY/COOKER, nato pa s kolescem izberite GRILL.



OPOMBA: Pri uporabi funkcije Grill nastavitve temperature ni na voljo in ni potrebna.

- 4 S puščicama navzgor in navzdol na desni strani zaslona prilagodite čas kuhanja v minutnih korakih do 30 minut.
- 5 Pritisnite START/STOP, da začnete kuhati.
- 6 Ko čas kuhanja doseže ničlo, se na zaslonu naprave trikrat prikaže utripajoča lučka "End".

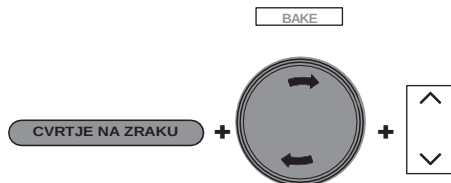


UPORABA

FUNKCIJE ZRAČNEGA CVRTJA/KUHANJA

Peka

- 1 V lonec dajte vso dodatno opremo in sestavine. Zaprite pokrov.
- 2 Premaknite drsnik na AIR FRY/COOKER, nato pa s številčnico izberite BAKE. Prikazana bo privzeta nastavev temperature. S puščicama navzgor in navzdol na levi strani zaslona izberite temperaturo v korakih po 5 °C med 120 °C in 210 °C.

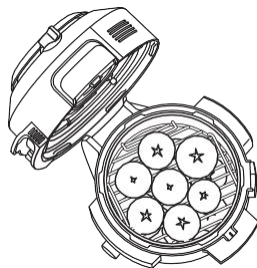


- 3 S puščicama navzgor in navzdol na desni strani zaslona prilagodite čas kuhanja v minutnih korakih do 1 ure in nato v 5-minutnih korakih od 1 ure do 4 ur.
- 4 Pritisnite START/STOP, da začnete kuhati.
- 5 Ko čas kuhanja doseže ničlo, naprava zapiska in na zaslonu trikrat utripa napis "End".

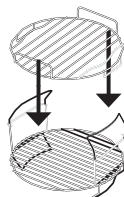


Dehidracija

- 1 Obračalno stojalo v loncu postavite v spodnji položaj, nato pa nanj položite plast sestavin.

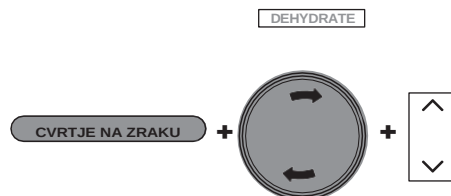


- 2 Zgornji sloj držite za ročaje in ga položite navzdol čez obojestransko stojalo v položaj, ki je prikazan spodaj. Nato na zgornjo plast položite plast sestavin in zaprite pokrov.

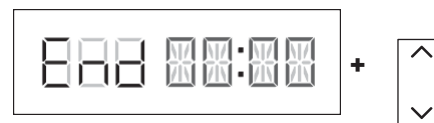


OPOMBA: Za 5 stopenj zmogljivosti uporabite stojalo za dehidrator (napredaj ločeno) neposredno v posodi za kuhanje.

- 3 Premaknite drsnik na AIR FRY/COOKER, nato pa s kolescem izberite DEHYDRATE. Prikazana bo privzeta nastavev temperature. S puščicama navzgor in navzdol na levi strani zaslona izberite temperaturo v korakih po 5 °C med 40 °C in 90 °C.

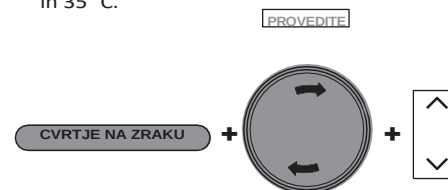


- 4 S puščicama navzgor in navzdol na desni strani zaslona prilagodite čas kuhanja v 15-minutnih korakih od 1 ure do 12 ur.
- 5 Pritisnite START/STOP, da začnete kuhati.
- 6 Ko čas kuhanja doseže ničlo, naprava zapiska in na zaslonu trikrat utripa napis "End".



Vzhajanje

- 1 Testo položite v lonec ali košarico Cook & Crisp in zaprite pokrov.
- 2 Premaknite drsnik na možnost AIR FRY/COOKER, nato pa s kolescem izberite možnost PROVE. Na spletni strani Prikazana bo privzeta nastavev temperature. S puščicama navzgor in navzdol na levi strani zaslona izberite temperaturo v korakih po 5 °C med 25 °C in 35 °C.

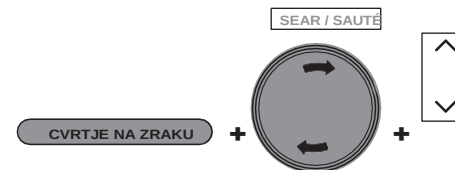


- 3 S puščicama navzgor in navzdol na desni strani zaslona nastavite čas dokazovanja v 5-minutnih korakih med 20 minutami in 2 urama.
- 4 Pritisnite START/STOP, da začnete kuhati.
- 5 Ko čas kuhanja doseže ničlo, naprava zapiska in na zaslonu trikrat utripa napis "End".



Sear/Sauté

- 1 V lonec dodajte sestavine.
- 2 Premaknite drsnik na AIR FRY/COOKER ali odprite pokrov, nato pa s kolescem izberite SEAR/ SAUTÉ. Prikazana bo privzeta nastavev temperature. S puščicama navzgor in navzdol na levi strani zaslona izberite "LO 1", "2", "3", "4" ALI "Hi 5".



OPOMBA: Pri uporabi funkcije Sear/Sauté časovna nastavev ni na voljo.

- 3 Pritisnite START/STOP, da začnete kuhati.
- 4 Za izklop funkcije SEAR/SAUTÉ pritisnite START/STOP. Če želite preklopiti na drugo funkcijo kuhanja, pritisnite START/STOP, da končate kuhanje. nato z drsnikom in izbirnikom izberite željeno funkcijo.

OPOMBA: To funkcijo lahko uporabljate z odprtim ali zaprtim pokrovom.

OPOMBA: V posodi za kuhanje **vedno** uporabljajte pripomočke, ki se ne prijemajo. **NE** uporabljajte kovinskih pripomočke, saj bodo opraskali neprijemljivo prevleko na loncu.

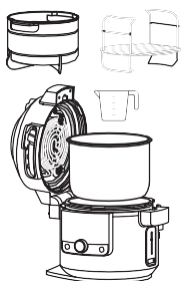
OPOMBA: SEAR/SAUTÉ se samodejno izklopi po 1 uri za "4" in "Hi 5" ter po 4 urah za "Lo 1", "2" in "3".

UPORABA

FUNKCIJE ZRAČNEGA CVRTJA/KUHANJA

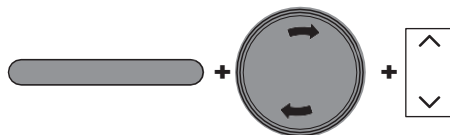
Para

- 1 V posodo dodajte 250 ml tekočine (ali količino, določeno v receptu), nato v posodo postavite obračalno stojalo ali košarico Cook & Crisp s sestavinami.



- 2 Premaknite drsnik na AIR FRY/COOKER, nato pa s kolescem izberite STEAM.

PARA



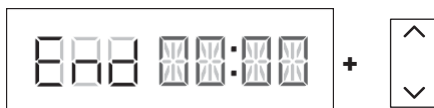
- 3 S puščicama navzgor in navzdol na desni strani zaslona prilagodite čas kuhanja v 5-minutnih korakih do 30 minut.
- 4 Pritisnite START/STOP, da začnete kuhati.

OPOMBA: Pri uporabi funkcije STEAM ni nastavitve temperature.

- 5 Naprava se začne segrevati, da tekočina zavre. Na zaslonu se prikaže "PrE". Animacija ogrevanja se bo prikazovala, dokler enota ne doseže temperature, nato pa se na zaslonu prikaže bo prikazano odštevanje časovnika.

888 88:88

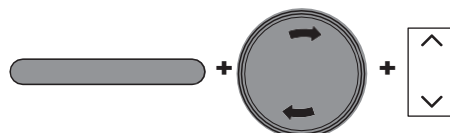
- 6 Ko čas kuhanja doseže ničlo, naprava zapiska in na zaslonu trikrat utripa napis "End".



Počasno kuhanje

- 1 V lonec dodajte sestavine. **NE** lonec napolnite do zgornje meje.
- 2 Premaknite drsnik na AIR FRY/COOKER, nato pa s kolescem izberite SLOW COOK. Prikazana bo privzeta nastavitve temperature. S puščicama navzgor in navzdol na levi strani zaslona izberite "Hi", "LO" ali "bUFFet".

POČASNO KUHANJE



- 3 S puščicama navzgor in navzdol na desni strani zaslona prilagodite čas kuhanja v 15-minutnih korakih do 12 ur.
- 4 Pritisnite START/STOP, da začnete kuhati.

OPOMBA: Nastavitev časa počasnega kuhanja bUFFet lahko prilagodite med 2 in 12 urami; čas SLOW COOK HI nastavitev lahko prilagodite med 4 in 12 urami.

- 5 Ko čas kuhanja doseže ničlo, naprava zapiska, samodejno preklopi na KEEP WARM in začne odštevati.

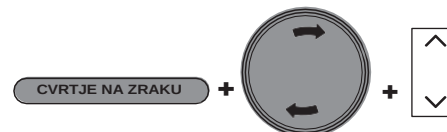
OPOMBA: Po končanem kuhanju lahko pritisnete KEEP WARM, da izklopite način KEEP WARM.

Jogurt

- 1 V lonec dodajte želeno količino mleka.

OPOMBA: Če želite pasteurizirati, ohladiti in dodati kulture, ne da bi uporabljali enoto, preskočite korake 1-9. Namesto tega pritisnite TEMP, izberite "FEr", pritisnite TIME, izberite želeni čas inkubacije in pritisnite START/STOP za začetek.

- 2 Zaprite pokrov.
- 3 Premaknite drsnik na AIR FRY/COOKER, nato pa s kolescem izberite JOGURT. Prikazana bo privzeta nastavitve temperature. S puščicama navzgor in navzdol na levi strani zaslona izberite "YGT" ali "FEr".



- 4 S puščicama navzgor in navzdol na desni strani zaslona nastavite čas inkubacije v 30-minutnih korakih med 6 in 12 urami.

OPOMBA: Če izberete daljši čas, bo jogurt bolj pekoč in gostejši. Če želite doseči jogurt grškega tipa, uporabite 12 ur.

- 5 Za začetek pasteurizacije pritisnite START/STOP.
- 6 Med pasteurizacijo se na zaslonu enota prikaže napis "vre". Ko je temperatura pasteurizacije dosežena, se oglasi zvočni signal in prikaže se napis "COOL".

888 88:88

- 7 Ko se mleko ohladi, enota zaporedoma prikaže ADD in STIR ter čas inkubacije.

888 88:88

- 8 Odprite pokrov in odtrgajte vrh mleka.

- 9 Mleku dodajte jogurtove kulture in jih premešajte. Zaprite pokrov in pritisnite START/STOP, da začnete postopek inkubacije.

- 10 Na zaslonu se prikaže "FEr" in začne odštevanje. Ko se čas inkubacije konča, naprava zapiska in na zaslonu trikrat utripa napis END. Enota bo vsako minuto piskala do 4 ure ali dokler se ne izklopi.



- 11 Jogurt ohlajajte do 12 ur, preden servirajte.

