

ĎAKUJEME za zakúpenie zariadenia Ninja® Foodi® Air Grill Max

TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Napätie: 220-240 V~ 50-60 Hz
Watt: Výkon: 1760 W

ZAZNAMENAJTE TIETO INFORMÁCIE

Číslo modelu: _____

Sériové číslo: _____

Dátum kúpy: _____

(Uchovajte si doklad o kúpe) Obchod, v ktorom ste tovar zakúpili: _____

**SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park,
Century Way, Leeds, Anglicko,
LS15 8ZB**

**SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt nad Mohanom,
Nemecko**

Ilustrácie sa môžu líšiť od skutočného produktu. Neustále sa snažíme zlepšovať naše výrobky, preto sa špecifikácie uvedené v tomto dokumente môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.
NINJA je registrovaná ochranná známka spoločnosti SharkNinja Operating LLC v Európskej únii.





FOODI® AIR GRILL MAX

DG551UK| Návod na použitie



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PRED POUŽITÍM SI POZORNE PREČÍTAJTE - LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI

	Prečítajte si návod na obsluhu a používanie výrobku.
	Označuje prítomnosť nebezpečenstva, ktoré môže spôsobiť zranenie osôb, smrť alebo značné materiálne škody, ak sa ignoruje upozornenie uvedené v tomto symbole.
	Zabráňte kontaktu s horúcim povrchom. Vždy používajte ochranu rúk, aby ste sa vyhli popáleninám.
	Len na použitie v interiéri a v domácnosti.

VAROVANIE

Na zníženie rizika zranenia, požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo poškodenia majetku dodržiavajte základné bezpečnostné opatrenia, ktoré sa musia vždy dodržiavať, vrátane nasledujúcich očíslovaných upozornení a následných pokynov. Nepoužívajte spotrebič na iné ako určené použitie.

- 1 Aby ste vylúčili nebezpečenstvo zadusenia pre malé deti, okamžite po vybalení zlikvidujte všetky obalové materiály.
- 2 Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak boli pod dohľadom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú príslušným rizikám.
- 3 Spotrebič a jeho napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí. **NEDOVOLTE**, aby spotrebič používali deti. Pri používaní v blízkosti detí je potrebný prísny dohľad.
- 4 Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti. **NEPOUŽÍVAJTE** tento spotrebič na iné ako určené použitie. **NEPOUŽÍVAJTE** ho v pohyblivých či vozidlách alebo lodiach. **NEPOUŽÍVAJTE** vo vonkajšom prostredí. Nesprávne použitie môže spôsobiť zranenie.
- 5 Uistite sa, že je povrch rovný, čistý a suchý. Počas prevádzky **NEUMIESTŇUJTE** spotrebič do blízkosti okraja pracovnej dosky.
- 6 Pred použitím sa **VŽDY** uistite, že je spotrebič správne zostavený. **NEUMIESTŇUJTE** spotrebič na plynovú rúru alebo elektrický sporák, **ani** do ich blízkosti, ani do vyhrievanej rúry.
- 7 Pri používaní tohto spotrebiča zabezpečte nad ním a po všetkých stranách priestor s dĺžkou najmenej 6 palcov (15,25 cm) na cirkuláciu vzduchu.
- 8 **NEPOUŽÍVAJTE** predlžovací kábel. Krátky napájací kábel sa používa na zníženie rizika, že deti uchopia kábel alebo sa do neho zamotajú, a na zníženie rizika, že ľudia zakopnú o dlhší kábel.
- 9 Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom **NEPONÁRAJTE** kábel, zástrčky ani kryt hlavnej jednotky do vody alebo inej kvapaliny.
- 10 **NEPOUŽÍVAJTE** spotrebič, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka. Pravidelne kontrolujte spotrebič a napájací kábel. Ak spotrebič nefunguje správne alebo bol akokoľvek poškodený, okamžite ho prestaňte používať a zavolajte zákaznícky servis.
- 11 **NIKDY** nepoužívajte zásuvky pod povrchom pracovnej dosky.
- 12 **NEUMIESTŇUJTE** spotrebič a nenechávajte kábel visieť cez okraje stolov, pultov alebo sa dotýkať horúcich povrchov.
- 13 Používajte len odporúčané príslušenstvo dodávané s týmto spotrebičom alebo autorizované spoločnosťou SharkNinja. Používanie príslušenstva alebo nástavcov, ktoré nie sú odporúčané spoločnosťou SharkNinja, môže spôsobiť riziko požiaru alebo zranenia.
- 14 Pred vložením akéhokoľvek príslušenstva do variča sa uistite, že je čistý a suchý.
- 15 **NEPOUŽÍVAJTE** spotrebič bez nasadeného odnímateľného hrnca na varenie a ochrany proti rozstrekú.
- 16 **VŽDY** sa pred použitím uistite, že je veko úplne zatvorené.
- 17 Spotrebič počas prevádzky **NEPOSUVAJTE**.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PRED POUŽITÍM SI POZORNE PREČÍTAJTE - LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI

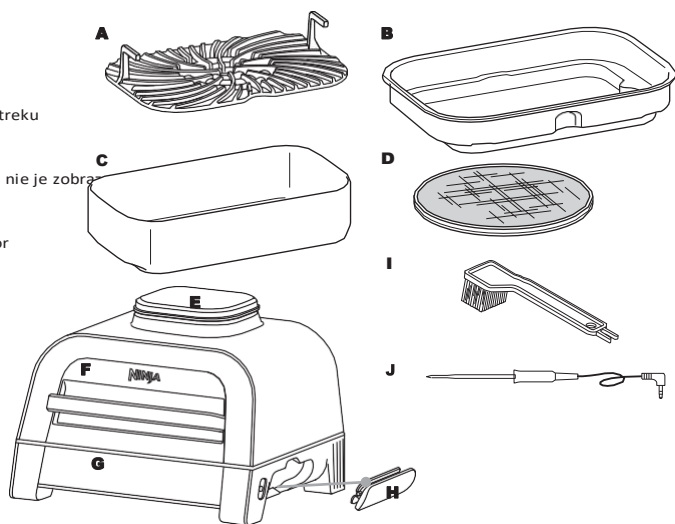
⚠ VAROVANIE

Na zníženie rizika poranenia, požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo poškodenia majetku dodržiavajte základné bezpečnostné opatrenia, ktoré sa musia vždy dodržiavať, vrátane nasledujúcich očíslovaných upozornení a následných pokynov. **Nepoužívajte spotrebič na iné ako určené použitie.**

- 18 Počas prevádzky jednotky NEZAKRÝVAJTE vetrací otvor na prívod vzduchu ani vetrací otvor na odvod vzduchu. Zabráni sa tým rovnomernému vareniu a môže dôjsť k poškodeniu jednotky alebo jej prehriatiu.
- 19 **NEDOTÝKAJTE** sa horúcich povrchov. Povrchy spotrebiča sú počas prevádzky a po nej horúce. Aby ste predišli popáleninám alebo zraneniam, **VŽDY** používajte ochranné horúce podložky alebo izolované kuchynské rukavice a používajte dostupné rukoväte a gombíky.
- 20 Počas varenia alebo bezprostredne po ňom sa príslušenstva **NEDOTÝKAJTE**. Grilovacia doska a kôš sa počas varenia extrémne zahrievajú. Počas vyberania príslušenstva zo spotrebiča sa vyhnite fyzickému kontaktu. Aby ste predišli popáleninám alebo zraneniu osôb, **VŽDY** dbajte na opatrnosť pri styku s výrobkom. Odporúčame používať náčinie s dlhým rukoväťom a ochranné horúce podložky alebo izolované kuchynské rukavice.
- 21 **NEPOUŽÍVAJTE** tento spotrebič na fritovanie.
- 22 **NEPOKLÁDAJTE** ruky do blízkosti šnúry inteligentného teploteru Foodi™, keď sa používa, aby ste zabránili popáleniu alebo obareniu.
- 23 Inteligentný teplomer Foodi **NENAHRAĐUJE** externý teplomer na potraviny.
- 24 Aby ste predišli možným ochoreniam, **VŽDY** používajte externý teplomer na kontrolu, či je jedlo uvarené na odporúčanú teplotu.
- 25 Ak dôjde k požiaru tuku alebo zariadenie vydáva čierny dym, okamžite ho odpojte od elektrickej siete. Pred odstránením akéhokoľvek príslušenstva na varenie počkajte, kým dymenie ustane.
- 26 Pravidelnú údržbu spotrebiča nájdete v časti Čistenie a údržba.
- 27 Ak chcete prístroj odpojiť, otočte ho do polohy "vypnuté" a potom ho odpojte zo zásuvky, keď ho nepoužívate a pred čistením.
- 28 Pred čistením, rozbieraním, vkladáním alebo vyberaním dielov a skladovaním nechajte zariadenie vychladnúť.
- 29 **NEČISTITE** pomocou kovových drhnutí podložiek. Kúsky sa môžu odlomiť z podložky a dotknúť sa elektrických častí, čím vzniká riziko úrazu elektrickým prúdom.
- 30 Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.
- 31 **NEUMIESTŇUJTE** ho na horúci plynový alebo elektrický horák alebo do vyhrievanej rúry.
- 32 Pri premiestňovaní spotrebiča s horúcim olejom alebo inými horúcimi kvapalinami je potrebné postupovať mimoriadne opatrne.

DIELY A PRÍSLUŠENSTVO

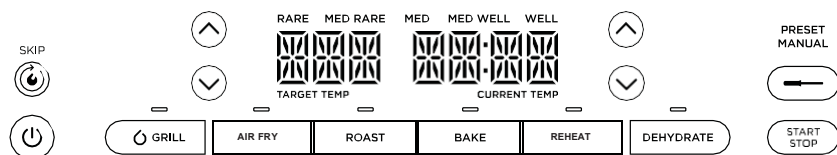
- A Grilovacia doska
- B Hrnec na varenie
- C Kôš na chrumkavé potraviny
- D Odnímateľná ochrana proti rozstrek
- E Veko
- F Hlavná jednotka (napájací kábel nie je zobrazený)
- G Ovládací panel
- H Palubný teplomer úložný priestor
- I Obojstranná čistiaca kefka
- J Inteligentný teplomer Foodi®



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- 1 Odstráňte z prístroja všetok obalový materiál, reklamné nálepky a pásku.
- 2 Vyberte z obalu všetko príslušenstvo a pozorne si prečítajte tento návod. Venujte zvýšenú pozornosť prevádzkovým pokynom, upozorneniam a dôležitým bezpečnostným pokynom, aby ste predišli akémukoľvek zraneniu alebo poškodeniu majetku.
- 3 Umyte grilovaciu dosku, ochranný kryt proti rozstrek, kôš na chrumkanie, teplomer, čistiacu kefku a varnú nádobu v teplej mydlovej vode, potom ich dôkladne opláchnite a osušte. Všetko príslušenstvo okrem teplomeru, je možné umývať v umývačke riadu. Hlavnú jednotku ani teplomer **NIKDY** nečistite v umývačke riadu.

ZOZNÁMENIE SA SO NINJA® FOODI® AIR GRILL MAX



FUNKČNÉ TLAČIDLÁ

GRILL Grilujte v interiéri, pričom sa vytvorí rovnomerný uhlík, grilovacie stopy a grilovaná chuť.

AIR FRY Pre chrumkavosť s malým množstvom oleja alebo bez neho.

BAKE Pečte koláče, dobroty, dezerty a iné.

ROAST (opekanie) Zmäkčíte mäso, upečte zeleninu a iné.

DEHYDRATE Dehydratujte mäso, ovocie a zeleninu na zdravé občerstvenie.

REHEAT Oživte zvyšky jedla jemným ohrievaním, aby boli chrumkavé.

OVLÁDACIE TLAČIDLÁ

Tlačidlo POWER Po zapojení prístroja stlačte tlačidlo napájania, aby ste prístroj zapli. Jeho stlačením počas varenia sa zastaví aktuálna funkcia varenia a jednotka sa vypne.

Šípky vľavo Šípky nahor a nadol vľavo na displeji slúžia na nastavenie teploty varenia v rúbovoľnej funkcii alebo na nastavenie vnútornej prepečenosti pri použití tlačidla PRESET a MANUAL.

Šípky doprava Pomocou šípok nahor a nadol vpravo na displeji môžete nastaviť typ jedla pri použití funkcie PRESET alebo upraviť čas varenia, ak nevaríte s teplomerom Foodi Smart Thermometer.

MANUAL nastavenie Prepína obrazovku displeja, aby ste mohli manuálne nastaviť vnútornú teplotu teplomera. Tlačidlo Manuálne nefunguje s funkciou Dehydratácia.

Nastavenie PRESET Prepína obrazovku displeja, aby ste mohli nastaviť teplomer, typ potraviny a vnútornú prepečenosť na základe prednastavených teplôt. Tlačidlo Prednastavenie nefunguje s funkciou Dehydratácia.

POZNÁMKA: Ak chcete počas varenia upraviť teplotu alebo čas, stlačte šípky nahor a nadol. Prístroj potom bude pokračovať v týchto nastaveniach.

Tlačidlo START/STOP Po výbere teploty a času stlačte tlačidlo START/STOP začnete variť.

STANDBY režim Ak nedošlo k žiadnej interakcii s ovládacím panelom po dobu 10 minút a zariadenie nevarí, zariadenie prejde do pohotovostného režimu a ovládací panel zhasne.

PREHEAT Ak sa jednotka predhrieva, vtedy sa zobrazí indikátor priebehu na displeji a rozsvieti sa tlačidlo PREHEAT. Ak chcete vypnúť predhrievanie, stlačte tlačidlo PREHEAT, kým je gril v stave predhrievania. Na displeji sa zobrazí položka ADD FOOD (Pridajte jedlo).

THERMOMETER: Stlačením aktivujete teplomer na ľavej strane prístroja a program.

SPLATTER Guard

Ochranný kryt proti rozstrek, ktorý sa nachádza na spodnej strane veka, udržiava ohrevné teleso čisté. Pri varení sa **VŽDY** uistite, že je nasadená ochrana proti rozstrek. Nepoužitie chrániča proti rozstrek bude mať za následok nahromadenie oleja na vykurovacom telese, čo môže spôsobiť dymenie.

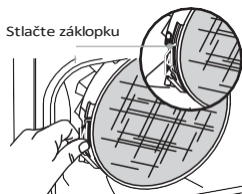
Inštalácia ochrany proti rozstrek

Ak chcete nainštalovať chránič proti rozstrek, zacvaknite ľavú stranu chrániča na miesto a potom zacvaknite pravú stranu, kým nebudete počuť cvaknutie a kým sa vám nebude zdať bezpečná.



Odstránenie ochrany proti rozstrek a čistenie

Po každom použití vyčistite ochranný kryt. Nechajte ochranný kryt úplne vychladnúť a potom ho odpojte zo zadnej časti veka stlačením horného výstupku dozadu a potom potiahnite rukoväť dopredu.



TECHNOLÓGIA OVLÁDANIA GRILU

Funkciu používajte len s grilovacou doskou

Prístroj môže produkovať dym, ak varíte suroviny na nastavení vyššej teploty, ako je odporúčané.

LO	MED	HI	MAX
• Slanina • Klobásy • Pri použití hustej BBQ omáčky	• Mrazené mäso • Marinované mäso/ mäso s omáčkou • Burgery	• Steaky • Kuracie mäso • Párky v rožku • Mäsové kebaby	• Zelenina • Ovocie • Pizze • Čerstvé/ mrazené morské plody • Zelenin

POZNÁMKA: Pre menej dymu odporúčame namiesto olivového oleja používať repkový, kokosový, avokádový, rastlinný alebo repkový olej. Zahrievanie oleja za bod dymivosti môže dodať jedlu spálenú, štipľavú chuť.

Prepnutie na grilovanie po použití inej funkcie Ak je zariadenie už teplé z použitia inej funkcie, na displeji sa môže zobrazíť ADD FOOD (pridať jedlo). Odporúčame nechať grilovaciu platňu zohriať aspoň 6 minút pred umiestnením surovín.

Dávkové grilovanie

Pri grilovaní viac ako dvoch po sebe idúcich dávok jedla sa odporúča vyprázdniť tuk/olej zo zachytnej nádoby na tuk. Takisto sa VYSOKO odporúča čistiť ochranný kryt proti rozstrek medzi jednotlivými použitiami. Pomôže to zabrániť pripáleniu tuku a vzniku dymu.

POZNÁMKA: Prístroj môže produkovať dym pri varení surovín na horúcejšom nastavení, ako je odporúčané. Ďalšie tabuľky na varenie nájdete v príručke Inšpirácia alebo na **stránke ninjakitchen.eu**.

FUNKCIE VARENIA

POUŽÍVANIE INTELIGENTNÉHO TEPLOMERA FOODI™

DÔLEŽITÉ: Pri používaní teplomera Foodi Smart Thermometer **NEPOKLADAJTE** ruky do blízkosti kábla, aby ste zabránili popáleniu alebo obareniu.

Pred prvým použitím

Pred zapojením do zásuvky teplomera sa uistite, že na zásuvke teplomera nie sú žiadne zvyšky a šnúra je bez uzlov.

POUŽÍVANIE TEPLOMERA

- 1 Vyťahnite úložný priestor teplomera na pravej strane prístroja smerom von. Potom odviňte šnúru z priehradky a vyberte teplomer.

- 2 Zapojte teplomer do konektora na ľavej strane zariadenia. Pevne zatlačte na zástrčku, až kým sa nebude dať ďalej zasunúť do konektora. Umiestnite úložný priestor späť na bočnú stranu prístroja.



- 3 Po zasunutí teplomera do zásuvky sa rozsvieti tlačidlo PRESET a MANUAL teplomera. Vyberte požadovanú funkciu varenia (napr. Gríl) a teplotu varenia.



- 4 Stlačením tlačidla teplomera aktivujete nastavenie teplomera PRESET. Funkcia PRESET sa rozsvieti. Pomocou šípok vpravo na displeji vyberte požadovaný typ jedla a šípkami vľavo na displeji nastavte vnútornú prepečenosť jedla (Rare až Well).

POZNÁMKA: Nie je potrebné nastavovať čas varenia, pretože zariadenie automaticky vypne výhrevné teleso a upozorní vás, keď sa jedlo dokončí.

- 5 Vložte príslušenstvo potrebné pre zvolenú funkciu varenia do zariadenia a zatvorte veko. Stlačením tlačidla START/STOP spustíte predhrievanie.

POZNÁMKA: Pripravujete rôzne druhy mäsa alebo rovnaké druhy mäsa na rôznu prepečenosť? Podrobnosti o programovaní nájdete na nasledujúcej strane.

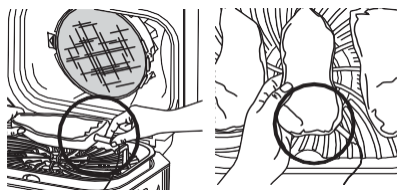
RARE MED RARE MED MED WELL WELL

1 BEEF

Ak chcete použiť nastavenia teplomera MANUAL, stlačte teplomer 1 dvakrát, kým sa úplne nerozsvieti MANUAL a použite nižšie odporúčané vnútorné teploty varenia.

TYP POTRAVINY:	VÝSLEDOK
Ryby	MEDIUM (50 °C)
	MEDIUM WELL (60 °C)
	WELL DONE (65°C)
Kuracie mäso/kurča	WELL DONE (75 °C)
Bravčové mäso	MEDIUM (55°C)
	MEDIUM WELL (65°C)
	WELL DONE (70°C)
Hovädzie/jahnédzie mäso	RARE (50°C)
	MEDIUM RARE (55 °C)
	MEDIUM (60 °C)
	MEDIUM WELL (65 °C)
	WELL DONE (70 °C)

POZNÁMKA: Nastavená prepečenosť pre BEEF/LAMB je nižšia ako bežné odporúčania, pretože prístroj prenesie varenie o 5-10 °C.

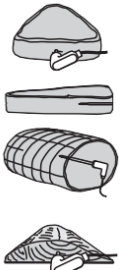
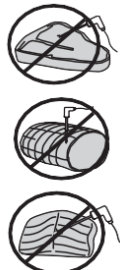
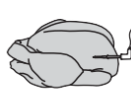


Správne umiestnenie teplomera. Rukoväť teplomera je úplne vnútri prístroja.

- 6** Počas predhrievania prístroja vložte teplomer vodorovne do stredu najhrubšej časti bielkoviny. **Ďalšie pokyny na umiestnenie teplomera nájdete v tabuľke na susednej strane.**
- 7** Keď sa jednotka predhreje a na displeji sa zobrazí nápis "ADD FOOD" (VLOŽIŤ POTRAVINU), otvorte veko, vložte potravinu so zasunutým teplomerom do jednotky a z a t v o r t e veko nad šnúrou teplomera.
- 8** Ukazovateľ priebehu v hornej časti displeja bude sledovať stupeň prepečenia. Blikajúca hodnota tepelnej úpravy signalizuje postup k danej tepelnej úprave.
- RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL
- 9** Prístroj sa automaticky zastaví, keď sa takmer dosiahne požadovaná prepečenosť, pretože zohľadňuje prenos varenia, a na displeji sa zobrazí "GET FOOD".
- 10** Preneste proteín na tanier, kým sa na obrazovke zobrazuje "REST". Teplomer nemusí byť stále vložený. Bielkovina sa bude naďalej variť podľa nastavenej teploty, čo bude trvať približne 3 až 5 minút. Ide o dôležitý krok, pretože neodpočítanie by mohlo viesť k tomu, že výsledky budú vyzeráť "menej" uvarené. Čas prepečenia sa môže líšiť v závislosti od veľkosti bielkoviny, jej časti a typu.

POUŽÍVÁNIE NINJA® FOODI® AIR GRIL MAX

AKO SPRÁVNE VLOŽIŤ TEPLOMER

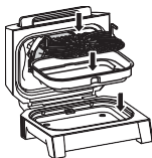
TYP POTRAVINY:	UMIESTNENIE	SPRÁVNE	NESPRÁVNE
Steaky Bravčové kotlety Jahnčacie kotlety Kuracie prsia Burgery Sviečkovica Rybíe filé	- Vložte teplomer vodorovne do stredu najhrubšej časti mäsa. - Uistite sa, že teplomer je blízko (ale nedotýkajte sa) kosti a mimo a k é h o k o ľ v e k tuku alebo chrupaviek. - Uistite sa, že špička teplomera je vložená priamo do stredu mäsa, nie pod uhlom smerom k jeho spodnej alebo hornej časti. POZNÁMKA: Najhrubšia časť filetu nemusí byť v strede. Je dôležité, aby koniec teplomera zasiahol túto oblasť, aby sa dosiahli požadované výsledky.		
Celé kurča	- Teplomer vložte vodorovne do najhrubšej časti prs, rovnobežne s kosťou, ale nedotýkajte sa jej. - Uistite sa, že h r o t dosahuje stred najhrubšej časti prsníka a neprechádza celou dĺžkou prsníka do dutiny.		

POZNÁMKA: Teplomer **NEPOUŽÍVAJTE** pri mrazených bielkovinách alebo pri kusoch mäsa tenších ako 2,5 cm.

Ak chcete zariadenie zapnúť, zapojte napájací kábel do zásuvky a potom stlačte tlačidlo .

Gril

- Hrniec na pečenie umiestnite do jednotky tak, aby bol zárez na hrnci zarovnaný s hrboľom na hlavnej jednotke. Potom do hrnca umiestnite grilovací rošt s úchytkami smerujúcimi nahor. Uistite sa, že je štít proti rozstrekú na svojom mieste, potom zatvorte kryt.

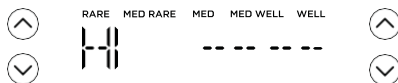


- Stlačte tlačidlo GRIL. Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Pomocou sústavy šípok vľavo od displeja nastavte teplotu až na hodnotu MAX.

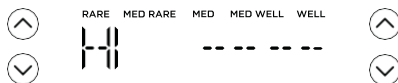


- Pomocou šípok vpravo od displeja nastavte čas varenia v 1-minútových krokoch až do 30 minút, alebo ak používate teplomer, postupujte podľa pokynov na predchádzajúcich stranách.

- Stlačením tlačidla START/STOP začnete predhrievanie. Začne sa rozsvetovať ukazovateľ priebehu. Predhrievanie zariadenia bude trvať približne 10 minút.



- Po dokončení predhrievania jednotka zapípa a na displeji sa zobrazí nápis "ADD FOOD".



- Otvorte veko a umiestnite prísady na grilovaciu dosku. Po zatvorení veka sa začne varenie a časovač začne odpočítavať čas.



POZNÁMKA: Ak chcete teplomer použiť len na kontrolu vnútornej prepečenosti jedla, stlačte na 2 sekundy tlačidlo MANUAL a na displeji sa zobrazí vnútorná teplota jedla. Opätovným stlačením a podržaním tlačidla režim ukončíte.

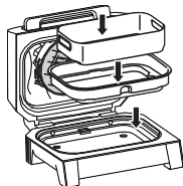
- 7 Po skončení varenia jednotka vydá zvukový signál a na displeji sa zobrazí END.



POZNÁMKA: Ak varíte v dávkach, pokyny nájdete na strane 8.

Air Fry

- 1 Hrnec na varenie vložte do jednotky tak, aby bol zárez na hrnci zarovnaný s hrboľom na hlavnej jednotke. Do hrnca vložte kôš na chrumkanie. Uistite sa, že je ochrana proti rozstreku na svojom mieste, a potom zatvorte veko.



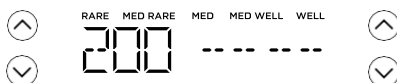
- 2 Stlačte tlačidlo AIR FRY. Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Pomocou sústavy šípok vľavo od displeja nastavte teplotu až do 200 °C.



- 3 Pomocou súboru šípok vpravo na displeji nastavte čas varenia v 1-minútových krokoch až do 1 hodiny, alebo ak používate teplomer, pozrite si časť Používanie inteligentného teplomeru Foodi™.



- 4 Stlačením tlačidla START/STOP začnete predhrievanie. Začne svietiť ukazovateľ priebehu. Predhrievanie jednotky bude trvať približne 3 minúty.



POZNÁMKA: Hoci sa predhrievanie dôrazne odporúča pre dosiahnutie najlepších výsledkov, môžete ho vynechať stlačením tlačidla Skip Preheat. Na displeji sa zobrazí nápis "ADD FOOD". Otvorte veko a vložte ingrediencie do koša Crisper. Po zatvorení veka sa začne varenie a časovač začne odpočítavať.

- 5 Po dokončení predhrievania prístroj zapípa a na displeji sa zobrazí "ADD FOOD".



- 6 Otvorte veko a vložte ingrediencie do koša Crisper. Po zatvorení veka sa začne varenie a časovač začne odpočítavať.

POZNÁMKA: Ak chcete skontrolovať vnútornú prepečenosť jedla, stlačte tlačidlo MANUAL na 2 sekundy a na displeji sa zobrazí vnútorná teplota jedla. Opätovným stlačením a podržaním tlačidla režim ukončíte.

- 7 Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame ingrediencie často pretrepávať. Keď otvoríte veko, zariadenie sa pozastaví. Na pretrepanie koša použite kliešte so silikónovou špičkou alebo kuchynské rukavice. Po skončení vymeňte kôš a zatvorte veko. Varenie sa automaticky obnoví po zatvorení veka.



- 8 Po skončení varenia zariadenie zapípa a na displeji sa zobrazí END.

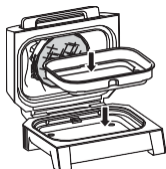


POUŽÍVÁNIE NINJA® FOODI® AIR GRIL MAX

Ak chcete zariadenie zapnúť, zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky a potom stlačte tlačidlo 

Roast

- 1 Hrnec na varenie vložte do jednotky tak, aby bol zárez na hrnci zarovnaný s hrboľom na hlavnej jednotke. Uistite sa, že je ochrana proti rozstrekú na svojom mieste, a potom zatvorte veko.



- 2 Stlačte tlačidlo ROAST. Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Pomocou šípok naľavo od displeja nastavte teplotu.



POZNÁMKA: Tradičné recepty v rúre prepočítajte znížením teploty o 10 °C. Jedlo často kontrolujte, aby ste zabránili jeho prepečeniu.

- 3 Pomocou súboru šípok vpravo od displeja nastavte čas pečenia v 1-minútových krokoch do 1 hodiny a v 5-minútových krokoch od 1 do 4 hodín, alebo, ak používate teplomer, pozrite si časť Používanie inteligentného teplomeru Foodi.



- 4 Stlačením tlačidla START/STOP začnite predhrievanie. Začne svietiť ukazovateľ priebehu. Predhrievanie jednotky bude trvať približne 3 minúty.



POZNÁMKA: Hoci sa predhrievanie dôrazne odporúča pre dosiahnutie najlepších výsledkov, môžete ho preskočiť stlačením tlačidla PREHEAT (Predhriatie). "ADD FOOD" sa zobrazí na displeji. Otvorte veko a vložte ingrediencie do varnej nádoby. Po zatvorení veka sa začne varenie a časovač začne odpočítavať čas.

- 5 Po dokončení predhrievania prístroj zapípa a na displeji sa zobrazí "ADD FOOD".



- 6 Otvorte veko a vložte prísady do hrnca. Po zatvorení veka sa začne varenie a časovač začne odpočítavať.

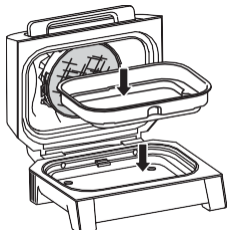
POZNÁMKA: Ak chcete použiť teplomer len na kontrolu vnútornej tepelnej úpravy pokrmu, stlačte na 2 sekundy tlačidlo MANUAL a na displeji sa zobrazí vnútorná teplota pokrmu. Opätovným stlačením a podržaním tlačidla režim ukončíte.

- 7 Po skončení varenia zariadenie zapípa a na displeji sa zobrazí END.



Bake

- 1 Hrnec na pečenie umiestnite do jednotky tak, aby bol zárez na hrnci zarovnaný s hrboľom na hlavnej jednotke. Uistite sa, že je ochrana proti rozstreku na svojom mieste, a potom zatvorte veko.



- 2 Stlačte tlačidlo BAKE. Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Pomocou sústavy šípok naľavo od displeja upravte teplotu.



POZNÁMKA: Tradičné recepty na pečenie v rúre prepočítajte znížením teploty o 10 °C. Jedlo často kontrolujte, aby ste zabránili jeho prepečeniu.

- 3 Pomocou sústavy šípok vpravo od displeja nastavte čas varenia v 1-minútových krokoch do 1 hodiny a v 5-minútových krokoch od 1 do 2 hodín, alebo, ak používate teplomer, pozrite si časť Používanie inteligentného teplomera Foodi™.



- 4 Stlačením tlačidla START/STOP začnete predhrievanie. Začne svietiť ukazovateľ priebehu. Predhrievanie jednotky bude trvať približne 3 minúty.

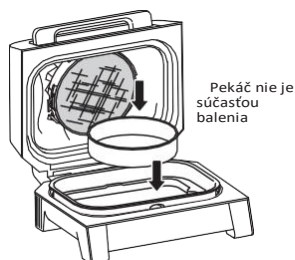


POZNÁMKA: Hoci sa predhrievanie dôrazne odporúča pre dosiahnutie najlepších výsledkov, môžete ho preskočiť stlačením tlačidla PREHEAT (Predhriatie). Na displeji sa zobrazí nápis "ADD FOOD" (Pridajte jedlo). Otvorte veko a vložte ingrediencie do koša Crisper. Po zatvorení veka sa začne varenie a časovač začne odpočítavať čas.

- 5 Po dokončení predhrievania prístroj zapípa a na displeji sa zobrazí "ADD FOOD".



- 6 Otvorte pokrievku a pridajte ingrediencie do hrnca alebo vložte pekáč priamo do hrnca, zatvorte pokrievku a začnite variť. Po zatvorení veka sa začne varenie a časovač začne odpočítavať čas.



POZNÁMKA: Ak chcete teplomer použiť len na kontrolu vnútornej prepečenosti pokrmu, stlačte MANUAL na 2 sekundy a na displeji sa zobrazí vnútorná teplota pokrmu. Opätovným stlačením a podržaním tlačidla režim ukončíte.

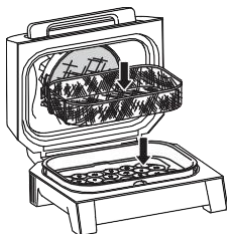
- 7 Po skončení doby varenia zariadenie vydá zvukový signál a na displeji sa zobrazí END.



POUŽÍVÁNIE NINJA® FOODI® AIR GRIL MAX

Dehydrate (nie je k dispozícii na všetkých modeloch)

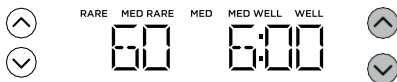
- 1 Hrnec na varenie vložte do jednotky tak, aby bol zárez na hrnci zarovnaný s hrboľom na hlavnej jednotke. Do hrnca vložte jednu vrstvu prísad. Potom do hrnca umiestnite košík Crisper na vrchnú časť prísad a do košíka pridajte ďalšiu vrstvu prísad. Uistite sa, že je ochrana proti rozstreku na svojom mieste, a potom zatvorte veko.



- 2 Stlačte tlačidlo DEHYDRATE. Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Pomocou súboru šípok naľavo od displeja nastavte teplotu nahor až na 195 °C.



- 3 Pomocou súboru šípok vpravo od displeja nastavte čas dehydratácie v 15-minútových krokoch až do 12 hodín.

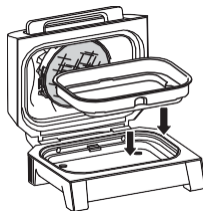


- 4 Stlačením tlačidla START/STOP spustíte dehydratáciu. (V režime dehydratácie s a prístroj predhrieva.)
- 5 Po skončení času dehydratácie jednotka zapípa a na displeji sa zobrazí END (Koniec).



Broil

- 1 Hrnec na varenie vložte do jednotky tak, aby bol zárez na hrnci zarovnaný s hrboľom na hlavnej jednotke. Do hrnca vložte prísady. Uistite sa, že je ochrana proti rozstreku na svojom mieste, a potom zatvorte veko.



- 2 Stlačte tlačidlo BROIL. Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Pomocou súboru šípok naľavo od displeja nastavte teplotu



- 3 Pomocou súboru šípok vpravo od displeja nastavte čas varenia v 1-minútových krokoch až do 30 minút, alebo ak používate teplomer, pozrite si časť Používanie inteligentného teplomeru Foodi™.



- 4 Stlačením tlačidla START/STOP začnite. (V režime Broil s a prístroj predhrieva.)

POZNÁMKA: Ak chcete skontrolovať vnútornú prepečenosť jedla, stlačte tlačidlo MANUAL na 2 sekundy a na displeji sa zobrazí vnútorná teplota jedla. Opätovným stlačením a podržaním tlačidla režim ukončíte.

- 5 Po skončení doby varenia zariadenie zapípa a na displeji sa zobrazí END.



ČISTENIE NINJA® FOODI® AIR GRIL MAX

Pristroj by sa mal po každom použití dôkladne vyčistiť. Pred čistením vždy nechajte spotrebič vychladnúť.

- Pred čistením odpojte prístroj zo zásuvky. Po vybratí potravín nechajte veko otvorené, aby sa prístroj rýchlejšie ochladil.
- Hrnec na varenie, grilovacia doska, kôš na chrumkanie, ochrana proti rozstrek, čistiaci kefk a akékoľvek iné priložené príslušenstvo je možné umývať v umývačke riadu, okrem teplomera. **Teplomer NEUMIESTŇUJTE do umývačky riadu.**
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov čistenia v umývačke riadu odporúčame grilovaciu dosku opláchnuť, pred vložením do umývačky riadu opláchnite teplou vodou kôš Crisper, ochranný kryt proti rozstrek a akékoľvek iné príslušenstvo.
- Pri ručnom umývaní odporúčame použiť priloženú čistiacu kefku, ktorá pomôže pri umývaní dielov. Opačný koniec čistiackej kefky použite ako škrabku, ktorá vám pomôže uvoľniť zapečené omáčky alebo syr. Po ručnom umývaní vysušte všetky časti na vzduchu alebo na uteráku.

POZNÁMKA: Na zásuvku teplomera ani do jej blízkosti **NEPOUŽÍVAJTE** umývací prostriedok. Odporúčame použiť stlačený vzduch alebo vatový tampón, aby ste predišli poškodeniu konektora.

- Ak na grilovacej doske, ochrane proti rozstrek alebo akejkoľvek inej odnímateľnej časti uviazli zvyšky jedla alebo mastnoty, pred čistením ju namočte do teplej mydlovej vody.
- Po každom použití vyčistite ochranný kryt proti rozstrek. Namočenie ochrany proti rozstrek na noc pomôže zmäknúť pripečený tuk. Po namočení odstráňte pomocou čistiackej kefky mastnotu z rámu z nehrdzavejúcej ocele a predných výstupkov.
- H í b k o v o vyčistite chránič proti rozstrek tak, že ho vložíte do hrnca s vodou a varíte ho 10 minút. Potom ho opláchnite vodou izbovej teploty a nechajte úplne vyschnúť.
- Teplomer a držiak Foodi Smart Thermometer je možné umývať len v ruke. **NEPONÁRAJTE** žiadnu časť teplomera do vody alebo inej tekutiny. Odporúčame čistiť len vlhkou handričkou.

POZNÁMKA: NIKDY nepoužívajte abrazívne nástroje alebo čistiace prostriedky. Hlavnú jednotku **NIKDY neponárajte** do vody ani do žiadnej inej tekutiny.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

- **Na displeji ovládacieho panela sa zobrazí správa "Add Food" (Pridať potraviny).**
Prístroj dokončil predhrievanie a teraz je čas pridať ingrediencie.
- **Na displeji ovládacieho panela sa zobrazí "Shut Lid" (Zatvoriť veko).**
Veko je otvorené a je potrebné ho zatvoriť, aby sa mohla spustiť zvolená funkcia.
- **Na displeji ovládacieho panela sa zobrazí "Plug In" (Zapojiť).**
Teplomér nie je zapojený do konektora na pravej strane ovládacieho panela. Pred pokračovaním teplomer zapojte. Stláčajte teplomer dovnútra, kým nebudete počuť cvaknutie.
- **Na displeji ovládacieho panela sa zobrazí "PRBE ERR".**
Znamená to, že jednotka sa časovo vyčerpala skôr, ako jedlo dosiahlo nastavenú vnútornú teplotu. Ako ochrana jednotky môže fungovať len určitý čas pri určitých teplotách.
- **Na displeji ovládacieho panela sa zobrazí "E".**
Jednotka nefunguje správne. Kontaktujte zákaznícky servis na čísle 0800 862 0453. Aby sme vám mohli lepšie pomôcť, zaregistrujte svoj výrobok online na stránke ninjakitchen.eu/register-guarantee a pri telefonáte majte výrobok po ruke.
- **Prečo je moje jedlo prepečené alebo nedopečené, hoci som použil teplomer?**
Je dôležité vložiť teplomer pozdĺžne do najhrubšej časti ingrediencie, aby ste získali čo najpresnejšie údaje. Dbajte na to, aby ste potraviny nechali odpočívať 3-5 minút, aby sa varenie dokončilo. Ďalšie informácie nájdete v časti Používanie inteligentného teplomera Foodi™.
- **Prečo sa ukazovateľ priebehu predhrievania nezačne zobrazovať od začiatku?**
Keď je zariadenie teplé z predchádzajúceho používania, nebude vyžadovať celý čas predhrievania.
- **Môžem zrušiť alebo prepísať predhrievanie?**
Predhrievanie sa na dosiahnutie najlepších výsledkov veľmi odporúča, ale môžete ho vynechať výberom tlačidla PREHEAT (Predhriatie) po stlačení tlačidla START/STOP.
- **Mám pridať prísady pred alebo po predhriatí?**
Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky, nechajte prístroj predhriať pred pridaním prísad.
- **Prečo môj prístroj vydáva dym?**
Pri používaní funkcie grilovania vždy vyberte odporúčané nastavenie teploty. Odporúčané nastavenia nájdete v príručke Inšpirácia. Uistite sa, že je nainštalovaná ochrana proti rozstrekú.
- **Ako môžem zariadenie pozastaviť, aby som mohol skontrolovať jedlo?**
Keď sa počas funkcie varenia otvorí veko, zariadenie sa automaticky pozastaví.
- **Roztopí sa rukoväť teplomera, ak sa dotkne horúcej grilovacej dosky?**
Nie, rukoväť je vyrobená z vysokoteplotného silikónu, ktorý zvládne vysoké teploty v grile Ninja® Foodi® Air Grill Max.
- **Moje jedlo je spálené.**
Nepridávajte potraviny, kým sa neskončí odporúčaný čas predhrievania. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov kontrolujte priebeh prípravy počas celej doby a vyberte jedlo, keď sa dosiahne požadovaná úroveň zhnednutia. Potraviny vyberte ihneď po skončení času prípravy, aby ste zabránili prepečeniu.
- **Prečo má prístroj stupnicu 1-9 pre predvoľbu hovädzieho mäsa?**
Vnímanie toho, ako vyzerá konkrétna vnútorná prepečenosť mäsa, sa líši človeka k človeku, dokonca aj od reštaurácie. Stupnica 1-9 poskytuje širokú škálu možností pre každý stupeň prepečenia, takže si môžete prispôsobiť prepečenie podľa svojich predstáv.