



Ilustrácie sa môžu líšiť od skutočného výrobku. Neustále sa snažíme zlepšovať naše výrobky, NINJA je registrovaná ochranná známka spoločnosti Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

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

SK_ON400EU_IB_MP_221121_MV4

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

NINJA® Speedi

ON400EU



ninjahome.sk

ĎAKUJEME

za nákup Rýchleho variča a teplovzdušnej fritézy Ninja® Speedi

ZAZNAMENAŤ TIETO INFORMÁCIE

Číslo modelu: _____

Sériové číslo: _____

Datum nákupu: _____

(Ušchovajte si daňový doklad)

Obchod nákupu: _____

TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Napätie: 230V~, 50Hz

Príkon: 1760W

TIPP: Model a sériové číslo nájdete na štítiku s QR kódom na zadnej strane zariadenia pri napájacom kábli.



Toto označenie znamená, že tento výrobok by sa nemal likvidovať spolu s iným odpadom z domácnosti. Aby ste zabránili možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia v dôsledku nekontrolovanej likvidácie odpadu, recyklujte ho zodpovedne a podporte udržateľné opätovné využívanie materiálových zdrojov. Ak chcete vrátiť použité zariadenie, použite systém vrátenia a zberu alebo sa obráťte na predajcu, u ktorého ste tento výrobok zakúpili. Tí môžu tento výrobok odovzdať na ekologickú recykláciu.

Dôležité bezpečnostné opatrenia	4
Náhradné diely a príslušenstvo	6
Pred prvým použitím	6
Montáž príslušenstva a inteligentný spínač	7
Používanie ovládacieho panela	8
Ovládacie tlačidlá	8
Funkcie varenia	8
Používanie funkcií rýchleho variča	9
SPEEDI MEALS	9
STEAM AIR FRY	9
STEAM BAKE	10
STEAM	10
Funkcie teplovzdušnej fritézy/variča	11
GRILL	11
AIR FRY	11
BAKE/ROAST	12
DEHYDRATE	12
SEAR/SAUTÉ	13
SLOW COOK	13
Čistenie a údržba	14
Umývanie ručne a v umývačke riadu	14
Čistenie veka	14
Príručka na riešenie problémov	15
Užitočné tipy	15

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

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

⚠ UPOZORNENIE

- 1** Aby ste vylúčili nebezpečenstvo zadusenía pre malé deti, okamžite po vybalení zlikvidujte všetky obalové materiály.
- 2** Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností alebo znalostí, ak im boli poskytnuté dohľad a poučenie o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopenie súvisiacych nebezpečenstiev.
- 3** Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí. NEDOVOLTE deťom, aby sa so spotrebičom hrali alebo ho používali. Pri používaní v blízkosti detí je potrebný prísny dohľad.
- 4** Rozliate jedlo môže spôsobiť vážne popáleniny. NEDOVOLTE, aby šnúra visela cez okraje stolov alebo pracovných dosiek, ani neumiestňujte spotrebič na horúce povrchy alebo do ich blízkosti, na plynové alebo elektrické horáky alebo do vyhrievanej rúry.
- 5** NEUMIESTŇUJTE spotrebič na plynový alebo elektrický sporák alebo do vyhrievanej rúry.
- 6** Para a horúce potraviny vo vnútornom hrnci môžu spôsobiť vážne popáleniny. VŽDY držte ruky, tvár a iné časti tela mimo uvoľňovacieho ventilu pred alebo počas uvoľňovania a pri otváraní veka po varení.
- 7** Spotrebič NEPOUŽÍVAJTE bez hrnca na varenie.
- 8** Pred vložením vyberateľného hrnca do základne variča sa uistite, že sú hrniec a základňa variča čisté a suché, a to utretím mäkkou handričkou.
- 9** Ak je vyberateľný hrniec prázdny, NEHREJTE ho dlhšie ako 10 minút. Mohlo by dôjsť k poškodeniu varného povrchu.
- 10** Tento spotrebič NEPOUŽÍVAJTE na vyprážanie..
- 11** Pri pečení mäsa a dusení treba postupovať opatrne. Udržujte ruky a tvár mimo odnímateľného hrnca, najmä pri pridávaní nových surovín, pretože horúci olej môže vystreknuť.
- 12** Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti. NEPOUŽÍVAJTE tento spotrebič na iné než je určené. NEPOUŽÍVAJTE v pohybujúcich sa vozidlách alebo lodiach. NEPOUŽÍVAJTE vo vonkajšom prostredí. Nesprávne používanie môže spôsobiť zranenie.
- 13** Určené len na použitie na pracovnej doske. Uistite sa, že je povrch rovný, čistý a suchý. Počas prevádzky NEUMIESTŇUJTE spotrebič do blízkosti okraja pracovnej dosky.
- 14** Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom
- 15** NEPOUŽÍVAJTE predlžovací kábel. Krátky napájací kábel sa používa preto, aby sa znížilo riziko, že deti chytia kábel alebo sa do neho zamotajú, a aby sa znížilo riziko, že ľudia zakopnú o dlhší kábel.
- 16** NEPOUŽÍVAJTE spotrebič, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka. Pravidelne kontrolujte spotrebič a napájací kábel. Ak spotrebič nefunguje správne alebo je akokoľvek poškodený, okamžite ho prestaňte používať. a zavolajte na zákaznický servis.
- 17** Spotrebič nie je určený na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- 18** Pred použitím sa VŽDY uistite, že je spotrebič správne zostavený.
- 19** NEZAKRÝVAJTE horný otvor na prívod vzduchu alebo vetracieho otvoru zadnej zásuvky, keď je veko zatvorené. Zabráni sa tým rovnomernému vareniu a môže dôjsť k poškodeniu zariadenia alebo jeho prehriatiu.
- 20** NEPOUŽÍVAJTE príslušenstvo, ktoré neodporúča alebo nepredáva spoločnosť SharkNinja. NEUMIESTŇUJTE príslušenstvo do mikrovlnnej rúry, hriankovača, konvektomatu alebo bežnej rúry, ani na sklokeramickú varnú dosku, elektrickú špirálu, plynový horák alebo vonkajší gril. Používanie príslušenstva, ktoré neodporúča spoločnosť SharkNinja, môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenia.
- 21** Pri používaní tohto spotrebiča zabezpečte aspoň 15,25 cm priestoru nad a na všetkých stranách pre dostatočnú cirkuláciu vzduchu.
- 22** VŽDY dodržiavajte maximálne a minimálne množstvá tekutín uvedené v návode a receptoch.
- 23** Aby ste zabránili možnému poškodeniu parou, umiestnite prístroj počas používania ďaleko od stien a skrií.
- 24** NIKDY nepoužívajte funkcie RAPID COOKER bez toho, aby ste na dno vyberateľného hrnca pridali vodu a/alebo prísady.
- 25** NIKDY nepoužívajte nastavenie SLOW COOK bez potravín a tekutín vo vyberateľnom hrnci.
- 26** Spotrebič počas používania NEPREPÁJAJTE.
- 27** Zabráňte kontaktu potravín s vykurovacími telesami. NEPREPLŇAJTE ani neprekračujte maximálnu úroveň naplnenia hrnca. NEPREPLŇAJTE! Preplnenie môže spôsobiť zranenie osôb alebo poškodenie majetku.
- 28** Tento prístroj NEPOUŽÍVAJTE na varenie instantnej ryže.

- 29** Napätie v elektrických zásuvkách sa môže líšiť, čo ovplyvňuje výkon a tepelný výkon vášho výrobku. Aby ste predišli možným ochoreniam, pomocou sondy skontrolujte, či je jedlo pripravené na odporúčanú teplotu.
- 30** Ak by zariadenie vydávalo čierny dym, okamžite ho odpojte z elektrickej siete a počkajte, kým sa z neho prestane dymiť, a až potom vyberte varnú nádobu a tácka Cook & Crisp.
- 31** 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 rukavice a používajte dostupné rukoväte a gombíky.
- 32** Pri premiestňovaní spotrebiča s horúcim olejom alebo inými horúcimi kvapalinami je potrebné postupovať mimoriadne opatrne. Nesprávne používanie vrátane premiestňovania sporáka môže mať za následok zranenie osôb, napríklad vážne popáleniny.
- 33** Keď je jednotka v prevádzke, horúca para sa uvoľňuje cez vetráciu zásuvku. Jednotku umiestnite tak, aby vetrací otvor nesmeroval k napájaciemu káblu, elektrickým zásuvkám, skrinkám alebo iným spotrebičom. Ruky a tvár udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti od ventilačného otvoru.
- 34** Pri použití nastavenia SLOW COOK, Vždy nechajte veko zatvorené.
- 35** Hrnec a tácka Cook & Crisp sú počas varenia veľmi horúce. Vyhnite sa horúcej pare a vzduchu pri vyberaní hrnca a táckou Cook & Crisp zo spotrebiča a po vybratí ich VŽDY položte na teplo odolný povrch. Počas varenia alebo bezprostredne po ňom sa príslušenstva NEDOTÝKAJTE.
- 36** Veko zdvihnite iba za rukoväť na prednej strane prístroja. NEZDÍHAJTE veko z bočnej časti, pretože by sa uvoľnila obarená para.
- 37** Odmateľný hrniec môže byť pri naplnení prísadami veľmi ťažký. Pri zdvíhaní hrnca zo základne variča je potrebné postupovať opatrne.
- 38** Počas varenia alebo bezprostredne po ňom sa príslušenstva NEDOTÝKAJTE, pretože sa počas varenia veľmi zahrieva. Aby ste predišli popáleninám alebo zraneniam, VŽDY buďte pri manipulácii s výrobkom opatrní. Používajte náradie s dlhou rukoväťou, teplo odolné podložky alebo izolované rukavice.
- 39** Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.
- 40** Pred čistením, demontážou, vkladáním alebo vyberaním dielov a skladovaním nechajte jednotku vychladnúť.
- 41** Ak sa prístroj nepoužíva, pred čistením ho vypnite a odpojte zo zásuvky.
- 42** NEČISTITE kovovými drhnutými špongiami. Kúsky sa môžu odlomiť zo špongie a dotknúť sa elektrických častí, čím vzniká riziko úrazu elektrickým prúdom.
- 43** Pravidelnú údržbu spotrebiča nájdete v časti Čistenie a údržba. Neponárajte kábel, zástrčky alebo kryt hlavnej jednotky do vody alebo inej kvapaliny. Varte len v dodanom koši. bezpečné používanie spotrebiča.



Označuje, aby ste si prečítali návod na obsluhu a používanie výrobku.



Označuje prítomnosť nebezpečenstva, ktoré môže spôsobiť zranenie osôb, smrť alebo značné materiálne škody.



Dávajte pozor, aby ste sa vyhli kontaktu s horúcim povrchom. Vždy používajte ochranu rúk, aby ste sa vyhli popáleninám.

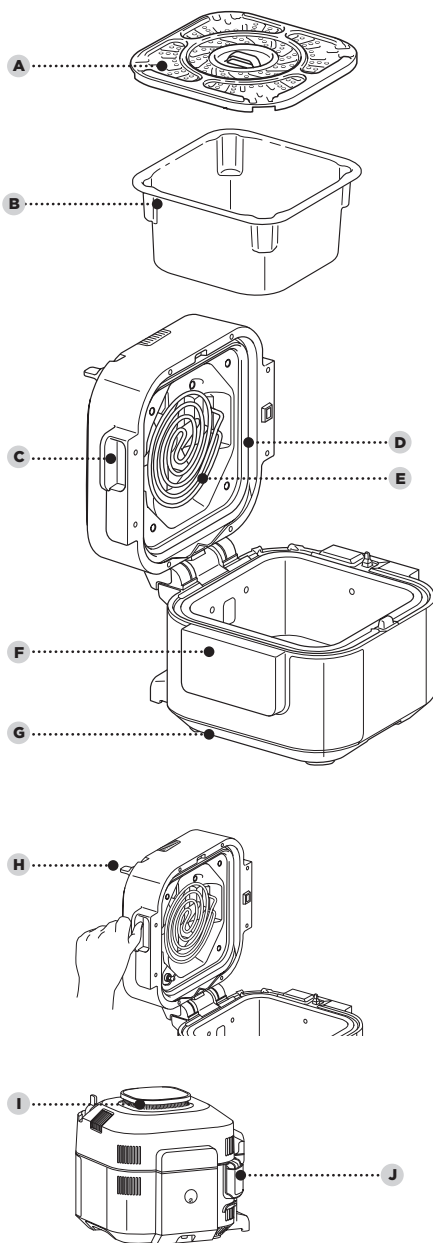


Len na použitie v interiéri a v domácnosti.

ULOŽTE SI TIETO POKYNY

DIELY A PRÍSLUŠENSTVO

- A** Tácka Cook & Crisp
- B** Vyberateľný hrniec 5,7 l
- C** Rukoväť veka
- D** Veko variča
- E** Vykurovacie teleso
- F** Ovládací panel
- G** Základňa variča
- H** Inteligentný spínač
- I** Výstupný otvor vzduchu
- J** Zberač kondenzátu



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- 1** Odstráňte a zlikvidujte všetok obalový materiál a pásku z jednotky. Niektoré nálepky majú zostať na jednotke natrvalo, odstráňte ich len pomocou "odlepte tu".
- 2** Venujte zvýšenú pozornosť prevádzkovým pokynom, upozorneniam a dôležitým bezpečnostným opatreniam, aby ste predišli prípadnému zraneniu alebo poškodeniu majetku.
- 3** Odnímateľný hrniec, podnos Cook & Crisp a zberač kondenzátu umyte v teplej mydlovej vode, potom dôkladne opláchnite a osušte.

ZOSTAVA PRÍSLUŠENSTVA A INTELIGENTNÝ SNÍMAČ

NÁVOD NA MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA TÁCKY COOK & CRISP

Najvyššia pozícia

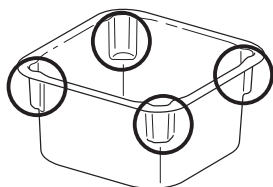
Pri dodržiavaní krokov z receptov pre Speedi Meals použite pre mäso a zeleniny hornú pozíciu grilu.

Spodná poloha

Spodnú polohu použite na teplovzdušné fritovanie a varenie v pare. Nezabudnite si pozrieť tabuľky a recepty, v ktorých nájdete odporúčania pre umiestnenie tácky Cook and Crisp.



Ak chcete tácku Cook & Crisp nastaviť do hornej polohy, najprv otočte nožičky tácky smerom von tak, aby presahovali štyri rohy tácky. Nožičky by mali sedieť na výstupkoch na základni každej drážky, vďaka čomu zostane tácka v hrnci zvýšená.



POZNÁMKA: Pred umiestnením tácky Cook & Crisp do hornej polohy sa uistite, že ste pridali všetky potrebné prísady na dno hrnca.

POZNÁMKA: Recepty, pri ktorých sa používa funkcia Speedi Meals, vyžadujú, aby bol podnos Cook & Crisp nastavený do hornej polohy.

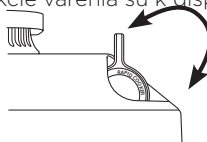
Ak chcete tácku Cook & Crisp nastaviť do spodnej polohy, otočte nožičky tácky dovnútra tak, aby boli otočené k spodnej strane tácky. Vďaka tomu bude tácka Cook & Crisp spočívať na dne hrnca.

POUŽÍVANIE INTELIGENTNÉHO PREPÍNAČA

Prepínač SmartSwitch umožňuje prepínať medzi dvoma režimami varenia, ktorými sú označené na spínači pre vašu orientáciu:

- Rapid Cooker
- Teplovzdušný fritovací hrniec/varič

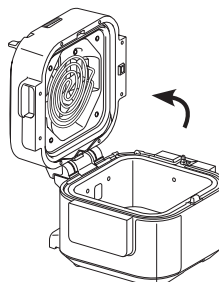
Poloha prepínača SmartSwitch ukazuje, ktoré funkcie varenia sú k dispozícii na výber.



AKO OTVORIŤ A ZATVORIŤ VEKO

Ak chcete kedykoľvek otvoriť alebo zatvoriť veko, použite rukoväť, ktorá sa nachádza vpredu uprostred jednotky, tesne nad ovládacím panelom.

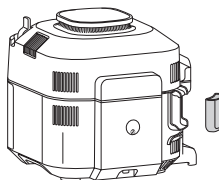
Veko môžete otvárať a zatvárať, keď je prepínač SmartSwitch v polohe RAPID COOKER alebo AIR FRY/COOKER.



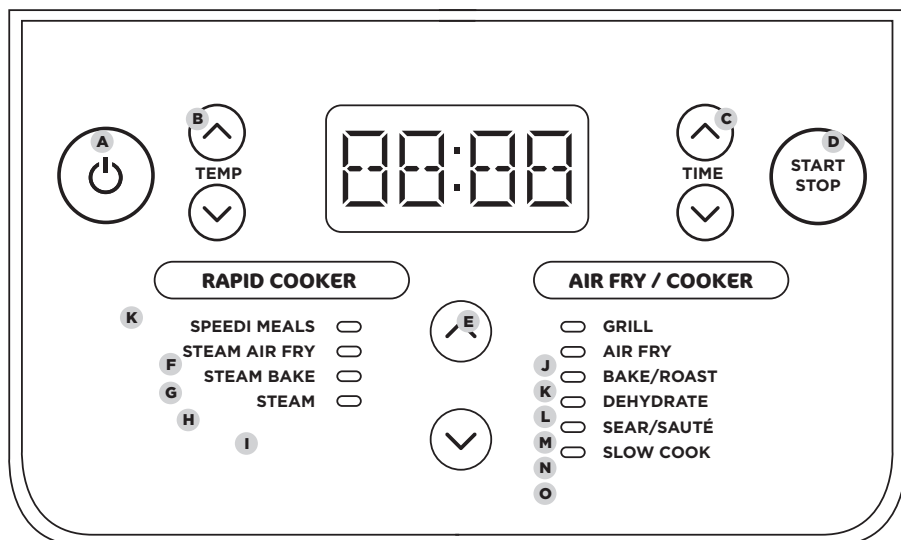
DEMONTÁŽ A INŠTALÁCIA ZBERAČA KONDENZÁTU

Ak chcete nainštalovať zberač kondenzátu, zasunúť ho do otvoru na základni variča. Po každom použití ho vysuňte a vyberte na umytie.

POZNÁMKA: Po varení nezabudnite vypustiť prebytočnú vodu, ktorá sa nazbierala v kondenzačnej nádobe.



POUŽÍVANIE OVLÁDACIEHO PANELA



OVLÁDANIE TLAČIDIEL

- A** : Tlačidlo napájania vypne zariadenie a zastaví všetky funkcie varenia..
- B** **ĽAVÉ ŠÍPKY**: Pomocou šípok hore/dole vľavo na displeji nastavíte teplotu varenia.
- C** **PRÁVÉ ŠÍPKY**: Pomocou šípok hore/dole vpravo na displeji môžete nastaviť čas varenia.
- D** **Tlačidlo START/STOP**: Stlačením spustíte varenie. Stlačením tlačidla počas varenia sa aktuálna funkcia varenia zastaví.
- E** **STREDNÉ ŠÍPKY**: Po výbere režimu pomocou prepínača SmartSwitch prechádzajte pomocou stredných šípok dostupnými funkciami, kým sa nezvýrazní požadovaná funkcia.

FUNKCIE VARENIA RÝCHLOVARNÁ KANVICA

- F** **SPEEDI MEALS**: Použite na vytvorenie rýchlych a chutných jedál za menej ako 30 minút.
- G** **STEAM AIR FRY**: Teplotovzdušná fritéza + para : Použite na kombináciu šťavnatých a chrumkavých výsledkov.
- H** **STEAM BAKE - PEČENIE V PARE**: Pečte nadýchané koláče a rýchle chleby.
- I** **PARNÝ HRNIEC**: jemné potraviny jemne uvaríte pri vysokej teplote.

REŽIM TEPLOVZDUŠNEJ FRITÉZY

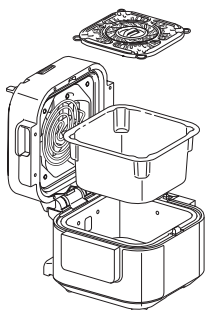
- J** **GRILOVANIE**: Pomocou vysokého tepla zhora skaramelizujete a opečte vrchné časti pokrmov.
- K** **AIR FRY**: dodajte jedlu chrumkavosť a krehkosť bez oleja alebo s minimálnym množstvom oleja.
- L** **BAKE/ROAST - PEČENIE/PRAŽENIE**: Prístroj môžete používať ako rúru na prípravu jemného mäsa, pečených pochúťok a ďalších pokrmov.
- M** **DEHYDRATE - Sušenie**: Dehydratujte mäso, ovocie a zeleninu na zdravé občerstvenie.
- N** **SEAR/SAUTÉ**: Prístroj používajte ako varnú jednotku na opečanie mäsa, soté zeleniny, varené omáčky a ďalšie.
- O** **SLOW COOK**: Varte jedlo pri nižšej teplote dlhší čas.

POUŽÍVÁNIE FUNKCIÍ RÝCHLEHO VARIČA

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

Rýchle jedlá

- 1 Pred začatím varenia nezabudnite odstrániť tácku Cook & Crisp zo dna hrnca.
- 2 Na dno hrnca pridajte tekutinu a prísady podľa receptu.
- 3 Vytiahnite nožičky podnosu Cook & Crisp a potom podnos umiestnite do hornej polohy v hrnci. Do podnosu pridajte prísady podľa pokynov v recepte.



- 4 Prepnete prepínač SmartSwitch na RAPID COOKER a potom pomocou stredných šípok vyberte SPEEDI MEALS. Zobrazí sa predvolené nastavenie. Pomocou šípok nahor a nadol vľavo vyberte teplotu od 150°C do 240°C v 5 – stupňových krokoch.

POZNÁMKA: Pri teplotách nad 210°C je maximálny čas prípravy 30 minút.



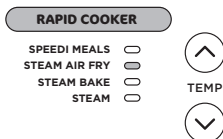
- 5 Pomocou šípok vpravo na displeji nastavte čas varenia v krokoch po 1 minúte až do 1 hodiny.
- 6 Stlačením tlačidla START/STOP začnete varenie.
- 7 Na displeji sa zobrazia pruhy priebehu, ktoré indikujú, že jednotka vytvára paru. Keď jednotka dosiahne príslušnú úroveň pary, časovač začne odpočítavať.

- 8 Keď čas varenia dosiahne nulu, prístroj vydá zvukový signál a zobrazí "End" (Koniec). Ak si jedlo vyžaduje viac času, pomocou šípok nahor vpravo na displeji pridajte viac času. Prístroj preskočí predhrievanie/vynechá predhrievanie.

Steam Air Fry

POZNÁMKA: Po skončení varenia vyberte mäso a/alebo zeleninu zo tácky Cook & Crisp. Potom pomocou klieští so silikónovou špičkou uchopte stredné úchyty a vyberte podnos z jednotku.

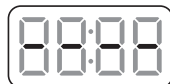
- 1 Naložte ingrediencie podľa receptu.
- 2 Presuňte prepínač SmartSwitch do polohy RAPID COOKER. Pomocou stredných šípok vyberte možnosť STEAM AIR FRY. Zobrazí sa predvolené nastavenie. Pomocou šípok nahor a nadol vľavo vyberte teplotu od 150°C do 220°C v 5 – stupňových krokoch.



- 3 Pomocou šípok nahor a nadol vpravo nastavte čas varenia od 1 minúty do 1 hodiny v 1 -minútových krokoch, a 5-minútových krokoch od 1 hodiny do 4 hodín.

POZNÁMKA: Pri teplotách nad 210°C je maximálny čas prípravy 30 minút.

- 4 Stlačením tlačidla START/STOP začnete varenie.
- 5 Na displeji sa zobrazia pruhy priebehu, ktoré indikujú, že jednotka vytvára paru.
- 6 Keď jednotka dosiahne príslušnú úroveň pary, časovač začne odpočítavať.

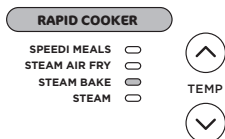


- 7 Keď čas varenia dosiahne nulu, jednotka vydá zvukový signál a zobrazí sa "End" (Koniec). Ak si jedlo vyžaduje viac času, pomocou šípky nahor vpravo na displeji pridajte viac času. Prístroj preskočí predhrievanie.

POUŽÍVANIE FUNKCIÍ RÝCHLEHO VARIČA

Steam Bake - Pečenie v pare

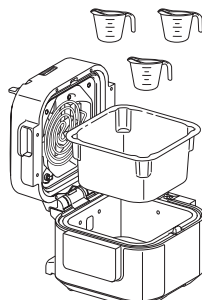
- 1 Uistite sa, že je tácka Cook & Crisp umiestnená v spodnej polohe. Príslušenstvo na pečenie umiestnite na hornú časť tácky.
- 2 Presuňte prepínač SmartSwitch na RAPID COOKER a potom pomocou stredných šípok vyberte položku STEAM BAKE. Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Pomocou šípok nahor a nadol vľavo vyberte teplotu od 120°C do 210°C v 5-stupňových krokoch.
- 3 Pomocou šípok nahor a nadol vpravo nastavte čas varenia v 1-minútových krokoch od 1 minúty do 1 hodiny 15 minút.
- 4 Stlačením tlačidla START/STOP začnete varenie.
- 5 Na displeji sa zobrazia priebežné pruhy signalizujúce, že jednotka vytvára paru.



- 6 Po ukončení predhrievania sa začne odpočítavať časovač.
- 7 Keď čas varenia dosiahne nulu, jednotka vydá zvukový signál a zobrazí sa "End" (Koniec). Ak si jedlo vyžaduje viac času, pomocou šípky nahor vpravo na displeji pridajte ďalší čas. Prístroj preskočí predhrievanie.

Steam - Dusenie

- 1 Na začiatku pridajte vodu na dno hrnca. Uistite sa, že ste vložili tácku Cook & Crisp do spodnej polohy a pridali ingrediencie.



- 2 Presuňte prepínač SmartSwitch na RAPID COOKER a potom pomocou stredných šípok vyberte STEAM.



- 3 Pomocou šípok nahor a nadol nastavte čas varenia v 1-minútových krokoch až na 1 hodinu.
- 4 Stlačením tlačidla START/STOP začnete varenie.

POZNÁMKA: Pri použití funkcie STEAM nie je možné nastaviť teplotu.

- 5 Prístroj sa začne predhrievať, aby sa kvapalina uviedla do varu. Na displeji sa zobrazia priebežné pruhy, ktoré indikujú, že jednotka vytvára paru. Po dokončení predhrievania sa na displeji zobrazí nastavená teplota a časovač začne odpočítavať. Indikátor predhrievania sa bude zobrazovať, kým jednotka nedosiahne teplotu, a potom sa na displeji zobrazí odpočítavanie časovača.

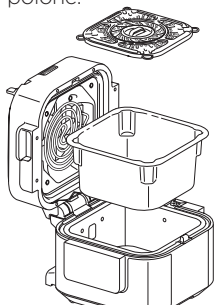


- 6 Keď čas varenia dosiahne nulu, prístroj vydá zvukový signál a zobrazí "End" (Koniec).

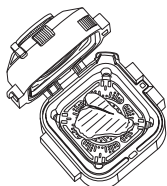
FUNKCIE TEPOVZDUŠNEJ FRITÉZY /VARIČA

Grill

- 1 Uistite sa, že je tácka Cook & Crisp v hornej polohe.



- 2 Prísady umiestnite na tácku Cook & Crisp a potom zatvorte veko.



- 3 Presuňte prepínač SmartSwitch na AIR FRY/COOKER a potom pomocou stredných šípok vyberte GRIL. Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Pomocou šípok nahor a nadol vyberte teplotu od 210 °C do 240 °C.

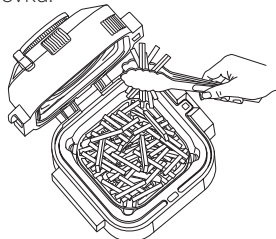


- 4 Pomocou šípok nahor a nadol vpravo nastavte čas varenia v 1-minútových krokoch až na 30 minút.
- 5 Stlačením tlačidla START/STOP začnite varenie.
- 6 Keď čas varenia dosiahne nulu, prístroj vydá zvukový signál.

POZNÁMKA: Pred použitím funkcie Air Fry nechajte zariadenie 5 minút predhrievať ako bežnú rúru.

Air Fry

- 1 Uistite sa, že je tácka Cook & Crisp umiestnená v spodnej polohe.
- 2 Do hrnca pridajte prísady a zatvorte pokrievku.



- 3 Ak prepnete prepínač SmartSwitch na AIR FRY/COOKER, zariadenie sa predvolene nastaví na AIR FRY. Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Pomocou šípok nahor a nadol vľavo vyberte teplotu od 150 °C do 210 °C.
- 4 Pomocou šípok nahor a nadol vpravo nastavte čas varenia v 1 - minútových krokoch až do 30 minút.



- 5 Stlačením tlačidla START/STOP začnite varenie.
- 6 Keď čas varenia dosiahne nulu, jednotka vydá zvukový signál.

POZNÁMKA: Na dosiahnutie najlepších výsledkov sa odporúča počas teplovzdušného fritovania pravidelne pretrepávať prísady. Môžete otvoriť veko a zdvihnúť z hrnca, aby sa ingrediencie rovnomerne opekali. Keď je hotové, vložte hrniec späť do spotrebiča a zatvorte veko. Po zatvorení veka sa varenie automaticky obnoví.

FUNKCIE TEPILOVZDUŠNEJ FRITÉZY/VARIČA

POZNÁMKA: Pred použitím funkcie Bake/Roast nechajte zariadenie predhrievať 5 minút ako pri bežnej rúre.

Bake/Roast – Pečenie / smaženie

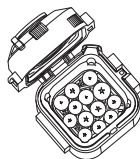
- 1 Nezabudnite umiestniť táčku Cook & Crisp na dno hrnca.
- 2 Presuňte prepínač SmartSwitch na AIR FRY/COOKER a potom pomocou stredných šípok vyberte BAKE/ROAST. Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Pomocou šípok nahor a nadol vľavo vyberte teplotu od 120 °C do 210 °C.



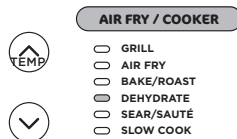
- 3 Pomocou šípok nahor a nadol vpravo nastavte čas varenia v 1-minútových krokoch do 1 hodiny a v 5-minútových krokoch od 1 hodiny do 4 hodín.
- 4 Stlačením tlačidla START/STOP začnite varenie.
- 5 Keď čas varenia dosiahne nulu, jednotka vydá zvukový signál.

Dehydrate - Sušenie

- 1 Uistite sa, že je táčka Cook & Crisp umiestnená v spodnej polohe.



- 2 Presuňte prepínač SmartSwitch na AIR FRY/COOKER a potom pomocou stredných šípok vyberte DEHYDRATE. Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Pomocou šípok nahor a nadol vľavo vyberte teplotu v rozmedzí od 40 °C do 90 °C.



- 3 Pomocou šípok nahor a nadol vpravo od displeja nastavte čas varenia v rozmedzí od 1 do 12 hodín v 15-minútových krokoch.
- 4 Stlačením tlačidla START/STOP začnite varenie.
- 5 Keď čas varenia dosiahne nulu, jednotka vydá zvukový signál.

Sear/Sauté

- 1 Predtým, ako začnete, nezabudnite z hrnca vybrať táčku Cook & Crisp. Do hrnca pridajte prísady. Prepínač SmartSwitch posuňte na AIR FRY/COOKER a potom pomocou stredných šípok vyberte SEAR/ SAUTÉ. Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Pomocou šípok nahor a nadol vľavo vyberte "Lo1", "2", "3", "4" alebo "Hi5".



- 2 Stlačením tlačidla START/STOP začnite varenie.

POZNÁMKA: Pri použití funkcie Sear/Sauté nie je k dispozícii žiadne nastavenie času.

- 3 Stlačením tlačidla START/STOP vypnete funkciu SEAR/SAUTÉ. Ak chcete prepnúť na inú funkciu varenia, stlačením tlačidla START/STOP ukončíte funkciu varenia a potom pomocou inteligentného prepínača a stredných šípok vyberte požadovanú funkciu.

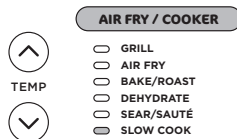
POZNÁMKA: Túto funkciu môžete používať s otvoreným alebo zatvoreným vekom.

POZNÁMKA: V hrnci VŽDY používajte neprílnavé náčinie. NEPOUŽÍVAJTE kovové náčinie, pretože by poškriabalo neprílnavý povrch hrnca.

POZNÁMKA: SEAR/SAUTÉ sa automaticky vypne po 1 hodine pre "4" a "Hi5" a po 4 hodinách pre "Lo1", "2" a "3".

Slow Cook - Pomalé varenie

- 1 Predtým, ako začnete, nezabudnite vybrať táčku Cook & Crisp a pridať prísady na dno hrnca. NEPREPLŇAJTE hrniec za čiaru maximálneho naplnenia (vyznačená na vnútornej strane hrnca).
- 2 Presuňte prepínač SmartSwitch na AIR FRY/ COOKER a potom pomocou stredných šípok vyberte SLOW COOK. Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Pomocou šípok nahor a nadol vľavo od displeja vyberte "Hi", "Lo" alebo "bUFFEt".
- 3 Pomocou šípok nahor a nadol vpravo nastavte čas varenia.

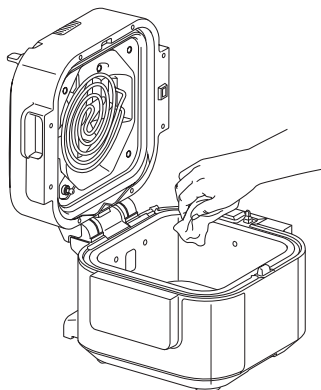


POZNÁMKA: Čas pomalého varenia možno nastaviť v rozmedzí od 2 do 12 hodín; nastavenie času SLOW COOK LO možno nastaviť v rozmedzí od 6 do 12 hodín. Nastavenie času SLOW COOK HI možno upraviť v rozsahu 4 až 12 hodín.

- 4 Stlačením tlačidla START/STOP začnite varenie.
- 5 Keď čas varenia dosiahne nulu, prístroj vydá zvukový signál, automaticky sa prepne do režimu Keep Warm a začne odpočítavať.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Umývanie v umývačke riadu a ručne



Prístroj by sa mal po každom použití dôkladne vyčistiť.

- 1 Pred čistením odpojte prístroj z elektrickej zásuvky a uistite sa, že je prístroj úplne vychladnutý.
- 2 Ak chcete vyčistiť základňu variča a ovládací panel, utrite ich vlhkou handričkou.
- 3 Hrnec na varenie, tácka Cook & Crisp a zberač kondenzátu je možné umývať v umývačke riadu.

UPOZORNENIE: NIKDY nedávajte varnú dosku do umývačky riadu ani ju neponárajte do vody alebo inej tekutiny.

- 4 Ak sa zvyšky jedla prilepili na hrniec, tácku Cook & Crisp, pred čistením naplňte hrniec vodou a nechajte ho odmočiť. NEPOUŽÍVAJTE drhnuté špongie. Ak drhnete použite neabrazívny čistiaci prostriedok alebo umývací prostriedok s nylonovou podložkou alebo kefkou.
- 5 Po každom použití vysušte všetky časti na vzduchu.

ČISTENIE VEKA

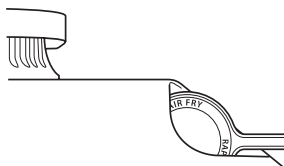
Pred varením s funkciami "mokrého varenia", medzi ktoré patria funkcie pomalého varenia, Sear/Sauté a všetky funkcie rýchleho varenia, odporúčame skontrolovať vnútornú časť veka. Ak na výhrevnom telese alebo ventilátore vidíte zvyšky jedla alebo nahromadený olej, odporúčame prístroj vyčistiť parou (pozri pokyny nižšie) a potom utrieť vnútro veka.

POKYNY NA ČISTENIE PAROU:

- 1 Naplňte hrniec 700 ml vody.



- 2 Presuňte inteligentný prepínač na RAPID COOKER.



- 3 Vyberte položku STEAM a nastavte čas na 30 minút. Stlačte tlačidlo START/STOP.
- 4 Keď čas dosiahne nulu a zariadenie vychladne, vnútornú časť veka utrite vlhkou handričkou alebo špongiou. POZOR: Pri čistení vnútorného priestoru veka sa nedotýkajte ventilátora.
- 5 Zopakujte kroky 3 a 4 a podľa potreby a vyčistite potrebné miesta.
- 6 Vylejte vodu z hrnca a nezabudnite opláchnuť hrniec aj tácku Cook & Crisp, aby ste zabezpečili odstránenie všetkých zvyškov.

POZNÁMKA: Uistite sa, že ste vyprázdнили prebytočnú vodu, ktorá sa zhromaždila v kondenzačnom zberači.

PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

Ako varím pod tlakom?

- Toto zariadenie nemá funkciu tlakového varenia. Namiesto toho má funkciu rýchleho varenia - RAPID COOKER. Inšpiráciu nájdete v sprievodcu s receptami.

Pri používaní funkcií RAPID COOKER sa na displeji zobrazujú lišty priebehu.

- To znamená, že jednotka vytvára paru. Keď sa to skončí, nastavený čas varenia sa začne odpočítavať.

Pri používaní funkcií RAPID COOKER vychádza z prístroja množstvo pary.

- Je normálne, že počas varenia sa cez ventilačný otvor uvoľňuje para. Pri používaní tohto spotrebica ponechajte dostatočný priestor a zabezpečte, aby výstupný otvor nesmeroval k napájaciemu káblu, elektrickej zásuvke alebo skrinkám.

Jednotka počíta skôr nahor ako nadol.

- Cyklus varenia je ukončený a zariadenie je v režime Keep Warm.

Na displeji sa zobrazí správa "ADD POT".

- Hrnec na varenie sa nenachádza v základni variča. Hrnec na varenie je potrebný pre všetky funkcie.

Na displeji sa zobrazí správa "SHUT LID".

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

Zobrazí sa správa "ERR".

- Jednotka nefunguje správne. Kontaktujte zákaznický servis na čísle 0800 000 9063.

UŽITOČNÉ TIPY

- 1 Ak varíte jedllo podľa našej tabuľky pokrmov z knihy receptov, pri väčších kusoch mäsa pridajte k času varenia 3 až 5 minút (ale upozorňujeme, že sa tým môžu prevariť obilniny). Odporúčame dodržiavať odporúčanú výšku a hmotnosť mäsa.
- 2 Pre rovnomerné pečenie dbajte na to, aby boli prísady na dne hrnca usporiadané v rovnomernej vrstve a neprekryvali sa. Ak sa prísady prekrývajú, v polovici nastaveného času varenia ich pretrepte.