



NINJA[®]

Speedi

ON400EU

INSTRUKCJA



DZIĘKUJĘ

za zakup szybkowaru i frytownicy Ninja® Speedi

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie: 230V~, 50Hz

Waty: 1760 W



To oznaczenie oznacza, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi.

Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego w wyniku niekontrolowanej utylizacji odpadów, należy je poddać recyklingowi

odpowiedzialnie promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiono ten produkt. Mogą oddać ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

WAŻNE INFORMACJE

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJWSZYSTKIE INSTRUKCJE

⚠ OSTRZEŻENIE

- 1 Aby **wyeliminować** ryzyko **zadławienia** u **młach** dzieci, **należy** natychmiast po rozpakowaniu **wyrzucić** wszystkie **materiały** opakowaniowe.
- 2 To urządzenie **może być używane** przez osoby o ograniczonych **zdolnościach** fizycznych, sensorycznych lub **umysłowych**, a także osoby **nieposiadające doświadczenia** lub wiedzy, **jeśli znajdują się** pod nadzorem i **zostały** poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i **rozumieją związane** z tym **zagrożenia**.
- 3 Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci. NIE MOŻNA pozwalać dzieciom bawić się lub używać urządzenia. W przypadku używania w pobliżu dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
- 4 Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. NIE MOŻNA pozwolić, aby przewód zwisał z krawędzi stołów lub blatów lub umieść urządzenie na lub w pobliżu gorących powierzchni, na lub w pobliżu palnika gazowego lub elektrycznego lub w nagrzanym piekarniku.
- 5 NIE MOŻNA umieszczać urządzenia na lub w pobliżu kuchenki gazowej lub elektrycznej lub w nagrzanym piekarniku.
- 6 Para i gorące potrawy wewnątrz naczynia wewnętrznego mogą spowodować poważne oparzenia. ZAWSZE trzymaj ręce, twarz i inne części ciała z dala od zaworu spustowego przed lub w trakcie uwalniania oraz podczas otwierania pokrywy po gotowaniu.
- 7 NIE MOŻNA używać urządzenia bez zainstalowanego garnka.
- 8 Przed umieszczeniem wyjmowanego garnka w podstawie kuchenki upewnij się, że garnek i podstawa kuchenki są czyste i suche, **wycierając je miękką ściereczką**.
- 9 Gdy wyjmowany garnek do gotowania jest pusty, NIE MOŻNA ogrzewać go przez ponad 10 minut. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni do gotowania.
- 10 NIE MOŻNA używać tego urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.
- 11 **Należy zachować ostrożność** podczas smażenia mięsa. Trzymaj ręce i twarz z dala od wyjmowanego naczynia do gotowania, zwłaszcza podczas dodawania nowych składników, ponieważ gorący olej może się rozpryskiwać.
- 12 To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. NIE MOŻNA używać tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. NIE można używać w poruszających się pojazdach lub łodziach. NIE można używać na zewnątrz. Nie właściwe użycie może spowodować obrażenia.
- 13 Przeznaczony wyłącznie do użytku na blacie roboczym. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. NIE można podczas pracy ustawiać urządzenia blisko krawędzi blatu.
- 14 Aby chronić przed porażeniem elektrycznym NIE można zanurzać przewodu, wtyczek lub obudowy jednostki głównej w wodzie lub innym płynie. Gotuj tylko w dołączonym koszyku.
- 15 NIE RÓB użyj przedłużacza. Krótki przewód zasilający jest stosowany w celu zmniejszenia ryzyka złapania przewodu przez dzieci lub zaplątania się w nie oraz zmniejszenia ryzyka potknięcia się o dłuższy przewód.
- 16 NIE ROB używać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, natychmiast przestań go używać i zadzwoń do Obsługi Klienta.
- 17 Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 18 ZAWSZE przed użyciem upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- 19 NIE ROB zakrywać górnego otworu wlotu powietrza lub tylnego gniazda powietrza, gdy pokrywa jest zamknięta. Zapobiegnie to równomiernemu gotowaniu i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jego przegrzanie.
- 20 NIE ROB używaj akcesoriów niezalecanych lub nie sprzedawanych przez SharkNinja. NIE ROB umieść akcesoria w kuchenke mikrofalowej, tosterze, piekarniku konwekcyjnym lub konwencjonalnym lub na ceramicznej płycie kuchennej, cewce elektrycznej, palniku gazowym lub grillu zewnętrznym. Użycie akcesoriów niezalecanych przez SharkNinja może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
- 21 Podczas korzystania z tego urządzenia należy zapewnić co najmniej 15,25 cm wolnej przestrzeni nad i ze wszystkich stron, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.
- 22 ZAWSZEprzeznaczaj maksymalnych i minimalnych ilości płynów podanych w instrukcjach i przepisach.
- 23 Aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych parą podczas użytkowania należy umieścić urządzenie z dala od ścian i szafek.
- 24 NIGDY używać SZYBKA KUCHNIA działa bez dodawania wody i/lub składników na dno wyjmowanego garnka.
- 25 NIGDY używać POWOLNE GOTOWANIE ustawienie bez jedzenia i płynów w wyjmowanym naczyniu do gotowania.
- 26 NIE ROB przesuwać urządzenie, gdy jest używane.
- 27 Unikaj kontaktu żywności z elementami grzejnymi. NIE ROB przepięnienia lub przekroczenia poziomu MAX napięcia garnka. Przepięnienie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia lub wpłynąć na bezpieczne użytkowanie urządzenia.
- 28 NIE ROB używać tego urządzenia do gotowania ryżu Instant.
- 29 Napięcia w gniazdach elektrycznych mogą się różnić, wpływając na wydajność i moc cieplną produktu. Aby zapobiec możliwym chorobom, użyj sondy, aby sprawdzić, czy jedzenie jest ugotowane w zalecanych temperaturach.
- 30 Jeśli z urządzenia zacznie wydobywać się czarny dym, natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż dymienie ustanie, zanim wyjmiesz garnek i tacę Cook & Crisp.
- 31 NIE można dotykać gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy i po jej zakończeniu. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, ZAWSZE używaj ochronnych gorących podkładek lub izolowanych rękawic kuchennych oraz używaj dostępnych uchwytów i pokręteł.
- 32 Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny należy zachować szczególną ostrożność. Nie właściwe użytkowanie, w tym przenoszenie kuchenki, może spowodować obrażenia ciała, takie jak poważne oparzenia.
- 33 Gdy urządzenie pracuje, przez otwór wentylacyjny wydostaje się gorąca para. Ustaw urządzenie tak, aby otwory wentylacyjne nie były skierowane w stronę przewodu zasilającego, gniazdek elektrycznych, szafek lub innych urządzeń. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworu wentylacyjnego.
- 34 Podczas korzystania z ustawienia WOLNE GOTOWANIE, ZAWSZE trzymaj pokrywę zamkniętą.
- 35 Garnek do gotowania i Cook & Crisp taca bardzo się nagrzewa podczas procesu gotowania. Unikaj gorącej pary i powietrza podczas wyjmowania garnka i tacy Cook & Crisp z urządzenia ZAWSZE po wyjęciu umieść je na żaroodpornej powierzchni. NIE można dotykać akcesoriów podczas gotowania lub bezpośrednio po nim.
- 36 TYLKO podnieś pokrywę z uchwytu z przodu urządzenia. NIE można podnieść pokrywy z bocznej części, ponieważ wydobytą się wrząca para.
- 37 Zdejmowany garnek do gotowania może być bardzo ciężki, gdy jest pełen składników. Należy zachować ostrożność podczas podnoszenia garnka z podstawy kuchenki.
- 38 NIE można dotykać akcesoriów podczas gotowania lub bezpośrednio po nim, ponieważ stają się one bardzo gorące podczas procesu gotowania. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, ZAWSZE trzeba zachować ostrożność podczas obchodzenia się z produktem. Używaj długich przyborów kuchennych i ochronnych gorących podkładek lub izolowanych rękawic kuchennych.
- 39 Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- 40 Pozwól urządzeniu ostygnąć przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem i wyjmowaniem części oraz przechowywaniem.
- 41 Gdy nie jest używane i przed czyszczeniem, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka, aby odłączyć.
- 42 NIE MOŻNA czyścić metalowymi gąbkami do szorowania. Kawałki mogą oderwać się od podkładki i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- 43 Proszę zapoznać się z rozdziałem Czyszczenie i Sekcja konserwacji do regularnej konserwacji urządzenia.



Wskazuje, aby przeczytać i przejrzeć instrukcje, aby zrozumieć działanie i użytkowanie produktu.



Wskazuje na obecność zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne szkody materialne, jeśli ostrzeżenie zawarte w tym symbolu zostanie zignorowane.



Uważaj, aby uniknąć kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj ochrony rąk, aby uniknąć oparzeń.

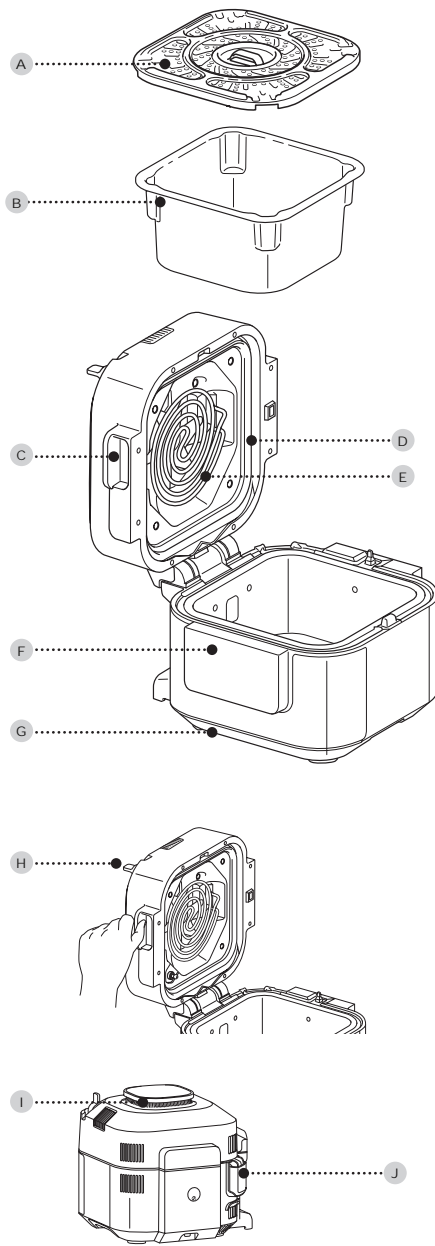


Wyłącznie do użytku wewnętrznego i domowego.

ZACHOWAJ TĄ INSTRUKCJE

CZĘŚCI I AKCESORIA

- A Taca Cook & Crisp
- B Zdemontowany garnek o pojemności 5,7 l
- C uchwyt pokrywy
- D Pokrywa
- E Element grzewczy
- F Panel sterowania
- G Podstawa kuchenki
- H przełącznik SMART
- I Otwór wylotu Powietrza
- J Kolektor kondensatu



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usuń i wyrzuć z urządzenia wszelkie materiały opakowaniowe i taśmy. Niektóre naklejki należy na stałe umieścić na urządzeniu, TYLKO usuń naklejki gdzie jest napisane „peel here”.
- 2 Zwróć szczególną uwagę na instrukcje obsługi, ostrzeżenia i ważne zabezpieczenia, aby uniknąć obrażeń lub uszkodzenia mienia.
- 3 Umyj wyjmowany garnek, tacę Cook & Crisp i zbiornik na skropliny w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie wypłucz i dokładnie wysusz.

MONTAŻ AKCESORIÓW I PRZEŁĄCZNIKA SMART

INSTRUKCJA MONTAŻU AKCESORIÓW

TACA DO GOTOWANIA I CRISP

Górna pozycja

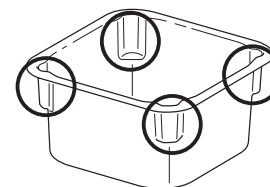
Dolna pozycja

Użyj górnej pozycji dla protein i warzyw kiedy następujący przepis tego wymaga dla Posiłki Speedi lub podczas korzystania z grilla.

Użyj dolnej pozycji dla tradycyjnej pary i smażenia na powietrzu - air fry.



Aby ustawić tacę Cook & Crisp w górnym położeniu, najpierw obróć nóżki tacy na zewnątrz, tak aby wystawały poza cztery rogi tacy. Nogi powinny spoczywać na półkach u podstawy każdego rowka, pozwalając tacce pozostać uniesioną w garnku.



NOTATKA: Przed umieszczeniem tacy Cook & Crisp w górnej pozycji upewnij się, że wszystkie potrzebne składniki zostały dodane na dnie garnka.

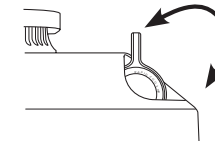
NOTATKA: Przepisy korzystające z funkcji Speedi Meals wymagają ustawienia tacy Cook & Crisp w górnym położeniu.

Aby ustawić tacę Cook & Crisp w dolnej pozycji, obróć nóżki tacy do wewnątrz, tak aby były skierowane w stronę spodu tacy. Umożliwi to ustawienie tacy Cook & Crisp na dnie garnka.

KORZYSTANIE Z INTELIGENTNEGO PRZEŁĄCZNIKA SmartSwitch umożliwia przełączanie między dwoma trybami gotowania, które są oznaczone na przełączniku w celach informacyjnych:

- Szybkie gotowanie - Rapid Cooker
- Frytkownica beztłuszczowa - Air Fry/Cooker

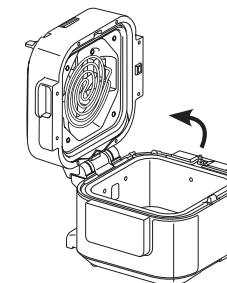
Pozycja przełącznika SmartSwitch określa, które funkcje gotowania są dostępne wybór.



JAK OTWIERAĆ I ZAMYKAĆ POKRYWĘ

Aby w dowolnym momencie otworzyć lub zamknąć pokrywę, użyj uchwytu znajdującego się z przodu centralnej części urządzenia, tuż nad panelem sterowania.

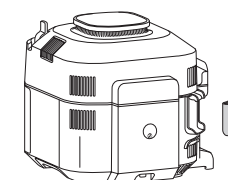
Pokrywę można otwierać i zamykać, gdy przełącznik SmartSwitch znajduje się w pozycji Rapid cooker lub Air Fry/Cooker.



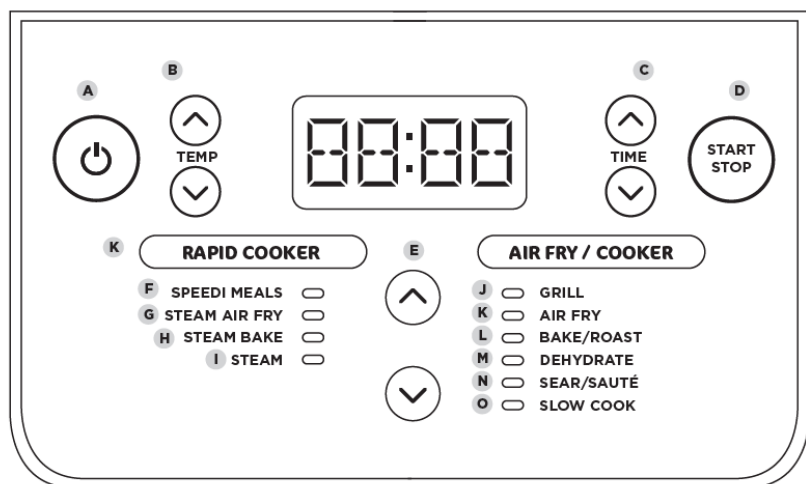
DEMONTAŻ I MONTAŻ KOLEKTORA KONDENSATU

Aby zainstalować kolektor kondensatu, wsuń go w szczelinę w podstawie kuchenki. Wsuń go, aby wyjąć do mycia rąk po każdym użyciu.

NOTATKA: Pamiętaj, aby po gotowaniu usunąć nadmiar wody zebranej w pojemniku na skropliny.



KORZYSTANIE Z PANELU STEROWANIA



PRZYCISKI OPERACYJNE

- A : Przycisk zasilania **wyłącza urządzenie** i zatrzymuje wszystkie funkcje gotowania.
- B **STRZAŁKI W LEWO**: Użyj strzałek w górę/w dół po lewej stronie **wyświetlacza**, aby **ustawić temperaturę** gotowania.
- C **STRZAŁKI W PRAWO**: Użyj strzałek góra/dół po prawej stronie **wyświetlacza**, aby **ustawić czas** gotowania.
- D Przycisk **START/STOP**: **Naciśnij**, aby **rozpocząć** gotowanie. **Naciśnięcie** przycisku podczas gotowania spowoduje zatrzymanie **bieżącej** funkcji gotowania.
- E **ŚRODKOWE STRZAŁKI**: Po wybraniu trybu za pomocą SmartSwitch użyj środkowych strzałek, aby przewijać dostępne funkcje, aż żądana funkcja zostanie podświetlona.

FUNKCJE GOTOWANIA

SZYBKAKUCHNIA

- F **SPEEDI MEALS**: Służy do tworzenia szybkich i pysznych posiłków w mniej niż 30 minut.
- G **STEAM AIR FRY - SMAŻENIE NA PARZE**: Użyj, aby uzyskać połączenie soczystych i chrupiących rezultatów.
- H **STEAM BAKE PIECZENIE NA PARZE**: Upiecz puszyste ciasta i szybkie chleby.
- I **STEAM PARA**: Delikatnie gotuj delikatne potrawy w wysokiej temperaturze.

TRYB FRYTOWANIA / PIECZENIA

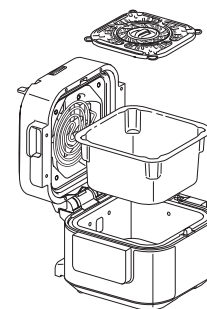
- J **GRILL**: Użyj wysokiej temperatury od góry, aby karmelizować i przyrumienić wierzch potraw.
- K **AIR FRY - SMAŻENIE NA POWIETRZU**: Nadaj potrawom chrupkość i chrupkość z niewielką ilością oleju lub bez oleju.
- L **BAKE/ROAST - PIECZENIE**: Używaj urządzenia jak piekarnika z suchym ogrzewaniem do delikatnego mięsa, wypieków i nie tylko.
- M **DEHYDRATE - ODWODNIĆ**: Odwadniaj mięso, owoce
- N **SEAR/SAUTE - PRZYPICZ**: Użyj urządzenia jako patelni do przysmażenia
- O **SLOW COOK - POWOLNE GOTOWANIE**: Gotuj jedzenie w niższej temperaturze przez dłuższy czas.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI RAPID COOKER

Aby włączyć urządzenie, podłącz przewód zasilający do gniazdka ściennego, a następnie naciśnij przycisk przycisk.

Speedi Meals

- 1 Przed rozpoczęciem należy wyjąć tacę Cook & Crisp z dna garnka.
- 2 Dodaj płyn i składniki zgodnie z przepisem na dnie garnka.
- 3 Wyciągnij nożki tacy Cook & Crisp, a następnie umieść tacę w górnej pozycji w garnku. Dodaj składniki do tacy zgodnie z instrukcją przepisu.



- 4 Przesuń SmartSwitch na SZYBKE GOTOWANIE, a następnie użyj **środkowych strzałek**, aby wybrać **SZYBKIE POSIŁKI**. Zostanie **wyświetlone** ustawienie **domyślne**. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie **wyświetlacza**, aby wybrać **temperaturę** od **150°C do 240°C** w krokach co 5 stopni.

Przy temperaturze 210 stopni maksymalny czas gotowania to 30 minut.



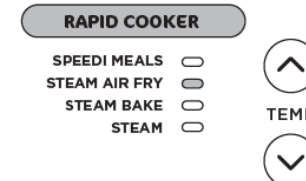
- 5 Użyj strzałek po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania w 1 minutowych przyrostach do 1 godziny.
- 6 Naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie.
- 7 Na wyświetlaczu pojawią się paski postępu wskazujące, że urządzenie wytwarza parę. Kiedy urządzenie osiągnie odpowiedni poziom pary, timer rozpocznie odliczanie.

- 8 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat „END”. Jeśli jedzenie wymaga więcej czasu, użyj strzałek w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby wydłużyć czas. Urządzenie pominię wstępne nagrzewanie.

NOTATKA: Po zakończeniu gotowania usuń mięsa i/ lub warzywa z tacy Cook & Crisp. Następnie użyj szczypek z końcówkami silikonowymi, aby chwycić środkowe uchwyty i wyjąć tacę z urządzenia.

Steam Air FRY - Smażenie na parze

- 1 Załaduj składniki zgodnie z przepisem.
- 2 Przenieś SmartSwitch do **RAPID COOKER**. Użyj **środkowych strzałek**, aby wybrać **STEAM AIR FRY**. Zostanie **wyświetlone** ustawienie domyślne. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać **temperaturę** od **150°C do 220°C** w krokach co 5 stopni.



- 3 Użyj strzałek w górę i w dół do prawej stronie **wyświetlacza**, aby **ustawić** czas gotowania od 1 minuty do 1 godziny, co 1 **minutę** krokach i od 1 godziny do 4 godzin w krokach co 5 minut.

Przy temperaturze 210 stopni maksymalny czas gotowania to 30 minut.

- 4 Naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie.
- 5 Na wyświetlaczu pojawią się paski postępu wskazujące, że urządzenie wytwarza parę.
- 6 Kiedy urządzenie osiągnie odpowiedni poziom pary, timer rozpocznie odliczanie.



- 7 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat „End”. Jeśli jedzenie wymaga więcej czasu, użyj strzałki w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby wydłużyć czas. Urządzenie pominię wstępne nagrzewanie.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI RAPID COOKER

Steam Bake - Pieczenie na parze

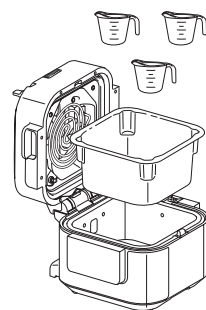
- 1 **Pamiętaj**, aby **umieścić tacę Cook & Crisp** w dolnej pozycji. **Umieść** akcesoria do pieczenia na blasze.
- 2 Przesuń SmartSwitch na RAPID COOKER, a następnie użyj środkowych strzałek, aby wybrać Steam Bake. Zostanie wyświetlone domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 120°C do 210°C w krokach co 5 stopni.
- 3 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby dostosować czas gotowania od 1 minuty do 1 godziny i 15 minut, w krokach co 1 minutę.
- 4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 5 Na wyświetlaczu pojawiają się paski postępu wskazujące, że urządzenie wytwarza parę.



- 6 Po zakończeniu wstępnego podgrzewania, timer rozpocznie odliczanie.
- 7 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat „End”. Jeśli jedzenie wymaga więcej czasu, użyj strzałki w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby wydłużyć czas. Urządzenie pominięte wstępne nagrzewanie.

Steam Para

- 1 Aby **rozpocząć**, dodaj **wodę** do dna garnka. **Pamiętaj**, aby **umieścić tacę Cook & Crisp** w dolnej pozycji i **dodać składniki**.



- 2 Przenieś SmartSwitch na RAPID COOKER, a następnie użyj środkowych strzałek, aby wybierz Steam.



- 3 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby **ustawić** czas gotowania do 1 godziny w krokach co 1 minutę.
- 4 Naciśnij START/STOP, aby **rozpocząć** gotowanie.

NOTATKA: Podczas korzystania z funkcji PARA nie ma regulacji temperatury.

- 5 Urządzenie zacznie się **nagrzewać**, aby **doprowadzić plyn** do wrzenia. Na wyświetlaczu pojawiają się paski postępu wskazujące, że urządzenie wytwarza parę. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura, a timer rozpocznie odliczanie. Animacja wstępnego nagrzewania **będzie wyświetlana**, aż urządzenie osiągnie **temperaturę**, a następnie na wyświetlaczu pojawi się odliczanie czasu.

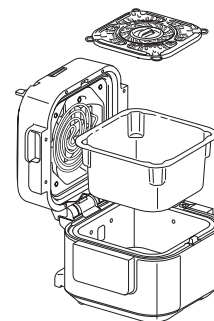


- 6 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat „End”.

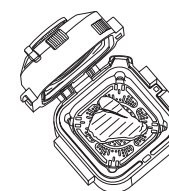
KORZYSTANIE Z FUNKCJI RAPID COOKER

Grill

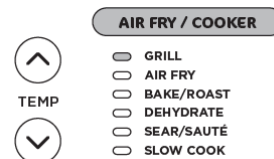
- 1 **Pamiętaj**, aby **umieścić tacę Cook & Crisp** w górnej pozycji.



- 2 Umieść składniki na tacy Cook & Crisp, a następnie zamknij pokrywę.



- 3 Przenieś SmartSwitch na AIR FRY/COOKER, następnie użyj środkowych strzałek, aby wybrać GRILL. Zostanie wyświetlone domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 210°C do 240°C.

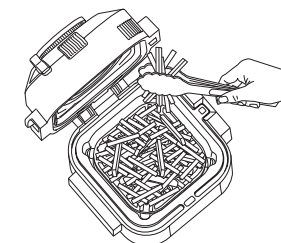


- 4 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby **ustawić** czas gotowania do 30 minut w krokach co 1 minutę.
- 5 Naciśnij START/STOP, aby **rozpocząć** gotowanie.
- 6 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat „End”.

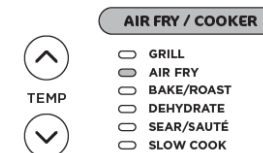
NOTATKA: Przed użyciem funkcji Air Fry pozwól urządzeniu rozgrzać się przez 5 minut, tak jak w przypadku tradycyjnego piekarnika.

Air Fry

- 1 **Pamiętaj**, aby **umieścić tacę Cook & Crisp** w dolnej pozycji.
- 2 Dodaj składniki do garnka i zamknij pokrywę.



- 3 Przesuń SmartSwitch na AIR FRY/COOKER, urządzenie przełączy się domyślnie na AIR FRY. Temperatu zostanie wyświetlone ustawienie urządzenia. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 150°C do 210°C.



- 4 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby **ustawić** czas gotowania w krokach co 1 minutę do 1 godziny.
- 5 Naciśnij START/STOP, aby **rozpocząć** gotowanie.

NOTATKA: W celu uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się okresowe **potrzęsanie** składnikami podczas **smażenia** powietrzem. **Możesz otworzyć pokrywę i podnieść** garnek, aby **potrzęsając** lub **rzucić składniki**, aby uzyskać **równomierne** zrumienienie. Po **zakończeniu opuść** garnek z powrotem do **urządzenia** i zamknij **pokrywę**. Gotowanie zostanie **automatycznie wznowione** po **zamknięciu** pokrywy.

- 6 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i „End”.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI RAPID COOKER

NOTATKA: Przed **użyciem** funkcji Pieczenie/ Pieczenie pozwól urządzeniu rozgrzać się przez 5 minut, tak jak w przypadku konwencjonalnego piekarnika.

Bake/Roast. **Pamiętaj, aby umieścić tacę Cook & Crisp**

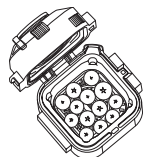
- 1 na dnie garnka.
- 2 Przenieś SmartSwitch na AIR FRY/COOKER, następnie użyj środkowych strzałek, aby wybrać Bake/Roast. Domyślna temperatura się wyświetli. **Użyj strzałek w górę i w dół** po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 120°C do 210°C.



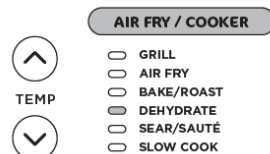
- 3 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania do 1 godziny w krokach co 1 minutę i od 1 godziny do 4 godzin w krokach co 5 minut.
- 4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 5 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i „End”.

Dehydrate Odwodnienie

- 1 **Pamiętaj, aby umieścić tacę** Cook & Crisp w dolnej pozycji.



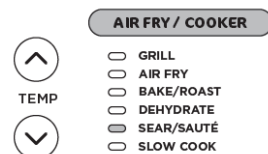
- 2 Przesuń SmartSwitch na AIR FRY/COOKER, a następnie użyj środkowych strzałek, aby wybrać ODWODNIANIE. Zostanie wyświetlone domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę pomiędzy 40 a 90 stopni.



- 3 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania w zakresie od 1 do 12 godzin, w krokach co 15 minut.
- 4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 5 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i „End”.

Sear/Saute Podsmaż

- 1 Przed **rozpoczęciem** pamiętaj o **wyjęciu** z garnka tacy Cook & Crisp. Dodaj składniki do garnka.
- 2 Przesuń SmartSwitch na AIR FRY/COOKER, a następnie użyj **środkowych strzałek**, aby wybrać SEAR/SAUTÉ. Domyślne ustawienie temperatury **wyświetli się**. Użyj strzałek w **górę i w dół** po lewej stronie **wyświetlacza**, aby wybrać „Lo1”, „2”, „3”, „4” lub „Hi5”.



NOTATKA: W przypadku korzystania z funkcji Sear/Sauté nie ma możliwości regulacji czasu.

- 3 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.

- 4 Naciśnij START/STOP, aby **wyłączyć** funkcję SEAR/SAUTÉ. Aby **przełączyć** na **inną funkcję** gotowania, naciśnij przycisk START/STOP, aby **zakończyć** funkcję gotowania, a następnie użyj inteligentnego **przełącznika** i **środkowych strzałek**, aby **wybrać** **żądaną funkcję**.

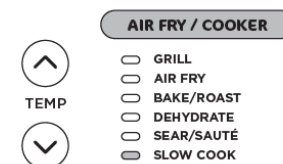
NOTATKA: Tej funkcji **można używać** przy **otwartej** lub **zamkniętej** pokrywie.

NOTATKA: ZAWSZE w garnku **używaj naczyń z powłoką nieprzywierającą**. NIE RÓB używaj metalowych przyborów, **ponieważ porysują nieprzywierającą powłokę** garnka.

NOTATKA: SEAR/SAUTÉ **wyłączy się** automatycznie po 1 godzinie dla „4” i „Hi5” oraz po 4 godzinach dla „Lo1”, „2” i „3”.

Slow Cook Powolne gotowanie

- 1 Przed **rozpoczęciem** pamiętaj o **wyjęciu** tacy Cook & Crisp i umieszczeniu składników na dnie garnka. NIE można napełnić garnka powyżej linii maksymalnego napełnienia (wskazanej na wewnętrznej stronie garnka).
- 2 Przenieś SmartSwitch do AIR FRY/COOKER, a następnie za pomocą **środkowych strzałek** wybierz SLOW COOK. Zostanie wyświetlone domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza aby **wybrać** „Hi”, „Lo” lub „bUFFET”.



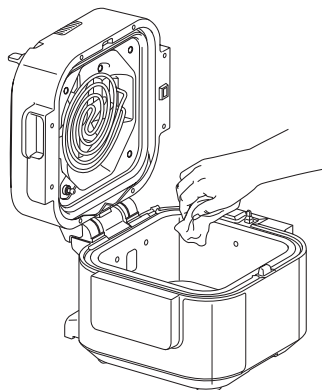
- 3 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby **dostosować** czas gotowania.

NOTATKA: Ustawienie czasu SLOW COOK BUFFET można regulować w zakresie od 2 do 12 godzin; ustawienie czasu SLOW COOK LO można regulować w zakresie od 6 do 12 godzin. Ustawienie czasu SLOW COOK HI można regulować w zakresie od 4 do 12 godzin.

- 4 Naciśnij START/STOP, aby **rozpocząć** gotowanie.
- 5 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyemituje **sygnał dźwiękowy**, automatycznie **przełączy się** w tryb utrzymywania **ciepła** i rozpocznie odliczanie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Zmywarka i mycie ręczne



Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.

- 1 Odłącz urządzenie od gniazdka ściennego i upewnij się, że przed czyszczeniem całkowicie ostygło.
- 2 Aby wyczyścić podstawę kuchenki i panel sterowania, przetrzyj je wilgotną ściereczką.
- 3 Garnek do gotowania, tace Cook & Crisp i zbiornik na skropliny można myć w zmywarce.

NOTATKA: NIGDY nie umieszczaj podstawy kuchenki w zmywarce ani zanurzać jej w wodzie lub innym płynie.

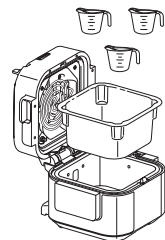
- 4 Jeśli resztki jedzenia przywarły do garnka, tacy Cook & Crisp, napełnij garnek wodą i pozostaw do namoczenia przed czyszczeniem. NIE można używać gąbek do szorowania. Jeśli konieczne jest szorowanie, użyj nieściernego środka czyszczącego lub płynu do mycia naczyń za pomocą nylonowej podkładki lub szczotki.
- 5 Wysuszyć wszystkie części po każdym użyciu.

CZYSZCZENIE POKRYWY

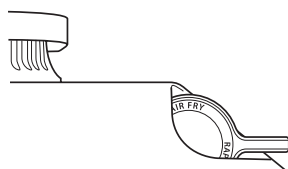
Zalecamy sprawdzenie wnętrza pokrywy przed rozpoczęciem gotowania za pomocą „funkcji gotowania na mokro”, które obejmują Slow Cook, Sear/Saute i wszystkie funkcje Rapid Cooker. Jeśli na elemencie grzejnym lub wentylatorze zauważysz resztki jedzenia lub nagromadzony olej, zalecamy czyszczenie urządzenia parą (patrz instrukcje poniżej), a następnie wycieranie wnętrza pokrywy.

INSTRUKCJA CZYSZCZENIA PARĄ: 1

Napełnij garnek 700 ml wody.



- 2 Przełącz Smart Switch na Rapid Cooker.



- 3 Wybierz STEAM i ustaw czas na 30 minut. **Naciśnij START/STOP.**
- 4 Kiedy czas osiągnie zero, a urządzenie ostygnie, użyj wilgotnej szmatki lub gąbki, aby wytrzeć wnętrze pokrywy. **OSTROŻNOŚĆ:** Podczas czyszczenia wnętrza pokrywy nie dotykaj wentylatora.
- 5 W razie potrzeby powtórz kroki 3 i 4 i wyczyść miejsce w razie potrzeby.
- 6 **Usuń wodę** z garnka i **wyplucz** zarówno garnek, jak i tace Cook & Crisp, aby upewnić się, że wszystkie pozostałości zostały usunięte.

NOTATKA: Pamiętaj, aby usunąć nadmiar wody zebranej w pojemniku na skropliny.

PODRĘCZNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Jak gotować pod ciśnieniem?

- Ta jednostka nie ma funkcji gotowania pod ciśnieniem. Zamiast tego gotuj szybko, korzystając z funkcji Rapid Cooker. Inspirację znajdziesz w przewodniku po przepisach.

Paski postępu są wyświetlane na ekranie wyświetlacza podczas korzystania z funkcji RAPID COOKER.

- Oznacza to, że urządzenie wytwarza parę. Gdy urządzenie zakończy pracę, ustawiony czas gotowania rozpocznie odliczanie.

Podczas korzystania z funkcji Rapid Cooker z urządzenia wydobywa się dużo pary.

- To normalne, że podczas gotowania przez otwór wentylacyjny wydobywa się para. Należy zapewnić odpowiednią przestrzeń podczas korzystania z tego urządzenia i upewnić się, że otwór wentylacyjny nie jest skierowany w stronę przewodu zasilającego, gniazdka elektrycznego lub szafek.

Jednostka liczy w górę, a nie w dół.

- Cykl gotowania jest zakończony, a urządzenie jest w trybie utrzymywania ciepła.

Na ekranie pojawia się komunikat o błędzie „ADD POT”.

- Garnek nie znajduje się w podstawie kuchenki. Do wszystkich funkcji wymagany jest garnek do gotowania.

Na ekranie pojawia się komunikat o błędzie „SHUT LID”.

- Pokrywa jest otwarta i musi być zamknięta, aby uruchomić wybraną funkcję.

Pojawia się komunikat „ERR”.

- Urządzenie nie działa prawidłowo. Skontaktuj się z obsługą klienta.

POMOCNE WSKAZÓWKI

- 1 Odnosząc się do naszych Tabel posiłków w Książce z przepisami, w przypadku większych kawałków mięsa należy dodać 3 do 5 minut do czasu gotowania (należy jednak pamiętać, że może to spowodować rozgotowanie ziaren). Zalecamy trzymanie się sugerowanej wysokości i wagi mięsa.
- 2 Aby uzyskać jednolite brązowienie, upewnij się, że składniki są ułożone w równej warstwie na dnie garnka bez nachodzenia na siebie. Jeśli składniki nakładają się na siebie, potrząśnij w połowie ustawionego czasu gotowania.

Importer:
Terabajt Mateusz Reszka
Produkcyjna 108
15-680 Białystok
serwis:
serwis@emidas.com.pl