

DĚKUJI

za nákup grilu a fritézy Ninja® Foodi® Max Pro Grill & Air Fryer



ZAREGISTRUJTE SI NÁKUP

- ninjakitchen.eu
- Naskenujte QR kód pomocí mobilního zařízení

DODRŽUJTE NÁSLEDUJÍCÍ
INFORMACE DOBRÁ

Modelové číslo: _____

Sériové číslo: _____

Datum nákupu: _____

(Prosím uschovejte účtenku)

podnikání: _____

TECHNICKÁ DATA

Napětí: 220–240 V ~, 50–60 Hz

Výkon: 2460 W

TIP: Model a sériové číslo najdete na štítku s QR kódem na zadní straně zařízení vedle napájecího kabelu.



Odpovídající označení znamená, že tento výrobek nelze v EU likvidovat s běžným domovním odpadem. Zajištěním správné likvidace tohoto zařízení pomůžete předcházet potenciálním negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví a budete zodpovědní za zajištění toho, že materiály budou znovu použity udržitelným způsobem. Chcete-li staré zařízení vrátit, použijte příslušné systémy pro vrácení a sběr nebo kontaktujte prodejce, u kterého jste zařízení zakoupili. Mohou tento výrobek vzít zpět k ekologické a bezpečné recyklaci.

OBSAH

Důležité bezpečnostní pokyny	24
Tobě	26
Vlastnosti a funkce vašeho grilu	27
Funkční klávesy	27 ovládacích tlačítek
Před prvním použitím	27
Pomocí Ninja® Foodi® Max Pro	28
Ochrana proti stříkající vodě	28
Ovládání grilu	28
Grilování většího množství	28
Použití digitálního teploměru na maso	29
Použití teploměru na maso v různých scénářích vaření	30
Správné vložení teploměru na maso	31
Funkce vaření	32
Gril (grilování)	32
Grilovací deska	33
Pečeme (pečeme)	34
Air Fry (horkovzdušné smažení)	35
Upéct (péct)	36
Dehydratujte (Dveře)	36
Znovu zahřát (zahřát)	37
Čištění a péče	38
Odstraňování problémů	39
Registrace výrobku	40

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ • PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE POKYNY
POUŽÍVÁTE ZCELA

Při používání elektrospotřebičů používejte vždy ty základní
Jsou dodržována bezpečnostní opatření včetně následujících:

VAROVÁNÍ

1 Abyste zabránili nebezpečí udušení malých dětí

Abyste tomu zabránili, ihned po vybalení zlikvidujte všechny obaly.

2 Toto zařízení mohou pod dohledem nebo po dostatečném

zaškolení používat osoby se sníženými fyzickými,
smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem
zkušeností a znalostí, pokud si jsou vědomy souvisejících rizik.

3 Děti nemají přístup k zařízení a kabelu. Zařízení NESMÍ používat děti.

Pokud má být zařízení provozováno v blízkosti dětí, musí být
pod dohledem.

4 Toto zařízení je určeno pouze pro použití v domácnosti. Používejte

POUZE toto zařízení

k účelu, pro který je určen.

NEPOUŽÍVEJTE toto zařízení v pohyblivých se vozidlech nebo
lodích.

NEPOUŽÍVEJTE venku. Nesprávné použití může vést ke zranění.

5 Zkontrolujte povrch

je rovný, čistý a suchý. NEUMISŤUJTE zařízení během provozu

příliš blízko okraje pracovní plochy.

6 VŽDY se před použitím ujistěte, že bylo zařízení správně sestaveno.

7 Při používání tohoto zařízení zajistěte alespoň 15 cm volného
prostoru nahoře a na všech stranách pro cirkulaci vzduchu.

8 NEPOUŽÍVEJTE prodlužovací kabel.

Krátký napájecí kabel se používá ke snížení rizika, že by ho děti
uchopily nebo zamotaly, a ke snížení rizika, že lidé zakopnou o
delší kabel.

9 Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, NIKDY neponořujte kabel,
zástrčku nebo jiné části hlavní jednotky do vody nebo jiných
kapalin.

10 Pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozena, zařízení
NEPOUŽÍVEJTE. Pravidelně kontrolujte zařízení a napájecí kabel.

Pokud zařízení nefunguje nebo je jakkoli poškozeno, okamžitě
jej přestaňte používat a zavolejte zákaznický servis.

11 NIKDY nepoužívejte zástrčku pod pracovní plochou.

12 NEUMISŤUJTE spotřebič na horké povrchy, včetně plynového nebo
elektrického hořáku nebo do jeho blízkosti nebo do
vyhřáté trouby.

13 NENECHÁVEJTE kabel přes
Zavěste okraje stolů nebo pracovních desek.

14 Používejte pouze příslušenství dodávané s tímto zařízením nebo
autorizované společností SharkNinja. Použití příslušenství, které
není doporučeno společností SharkNinja, může způsobit požár
nebo zranění.

15 Před vložením příslušenství do sporáku se ujistěte, že je čisté a suché.

16 NEPOUŽÍVEJTE spotřebič bez nainstalované grilovací desky a
ochrany proti stříkající vodě.

17 VŽDY se před použitím ujistěte
Ujistěte se, že je víko zcela zavřené.

18 NEPŘEMÍSŤUJTE zařízení, když je používáno.

19 NEZAKRÝVEJTE vstupní ventil nebo výstup vzduchu, když je zařízení v
provozu. To zabrání rovnoměrnému vaření a může poškodit
jednotku nebo způsobit její přehřátí.

byl

20 NEDOTÝKEJTE se horkých povrchů. Povrchy zařízení jsou během
provozu i po něm horké. Abyste předešli popálení nebo
zranění, VŽDY používejte ochranné držáky na hrnce nebo
izolované pečicí rukavice a používejte stávající rukojeti a knoflíky.

21 Příslušenství během procesu vaření

NE na začátku nebo hned potom
doteč. Grilovací deska a koš se během procesu vaření výrazně
zahřívají. Při vyjímání příslušenství ze zařízení se vyhněte
fyzickému kontaktu. Abyste předešli popálení nebo zranění,
VŽDY používejte tento výrobek

Bud opatrný. Doporučuje se používat předměty s dlouhou
rukojetí a nosit ochranné držáky na hrnce nebo izolované rukavice.

22 NEPOUŽÍVEJTE tento spotřebič pro běžné smažení na oleji.

23 NIKDY nedávejte ruce do blízkosti kabelu digitálního teplotního
senzoru, když je používán, aby nedošlo k popálení a opaření.

24 Doporučujeme nastavit teplotu jádra
Teplotu grilovaného/vařeného jídla lze měřit
pomocí externího teplotního čidla.

25 Informace o pravidelné údržbě
Informace o zařízení naleznete v části „Čištění a údržba“.

26 Chcete-li zařízení vypnout, klikněte na „Vypnout“
Zapněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

27 Před čištěním, demontáží, vkládáním nebo vyjímáním součástí a
před uskladněním nechte zařízení vychladnout.

28 NEČISTĚTE kovovou drátěnkou. Části se mohou ulomit a dotýkat se
elektrických částí a způsobit úraz elektrickým proudem.

29 Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, by neměly provádět
děti.

30 Při přepravě spotřebiče obsahujícího horký olej
nebo jiné horké kapaliny je třeba dbát
mimořádné opatrnosti.

31 NEPOKLÁDEJTE NIC na výrobek
pokud je víko během používání odstraněno
sklepení a sklad je uzavřen.

32 Ujistěte se, že je grilovací deska správně vložena a bezpečně
zajištěna.

33 Vždy se ujistěte, že je gril
před odjštěním a vyjmutím grilovacích desek zcela vychladl.



Označuje, že si musíte přečíst a prohlédnout si návod k obsluze, abyste porozuměli provozu a použití zařízení.



Označuje nebezpečí, které by mohlo mít za následek zranění, smrt nebo značné škody na majetku, pokud by se varování obsažené v tomto symbolu ignorovalo.



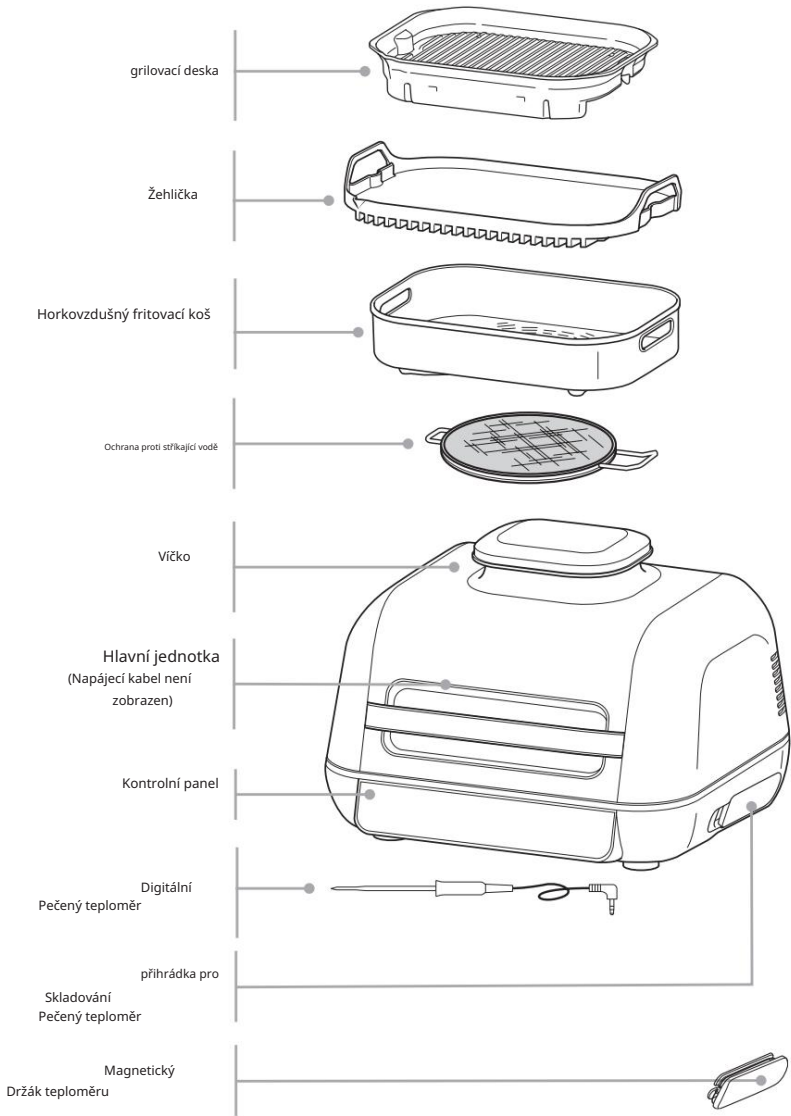
Dávejte pozor, abyste se vyhnuli kontaktu s horkými povrchy. Vždy používejte ochranu rukou, abyste zabránili popálení.



Určeno pouze pro vnitřní a soukromé použití.

TENTO NÁVOD K POUŽITÍ DOBRÝ OBCHOD

TOBĚ



Pro objednání náhradních dílů a příslušenství navštivte ninjakitchen.eu.

VLASTNOSTI A FUNKCE VAŠEHO GRILU



POZNÁMKA: Ne každý model má všechny funkce.

FUNKČNÍ TLAČÍTKA

GRIL (GRILOVÁNÍ) Příprava se zavřeným víkem: Horní a spodní ohřev, nejvhodnější pro grilování velkých nebo silných kusů masa nebo mražených potravin nebo pro opékání ze všech stran.

Pečení s otevřeným víkem: Ideální pro grilování jemných jídel nebo libových kusů masa pro dosažení textury grilované na dřevěném uhlí bez převaření.

PEČENÍ Maso, pečená zelenina a další zjemní .

AIR FRY (HORKOVZDUŠNÉ FRYING) Pro horký vzduch - Fritování pro křupavá a křupavá jídla s malým nebo žádným olejem.

PEČENÍ Na pečení koláčů, cukroví - jídla, dezerty a další.

PLANCHA Ideální pro choulostivá jídla, jako je cibule, vejce, ryby nebo fajitas.

OHŘÍVÁNÍ Mírným zahříváním
Po zahřátí budou křupavé i pokrmy z předchozího dne.

DEHYDRÁTY (SUŠENÍ) Pro sušení masa, ovoce a zeleniny pro přípravu zdravých svačín - místo.

MANUAL Zapne displej, takže můžete - lze ručně upravit na požadovanou vnitřní úroveň vaření.

PŘEDNASTAVENÍ Po zasunutí teploměru na maso vám displej umožní vybrat typ vašeho jídla. Otočením ovladače vyberte maso.

ÚROVEŇ VAŘENÍ Připravte si jídlo tak, jak ho máte rádi, od vzácných po dobře propečené.

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA

⏻ NAPÁJENÍ Ujistěte se, že je napájecí kabel zapojen do elektrické zásuvky. Klepnutím zapnete zařízení. **⏻** Ochutnejte drů -

OTOČNÝ OVLADAČ Chcete-li zvolit funkci vaření, otočte knoflíkem.

START/STOP Stisknutím středu knoflíku spustíte nebo zastavíte vybranou funkci vaření. Po začátku většiny Garfunků -

zařízení spustí režim předehřívání.
Po dosažení nastavené teploty začne proces vaření.

TEMP Chcete-li nastavit teplotu, stiskněte tlačítko TEMP a pomocí otočného ovladače nastavte požadovanou teplotu.

ČAS Chcete-li vybrat dobu vaření, klikněte na ČAS
Stiskněte tlačítko a pomocí otočného ovladače nastavte čas.

FUNKCE Stisknutím tohoto tlačítka zobrazíte vše Zapnuto - nastavení nebo když je teploměr v pohotovostním režimu (pokud zařízení stále začalo předehřívání nebo vaření).

PŘEDEHŘÍVÁNÍ Po nastavení funkce, času a teploty a následném stisknutí otočného ovladače se přístroj automaticky spustí předehřívání. Pokud kliknete na PREHEAT

Pokud stisknete tlačítko po otočení knoflíku, zařízení přeskočí předehřívání (nedoporučuje se).

PŘEDEHŘÍVÁNÍ PRO LEPŠÍ VÝSLEDKY -
Cíl. Optimálních výsledků grilování dosáhnete, když necháte přístroj předehřát a poté přidáte jídlo, které chcete vařit/grilovat. Pokud používáte vaření/

Pokrmy ke grilování umístěte před ukončením předehřívání. zavřeno, jídlo se může převařit, kouř - formování a delší dobu předehřívání.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- 1 Odstraňte ze zařízení obalový materiál, štítky a pásku.
- 2 Vyjměte veškeré příslušenství z obalu a pečlivě si přečtěte tento návod přes. Věnujte prosím zvláštní pozornost návodu k obsluze, varováním a důležitým bezpečnostním opatřením, abyste předešli zraněním nebo škodám na majetku.
- 3 Očistěte grilovací desku, plancha, košík, teploměr na maso a zábranu proti stříkající vodě v teplé mýdlové vodě, opláchněte a poté důkladně osušte. Veškeré příslušenství, kromě teploměru na maso a jeho příhrádky, lze mýt v myčce. NEČISTĚJTE hlavní jednotku ani teploměr na maso v myčce nádobí.
- 4 Na varné plochy nepoužívejte drátěnky nebo houbičky, jinak Povlak je poškozen.

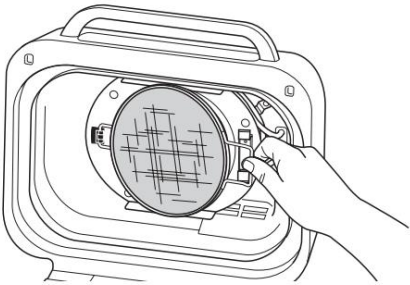
JAK POUŽÍVAT NINJA® FOODI® MAX PRO

OCHRANA PROTI STŘÍKÁNÍ

Ochrana proti stříkající vodě je umístěna na spodní straně víka a udržuje topné těleso čisté. VŽDY se při vaření ujistěte, že je nainstalována ochrana proti stříkající vodě. Pokud není ochranný kryt proti stříkající vodě používán, bude se na topném tělese hromadit olej, který může způsobit kouř.

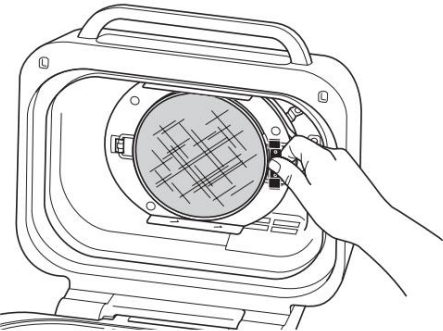
Vložení ochrany proti stříkající vodě

Pro instalaci vložte levou stranu ochrany proti stříkající vodě a poté zatlačte na pravou stranu, dokud neuslyšíte zacvaknutí na místo.



Demontáž ochrany proti stříkající vodě

Po každém použití sejměte kryt proti stříkající vodě a očistěte jej. Před sejmutím ze zadní části víka nechejte ochrannou proti stříkající vodě úplně vychladnout tak, že zatlačíte horní poutko dozadu a zatáhnete za rukojeť dopředu.



OVLÁDÁNÍ GRILU

Vaření se zavřeným víkem pomocí horního a spodního ohřevu. Nejlepší pro grilování velkých nebo silných kusů masa nebo mražených potravin nebo pro opékání ze všech stran.

Při použití funkce grilu musíte zvolit nastavení teploty grilovací desky. Nižší jsou uvedeny doporučené teploty pro běžné grilování/vaření potravin. Z přístroje může vycházet kouř, pokud je grilované/vařené jídlo připravováno při vyšší teplotě, než je doporučena.

NÍZKÝ (200 °C)	S (230 °C)	AKO (250 °C)	MAX (260 °C)
• Speck • Párek v rohlíku • Na Pomocí tlustého grilování: Omáčka	• Zamrzlý Maso • Marinované/ marinované v omáčce Maso • Burger	• Steaky • Kuře • Párky v rohlíku • Masové špízy	• Zelenina • Ovoce • Pizy • Čerstvost/ Zamrzlý Plody moře • Zeleninové špízy

Po předchozím použití jiné funkce přepněte na gril

Pokud již byl spotřebič zahřátý pomocí jiné funkce, na obrazovce se může okamžitě zobrazit „PŘIDAT JÍDLO“.

Před použitím doporučujeme grilovací desku alespoň 6 minut přehřát.

Grilování většího množství
Pokud grilujete větší množství potravin/vařených potravin více než dvakrát za sebou, doporučuje se vypustit tuk/olej z vyjímatelné varné nádoby.

DŮRAZNĚ se také doporučuje čistit kryt proti stříkající vodě mezi použitím. Tím se zabrání spalování tuku a tvorbě kouře.

JAK POUŽÍVAT NINJA® FOODI® MAX PRO
- POKRAČOVÁNÍ

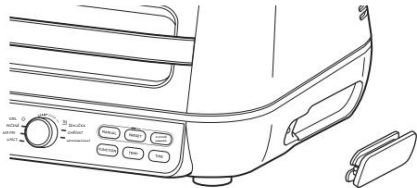
POUŽITÍ DIGITÁLU
PEČENÉ TEPLoměRY

DŮLEŽITÉ: NIKDY se během používání nedotýkejte kabelu digitálního teploměru na maso, aby nedošlo k popálení a opaření.

Před prvním použitím

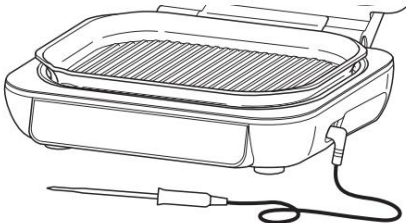
Před vložením teploměru do zdlíčky se ujistěte, že v ní nejsou nečistoty a že kabel není zamotaný. S kabelem zacházejte vždy opatrně!

1 Vytáhněte magnetický prostor pro uložení teploměru na pravé straně zařízení. Odmotejte kabel z příhrádky a vyjměte teploměr.



2 Zapojte teploměr do zásuvky na pravé straně zařízení. Pevně zatlačte teploměr dovnitř, dokud již neklesne a neucítíte nebo neuslyšíte, jak zapadl na místo. Umístěte úložný prostor zpět na boční stranu jednotky.

3 Jakmile je teploměr zapojen do zásuvky, tlačítka PRESET a MANUAL se rozsvítí a lze je používat. Otáčením ovladače vyberte požadovanou funkci pečení (např. gril) a teplotu.



POZNÁMKA: Není třeba nastavovat dobu vaření, protože zařízení automaticky vypne topné těleso a upozorní vás, když je grilované/vařené jídlo uvařené.

4 Pokud používáte PRESET, stiskněte tlačítko PRESET a otáčením středového ovladače vyberte požadovaný gril/

Vyberte typ jídla, které chcete vařit. Po výběru stiskněte tlačítko COOK LEVEL a

Otočením knoflíku vyberte požadovanou úroveň vnitřního propečení masa (zřídka až dobře propečené).

POZNÁMKA: Chcete vařit různé druhy masa nebo dáváte přednost různým úrovním pečení? Podrobnosti o programování najdete na straně 10.

WELL
MED WELL
MED
MED RARE
RARE

Pokud používáte MANUAL, stiskněte tlačítko MANUAL a použijte doporučené teploty vaření uvedené níže.

GRIL-/ GARGUTART:	NASTAVIT ÚROVEŇ NA:
Ryba	Středně vzácné (50 °C) Střední (55 °C) Medium Well (60 °C) Výborně (65 °C)
Kuře/Turecko	Výborně (75 °C)
vepřové maso	Středně vzácné (50 °C) Střední (55 °C) Medium Well (65 °C) Dobře hotovo (70 °C)
Rindfleisch/ jehněčí	Krvavý (50 °C) Středně vzácné (55 °C) Střední (60 °C) Medium Well (65 °C) Dobře hotovo (70 °C)

POZNÁMKA: Doporučené teploty bezpečné pro potraviny si ověřte u místního úřadu pro potravinářské normy.

POZNÁMKA: Přednastavené úrovně vaření pro HOVĚZÍ/JEHNEČÍ maso jsou nižší než normální doporučení, protože spotřebič peče na 5-10°C.

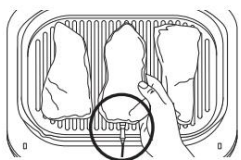
JAK POUŽÍVAT NINJA® FOODI® MAX PRO - POKRAČOVÁNÍ

5 Vložte příslušenství potřebné pro vybranou funkci vaření do zařízení a zavřete víko. Stisknutím otočného ovladače zahájíte předehřívání.

6 Zatímco se zařízení předehřívá, zasuňte teploměr vodorovně do středu nejtlustší části masa. Další pokyny k umístění teploměru naleznete v tabulce na další straně.

7 Když se zařízení předehřeje a zobrazí se „ADD

Na displeji se objeví „FOOD“ (umístění jídla ke grilování/vaření), otevřete víko, gril/
Umístěte potraviny do jednotky s vloženým teploměrem a zavřete víko přes kabel teploměru, pokud funkce vyžadují zavřené víko.



Správné umístění teploměru
Rukojeť teploměru je umístěna zcela uvnitř jednotky.

8 Ukazatel průběhu v horní části displeje ukazuje úroveň propečení během vaření.

Blikající rady označují postup do každé úrovně.

WELL
MED WELL
MED
MED RARE
RARE

POZNÁMKA: • Při použití Grill, Plancha, Roast a Air Fry zařízení pípne a zobrazí FLIP. Překlápění je volitelné, ale doporučuje se

9 Zařízení se automaticky vypne

když je váš výběr téměř dosažen, protože bere v úvahu zbývající vaření. V tomto okamžiku se na displeji zobrazí „GET FOOD“.

10 Maso vyjměte a položte na jednu stranu

Umístěte desku, dokud se na displeji nezobrazí „REST“. Teploměr lze předem vyjmout. Maso se bude dále péct na nastavenou úroveň propečení, asi 3-5 minut. Tento krok je velmi důležitý, protože výsledky mohou vypadat „méně propečené“, pokud vynecháte odpočinek. Doba vaření se může lišit v závislosti na velikosti masa, podílu masa a druhu masa.

POZNÁMKA: Teploměr bude HORKÁ.

K vyjmutí teploměru z jídla použijte buď chňapky nebo kleště.

POZNÁMKA: Chcete-li zkontrolovat vnitřní teplotu jiných kusů masa, stiskněte a podržte tlačítko MANUAL a vložte teploměr do každého kusu masa.

POUŽÍVÁNÍ PEČENÉ TEPLOMKY TERS V RŮZNÝCH SCÉNÁŘE VAŘENÍ:

Chcete-li vařit dva nebo více kusů masa stejné velikosti na různých úrovních propečení:

• Nastavte nejvyšší požadovanou úroveň vaření A.

• Vložte teploměr do kusu masa, který je třeba déle péct.

• Po předehřátí vložte maso do grilu. Když ukazatel průběhu ukazuje, že bylo dosaženo nejnižšího stupně vaření, vyjměte kus masa bez tepelné úpravy.

Metr.

• Pokračujte ve vaření zbývajících masa, dokud nedosáhnete další požadované úrovně propečení.

Příprava 2 nebo více zdrojů bílkovin různých velikostí: • Vložte teploměr do menšího kousku masa

Vložte a použijte funkci PRESET pro výběr stupně vaření. • Když je maso uvařené, vyjměte ho ze zařízení.

• Pomocí pečicích rukavic vložte teploměr do většího kusu masa a pomocí šipek nalevo od displeje vyberte stupeň propečení.

Vaření 2 nebo více různých druhů

zdrojů bílkovin: • Vložte teploměr do kusu masa, který má být vařený kratší dobu. • Pomocí funkce Manual vyberte požadovanou vnitřní teplotu. • Když je maso uvařené, vyjměte ho ze zařízení.

• Poté vložte teploměr do druhého kusu masa a pomocí ruční funkce vyberte požadovanou vnitřní teplotu.

JAK POUŽÍVAT NINJA® FOODI® MAX PRO - POKRAČOVÁNÍ

SPRÁVNÉ VLOŽENÍ SONDY

TYP JÍDLA:	UMÍSTĚNÍ	OPRAVIT	NESPRÁVNÝ
Steaky Vepřové kotlety Lammkoteletts kuřecí prso Hamburger Filety Rybí filé	• Vedte sondu vodorovně uprostřed nejtlustší části masa. • Ujistěte se, že se dotýkáte špičky Zasuňte sondu přímo do středu masa, nikoli šikmo níže nebo výše. • Ujistěte se, že je sonda blízko kosti (ale nedotýká se) a že je dobře zbavena veškerého tuku nebo chrupavek. POZNÁMKA: Nejtlustší část filetu nemusí být nutně střed. Pro dosažení požadovaných výsledků je důležité, aby konec sondy byl v nejtlustší části.		
Celé kuře	• Sonda vodorovně dovnitř Vložte nejtlustší část prsu, rovnoběžně s kostí, ale bez dotyku. • Ujistěte se, že špička sondy do Uprostřed nejtlustší části hrudník a nepronikne úplně přes hrudník a do dutiny vyčnívá.		

POZNÁMKA: NEPOUŽÍVEJTE sondu na mražené potraviny nebo na kusy masa tenčí než 1,5 cm jsou, používat.

FUNKCE VAŘENÍ

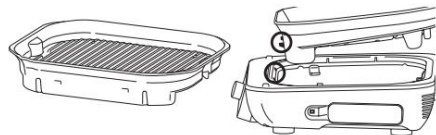
gril (grilování)

Vařte s otevřeným víkem pomocí spodního ohřevu.

To je nejlepší pro choulostivá jídla, jako je zelenina a libové maso, jako jsou špízy.

Když je víko zavřené, používá se horní a spodní ohřev, což je nejlepší pro tlusté kusy a mražené maso.

- 1 Umístěte grilovací desku k připevnění před základnou tak, aby se zaháknul. Poté zatlačte zadní část desky dolů, dokud nezapadne na místo. Ujistěte se, že je kryt proti stříkající vodě na svém místě, a poté zavřete víko.



- 2 Ujistěte se, že je kabel zařízení zapojen, a stisknutím zařízení zapněte. Ve výchozím nastavení je vybrán gril. , jeden

- 3 Zobrazí se výchozí přednastavená teplota. Chcete-li nastavit požadovanou teplotu, stiskněte tlačítko TEMP a otočte ovladačem.

- 4 Stiskněte tlačítko TIME a otočením ovladače nastavte požadovaný čas.

- 5 Začněte stisknutím otočného ovladače pro zahájení předehřívání. Indikátor průběhu se rozsvítí. Předehřívání trvá asi 4-7 minut.

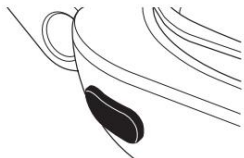
- 6 Po dokončení předehřívání zařízení pípne a na displeji se zobrazí „ADD FOOD“.

- 7 Otevřete víko a umístěte jej Grilujte/vařené jídlo na grilovací desce. Při pečení silných kusů masa nebo mraženého masa zavřete víko. Při přípravě jemných jídel nebo libového masa nechte víko otevřené.

- 8 Po dokončení vaření zařízení pípne a na displeji se zobrazí END.

- 9 Vyměňte grilované/vařené jídlo z grilovací desky.

- 10 Vyměňte grilovací desku stisknutím oranžového uvolňovacího tlačítka na levé straně zařízení. Talíř vyskočí zezadu. Poté je můžete zvednout a odstranit.



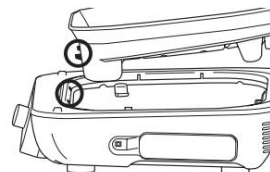
FUNKCE VAŘENÍ – POKRAČOVÁNÍ

Žehlička

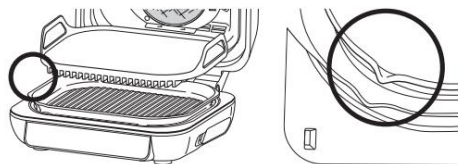
Připravte jídlo s otevřeným víkem a spodním ohřevem, pokud je třeba jídlo otočit nebo míchat a neustále sledovat, např. Např. zeleninové nudličky nebo smažené vejce.

Když zavřete víko, používáte horní a spodní ohřev, což je ideální pro tavení sýra, opékání polevy a rychlou přípravu silnějších kousků.

- 1 Chcete-li grilovací desku připevnit, umístěte ji před základnu tak, aby se zaháknula. Poté zatlačte zadní část desky dolů, dokud nezapadne na místo. Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti stříkající vodě.



- 2 Planchu položte na gril tak, aby byla rovná. Zarovnejte okraj plancha s okrajem roštu (při nesprávném připevnění se překlopí dopředu). Zavřete víko.



- 3 Ujistěte se, že je kabel zařízení zapojen, a stisknutím zařízení zapněte. , jeden

- 4 Nastavte otočný ovladač na funkci PLANCHA. Zobrazí se výchozí teplota. Pro nastavení požadované teploty stiskněte tlačítko TEMP a otočte otočným ovladačem.

- 5 Stiskněte tlačítko TIME a otočením ovladače nastavte požadovaný čas.

- 6 Začněte stisknutím otočného ovladače pro zahájení předehřívání. Indikátor průběhu se rozsvítí. Předehřívání trvá asi 7-9 minut.

PRE
- - - - -

- 7 Po dokončení předehřívání zařízení pípne a na displeji se zobrazí

„ADD FOOD“ (přidat jídlo ke grilování/vaření).

- 8 Otevřete víko a umístěte jej

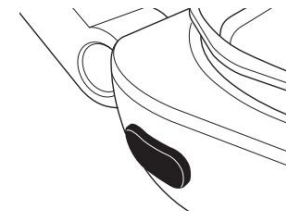
Gril / vařené jídlo na plancha. Spuštění časovače je zpožděno o 15 sekund. Nechte víko otevřené, pokud recept neurčuje jinak.

POZNÁMKA: Pokud připravujete větší množství masa, pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme mezi dávkami zavřít víko a před přidáním dalšího masa spustit naprogramovanou funkci na 2-3 minuty.

- 9 Po uplynutí doby vaření zařízení vydá pípnutí a na displeji se rozsvítí zpráva END.

- 10 Nejprve vyměňte grilované/vařené jídlo z Plancha a poté odstraňte plancha z grilovací desky.

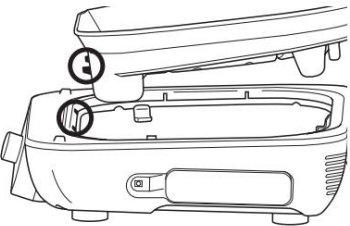
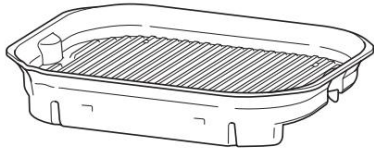
- 11 Vyměňte grilovací desku zatažením za Stiskněte oranžové uvolňovací tlačítko na levé straně zařízení. Talíř vyskočí zezadu. Poté je můžete zvednout a odstranit.



FUNKCE VAŘENÍ – POKRAČOVÁNÍ

Pečení

- 1 Umístěte grilovací desku na
Připevněte před základnu tak, aby se zaháknula.
Poté zatlačte zadní část desky dolů, dokud nezapadne na místo.
Ujistěte se, že je kryt proti stříkající vodě na svém místě, a poté zavřete víko.



- 2 Ujistěte se, že je kabel zařízení zapojen, a stisknutím zařízení zapněte.  jeden

- 3 Nastavte ovladač na ROAST.
Na displeji se zobrazí výchozí teplota vaření.

Chcete-li nastavit požadovanou teplotu, stiskněte tlačítko TEMP a otočte ovladačem.

- 4 Stiskněte tlačítko TIME a otočte
otočným ovladačem nastavte požadovaný čas.

- 5 Začněte stisknutím otočného ovladače
pro zahájení předehřívání. Poté se rozsvítí ukazatel průběhu.
Předehřívání trvá asi 3 minuty.

POZNÁMKA: Ačkoli se pro dosažení nejlepších možných výsledků důrazně doporučuje předehřátí, můžete tento krok také přeskočit stisknutím tlačítka PREHEAT. PŘIDAT JÍDLO

se na displeji objeví.

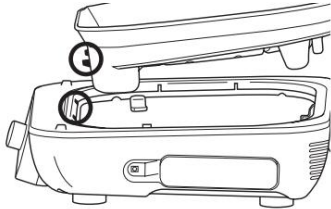
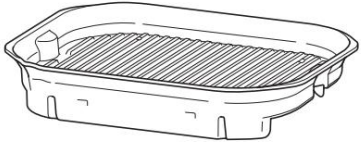
- 6 Po dokončení předehřívání zařízení pípne a na displeji se zobrazí „ADD FOOD“.
- 7 Otevřete víko a položte jídlo, které chcete grilovat/vařit na grilovací desku. Po zavření víka začne vaření a časovač začne odpočítávat.
- 8 Po uplynutí doby vaření spotřebič pípne a na displeji se rozsvítí zpráva KONEC.
- 9 Vyjměte grilované/vařené jídlo z grilovací desky.
- 10 Vyjměte grilovací desku stisknutím oranžového uvolňovacího tlačítka na levé straně zařízení. Talíř vyskočí zezadu. Poté je můžete zvednout a odstranit.



FUNKCE VAŘENÍ – POKRAČOVÁNÍ

Air Fry (horkovzdušné smažení)

- 1 Umístěte grilovací desku na
Připevněte před základnu tak, aby se zaháknula.
Poté zatlačte zadní část desky dolů, dokud nezapadne na místo.
Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti stříkající vodě.



- 2 Položte koš na desku tak, aby byl v zadní části grilovací desky s nožičkami v mezerách mezi nimi. Poté zavřete víko.



- 3 Ujistěte se, že je kabel zařízení zapojen, a stisknutím zařízení zapněte. 

- 4 Otočte otočným ovladačem do polohy AIR
POTĚR. Na displeji se zobrazí výchozí teplota vaření.

Chcete-li nastavit požadovanou teplotu, stiskněte tlačítko TEMP a otočte ovladačem.

- 5 Stiskněte tlačítko TIME a otočením ovladače nastavte požadovaný čas.

- 6 Stisknutím ovladače spustíte předehřívání. Indikátor průběhu se rozsvítí. The

Předehřívání trvá asi 3 minuty.

- 7 Po dokončení předehřívání zařízení pípne a na displeji se zobrazí „ADD FOOD“.

POZNÁMKA: Ačkoli se pro dosažení nejlepšího možného výsledku důrazně doporučuje předehřátí, můžete tento krok také přeskočit stisknutím tlačítka PREHEAT. Na displeji se zobrazí ADD FOOD. Zvedněte a zavřete víko a začnete připravovat.

- 8 Otevřete víko a vložte potraviny do koše. Po zavření víka začne vaření a časovač začne odpočítávat.

- 9 Pro dosažení nejlepšího možného výsledku
Abyste toho dosáhli, doporučujeme jídlo často protřepávat.
Když otevřete víko, zařízení se pozastaví. K protřepání koše použijte silikonové kleště nebo chňapky. Po dokončení vrate košík na místo a zavřete víko. Vaření bude automaticky pokračovat po zavření víka.

- 10 Po uplynutí doby vaření spotřebič pípne a na displeji se rozsvítí zpráva KONEC.

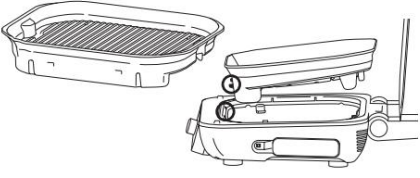
- 11 Sejměte koš z grilovací desky.

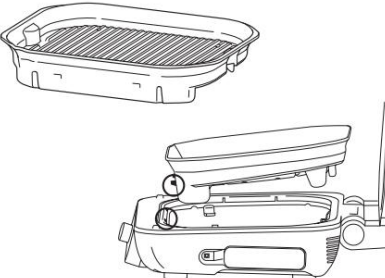
- 12 Vyjměte grilovací desku o
Stiskněte oranžové uvolňovací tlačítko na levé straně zařízení.

Talíř vyskočí zezadu.
Poté je můžete zvednout a odstranit.

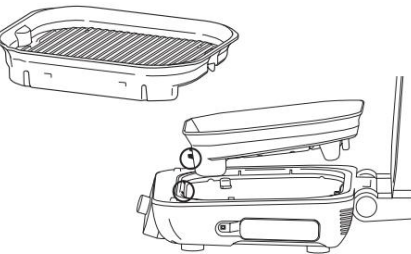


FUNKCE VAŘENÍ – POKRAČOVÁNÍ

- Upéct
- 1 Chcete-li grilovací desku připevnit, umístěte ji před základnu tak, aby se zahákla. Poté zatlačte zadní část desky dolů, dokud nezapadne na místo. Ujistěte se, že je kryt proti stříkající vodě na svém místě, a poté zavřete víko.
- 
- 2 Ujistěte se, že je kabel zařízení zapojen, a stisknutím zařízení zapněte.
- 
- 3 Nastavte ovladač na BAKE. The Na displeji se zobrazí výchozí teplota vaření. Chcete-li nastavit požadovanou teplotu, stiskněte tlačítko TEMP a otočte ovladačem.
- 4 Stiskněte tlačítko TIME a otáčejte ovladačem Otočným knoflíkem nastavte požadovaný čas.
- 5 Stisknutím otočného ovladače spustíte předehřívání. Poté se rozsvítí ukazatel průběhu. Předehřívání trvá asi 3 minuty.
- POZNÁMKA: Přestože se pro dosažení nejlepšího možného výsledku důrazně doporučuje předehřívání, můžete tento krok také přeskočit stisknutím tlačítka PREHEAT . Na displeji se zobrazí ADD FOOD . Zvedněte a zavřete víko a začnete připravovat.
- 6 Po dokončení předehřívání zazní zvukový signál zařízení a na displeji se zobrazí „ADD FOOD“.
- 7 Otevřete víko a položte jídlo na talíř a na talíř položte pekáč chleba. Po zavření víka začne vaření a časovač začne odpočítávat.
- 8 Po uplynutí doby vaření spotřebič pípne a na displeji se rozsvítí zpráva KONEC.
- 9 Vyjměte grilované/vařené jídlo z grilovací desky.
- 10 Vyjměte grilovací desku stisknutím oranžového uvolňovacího tlačítka na levé straně zařízení. Talíř vyskočí zezadu. Poté je můžete zvednout a odstranit.
- 

- Dehydratovat (dveře)
- 1 Chcete-li grilovací desku připevnit, umístěte ji před základnu tak, aby se zahákla. Poté zatlačte zadní část desky dolů, dokud nezapadne na místo. Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti stříkající vodě.
- 
- 2 Položte koš na grilovací desku a vložte do něj grilované/vařené jídlo. Zavřete víko, protože pro tuto funkci není nutné zařízení předehřívát.
- 3 Ujistěte se, že je kabel zařízení zapojen, a stisknutím zařízení zapněte.
- 
- 4 Nastavte ovladač na DEHYDRA-TE. Zobrazí se výchozí teplota. Chcete-li nastavit požadovanou teplotu, stiskněte tlačítko Temp a otočte ovladačem.
- 5 Stiskněte tlačítko TIME a otočte otočným ovladačem nastavte požadovaný čas.
- 6 Začněte stisknutím otočného ovladače nen. (Zařízení se nepředehřívá v režimu dehydratace.)
- 7 Po uplynutí doby sušení zařízení pípne a na displeji se rozsvítí zpráva KONEC.
- 8 Vyjměte grilované/vařené jídlo a sejměte koš z grilovací desky.
- 9 Vyjměte grilovací desku stisknutím oranžového uvolňovacího tlačítka na levé straně zařízení. Talíř vyskočí zezadu. Poté je můžete zvednout a odstranit.
- 

FUNKCE VAŘENÍ – POKRAČOVÁNÍ

- Znovu zahřát (zahřát)
- 1 Chcete-li grilovací desku připevnit, umístěte ji před základnu tak, aby se zahákla. Poté zatlačte zadní část desky dolů, dokud nezapadne na místo. Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti stříkající vodě.
- 
- 2 Položte koš na desku tak, aby byl v zadní části grilovací desky s nožičkami v mezerách mezi nimi. Vložte grilované/vařené jídlo dovnitř a poté zavřete víko.
- 
- 3 Ujistěte se, že je kabel zařízení zapojen, a stisknutím zařízení zapněte.
- 
- 4 Nastavte otočný ovladač na REHEAT. Na displeji se zobrazí výchozí teplota vaření. Chcete-li nastavit požadovanou teplotu, stiskněte tlačítko Temp a otočte ovladačem.
- POZNÁMKA: Pokud chcete teploměr použít pouze ke kontrole teploty jádra jídla, stiskněte na 2 sekundy MANUAL a na obrazovce se na 5 sekund zobrazí teplota jádra grilovaného/vařeného jídla.

- 5 Stiskněte tlačítko TIME a otočením ovladače nastavte požadovaný čas. Začnete stisknutím otočného ovladače (zařízení se v režimu zahřívání nepředehřívá). Spustí se proces vaření a časovač začne odpočítávat.
- 6 Abyste dosáhli co nejlepšího výsledku, doporučujeme grilované/vařené jídlo často protřepávat. Chcete-li zařízení zastavit, otevřete víko. Pomocí silikonových kleští nebo chňapek do trouby zatřeste košem a znovu zavřete víko. Vaření bude automaticky pokračovat po zavření víka.
- 7 Po uplynutí doby vaření spotřebič pípne a na displeji se rozsvítí zpráva KONEC.
- 8 Vyjměte koš z grilovací desky.
- 9 Vyjměte grilovací desku stisknutím oranžového uvolňovacího tlačítka na levé straně zařízení. Talíř vyskočí zezadu. Poté je můžete zvednout a odstranit.



ČIŠTĚNÍ A PÉČE

Zařízení je nutné po každém použití důkladně vyčistit. Před čištěním nechte zařízení vychladnout.

- Před čištěním odpojte zařízení od napájení. Nechte víko

otevřete po vyjmutí grilovaného/vařeného jídla, aby se přístroj mohl rychleji vychladit.

- Grilovací deska, plancha, koš a ochrana proti stříkající vodě lze mýt v myčce. Teploměr a jeho držák NENÍ vhodný do myčky.

- Pro dosažení nejlepších výsledků v myčce doporučujeme před vložením do myčky opláchnout grilovací desku, plancha, koš a zábranu proti stříkající vodě teplou vodou.

- Pokud perete ručně, nechte všechny díly po vyčištění Sušení na vzduchu nebo spolušeníí kuchyňskou utěrkou.

- Vnitřní víko by se mělo po každém použití otřít vlhkým hadříkem, abyste odstranili mastnotu a předešli nepříjemným zápachům.

POZNÁMKA: Digitální teploměr na maso a držák lze mýt pouze ručně. NIKDY neponořujte teploměr celý ani zčásti pod vodu nebo jinou kapalinu. Čištění by mělo být prováděno pouze vlhkým hadříkem.

- Pokud zbytky jídla popř

Pokud se na grilovací desce, ochraně proti stříkající vodě nebo jiné odnímatelné části přilepí tuk, před čištěním je namočte do teplé mýdlové vody.

- Po každém použití očistěte kryt proti stříkající vodě. Namáčení ochranného krytu přes noc změkčí veškeré zbytky mastnoty.

Po namočení odstraňte mastnotu z nerezového rámu a předních západek pomocí čistícího kartáčku.

- Důkladně vyčistěte kryt proti stříkající vodě, vložte do hrnce s vodou a vařte 10 minut.

Poté opláchněte vlažnou vodou a nechte zcela uschnout.

- Jemně otřete vnitřek víka vlhkým hadříkem.

POZNÁMKA: NIKDY nepoužívejte abrazivní prostředky nebo čistící prostředky. NIKDY neponořujte hlavní tělo do vody nebo jiných kapalin.

- Při stohování potaženého příslušenství pro uskladnění umístěte mezi každý kus papírovou utěrku, abyste ochránili potažené povrchy.

ŘEŠENÍ PROBLÉMU

- Na ovládacím panelu se zobrazí „ADD FOOD“ (přidat jídlo ke grilování/vaření). Zařízení dokončilo předehřívání a nyní můžete umístit jídlo, které chcete grilovat/vařit.

- Na ovládacím panelu se zobrazí „Shut Lid“. Víko je otevřené a pro spuštění zvolené funkce je nutné jej zavřít.

- Na ovládacím panelu se zobrazí „Plug In“. Sonda není správně zapojena do zásuvky napravo od ovládacího panelu. Než budete pokračovat, zapojte sondu. Zatlačte konektor sondy dovnitř, dokud nezaklapne.

- Na ovládacím panelu se zobrazí „PRBE ERR“. To znamená, že provozní doba jednotky vypršela dříve, než jídlo určené ke grilování/vaření dosáhlo nastavené vnitřní teploty. Aby bylo zařízení chráněno, může při určitých teplotách běžet pouze po omezenou dobu.

- Na ovládacím panelu se zobrazí „Add Plate“. Grilovací deska musí být připevněna k základně před vařením. Připevněte grilovací desku.

- Na ovládacím panelu se zobrazí „E“. Zařízení nepracuje správně. Kontaktujte prosím náš tým zákaznických služeb na čísle 0800 862 0453. Abychom vám mohli lépe sloužit, zaregistrujte svůj produkt online na ninjakitchen.eu a mějte produkt k dispozici, když zavoláte.

- Proč je moje jídlo převařené nebo stále příliš syrové, i když používám teploměr? Je důležité vložit sondu teploměru vodorovně do nejtlustší části přísady, abyste získali co nejpřesnější údaje. Před dokončením vaření nechte jídlo 3-5 minut odležet. Další informace naleznete v části „Použití digitálního teploměru na maso“.

- Proč neslyšíte žádný hluk, když se plancha předehřívá, i když ukazatel průběhu pro je zobrazen proces předehřívání? Dokud je zobrazen indikátor průběhu, zařízení se předehřívá. Plancha předehřeje spodní desku a zapne ventilátor pouze tehdy, když cyklus předehřívání již běží několik minut.

- Mohu zrušit nebo potlačit předehřívání? Pro dosažení nejlepších možných výsledků se doporučuje předehřátí. Předehřívání však můžete přeskóčit zvolením tlačítka PREHEAT po stisknutí ovladače. Na displeji se zobrazí ADD FOOD. Zvedněte a zavřete víko a začněte připravovat.

- Mám dát jídlo ke grilování/vaření před nebo po předehřátí? Optimálních výsledků dosáhnete, pokud necháte přístroj předehřát a poté zapnete gril/ Přidejte jídlo, které chcete vařit.

- Proč z mého zařízení vychází kouř? Při používání funkcí gril a plancha vždy zvolte doporučenou teplotu. Doporučená nastavení najdete v knize receptů.

Ujistěte se, že je kryt proti stříkající vodě na svém místě.

- Jak přeruším proces vaření, abych zkontroloval grilované/vařené jídlo? Pokud během procesu vaření otevřete víko, zařízení jej automaticky zastaví, pokud nepoužíváte gril nebo plancha.

- Rostaví se rukojeť teploměru, když se dotkne horkého grilu? Ne, rukojeť je vyrobena z vysokoteplotního silikonu, který odolá vysokým teplotám zařízení.

- Proč má spotřebič stupnici od 1 do 9 pro přednastavená nastavení vaření na hovězí maso? Vnímání toho, když se něco příjemně vaří, je u každého jiné. Stupnice 1 až 9 nabízí širokou škálu možností pro každou úroveň vaření, takže si ji můžete přizpůsobit podle svých preferencí.

- Mohu použít funkci plancha nebo její příslušenství poté, co něco udělám? vařené na grilu? Ano, ale důrazně doporučujeme grilovací desku předem očistit, aby na ní nebyly nečistoty, které by mohly bránit kontaktu mezi planchou a grilovací deskou.

REGISTRACE VÝROBKU

DVA (2) ROKY OMEZENÁ ZÁRUKA

Pokud jako spotřebitel zakoupíte produkt v Německu, automaticky získáváte záruční práva na kvalitu produktu (vaše „zákonná práva“). Tato zákonná práva můžete uplatnit vůči svému prodejci. Ve společnosti Ninja jsme si však natolik jisti kvalitou našich produktů (dále jen „produkty“), že nabízíme další dvouletou (2) záruku výrobce. Tato záruka platí pouze v případě, že je výrobek zakoupen nový a nepoužitý. Tyto obchodní podmínky níže se týkají pouze naší záruky – vaše zákonná práva jako kupujícího zůstávají nedotčena. Upozorňujeme, že 2letá záruka platí ve všech zemích EU.

Následující podmínky popisují podmínky a rozsah našich záruk poskytovaných společností SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Floor, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Německo) („nás“) , „naše“, „my“). Nemají vliv na žádná zákonná práva vyplývající z kupní smlouvy s prodejcem, od kterého jste produkt zakoupili, ani na závazky vašeho prodejce vyplývající z nákupu a na závazky vaší kupní smlouvy s ním. To platí i v případě, že jste produkt zakoupili přímo od Ninja.

Záruka Ninja®

Domácí kuchyňský spotřebič představuje významnou investici. Vaše nové zařízení by proto mělo fungovat co nejdéle. Záruka hraje důležitou roli a odráží, jakou důvěru má výrobce ve svůj výrobek a kvalitu výroby.

Naše linka zákaznické podpory (0800 000 9063) je k dispozici od pondělí do pátku od 9:00 do 18:00. Hovor je zdarma a budete přesměrováni přímo k zástupci Ninja. Můžete také získat online podporu na www.ninjakitchen.eu.

Jak zaregistruji svou záruku?

Záruku můžete zaregistrovat online do 28 dnů od data nákupu.

Chcete-li ušetřit čas, připravte si o svém zařízení následující informace:

- Modelové číslo
- Sériové číslo (je-li k dispozici)
- Datum nákupu produktu (doklad o nákupu nebo doručení)

Pro registraci prosím navštivte www.ninjakitchen.eu.

DŮLEŽITÉ

- Na váš produkt se vztahuje záruka dva (2) roky od data zakoupení.
- Vždy si uschovejte doklad o koupi. Pokud dojde k reklamaci záruky, potřebujeme doklad o koupi, abychom zkontrolovali, zda jsou informace, které jste nám poskytli, správné. Pokud nemůžete předložit platný doklad o koupi, přijdete o záruku.

REGISTRACE VÝROBKU

Jaké jsou výhody registrace mé záruky?

Když zaregistrujete svou záruku, můžete se také přihlásit k odběru našeho newsletteru s tipy, radami a soutěжами. Prostřednictvím newsletteru budete dostávat nejnovější zprávy o nových technologiích a produktech od Ninja. Když zaregistrujete svou záruku online, okamžitě obdržíte potvrzení, že jsme obdrželi vaše údaje.

Podrobnosti o našich zásadách ochrany osobních údajů naleznete na www.ninjakitchen.eu.

Jak dlouhá je záruka na naše produkty?

Protože vkládáme velkou důvěru do našeho designu a kontroly kvality, záruka na váš produkt je platná dva (2) roky.

Na co se vztahuje záruka?

Oprava nebo výměna vašeho produktu (dle volby společnosti Ninja), včetně všech dílů a práce kvůli vadám v designu, materiálu a zpracování (včetně poplatků za dopravu a dopravu). Naše záruka je doplňkem k vašim právům jako spotřebitele.

Na co se záruky nevztahují?

- Normální oblečení a roztrhané.
- Náhodné poškození, závady způsobené nedbalým používáním nebo péčí, nesprávným používáním, zanedbáním, neopatrným nebo nesprávným zacházením s kuchyňským spotřebičem jinak než v souladu s pokyny v návodu k obsluze Ninja® dodaném s vaším spotřebičem.
- Používání kuchyňského spotřebiče k jiným účelům než k běžnému použití v domácnosti.
- Použití dílů, které nebyly smontovány nebo nainstalovány v souladu s pokyny v uživatelské příručce.
- Použití dílů a příslušenství, které nejsou originálními součástmi Ninja® .
- Nesprávná instalace (pokud ji nenainstaloval Ninja).
- Pokud opravy nebo úpravy provedly třetí strany jiné než společnost Ninja a její zástupci nebo prodejci, pokud neprokážete, že opravy nebo úpravy provedené ostatními nesouvisejí s vadou, na kterou uplatňujete prodlouženou záruku.

Co se stane, když mi vyprší záruka?

Ninja nevyrobí zařízení, která fungují jen po omezenou dobu. Oceňujeme, když si zákazníci chtějí nechat opravit kuchyňský spotřebič i po uplynutí záruční doby. V tomto případě kontaktujte naši zákaznickou linku na čísle 0800 000 9063 a zeptejte se na náš Zákaznický program s vypršenou zárukou.

Kde mohu koupit originální díly a příslušenství Ninja?

Díly a příslušenství Ninja jsou navrženy stejnými inženýry, kteří navrhli váš kuchyňský spotřebič Ninja. Kompletní sortiment náhradních dílů a příslušenství Ninja pro všechna zařízení Ninja naleznete na www.ninjakitchen.eu.

Vezměte prosím na vědomí, že pokud nepoužijete originální náhradní díly Ninja, zrušíte tím záruku. Vaše zákonná práva nejsou dotčena.