



DEUTSCH

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

FOODI und NINJA sind eingetragene Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

FOODI et NINJA sont des marques déposées de Shark Ninja Operating LLC

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

SLOVENSKO

Ilustrácie sa môžu líšiť od skutočného výrobku. Neustále sa snažíme zlepšovať naše výrobky, preto sa tu uvedené špecifikácie môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

FOODI a NINJA sú registrované ochranné známky spoločnosti SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TLAČENÉ V ČÍNE

DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

FOODI og NINJA er registrerede varemærker tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

ESPAÑOL

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

FOODI y NINJA son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

ITALIANO

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

FOODI e NINJA sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

FOODI en NINJA zijn geregistreerd handelsmerken van SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC.
GEDRUKT IN CHINA

NORSK

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

FOODI og NINJA er registrert varemærker som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUESE

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

FOODI e NINJA são marcas registradas da Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

FOODI ja NINJA on SharkNinja Operating LLC:n rekisteröity tavaramerkki.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

FOODI och NINJA är ett registrerat varumärke som tillhör SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

SharkNinja Europe Limited,
3150 Century Way,
Thorpe Park,
Leeds,
LS15 8ZB, UK
ninjakitchen.eu

SharkNinja Germany GmbH,
c/o Regus Management GmbH,
Excellent Business Center 10.+11. Stock,
Westhafenplatz 1,
60327 Frankfurt am Main, Germany
ninjakitchen.eu

NINJA®

Foodi®

SmartLid Multi-Cooker

OL750EU

NÁVOD NA POUŽITIE



ninjahome.sk

ĎAKUJEME

že ste si zakúpili multifunkčný varič Ninja® Foodi® SmartLid

ZAZNAMENAŤ TIETO INFORMÁCIE.

Číslo modelu: _____

Sériové číslo : _____

Dátum nákupu: _____

(Uschovajte si účtenku)

Miesto nákupu: _____

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie: 230V~, 50Hz

Výkon: 1760W

Objem: 7,5L

Skupina kvapalín: 2

Prevádzkový tlak: 40 kPa

Maximálny tlak (PS): : 90 kPa

TIP: Model a sériové číslo nájdete na štítku s QR kódom na zadnej strane zariadenia vedľa napájacieho kábla



Táto značka označuje, že tento výrobok by sa nemal vyhadzovať spolu s iným odpadom z domácností EÚ.

Aby ste zabránili nekontrolovanej likvidácii odpadu, ktorý je škodlivý pre zdravie, životné prostredie alebo ľudské zdravie, zabezpečte recykláciu výrobkov, na podporu udržateľného opätovného využívania materiálnych zdrojov. Ak chcete vrátiť použité zariadenie, použite

systém spätného odberu a zberu alebo kontaktujte predajcu, u ktorého ste tento výrobok kúpili. Tí môžu tovar prevziať na recykláciu šetrnú k životnému prostrediu.

Obsah

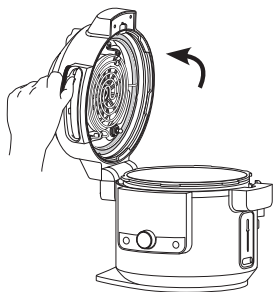
Dôležité bezpečnostné opatrenia	3
Časti a príslušenstvo	7
Doplňkové pokyny na montáž	9
Používanie posuvníka SmartLid.	9
Používanie ovládacieho panela	10
Funkcie varenia	10
Ovládacie tlačidlá	10
Pred prvým použitím	11
Inštalácia zberača kondenzátu.	11
Demontáž a výmena krytu proti upchávaniu.	11
Používanie digitálneho teplomera na meranie teploty v jadre Ninja® Foodi®	12
Používanie multifunkčného variča Ninja® Foodi® Max SmartLid ...	14
Používanie funkcií vysokotlakového varenia	15
Test vody: spustenie tlakového varenia	15
Automatické odľahčenie tlaku	16
Zvyšovanie tlaku	16
Používanie funkcie tlaku	16
Používanie funkcií Combi-Steam	18
Steam Meals	18
Steam Air Fry	19
Steam Bake	19
Steam Bread	20
Používanie funkcií Air Fry/Cooker	21
Air Fry	21
Grill	22
Bake	23
Dehydrate	23
Prove	24
Sear/Sauté	24
Steam	25
Slow Cook	25
Yogurt	26
Čistenie a údržba	27
Čistenie: umývačka riadu a ručné umývanie.	27
Demontáž a výmena silikónového krúžku.	27
Čistenie veka	28
Sprievodca riešením problémov	28
Užitočné tipy	30

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI - PRED POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE VŠETKY POKYNY

⚠ VAROVANIE

- 1 Aby ste predišli riziku zadusenia malých detí, po vybalení ihneď vyhodte všetok obalový materiál.
- 2 Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami za predpokladu, že boli pod dohľadom a boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú príslušným rizikám.
- 3 **NEUMIESTŇUJTE** spotrebič na horúce povrchy vrátane plynového alebo elektrického sporáka alebo do vyhrievanej rúry.
- 4 Pri používaní spotrebiča nechajte nad spotrebičom a na všetkých stranách aspoň 15 cm priestoru na cirkuláciu vzduchu.
- 5 Veko zdvíhajte iba za rukoväť na prednej strane spotrebiča.
NEZDVIHAJTE veko držaním za bočnú stranu veka, pretože by sa uvoľňovala horúca para.
- 6 **NEPOKÚŠAJTE** sa otvoriť veko pod tlakom alebo tlakom varení, kým sa všetok vnútorný tlak uvoľní cez poistný ventil a spotrebič mierne vychladne. Okamžite otvorte veko, aby ste zabránili opätovnému zvýšeniu tlaku vo vnútornej nádobe.
- 7 Ak sa veko neotvorí, znamená to, že spotrebič je stále pod tlakom. Zostávajúci tlak môže byť nebezpečný. Nechajte ho, aby spotrebič prirodzene uvoľnil tlak, alebo stlačte tlačidlo Uvoľnenie pary, aby ste uvoľnili paru. Aby ste sa vyhli popáleninám, dávajte pozor, aby ste neprišli do kontaktu s uvoľňovaním pary. Po uvoľnení pary sa na ovládacom paneli zobrazí OPN LID, čo znamená, že veko je možné otvoriť. Ak sa para neuvoľní, keď je ventil na uvoľnenie tlaku nastavený do polohy Vent, odpojte spotrebič od elektrickej siete a nechajte spotrebič prirodzene uvoľniť tlak.
- 8 Spotrebič a jeho elektroinštaláciu uchovávajte mimo dosahu detí.
NEDOVLTE deťom, aby sa so spotrebičom hrali alebo ho používali. Pri používaní spotrebiča v blízkosti detí je potrebný prísny dohľad.
- 9 Rozliate jedlo môže spôsobiť vážne popáleniny. **NEDOVLTE**, aby kábel visel cez okraj stola alebo pracovnej dosky, a **NEUMIESTŇUJTE** spotrebič na horúce povrchy alebo do ich blízkosti, na plynovú alebo elektrickú varnú dosku alebo do ich blízkosti, na sklenenú varnú plochu alebo do vyhrievanej rúry.
- 10 **NEPOUŽÍVAJTE** spotrebič bez nainštalovanej varnej nádoby.
- 11 **NIKDY** nepripájajte toto zariadenie k externému časovému spínaču alebo samostatnému systému diaľkového ovládania.
- 12 Pred vložením vyberateľnej varnej nádoby do varnej misy ju utrite mäkkou handričkou, aby ste sa uistili, že sú nádoba a varná miska čisté a suché.
- 13 Ak je vyberateľná nádoba na varenie prázdna, **NE**ohrievajte ju dlhšie ako 10 minút. Mohlo by dôjsť k poškodeniu varného povrchu.
- 14 **NEPOUŽÍVAJTE** tento spotrebič ako fritézu na olej.



- 15 NEZAKRÝVAJTE** pretlakové ventily.
- 16** Počas varenia pod tlakom nesmažte na oleji.
- 17** Pri opekaní a dusení mäsa je potrebné postupovať opatrne. Ruky a tvár držte ďalej od odnímateľného hrnca, najmä pri pridávaní nových surovín, pretože horúci olej sa môže rozliať.
- 18** Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti.
NEPOUŽÍVAJTE tento spotrebič na iné účely ako na použitie.
NEPOUŽÍVAJTE v pohybujúcom sa vozidle alebo na lodi. **NEPOUŽÍVAJTE** vo vonkajšom prostredí. Nesprávne používanie môže spôsobiť zranenie.
- 19** Odporúča sa používať len na pracovné dosky. Uistite sa, že je povrch rovný, čistý a suchý. Počas prevádzky **NEUMIESTŇUJTE** spotrebič do blízkosti okraja pracovnej dosky. **NEUMIESTŇUJTE** spotrebič na elektrický sporák.
- 20** **NEPOUŽÍVAJTE** spotrebič, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka. Pravidelne kontrolujte spotrebič a napájací kábel. Ak sa prístroj pokazí alebo ak sa vyskytne akýmkoľvek spôsobom poškodený, okamžite ho prestaňte používať a zavolajte zákaznícky servis.
- 21** Pred použitím sa **VŽDY** uistite, že je spotrebič správne zostavený.
- 22** Pred použitím **VŽDY** skontrolujte, či nie je tlakový ventil a výstup vzduchu upchatý alebo zablokovaný, a v prípade potreby ich vyčistite. Potraviny ako jablkové pyré, brusnice, jačmeň, ovsené vločky alebo iné obilniny, hrášok, cestoviny, makaróny, rebarbora alebo špagety môžu pri varení pod tlakom peniť a skákať, čím sa upchá pretlakový ventil. Tieto a podobne napučiavajúce potraviny (ako je sušená zelenina, fazuľa, obilniny a ryža) by sa nemali variť v tlakovom hrnci, pokiaľ nepostupujete podľa receptu Ninja® Foodi®.
- 23** Ak varíte pod tlakom potraviny, ktoré napučiavajú (napr. sušenú zeleninu, fazuľu, zrná, ryžu atď.), **NEPLŇTE** hrniec viac ako do polovice alebo postupujte podľa pokynov v recepte Ninja® Foodi®.
- 24** **NEZAKRÝVAJTE** horný prívod vzduchu ani zadný výstup vzduchu, keď je kryt zatvorený. Zabráni sa tým rovnomernému vareniu a môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča alebo jeho prehriatiu.
- 25** Aby ste predišli riziku výbuchu a zranenia, používajte iba silikónový krúžok Foodi® SmartLid Multi-Cooker. Uistite sa, že je silikónový krúžok nasadený a kryt musí byť pred prevádzkou riadne zatvorený. **NEPOUŽÍVAJTE**, ak roztrhnuté alebo poškodené. Pred použitím silikónový krúžok vymeňte.
- 26** **NEPOUŽÍVAJTE** príslušenstvo, ktoré nie je odporúčané alebo distribuované spoločnosťou SharkNinja.
NEUMIESTŇUJTE príslušenstvo do mikrovlnných rúr, hriankovačov, elektrických alebo v bežnej rúre alebo na sklokeramickej varnej doske, elektrickej varnej doske, plynovej varnej doske alebo vonkajšom grile. Použitie akéhokoľvek príslušenstva, ktoré neodporúča spoločnosť SharkNinja, môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.
- 27** **VŽDY** dodržiavajte maximálne a minimálne množstvá tekutín uvedené v pokynoch a predpisoch.
- 28** Aby ste zabránili možnému poškodeniu spotrebiča parou, pri používaní ho odsuňte od stien a skrií.
- 29** **NIKDY** nepoužívajte nastavenie SLOW COOK bez potravín a tekutiny vo vyberateľnom hrnci.
- 30** Počas používania spotrebiča ho **NEPOHYBUJTE**. Spotrebičom pohybujte len s posuvníkom v polohe PRESSURE, aby ste zabránili náhodnému otvoreniu veka.

ULOŽTE SI TIETO POKYNY

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI - PRED POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE VŠETKY POKYNY

- 31** Zabráňte kontaktu potravín s vykurovacími telesami.
NEPREPLŇAJTE ani neprekračujte maximálnu úroveň naplnenia riadu a koša Cook & Crisp. Preplnenie môže spôsobiť zranenie osôb alebo poškodenie majetku, resp. môže ovplyvniť bezpečné používanie zariadenia.
- 32** Tento spotrebič **NEPOUŽÍVAJTE** na varenie instantnej ryže.
- 33** Napätie elektrických zásuviek sa môže líšiť, čo môže ovplyvniť výkon výrobku. Aby ste predišli možným ochoreniam, používajte teplomer na mäso, aby ste skontrolovali, či je jedlo uvarené na odporúčanú teplotu.
- 34** Ak spotrebič vydáva čierny dym, okamžite ho odpojte od elektrickej siete a počkajte, kým sa neprestane dymiť, a až potom vyberte hrniec a kôš Cook & Crisp.
- 35** **NEDOTÝKAJTE** sa horúcich povrchov. Povrchy zariadenia sú počas prevádzky a po nej horúce. Aby ste sa vyhlí popáleninám alebo zraneniam, **VŽDY** používajte ochranné podložky alebo izolované rukavice a používajte dodané rukoväte a gombíky.
- 36** Pri premiestňovaní zariadení obsahujúcich horúci olej alebo iné horúce kvapaliny a/alebo keď je zariadenie pod tlakom, je potrebné dbať na zvýšenú opatrnosť. Nesprávne používanie vrátane premiestňovania varnej plochy môže viesť aj k poraneniam osôb, napríklad k ťažkým popáleninám. Ak sa tento spotrebič používa na tlakové varenie, pred použitím sa uistite, že je veko riadne zatvorené a zaistené na svojom mieste. Potraviny sú počas tlakového varenia pod extrémnym tlakom. Nedodržanie všetkých pokynov na správne používanie tohto výrobku môže mať za následok neúmyselný kontakt s horúcimi potravinami alebo tekutinami pod tlakom, čo môže viesť k vážnym popáleninám.
- 37** Keď je spotrebič v prevádzke, horúca para uniká cez výstup vzduchu. Spotrebič umiestnite tak, aby vetrací otvor nesmeroval na napájacie káble, elektrické zásuvky, skrinky alebo iné spotrebiče. Udržujte ruky a tvárou v bezpečnej vzdialenosti od vetracieho otvoru.
- 38** **NEMANIPULUJTE** s plavákovým ventilom ani s ventilom na uvoľnenie tlaku, nedemontujte ho ani neodstraňujte.
- 39** Pri používaní nastavenia SLOW COOK (pomalé varenie) nechajte veko vždy zatvorené.
- 40** Para a horúce jedlo vo vnútornom hrnci môžu spôsobiť vážne popáleniny. **VŽDY** udržiavajte ruky, tvár a iné časti tela mimo dosahu z poistného ventilu pred alebo počas uvoľňovania tlaku a pri otváraní veka po varení.
- 41** Hrniec, kôš alebo tanier Cook & Crisp a obojstranný stojan sa počas varenia veľmi zahrievajú. Pri vyberaní varného hrnca a koša Cook & Crisp alebo taniera sa vyhnite horúcej pare a vzduchu. tanieri zo spotrebiča a po ich vybratí ich **VŽDY** položte na teplovzdorný povrch. **NEDOTÝKAJTE** sa príslušenstvo počas varenia alebo bezprostredne po ňom.
- 42** Odnímateľný hrniec na varenie môže byť veľmi ťažký, keď je plný prísad. Pri vyberaní hrnca z varnej nádoby je potrebné postupovať opatrne.
- 43** Počas varenia alebo bezprostredne po ňom sa **NEDOTÝKAJTE** príslušenstva vrátane teplomera (ak je súčasťou modelu), pretože sa počas varenia veľmi zahrieva. Aby ste sa vyhlí popáleninám alebo zraneniam, **VŽDY** dbajte na opatrnosť pri kontakte s výrobkom. Používajte náradie s dlhými rukoväťami a ochranné podložky alebo izolované rukavice na pečenie.
- 44** Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.

- 45** Pred čistením, demontážou, inštaláciou alebo demontážou dielov a skladovaním nechajte spotrebič vychladnúť.
- 46** Ak chcete zariadenie odpojiť, vypnite ho a potom vytiahnite zo zásuvky, keď sa nepoužíva, a pred čistením
- 47 NEČISTITE** kovovými drhnúcimi podložkami. Kúsky sa môžu odlomiť z podložky a dotknúť sa elektrických súčiastok, čím vznikne nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- 48** Informácie o pravidelnej údržbe spotrebiča nájdete v časti Čistenie a údržba.
- 49 NIKDY** nekladajte varnú nádobu, digitálny teplomer na mäso alebo kryt teplomera (ak je súčasťou modelu) do umývačky riadu ani ich neponárajte do vody alebo inej tekutiny.



Označuje, že je potrebné prečítať a preštudovať návod na použitie, aby ste pochopili fungovanie a používanie výrobku.



Označuje prítomnosť nebezpečenstva, ktoré by mohlo mať za následok zranenie osôb, smrť alebo značné materiálne škody, ak sa výstraha so symbolom ignoruje.



Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúceho povrchu. Vždy používajte ochranu rúk, aby ste sa nepopálili.



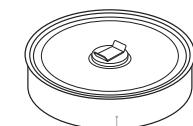
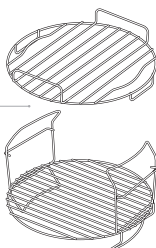
Len na vnútorné a domáce použitie.

ULOŽTE SI TIETO POKYNY

ČASTI A PRÍSLUŠENSTVO

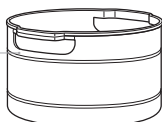
Dodávané príslušenstvo

2 úrovňový reverzibilný stojan



Viacúčelové plavidlo

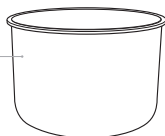
Kôš Cook & Crisp



Odnímateľný difúzor

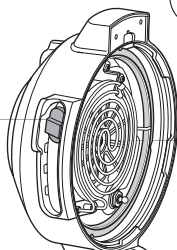


7,5 l odnímateľný hrniec na varenie

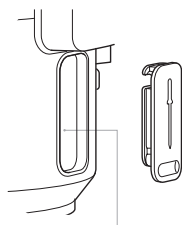


Digitálny teplomer v jadre

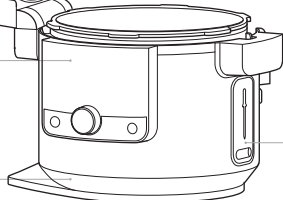
Posuvník SmartLid



Pokrievka na varenie



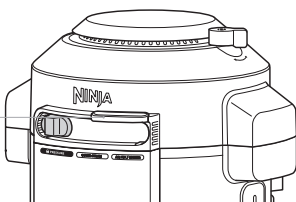
Ovládací panel



Varná doska

Odkladacia priehradka na teplomer

Rukoväť veka

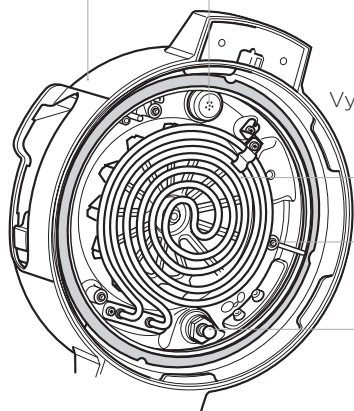


Odkladacia priehradka na teplomer

POZNÁMKA: V tomto zariadení je možné použiť iba silikónový krúžok špecifický pre multifunkčné variče SmartLid. Nesmú sa používať žiadne iné silikónové krúžky pre multicookery ani krúžky konkurenčných výrobcov.

Kryt jednotky

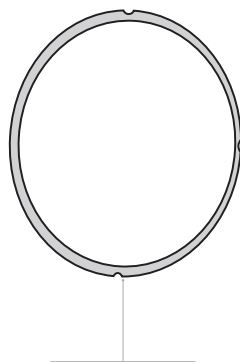
Uzáver proti upchatiu



Vykurovacie prvky ⚠

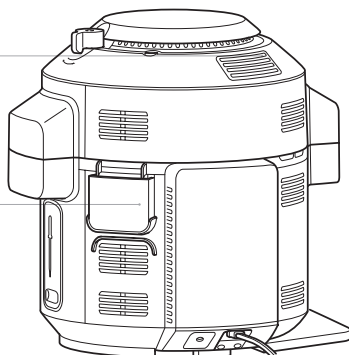
Kovové
kohútiky

Viečko
teplomera



Silikónový krúžok

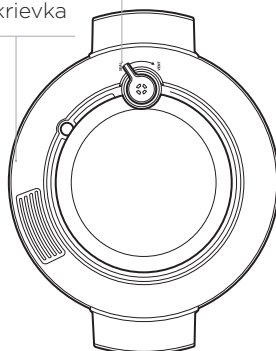
Otvor výstup
vzduchu



Zberač
kondenzátu

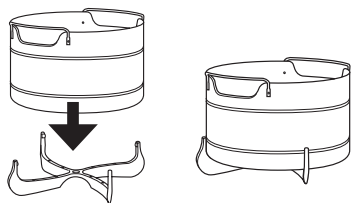
Ventil na uvoľnenie
tlaku VENT
(odvzdušnenie) a
SEAL (tesnenie)

Pokrievka



DODATOČNÁ MONTÁŽNA CESTA - NÁVOD

COOK & CRISP BASKET



- 1 Ak chcete difúzor vyčistiť, vyberte dve lopatky difúzora na koši z drážky a potom difúzor pevne stiahnite.

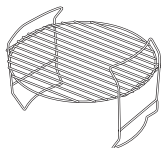
POZNÁMKA: Difúzor pomáha prúdeniu vzduchu a pred použitím by mal byť vždy nasadený na kôš.

- 2 Ak chcete zostaviť kôš Cook & Crisp, umiestnite kôš na vrch difúzora a pevne ho pritlačte.

2-ÚROVNŇOVÝ OBOJSTRANNÝ STOJAN

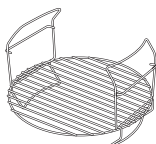
Vysoká poloha

Grilujte kurčatá, steaky, ryby a ďalšie pokrmy.



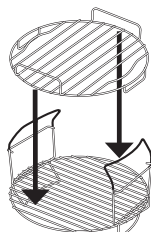
Spodná poloha

Zeleninu uvaríte v pare.



2-úrovňová montáž

Zvýšte kapacitu varenia varením na dvoch úrovniach.

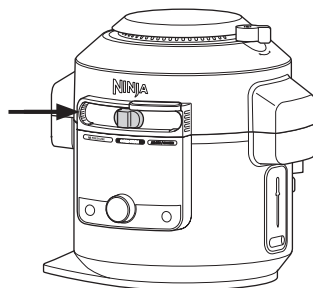


- 1 Obojstranný stojan umiestnite do spodnej polohy (na obrázku vyššie) v hrnci. Potom umiestnite príslady na spodnú úroveň.
- 2 Ak je potrebná ďalšia vrstva, pridajte horný stojan jeho nasunutím na úchyty spodného stojana, ako je znázornené na obrázku vyššie. Na hornú vrstvu položte zvyšné príslady.

POUŽÍVANIE POSUVNÍKA/JAZDECA SMARTLID

Posuvník umožňuje prepínať medzi režimami varenia a indikuje na pokrievke, ktorú funkciu práve používa.

- Pressure
- Režim Combi-Steam
- Air Fry /Cooker

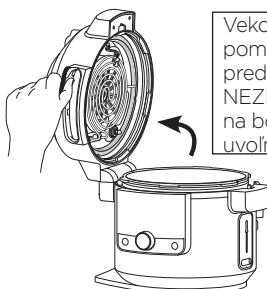


OTVÁRANIE A ZATVÁRANIE VEKA

Veko vždy otvárajte a zatvárajte pomocou rukoväte nad sklíčkom.

Veko môžete otvárať a zatvárať, keď je posuvník v režime COMBI-STEAM a v polohe AIR FRY/COOKER. Keď Posuvník je v polohe PRESSURE, veko sa nedá otvoriť. Ak v spotrebiči nie je tlak, posuňte jazdec do režimu COMBI-STEAM alebo AIR FRY/COOKER, aby ste otvorili veko.

POZNÁMKA: Veko sa otvorí len vtedy, keď je spotrebič úplne bez tlaku. Inteligentný posuvník sa posunie doprava len vtedy, keď je spotrebič úplne bez tlaku. Keď je spotrebič bez tlaku, na displeji sa zobrazí "OPN LID".



Veko zdvíhajte **len** pomocou rukoväte na prednej strane spotrebiča. NEZDVIHÁVAJTE veko na boku, pretože by sa uvoľnila horúca para.

POUŽÍVANE OVLÁDACIEHO PANELA

FUNKCIE VARENIA

PRESSURE: rýchlo uvarí jedlo a zároveň zachová jeho krehkosť.

POZNÁMKA: Podrobnosti o 3 režimoch automatického odľahčovania tlaku nájdete na strane 16.

STEAM MEALS: pripravte si kompletné jedlá stlačením jediného tlačidla.

STEAM AIR FRY: chrumkavú zeleninu a mäso s trochou oleja alebo bez neho.

STEAM BAKE: Pečte pusinky a sladké dobroty.

STEAM BREAD: Uvarte a upečte na panvici. Zvonka je chrumkavý, zvnútra mäkký.

AIR FRY: S trochou oleja alebo bez neho bude jedlo chrumkavé.

GRILL: Na karamelizáciu a zhnednutie potravín používajte vysoké teploty.

BAKE: spotrebič používajte ako rúru na pečenie pečiva a iných múčnikov.

DEHYDRATE: Dehydratujte mäso, ovocie a zeleninu na zdravé občerstvenie.

PROVE: Vytvorte prostredie, v ktorom môže cesto odpočívať a kysnúť.

SEAR/SAUTÉ: Používajte ho ako varnú plochu na opekanie mäsa, varenie zeleniny v pare, pomalé varenie omáčok a ďalšie činnosti.

STEAM: Varte chutné jedlá šetrne pri vysokých teplotách.

SLOW COOK: Varte jedlo dlhšie pri nižšej teplote.

YOGURT: Pasterizujte a fermentujte mlieko, aby ste získali krémový domáci jogurt.

KEEP WARM: Pri použití pary, pomalého varenia a tlakového varenia sa spotrebič na konci cyklu prepne do režimu KEEP WARM. Ak chcete deaktivovať automatický prechod, po spustení funkcie stlačte tlačidlo KEEP WARM.

POZNÁMKA: Ak trvá 1 hodinu alebo menej, hodiny odpočítavajú v minútach a sekundách. Ak hodiny bežia dlhšie ako 1 hodinu, hodiny odpočítavajú iba minúty. Táto funkcia sa zastaví po 12 hodinách.

OVLÁDACIE TLAČIDLÁ

SMARTLID SLIDER: Posunutím posuvníka sa rozsvietia funkcie dostupné pre jednotlivé režimy.

VOLIČ: Po výbere režimu prechádzajte pomocou voliča dostupnými funkciami, kým sa nezvýrazní požadovaná funkcia.

ŠÍPKY NA ĽAVEJ STRANE: Stlačením týchto tlačidiel vyberte teplotu varenia. Pomocou tlačidiel so šípkou doľava vyberte požadovanú teplotu varenia. môžete tiež nastaviť interný výsledok pomocou tlačidiel PRESET alebo MANUAL.

ŠÍPKY NA PRAVEJ STRANE: Stlačením týchto tlačidiel vyberte čas varenia. Pomocou týchto šípek upravte jedlo.

PRESET: Prepína obrazovku displeja na nastavenie teplomera, typu potraviny a vnútorného výsledku na základe prednastavených teplôt. Prednastavený výsledok nie je k dispozícii pre funkcie Dehydrate, Prove, Steam, Slow Cook, Yogurt, Steam Bake a Steam Bread.

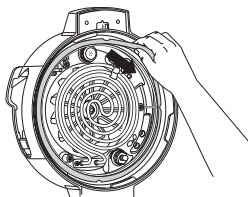
MANUÁL: Prepne obrazovku displeja, aby ste mohli manuálne nastaviť vnútorný výsledok teplomera. Manuálny výsledok nie je k dispozícii pre funkcie Dehydrate, Prove, Steam, Slow Cook, Yogurt, Steam Bake a Steam Bread.

Tlačidlá START/STOP: stlačením spustíte varenie. Stlačením tlačidla spustíte varenie. na zastavenie aktuálnej funkcie varenia počas varenia.

⏻ (POWER): Tlačidlo napájania vypne spotrebič a zastaví všetky režimy varenia.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

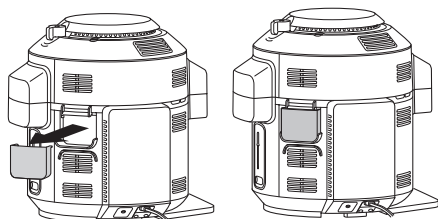
1. Zo zariadenia odstráňte a zlikvidujte všetky obaly, nálepky a pásky.
2. Venujte zvýšenú pozornosť návodu na obsluhu, upozorneniam a dôležitým bezpečnostným opatreniam, aby ste predišli zraneniam a materiálnym škodám.
3. Silikónový krúžok, odnímateľná nádoba na varenie, viacúčelový hrniec, košík Cook & Crisp, obojstranný stojan a umyte odtok kondenzátu v teplej mydlovej vode, dôkladne ho opláchnite a osušte. Varnú dosku, digitálnu sondu teplomera alebo kryt sondy teplomera (ak je súčasťou dodávky) nikdy nečistite v umývačke riadu.
4. Silikónový krúžok sa dá otočiť a vložiť oboma smermi. Silikónový krúžok vložte okolo vonkajšieho okraja držiaka silikónového krúžku v spodnej časti veka. Uistite sa, že je úplne vložený a leží rovno pod držiakom silikónového krúžku.
5. Pri vyberaní potravín používajte náradie s dlhými rukoväťami a izolované rukavice.



INŠTALÁCIA ZBERAČA KONDENZÁTU

Ak chcete nainštalovať odtok kondenzátu, zasunúť ho do otvoru v spodnej časti varnej plochy. Po každom použití ho vysušte, aby ste ho mohli vybrať na ručné umývanie.

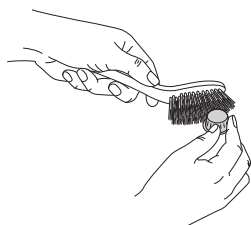
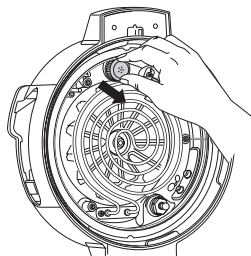
POZNÁMKA: Po varení nezabudnite vyprázdniť kondenzát. prebytočná voda sa zhromažďuje v kolektore.



DEMONTÁŽ A VÝMENA UZÁVERU PROTI UPCHATIU

Krytka proti zovretiu chráni vnútorný ventil krytu jednotky pred upchatím a chráni používateľov pred možným postriekaním potravinami. Po každom použití vyčistite čistiacou kefkou.

Ak chcete odstrániť uzáver, podržte ho medzi palcom a ukazovákom a otočte zápästím v smere hodinových ručičiek. Ak ho chcete vymeniť, nasadte ho späť na miesto a stlačte ho. Pred použitím zariadenia skontrolujte, či je uzáver proti korkovej zátke v správnej polohe.



POZNÁMKA: Pred každým použitím sa uistite, či je silikónový krúžok dobre usadený v držiaku silikónového krúžku a či je na poistnom ventilu správne nasadená zátka proti korku.

POUŽÍVANIE DIGITÁLNEHO TEPLOMERA NINJA® FOODI®

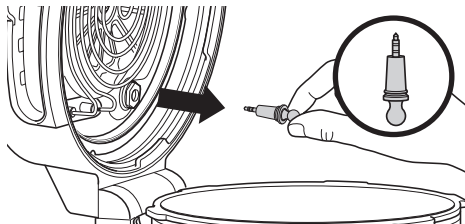
DÔLEŽITÉ: Digitálny teplomer a drôt budú počas varenia a po ňom horúce. Pri vyberaní teplomera z pokrmu buďte opatrní.

Pred použitím

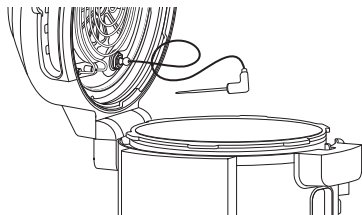
Pred zapojením teplomera do zásuvky sa uistite, že v zásuvke nie sú žiadne nečistoty a že vodič nie je zauzlený.

- 1 Stlačením spodnej časti úložného priestoru na pravej strane zariadenia ho uvoľníte. Potom odčvakne kábel z priehradky a vyberte teplomer.
- 2 Odstráňte kryt zo zásuvky vo veku vpravo dole a potom zapojte teplomer do zásuvky. Teplomer pevne zatlačte, až kým nezacvakne na miesto a už sa nedá zasunúť do zásuvky. Nasadte uzáver do úložného priestoru a nasadte úložný priestor na bočnej strane spotrebiča.

NEZABUDNITE kryt teplomera; bez neho spotrebič nebude fungovať.



- 3 Ak je teplomer zapojený do zásuvky, aktivuje a rozsvieti tlačidlá PRESET a MANUAL, ak sú k dispozícii pre zvolenú funkciu. Vyberte požadovanú funkciu varenia a teplotu.



POZNÁMKA: Čas varenia nie je potrebné nastavovať, pretože spotrebič automaticky vypne výhrevné teleso a upozorní vás, keď je jedlo hotové.

- 4 Ak používate funkciu PRESET, stlačte tlačidlo PRESET, potom pomocou šípok vpravo na displeji vyberte požadovaný typ jedla a šípkami vľavo na displeji nastavte vnútorný výsledok jedla (od Rare po Well Done).

POZNÁMKA: Varenie rôznych druhov mäsa alebo toho istého mäsa s rôznymi výsledkami? Podrobnosti o programovaní nájdete na nasledujúcej strane.

POZNÁMKA: Tlak (PRESSURE) v režime varenia je možné nastaviť iba predvolby "Well" a "Shred". Na prepínanie medzi týmito dvoma nastaveniami použijete šípky na ľavej strane.

Ak používate funkciu MANUAL, stlačte tlačidlo MANUAL a okrem funkcií varenia PRESSURE použijete aj nasledujúce odporúčané vnútorné teploty.

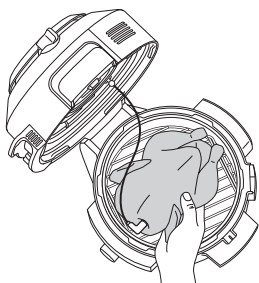
TYP POTRAVIN:	NASTAVENÝ VÝSLEDOK:
Ryba	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
	Well Done (65°C)
Kuracie mäso/morča	Well Done (75°C)
	Shred (107°C)
Bravčové mäso	Medium (55°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
Hovädzie/jahňacie mäso	Rare (50°C)
	Medium Rare (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
Hovädzie/ bravčové mäso	Shred (113°C)

POZNÁMKA: V prípade hovädzieho, rybieho a bravčového mäsa je nastavený výsledok nižší, ako sú bežné odporúčania, pretože pri teplote 5 °C sa spotrebič prepeče.

- 5 Vložte príslušenstvo pre zvolenú funkciu varenia.

POUŽÍVANIE DIGITÁLNEHO TEPLOMERA NINJA® FOODI®

- 6 Sondou umiestnite vodorovne do stredu najhrubšej časti mäsa. Ďalšie pokyny na umiestnenie teplomera nájdete v tabuľke na nasledujúcej strane.
- 7 Vložte potraviny s vloženým teplomerom do spotrebiča a zatvorte veko.



POZNÁMKA: Uistite sa, že prívodný kábel teplomera nevychádza zo spotrebiča/krytu.

- 8 Spotrebič sa automaticky zastaví, keď je požadovaný výsledok takmer dosiahnutý, pretože berie do úvahy ďalšie pečenie. Aby ste zabránili prepečeniu, jedlo zo spotrebiča ihneď vyberte.
- 9 Protein sa bude variť až do dosiahnutia výsledku, čo trvá približne 3-5 minút. Ide o dôležitý krok, pretože ak si neodpočínate, výsledok sa môže zdať "menej" hotový. Čas varenia sa môže líšiť v závislosti od veľkosti, rezu a druhu mäsa.

POUŽITIE TEPLOMERA PRI RÔZNYCH SPÔSOBOCH PEČENIA:

Varenie 2 alebo viacerých jedál rovnakej veľkosti s rôznymi výsledkami:

- Nastavte funkciu Preset na najvyššiu požadovanú úroveň výsledku.
- Teplomer vložte do mäsa s vyššou požadovanou úrovňou výsledku.
- Vložte mäso do spotrebiča a spustíte program varenia. Keď sa na displeji zobrazí spodná požadovaná úroveň výsledku, vyberte mäso bez teplomera.

POZNÁMKA: Ak chcete skontrolovať vnútornú teplotu ostatných plátkov mäsa, stlačte a podržte tlačidlo MANUAL a potom vložte teplomer do každého kúska mäsa.

POZNÁMKA: Teplomer bude horúci. Na jeho odstránenie z pokrmu použite kuchynské rukavice alebo kliešte.

- Pokračujte vo varení zvyšného mäsa, kým nedosiahnete ďalší požadovaný výsledok.

Varenie 2 alebo viacerých rôznych veľkostí mäsa:

- Vložte teplomer do menšieho mäsa a pomocou funkcie Preset (Prednastavenie) vyberte úroveň výsledku.
- Keď je mäso hotové, vyberte ho zo spotrebiča.
- Pomocou kuchynských rukavíc vložte teplomer do väčšieho mäsa a pomocou šípok na ľavej strane displeja vyberte úroveň výsledku.

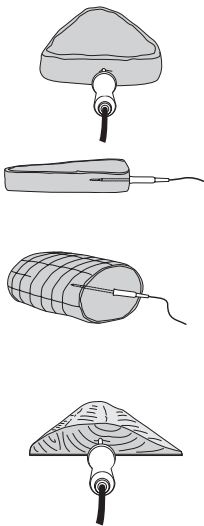
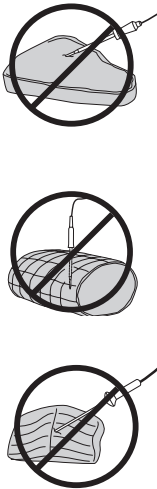
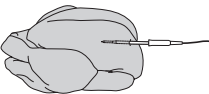
Príprava 2 alebo viacerých druhov mäsa:

- Teplomer vložte do mäsa s nižšou požadovanou úrovňou výsledku.
- Pomocou funkcie Manual (Manuálne) vyberte požadovanú vnútornú teplotu.
- Keď je mäso hotové, vyberte ho zo spotrebiča.
- Pomocou kuchynských rukavíc presuňte teplomer na druhé mäso a pomocou funkcie Manual (Manuálne) vyberte požadovanú vnútornú teplotu.

POUŽÍVANIE MULTIFUNKČNÉHO VARIČA NINJA® FOODI® MAX SMARTLID

AKO SPRÁVNE VLOŽIŤ TEPLOMER

POZNÁMKA: Teplomer NEPOUŽÍVAJTE na mrazené potraviny ani na kusy mäsa s hrúbkou menšou ako 1,5 cm.

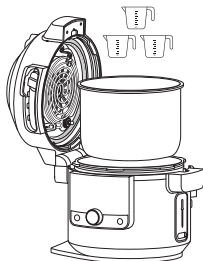
TYP POTRAVINY:	UMIESTNENIE	SPRÁVNE	NESPRÁVNE
Steak Bravčový rezeň Jahňací rezeň Kuracie prsia Burger Sviečkovica Rybie filé	- Teplomer umiestnite vodorovne do stredu najhrubšej časti mäsa. - Dbajte na to, aby bol teplomer blízko kosti (ale nedotýkal sa jej) a mimo tuku alebo šliach. - Uistite sa, že hrot teplomera je priamo na mäse, uprostred, nie naklonené smerom dole alebo hore. POZNÁMKA: Najhrubšia časť plátku nemusí byť nevyhnutne uprostred. Je dôležité, aby koniec teplomera dosiahol túto oblasť, aby sa dosiahol požadovaný výsledok.		
Celé kurča	- Teplomer vložte vodorovne do najhrubšej časti prsníka, rovnobežne s kosťou, ale tak, aby sa jej nedotýkal. - Uistite sa, že špička dosahuje na prsia uprostred najhrubšej časti prsníka a neprechádzajte cez prsník do dutiny.		

POUŽÍVANIE FUNKCIÍ VYSOKOTLAKOVÉHO VARENIA

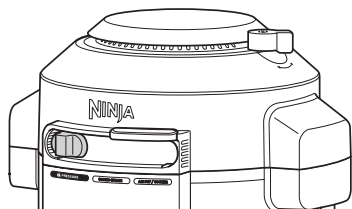
SKÚŠKA VODY: ZAČIATOK TLAKOVÉHO VARENIA

Používateľom, ktorí sa s tlakovým varením zoznamujú prvýkrát, odporúčame vykonať vodný test.

- 1 Hrnec umiestnite na dno varnej nádoby a pridajte 750 ml vody izbovej teploty.



- 2 Zatvorte veko a otočte posuvník do polohy PRESSURE (tlak).



- 3 Uistite sa, že je poistný ventil v polohe SEAL.



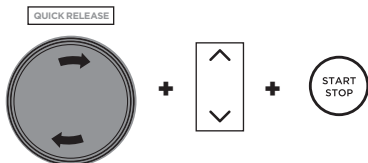
SEAL (tesnenie)
pre tlakové funkcie



VENT (vetranie)
pre všetky ostatné funkcie a pre všetky ostatné posuvné zarážky

POZNÁMKA: Po úplnej inštalácii ventil bude voľný. Ventil nenasadzujte na prírubu silou.

- 4 Pomocou voliča vyberte QUICK RELEASE (Rýchle uvoľnenie). Zariadenie predvolene nastaví vysoký tlak (Hi). Pomocou tlačidla so šípkou doprava nadol nastavte čas na 2 minúty. Stlačením tlačidla START/STOP spustíte.

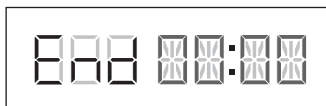


- 5 Na displeji sa zobrazí "PrE" a indikátor priebehu, že zariadenie vytvára tlak. Keď je zariadenie úplne natlakované, časovač začne odpočítavať čas.



POZNÁMKA: Čas do stlačenia závisí od množstva prísad a teplotu a zvolenú úroveň tlaku.

- 6 Keď čas varenia dosiahne nulu, spotrebič vydá zvukový signál a zobrazí "Koniec" a potom automaticky rýchlo spustí veko a paru pod tlakom. Výstražný zvonček signalizuje, že sa má otvoriť poistný ventil. Keď sa poistný ventil otvorí, para unikne. Hneď ako sa na displeji zariadenia zobrazí "OPN Lid", posuňte posuvník doprava, aby ste otvorili veko na odomknutie. Potom otvorte veko.



POZNÁMKA: Zariadenie KEEP WARM a vykurovacie teleso zostane zapnuté.

AUTOMATICKÉ ODLAHČENIE TLAKU

PRIRODZENÉ: Prirodzené zníženie tlaku je najlepšie pre väčšie kusy mäsa, ktoré potrebujú viac času na prípravu. Teplo sa vypne, ale jedlo sa bude variť dlhšie. Prístroj prirodzene zníži tlak po skončení varenia a vychladnutí prístroja.

RÝCHLE: Rýchle varenie sa používa na prípravu malých pokrmov alebo surovín, ktoré sú citlivé na prevarenie. Rýchle zníženie tlaku **NEPOUŽÍVAJTE** pre škrobovité alebo pri varení s penou. Ak chcete rýchlo znížiť tlak, vyberte túto možnosť pomocou voliča pred začatím varenia pod tlakom.

Oneskorené : zníženie tlaku: Oneskorené zníženie tlaku je užitočné pri receptoch, ktoré vyžadujú viac času na udržanie tlaku po skončení varenia (napríklad ryža a obilniny). Pre oneskorené zníženie tlaku vyberte túto možnosť pomocou voliča. Odložená redukcia tlaku je predvolene nastavená na 10 minút. Stlačením ikony redukcie tlaku zmeníte čas oneskorenej redukcie tlaku. Opätovným stlačením zmeníte čas a tlak. Po uplynutí času varenia jednotka rýchlo zníži tlak po uplynutí odloženého času.



POZNÁMKA: Pri väčších nádobách, ktoré vyžadujú väčšie zníženie tlaku, môžete tlak znížiť aj manuálne otočením ventilu do polohy VENT. Ak sa rozhodnete pre manuálne zníženie tlaku, posuňte ventil na zníženie tlaku z polohy SEAL do polohy VENT alebo podržte stlačenú ikonu RELEASE PRESSURE.

ZVYŠOVANIE TLAKU

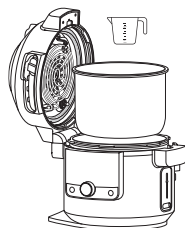
Ako tlak v zariadení narastá, na displeji ovládacieho panela sa zobrazí "PrE" a ukazovateľ priebehu. Čas potrebný na dosiahnutie tlaku závisí od objemu a teploty zložiek a kvapaliny v nádobe. Z bezpečnostných dôvodov sa veko po dosiahnutí tlaku v prístroji zatvorí a neotvorí sa, kým sa tlak neuvoľní. Keď spotrebič dosiahne plný tlak, začne sa varenie a časovač začne odpočítavať čas.

POUŽITIE FUNKCIE TLAKU

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

Pressure

- 1 Do hrnca dajte prísady a aspoň 250 ml tekutiny spolu s potrebnými doplnkami. **NENAPŔŇAJTE** hrniec nad čiaru **PRESSURE MAX**.

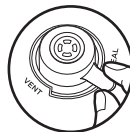


POZNÁMKA:

zariadenie sa nedostane pod tlak, ak nie je dostatok kvapaliny.

POZNÁMKA: Ak varíte ryžu, fazuľu alebo iné bobtnajúce suroviny, nenapŕňajte hrniec viac ako do polovice.

- 2 Zatvorte kryt a otočte poistný ventil do polohy SEAL.



- 3 Posuňte jazdec na položku **PRESSURE** (tlak). V predvolenom nastavení bude zariadenie nastavené na režim znížovania tlaku. Pomocou ovládača vyberte možnosť **PRIRODZENÉ UVOLNENIE**, **RÝCHLE UVOLNENIE** alebo **ODLOŽENÉ UVOLNENIE** (Oneskorené odomknutie). Zobrazia sa predvolené nastavenia úrovne tlaku a času. Pomocou šípok nahor a nadol v ľavej časti displeja vyberte možnosť **Hi** alebo **LO**.

POZNÁMKA: Predvolené oneskorené zníženie tlaku je 10 minút. Ak používate oneskorené uvoľnenie a chcete nastaviť čas, stlačte tlačidlo **RELEASE**. Tlačidlom **PRESSURE** nastavte požadovaný čas.

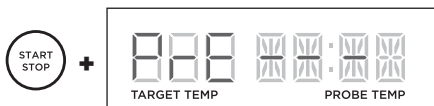


- 4 Pomocou šípok nahor a nadol na pravej strane displeja nastavte čas varenia na 1 hodinu každú minútu a potom v 5-minútových krokoch od 1 hodiny do 4 hodín.

POUŽÍVANIE FUNKCIÍ VYSOKOTLAKOVÉHO VARENIA

POZNÁMKA: Ak trvá 1 hodinu alebo menej, hodiny odpočítavajú v minútach a sekundách. Ak hodiny bežia dlhšie ako 1 hodinu, hodiny odpočítavajú iba minúty.

- 5 Stlačením tlačidla START/STOP spustíte varenie. Spotrebič začne narastať tlak. Na displeji sa zobrazí "PrE" a ukazovateľ priebehu. Časovač začne odpočítavať, keď je zariadenie úplne natlakované.



POZNÁMKA: Čas nárastu tlaku závisí od zvoleného tlaku, aktuálnej teploty varnej nádoby a líši sa v závislosti od teploty/objemu zložiek.

- 6 Keď čas varenia dosiahne nulu, zariadenie vykoná prirodzené, rýchle alebo oneskorené zníženie tlaku v závislosti od vašej voľby. Ak chcete znížiť tlak manuálne, otočte poistný ventil do polohy VENT, aby sa uvoľnila para.

POZNÁMKA: Podrobnosti o 3 režimoch automatického odľahčovania tlaku nájdete v časti na strane 16.

- 7 Zariadenie zapípa, automaticky sa prepne do režimu KEEP WARM a časovač začne odpočítavať čas.

POZNÁMKA: Po skončení varenia môžete režim udržiavania teploty vypnúť stlačením tlačidla KEEP WARM. Alebo stlačte tlačidlo START/STOP.

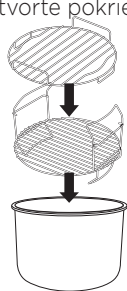
- 8 Ak vyberiete rýchle alebo oneskorené zníženie tlaku, jednotka sa stlačí a potom sa prepne do režimu ohrievania. Ak je zvolené prirodzené zníženie tlaku, jednotka sa po ukončení cyklu varenia prepne do režimu ohrievania. Prístroj vydá zvukový signál, automaticky sa prepne do režimu ohrevu a časovač začne odpočítavať čas.
- 9 Keď sa na displeji zariadenia zobrazí "OPN Lid", zariadenie je bez tlaku a posunutím posuvníka doprava môžete otvoriť veko.

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

POZNÁMKA: Na polohe poistného ventilu nezáleží. Môže byť v polohe SEAL alebo VENT.

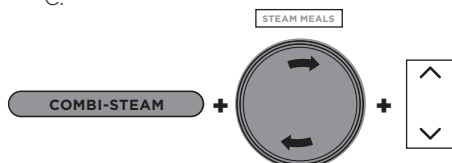
Steam Meals (varenie v pare)

- 1 Pomocou viacúčelového hrnca Ninja® pridajte ingrediencie podľa receptu. Hrnec umiestnite na obojstranný stojan (spodná poloha, ako je znázornené na obrázku). Uistite sa, že je v hrnci tekutina na vytvorenie pary, potom umiestnite mriežku a hrniec do hrnca na varenie. Zatvorte pokrievku.



POZNÁMKA: Vrchnú vrstvu použite na zvýšenie kapacity. Pozri stranu 9, kde nájdete 2-vrstvovú na zostavenie obojstranného stojana.

- 2 Posuňte posuvník na režim COMBI-STEAM. Voľba funkcie sa predvolene nastaví na možnosť STEAM MEALS. Zobrazia sa predvolené nastavenia teploty a času. Pomocou šípok nahor a nadol na ľavej strane displeja vyberte medzi 5 °C a v krokoch od 150 °C do 240 °C.



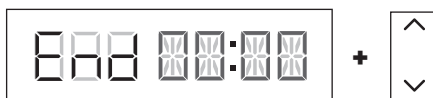
- 3 Pomocou šípok nahor a nadol vpravo na displeji vyberte 1 môžete nastaviť čas pečenia až na jednu hodinu.

- 4 Stlačením tlačidla START/STOP spustíte varenie.

- 5 Na displeji sa zobrazí nápis "PrE" a ukazovateľ priebehu, ktorý signalizuje, že zariadenie vytvára paru. Čas varenia v pare závisí od množstva prísad v hrnci.



- 6 Keď spotrebič dosiahne správnu úroveň pary, na displeji sa zobrazí nastavená teplota a časovač začne odpočítavať.
- 7 Keď čas pečenia dosiahne nulu, zariadenie vydá zvukový signál a na displeji sa na 5 minút zobrazí "Koniec".



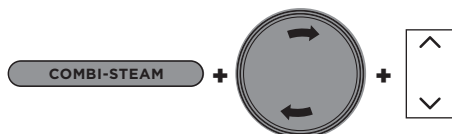
POZNÁMKA: Ak pokrm potrebuje viac času, použite šípky nahor vpravo na displeji na pridanie ďalšieho času. Spotrebič preskočí predhrievanie.

POUŽÍVANIE FUNKCIÍ COMBI-STEAM

Steam Air Fry (Vzdušné smaženie na pare)

- 1 Pomocou koša Cook & Crisp alebo obojstrannej mriežky vložte ingrediencie podľa receptu a umiestnite ich do panvice. Uistite sa, že je v hrnci tekutina, aby sa vytvorila para. Zatvorte veko.
- 2 Posuňte jazdec na režim COMBI-STEAM a potom pomocou voliča vyberte možnosť STEAM AIR FRY. Zobrazia sa predvolené nastavenia teploty a času. Pomocou šípok nahor a nadol na ľavej strane displeja vyberte teplotu od 150 °C do 240 °C v krokoch po 5 °C.

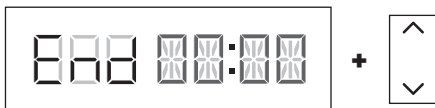
STEAM AIR FRY



- 3 Pomocou šípok nahor a nadol vpravo na displeji nastavte čas pečenia na 1 hodinu každú minútu.
- 4 Ak chcete začať piecť, stlačte tlačidlo START/STOP.
- 5 Na displeji sa zobrazí "PrE", a ukazovatele priebehu signalizujú, že zariadenie vytvára paru. Naparovanie čas závisí od množstva prísad v hrnci.



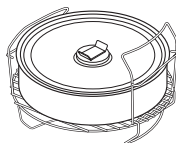
- 6 Keď spotrebič dosiahne správnu úroveň pary, na displeji sa zobrazí nastavená teplota a časovač začne odpočítavať.
- 7 Keď čas pečenia dosiahne nulu, zariadenie vydá zvukový signál a na displeji sa na 5 minút zobrazí "Koniec".



POZNÁMKA: Ak pokrm potrebuje viac času, použite šípky nahor vpravo na displeji na pridanie ďalšieho času. Spotrebič preskočí predhrievanie..

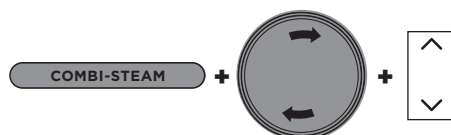
Steam Bake (parné pečenie)

- 1 Pomocou viacúčelového hrnca Ninja® pridajte prísady podľa receptu. Hrnec umiestnite na 2-úrovňový stojan (spodná poloha, ako je znázornené na obrázku). Uistite sa, že je v hrnci tekutina, aby sa vytvorila para, potom stojan a hrniec umiestnite do varnej nádoby. Zatvorte pokrievku.



- 2 Posuňte posuvník na režim COMBI-STEAM a potom pomocou voliča vyberte možnosť STEAM BAKE. Na displeji sa zobrazí predvolené nastavenie teploty. Ľavá strana displeja Pomocou šípok nahor a nadol na bočnej strane vyberte teplotu v rozmedzí od 105 °C do 210 °C v krokoch po 5 °C.

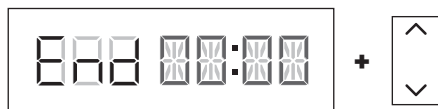
STEAM BAKE



- 3 Pomocou šípok nahor a nadol vpravo na displeji nastavte čas varenia každú minútu až do 1 hodiny a 15 minút.
- 4 Stlačením tlačidla START/STOP spustíte pečenie.
- 5 Na displeji sa zobrazí nápis "PrE" a ukazovateľ priebehu, ktorý signalizuje, že zariadenie vytvára paru. Čas naparovania je 20 minút.



- 6 Po dokončení predhrievania sa na displeji zobrazí nastavená teplota a časovač začne odpočítavať.
- 7 Keď čas pečenia dosiahne nulu, zariadenie vydá zvukový signál a na displeji sa na 5 minút zobrazí "Koniec".



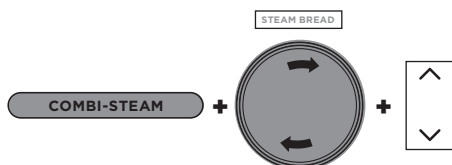
POZNÁMKA: Ak pokrm potrebuje viac času, použite šípku nahor na pravej strane displeja na pridanie ďalšieho času. Spotrebič preskočí predhrievanie.

Steam Bread (chlieb)

- 1 Prísady vložte do nádoby s určeným príslušenstvom. Uistite sa, že je v nádobe tekutina, aby sa vytvorila para. Zatvorte veko.



- 2 Posuňte jazdec na režim COMBI-STEAM a potom pomocou voliča vyberte položku STEAM BREAD. Na displeji sa zobrazí predvolené nastavenie teploty. Pomocou šípok nahor a nadol na ľavej strane displeja vyberte teplotu od 150 °C do 240 °C v krokoch po 5 °C.

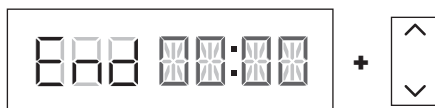


- 3 Pomocou šípok nahor a nadol vpravo na displeji nastavte čas pečenia na 1 hodinu za minútu.
- 4 Stlačením tlačidla START/STOP spustíte pečenie.

- 5 Na displeji sa zobrazí nápis "PrE" a ukazovateľ priebehu, ktorý signalizuje, že zariadenie vytvára paru. Čas naparovania je 15 minút.



- 6 Po dokončení predhrievania sa na displeji zobrazí nastavená teplota a časovač začne odpočítavať.
- 7 Keď čas pečenia dosiahne nulu, zariadenie zapípa a na 2 minúty zobrazí "End" (Koniec).



POZNÁMKA: Ak pokrm potrebuje viac času, použite šípku nahor na pravej strane displeja na pridanie ďalšieho času. Spotrebič preskočí predhrievanie.

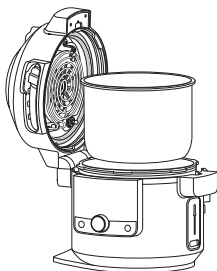
POUŽÍVANIE FUNKCIÍ COOKER / AIR FRY

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

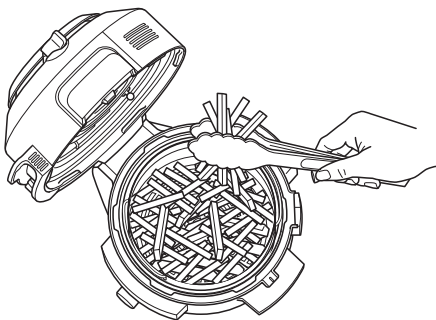
POZNÁMKA: Otvorením veka pri použití funkcií Air Fry, Bake, Grill alebo Prove sa preruší čas prípravy. Ak chcete pokračovať, zatvorte späť veko.

Air Fry (Air stir fry)

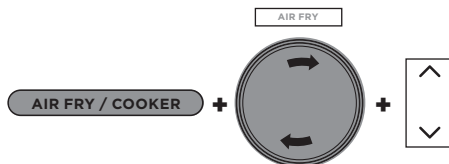
- 1 Umiestnite kôš Cook & Crisp alebo 2-úrovňovú reverzibilnú mriežku v nádobe. Ku košu musí byť pripojený aj difúzor.



- 2 Prísady vložte do koša Cook & Crisp alebo na obojstranný stojan. Zatvorte veko.

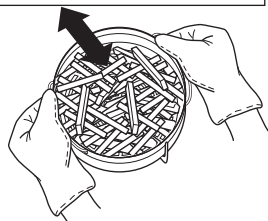


- 3 Posuňte jazdec na AIR FRY/ COOKER a potom pomocou voliča vyberte AIR FRY. Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Pomocou šípok nahor a nadol na ľavej strane displeja vyberte teplotu v rozmedzí 150 °C až 210 °C v krokoch po 5 °C.



- 4 Pomocou šípok nahor a nadol vpravo na displeji nastavte čas pečenia na 1 hodinu za minútu.
- 5 Ak chcete začať piecť, stlačte tlačidlo START/STOP.
- 6 Počas pečenia môžete otvoriť veko a zdvihnúť kôš, aby ste v prípade potreby potriasali alebo prehodili prísady, aby sa rovnomerne prepekli. Keď je hotovo, spustíte kôš späť do hrnca a zatvorte pokrievku. Po zatvorení veka sa varenie automaticky obnoví.

POZNÁMKA: Pre dosiahnutie najlepších výsledkov sa odporúča počas procesu varenia vzduchom pravidelne pretrepávať prísady. Potriasť alebo poprehadzovať môžete otvorením veka a zdvihnutím koša. Ingredencie na rovnomerné prepečenie. Po dokončení vráťte košík do panvice a pevne zatvorte veko. Po zatvorení veka bude varenie automaticky pokračovať.

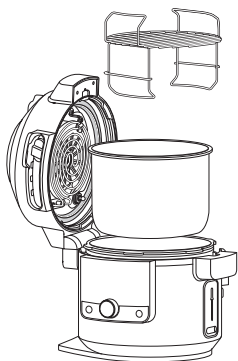


- 7 Keď čas varenia dosiahne nulu, spotrebič zapípa a na displeji 3-krát zabliká "End".

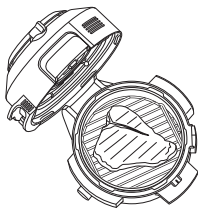


Grill

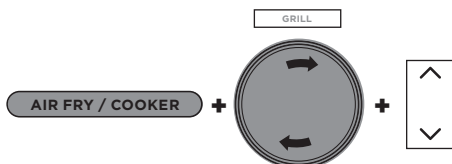
- 1** Obojstrannú mriežku umiestnite na panvicu do vyššej polohy grilu alebo postupujte podľa pokynov v recepte.



- 2** Umiestnite prísady na mriežku a zatvorte veko.



- 3** Posuňte jazdec na AIR FRY/COOKER a potom pomocou voliča vyberte GRIL.

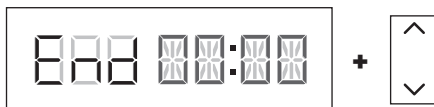


POZNÁMKA: Pri použití funkcie grilu nie je možné ani potrebné nastavovať teplotu.

- 4** Pomocou šípok nahor a nadol na pravej strane displeja nastavte čas varenia až na 30 minút každú minútu.

- 5** Ak chcete začať piecť, stlačte tlačidlo START/STOP.

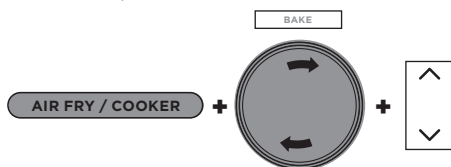
- 6** Keď čas pečenia dosiahne nulu, na displeji 3-krát zabliká "End".



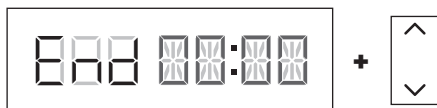
POUŽÍVANIE FUNKCIÍ COOKER / AIR FRY

Bake (Pečenie)

- 1 Do misky vložte príslušenstvo a prísady. Zatvorte veko.
- 2 Posuňte jazdec na AIR FRY/COOKER a potom pomocou voliča vyberte možnosť BAKE. Na displeji sa zobrazí predvolené nastavenie teploty. Pomocou šípok nahor a nadol na ľavej strane displeja vyberte teplotu od 120 °C do 210 °C v krokoch po 5 °C.

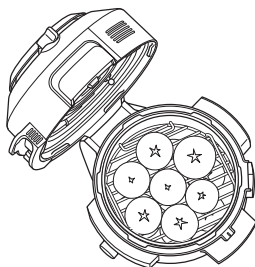


- 3 Pomocou šípok nahor a nadol na pravej strane displeja nastavte čas varenia na 1 hodinu každú minútu a potom v 5-minútových krokoch od 1 hodiny do 4 hodín.
- 4 Ak chcete začať piecť, stlačte tlačidlo START/STOP.
- 5 Keď čas pečenia dosiahne nulu, na displeji 3-krát zabliká "End".

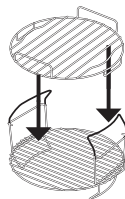


Dehydrate

- 1 Obojstrannú mriežku umiestnite do spodnej časti panvice a potom na ňu položte vrstvu ingrediencií.

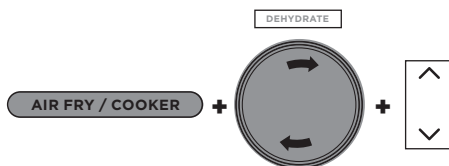


- 2 Umiestnite vrchnú vrstvu za rukoväť na obojstranný stojan v polohe znázornenej nižšie. Potom na vrchnú vrstvu položte vrstvu prísad a zatvorte veko.

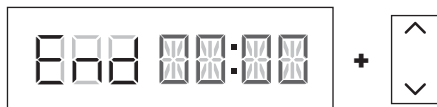


POZNÁMKA: Pre 5-stupňovú kapacitu použite stojan dehydrátora (predáva sa samostatne) priamo v hrnci na varenie.

- 3 Posuňte posuvník na AIR FRY/COOKER a potom pomocou voliča vyberte možnosť DEHYDRATE. Na displeji sa zobrazí predvolené nastavenie teploty. Pomocou šípok nahor a nadol na ľavej strane displeja v krokoch po 5 °C môžete zvoliť teplotu od 40 °C do 90 °C.

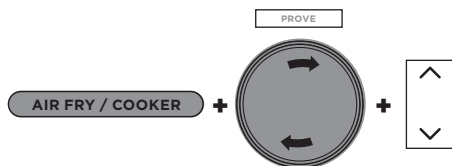


- 4 Pomocou šípok nahor a nadol vpravo na displeji nastavte čas varenia od 1 hodiny do 12 hodín v 15-minútových krokoch.
- 5 Ak chcete začať piecť, stlačte tlačidlo START/STOP.
- 6 Keď čas pečenia dosiahne nulu, na displeji 3-krát zabliká "End".

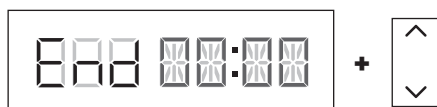


Prove (Kysnutie)

- 1 Vložte cesto do panvice alebo do košíka Cook & Crisp a zatvorte veko.
- 2 Posuňte jazdec na AIR FRY/ COOKER a potom pomocou voliča vyberte dokázať. Na displeji sa zobrazí predvolené nastavenie teploty. Pomocou šípok nahor a nadol na ľavej strane displeja vyberte teplotu v rozmedzí od 25 °C do 35 °C v krokoch po 5 °C.

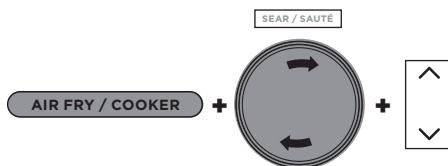


- 3 Pomocou šípok nahor a nadol vpravo na displeji nastavte čas kysnutia od 20 minút do 2 hodín v 5-minútových krokoch.
- 4 Ak chcete začať piecť, stlačte tlačidlo START/STOP.
- 5 Keď čas pečenia dosiahne nulu, na displeji 3-krát zabliká "End".



Sear/Sauté

- 1 Do hrnca pridajte prísady.
- 2 Posuňte posuvník na AIR FRY/COOKER alebo otvorte veko a pomocou voliča vyberte SEAR/ SAUTÉ. Predvolené nastavenie teploty sa zobrazí na na displeji. Pomocou šípok nahor a nadol na ľavej strane displeja vyberte "Lo 1", "2", "3", "4" alebo "Hi 5".



POZNÁMKA: Pri použití funkcie Sear/ Sauté nie je možné nastaviť čas.

- 3 Ak chcete začať piecť, stlačte tlačidlo START/STOP.
- 4 Stlačením tlačidla START/STOP vypnete funkciu SEAR/SAUTÉ. Ak chcete prepnúť na inú funkciu pečenia, stlačte tlačidlo START/STOP na ukončenie funkcie pečenia, potom pomocou posuvníka a voliča vyberte požadovanú funkciu.

POZNÁMKA: Túto funkciu možno používať s otvoreným alebo zatvoreným vekom.

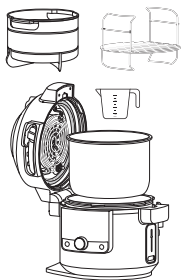
POZNÁMKA: V hrnci na varenie **VŽDY** používajte nepriľnavé náčinie. **NEPOUŽÍVAJTE** kovový príbor, pretože by poškriabal nepriľnavý povrch hrnca.

POZNÁMKA: SEAR/SAUTÉ automaticky sa vypne po 1 hodine pre "4" a "Hi 5" a po 4 hodinách pre "Lo 1", "2" a "3".

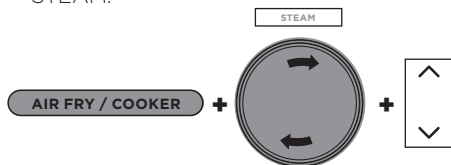
POUŽÍVÁNIE FUNKCIÍ AIR FRY / COOKER

Steam (naparovanie)

- 1 Do hrnca na varenie pridajte 250 ml tekutiny (alebo množstvo uvedené v recepte), potom umiestnite obojstrannú mriežku alebo kuchynský V miske spojte košík s príradami.



- 2 Posuňte jazdec na AIR FRY/COOKER a potom pomocou voliča vyberte položku STEAM.



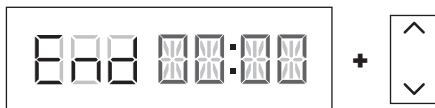
- 3 Pomocou šípok nahor a nadol na pravej strane displeja môžete varenie v 5 minútových krokoch nastaviť 30 minút.
- 4 Stlačením tlačidla START/STOP spustíte varenie.

POZNÁMKA: STEAM (naparovanie) nie je možné nastaviť teplotu.

- 5 Zariadenie sa začne predhrievať, aby sa kvapalina dostala do varu. Na displeji sa zobrazí "PrE". Na displeji predhrievania sa zobrazuje, kým spotrebič nedosiahne teplotu a na displeji sa zobrazí odpočítavanie časovača.

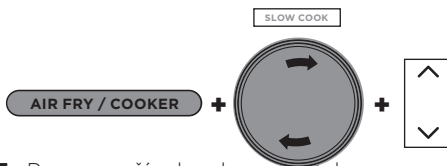


- 6 Keď čas pečenia dosiahne nulu, na displeji trikrát zabliká "End".



Slow Cook (Pomalé varenie)

- 1 Do hrnca pridajte přísady. NENAPŔŇAJTE hrniec nad hranicu MAX.
- 2 Posuňte jazdec na AIR FRY/COOKER a potom pomocou voliča vyberte možnosť SLOW COOK. Na displeji sa zobrazí predvolené nastavenie teploty. Pomocou šípok nahor a nadol na ľavej strane displeja vyberte "Hi", "LO" alebo "bUFFEt".



- 3 Pomocou šípok nahor a nadol vpravo na displeji nastavte čas varenia v 15-minútových krokoch až do 12 hodín.
- 4 Stlačením tlačidla START/STOP spustíte varenie.

POZNÁMKA: Nastavenie času pomalého varenia bUFFEt je možné nastaviť v rozsahu 2 až 12 hodín, nastavenie času pomalého varenia SLOW COOK HI v rozsahu 4 až 12 hodín.

- 5 Keď čas varenia dosiahne nulu, spotrebič zapípa, automaticky sa prepne do režimu KEEP WARM (podržať) a spustí sa odpočítavanie.

POZNÁMKA: Po skončení varenia môžete režim udržiavania teploty vypnúť stlačením tlačidla KEEP WARM.

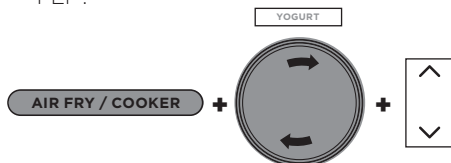
Yogurt

- 1 Do hrnca pridajte požadované množstvo mlieka.

POZNÁMKA: Ak nechcete pasterizovať, chlaďte a pridávať kultúry pomocou zariadenia, preskočte kroky 1-9. Namiesto toho stlačte tlačidlo . Tlačidlo TEMP, vyberte "FER", stlačte tlačidlo TIME, vyberte vyberte požadovaný čas inkubácie a potom stlačte tlačidlo START/STOP.

- 2 Zatvorte veko.

- 3 Posuňte jazdec na AIR FRY/COOKER a potom pomocou voliča vyberte možnosť JOGURT. Na displeji sa zobrazí predvolené nastavenie teploty. Pomocou šípok nahor a nadol na ľavej strane displeja vyberte možnosť "YGT" alebo "FER".



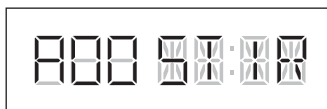
- 4 Pomocou šípok nahor a nadol na pravej strane displeja nastavte čas inkubácie v rozmedzí 6 až 12 hodín v 30-minútových krokoch.

POZNÁMKA: Ak zvolíte dlhší čas, jogurt bude mať hustejšiu konzistenciu a bude šťavnotejši. Ak chcete dosiahnuť jogurt gréckeho typu, použite 12 hodín.

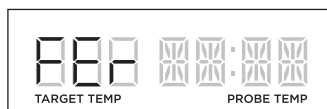
- 5 Ak chcete spustiť pasterizáciu, stlačte tlačidlo START/STOP.
- 6 Zariadenie počas pasterizácie zobrazuje indikátor "varu". Po dosiahnutí pasterizačnej teploty zariadenie zapípa a na displeji sa zobrazí "COOL".



- 7 Po ochladení mlieka zariadenie zobrazí signály ADD a STIR a čas inkubácie.



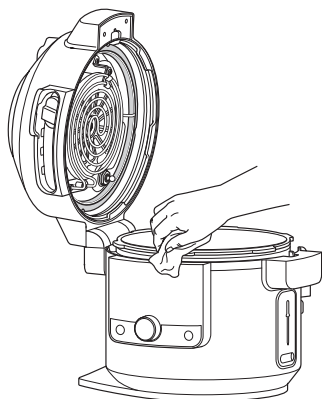
- 8 Otvorte veko a odstráňte vrchnú časť mlieka.
- 9 Do mlieka pridajte jogurtové kultúry a premiešajte. Zatvorte veko a stlačením tlačidla START/STOP spustíte inkubačný proces.
- 10 Na displeji sa zobrazí "FER" a začne sa odpočítavanie. Po uplynutí inkubačného času zariadenie pípe a na displeji trikrát zabliká END. alebo každú minútu, kým sa zariadenie nevypne.



- 11 Pred podávaním jogurt chladíme aspoň 12 hodín.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Čistenie: umývačka riadu a ručné umývanie



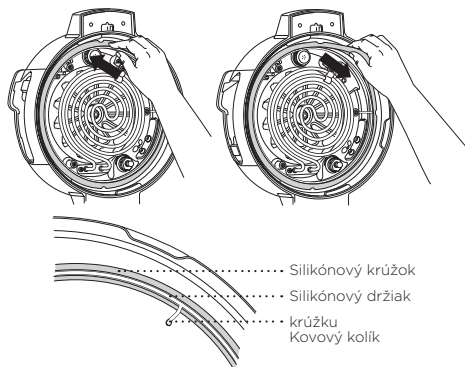
Spotrebič sa musí po každom použití dôkladne vyčistiť.

- 1 Pred čistením spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- 2 Varnú plochu a ovládací panel čistite vlhkou handričkou.
- 3 Hrnec na varenie, viacúčelový hrniec, silikónový prstenec, obojstranný stojan, kôš Cook & Crisp a odnímateľný difúzer sa dajú umývať v umývačke riadu.

POZNÁMKA: Nikdy nevkladajte varnú dosku do umývačky riadu ani ju neponárajte do vody alebo iných tekutín.

- 4 Pretlakový ventil a uzáver proti upchatiu sa dajú umývať vodou a prostriedkom na umývanie riadu.
- 5 Ak sa na hrniec, obojstrannú mriežku alebo kôš Cook & Crisp prilepili zvyšky jedla, pred čistením naplňte hrniec vodou a nechajte ho odmočiť. NEPOUŽÍVAJTE drhnúcu podložku. Ak je potrebné drhnúť, použite čistiaci prostriedok bez drhnutia alebo tekutý prostriedok na umývanie riadu s nylonovou podložkou alebo kefou.
- 6 Po každom použití vysušte všetky časti na vzduchu.

Demontáž a výmena silikónového krúžku



Ak chcete odstrániť silikónový krúžok, opatrne ho po častiach vytiahnite z držáka silikónového krúžku. Krúžok je možné namontovať oboma stranami nahor. Na opätovnú inštaláciu opatrne vložte silikónový krúžok pod stojanom. Začnite jednou časťou a postupujte v smere hodinových ručičiek. v rovnakom a opačnom smere, až kým opatrne nezapracujete poslednú časť silikónového krúžku pod stojan. Posledná časť silikónového krúžku sa najľahšie inštaluje, keď je umiestnená medzi dvoma kovovými kolíkmi (pozri obrázok vyššie).

Po použití odstraňte zvyšky jedla zo silikónového krúžku a uzáveru proti upchatiu.

Silikónový krúžok udržiavajte v čistote, aby sa zabránilo vzniku zápachu.

Zápach odstránite umytím v teplej mydlovej vode alebo v umývačke riadu. Je však normálne, že absorbuje zápach niektorých kyslých potravín. Odporúča sa mať po ruke viac ako jeden silikónový krúžok. Ďalšie silikónové krúžky si môžete kúpiť na stránke ninjahome.sk.

NIKDY neťahajte silikónový krúžok nadmernou silou, pretože by mohlo dôjsť k jeho deformácii a ovplyvneniu tesniacej funkcie. Každý silikónový krúžok s prasklinami, rezmi alebo iným poškodením by sa mal okamžite vymeniť.

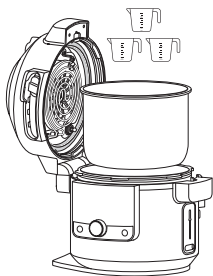
POZNÁMKA: Silikónový krúžok by sa mal nahradiť krúžkom pre multifunkčný varič Foodi® SmartLid.

ČISTENIE VEKA

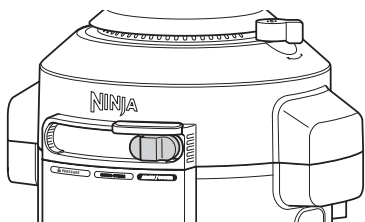
Pred varením s "funkciami mokrého varenia", medzi ktoré patrí pomalé varenie, varenie v pare, varenie na pare, varenie pod tlakom a všetky režimy COMBI-STEAM, odporúčame skontrolovať veko a vnútro ohrevných telies. Ak vidíte zvyšky jedla alebo usadeniny oleja, odporúčame spotrebič vyčistiť parou (pozri pokyny nižšie) a potom utrieť vnútornú stranu veka.

POKYNY NA ČISTENIE PAROU:

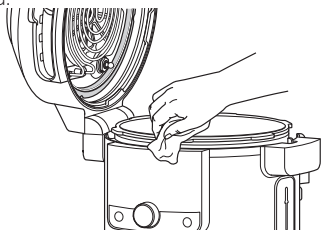
- 1 Nádobu naplňte 750 ml vody.



- 2 Posuňte jazdec SmartLid do polohy Air Fry/Cooker.



- 3 Vyberte položku STEAM (PARA) a nastavte čas na 30 minút. Stlačte tlačidlo START/STOP.
- 4 Keď čas dosiahne nulu a spotrebič vychladne, vlhkou handričkou alebo špongiou utrite vnútornú stranu veka a vykurovacích telies. **VAROVANIE:** veko pri čistení vnútra sa nedotýkajte ventilátora.



- 5 Podľa potreby zopakujte kroky 3 a 4 a vyčistite škrvny.

POZNÁMKA: Ak spotrebič nie je na konci cyklu otvorený, spotrebič sa predvolene nastaví na KEEP WARM a ohrievač bude pokračovať v prevádzke.

PRÍRUČKA NA RIEŠENIE PROBLÉMOV

Prečo trvá tak dlho, kým sa zariadenie natlakuje? Ako dlho trvá natlakovanie?

- Čas varenia sa môže líšiť v závislosti od zvolenej teploty, aktuálnej teploty varnej nádoby, teploty prísad alebo množstva.
- Skontrolujte, či je silikónový krúžok úplne na mieste a či rovnomerne prilieha k veku. Ak je správne nasadený, krúžok by sa mal dať miernym potiahnutím otočiť.
- Pri varení pod tlakom skontrolujte, či je tlakové veko úplne zatvorené a či je poistný ventil v polohe SEAL.
- Ak nie je dostatok tekutiny, zariadenie nevyvíja tlak.

Prečo sa čas odpočítava tak pomaly?

- Namiesto minút ste mohli nastaviť hodiny. Keď nastavíte čas, na displeji sa zobrazí HH:MM a čas sa zvyšuje/znižuje každú minútu.

Ako zistím, či je zariadenie pod tlakom?

- Na displeji sa zobrazí ukazovateľ priebehu, ktorý načíta animáciu zobrazujúcu zvyšovanie tlaku.

Keď používam tlakovú alebo parnú funkciu alebo niektorú z funkcií Combi-Steam, na displeji sa zobrazí "PrE" a pohyblivé kontrolky.

- To signalizuje, že zariadenie vytvára tlak alebo predhrieva pri použití funkcie STEAM alebo PRESSURE. Keď spotrebič dokončí vytváranie tlaku, nastavený čas varenia sa začne odpočítavať.

Keď používam funkciu Steam, zo zariadenia vychádza veľa pary.

- Je normálne, že počas varenia sa cez poistný ventil uvoľňuje para.

Prečo nemôžem otvoriť veko po natlakovaní?

- Ako bezpečnostný prvok sa veko neotvorí, kým sa zo spotrebiča úplne nevypustí tlak. Na rýchle uvoľnenie pary pod tlakom je potrebné otočiť poistný ventil do polohy VENT. Veľká masa pary sa vypustí cez poistný ventil. Keď sa para úplne uvoľní, spotrebič sa môže otvoriť.

Mal by byť poistný ventil uvoľnený?

- Áno. Voľné uloženie poistného ventilu je zámerné; umožňuje rýchly a jednoduchý prechod medzi funkciou SEAL a VENT a pomáha regulovať tlak uvoľňovaním malého množstva pary počas varenia, tým zabezpečuje vynikajúce výsledky. Pri tlakovom varení sa uistite, že ste ho otočili čo najviac do polohy SEAL a pri odvzdušňovaní čo najviac do polohy VENT.

Zariadenie syčí a nedosahuje tlak.

- Uistite sa, že je poistný ventil otočený do polohy SEAL. Ak ste to urobili a stále počujete hlasný syčivý zvuk, môže to znamenať, že silikónový krúžok nie je úplne usadený. Stlačením tlačidla START/STOP zastavte varenie, podľa potreby odvzdušnite a otvorte veko. Zatlačte silikónový krúžok nadol a uistite sa, že je úplne zasunutý a leží rovno pod držiakom krúžku. Po úplnom zasunutí by ste mali byť schopní krúžok jemne potiahnuť, aby ste ho otočili.

Jednotka počíta smerom nahor a nie dozadu.

- Cyklus varenia je ukončený a spotrebič je v režime KEEP WARM.

Ako dlho trvá zníženie tlaku v zariadení?

- Čas potrebný na zníženie tlaku závisí od množstva potravín v spotrebiči a môže sa líšiť podľa jednotlivých receptov. Vždy sa uistite, že plavákový ventil klesol, predtým, ako sa pokúsíte odňať veko. Ak vypustenie tlaku zo spotrebiča trvá dlhšie ako zvyčajne, odpojte spotrebič od elektrickej siete a otvorením veka počkajte, kým klesne plavákový ventil.

PRÍRUČKA NA RIEŠENIE PROBLÉMOV

Na displeji sa zobrazí chybové hlásenie "ADD POT".

- Varná nádoba nie je v spotrebiči. Varný hrniec je potrebný pre všetky funkcie.

Na displeji sa zobrazí chybové hlásenie "SHUT LID".

- Veko je otvorené a musí byť zatvorené, aby sa spustila vybraná funkcia.

Pri použití funkcie pary a tlaku sa na displeji zobrazí chybové hlásenie "ADD WATER".

- Hladina vody je príliš nízka. Ak chcete pokračovať vo funkcii, doplňte viac vody.

Pri použití funkcie Tlak sa na displeji zobrazí chybové hlásenie "NO PRESSURE".

- Pred opätovným spustením cyklu tlakového varenia pridajte do hrnca viac tekutiny.
- Uistite sa, že je poistný ventil v polohe SEAL.
- Skontrolujte, či je silikónový krúžok správne nainštalovaný.

Zobrazí sa správa "ERR".

- Zariadenie nefunguje správne. Obráťte sa na online podporu na stránke ninjakitchen.eu.

Na displeji sa zobrazí chybové hlásenie "PLUG IN".

- Ak chcete začať variť, vložte do zásuvky krytku teplomeru alebo digitálny teplomer.

Na displeji sa zobrazí chybové hlásenie "PROBE ERROR".

- Spotrebič dosiahol maximálny čas pre zvolenú funkciu skôr, ako teplomer dosiahol nastavenú teplotu.

Na displeji sa zobrazí chybové hlásenie "SLIDE"..

- Pred výberom funkcie varenia posuvník posuňte do požadovanej polohy

Na displeji sa zobrazí chybové hlásenie "LOCK LID".

- Ak chcete veko zatvoriť, posuňte jazdec do polohy PRESSURE (tlak).

UŽITOČNÉ TIPY

1. Pre rovnomerné prepečenie sa uistite, že sú zložky rovnomerne rozmiestnené. by mali byť na dne hrnca a nemali by sa prekryvať. Ak sa ingrediencie prekrywajú, pretrepte ich v polovici nastaveného času varenia.
2. V prípade menších ingrediencií, ktoré môžu prepadnúť cez obrátený stojan, odporúčame ich najprv zabaliť do papiera na pečenie alebo fólie.
3. Režim KEEP WARM slúži na udržiavanie teploty jedla po varení. Aby sa jedlo nevysušilo, odporúčame nechať veko zatvorené a túto funkciu používať len bezprostredne pred podávaním.
4. Ak chcete jedlo ohriať, použite funkciu AIR FRY.