

Подробно ръководство на български – Ninja Speedi 10-in-1 Rapid Cooker ON400UK

Този документ представлява подробен превод и адаптация на оригиналното ръководство за Ninja Speedi 10-in-1 Rapid Cooker ON400UK.

Съдържание

- Важни указания за безопасност
- Части и аксесоари
- Преди първа употреба
- Smart Switch и сглобяване
- Контролен панел
- Функции за готвене
- Rapid Cooker функции
- Air Fry / Hob функции
- Почистване и поддръжка
- Отстраняване на проблеми
- Полезни съвети

Технически характеристики

- Напрежение: 230V ~ 50Hz
- Мощност: 1760W
- Модел: ON400UK

Важни указания за безопасност

- Прочетете всички инструкции преди употреба.
- Уредът е предназначен само за домашна употреба.
- Не позволявайте на деца да играят с уреда.
- Не използвайте уреда без поставен съд за готвене.
- Не потапяйте основния модул, кабела или щепсела във вода.
- Пазете ръцете и лицето далеч от горещата пара.
- Не препълвайте съда над обозначеното MAX ниво.
- Не използвайте метални прибори върху незалепващото покритие.
- Използвайте термоустойчиви ръкавици при работа с горещи части.
- Изключвайте уреда от контакта преди почистване.

Части и аксесоари

- A. Cook & Crisp тава
- B. Подвижен съд 5.7L
- C. Дръжка на капака
- D. Капак

- Е. Нагревател
- F. Контролен панел
- G. Основа на уреда
- H. Smart Switch
- I. Отвор за въздух
- J. Контейнер за конденз

Преди първа употреба

- Отстранете всички опаковки и лепенки.
- Измийте подвижния съд, тавата и контейнера за конденз.
- Използвайте топла вода и препарат.
- Подсушете добре всички части преди употреба.

Smart Switch

- Smart Switch позволява превключване между два режима:
 1. RAPID COOKER
 2. AIR FRY / HOV
- Позицията на превключвателя определя кои функции могат да се използват.

Как се отваря и затваря капакът

- Използвайте дръжката в предната част на уреда.
- Капакът може да се отваря и затваря във всеки режим.

Позиции на Cook & Crisp тавата

- Горна позиция – за месо и зеленчуци при Speedi Meals и Grill.
- Долна позиция – за пара, Air Fry и други стандартни функции.

Контролен панел

- POWER – включване и изключване.
- Стрелки TEMP – настройка на температура.
- Стрелки TIME – настройка на време.
- START/STOP – стартиране и спиране.
- Централни стрелки – избор на функция.

Rapid Cooker функции

- SPEEDI MEALS – бързи ястия до 30 минути.
- STEAM AIR FRY – комбинира пара и хрупкаво изпичане.
- STEAM BAKE – за сладкиши и печива.
- STEAM – готвене на пара.

Как се използва Speedi Meals

1. Добавете течност и продукти в съда.
2. Поставете тавата в горна позиция.

- 3. Изберете SPEEDI MEALS.
- 4. Настройте температура от 150°C до 240°C.
- 5. Настройте време.
- 6. Натиснете START/STOP.

Steam Air Fry

- Температура: 150°C – 220°C.
- За температури над 210°C максималното време е 30 минути.
- Уредът първо създава пара, след което започва отброяване.

Steam Bake

- Температура: 120°C – 210°C.
- Подходящо за кексове, хляб и сладкиши.

Steam

- Добавете вода в съда.
- Поставете храната върху тавата.
- Изберете STEAM и задайте време.
- Няма настройка на температурата при тази функция.

Air Fry / Hob функции

- GRILL – запичане и карамелизиране.
- AIR FRY – хрупкава храна с малко мазнина.
- BAKE/ROAST – печене като във фурна.
- DEHYDRATE – сушене на плодове и зеленчуци.
- SEAR/SAUTÉ – запържване и сотиране.
- SLOW COOK – бавно готвене.

Air Fry

- Температура: 150°C – 210°C.
- Препоръчително е храната да се разклаща по време на готвене.
- Препоръчва се предварително загряване за 5 минути.

Grill

- Температура: 210°C – 240°C.
- Използва силна горна топлина за запичане.

Bake/Roast

- Температура: 120°C – 210°C.
- Работи подобно на стандартна фурна.

Dehydrate

- Температура: 40°C – 90°C.

- Време: от 1 до 12 часа.

Sear/Sauté

- Настройки: Lo1, 2, 3, 4, Hi5.
- Може да се използва с отворен или затворен капак.
- Не използвайте метални прибори.

Slow Cook

- Режими: Hi, Lo, Buffet.
- Hi: 4–12 часа.
- Lo: 6–12 часа.
- Buffet: 2–12 часа.

Почистване и поддръжка

- Изключете уреда и го оставете да изстине.
- Съдът, тавата и контейнерът могат да се мият в съдомиялна.
- Основата не трябва да се потапя във вода.
- Не използвайте метални гъби.

Почистване с пара

1. Налейте 700 ml вода.
2. Изберете STEAM за 30 минути.
3. След охлаждане избършете вътрешността на капака.

Отстраняване на проблеми

- ADD POT – липсва съдът за готвене.
- SHUT LID – капакът е отворен.
- ERR – свържете се със сервиз.

Полезни съвети

- Разклащайте храната при Air Fry за равномерно изпичане.
- За по-големи парчета месо добавете 3–5 минути.
- Подреждайте продуктите равномерно за най-добри резултати.