

Създаване на отвене



Винаги поставяйте тенджерата в уред, преди да добавите аксесоарите или съставки.

Полезни съвети

Когато отворите рецепта, ВИНАГИ използвайте точно определеното количество течност, дори ако сте намалили количеството протеин или зеленчуци. Вижте книгата с рецепти за точни количества боб, зърнени храни, нишестета и др.



Преди да използвате комбинирания режим на пара, винаги трябва да се добавя течност към тенджерата.



Загответе под налягане, когато използвате всякакъв вид течност.

Ако искате повече вкус, използвайте бульон или съвместо вода.



Ако искате да приготвите рецепти за традиционна фурна, използвайте функцията Печене и намалете температурата, посочена в рецепта с 10°C.



Ако искате да станете хрупкави с ледогответе под налягане сменяте, течността от танала в тенджерата трябва да се отцеди, за да станете ястията хрупкави.

Винаги използвайте поне 250 ml течност. В зависимост от рецепта може да са необходими до 700 ml.

Съвети за използване на кошницата Koch & Knusper



1. Дифузорът на апартамент зададе на повърхността.



2. Кошницата на поставяте дифузора.



3. Натиснете с илю надолу.

Съвети за бързо гответе



Ако устроителното не генерира налягане, проверете дали силиконовото уплътнение е поставено правилно, като оганиснете на мясото върху металния фиксатор на уплътнението. Силиконовото уплътнение трябва да е напълно чисто и не повредено.



Колкото време е необходимо за генериране на налягане, зависи от избраното налягане, температурата на съда за гответе и температурата и количеството съставки (до 20 минути и повече). При замразени и/или големи количества съставки времето за генериране на налягане се увеличава значително (45 минути или повече).



Естествено

Естествено освобождаване на налягане: Когато времето за гответе свърши, уредът естествено ще освободи налягането. Негативните елементи се изключват, но храната продължава да се готви внимателно в остатъчната пара. Това се препоръчва за големи или деликатни съставки и за всички нишестени съставки.



Бързо

Quick Release се използва за по-малки ястия или съставки, които се преваряват бързо. НЕ използвайте Quick Release при гответе на нишестени или пълноценни храни. За бързо освобождаване на налягането, завъртете диска, за да изберете тази опция.

ЗАБЕЛЕЖКА: Парата излиза от горната част на клапана за налягане. НЕ посягайте над клапана за налягане.

Моля, не забравяйте да прочетете придружаващото ръководство за потребителя на Ninja®, преди да използвате устроителното.

NINJA Foodi
11 в 1 SmartLid Multi-Cooker

Използване на капак и Използване на плъзгача SmartLid

Преместете плъзгача от ляво надясно, за да изберете между три режима и единадесет функции за гответе.

Отваряне и затваряне на капак ВИНАГИ

използвайте повдигача дръжка, за да отворите и затворите капак. Трябва да сачите далеч от вас в обратна посока, за да предотвратите изтичане на пара и тоглина от конвекция.



ТОВА НЕ Е ДРЪЖКА. Отварянето на капак от страни може да причини тежки изгаряния.

Бързо гответе режим

Гответе под налягане до да включите съставка.

Идеален за омекване на големи парчета месо и за гответе на супи и ястия.



Добавете съставки със SmartSlider на позиция 2 или 3.



Плъзгач наляво до позиция 1 (НАТЪСКА) се движат. Капакът остава заключен.

Пара Комбо режим

Едновременно пара и конвекция за по-бързи, по-сочни и хрупкави резултати.

Оптимално за печени, пресни и замразени протеинови източници и, кореноплодни зеленчуци и пълноценни ястия.



Ос тавите капак за затворен, за да могат парата и конвекцията да работят заедно. Отворете капак само ако рецепта го изисква.

Горещ въздух Fritter- / режим на гответе

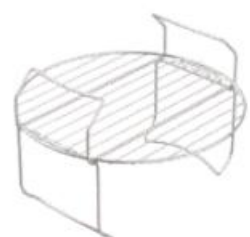
конвекция и гответе.

Идеален за всички остатъци. Повече информация можете да намерите в книгата с рецепти.



Можете да отворите капак във всяко време, за да погърсите храната гледат.

Използване на решетка за завъртане



Реверсивна решетка - горна позиция. Пиле на скара, пържола, риба и много други.



Реверсивна решетка - долна позиция. За задушване на зеленчуци или вдигане на тави за печене за равномерен въздушен поток.

Използване на контролния панел



SMARTLID SIDE: Плъзгачът SmartLid има три позиции. Всяка позиция управлява различни функции.

- 1. НАЛЯГ АНЕ (Г ОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГ АНЕ)
- 2. РЕЖИМ КОМБИ НАЦИОНЕ ПАР (ПАРА КОМБИ РЕЖИМ)
- 3. AIR FRY/Г ОТОВКА (РЕЖИМАIR FRY/GOOT)

Б Стрелки наляво: Използвайте с трелките нагоре и надолу вляво от дисплея, за да зададете температурата на готвене.

С Стрелки надясно: Използвайте с трелките нагоре и надолу вдясно от дисплея, за да регулирате температурата на готвене.

Д Бутон СТАРТ/СТОП: Натиснете, за да стартирате за да започнете процеса на готвене. Ако натиснете този бутон по време на готвене, текущата функция ще бъде прекъсната.

Е ПОДДЪРЖАТЕ ТОПЛО (ФУНКЦИЯ ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛО):

След готвене под налягане, на пара или бавно готвене, уредът автоматично ще превключи в режим ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛО и ще започне да бори. Режимът за поддържане на топло работи в продължение на 12 часа. Можете да го спрете с помощта на бутона KEEP WARM или бутона START/STOP.

Ф Копче: Когато плъзгачът SmartLid е в една от трите налични позиции, наличните функции и съответно.

Използвайте въртящото се копче, за да изберете едно от наличните функции.

Г Бутон за включване/изключване: Бутонът за включване/изключване включва и изключва уреда и съответно функцията за готвене.

Използване на функциите за мултикукър

Когато могат да отворят капак?

1. Бързо готвене режим

Вижте отзад за това как да изберете намаляване на налягането.

Когато налягането нараства, дисплеят ще покаже "PrE ---", след което таймерът ще започне да отброява.

- Съставките за това неоходимите аксесоари или поставете в тенджерата. Добавете течност според рецептата.
- Загответе капачката. Преместете плъзгача в позиция НАТИСВАНЕ, за да заключите капачката. Плъзгачът може да се мести само когато капачката е затворена.
- Завъртете клапана за налягане в положение SEAL.
- Задайте температура (HI или LO) и време. Натиснете СТАРТ/СТОП да натиснете.
- Налягането се увеличава, когато дисплеят показва "PrE" и лентата за напредък. Когато устройството достигне неоходимото налягане, таймерът започва да отброява обратно.
- Когато процесът приключи, устройството ще издаде звуков сигнал. След това устройството се превключва, за да се затопи. Поддържайте топлият таймер отброява. Завъртете клапана за налягане в позиция VENT за бързо освобождаване на налягането.
- Можете да отворите капачката, когато на дисплея се покаже "OPN Lid".

Капачката остава заключена по време на процеса на готвене.

2. Парна Комбо режим

Когато налягането нараства, на дисплея ще се покаже "PrE ---", след което ще започне реверсивен вентилатор на въздуха и таймерът ще отбройва обратно.

- Добавете количество вода или бульон, посочено в рецептата.
- Съставките поставете неоходимите аксесоари.
- Загответе капачката и преместете плъзгача в положение на режим COMBI-STEAM. Завъртете копчето, за да изберете функцията за готвене.
- Завъртете клапана за налягане на капачката в положение SEAL или VENT (позицията няма значение в този режим).
- Задайте температура и време за конвекция. Температурата и времето на парата се определят автоматично и не е необходимо да се задават. Натиснете START/STOP.
- Когато на дисплея се покаже "PrE" и лентата за напредък, парата се загрява. Когато устройството премине към конвекция, таймерът започва да отброява обратно.

Оставете капачката затворена, за да могат парата и конвекцията да работят заедно.

Отворете капачката само ако е посочено в рецептата, тъй като при отваряне на капачката процесът на готвене се прекъсва и резултатът от готвенето може да бъде засегнат.

3. Готвене на орешен въздух / Готвене режим

Процесът на готвене започва веднага след като натиснете START/STOP.

- Съставките до неоходимите аксесоари или поставете в тенджерата.
- Загответе капачката и плъзнете плъзгача надясно (ПЪРЖЕНЕ / ГОТОВКА). Завъртете въртящото се копче, за да изберете функцията.
- Клапана за налягане е включена. Завъртете капачката в положение SEAL или VENT (позицията няма значение в този режим).
- Време и температура комплект. Натиснете СТАРТ/НАТИСНЕТЕ СТОП.
- Отворете капачката, за да спрете режимите Air Fry, Bake или Grill. Завъртете капачката, за да продължите.

Винаги можете да отворите капачката, за да проверите съдържанието.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако капачката е отворена, процесът на готвене се прекъсва автоматично.

<p>Anbraten / Sautieren</p> <p>Запървяване на месо, с ограничаване на зеленчуци и задушване на сосове.</p>	<p>Готвене на пара</p> <p>Нежно готвене на деликатни храни при високите температури.</p> <p>Реверсивна решетка в долно положение</p>	<p>Бавно готвене</p> <p>Готвене на храна при понижена температура за продължителен период от време.</p>	<p>Кисело мляко</p> <p>Задомашно кисело мляко.</p>	<p>Пържене на орешен въздух</p> <p>Сигурно удряне с ръкавици и хрупкавост, тъй като почти никакво масло.</p> <p>Cook & Crisp-Korb За равномерен тен, разлагете кошницата или я обвържете със съединителни клеци.</p>	<p>печем</p> <p>За крекх комесовъва фурната, вкусни печени изделия и др.</p> <p>Реверсивна решетка в долно положение или Cook & Crisp-Korb</p>	<p>печене на скара</p> <p>Готвене на висока температура за карамелизиране и запървяване на съставките.</p> <p>Реверсивна решетка в едно положение</p>	<p>Вратата</p> <p>Дехидратация на месо, плодове и зеленчуци.</p> <p>запървява решетка</p>
---	---	--	---	---	---	--	--

Тенджерата за готвене



Винаги поставяйте съда за готвене, преди да добавите аксесоари или съставки.

Ползнен съвети

Когато следвате рецепта, ВИНАГИ използвайте точното количество течност, дори когато намалявате протеините или зеленчуците. Вижте Ръководството за рецепти за точни измервания на течности за боб, зърна, нишестета и др.



Когато използвате функцията на режим Комбинирана пара, винаги добавяйте течност в тенджерата.



Всяка течност може да се използва за готвене под налягане. Използвайте бульони или сосове вместо вода, за да добавите допълнителен вкус. Винаги използвайте минимум 250 ml течност. В зависимост от вашата рецепта може да са ви необходими до 700 ml.



За да конвертирате рецепти във фурната, използвайте функцията Печене и намалете температурата на готвене с 10°C.



При преминаване от готвене под налягане към ръководство с ледено под налягане, изпразнете съда от таналата течност за най-добри резултати за ръководство.

Сглобяване на кошницата Cook & Crisp



1. Поставете дифузора върху а плоска повърхност.

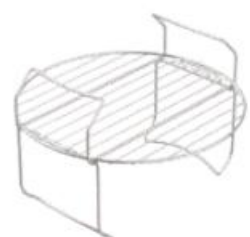


2. Поставете кошницата върху излъчване.

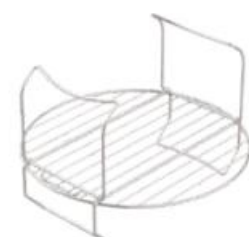


3. Натиснете с илю надолу.

Използване на реверсивната стойка



Реверсивна стойка - Пъниска позиция. С кара пилешко, пържола, риба и др.



Реверсивна стойка - долна позиция. Задушете зеленчуците на пара или използвайте, за да повдигнете формите за печене за равномерен въздушен поток.

Съвети за готвене под налягане



Ако уредът не е под натиск, проверете дали силиконовият пръстен е монтиран напълно, като го натиснете на място около металната стойка за пръстени. Уверете се, че пръстенът е напълно чист и невредим.



Времето за създаване на налягане ще варира в зависимост от избраното налягане, температурата на съда и температурата и количеството съставки (до 20 минути или повече). Замерените и/или олеми количества съставки ще увеличат значително времето за натиск (45 минути или повече).



Естествено

Естествено освобождаване: Устройството естествено ще намали налягането, когато времето за готвене приключи. Отгънат ще се изключи, но хванатата вътре ще продължи да се готви с остатъчната пара. Използва се за големи или деликатни храни и всякакви нишестени съставки.



Бързо

Бързо освобождаване се използва за помалки храни или съставки, които са чувствителни към преваряване. НЕ освобождавайте бързо налягане, когато готвите нишестени или пенливи храни. За бързо освобождаване използвайте диск, за да изберете тази опция.

ЗАБЕЛЕЖКА: Парата излиза от горната част на клапана за освобождаване на налягането. НЕ посягайте над клапана.



Повдигане на капака и използване на плъзгача SmartLid

Преместете плъзгача отляво надясно, за да отключите 3 режима и 11 функции за готвене

Отваряне и затваряне на капака

Винаги използвайте щифта за повдигане, за да отворите капака, насочен на страни от вас, и да затворите капака, за да държите ръката си далеч от горещата пара и топлина от конвекция.



ТОВА НЕ Е ДРЪЖКА. Отварянето на капака от страни може да доведе до сериозни изгаряния.

налягане режим

Натиск за блокиране на съветите.

Най-добър за омекване на големи меса и готвене на супи и яхнии.



PRESSURE

PRESSURE

Със SmartSlider на позиция 2 или 3 добавете съставки.



Преместете плъзгача наляво до позиция 1 (НАТИСКА) Капакът остава заключен

Комбинирана пара режим

Едновременно пара и готвене с конвекция за по-бързо, по-сочно, ръководни резултати.

Най-добро за печено, пресни и замразени протеини, кореноплодни зеленчуци и пълноценни ястия.



COMBI-STEAM

STEAM AIR FRY STEAM BAKE



Дръжте капака затворен, за да позволите на парата и топлината от конвекция да работят заедно. Отворете капака само ако рецепта го изисква.

Air Fry & Режим на готвене

Готвене с конвекция и отваряне на печка.

Чудесно за всичко от танало, вижте ръководството за рецепти за повече информация.



AIR FRY / COOKER

AIR FRY GRILL BAKE DEHYDRATE SEAR/SAUTE STEAM SLOW COOK YOGURT



Капакът може да се отвори по всяко време, за да се провери храната.

Използване на контролния панел



SMARTLID SLIDER: Има 3 позиции и към плъгача SmartLid. Всяка позиция управлява различен набор от функции.

- 1 НАЛЯГ АНЕ
- 2 РЕЖИМ КОМБИ-ПАРА
- 3 ПЪРЖЕНЕ НА ВЪЗДУХ / ГОТОВКА

В Стрелки наляво: Използвайте стрелките нагоре и надолу отляво на дисплея, за да регулирате температурата на готвене.

С Стрелки надясно: Използвайте стрелките нагоре и надолу, за да вдигнете дисплея, за да регулирате времето за готвене.

Д Бутон START/STOP: Натиснете, за да започнете готвенето. Натиснете отново на този бутон, докато уредът готви с претектуващата функция.

Е ДЪРЖЕТЕ ТОПЛИ: След готвене под налягане, пригответе на пара или бавно готвене, уредът автоматично ще превключи в режим KEEP WARM и ще започне да отброява. KEEP WARM ще остане включен за 12 часа. Можете да натиснете бутона KEEP WARM или бутона START/STOP, за да го изключите.

F Dial: Веднага щом плъгачът SmartLid е в 1-та или 3-та налична позиция, наличните функции ще светнат. Използвайте диска, за да изберете един от наличните функции.

G Бутон за захранване: Бутонът за захранване включва уреда с включена изключваща и пирова функция за готвене.

Използване на функциите за мултикукър

Когато мога да отворя капакът?

1 налягане режим

Вижте задната страница за избор на освобождаване на пара със събодни ръце.

* „PrE“ ще се покаже, докато налягането нараства, след това таймерът ще започне да отброява.

1. Поставете съставките върху небходимия аксесоар или тенджерата. Добавете течност с претект епгата.
2. Загответе капак. Преместете налягане до позиция NATI С ВАНЕ, за да заключите капак. Плъгачът ще се движи с амюкогато капакът е затворен.
3. Загответе клапана за освобождаване на налягането на SEAL.
4. Задайте температура (HI или LO) и време. Натиснете START/STOP.
5. „PrE“ и напредък баре показват, че налягането се увеличава. Когато уредът достигне налягане, времето за готвене ще започне да отброява.
6. Когато отенето приключи, уредът ще издаде звуков сигнал. След това уредът ще превключи на Поддръжане на топлина и ще бром. Загответе клапана на VENT за бързо освобождаване.
7. Можете да отворите капак веднага щом на дисплея се появи „OPN Lid“.

2 Комбинирана пара режим

* „PrE“ ще се покаже, докато се образува пара, след което таймерът ще започне да отброява за готвене с конвекция.

1. Добавете небходима вода или бульон, посонени в рет епгата.
2. Поставете съставките върху небходимия аксесоар.
3. Загответе капак и преместете плъгача в положение на режим COMBI-STEAM. Загответе диска, за да изберете функцията.
4. Загответе освобождаването на налягането на клапана на капак към SEAL или VENT (позицията няма значение в този режим).
5. Задайте температура и време за готвене с конвекция. Температурата и времето на пара се определят автоматично и не е небходимо да се задават. Натиснете START/STOP.
6. „PrE“ и ленти за напредък показват, че уредът достигна температура на пара. Когато уредът превключи на готвене с конвекция, таймерът ще започне да отброява обратно.

Дръжте капакът затворен, за да позволите на парата и топлината от конвекция да работят заедно. Отворете капакът само ако рет епгата е изискващ, тъй като готвенето ще спре, когато капакът е отворен, и това може да повлияе на резултатите.

3 Air Fry & Готварска печка режим

Готвенето ще започне, когато натиснете START/STOP.

1. Поставете съставките върху небходимия аксесоар или тенджерата.
2. Загответе капак и преместете плъгача вдясно (ПЪРЖЕНЕ / ГОТОВКА). Загответе диска, за да изберете функцията.
3. Загответе освобождаването на налягането на клапана на капак към SEAL или VENT (позицията няма значение в този режим).
4. Задайте температура и време. Натиснете START/STOP.
5. Отворете капак за пауза. Вдушно пържене, печене или скара. Загответе капак, за да продължите.

Капакът може да се отвори по всяко време за проверка на храната.

ЗАБЕЛЕЖКА: Готвенето автоматично ще спре, когато капакът е отворен.

<p>Запържете/Сотете</p> <p>Кафяви месца, с огезеленуци и сосове.</p>	<p>пара</p> <p>Внимателно гответе деликатни храни при високата температура. Реверсивна стойка в долна позиция.</p>	<p>Бавно готвене</p> <p>Гответе на по-ниска температура за по-дълъг и периоди от време.</p>	<p>кисело мляко</p> <p>Нагрейте домашно кисело мляко.</p>	<p>Air Fry</p> <p>Придигнете на храните хрупкавост и хрупкавост с малко или никакво мляко. Cook & Crisp Basket. Разклатете кошницата или въртете с клещи със силиконов връх, за равномерно пържене.</p>	<p>Печете</p> <p>Пригответе крехки месца, печени лакомства и др. Реверсивна стойка в долна позиция или Cook & Crisp Basket.</p>	<p>Скара</p> <p>Гответе на силен огън, за да се карамелизират и покфенят храните. Реверсивна стойка в повисока позиция.</p>	<p>Дехидрирайте</p> <p>Дехидрирайте месца, плодовете и зеленчуците. Реверсивна стойка.</p>
---	---	--	--	--	--	--	---

Бъда



Винаги поставяйте тенджерата, преди да добавите аксесоари и съставки.

Сгъване на кошницата за готвене и запечатване Cook & Crisp



1. Поставете дифузора плоска повърхност.

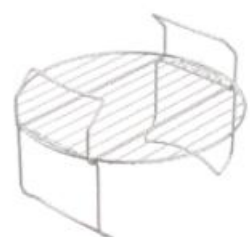


2. Поставете кошницата в дифузора.



3. Натиснете с илю.

Използвайте реверсивната с тойка



Реверсивна с тойка: горна позиция
Пиле, месо, риба и друг ястия на скара.



Реверсивна с тойка: долна позиция
Използва се за приготвяне на зеленчуци и на пара или за повдигане и постигане на подобен въздушен поток в тави за печене.

За да откриете още аксесоари, посетете ninjakitchen.eu

Полезни съвети

Когато следвате рецепта, ВИНАГИ използвайте точното количество течност, дори ако количество протеин или зеленчуци е намалено. Вижте ръководството за рецепти за точни измервания на течности за боб, зърнени храни, нишестени съставки и др.



Когато използвате функциите на режим Combi-Steam, винаги добавяйте течност в тенджерата.



За готвене под налягане може да се добави всякаква течност.

Използвайте бульони или сосове вместо вода, за да добавите повече вкус.

Винаги използвайте минимум 250 ml течност. В зависимост от рецепта може да се наложи да използвате до 700 ml.



За да конвертирате рецепти във фурната, използвайте функцията Печене и намалете температурата на готвене с 10°C.



При преминаване от готвене под налягане към запечатване с лед готвене под налягане, изправете съда от всякаква течност за по-чист резултат.

Съвети за готвене под налягане



Ако уредът не достигне необходимото налягане, проверете дали силиконовият пръстен е позициониран правилно, като го затегнете добре около кръглата метална решетка. Уверете се, че пръстенът е чист и перфектно съвместим.



Времето за достигане на необходимото налягане в съда ще зависи от избраното налягане, температурата на съда и температурата и количеството на съставките (до 20 минути или повече). Замразените и/или големи количества съставки ще увеличат значително времето на налягане (45 минути или повече).



Естествено

Естествено освобождаване: Уредът ще освободи налягането естествено, когато отгортването приключи. Отгортването ще се изключи, но храната вътре ще продължи да се готви с остатъчната пара. Използва се за готвене на деликатни храни и нишестени съставки.



Бързо

Бързо освобождаване се използва за по-малки храни или съставки, които са чувствителни към преварване. НЕ използвайте бързото освобождаване на налягането, когато отгортването нишестени или пенливи храни. За бързо освобождаване използвайте селектора, за да изберете тази опция.

ЗАБЕЛЕЖКА: Отвори за пара от горната част на клапана за освобождаване на налягането НЕ докосвайте горната част на клапана.

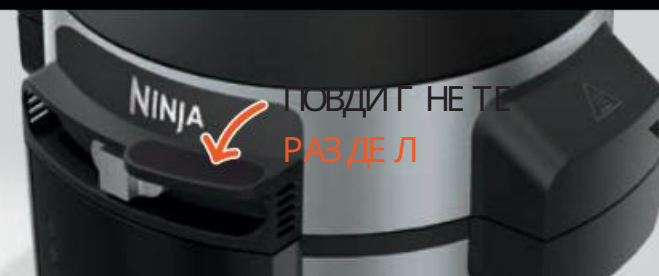


Повдигнете капак и използвайте плъзгача SmartLid

Преместете плъзгача отляво надясно, за да отключите 3 режима и 11 функции за готвене

Отворете и затворете капак

Винаги използвайте езичето, за да отворите капак, обърнат на страни от вас, и да затворите капак, така че ръката ви да не влиза в контакт с пара или конвекция.



КАПАКА НЕ ТРЯБВА ДА СЕ ИЗПОЛЗВА КАТО ДРЪЖКА. Отварянето на капак от страни може да причини изгаряния с ериозно.

Режим под налягане (готвене под налягане)

Натиснете за задържане на съветите.

Идеален за приготвяне на големи парчета месо, както и за приготвяне на супи и ястия.



С бутон SmartSlider на позиция 2 или 3 добавете съставки.



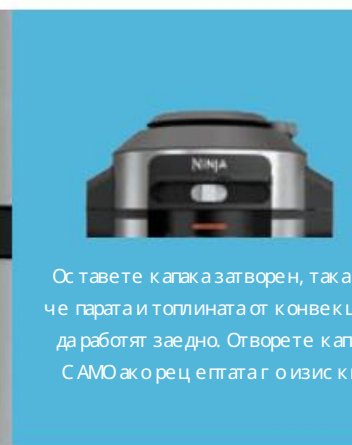
Преместете плъзгача наляво, до позиция 1 (НАТИСКА).

Капакът все още е заключен.

Комбиниран режим пара

Готвене на пара и конвекция едновременно за съчни, хрумкиви резултати по-бързо.

Идеален за приготвяне на печено, пресни или замразени протеини, кореноплодни зеленчуци или пълнозърнести ястия.

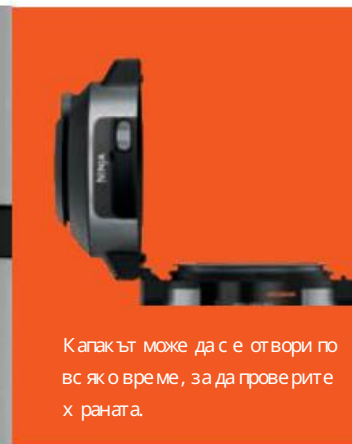


Откачете капак и затворете, така че парата и топлината от конвекция да работят заедно. Отворете капак само ако рецепта го изисква.

Режим за пържене и готвене

Приготвяне чрез конвекция и нагряване.

Чудесно за всички останила, вижте ръководството за рецепти за повече информация.



Капакът може да се отвори по всяко време, за да проверите храната.

- AIR FRY
- GRILL
- BAKE
- DEHYDRATE
- SEAR/SAUTE
- STEAM
- SLOW COOK
- YOGURT

Използване на контролния панел



БУТОН SMARTLID SIDE: И ма три позиц ии за плъзг ача SmartLid. В с яка позиц ия у правлява различни функц ии.

- 1 НАЛЯГ АНЕ
- 2 РЕЖИМ КОМБИ-ПАРА
- 3 ПЪРЖЕНЕ НА ВЪЗДУХ / Г ОТОВКА

В Стрелки наляво използвайте с трелките нагоре и надолу отляво на екрана, за да регулирате температурата.

С Стрелки надясно използвайте с трелките нагоре и надолу вдясно на екрана, за да регулирате времето за готвене.

Д Бутон START/STOP: Натиснете тези бутони, за да започнете готвенето. Натиснете отново този бутон, докато уредът се готви, ще спре текущата функция.

Е ДЪРЖЕТЕ ТОПЛИ: с лед налягане, пара или бавно готвене, уредът автоматично ще превключи в режим ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛО и ще започне да отбоява. KEEP WARM ще продължи да работи в продължение на 12 часа. Можете да натиснете бутона KEEP WARM или бутона START/STOP, за да го изключите.

Г Селектор: Веднага щом плъзгачът SmartLid е в една от трите налични позиции, наличните функции ще светнат. Използвайте селектора, за да изберете една от наличните функции.

Г Бутон за захранване: бутонът за захранване ви позволява да включвате и изключвате уреда и с пирасички режими на готвене.

Използване на функциите на мултикукърта

Когато мога да отворя капак?

1 Режим под налягане (готвене под налягане)

Викнете задния капак, за да изберете опция за освобождаване на пара със свободни ръце.

Буквите "PrE ---" ще се появят, докато налягането се покачва и след това ще започне обратното броене.



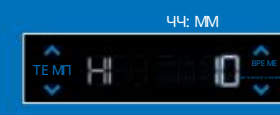
1. Поставете съд с тавките в неоходимия аксесоар или в тенджерата. Добавете количеството течност, посочено в рецепта.



2. Затворете капачка. Преместете плъзгача в позиция NATI C BAHE, за да заключите капачка. Бутонът на плъзгача ще се движи, когато капачката е затворена.



3. Завертете клапана за освобождаване на налягането в положение SEAL.



4. Задайте температурата (HI, висок или LO, нисък) и времето. Натиснете бутона START/STOP (с tart/c top).



5. Баровете "PrE" и напредъкът показват нагиснете ка, който према. Когато уредът достигне налягане, той ще започне да отчита времето за готвене.



6. След като е сготвено завърши, устройството ще издаде звуков сигнал. Уредът ще премине в режим Поддръжане на топлина и ще започне да брои. Превключете клапана в позиция VENT, за да започне бързото освобождаване.



7. Можете да отворите капачка веднага щом на екрана се появят буквите "OPN Lid".



Капачката ще остане заключена по време на готвене.

2 Комбиниран режим пара

Буквите "PrE ---" ще се появят при повишаване на налягането и след това ще започне обратното броене до готвене с конвекция.



1. Добавете неоходимото количество вода или бульон с преработената.



2. Поставете съд с тавките върху неоходимия аксесоар.



3. Затворете капачка и преместете плъзгача в положение на режим COMBI-STEAM. Завертете селектора, за да изберете функцията.



4. Включете вентил за освобождаване на налягането върху капачка за SEAL или VENT (позицията няма значение в този режим).



5. Регулирайте температурата и времето за готвене с конвекция. Температурата и времето на парата се откриват автоматично и не е неоходимо да се прогларират.



6. Баровете "PrE" и напредъкът показва, че уредът достигна температура на парата. Когато уредът превключи на готвене с конвекция, таймерът ще започне да отбоява обратно.



Оставете капачката затворена, така че парата и топлината от конвекцията да работят заедно. Отворете капачка само ако рецепта го изисква, тъй като отварянето на капачка ще спре готвенето и може да повлияе на резултата.

3 Режим за пържене и готвене

Готвенето ще започне, когато натиснете START/STOP.



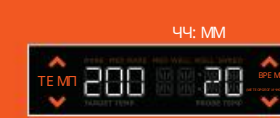
1. Поставете съд с тавките в аксесоара неоходим или в тенджерата.



2. Затворете капачка и преместете плъзгача надясно (ПЪРЖЕНЕ / Г ОТВАНКА). Завертете селектора, за да изберете функцията.



3. Включете вентил за освобождаване на налягането върху капачка за SEAL или VENT (позицията няма значение в този режим).



4. Регулирайте температурата и метеорологично време. Натиснете START/STOP (с tart/c top).



5. Отворете капачка, за да спрете функцията за пържене, печене или грил. Затворете капачка, за да продължите готвенето.



Капачката може да се отвори по всяко време, за да проверите храната.

ЗАБЕЛЕЖА: Отварянето на капачка автоматично ще спре готвенето.

Запържете/ Сгответе (пържете/пържете)



Печено месо с отирани зеленчуци и бавно приготвени сосове.

пара (пара)



Използвайте готварски парен режим на деликатни храни при високата температура.

Реверсивна кара в долна позиция

Бавно готвене



Готвене на по-ниска температура за по-дълъг и периоди от време.

кисело мляко (кисело мляко)



Нагрейте домашно кисело мляко.

Air Fry



Придава на храната хрупкава текстура с малко или никакво масло.

Кошницата за готвене и готварски Cook & Crisp. Разклатете или разбъркайте кошницата със силиконовите щипки, така че да придобие равномерен цвят.

печем



Пригответе кренки, месо, хляб, кифлички и др.

Обръщайте с решетка в долна позиция или кошницата за готвене и готварски Cook & Crisp

с кара (грил)



Готвене на високата температура, за да се карамелизира и прегрият с тавките.

Реверсивна кара в горна позиция

Дехидратирайте



Дехидратирано месо, плодове и зеленчуци.

обратната решетка

Резервоар за готвене



Винаги и монтирайте съда за готвене в уреда, преди да добавите аксесоари или съставки.

Сглобяване на кошницата Crousti



1. Поставете дифузора равна повърхност.

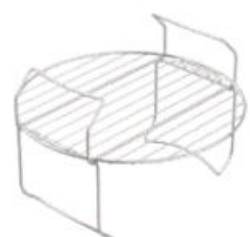


2. Поставете кошницата върху дифузора.



3. Натиснете силно.

Използване на реверсивна решетка



Реверсивна решетка - Висока позиция
За печене на пилешко, пържоли, риба...



Реверсивна решетка - Ниска позиция
За приготвяне на зеленчуци и на пара или видигане на принадлежностите за готвене за равномерен въздушен поток.

За да закупите друг аксесоари, посетете ninjakitchen.eu

Полезни съвети

Когато следвате рецепта, ВИНАГИ използвайте правилното количество течност, дори ако намалите количество протеин или зеленчуци. Проверете ръководството за рецепти за точни измервания на течности за боб, зърна, нишестета и др.



Когато използвате програмите за режим Комбинирана пара, винаги добавяйте течността в тигана.



За готвене под налягане може да се използва всякакъв вид течност. Използвайте бульони или сосове вместо вода, за да добавите допълнителен вкус.



В случай на рецепти с печене в традиционна фурна, използвайте програмата Печене и намалете температурата на печене с 10°C.



При преминаване от готвене под налягане към печене, препоръчително е да отстраните всякаква течност от резервоара, за да получите възможно най-добрия резултат.

Винаги използвайте поне 250 ml течност. В зависимост от вашата рецепта може да са необходими до 700 ml.

Съвети за готвене под налягане



Ако устройството не създава налягане, проверете дали силиконовото уплътнение е монтирано правилно, като го натиснете докрай около металната опора. Уверете се, че подложката е напълно чиста и не повредена.



Времето за повишаване на налягането варира в зависимост от избрания тип декompresия, температурата на резервоара, както и температурата и количеството на съставките (до 20 минути или повече). Използването на замразени съставки или големи количества значително ще увеличи времето за нагряване на налягане (45 минути или повече).



естествено

Естествена декompresия: Уредът освобождава налягането естествено след изтичане на времето за готвене. Нарежателният елемент се изключва, нох ранага в купата продължава да се готви благодарение на остатъчната пара. Използва се за обемисти или деликатни храни или нишестени съставки.



Бързо

Бързата декompresия се използва с по-малки или чувствителни към преваряване храни. НЕ използвайте тази функция, когато отгвите нишестени храни. За да активирате бърза декompresия, използвайте главния бутон.

ЗАБЕЛЕЖКА: Парата се отделя от горната част на клапана за освобождаване на налягането. НЕ се наведждайте над клапана.

NINJA Foodi
11 в 1 SmartLid Multi-Cooker

Повдигнете капак и използвайте плъзгача SmartLid

Преместете плъзгача отляво надясно, за да отключите 3 потребителски режима и 11 програми за готвене

Отворете и затворете капак

Винаги използвайте дръжката за отваряне, за да отворите капак навън и да го затворите, за да предпазите ръцете си от пара и топлина.



ТОВА НЕ Е ДРЪЖКА. Отварянето на капак от страни може да причини сериозни изгаряния.

режим

Тенджер под налягане (налягане)

Гответе под налягане, за да загответе мекка и сочна текстура.

Идеален за омекване на големи парчета месо и гответе супи и ястия в сос.



Когато плъзгачът SmartLid е на позиция 2 или 3 можете да добавите съставки.



Преместете плъзгача наляво до позиция 1 (НАЛЯГ АНЕ). Капакът остава заключен.

режим

Комбинирана пара (Комбинирана пара)

Комбинирано готвене на пара с естествена конвекция за бързо приготвяне на влажни и хрупкави ястия.

Идеален за готвене на печено, прясно или замразено месо, кореноплодни зеленчуци и пълноценни ястия.



Дръжте капак затворен, за да позволите парата и топлината да работят заедно.

Отворете капак с амачко, ако вашата рецепта го изисква.

Режим фритфоник / готварска печка (Air Fry/Готварска печка)

Готвене чрез естествена конвекция и чиния.

Идеален за всички други видове храни. Вижте книжката с рецепти за повече информация.



Можете да отворите капак по всяко време, за да проверите приготвянето на храната.

AIR FRY / COOKER
AIR FRY GRILL BAKE DEHYDRATE
SEAR/SAUTE STEAM SLOW COOK YOGURT

Използване на контролния панел



- SMARTLID SIDE:** Плъгачът SmartLid има 3 позиции. Всяка позиция управлява различен набор от програми.
- 1 РЕЖИМ ПЪЛЪГ АЧЪТ ПОД НАЛЯГ АНЕ (НАЛЯГ АНЕ)**
- 2 РЕЖИМ КОМБИ-ПАРА**
- 3 РЕЖИМ ФРИТЪРНИК/Г ОТВАРКА (ПЪРЖЕНЕ/Г ОТВАРКА)**

- В** Стрелки наляво: стрелките вляво на екрана се използват за регулиране на температурата.
- С** Стрелки надясно: стрелките надясно, разположени вдясно на екрана, ви позволяват да изберете вида на приготвената храна.
- Д** Бутон START/STOP: Натиснете го, за да започнете програмата. Ако натиснете този бутон по време на отгиване, текущата програма за отгиване ще спре.

- Е ДЪРЖЕТЕ ТОПЛО:** След отгиване под налягане, отгиване на пара или задушване, уредът автоматично ще превключи в режим KEEP WARM и таймерът ще стартира. Режимът KEEP WARM остава активен за 12 часа. Можете да натиснете този бутон или START/STOP, за да го спрете.
- Ф** Основен бутон: Веднага щом плъгачът SmartLid се заде, става в една от 3-те налични позиции, наличните програми с ветват. Използвайте главния бутон, за да изберете една от наличните програми.
- Г** Бутон за захранване: Използва се за включване на уреда, но също и за изключване и спиране на всички програми за отгиване.

Използване на програмите за мултикукър

Когато е възможно да се отвори капакът?

1 режим: Тенджер под налягане (налягане)

Вижте последната страница, за да изберете автономна декompresия. Индикаторът "PrE ---" се показва по време на повишаване на налягането, след което таймерът стартира.

- Поставете съставки върху/внеободимия аксесоар или в купа. Добавете течност според рецепта.
- Затворете капка. Преместете плъгача в позиция НАТИСВАНЕ, за да заключите капка.
- Завъртете клапана за освобождаване на налягането в положение SEAL.
- Задайте температура (HI или LO) и времето. Натиснете БУТОНА START/STOP.
- Графика „PrE“ и ленти за напредък показват налягане. Когато уредът е под налягане, времето за отгиване започва да се отброява.
- Когато приключите с отгиването, уредът ще издаде звуков сигнал (бипване). Устройството в режим Поддържане на топлина и таймерът стартира.
- Отворете капка веднага щом на екрана се появи "OPNLid".

Завъртете клапана на VENT за бърза декompresия.

Капакът остава заключен по време на отгиване.

2 режим: Комбинирана пара (Комбинирана пара)

"PrE ---" ще се покаже по време на отгиване на пара с ледкоето таймерът ще стартира за отгиване с конвекция.

- Добавете количество вода или бульон, посочено в рецепта.
- Поставете съставки върху/внеободимия аксесоар.
- Затворете капка и поставете плъгача в положение на режим COMBI-STEAM. Завъртете главното копче, за да изберете програма.
- Завъртете клапана за освобождаване на налягането на капка в положение SEAL или VENT (положението няма значение в този режим).
- Задайте температура и времето за отгиване. Температурата и времето се задават автоматично за отгиване на пара. Натиснете бутона START/STOP.
- Графика „PrE“ и лентите за напредък показват, че уредът достигна температура на пара. Когато уредът превключи на отгиване с конвекция, таймерът стартира.

Дръжте капка затворен, за да позволите пара и топлината да работят заедно. Отворете капка само ако е посочено във вашата рецепта, тъй като отгиването с пара при отваряне на капка, което може да повлияе на резултатите от отгиването.

3 режим: Режим фритърик / Г отварка (Air Fry/Г отварка)

Г отгиването започва, когато натиснете бутона START/STOP.

- Поставете съставки върху/вътре в неободимия аксесоар или в резервоара.
- Затворете капка и преместете плъгача надясно (ПЪРЖЕНЕ/Г ОТВАРКА). Завъртете главното копче, за да изберете програма.
- Завъртете клапана декompresия на капка в положение SEAL или VENT (позицията няма значение в този режим).
- Задайте температура и време. Натиснете БУТОНА START/STOP.
- Отворете капка за гледа режимите Air Fry, Bake или Grill. Затворете го, за да продължите отгиването.

Можете да отворите капка по всяко време, за да проверите приготвената храна. ЗАБЕЛЕЖА: Г отгиването автоматично с пара, когато капакът е отворен.

<p>Затържете/Сотете (Х ване/Сок)</p> <p>Затържено месо, отирано зеленчуци и издушени с осове.</p>	<p>пара (Г арене на пара)</p> <p>За нежно отгиване на деликатни храни при високи температури.</p> <p>Реверсивна решетка в ниско положение</p>	<p>Бавно отгиване (Къри)</p> <p>За продължително отгиване на храна при ниска температура.</p>	<p>кисело мляко (кисело мляко)</p> <p>За приготвяне на домашно кисело мляко.</p>	<p>Air Fry (Пържи с е без олио)</p> <p>За заличане и хрупкава храна, с малко или без масло.</p> <p>Хрупкава кошница</p> <p>Разклатете кошницата или разбъркайте с щипките със силно върху за равномерно покафеняване.</p>	<p>Печете (Г отгиване във фурната)</p> <p>За приготвяне на много крекки меса с очни с ладкиши...</p> <p>Реверсивна решетка в ниско положение или кошницата Crouti</p>	<p>С кара (Г рил)</p> <p>За да покафеняват и карамелизират храната и при висока температура.</p> <p>Реверсивна решетка във висока позиция</p>	<p>Дехидратиране (Дехидратиране)</p> <p>Дехидрирайте месата, плодове и зеленчуци.</p> <p>Реверсивна решетка</p>
--	--	--	---	--	--	--	--

Готвене на гювеч



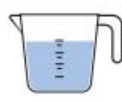
Винаги инсталирайте тенджерата за готвене, преди да добавите аксесоари или съставки.

Плезни съвети

Когато следвате рецепта, ВИНАГИ използвайте точното количество течност, дори когато намалявате количествата протеин или зеленчуци. Консултирайте се с готварската книга за точните количества течности за боб, зърнени храни, нишестета и др.



Когато използвате функциите на режим Combi-Steam, винаги добавяйте течността в тенджерата.



Всяка течност може да се използва за готвене под налягане. Използвайте бульони или сосове вместо вода, за да добавите вкус. Винаги използвайте минимум 250 ml течност. В зависимост от рецепта може да отнеме до 700 ml.



За да конвертирате рецепти за печене, използвайте функцията Печене и намалете температурата на готвене с 10°C.



Когато преминавате от готвене под налягане към използване на ръкавака за готвене под налягане, изправете тенджерата от таналата течност за най-добри резултати.

Сглобяване на кошницата Cook & Crisp



1. Поставете висок оворотел на един плоска повърхност.



2. Поставете кошницата нависоко оворотеля.



3. Натиснете решението.

Съвети за готвене под налягане



Ако уредът не е под налягане, проверете дали силиконовият пръстен е монтиран напълно, когато натиснете на мястото около решетката на металния пръстен. Уверете се, че пръстенът е напълно чист и невредим.



Времето за повишаване на налягането варира в зависимост от избраното налягане, температурата на съда и температурата и количеството съставки (до 20 минути или повече). Замразените съставки и/или големи количества значително увеличават времето за пресоване (45 минути или повече).



Използване на реверсивна скара



Реверсивна скара - Горна позиция
Печене на пиле, пържолка, риба и др.



Реверсивна скара - Долна позиция
Задушване на зеленчуци или използване за повдигане на тигани за равномерен въздушен поток.



Естествено

Естествено осъществяване: Устройството естествено намалява налягането в края на времето за готвене. Бобината ще се изключи, но храната вътре ще продължи да се готви с остатъчната пара. Използва се за обемисти или деликатни храни и за всяка нишестена съставка.



Бързо

Бързото осъществяване е подходящо за по-малки храни и съставки, които са чувствителни към дълготвене. НЕ отпуснете бързо налягането, ако отгвите нишестени или пенливи храни. За бързо осъществяване използвайте диска, за да изберете тази опция.

ЗАБЕЛЕЖКА: Парата излиза от горната част на клапана за осъществяване на налягането. НЕ поставяйте ръцете си върху клапана.

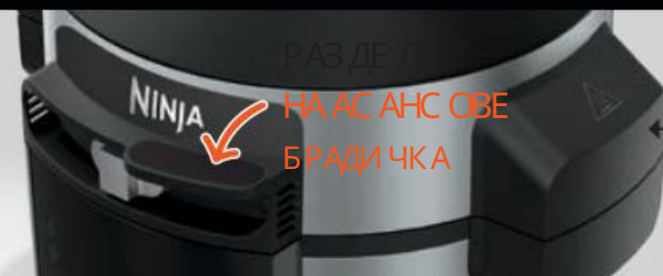


Повдигнете капак и използвайте плъзгача SmartLid™

Преместете плъзгача от ляво надясно, за да отключите 3 режима на готвене и 11 функции за готвене

Отваряне и затваряне на капак

Винаги използвайте щифта за повдигане, за да отворите капак в обратна посока и да затворите капак, за да държите ръката си далеч от горещата пара и топлина от конвекция.



ТОВА НЕ Е ДРЪЖКА
Отварянето на капак от страни може да причини тежки изгаряния.

режим налягане (налягане)

Гответе под налягане, за да загавите съставките.

Идеален за омекотяване на големи количества месо и приготвяне на супи и яхнии.



С SmartSlider™ на позиция 2 или 3 добавете съставки.



Преместете плъзгача наляво в позиция 1 (НАТИСЪК)

Капакът остава затворен

режим Комбинирана пара

Едновременно готвене на пара и конвекция за по-бързи, сочни и хрупкави резултати.

Идеален за печени, пресни и замразени протеини, кореноплодни зеленчуци и млечни ястия.



Дръжте капакът затворен, за да позволите на парата и топлината от конвекция да работят заедно. Отворете капакът само ако рецепта го изисква.

Въздушен режим (Пържене на въздух и печка)

Готвене с конвекция и печка.

Идеален за всички таналоти, консултирайте се с готварската книга за повече информация.



Капакът може да се отвори по всяко време, за да проверите храната.

Използване на контролния панел



SMARTLID SLIDER™: SmartLid Slider™ има 3 позиции. Всяка позиция управлява различен набор от функции.

- 1 НАЛЯГ АНЕ
- 2 РЕЖИМ КОМБИ-ПАРА
- 3 AIR FRY / КОТОН (AIR FRY И ПЕЧКА)

- В** Стрелки наляго: Стрелките нагоре и надолу вляво на дисплея се използват за регулиране на температурата.
- С** Стрелки надясно: Стрелките нагоре и надолу вдясно на дисплея се използват за регулиране на времето за готвене.
- Д** Бутон СТАРТ/СТОП: Натиснете, за да започнете готвенето. Натиснете отново на бутона по време на готвене, за да доведете до пирене на текущата функция.

Е ПОДДЪРЖАТЕ ТОПЛО (НАГРЕВАНЕ): с лед готвене под налягане, готвене на пара или бавно готвене, уредът автоматично ще превключи в режим KEEP WARM и ще започне да отблъсква. KEEP WARM ще остане включен за 12 часа. За да го изключите, натиснете бутона KEEP WARM или бутона START/STOP.

К Копче: Веднага щом SmartLid Slider™ е намерен в 1 от 3-те налични позиции, наличните функции с ветват. Използвайте копчето, за да изберете една от наличните функции.

Г Бутон ЗАХРАНВАНЕ: Бутонът за захранване включва и изключва уреда и с пире всички функции за готвене.

Използване на функциите за мултикукър

Когато мога да отворя капак?

1 режим налягане (налягане)

Вижте задната част на страницата, за да изберете освобождаване на пара със свободни ръце. "PrE ---" ще се покаже по време на фазата на повишаване на налягането, след което таймерът ще започне да отблъсква.

- Поставете съставките върху неохладимия аксесоар или тенджерата. **Добавете течност** с поред рещетата.
- Затворете капак. Преместете плъзгачия превключвател в положение НАГРЕВАНЕ, за да заключите капак.
- Завъртете клапана за освобождаване на налягането в положение SEAL.
- Задайте температурата (HI или LO) и времето. Натиснете START / STOP.
- "PrE ---" и лентите за напредък показват повишаване на налягането. Когато уредът е под налягане, времето за готвене ще започне да отблъсква.
- Когато се готви, уредът ще бипне. След това уредът ще превключи на Поддържане на топлина и ще започне да брои. Завъртете клапана на VENT за бързо освобождаване.
- Можете да отворите капак веднага щом на дисплея се появи "OPN Lid".

Капакът от тава блокирани по време на готвене.

2 режим Комбинирана пара

"PrE ---" ще се покаже по време на фазата на нагряване на пара, след което таймерът ще започне обратното броене за готвене с конвекция.

- Добавете неохладимата вода или бульон, както е посочено в рещетата.
- Поставете съставките върху неохладимия аксесоар.
- Затворете капак и преместете плъзгачия превключвател в положение на режим COMBI-STEAM. Завъртете копчето, за да изберете функцията.
- Завъртете клапана за освобождаване на налягане нагоре или надолу в положение SEAL или VENT (позицията няма значение в този режим).
- Задайте температурата и времето за готвене с конвекция. Температурата и времето на пара се определят автоматично и не е необходимо да се задават.
- Ще се покажат "PrE" и лентите за напредък, показващи, че уредът приближава температурата на пара. Когато уредът превключи на готвене с конвекция, таймерът започва да отблъсква обратно.

Натиснете START / STOP.

Дръжте капак затворен, за да позволите на пара и топлината от конвекция да работят заедно. Отворете капак само ако рещетата го изисква, тъй като готвенето с пара, когато капакът е отворен, което може да компрометира резултатите.

3 Въздушен режим (Пържени на въздух и печка)

Пържени и котлони

За да започнете готвенето, натиснете START/STOP.

- Поставете съставките върху неохладимия аксесоар или тенджерата.
- Затворете капак и преместете плъзгачия надясно (AIR FRY / HOB). Завъртете копчето, за да изберете функцията.
- Завъртете клапана за освобождаване на налягане нагоре или надолу в положение SEAL или VENT (позицията няма значение в този режим).
- Задайте температурата и времето. Натиснете START / STOP.
- Отворете капак, за да спрете Air Fry, Bake, Grill. Затворете капак, за да продължите готвенето.

Капакът може да се отвори по всяко време, за да проверите храната.

ЗАБЕЛЕЖА: Когато отворите капак, готвенето с пара автоматично.

<p>Запечете / Соте (Scottatura / Сотено готвене)</p> <p>Запържете месото, задушете зеленчуците и задушете с овете.</p>	<p>пара</p> <p>Бавно приготвяйте деликатни храни при високи температури. Реверсивна с кара в долна позиция</p>	<p>Бавно готвене (Бавно готвене)</p> <p>Позволява да готвите храна при ниски температури за продължителни периоди от време.</p>	<p>кисело мляко</p> <p>Позволява ви да приготвите домашно кисело мляко.</p>	<p>Air Fry</p> <p>Прави храната ароматна и хрумкава с малко или никакво масло. Cook & Crisp кошницата Равнлатете кошницата или с месете със сликосови шниц и за равномерно пържене.</p>	<p>Пече (Печене)</p> <p>Пригответе печени крехки меса, печени десерти и др. Реверсивна с кара в долна позиция или кошницата Cook & Crisp</p>	<p>с кара (грил)</p> <p>Използвайте силния огън, за да карамелизирате и покъфеняте храната. Реверсивна с кара в горна позиция</p>	<p>Дехидрирайте (сушене)</p> <p>Възможно е сушене на меса, плодове и зеленчуци. Реверсивна с кара</p>
---	---	--	--	--	---	--	--