



Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu.
Nieustannie dążymy do poprawy naszych produktów, dlatego
specyfikacje zawarte w niniejszym dokumencie mogą ulec
zmianie bez uprzedzenia.

FOODI i NINJA są zarejestrowanymi znakami towarowymi
SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC.



NINJA® Foodi®

SmartLid Multi - Cooker

OL750EU

INSTRUKCJA OBSŁUGI



SharkNinja Europe Limited,
3150 Century Way,
Thorpe Park,
Leeds,
LS15 8ZB, Wielka Brytania

ninjakitchen.pl

OL750EU_IB_MP_210910_MV1

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZED UŻYCIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ CAŁĄ INSTRUKCJĘ

⚠ OSTRZEŻENIE

1 Aby wyeliminować ryzyko zakrztuszenia się przez małe dzieci, należy natychmiast wyrzucić wszystkie materiały opakowaniowe podczas rozpakowywania.

2 To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia czy wiedzy, jeśli są one nadzorowane i poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

3 NIE UMIESZCZAJ urządzenia na gorących powierzchniach, w tym na lub w pobliżu palnika gazowego lub elektrycznego, w rozgrzanym piekarniku.

4 Podczas korzystania z tego urządzenia należy zapewnić co najmniej 6 cali (15 cm) przestrzeni nad urządzeniem i dookoła niego na cyrkulację powietrza.

5 Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci. NIE POZWALAJ dzieciom bawić się urządzeniem lub korzystać z niego. W przypadku używania w pobliżu dzieci konieczny jest ścisły nadzór.

6 Podnoś pokrywę z uchwytu z przodu urządzenia. NIE PODNOŚ pokrywy z bocznej strony, ponieważ wydostanie się nią gorąca para.

7 Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. NIE POZWÓL, by kabel zwisał nad krawędziami stołów lub blatów.

8 NIE UŻYWAJ urządzenia bez zainstalowanego naczynia do gotowania.

9 NIGDY NIE podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

10 Przed umieszczeniem wymiwalnego pojemnika w podstawie kuchenki upewnij się, że pojemnik i podstawa kuchenki są czyste i suche, wycierając je miękką ściereczką.

11 Gdy wymiwalny pojemnik do gotowania jest pusty, NIE PODGRZEWAJ go przez ponad 10 minut. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni do gotowania.

12 NIE UŻYWAJ tego urządzenia do smażenia na głębokim oleju.

13 NIE ZASŁANIAJ zaworów ciśnieniowych.

14 NIE smażyc z użyciem oleju podczas gotowania pod ciśnieniem.

15 Należy zachować ostrożność podczas obsmażania mięs i smażenia. Trzymaj ręce i twarz z daleka od wymiwanego pojemnika, zwłaszcza podczas dodawania nowych składników, ponieważ gorący olej może się rozpryskiwać.

16 To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. NIE UŻYWAJ tego urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. NIE UŻYWAJ urządzenia w poruszającym się pojeździe lub łodziach. NIE UŻYWAJ na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.

17 Przeznaczony wyłącznie do użytku na blacie. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. NIE ustawiaj urządzenia podczas pracy w pobliżu krawędzi blatu. NIE UMIESZCZAJ urządzenia na kuchenie elektrycznej.

18 NIE UŻYWAJ urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, natychmiast przerwij jego użytkowanie i skontaktuj się z serwisem.

19 ZAWSZE upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane przed użyciem.

20 Przed użyciem, ZAWSZE sprawdź zawór spustowy ciśnienia i zawór pływakowy pod kątem zatkania lub zablokowania i w razie potrzeby wyczyść je. Jedzenie, takie jak mus jabłkowy, żurawina, kasza pęczak, płatki owsiane lub inne płatki zbożowe, groszek, makaron, makaron, rabarbar lub spaghetti mogą się pienić i rozpryskiwać podczas gotowania pod ciśnieniem, zatykając zawór ciśnieniowy. Te i podobne rozszerzające się potrawy (takie jak suszone warzywa, fasola, zboża i ryż) nie powinny być gotowane w szybkowarze, chyba że korzystasz z przepisów Ninja® Foodi®.

21 Podczas gotowania pod ciśnieniem potraw, które rozszerzają się (takich jak suszone warzywa, fasola, ziarna, ryż itp.) NIE napełniaj pojemnika więcej niż do połowy lub zgodnie z innymi instrukcjami w przepisach Ninja® Foodi®.

22 NIE ZAKRYWAJ górnego wlotu powietrza lub tylnego wlotu powietrza, gdy pokrywa jest zamknięta. Takie postępowanie uniemożliwi równomierne gotowanie i może uszkodzić urządzenie lub spowodować jego przegrzanie.

23 Aby zapobiec ryzyku wybuchu i obrażeń, używaj wyłącznie silikonowego pierścienia od SmartLid Multicooker. Przed uruchomieniem upewnij się, że silikonowy pierścień jest zainstalowany, a pokrywa jest prawidłowo zamknięta. NIE UŻYWAJ urządzenia, jeśli jest on podyarty lub uszkodzony. Wymień wadliwy pierścień silikonowy przed użyciem.

24 NIE UŻYWAJ akcesoriów, które nie są zalecane ani sprzedawane przez SharkNinja. NIE umieszczaj urządzenia w kuchenie mikrofalowej, tosterze, piecu konwekcyjnym lub konwencjonalnym, na płycie ceramicznej, węzłownicy elektrycznej, palniku gazowym lub grillu zewnętrznym. Używanie akcesoriów niezalecanych przez SharkNinja może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.

25 NIGDY nie przekraczaj linii maksymalnego oraz minimalnego poziomu wypełnienia urządzenia płynem podanymi w instrukcjach i przepisach.

26 Aby uniknąć możliwych uszkodzeń spowodowanych parą, podczas użytkowania należy umieścić urządzenie z dala od ścian i szafek.

27 NIGDY NIE używaj ustawienia SLOW COOK bez jedzenia i płynów w wymiwalnym pojemniku.

28 NIE PRZESUWAJ urządzenia, gdy jest w użyciu. Przesuwaj urządzenie tylko z suwakiem w pozycji PRESSURE, aby zapobiec niezamierzonemu otwarciu pokrywy.

29 Zapobiegaj kontaktowi żywności z elementami grzewczymi. NIE przepełniaj lub przekraczaj linii MAX napełnienia pojemnika i kosza lub talerza Cook & Crisp. Przepełnienie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia lub wpłynąć na bezpieczne użytkowanie urządzenia.

30 NIE UŻYWAJ tego urządzenia do gotowania ryżu błyskawicznego.

31 Napięcia w gniazdach elektrycznych mogą się różnić, wpływając na wydajność produktu. Aby zapobiec możliwym chorobom, użyj sondy, aby sprawdzić, czy jedzenie jest ugotowane do zalecanej temperatury.

32 Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę i odczekać, przed wyjęciem pojemnika oraz kosza lub talerza Cook & Crisp, aż dym przestanie się wydzielać.

33 NIE DOTYKAJ gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy i po jej zakończeniu. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, ZAWSZE używaj gorących podkładek ochronnych lub rękawic kuchennych oraz używaj dostępnych uchwytów i pokręteł.

34 Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny i/lub gdy szybkowar jest pod ciśnieniem. Niewłaściwe użytkowanie, w tym przenoszenie kuchenki, może spowodować obrażenia ciała, takie jak poważne oparzenia. Używając tego urządzenia do gotowania pod ciśnieniem żywność znajduje się pod wysokim ciśnieniem. Nieprzestrzeganie wszystkich instrukcji dotyczące prawidłowego użytkowania produktu może spowodować niezamierzony kontakt z gorącą żywnością lub płynami pod ciśnieniem, co może spowodować poważne oparzenia.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZED UŻYCIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ CAŁĄ INSTRUKCJĘ

35 Podczas pracy urządzenia gorąca para jest uwalniana przez otwór wylotowy powietrza. Umieść urządzenie tak, aby otwór wentylacyjny nie był skierowany w stronę przewodu zasilającego, gniazdek elektrycznych, szafek lub innych urządzeń. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworu wentylacyjnego.

36 NIE dotykaj, demontuj lub usuwaj zaworu pływakowego lub zespołu uwalniania ciśnienia.

37 NIE próbuj otworzyć pokrywy podczas lub po gotowaniu ciśnieniowym, dopóki całe ciśnienie wewnętrzne nie zostanie uwolnione przez zawór ciśnieniowy, a urządzenie nieco ostygnie. Natychmiast otwórz pokrywę, aby uniknąć ponownego wzrostu ciśnienia w pojemniku wewnętrznym.

38 Podczas korzystania z ustawienia SLOW COOK, ZAWSZE trzymaj pokrywę zamkniętą.

39 Jeśli pokrywa nie odblokuje się w celu otwarcia, oznacza to, że urządzenie jest nadal pod ciśnieniem. Pozostające ciśnienie może być niebezpieczne. Pozwól urządzeniu w naturalny sposób uwolnić ciśnienie lub naciśnij przycisk uwalniania pary, aby uwolnić parę. Uważaj i unikaj kontaktu z uwalniającą się parą, aby uniknąć oparzeń lub obrażeń. Po uwolnieniu pary panel sterowania pokaże OPN LID, wskazując, że można otworzyć pokrywę. Jeśli para nie uwalnia się, gdy zawór spustowy zostanie przesunięty do odpowietrzenia, odłącz urządzenie od prądu i pozwól urządzeniu w naturalny sposób uwolnić ciśnienie.

40 Para i gorące potrawy w urządzeniu mogą spowodować poważne oparzenia. ZAWSZE trzymaj ręce, twarz i inne części ciała z dala od zaworu zwalniającego ciśnienie przed lub w trakcie zwalniania ciśnienia oraz podczas otwierania pokrywy po gotowaniu.

41 Pojemnik do gotowania, kosz lub talerz Cook&Crisp oraz dwustronna podstawka stają się bardzo gorące podczas procesu gotowania. Unikaj gorącej pary i powietrza podczas wyjmowania garnka i kosza lub talerza Cook & Crisp z urządzenia oraz ZAWSZE po wyjęciu umieść je na żaroodpornej powierzchni. NIE DOTYKAJ akcesoriów podczas gotowania lub bezpośrednio po nim.

42 Wyjmowalny pojemnik do gotowania może być bardzo ciężki, gdy jest pełen składników. Należy zachować ostrożność podczas podnoszenia garnka z podstawy kuchenki.

43 NIE DOTYKAJ akcesoriów, w tym sondy (jeśli jest dołączona do modelu), podczas gotowania lub bezpośrednio po nim, ponieważ podczas gotowania stają się bardzo gorące. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, ZAWSZE zachowuj ostrożność podczas korzystania z urządzenia. Używaj termoodpornych akcesoriów i gorących podkładek ochronnych lub rękawic kuchennych.

44 Dzieci nie powinny czyścić i konserwować urządzenia.

45 Pozwól urządzeniu ostygnąć przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz ich przechowywaniem.

46 Aby odłączyć urządzenie, wyłącz je, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazda, gdy nie jest ono używane i przed czyszczeniem.

47 NIE CZYŚĆ urządzenia metalowymi akcesoriami. Części urządzenia mogą oderwać podkładkę i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem. Wskazuje na obecność zagrożenia, które może spowodować znaczne obrażenia ciała.

48 Proszę przeczytać sekcję Czyszczenie i Konserwacja przed czyszczeniem i konserwacją urządzenia.

49 NIGDY NIE wkładaj podstawy kuchenki, cyfrowej sondy do gotowania lub nasadkę sondy do zmywarki oraz nie zanurzaj jej w wodzie lub innym płynie.



Symbol wskazuje na przeczytanie i przejrzenie instrukcji w celu zrozumienia działania i użytkowania produktu.



Symbol wskazuje na wystąpienie zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne szkody materialne w przypadku zignorowania ostrzeżenia zawartego w tym symbolu.



Uważaj, aby uniknąć kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj ochronnych rękawic, aby uniknąć oparzeń.

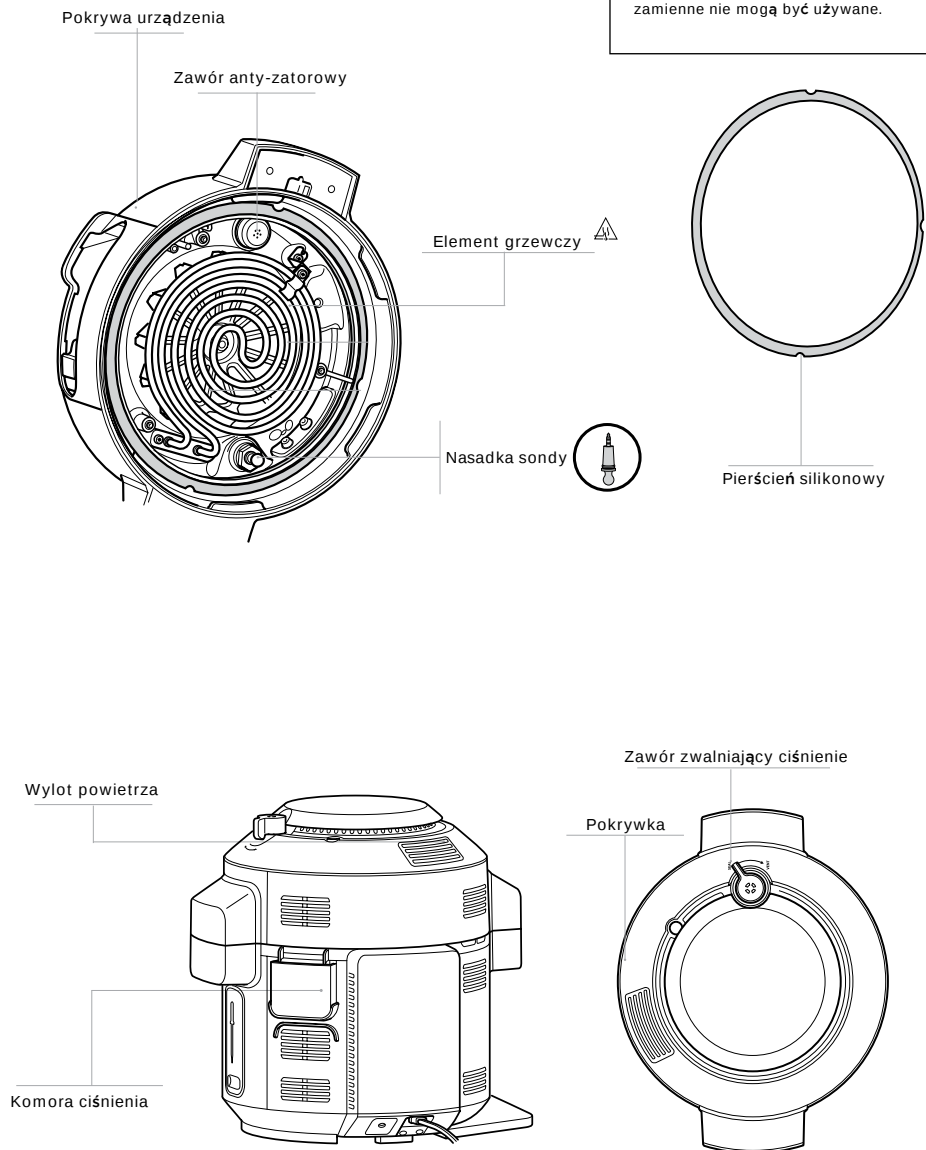
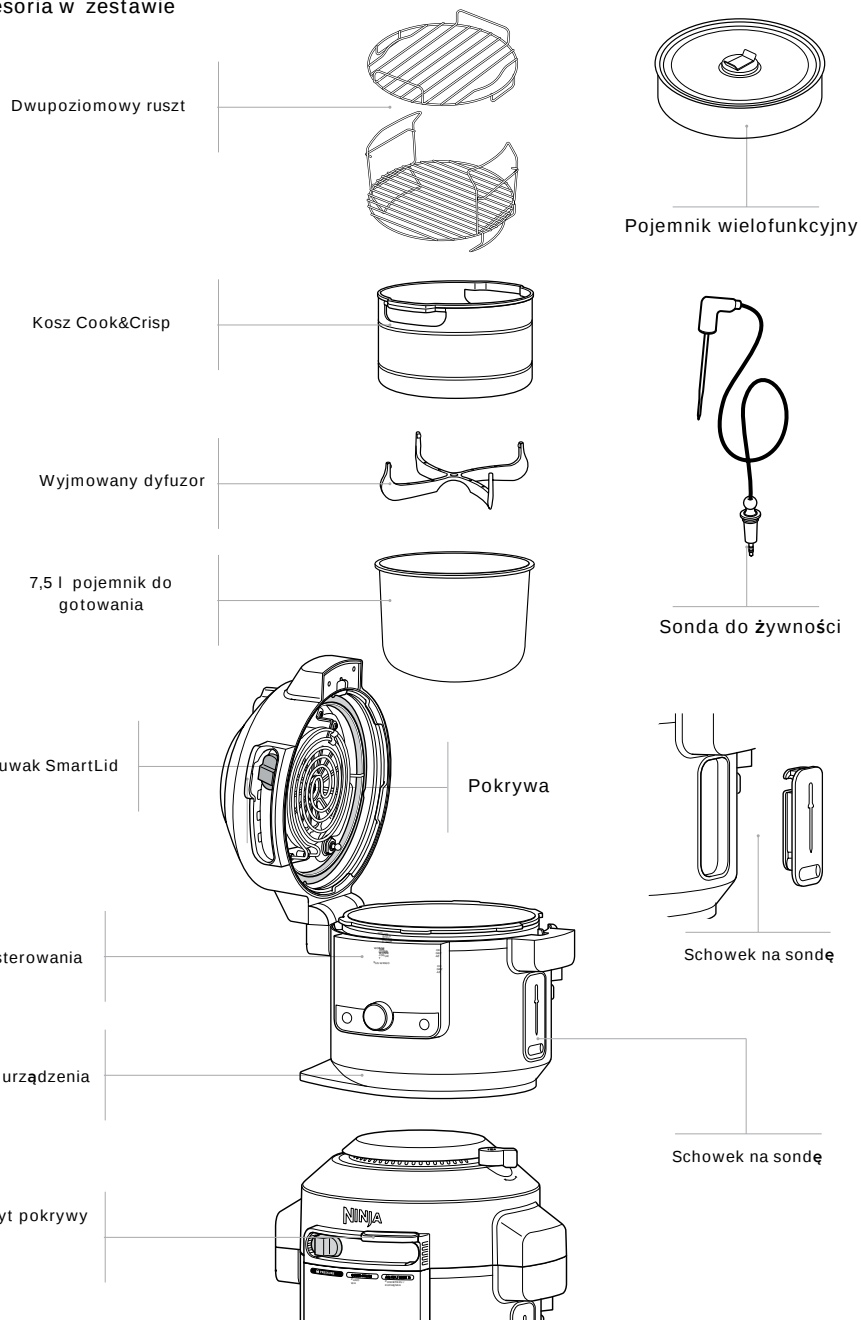


Urządzenie wyłącznie do użytku wewnętrznego i domowego.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

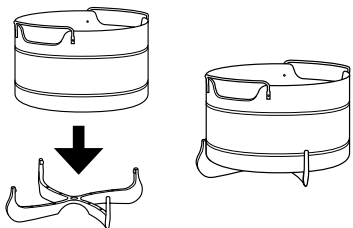
CZĘŚCI I AKCESORIA

Akcesoria w zestawie



UWAGA: W tym produkcie można używać tylko pierścienia silikonowego przeznaczonego dla SmartLid Multicooker. Inne silikonowe pierścienie zamienne nie mogą być używane.

MONTAŻ AKCESORIÓW



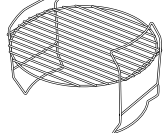
- 1 Aby wyjąć dyfuzor do czyszczenia, wyciągnij 2 uchwyty dyfuzora z rowka w koszu, a następnie mocno pociągnij dyfuzor w dół.

UWAGA: Dyfuzor pomaga w przepływie powietrza i powinien być zawsze montowany na koszu przed użyciem.

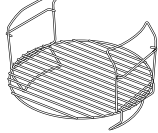
- 2 Aby złożyć koszyk Cook & Crisp, umieść kosz na wierzchu dyfuzora i mocno dociśnij.

DWUSTRONNY RUSZT

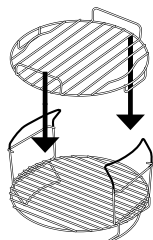
Wyższe ustawienie
Grilluj kurczaka, steki, rybę i nie tylko.



Dolne ustawienie
Do warzyw na parze.



Montaż dwupoziomowy
Zwiększ pojemność gotowania gotując na obu poziomach.

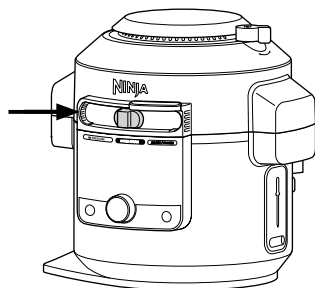


- 1 Ustaw ruszt w dolnej pozycji (pokazano powyżej) oraz umieść go w urządzeniu. Następnie umieść składniki na dolnej warstwie.
- 2 Jeśli potrzebujesz dodatkowego poziomu, zamontuj górny kosz, przesuwając go po uchwytach dolnego kosza, jak pokazano powyżej. Dodatkowe składniki ułóż na wierzchniej warstwie.

KORZYSTANIE Z SUWAKA SMARTLID

Suwak umożliwia przełączanie między trybami gotowania i wyświetla na pokrywie funkcję, z której korzystasz.

- Pressure - Gotowanie ciśnieniowe
- Combi-Steam mode - Gotowanie Kombi - Para
- Air Fry/Cooker - Gotowanie frytkownica beztłuszczowa / Gotowanie

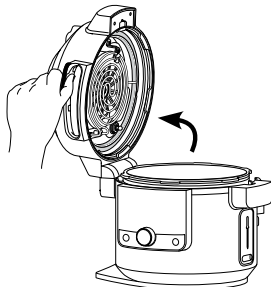


JAK OTWORZYĆ I ZAMKNAĆ POKRYWĘ

Używaj uchwyty znajdującego się nad suwakiem do otwierania i zamykania pokrywy.

Możesz otworzyć i zamknąć pokrywę, gdy suwak jest w trybie COMBI-STEAM i AIR-FRY COOKER. Gdy suwak jest w pozycji PRESSURE, pokrywa nie może zostać otwarta. Jeśli w urządzeniu nie ma już ciśnienia, przesunij suwak w tryb COMBI-STEAM lub w pozycji AIR FRY/COOKER, aby otworzyć pokrywę.

UWAGA: Pokrywa nie odblokuje się, dopóki urządzenie nie zostanie całkowicie pozbawione ciśnienia. Inteligentny suwak nie przesunie się w prawo, dopóki z urządzenia nie zostanie usunięte całe ciśnienie. Urządzenie wyświetli komunikat „OPN LID”, gdy nie będzie już pod ciśnieniem.



KORZYSTANIE Z PANELU STEROWANIA

FUNKCJE GOTOWANIA

PRESSURE (szybkowar ciśnieniowy): Gotuj jedzenie szybko, zachowując jego delikatność.

UWAGA: Szczegółowe informacje na temat 3 sposobów automatycznego uwalniania ciśnienia można znaleźć w dalszej części instrukcji.

STEAM MEALS (posiłki przygotowane na parze): Twórz kompletne posiłki bez wysiłku.

STEAM AIR FRY (gotowanie na parze i funkcja frytkownicy beztłuszczowej): Soczyste w środku, chrupiące na zewnątrz. Tryb idealny do dużych kawałków mięsa lub ryby oraz świeżych warzyw.

STEAM BAKE (gotowanie na parze i pieczenie): Upiecz puszyste ciasta i słodkie smakołyki.

STEAM BREAD: Wypróbuj i upiecz chleb w jednym pojemniku. Chrupiący na zewnątrz, smakowity w środku.

AIR FRY (frytkownica beztłuszczowa): Nadawaj potrawom chrupkość z niewielką ilością oleju lub nawet bez oleju.

GRILL: Użyj wysokiej temperatury do karmelizacji i przyrumieniania jedzenia.

BAKE (pieczenie): Używaj urządzenia jak piekarnika do pieczenia smakołyków i nie tylko.

DEHYDRATE (suszenie): Wysusz mięso, owoce czy warzywa na zdrowe przekąski.

PROVE (wyrastanie ciasta): Stwórz miejsce dla wyrobionego ciasta, w którym będzie mogło odpocząć i wyrosnąć.

SEAR/SAUTÉ (podsmażanie): Używaj urządzenia jako patelni do podsmażania mięs, warzyw, redukcji sosów i nie tylko.

STEAM (gotowanie na parze): Łagodnie gotuj delikatne potrawy w wysokiej temperaturze.

SLOW COOK (wolne gotowanie): Gotuj jedzenie w niższej temperaturze przez dłuższy czas.

YOGURT (jogurtownica): Pasteryzuj mleko, by uzyskać kremowy, domowy jogurt.

KEEP WARM (utrzymanie ciepła potrawy): Podczas używania trybów steam, slow cook i pressure urządzenie przełączy się w tryb KEEP WARM na końcu programu. Naciśnij przycisk KEEP WARM, by wyłączyć automatycznie ustawiony program.

UWAGA: Jeśli urządzenie działa przez 1 godzinę lub mniej, zegar będzie odliczał minuty i sekundy. Jeśli urządzenie działa dłużej niż 1 godzinę, zegar będzie odliczał tylko minuty. Ta funkcja wyłączy się po 12 godzinach.

PRZYCISKI FUNKCYJNE

SUWAK SMARTLID: Podczas przesuwania suwaka, zaświecą się dostępne funkcje.

POKRĘTŁO: Po wybraniu trybu użyj pokrętki do przewijania dostępnych funkcji, aż żądana przez Ciebie funkcja jest podświetlona.

STRZAŁKI W LEWO: Naciśnij, aby wybrać temperaturę gotowania. Użyj strzałek w lewo, by ustawić wewnętrzne parametry używając PRESET i przycisków.

STRZAŁKI W PRAWO: Naciśnij je, aby wybrać czas gotowania. Użyj tych strzałek, aby ustawić rodzaj jedzenia, gdy używasz PRESET.

PRESET: Przełącza ekran wyświetlacza tak, aby można było ustawić sondę, rodzaj żywności i wewnętrzne parametry na podstawie PRESETU temperatury. Wstępnie ustawione parametry nie są dostępne dla programów Dehydrate, Prove, Steam, Slow Cook, Yogurt, Steam Bake oraz Steam Bread.

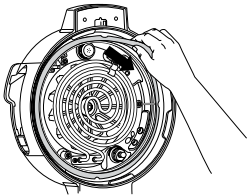
MANUAL: Przełącza ekran wyświetlacza, tak aby można było ręcznie ustawić parametry sondy. Funkcja jest niedostępna dla Dehydrate, Prove, Steam, Slow Cook, Yogurt, Steam Bake oraz Steam Bread.

Przycisk START/STOP: Naciśnij, aby rozpocząć gotowanie. Naciśnięcie przycisku podczas gotowania zatrzymuje aktualnie trwający program.

⏻ (POWER): Przycisk zasilania wyłącza urządzenie i zatrzymuje wszystkie tryby gotowania.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

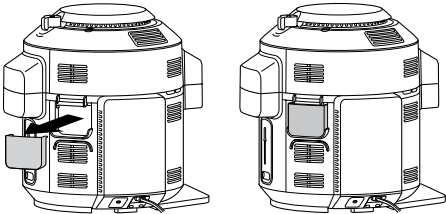
- 1 Usuń i wyrzuć wszelkie materiały opakowaniowe, naklejki i taśmy z urządzenia.
- 2 Zwróć szczególną uwagę na instrukcję obsługi, ostrzeżenia i zalecenia bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń lub uszkodzenia mienia.
- 3 Umyj silikonowy pierścień, pojemnik, kosz Cook & Crisp, dwustronny ruszt, uniwersalny pojemnik i kolektor kondensatu w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie spłucz i dokładnie wysusz. NIGDY nie czyść podstawy urządzenia w zmywarce.
- 4 Silikonowy pierścień jest obustronny i można go używać z obu stron. Włóż silikonowy pierścień wokół zewnętrznej krawędzi silikonowego stojaka na pierścienie na spodzie pokrywy. Upewnij się, że jest całkowicie włożony i leży płasko pod silikonowym stojakiem na pierścienie.
- 5 Podczas wyjmowania żywności używaj przyborów o długich uchwytach oraz podkładek ochronnych lub rękawic kuchennych.



MONTAŻ KOLEKTORA KONDENSATU

Aby zainstalować kolektor kondensatu, wsuń go w szczelinę w podstawie urządzenia. Wysuń go, aby wyjąć go do mycia ręcznego po każdym użyciu.

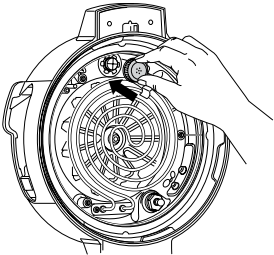
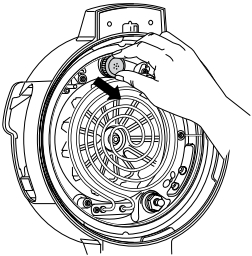
UWAGA: Po zakończeniu gotowania należy usunąć nadmiar wody zgromadzonej w pojemniku na skropliny.



ZDEJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ NAKŁADKI ANTY ZATOROWEJ

Zatyczka zapobiegająca zapychaniu chroni wewnętrzny zawór pokrywy ciśnieniowej przed zatkanie i chroni użytkowników przed potencjalnymi rozpryskami żywności. Należy go wyczyścić po każdym użyciu za pomocą szczoteczki do czyszczenia.

Aby go zdjąć, przytrzymaj nasadkę zapobiegającą zapychaniu się kciukiem i zgiętym palcem wskazującym, a następnie obróć nadgarstek zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Aby ponownie zainstalować, umieść go na miejscu i dociśnij. Przed użyciem urządzenia upewnij się, że nasadka zapobiegająca zapychaniu się znajduje się we właściwej pozycji.



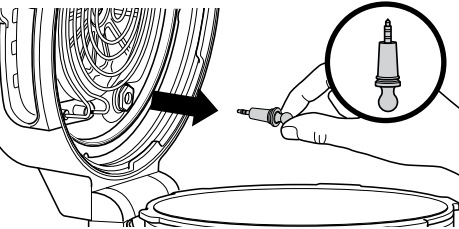
UWAGA: Przed każdym użyciem upewnij się, że silikonowy pierścień jest dobrze osadzony w silikonowym stojaku na pierścieniu, a nasadka zapobiegająca zapychaniu się jest prawidłowo zamontowana na zaworze spustowym.

KORZYSTANIE Z CYFROWEJ SONDY DO GOTOWANIA NINJA® FOODI®

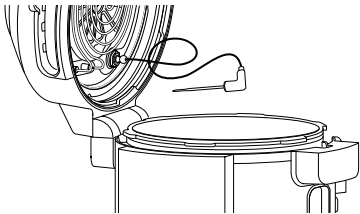
WAŻNE: Cyfrowa sonda do gotowania i przewód będą gorące podczas gotowania jak i po nim. Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania sondy z żywności.

Przed użyciem
Przed podłączeniem sondy do gniazda upewnij się, że gniazdo sondy jest wolne od wszelkich pozostałości, a przewód nie jest splątany.

- 1 Naciśnij spód schowka po prawej stronie urządzenia, aby go zwolnić. Następnie rozwiń przewód z komory, aby wyjąć sondę.
- 2 Zdejmij nasadkę z gniazda wewnątrz pokrywy w prawym dolnym rogu, a następnie podłącz sondę do gniazda. Mocno dociśnij sondę, aż ta zatrzaskuje się na swoim miejscu i nie będzie już mogła dalej wejść do gniazda. Umieść nasadkę w schowku i umieść schowek z powrotem z boku urządzenia.



- 3 Po podłączeniu sondy do gniazda, włączą się i podświetlą przyciski sondy: PRESET i MANUAL, jeśli są dostępne dla wybranej funkcji. Wybierz żadaną funkcję gotowania i temperaturę.



UWAGA: Nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania, ponieważ urządzenie automatycznie wyłączy element grzejny i powiadomi Cię, gdy Twoje jedzenie zostanie przygotowane.

- 4 Jeśli korzystasz z funkcji Preset, naciśnij przycisk PRESET i użyj strzałek po prawej stronie wyświetlacza, aby wybrać żądany rodzaj żywności, a strzałek po lewej stronie wyświetlacza, aby ustawić stopień przygotowania (od Rare do Well Done).

UWAGA: Chcesz przygotowywać różne mięsa w różnym stopniu przygotowania? Szczegółowe informacje na temat w dalszej części instrukcji.

UWAGA: W trybie gotowania pod ciśnieniem można ustawić tylko „Well” i „Shred” jako ustawienia wstępne.

W przypadku korzystania z funkcji ręcznej naciśnij przycisk MANUAL i zastosuj zalecane poniżej temperatury gotowania wewnętrznego dla funkcji innych niż gotowanie ciśnieniowe.

PRODUKT	STOPIEŃ PRZYGOTOWANIA
Ryba	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
	Well Done (65°C)
Kurczak/Indyk	Well Done (75°C)
Wieprzowina	Medium (55°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
Wołowina/	Rare (50°C)
Jagnięcina	Medium Rare (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)

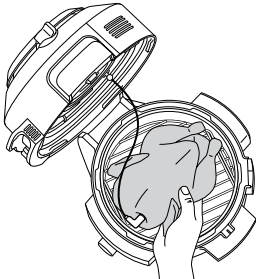
UWAGA: Podane temperatury dla WOŁOWINY, RYB i WIEPRZOWINY są niższe niż normalne zalecenia, ponieważ produkty po wyjęciu z urządzenia będą kontynuować gotowanie odpoczywając o około o 5°C wyżej niż podane jest w tabeli za pomocą własnego ciepła.

- 5 Umieść akcesorium wymagane dla twojego programu gotowania w urządzeniu.

KORZYSTANIE Z CYFROWEJ SONDY DO GOTOWANIA NINJA® FOODI® - C.D.

6 Włóż sondę poziomo do środka najgrubszej części kawałka mięsa. Zapoznaj się z tabelą, aby uzyskać dalsze instrukcje dotyczące umieszczania sondy.

7 Umieść żywność z włożoną sondą w urządzeniu i zamknij pokrywę.



UWAGA:Upewnij się, że przewód sondy nie wisi na zewnątrz urządzenia/pokrywy.

8 Urządzenie zatrzyma się automatycznie, gdy pożądaný rezultat zostanie prawie osiągnięty, ponieważ uwzględnia to dalszy proces gotowania. Natychmiast wyjmij żywność z urządzenia, aby zapobiec przegotowaniu.

9 Mięso będzie nadal gotować się do ustalonego stopnia przygotowania, co zajmie około 3-5 minut. Jest to ważny krok, ponieważ brak odpoczynku może spowodować, że jedzenie będą wyglądały na „mniej” ugotowane. Czasy smażenia w czasie „odpoczynku” mogą się różnić w zależności od wielkości mięsa i jego rodzaju.

UŻYWANIE SONDY W RÓŻNYCH FORMACH GOTOWANIA:

Gotowanie 2 lub więcej kawałków mięsa tej samej wielkości w celu uzyskania różnych stopnia przygotowania:

- Ustaw funkcję Preset na najwyższy pożądaný poziom przygotowania.
- Włóż sondę do mięsa o wyższym pożądanym poziomie wyniku.
- Umieść mięsa wewnątrz urządzenia i uruchom program gotowania. Gdy na wyświetlaczu zostanie osiągnięty niższy pożądaný poziom przygotowania, usuń mięso bez włożonej sondy.

UWAGA: Aby sprawdzić temperaturę wewnętrzną innych kawałków mięsa, naciśnij i przytrzymaj MANUAL i włóż sondę do każdego kawałka mięsa.

UWAGA: Sonda będzie GORĄCA. Użyj rękawic kuchennych lub szczypiec do wyjęcia sondy z jedzenia.

- Kontynuuj gotowanie pozostałego mięsa, aż do żadanego stopnia przygotowania.

Gotowanie 2 lub więcej mięs o różnych rozmiarach:

- Włóż sondę do mniejszego kawałka i użyj funkcji Preset, aby wybrać stopień przygotowania.
- Kiedy mięso skończy się gotować, wyjmij je z urządzenia.
- Używając rękawic kuchennych, przenieś sondę na większy kawałek i użyj strzałek po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać stopień przygotowania.

Gotowanie 2 lub więcej różnych rodzajów mięsa :

- Włóż sondę do kawałka o niższym pożądanym stopniu przygotowania.
- Użyj funkcji Manual, aby wybrać ręcznie żadaną temperaturę wewnętrzną.
- Kiedy mięso skończy się gotować, wyjmij je z urządzenia.
- Używając rękawic kuchennych, przenieś sondę na inny kawałek i użyj funkcji Manual, aby wybrać żadany stopień przygotowania.

KORZYSTANIE Z MULTI-COOKERA NINJA® FOODI® MAX SMARTLID

JAK PRAWIDŁOWO WŁOŻYĆ SONDĘ?

UWAGA: NIE używaj sondy do mrożonych kawałków mięsa lub do kawałków mięsa cieńszych niż 1,5 cm.

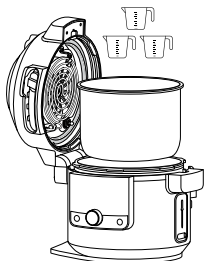
ŻYWNOSĆ:	SPOSÓB UMIESZCZENIA	PRAWIDŁOWY	BŁĘDNY
Steki Kotlety wieprzowe Kotlety jagnięce Pierś z kurczaka Burgery Poledwiczki Filety rybne	• Włóż sondę poziomo w najgrubszej części mięsa. • Upewnij się, że sonda jest blisko (ale nie dotykając) kości i z dala od tłuszczu lub chrząstek. • Upewnij się, że końcówka sonda jest włożona prosto w centrum mięsa, nie pochylona w żadnym kierunku. UWAGA: najgrubsza część fileta może nie być w centrum. Jest to ważne, aby koniec sondy umieszczony był w środku fileta dla uzyskania równomiernych efektów.		
Cały kurczak	• Włóż sondę poziomo w najgrubszą część piersi, równoległe do niej, lecz nie dotykając kości. • Upewnij się, że sonda dociera do centrum najgrubszej części kurczaka.		

FUNKCJE GOTOWANIA POD CIŚNIENIEM

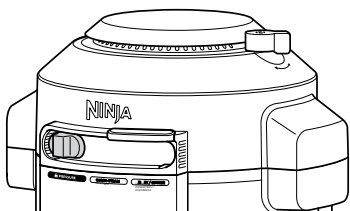
TEST WODY: PIERWSZE KROKI W GOTOWANIU POD CIŚNIENIEM

Zaleca się, aby użytkownicy gotujący w szybkowarze po raz pierwszy wykonali test próbny z użyciem wody.

- 1 Umieść pojemnik w podstawie kucharki i dodaj 750 ml wody o temperaturze pokojowej do pojemnika.



- 2 Zamknij pokrywę i przesun suwak do pozycji PRESSURE.



- 3 Upewnij się, że zawór spustowy ciśnienia znajduje się w pozycji SEAL.



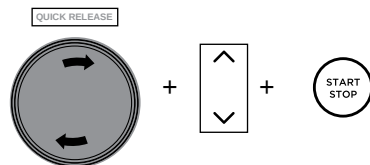
SEAL
Dla funkcji pracy z ciśnieniem



VENT
Dla wszystkich innych funkcji i wszystkich innych pozycji suwaka

UWAGA: Zawór jest montowany delikatnie. Nie wciskaj zaworu na siłę.

- 4 Użyj pokrętki, aby wybrać QUICK RELEASE. Urządzenie ustawi się domyślnie na wysokie (Hi) ciśnienie. Użyj prawej strzałki w dół, aby dostosować czas do 2 minut. Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć.

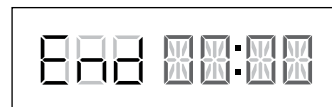


- 5 Ten wyświetlacz pokaże „PrE” i pasek postępu wskazujący, że urządzenie wytwarza ciśnienie. Gdy urządzenie jest w pełni pod ciśnieniem, uruchomi się odliczanie.



UWAGA: Czas na stworzenie ciśnienia będzie się różnić w zależności od ilości i temperatury składników, wraz z wybranym poziomem ciśnienia.

- 6 Gdy czas gotowania się skończy, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat „End” przed automatycznym, szybkim zwolnieniem pary pod ciśnieniem. Dzwonek ostrzegawczy zabrzmii, wskazując gotowość zaworu spustowego do otwarcia. Kiedy zawór spustowy otwiera się, para ucieknie z niego. Gdy tylko urządzenie wyda komunikat „OPN Lid”, przesun suwak w prawo, by odblokować pokrywę. Następnie otwórz pokrywę.



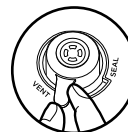
UWAGA: Urządzenie przełączy się w tryb KEEP WARM, a element grzewczy pozostanie włączony.

AUTOMATYCZNIE ZWALNIANIE CIŚNIENIA

POWOLNE (NATURAL RELEASE): Naturalne uwalnianie jest najlepsze dla większych kawałków mięsa, które wymagają dodatkowego czasu na gotowanie. Ogrzewanie się wyłączy, ale jedzenie w środku nadal będzie się gotować. Urządzenie będzie naturalnie tracić wygenerowane ciśnienie po upływie czasu gotowania, a następnie ostygnie.

SZYBKIE (QUICK RELEASE): Szybkie zwalnianie ciśnienia jest używane do mniejszych kawałków jedzenia lub składników podatnych na rozgotowanie. NIE należy używać tej metody, gdy gotowane są produkty bogatych w skrobię lub pieniste. Aby szybko spuścić ciśnienie, użyj pokrętki, aby wybrać tę opcję przed rozpoczęciem gotowania pod ciśnieniem.

OPÓŹNIONE (DELAYED RELEASE): Opóźnione zwalnianie jest przydatne w przepisach, które wymagają więcej czasu pod ciśnieniem po zakończeniu czasu gotowania (na przykład ryż i ziarna). Aby opóźnić zwolnienie ciśnienia, wybierz tę opcję. Opóźnione zwolnienie będzie domyślnie ustawione na 10 minut. Naciśnij przycisk Release, aby zmienić czas zwalniania ciśnienia. Ponowne naciśnięcie umożliwi zmianę czasu i ciśnienia. Kiedy czas gotowania zakończy się, urządzenie szybko zwolni ciśnienie, gdy ustawiony timer się skończy.



UWAGA: W przypadku większych ładunków żywności, które wymagają więcej dekompresji, możesz ręcznie zwolnić ciśnienie, przesuwając zawór do pozycji VENT. Jeśli zdecydujesz się na ręczne zwolnienie, przesun zawór spustowy ciśnienia od SEAL do VENT lub przytrzymaj ikonę RELEASE PRESSURE.

GENEROWANIE CIŚNIENIA

W miarę wzrostu ciśnienia w urządzeniu na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się „PrE” oraz paski postępu. Czas generowania ciśnienia różni się w zależności od ilości i temperatury składników oraz płynu pojemnika. Ze względów bezpieczeństwa pokrywa zablokuje się w miarę wzrostu ciśnienia w urządzeniu i nie odblokuje się, dopóki ciśnienie nie zostanie zwolnione. Gdy urządzenie osiągnie pełne ciśnienie, rozpocznie się gotowanie, a minutnik zacznie odliczać

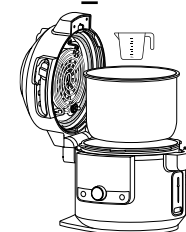
KORZYSTANIE Z FUNKCJI CIŚNIENIA

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

Ciśnienie

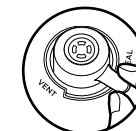
- 1 Umieść składniki oraz co najmniej 250ml płynu w pojemniku, a także wszelkie niezbędne akcesoria. NIE wypełniaj pojemnika ponad linię PRESSURE MAX.

UWAGA: Jednostka nie wytworzy ciśnienia, jeśli będzie znajdować się w nim za mało płynów.



UWAGA: Podczas gotowania ryżu, fasoli lub innych składników, które rozszerzają się, NIE napełniaj pojemnika więcej niż do połowy.

- 2 Zamknij pokrywę, a następnie przekręć zawór spustowy w pozycję SEAL.



- 3 Przesun suwak na PRESSURE. Urządzenie domyślnie przełączy się na NATURAL RELEASE. Za pomocą pokrętki wybierz NATURAL RELEASE, QUICK RELEASE or DELAYED RELEASE. Wyświetlone zostaną domyślne ustawienia poziomu ciśnienia i czasu. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza.

UWAGA: Opóźnione zwalnianie jest ustawione domyślnie na 10 minut. Jeśli używasz opcji Delayed Release i chcesz dostosować czas, naciśnij przycisk RELEASE PRESSURE aby ustawić żądany czas.

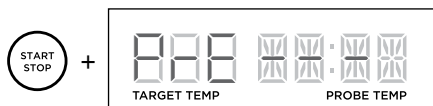


- 4 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby dostosować czas gotowania w minutowych odstępach do 1 godziny a następnie 5-minutowych odstępach od 1 godziny do 4 godzin.

UŻYWANIE FUNKCJI GOTOWANIA POD CIŚNIENIEM - CIĄG DALSZY

UWAGA: W przypadku pracy przez 1 godzinę lub krócej, zegar będzie odliczał minuty i sekundy. Jeśli działasz dłużej niż 1 godzinę, zegar będzie odliczał tylko minuty.

5 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie. Urządzenie zacznie wytwarzać ciśnienie. Na wyświetlaczu pojawi się „PrE” i pasek postępu. Odliczanie rozpocznie się, gdy urządzenie będzie w pełni pod ciśnieniem.



UWAGA: Czas do nabicia ciśnienia zmienia się w zależności od wybranego ustawienia, aktualnej temperatury pojemnika i temperatury/ilości składników.

6 Gdy czas gotowania spadnie do zera, urządzenie wyzwoli ciśnienie naturalnie, szybko lub z opóźnieniem w zależności od wyboru. Jeśli wybierzesz ręczne zwolnienie ciśnienia, przekręć zawór ciśnienia w pozycję VENT.

7 Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, automatycznie przełączy się w tryb KEEP WARM, a zegar zacznie odliczać.

UWAGA: Po zakończeniu gotowania możesz nacisnąć przycisk KEEP WARM, aby wyłączyć tryb KEEP WARM. Lub naciśnij przycisk START/STOP.

8 Jeśli użyjesz szybkiego lub opóźnionego zwolnienia ciśnienia, urządzenie zwolni ciśnienie, a następnie przełączy się, aby utrzymać ciepło. W przypadku korzystania z naturalnego zwalniania, urządzenie przełączy się na utrzymywanie ciepła po zakończeniu cyklu gotowania. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, automatycznie przełączy się w tryb KEEP WARM, a zegar zacznie odliczać.

9 Gdy urządzenie wyświetla „OPN Lid”, oznacza to, że nastąpiło rozhermetyzowanie i można przesunąć suwak w prawo, aby otworzyć pokrywę.

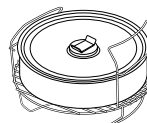
UŻYWANIE TRYBU KOMBI-PAROWEGO

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

UWAGA: Pozycja zaworu spustowego ciśnienia nie ma znaczenia. Może być ona w pozycji SEAL lub VENT.

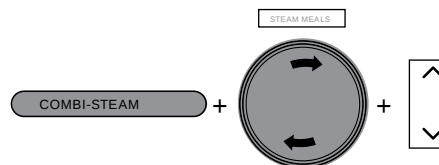
Steam Meals (posiłki przygotowywane na parze)

1 Korzystając z pojemnika uniwersalnego Ninja®, dodawaj składniki według przepisu. Umieść pojemnik na dwustronnym ruszcie (jak pokazano w dolnej pozycji). Upewnij się, że w pojemniku jest płyn, aby wytworzyła się para, a następnie umieść w urządzeniu ruszt i pojemnik. Zamknij pokrywę.



2 Przesuń suwak w tryb COMBI-STEAM.

Wybór funkcji zostanie domyślnie ustawiony na STEAM MEALS. Domyślna temperatura i czas zostaną wyświetlone. Użyj w górę i w dół strzałki po lewej stronie wyświetlacza do wyboru temperatury w odstępach co 5°C między 150°C a 240°C.



3 Użyj strzałek w górę i w dół z prawej strony wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania w odstępach minutowych do 1 godziny.

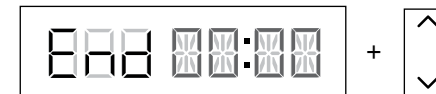
4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.

5 Na wyświetlaczu pojawi się „PrE” i pasek postępu wskazujący, że urządzenie generuje ciśnienie. Czas generowania ciśnienia zależy od ilości składników w pojemniku.



6 Gdy urządzenie osiągnie odpowiedni poziom nasycenia parą, wyświetlacz pokaże ustawioną temperaturę, a minutnik rozpocznie odliczanie.

7 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i przez 5 minut wyświetli komunikat „End”.

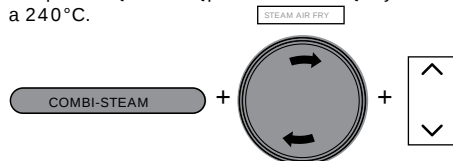


UWAGA: Jeśli jedzenie wymaga dłuższego czasu gotowania, użyj strzałek w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby dodać dodatkowy czas. Urządzenie pominie wstępne podgrzewanie.

UŻYWANIE TRYBU KOMBI-PAROWEGO C.D.

Steam Air Fry (gotowanie na parze i funkcja frytkownicy beztłuszczowej)

- 1 Umieść składniki w pojemniku z koszem Cook & Crisp lub na obustronnym ruszcie. Upewnij się, że w pojemniku jest płyn, aby wytworzyć parę. Zamknij pokrywę.
- 2 Przesuń suwak w tryb COMBI-STEAM, następnie pokrętle wybierz STEAM AIR FRY. Domyślna ustawienia temperatury i czasu zostaną wyświetlone. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę w odstępach co 5°C między 150°C a 240°C.



- 3 Użyj strzałek w górę i w dół z prawej strony wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania w odstępach minutowych do 1 godziny.
- 4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 5 Na wyświetlaczu pojawi się „PrE” i słupki postępu wskazujące, że urządzenie generuje ciśnienie. Czas wytworzenia ciśnienia zależy od ilości składników w pojemniku.



- 6 Gdy urządzenie osiągnie odpowiedni poziom nasycenia pary, wyświetlacz pokaże ustawienia temperatury, a minutnik zacznie odliczać.
- 7 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” przez 5 minut.



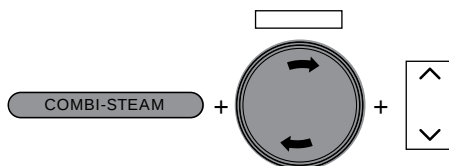
UWAGA: Jeśli jedzenie dłuższego czasu gotowania użyj strzałek w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić dodatkowy czas. Urządzenie pominie podgrzewanie.

Steam Bake (gotowanie na parze i pieczenie)

- 1 Używając wielofunkcyjnego pojemnika Ninja®, dodawaj składniki według przepisu. Umieść pojemnik na dwustronnym ruszcie. Upewnij się, że w pojemniku jest dostatecznie dużo płynu do wytworzenia pary, następnie włóż ruszt i pojemnik do urządzenia. Zamknij pokrywę.



- 2 Przesuń suwak w tryb COMBI-STEAM, a następnie za pomocą pokrętła wybierz STEAM BAKE. Domyślne ustawienie temperatury zostanie wyświetlone. Użyj strzałek w górę i w dół z lewej strony wyświetlacza, aby wybrać temperaturę w odstępach co 5°C między 105°C i 210°C.



- 3 Użyj strzałek w górę i w dół z prawej strony wyświetlacza, aby dostosować czas gotowania w minutowych odstępach do 1 godziny 15 minut.
- 4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 5 Na wyświetlaczu pojawi się „PrE” i pasek postępu wskazujący, że urządzenie generuje parę. Czas wytworzenia pary wynosi 20 minut.



- 6 Po zakończeniu wstępnego podgrzewania wyświetlacz pokaże ustawioną temperaturę, a minutnik zacznie odliczać.

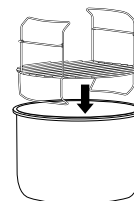
- 7 Gdy czas gotowania się skończy, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” dla 5 minut.



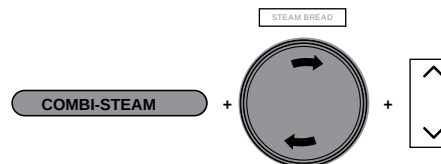
UWAGA: Jeśli jedzenie wymaga dłuższego czasu gotowania, użyj strzałki w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby dodać dodatkowy czas. Urządzenie pominie podgrzewanie.

Steam Bread

- 1 Umieść składniki w wyznaczonym akcesorium w pojemniku. Upewnij się, że znajduje się w nim płyn, potrzebny do wytworzenia pary. Zamknij pokrywę.



- 2 Przesuń suwak w tryb COMBI-STEAM, następnie pokrętle wybierz STEAM BREAD. Domyślne ustawienie temperatury zostanie wyświetlone. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę w odstępach co 5°C między 150°C a 240°C.



- 3 Użyj strzałek w górę i w dół z prawej strony wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania w odstępach minutowych do 1 godziny.
- 4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.

- 5 Na wyświetlaczu pojawi się „PrE” oraz pasek postępu wskazujący, że urządzenie jest generuje parę. Czas ten zajmie 15 minut.



- 6 Po zakończeniu wstępnego podgrzewania wyświetlacz pokaże ustawioną temperaturę a minutnik zacznie odliczać.
- 7 Gdy czas gotowania się skończy urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” przez 2 minuty.



UWAGA: Jeśli jedzenie wymaga dłuższego czasu gotowania użyj strzałek w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby dodać dodatkowy czas. Jednostka pominie podgrzewanie.

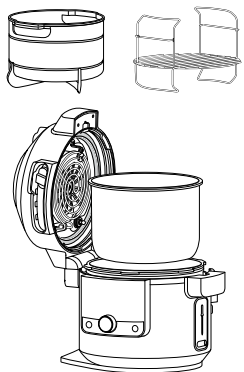
UŻYWANIE FUNKCJI AIR FRY/COOKER

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

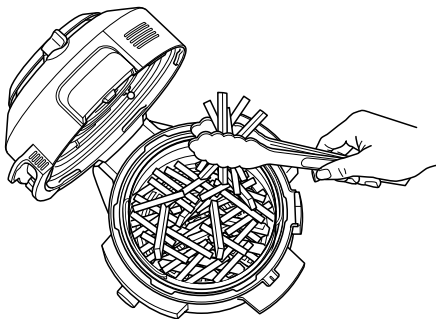
UWAGA: Otwieranie pokrywy podczas korzystania z Air Smażenie, pieczenie, grillowanie lub wyrastanie spowoduje wstrzymanie gotowania czas. Zamknij pokrywę, aby wznowić.

Air Fry (frytkownica beztłuszczowa)

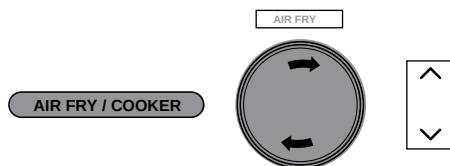
1 Umieść kosz Cook & Crisp lub dwustronny ruszt w pojemniku. Kosz powinien mieć dołączony dyfuzor.



2 Dodaj składniki do kosza Cook & Crisp lub dwustronnego rusztu. Zamknij pokrywę.



3 Przesuń suwak na FRY/COOKER, następnie za pomocą pokrętki wybierz AIR FRY. Zostanie wyświetlone domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół z lewej strony wyświetlacza, aby wybrać temperaturę w odstępach 5°C w zakresie od 150°C do 210°C.

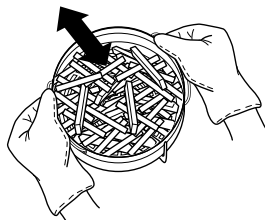


4 Użyj strzałek w górę i w dół z prawej strony wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania w odstępach minutowych do 1 godziny.

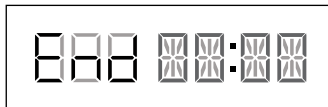
5 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.

6 Podczas gotowania można otworzyć pokrywę i wyjąć kosz, aby wstrząsnąć lub wymieszać składniki w razie potrzeby równomiernego zarumienienia. Po zakończeniu włóż kosz z powrotem do pojemnika i zamknij pokrywę. Gotowanie zostanie automatycznie wznowione po zamknięciu pokrywy.

UWAGA: W celu uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się okresowe potrząsanie składnikami podczas korzystania z funkcji Air Fry. Możesz otworzyć pokrywę i podnieść kosz do wstrząśnięcia lub dodania składników, aby uzyskać równomierne przyrumienienie. Po zakończeniu opuść kosz z powrotem do pojemnika i mocno zamknij pokrywę. Gotowanie zostanie automatycznie wznowione po zamknięciu pokrywy.

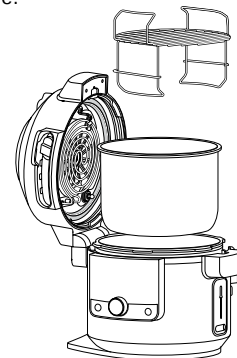


7 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a komunikat „End” zamiga 3 razy na wyświetlaczu.

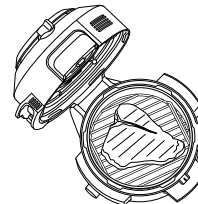


Grill

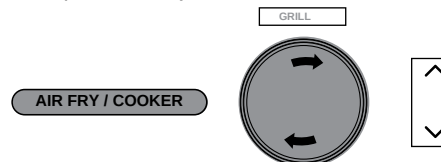
1 Umieść dwustronny ruszt w pojemniku z wyższą pozycją przeznaczoną do grilla i postępuj zgodnie z wskazówkami w przepisie.



2 Umieść składniki na ruszcie, a następnie zamknij pokrywę.



3 Przesuń suwak na AIR FRY / COOKER, a następnie za pomocą pokrętki wybierz GRILL.

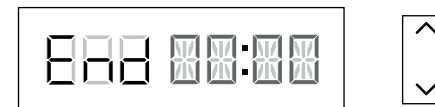


UWAGA: Nie ma regulacji temperatury dostępnej lub koniecznej podczas korzystania z funkcji Grill.

4 Użyj strzałek w górę i w dół z prawej strony wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania w minutowych odstępach, aż do 30 minut.

5 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.

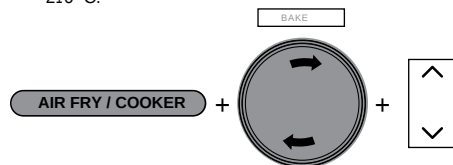
6 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie „End” zamiga 3 razy na wyświetlaczu.



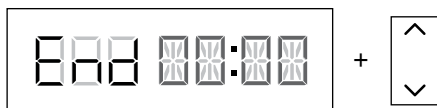
UŻYWANIE FUNKCJI AIR FRY/COOKER - C.D.

Bake (pieczenie)

- 1 Umieść wszelkie akcesoria i składniki w pojemniku. Zamknij pokrywę.
- 2 Przesuń suwak na AIR FRY/COOKER, a następnie za pomocą pokrętła wybierz BAKE. Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałki w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę w 5°C odstępach między 120°C i 210°C.

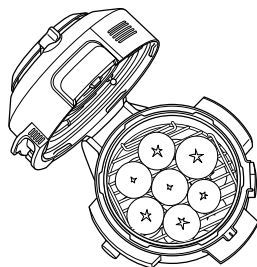


- 3 Użyj strzałek w górę i w dół z prawej strony wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania w odstępach minutowych do 1 godziny i następnie odstępach 5-minutowych od 1 godziny do 4 godzin.
- 4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 5 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a komunikat „End” zamiga 3 razy na wyświetlaczu.

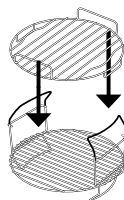


Dehydrate (suszenie)

- 1 Umieść dwustronny ruszt w pojemniku w dolnej pozycji, a następnie umieść warstwami składniki na ruszcie.

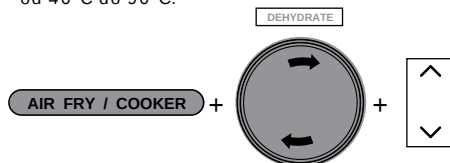


- 2 Trzymając ruszt za górne uchwyty, umieść go w pojemniku w pozycji pokazanej poniżej. Następnie ułóż warstwę składników na wierzchniej warstwie i zamknij pokrywę.

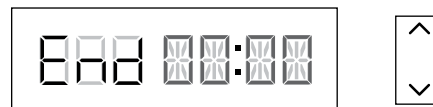


UWAGA: Dla 5 poziomów pojemności użyj rusztu do suszenia (sprzedawany oddzielnie) bezpośrednio w pojemniku do gotowania.

- 3 Przesuń suwak na AIR FRY/COOKER, a następnie użyj pokrętła, aby wybrać DEHYDRATE. Zostanie wyświetlone domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół z lewej strony wyświetlacza, aby wybrać temperaturę w odstępach 5°C w zakresie od 40°C do 90°C.

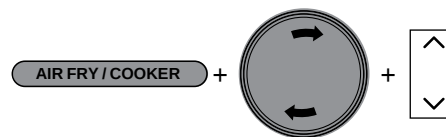


- 4 Użyj strzałek w górę i w dół z prawej strony wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania w 15-minutowych odstępach od 1 godziny do 12 godzin.
- 5 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 6 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a komunikat „End” zamiga 3 razy na wyświetlaczu.

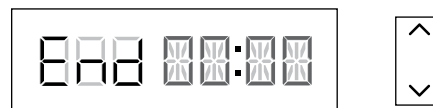


Prove (wyrastanie ciasta)

- 1 Umieść ciasto w pojemniku lub koszu Cook & Crisp i zamknij pokrywę.
- 2 Przesuń suwak na AIR FRY/COOKER, następnie za pomocą pokrętła wybierz PROVE. Zostanie wyświetlone domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół z lewej strony wyświetlacza, aby wybrać temperaturę w odstępach co 5°C od 25°C do 35°C.

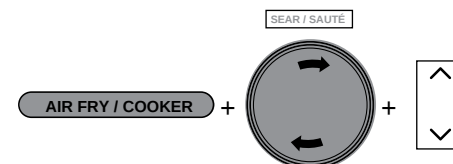


- 3 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby dostosować czas trybu PROVE w 5-minutowych odstępach od 20 minut do 2 godzin.
- 4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 5 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a komunikat „End” zamiga 3 razy na wyświetlaczu.



Sear/Sauté (podsmażanie)

- 1 Dodaj składniki do pojemnika.
- 2 Przesuń suwak na FRY/COOKER lub otwórz pokrywę, a następnie użyj pokrętła, aby wybrać SEAR/SAUTÉ. Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać „LO 1”, „2”, „3”, „4” LUB „Hi 5.”



UWAGA: Nie ma regulacji czasu dostępnej podczas korzystania z funkcji Sear/Sauté.

- 3 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 4 Naciśnij START/STOP, aby wyłączyć funkcję SEAR/SAUTÉ. Aby przełączyć się na inną funkcję gotowania, naciśnij START/STOP, aby zakończyć gotowanie, a następnie użyj suwaka i pokrętła, aby wybrać żądany program.

UWAGA: Możesz użyć tej funkcji z otwartą pokrywą lub z zamkniętą pokrywą.

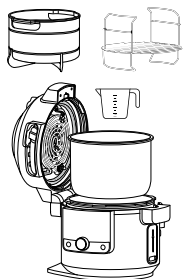
UWAGA: ZAWSZE używaj nieprzylegających akcesoriów w pojemniku do gotowania. NIE używaj metalowych akcesoriów, ponieważ porysują one nieprzylegającą powłokę na pojemniku.

UWAGA: SEAR/SAUTÉ automatycznie wyłączy się po 1 godzinie dla „4” i „Hi 5” oraz 4 godzinach dla „Lo 1”, „2” i „3”.

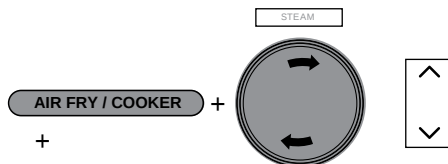
UŻYWANIE FUNKCJI AIR FRY/COOKER - C.D.

Steam (gotowanie na parze)

1 Dodaj 250 ml płynu (lub ilość zgodną z przepisem) do pojemnika, a następnie umieść dwustronny ruszt lub kosz Cook & Crisp ze składnikami w pojemniku.



2 Przesuń suwak na AIR FRY/COOKER, a następnie za pomocą pokrętła wybierz STEAM.



3 Użyj strzałek w górę i w dół z prawej strony wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania w 5-minutowych odstępach, aż do 30 minut.

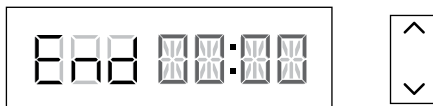
4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.

UWAGA: Nie ma regulacji temperatury podczas korzystania z funkcji STEAM.

5 Urządzenie rozpocznie wstępne podgrzewanie, aby doprowadzić płyn do wrzenia. Na wyświetlaczu pojawi się „PrE”. Animacja podgrzewania pojawi się, dopóki urządzenie nie osiągnie temperatury, a następnie wyświetlacz pokaże odliczanie czasu.



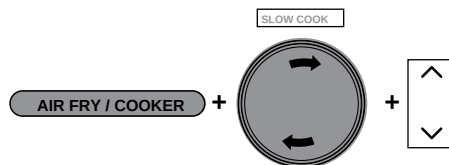
6 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a komunikat „End” zamiga 3 razy na wyświetlaczu.



Slow cook

1 Dodaj składniki do pojemnika. NIE napełniaj pojemnika poza linię MAX.

2 Przesuń suwak na AIR FRY/COOKER, a następnie za pomocą pokrętła wybierz opcję SLOW COOK. Zostanie wyświetlone domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół z lewej strony wyświetlacza, aby wybrać „Hi”, „LO” lub „bUFFEt”.



3 Użyj strzałek w górę i w dół z prawej strony wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania w 15-minutowych odstępach do 12 godzin.

4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.

UWAGA: Czas bUFFEtowy w trybie Slow Cook można regulować w zakresie od 2 do 12 godzin; czas SLOW COOK HI można regulować w zakresie od 4 do 12 godzin.

5 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy oraz automatycznie przełączy się w tryb KEEP WARM i zacznie odliczać.

UWAGA: Po zakończeniu gotowania możesz nacisnąć KEEP WARM, aby wyłączyć włączony tryb KEEP WARM.

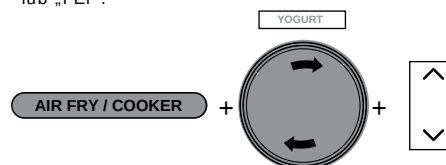
Yogurt (jogurtownica)

1 Dodaj żądaną ilość mleka do garnka.

UWAGA: Jeśli wolisz pasteryzować, ostudzić i dodać kultury bakterii nie korzystając z urządzenia, pomiń kroki 1–9. Zamiast tego naciśnij TEMP, wybierz „FEr”, naciśnij TIME, wybierz żądany czas inkubacji, a następnie naciśnij START/STOP.

2 Zamknij pokrywę.

3 Przesuń suwak na AIR FRY/COOKER, a następnie użyj pokrętła, aby wybrać YOGURT. Zostanie wyświetlone domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół z lewej strony wyświetlacza, aby wybrać „YGT” lub „FEr”.



4 Użyj strzałek w górę i w dół z prawej strony wyświetlacza, aby dostosować czas inkubacji w 30-minutowych odstępach między 6 i 12 godzin.

UWAGA: Wybranie dłuższego czasu spowoduje, że jogurt będzie bardziej gęsty. Gotuj 12 godzin, aby osiągnąć jogurt w stylu greckim.

5 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć pasteryzację.

6 Podczas pasteryzacji urządzenie wyświetli komunikat „boil”. Gdy temperatura pasteryzacji zostanie osiągnięta, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „COOL”.

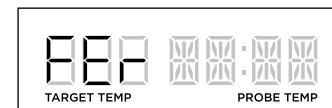


7 Gdy mleko ostygnie, urządzenie wyświetli kolejno „ADD” i „STIR” oraz czas inkubacji.



8 Otwórz pokrywę i zsuń górną część mleka.

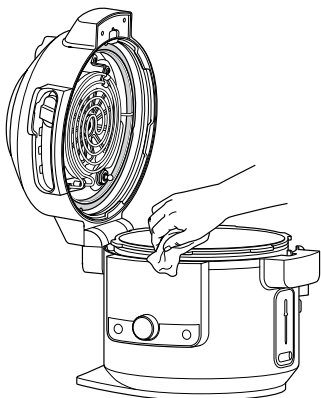
9 Dodaj kultury jogurtowe do mleka i zamieszaj by je połączyć. Zamknij pokrywę i naciśnij START/STOP, aby rozpocząć proces inkubacji. 10 Na wyświetlaczu pojawi się „FEr” i rozpocznie się odliczanie. Kiedy czas inkubacji zakończy się, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i komunikat END zamiga 3 razy na wyświetlaczu. Urządzenie będzie wydawać sygnał dźwiękowy co minutę do 4 godzin lub do wyłączenia urządzenia.



11 Schłódź jogurt do 12 godzin przed podaniem.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie: w zmywarce oraz mycie ręczne



Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.

1 Odłącz urządzenie od gniazda ściennego przed czyszczeniem.

2 Aby wyczyścić podstawę kuchenki i panel sterowania, wytrzyj je do czysta wilgotną szmatką.

3 Pojemnik do gotowania, wielofunkcyjna blacha, silikonowy pierścień, dwustronny ruszt, kosz Cook & Crisp i dyfuzor można myć w zmywarce.

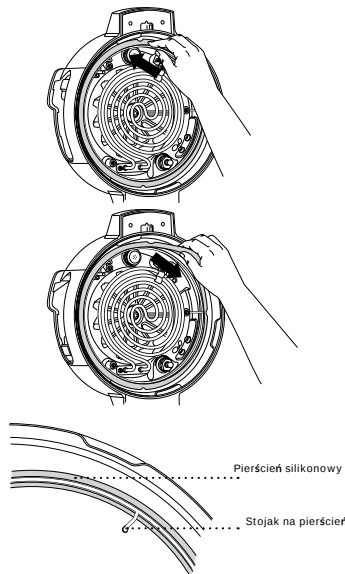
UWAGA: NIGDY nie można myć podstawy urządzenia, sondy lub nasadki sondy do w zmywarce lub nie zanurzać ich w wodzie lub jakimkolwiek innym płynie.

4 Zawór uwalniający ciśnienie i zapobiegający zatykaniu, można myć wodą i płynem do mycia naczyń.

5 Jeśli resztki jedzenia przykleiły się do pojemnika, rusztu lub kosza Cook & Crisp, napełnij pojemnik wodą namocz je i i odczekaj przed czyszczeniem. NIE używaj zmywaków do szorowania. Jeśli konieczne jest szorowanie, użyj nieściernego środka czyszczącego lub płynu do mycia naczyń z nylonowym padem lub pędzelkiem.

6 Po każdym użyciu wysusz wszystkie części.

Zdejmowanie i ponowne instalowanie silikonowego pierścienia



Aby zdjąć silikonowy pierścień, delikatnie pociągnij go na zewnątrz, sekcja po sekcji, z silikonowego stojaka na pierścieniu. Pierścień można zainstalować dowolną stroną, gdyż jest obustronny. Aby zamontować go ponownie, wciśnij go w dół w stojak sekcja po sekcji, (patrz obrazek powyżej).

Po użyciu usuń wszelkie resztki jedzenia z pierścienia i nasady zapobiegającej zatykaniu.

Utrzymuj silikonowy pierścień w czystości, aby uniknąć nieprzyjemnego zapachu. Czyszczenie pierścienia w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce może usunąć nieprzyjemny zapach. Jednakże, to normalne, że wchłania on zapachy niektóre kwasowych pokarmów. Zalecane jest posiadanie więcej niż jednego pierścienia. NIGDY nie wyciągaj silikonowego pierścienia na siłę, ponieważ może to odkształcić pierścień i stojak oraz wpływać to na uszczelnienie ciśnienia oraz prawidłowe funkcjonowanie. Silikonowy pierścień z pęknięciami, nacięciami lub innymi uszkodzeniami powinny być natychmiast wymienione.

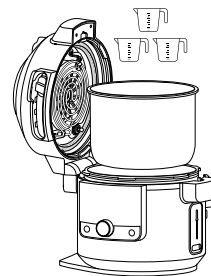
UWAGA: Pierścień silikonowy należy wymienić na taki, który jest kompatybilny z Multicooker SmartLid od Foodi®.

CZYSZCZENIE POKRYWY

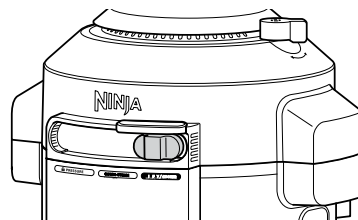
Zalecamy oględziny wnętrza pokrywy i elementów grzejnych przed gotowaniem z „funkcjami gotowania na mokro”, w tym Slow Cook, Steam, Sear / Sauté, Pressure oraz wszystkie tryby COMBI-STEAM. Jeśli widzisz resztki jedzenia lub nagromadzony olej, zalecamy czyszczenie parowe urządzenia (patrz instrukcje poniżej), a następnie wytarcia wnętrza pokrywy.

INSTRUKCJE CZYSZCZENIA PARA:

1 Napełnij pojemnik 750 ml wody.

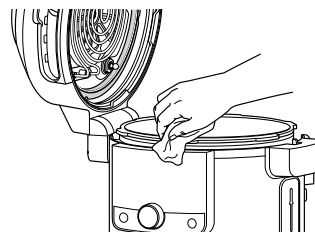


2 Przesuń suwak SmartLid do funkcji Air Fry/Cooker.



3 Wybierz STEAM i ustaw czas na 30 minut. Naciśnij START/STOP.

4 Gdy czas osiągnie zero, a jednostka ostygnie, użyj wilgotnej szmatki lub gąbki do wytarcia wnętrza pokrywy i elementów grzejnych. UWAGA: Podczas czyszczenia wnętrza pokrywy, nie dotykaj wentylatora.



5 W razie potrzeby powtórz kroki 3 i 4 oraz w razie potrzeby wyczyść miejscowo.

UWAGA: Jeśli urządzenie nie zostanie otwarte po zakończeniu cyklu, domyślnie przełączy się w tryb KEEP WARM, a element grzewczy będzie kontynuował pracę.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Dlaczego moje urządzenie tak długo generuje ciśnienie? Jak długo trwa ten proces?

- Czas gotowania mogą się różnić w zależności od wybranej temperatury, aktualnej temperatury pojemnika oraz temperatury lub ilości składników.
- Sprawdź, czy silikonowy pierścień jest dobrze osadzony i przylega do pokrywy. Jeśli jest zainstalowany prawidłowo, powinien być w stanie lekko pociągnąć za pierścień, aby go obrócić.
- Sprawdź, czy pokrywa ciśnieniowa jest całkowicie zablokowana, a zawór spustowy ciśnienia znajduje się w pozycji SEAL podczas gotowania pod ciśnieniem.
- Urządzenie nie wygeneruje dość ciśnienia, jeśli w pojemniku nie ma wystarczającej ilości płynu.

Dlaczego czas odlicza się tak wolno?

- Możesz ustawić godziny zamiast minut. Podczas ustawiania czasu wyświetlacz pokaże GG:MM, a czas będzie wzrastał/spadał w minutowych odstępach.

Jak mogę stwierdzić, kiedy w urządzenie jest dostateczne ciśnienie?

- Wyświetlacz pokaże pasek postępu ładujący animację przyrostów, aby wskazać, że urządzenie jest w trakcie generowania ciśnienia.

"PrE" i migające światła są wyświetlane na ekranie wyświetlacza podczas korzystania z funkcji Pressure lub Steam lub dowolnego trybu Combi-Steam.

- Oznacza to, że urządzenie wytwarza ciśnienie lub podgrzewa się podczas korzystania z STEAM lub PRESSURE. Gdy urządzenie zakończy wytwarzanie ciśnienia, ustawiony czas gotowania zacznie się odliczać

Podczas korzystania z funkcji Steam z urządzenia wydobywa się dużo pary.

- Para uwalnia się przez zawór ciśnieniowy podczas gotowania, co jest normalnym zjawiskiem.

Dlaczego nie mogę otworzyć pokrywy po wytworzeniu ciśnienia?

- Ze względów bezpieczeństwa pokrywa nie odblokuje się, dopóki urządzenie nie zostanie całkowicie pozbawione ciśnienia. Skręć zawór spustowy ciśnienia do pozycji VENT, aby szybko uwolnić parę pod ciśnieniem. Z zaworu spustowego ciśnienia wytryśnie szybki strumień pary. Kiedy para jest całkowicie zwolniona, jednostka będzie gotowa do otwarcia.

Czy zawór spustowy ciśnienia ma być luźny?

- Tak. Luźne dopasowanie zaworu uwalniania ciśnienia jest celowe; umożliwia szybkie i łatwe przejście między pozycjami SEAL i VENT i pomaga regulować ciśnienie, uwalniając małe ilości pary podczas gotowania, aby zapewnić doskonałe rezultaty. Upewnij się, że jest on ustawiony jak najdalej w kierunku pozycji SEAL podczas gotowania pod ciśnieniem i jak najdalej możliwe w kierunku pozycji VENT przy szybkim zwalnianiu ciśnienia.

Urządzenie syczy i nie osiąga ciśnienia.

- Upewnij się, że zawór spustowy ciśnienia jest ustawiony w pozycji SEAL. Jeśli to zrobisz i nadal słychać głośny syk, może to oznaczać, że silikonowy pierścień nie jest w pełni na swoim miejscu. Naciśnij START/STOP, aby zatrzymać gotowanie, ustaw w pozycji VENT w razie potrzeby i otwórz pokrywę. Wciśnij w dół silikonowy pierścień, upewniając się, że jest on całkowicie wsunięty i leży płasko pod stojakiem. Po udanym montażu, powinien być w stanie lekko pociągnąć za pierścień, aby go obrócić.

Jednostka odlicza w górę, a nie w dół.

- Cykl gotowania jest zakończony, a urządzenie znajduje się w trybie KEEP WARM.

Jak długo trwa dekompresja urządzenia?

- Czas potrzebny do uwolnienia ciśnienia zależy od ilości żywności w urządzeniu i może różnić się w zależności od przepisu. Zawsze upewnij się, że zawór spustowy się obniżył przed próbą zdjęcia pokrywy. Jeśli rozprężanie urządzenia trwa dłużej niż zwykle, odłącz je od zasilania i poczekaj, aż zawór spustowy samoistnie się obniży, zanim otworzysz pokrywę.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - C.D.

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

- Pojemnik do gotowania nie znajduje się w urządzeniu. Pojemnik do gotowania jest wymagany do włączenia wszystkich funkcji.

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

- Pokrywa jest otwarta i musi zostać zamknięta, aby wybrana funkcja została uruchomiona.

Komunikat o błędzie „ADD WATER” pojawia się na ekranie podczas korzystania z funkcji Steam i Pressure.

- Poziom wody jest zbyt niski. Dodaj więcej wody do urządzenia, aby gotowanie było kontynuowane.

Komunikat o błędzie „NO PRESSURE” pojawia się na ekranie wyświetlacza podczas korzystania z funkcji STEAM.

- Dodaj więcej płynu do pojemnika przed ponownym uruchomieniem cyklu gotowania pod ciśnieniem.

- Upewnij się, że zawór spustowy ciśnienia znajduje się w pozycji SEAL.

- Upewnij się, że pierścień silikonowy jest prawidłowo zainstalowany.

Pojawia się komunikat „ERR”.

- Urządzenie nie działa prawidłowo. Prosimy o kontakt z Biurem Obsługi Klienta.

Na ekranie pojawia się komunikat o błędzie „PLUG IN”.

- Włóż nasadkę sondy lub cyfrową sondę do gotowania do gniazda, aby rozpocząć gotowanie.

Na ekranie pojawia się komunikat o błędzie „PROBE ERROR”.

- Urządzenie osiągnęło maksymalny czas wybranej funkcji przed osiągnięciem przez sondę ustawionej temperatury.

Na ekranie wyświetlacza pojawia się komunikat o błędzie „SLIDE”.

- Przesuń suwak w żądane położenie przed wybraniem funkcji gotowania.

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

- Przesuń suwak do pozycji PRESSURE, aby zablokować pokrywę.

POMOCNE WSKAZÓWKI

- 1 Aby uzyskać równomierne przyrumienienie, upewnij się, że składniki są ułożone równą warstwą na dnie pojemnika bez zachodzenia na siebie. Jeśli składniki zachodzą na siebie, wstrząśnij je w połowie ustawionego czasu gotowania.
- 2 W przypadku mniejszych składników, które mogłyby wypaść przez ruszt, zalecamy najpierw zawinąć ich w pergamin lub woreczek foliowy.
- 3 Użyj trybu KEEP WARM, aby utrzymać żywność w ciepłej, bezpiecznej dla żywności temperaturze po ugotowaniu. Aby zapobiec wysychaniu żywności, zalecamy zamykanie pokrywy i używanie tej opcji tuż przed podaniem.
- 4 Aby podgrzać żywność, użyj funkcji AIR FRY.