

DĚKUJEME za zakoupení Ninja® Foodi® horkovzdušného grilu Max

TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Napětí: 220–240 V~ 50–60 Hz
Příkon: 1760 W

ZAZNAMENEJTE SI TYTO INFORMACE

Číslo modelu:

Sériové číslo:

Datum nákupu:

(Uchovejte si účtenku)
Obchod, kde byl nákup
proveden:

SharkNinja Europe Ltd, 1/2. patro budovy
3150, Thorpe Park,
Century Way, Leeds, Anglie,
LS15 8ZB

SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-
Ring 9,
60327 Frankfurt nad Mohanem, Německo

Ilustrace se mohou lišit od skutečného produktu. Neustále se snažíme naše výrobky zdokonalovat, proto se specifikace zde uvedené mohou bez
předchozího upozornění změnit.
NINJA je registrovaná ochranná známka společnosti SharkNinja Operating LLC v Evropské unii.

DG551EU_IB_MP_240229_MV1



@ninjakitchen



FOODI® HORKOVZDUŠNÝ GRIL MAX

DG551UK| Návod k použití



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘED POUŽITÍM SI POZORNĚ PŘEČTĚTE – POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

	Přečtěte si a prostudujte návod k obsluze a použití výrobku.
	Označuje přítomnost nebezpečí, které může způsobit zranění osob, smrt nebo značné materiální škody, pokud je ignorováno varování uvedené u tohoto symbolu.
	Vyvarujte se kontaktu s horkým povrchem. Vždy používejte ochranu rukou, aby nedošlo k popálení.
	Určeno pouze pro použití v interiéru a domácnosti.

VAROVÁNÍ

Abyste snížili riziko zranění, požáru, úrazu elektrickým proudem nebo poškození majetku, je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících číslovaných upozornění a následných pokynů. **Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému použití.**

- Abyste vyloučili nebezpečí udušení malých dětí, zlikvidujte ihned po vybalení všechny obalové materiály.
- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim byl poskytnut dohled nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Spotřebič a jeho napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí. **NEDOVLTE**, aby spotřebič používaly děti. Při používání v blízkosti dětí je nutný přísný dohled.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. **NEPOUŽÍVEJTE** tento spotřebič k jinému než určenému účelu. **NEPOUŽÍVEJTE** v pohyblivých se vozidlech nebo na lodích. **NEPOUŽÍVEJTE** ve venkovním prostředí. Nesprávné použití může způsobit zranění.
- Ujistěte se, že je povrch rovný, čistý a suchý. Spotřebič během provozu **NEPOKLÁDEJTE** k okraji pracovní desky.
- Před použitím se **VŽDY** ujistěte, že je spotřebič správně sestaven. **NEUMÍSŤUJTE** spotřebič na plynovou troubu nebo elektrický sporák nebo do jejich blízkosti, **ani** do vyhřívané trouby.
- Při používání tohoto spotřebiče zajistěte nad ním a po všech stranách prostor o velikosti nejméně 6 palců (15,25 cm) pro cirkulaci vzduchu.
- NEPOUŽÍVEJTE** prodlužovací kabel. Krátká napájecí šňůra se používá proto, aby se snížilo riziko, že děti šňůru uchopí nebo se do ní zamotají, a aby se snížilo riziko zakopnutí o delší šňůru.
- Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem **NEPONOŘUJTE** kabel, zástrčky ani kryt hlavní jednotky do vody nebo jiné tekutiny.
- NEPOUŽÍVEJTE** spotřebič, pokud je poškozený napájecí kabel nebo zástrčka. Pravidelně kontrolujte spotřebič a napájecí kabel. Pokud spotřebič nefunguje správně nebo byl jakkoli poškozen, okamžitě jej přestaňte používat a zavolejte zákaznický servis.
- NIKDY** nepoužívejte zásuvky pod povrchem pracovní desky.
- NEUMÍSŤUJTE** spotřebič a nenechávejte kabel viset přes okraje stolů, pultů nebo se dotýkat horkých povrchů.
- Používejte pouze doporučené příslušenství dodané s tímto spotřebičem nebo autorizované společnosti SharkNinja. Použití příslušenství nebo nástavců, které nejsou doporučeny společností SharkNinja, může způsobit riziko požáru nebo zranění.
- Před vložením jakéhokoli příslušenství do vařeče se ujistěte, že je čistá a suchá.
- Spotřebič **NEPOUŽÍVEJTE** bez nasazené vyjímatelné varné nádoby a ochrany proti rozstříku.
- VŽDY** se před zahájením provozu ujistěte, že je víko zcela zavřené.
- Spotřebič během provozu **NEPŘEMÍSŤUJTE**.
- Během provozu jednotky **NEZAKRÝVEJTE** větrací otvor pro přívod nebo odvod vzduchu. Zabránění bystě tím rovnoměrnému vaření a můžete poškodit jednotku nebo způsobit její přehřátí.
- NEDOTÝKEJTE** se horkých povrchů. Povrchy spotřebiče jsou během provozu a po něm horké. Abyste zabránili popálení nebo zranění, **VŽDY** používejte ochranné čňapky nebo izolované kuchyňské rukavice a používejte dostupné rukojeti a knoflíky.
- Během vaření **ani** bezprostředně po něm **SE** příslušenství **NEDOTÝKEJTE**. Grilovací deska a koš se během p ř í r a v y jídla extrémně zahřívají. Při vyjímání příslušenství ze spotřebiče se vyhněte fyzickému kontaktu. Abyste zabránili popálení nebo zranění osob, **VŽDY** dbejte zvýšené opatrnosti při styku s výrobkem. Doporučujeme používat náčiní s dlouhou rukojetí a ochranné čňapky nebo izolované kuchyňské rukavice.
- NEPOUŽÍVEJTE** tento spotřebič k fritování.
- NEDÁVEJTE** ruce do blízkosti šňůry chytrého teploměru Foodi™, když jej používáte, abyste zabránili popálení nebo opaření.
- Chytrý teploměr Foodi **NENAHRAZUJE** externí teploměr na potraviny.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘED POUŽITÍM SI POZORNĚ PŘEČTĚTE – POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

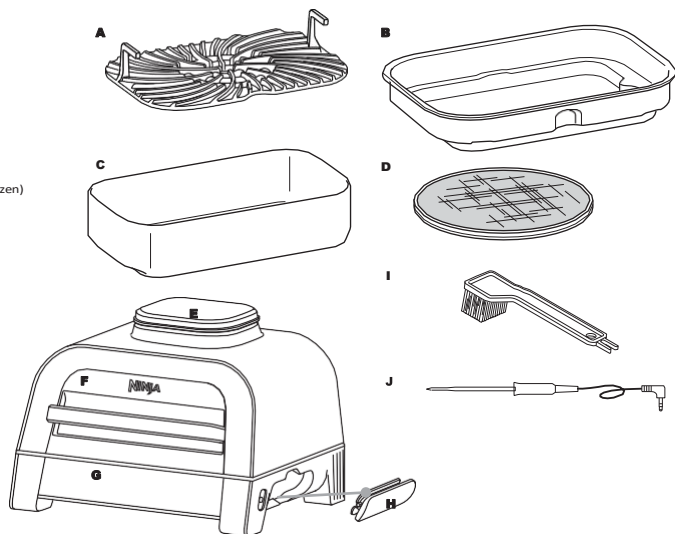
VAROVÁNÍ

Abyste snížili riziko zranění, požáru, úrazu elektrickým proudem nebo poškození majetku, je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících číselovaných upozornění a následných pokynů. **Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému použití.**

- 24 Abyste předešli možným onemocněním, **VŽDY** používejte externí teploměr na potraviny, abyste zkontrolovali, zda je jídlo uvažené na doporučenou teplotu.
- 25 Pokud dojde k požáru tuku nebo přístroj vydává černý kouř, okamžitě jej odpojte od sítě. Před vyjmutím varného příslušenství počkejte, a ž se přestane kouřit.
- 26 Pravidelnou údržbu spotřebiče naleznete v části Čištění a údržba.
- 27 Chcete-li přístroj vypnout, nastavte polohu "vypnuto", a pokud jej nepoužíváte nebo chcete vyčistit, odpojte jej ze zásuvky.
- 28 Před čištěním, demontáží, vkládáním nebo vyjímáním dílů a skladováním nechte přístroj vychladnout.
- 29 **NEČIŠTĚTE** pomocí kovových drátěnek. Kousky kovu se mohou odlomit z drátěnky a dotknout se elektrických částí, čímž hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- 30 Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
- 31 **NEUMÍSŤUJTE** na horký plynový nebo elektrický hořák nebo do vyhřívané trouby.
- 32 Při přenášení spotřebiče s horkým olejem nebo jinými horkými kapalinami je třeba dbát zvýšené opatrnosti.

DÍLY A PŘÍSLUŠENSTVÍ

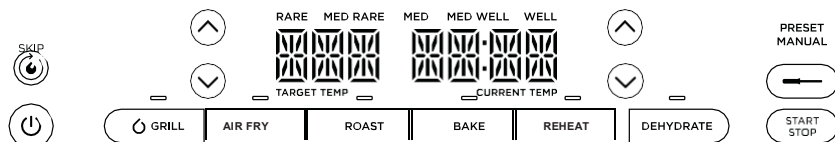
- A** Grilovací deska
- B** Varná nádoba
- C** Fritovací koš
- D** Odnímatelná ochrana proti rozstříku
- E** Vlož
- F** Hlavní jednotka (napájecí kabel není zobrazen)
- G** Ovládací panel
- H** Vestavěné úložiště na teploměr
- I** Oboustranný čistící kartáček
- J** Chytrý teploměr Foodi®



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- 1** Odstraňte z přístroje veškerý obalový materiál, propagační štítky a pásku.
- 2** Vyměňte z obalu veškeré příslušenství a pečlivě si přečtěte tento návod. Věnujte zvláštní pozornost provozním pokynům, varováním a důležitým bezpečnostním pokynům, abyste předešli případnému zranění nebo poškození majetku.
- 3** Umyjte grilovací desku, ochranu proti rozstříku, fritovací koš, teploměr, čistící kartáček a varnou nádobu v teplé mýdlové vodě, poté je důkladně opláchněte a osušte. Veškeré příslušenství, kromě teploměru, lze mýt v myčce nádobí. Hlavní jednotku ani teploměr **NIKDY** nemyjte v myčce nádobí.

SEZNÁMENÍ S NINJA® FOODI® HORKOVZDUŠNÝM GRILEM MAX



TLAČÍTKA FUNKCÍ

GRILL Grilujte v interiéru a vytvářejte rovnoměrnou krustu, otisk po grilu a grilovanou chuť.

AIR FRY Pro křupavost s malým množstvím oleje nebo bez něj.

BAKE Pečte koláče, sladkosti, dezerty a další pokrmy.

ROAST Změkčete maso, pečte zeleninu a další.

DEHYDRATE Sušte maso, ovoce a zeleninu pro zdravou svačinu.

REHEAT Oživiťte zbytky jídla jejich jemným ohřátím a získáte křupavé výsledky.

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA

Tlačítko napájení Po zapojení přístroje do sítě stiskněte tlačítko napájení a přístroj zapnete. Jeho stisknutím během vaření zastavíte aktuální varnou funkci a přístroj vypnete.

Šipky vlevo Šipkami nahoru a dolů vlevo na displeji nastavíte teplotu vaření v libovolné funkci nebo nastavíte vnitřní propečení při použití tlačítka PRESET a MANUAL.

Šipky vpravo Šipkami nahoru a dolů vpravo na displeji nastavíte typ pokrmu při použití tlačítka PRESET nebo upravíte dobu vaření, pokud nevaříte s chytrým teploměrem Foodi.

Nastavení MANUAL Přepne obrazovku displeje tak, a b y s t e mohli ručně nastavit vnitřní propečení podle teploměru. Tlačítko Manual nefunguje s funkcí Dehydrate.

Nastavení PRESET Přepne obrazovku displeje, abyste mohli nastavit teploměr, typ pokrmu a vnitřní propečení na základě přednastavených teplot. Tlačítko Preset nefunguje s funkcí Dehydrate.

POZNÁMKA: Chcete-li během vaření upravit teplotu nebo čas, stiskněte šipky nahoru a dolů. Přístroj pak bude pokračovat v těchto nastaveních.

Tlačítko START/STOP Po výběru teploty a času stiskněte tlačítko START/STOP a zahájíte vaření.

Pohotovostní režim Pokud nedošlo k žádné interakci s ovládacím panelem po dobu 10 minut a jednotka nevaří, přejde jednotka do pohotovostního režimu a ovládací panel zhasne.

Předehřívání Pokud se jednotka předehřívá, zobrazí se ukazatel průběhu na displeji a rozsvítí se tlačítko PREHEAT. Chcete-li předehřev vypnout, stiskněte tlačítko PREHEAT, když je gril ve stavu předehřevu. Na displeji se zobrazí nápis ADD FOOD.

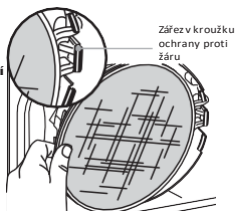
Teploměr: Stisknutím aktivujte teploměr na levé straně přístroje a nastavte program.

Ochrana proti rozstříku

Ochrana proti rozstříku umístěná na spodní straně víka udržuje topné těleso čisté. Při vaření se **VZDY** ujistěte, že je ochrana proti rozstříku nasazena. Nepoužití ochrany proti rozstříku bude mít za následek usazování oleje na topném tělese, což může způsobovat kouř.

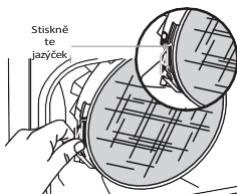
Instalace ochrany proti rozstříku

Pro instalaci zahákněte levou stranu ochrany proti rozstříku na místo a poté zacvakněte pravou stranu na místo, dokud neuslyšíte cvaknutí a d o k u d nebude zajištěná.



Demontáž ochrany proti rozstříku a čištění

Odstraňte ochranu proti rozstříku po každém použití, abyste ji vyčistili. Nechte ochranu zcela vychladnout a poté ji odklopte ze zadní části víka stisknutím horního jazyčku dozadu a následným vytážením rukojeti dopředu.



TECHNOLOGIE OVLÁDÁNÍ GRILU

Funkci použijte pouze s grilovací deskou

Přístroj může produkovat kouř, pokud vaříte suroviny při nastavení na vyšší teplotu, než je doporučeno.

LO	MED	HI	MAX
• Slanina • Klobásy • Při použití husté BBQ omáčky	• Mražené maso • Marinované maso/maso s omáčkou • Burgery	• Steaky • Kuřecí maso • Párky v rohlíku • Masové kebabý	• Zelenina • Ovoce • Pizzy • Čerstvé/mražené mořské plody • Zeleninové kebabý

POZNÁMKA: Pro menší kůřivost doporučujeme místo olivového oleje používat kanolový, rafinovaný kokosový, avokádový, rostlinný nebo řepkový olej. Zahřívání oleje nad jeho kůřivý bod může jidlu dodat spálenou, štiplavou chuť.

Přepnutí na grilování po použití jiné funkce Pokud je přístroj již zahřátý po použití jiné funkce, může se na displeji zobrazit **ADD FOOD** okamžitě. Doporučujeme nechat grilovací desku zahřát alespoň 6 minut, než na ni položíte ingredience.

Grilování ve větších dávkách

Při grilování více než dvou po sobě jdoucích dávek pokrmů doporučujeme vyprázdnit tuk/olej ze zachytné nádoby na tuk. Rovněž se **VELMI** doporučuje mezi jednotlivými použitím vyčistit ochranu proti rozstříku. Tím zabráníte připalování tuku a vzniku kouře.

POZNÁMKA: Přístroj může produkovat kouř, pokud vaříte suroviny při nastavení na vyšší teplotu, než je doporučeno. Další tabulky pro vaření naleznete v příručce inspirací nebo na ninjakitchen.eu.

VARNÉ FUNKCE – POKRAČOVÁNÍ

POUŽÍVÁNÍ CHYTRÉHO TEPLoměRU FOODI™

DŮLEŽITÉ: Při používání chytrého teploměru Foodi nepřiblížte ruce ke kabelu, aby nedošlo k popálení nebo opaření.

Před prvním použitím

Před zapojením do zdířky se ujistěte, že na zástrčce teploměru nejsou žádné zbytky a šňůra je bez uzlů.

POUŽÍVÁNÍ TEPLoměRU

- 1 Vytáhněte úložný prostor teploměru na pravé straně přístroje směrem ven. Poté odvíjte šňůru z příhrádky a vyjměte teploměr.
- 2 Zapojte teploměr do zdířky na levé straně přístroje. Pevně zatlačte na zástrčku, dokud ji do zdířky nelze už dále zasunout. Vložte úložný prostor zpět na boční stranu přístroje.



- 3 Po zasunutí teploměru do zdířky se rozsvítí tlačítko PRESET a MANUAL. Zvolte požadovanou varnou funkci (např. Grill) a teplotu vaření.



- 4 Stisknutím tlačítka teploměru aktivujete nastavení teploměru PRESET. Rozsvítí se kontrolka PRESET. Pomocí šipek vpravo na displeji vyberte požadovaný typ pokrmu a pomocí šipek vlevo na displeji nastavte vnitřní propečení pokrmu (Rare až Well).

POZNÁMKA: Dobu vaření není třeba nastavovat, protože přístroj automaticky vypne topné těleso a upozorní vás na dokončení vaření pokrmu.

- 5 Vložte do přístroje příslušenství potřebné pro zvolenou varnou funkci a zavřete víko. Stisknutím tlačítka START/STOP zahájíte předehřívání.

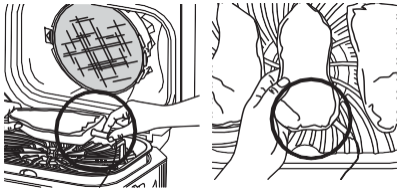
POZNÁMKA: Vařte různá masa nebo stejná masa na různé stupně propečení? Podrobnosti o nastavení programů naleznete na další straně.



Chcete-li použít nastavení teploměru MANUAL, stiskněte teploměr 1 dvakrát, dokud se úplně nerozsvítí MANUAL, a použijte níže uvedené doporučené vnitřní teploty vaření.

TYP POTRAVINY:	VÝSLEDEK VÁŘENÍ
Ryby	Medium (50 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well Done (65 °C)
Kuře/krůta	Well Done (75 °C)
Vepřové	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)
Hovězí/jehněčí	Rare (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)

POZNÁMKA: Nastavené propečení pro BEEF/LAMB je nižší než běžná doporučení, protože přístroj přidá pomoci zbytkového tepla 5–10 °C.



Správné umístění teploměru. Rukojeť teploměru je zcela uvnitř přístroje.

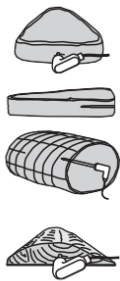
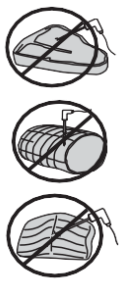
- 6 Zatímco se přístroj předehřívá, vložte teploměr vodorovně do středu nejsilnější části masa. **Daři pokyny k umístění teploměru naleznete v tabulce na sousední straně.**
- 7 Jakmile se přístroj předehřeje a na displeji se objeví nápis „ADD FOOD“, otevřete víko, vložte potravinu se zasunutým teploměrem do přístroje a zavřete víko nad šňůrou teploměru.
- 8 Průběžný ukazatel v horní části displeje udává propečení pokrmu. Blikající hodnota propečení signalizuje postup k této hodnotě propečení.

RARE MED RARE MED MED WELL WELL

- 9 Přístroj se automaticky zastaví, když je téměř dosaženo požadovaného propečení, protože počítá se zbytkovým teplem, a na displeji se zobrazí „GET FOOD“.
- 10 Zatímco se na displeji zobrazuje nápis „REST“, přeneste maso na desku. Teploměr nemusí být stále vložen. Maso se bude vařit dál pomocí zbytkového tepla na nastavenou hodnotu propečení, což bude trvat přibližně 3–5 minut. Jedná se o důležitý krok, protože neodpočínutí masa by mohlo vést k tomu, že výsledky budou vypadat „méně“ propečené. Časy dovaření pomocí zbytkového tepla se mohou lišit v závislosti na velikosti, řezu a typu masa.

POUŽÍVÁNÍ NINJA® FOODI® HORKOVZDUŠNÉHO GRILU MAX – POKRAČOVÁNÍ

JAK SPRÁVNĚ VLOŽIT TEPLOMĚR

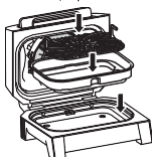
TYP POTRAVINY:	UMÍSTĚNÍ	SPRÁVNĚ	NESPRÁVNĚ
Steaky Vepřové kotlety Jehněčí kotlety Kuřecí prsa Burgery Svíčková Rybí filé	- Vložte teploměr vodorovně do středu nejsilnější části masa. - Ujistěte se, že je teploměr blízko kosti (ale nedotýká se jí) a oddělené od tuku nebo chrupavek. - Dbejte na to, aby byl hrot teploměru zasunut rovně do středu masa, nikoliv šikmo směrem dolů nebo nahoru. POZNÁMKA: Nejsilnější část filetu u nemusí být uprostřed. Je důležité, aby konec teploměru zasáhl tuto oblast, aby bylo dosaženo požadovaných výsledků.		
Celé kuře	- Vložte teploměr vodorovně do nejsilnější části prsou, rovnoběžně s kostí, ale aniž by se jí dotýkal. - Ujistěte se, že hrot dosahuje do středu nejsilnější části prsou a neproniká celým prsem do dutiny.		

POZNÁMKA: Teploměr **NEPOUŽÍVEJTE** u mraženého masa nebo u kusů masa tenčích než 2,5 cm.

Chcete-li přístroj zapnout, zapojte napájecí kabel do zásuvky a stiskněte tlačítko 

Grill

- Umístěte varnou nádobu do jednotky tak, aby prohlubeň na nádobě byla zarovnána s vyboulením na hlavní jednotce. Poté umístěte grilovací desku do nádoby úchyty směrem nahoru. Ujistěte se, že je ochrana proti rozstříku na svém místě, a poté zavřete kryt.

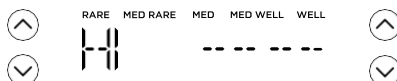


- Stiskněte tlačítko GRILL. Zobrazí se výchozí nastavení teploty. Pomocí šipek vlevo na displeji nastavte teplotu až na hodnotu MAX.

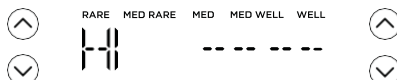


- Pomocí šipek vpravo na displeji nastavte dobu vaření po 1minutových intervalech až na 30 minut nebo, pokud používáte teploměr, postupujte podle pokynů na předchozích stránkách.

- Stisknutím tlačítka START/STOP zahájíte předehřívání. Začne svítit ukazatel průběhu. Předehřívání přístroje trvá přibližně 10 minut.



- Po dokončení předehřívání přístroj zapírá a na displeji se zobrazí nápis „ADD FOOD“.



- Otevřete víko a položte ingredience na grilovací desku. Po zavření víka začne příprava pokrmů a časovač začne odpočítávat čas.



POZNÁMKA: Chcete-li teploměr použít pouze ke kontrole vnitřního propečení pokrmu, stiskněte na 2 sekundy tlačítko MANUAL a na displeji se zobrazí vnitřní teplota pokrmu. Režim ukončíte opětovným stisknutím a podržením tlačítka.

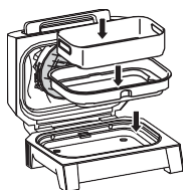
- 7 Po uplynutí doby vaření přístroj zaplácá a na displeji se zobrazí END.



POZNÁMKA: Pokud vaříte ve větších dávkách, přečtěte si pokyny na straně 8.

Air Fry

- 1 Umístěte varnou nádobu do jednotky tak, aby prohlubeň na nádobě byla zarovnána s vyboulením na hlavní jednotce. Do nádoby vložte fritovací koš. Ujistěte se, že je ochrana proti rozstřiku na místě, a poté zavřete víko.



- 2 Stiskněte tlačítko AIR FRY. Zobrazí se výchozí nastavení teploty. Pomocí šipek vlevo na displeji nastavte teplotu až na 200 °C.



- 3 Pomocí šipek vpravo na displeji nastavte dobu vaření po 1minutových intervalech až na 1 hodinu nebo, pokud používáte teploměr, viz oddíl Používání chytrého teploměru Foodi™.



- 4 Stisknutím tlačítka START/STOP zahájíte předehřívání. Začne svítit ukazatel průběhu. Předehřívání přístroje trvá přibližně 3 minuty.



POZNÁMKA: Ačkoli se předehřívání důrazně doporučuje pro dosažení nejlepších výsledků, můžete jej vynechat stisknutím tlačítka Skip Preheat. Na displeji se zobrazí nápis „ADD FOOD“. Otevřete víko a vložte ingredience do fritovacího koše. Po zavření víka začne vaření a časovač začne odpočítávat čas.

- 5 Po dokončení předehřívání přístroj zaplácá a na displeji se zobrazí nápis „ADD FOOD“.



- 6 Otevřete víko a vložte ingredience do fritovacího koše. Po zavření víka začne vaření a časovač začne odpočítávat čas.

POZNÁMKA: Chcete-li zkontrolovat vnitřní propečení pokrmu, stiskněte na 2 sekundy tlačítko MANUAL a na displeji se zobrazí vnitřní teplota pokrmu. Režim ukončíte opětovným stisknutím a podržením tlačítka.

- 7 Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme ingredience často protřepávat. Po otevření víka se přístroj pozastaví. K protřepávání koše použijte kličku se silikonovými hroty nebo kuchyňské rukavice. Po skončení práce koš vraťte na místo a zavřete víko. Po zavření víka se vaření automaticky obnoví.



- 8 Po skončení vaření přístroj zaplácá a na displeji se zobrazí END.

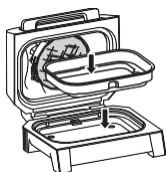


POUŽÍVÁNÍ NINJA® FOODI® GRILU SMART XL – POKRAČOVÁNÍ

Chcete-li přístroj zapnout, zapojte napájecí kabel do zásuvky a stiskněte tlačítko 

Roast

- 1 Umístěte varnou nádobu do jednotky tak, aby prohlubeň na nádobě byla zarovnána s vyboulením na hlavní jednotce. Ujistěte se, že je ochrana proti rozstříku na místě, a poté zavřete víko.



- 2 Stiskněte tlačítko ROAST. Zobrazí se výchozí nastavení teploty. Pomocí šipek vlevo na displeji nastavte teplotu.



POZNÁMKA: Tradiční recepty pro troubu upravit snížením teploty o 10 °C. Pokrm často kontrolujte, aby nedošlo k jeho přepečení.

- 3 Pomocí šipek vpravo na displeji nastavte dobu pečení po 1minutových intervalech až na 1 hodinu a po 5minutových intervalech na dobu od 1 do 4 hodin nebo, pokud používáte teploměr, viz oddíl Používání chytrého teploměru Foodi.



- 4 Stisknutím tlačítka START/STOP zahájíte předehřívání. Začne svítit ukazatel průběhu. Předehřátí přístroje trvá přibližně 3 minuty.



POZNÁMKA: Ačkoli se předehřívání důrazně doporučuje pro dosažení nejlepších výsledků, můžete jej vynechat stisknutím tlačítka PREHEAT. Na displeji se zobrazí nápis „ADD FOOD“. Otevřete víko a vložte ingredience do varné nádoby. Po zavření víka začne vaření a časovač začne odpočítávat čas.

- 5 Po dokončení předehřívání přístroj zapíjí a na displeji se zobrazí nápis „ADD FOOD“.



- 6 Otevřete víko a vložte ingredience do varné nádoby. Po zavření víka začne vaření a časovač začne odpočítávat čas.

POZNÁMKA: Chcete-li použít teploměr pouze ke kontrole vnitřního propečení pokrmu, stiskněte na 2 sekundy tlačítko MANUAL a na displeji se zobrazí vnitřní teplota pokrmu. Režim ukončíte opětovným stisknutím a podržením tlačítka.

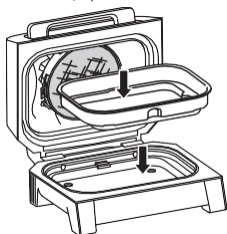
- 7 Po skončení vaření přístroj zapíjí a na displeji se zobrazí END.





Bake

- Umístěte varnou nádobu do jednotky tak, aby prohlubeň na nádobě byla zarovnána s vybočením na hlavní jednotce. Ujistěte se, že je ochrana proti rozstříku na místě, a poté zavřete víko.



- Stiskněte tlačítko BAKE. Zobrazí se výchozí nastavení teploty. Pomocí šipek vlevo na displeji nastavte teplotu.



POZNÁMKA: Tradiční recepty pro troubu upravit snížením teploty o 10 °C. Pokrmy často kontrolujte, aby nedošlo k jejich přepečení.

- Pomocí šipek vpravo na displeji nastavte dobu vaření po 1minutových intervalech až na 1 hodinu a po 5minutových intervalech na dobu od 1 do 2 hodin nebo, pokud používáte teploměr, viz oddíl Používání chytrého teploměru Foodi™.



- Stisknutím tlačítka START/STOP zahájíte předehřívání. Začne svítit ukazatel průběhu. Předehřátí přístroje trvá přibližně 3 minuty.

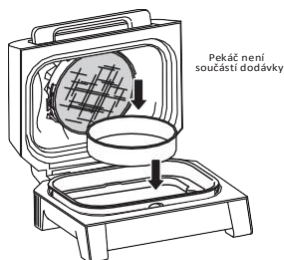


POZNÁMKA: Ačkoli se předehřívání důrazně doporučuje pro dosažení nejlepších výsledků, můžete jej vynechat stisknutím tlačítka PREHEAT. Na displeji se zobrazí nápis „ADD FOOD“. Otevřete víko a vložte ingredience do fritovacího koše. Po zavření víka začne vaření a časovač začne odpočítávat čas.

- Po dokončení předehřívání přístroj zapírá a na displeji se zobrazí nápis „ADD FOOD“.



- Otevřete víko a přidejte ingredience do varné nádoby nebo vložte přímo do nádoby pekáč a zavřete víko, abyste mohli začít vařit. Po zavření víka začne vaření a časovač začne odpočítávat čas.



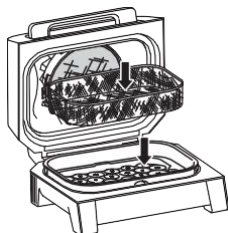
POZNÁMKA: Chcete-li teploměr použít pouze ke kontrole vnitřního propečení pokrmu, stiskněte tlačítko MANUAL po dobu 2 sekund a na displeji se zobrazí vnitřní teplota pokrmu. Režim ukončíte opětovným stisknutím a podržením tlačítka.

- Po uplynutí doby vaření přístroj zapírá a na displeji se zobrazí END.



Dehydrate (není k dispozici u všech modelů)

- Umístíte varnou nádobu do jednotky tak, aby prohlubeň na nádobě byla zarovnána s vyboulením na hlavní jednotce. Do nádoby vložte jednu vrstvu ingrediencí. Poté do nádoby umístíte fritovací koš na horní část ingrediencí a do koše přidáte další vrstvu ingrediencí. Ujistěte se, že je ochrana proti rozstříku na svém místě, a poté zavřete víko.



- Stisknete tlačítko DEHYDRATE. Zobrazí se výchozí nastavení teploty. Pomocí šipek vlevo na displeji nastavíte teplotu až na 195 °C.



- Pomocí šipek vpravo na displeji nastavíte dobu sušení po 15minutových intervalech až na 12 hodin.



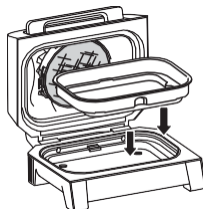
- Stisknete tlačítko START/STOP pro zahájení. (V režimu Dehydrate se přístroj nepřefedhává.)

- Po uplynutí doby sušení přístroj zapípá a na displeji se zobrazí END.



Broil

- Umístíte varnou nádobu do jednotky tak, aby prohlubeň na nádobě byla zarovnána s vyboulením na hlavní jednotce. Do nádoby vložte ingredience. Ujistěte se, že je ochrana proti rozstříku na místě, a poté zavřete víko.



- Stisknete tlačítko BROIL. Zobrazí se výchozí nastavení teploty. Pomocí šipek vlevo na displeji nastavíte teplotu.



- Pomocí šipek vpravo na displeji nastavíte dobu vaření po 1minutových intervalech až na 30 minut nebo, pokud používáte teploměr, viz oddíl Používání chytrého teploměru Foodi™.



- Stisknutím tlačítka START/STOP začnete. (V režimu Broil se přístroj nepřefedhává.)

POZNÁMKA: Chcete-li zkontrolovat vnitřní propečení pokrmu, stisknete na 2 sekundy tlačítko MANUAL a na displeji se zobrazí vnitřní teplota pokrmu. Režim ukončíte opětovným stisknutím a podržením tlačítka.

- Po uplynutí doby vaření přístroj zapípá a na displeji se zobrazí END.



ČIŠTĚNÍ NINJA® FOODI® GRILU SMART XL

Po každém použití je třeba přístroj důkladně vyčistit. Před čištěním vždy nechte přístroj vychladnout.

- Před čištěním odpojte přístroj ze zásuvky. Po vyjmutí potravin nechte víko otevřené, aby se přístroj rychleji ochladil.
- Varnou nádobu, grilovací desku, fritovací koš, ochranu proti rozstříku, čisticí kartáček a veškeré další příložené příslušenství lze mýt v myčce nádobí, s výjimkou teploměru. **Teploměr do myčky nádobí NEVKLADEJTE.**
- Pro dosažení nejlepších výsledků mytí v myčce doporučujeme před vložením do myčky nádobí grilovací desku, fritovací koš, ochranu proti rozstříku a další příslušenství opláchnout teplou vodou.
- Při ručním mytí doporučujeme použít přiložený čisticí kartáček, který usnadní mytí dílů. Opačný konec čisticího kartáčku použijte jako škrabku, která pomůže uvolnit připečené omáčky nebo sýr. Po ručním mytí vysušte všechny díly na vzduchu nebo v ručniku.

POZNÁMKA: Na konektor teploměru ani v jeho blízkosti **NEPOUŽÍVEJTE** mycí prostředky. Doporučujeme použít stlačený vzduch nebo vatový tampon, aby nedošlo k poškození konektoru.

- Pokud na grilovací desce, ochraně proti rozstříku nebo na jiné odnímatelné části ulpěly zbytky jídla nebo mastnoty, namočte je před čištěním do teplé mýdlové vody.
- Po každém použití vyčistěte ochranu proti rozstříku. Namočení ochrany proti rozstříku přes noc pomůže změkčit připečený tuk. Po namočení odstraňte mastnotu z nerezového rámu a předních výstupků pomocí čisticího kartáčku.
- **H l o u b k o v ě** vyčistěte ochranu proti rozstříku tak, že ji vložíte do hrnce s vodou a vaříte 10 minut. Poté ji opláchněte vodou o pokojové teplotě a nechte zcela vyschnout.
- Chytrý teploměr Foodi a jeho držák lze mýt pouze v ruce. **NEPONORUJTE** žádnou část teploměru do vody nebo jiné tekutiny. Doporučujeme čistit pouze vlhkým hadříkem.

POZNÁMKA: **NIKDY** nepoužívejte abrazivní nástroje nebo čisticí prostředky. Hlavní jednotku **NIKDY** neponořujte do vody ani do žádné jiné tekutiny.

- **Na displeji ovládacího panelu se zobrazí zpráva „Add Food“.**

Přístroj dokončil předehřívání a nyní je čas přidat ingredience.

- **Na displeji ovládacího panelu se zobrazí zpráva „Shut Lid“.**

Víko je otevřené a pro spuštění zvolené funkce je třeba jej zavřít.

- **Na displeji ovládacího panelu se zobrazí „Plug In“.**

Teploměr není zapojen do zdíčky na pravé straně ovládacího panelu. Před dalším postupem teploměr zapojte. Zatlačte teploměr, dokud neuslyšíte cvaknutí.

- **Na displeji ovládacího panelu se zobrazí „PRBE ERR“.**

To znamená, že přístroj odpočítal čas dříve, než jídlo dosáhlo nastavené vnitřní teploty. V rámci ochrany jednotky může přístroj při určitých teplotách pracovat pouze po určitou dobu.

- **Na displeji ovládacího panelu se zobrazí „E“.**

Jednotka nefunguje správně. Kontaktujte zákaznický servis na čísle 0800 862 0453. Abychom vám mohli lépe pomoci, zaregistrujte svůj výrobek online na adrese ninjakitchen.eu/register-guarantee a při telefonátu mějte výrobek po ruce.

- **Proč je mé jídlo převařené nebo nedovařené, přestože jsem použil teploměr?**

Pro získání co nejpřesnějšího údaje je důležité vložit teploměr podélně do nejsilnější části ingredience. Dbejte na to, aby potraviny odpočívaly po dobu 3–5 minut, aby se dokončila tepelná úprava. Další informace naleznete v oddíle Používání chytrého teploměru Foodi™.

- **Proč se ukazatel průběhu předehřívání nespustí od začátku?**

Pokud je přístroj zahřátý z předchozího používání, nevyžaduje plnou dobu předehřívání.

- **Mohu předehřívání zrušit nebo přeskóčit?**

Pro dosažení nejlepších výsledků se předehřívání důrazně doporučuje, ale můžete jej vynechat výběrem tlačítka PREHEAT po stisknutí tlačítka START/STOP.

- **Mám ingredience přidat před předehřátím, nebo po něm?**

Pro dosažení nejlepších výsledků nechte přístroj předehřát před přidáním ingrediencí.

- **Proč můj přístroj vypouští kouř?**

Při používání funkce Grill vždy zvolte doporučené nastavení teploty. Doporučené nastavení naleznete v příručce inspirací. Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti rozstřiku.

- **Jak mohu přístroj pozastavit, abych mohl zkontrolovat pokrm?**

Když během varné funkce otevřete víko, přístroj se automaticky pozastaví.

- **Roztaví se rukojet' teploměru, pokud se dotkne horké grilovací desky?**

Ne, rukojet' je vyrobena z vysokoteplotního silikonu, který zvládne vysoké teploty grilu Ninja® Foodi® Air Grill Max.

- **Moje jídlo je spálené.**

Nepřidávejte potraviny, dokud neskončí doporučená doba předehřívání. Pro dosažení nejlepších výsledků kontrolujte průběh přípravy a potraviny vyjměte, jakmile je dosaženo požadované úrovně zhnědnutí. Potraviny vyjměte ihned po skončení doby přípravy, aby nedošlo k jejich přepéčení.

- **Proč má přístroj pro předvolbu hovězího masa stupnici 1–9?**

Vnímání toho, jak vypadá určité vnitřní propečení, se liší člověk od člověka, dokonce i restaurace od restaurace. Stupnice 1–9 poskytuje širokou škálu možností pro jednotlivé stupně propečení, takže si můžete propečení přizpůsobit podle svých představ.