

# NINJA®

OG701EU

INSTRUKCIJA

WOODFIRE



# AČIŪ,

kad įsigijote elektrinę kepsninę ir rūkyklą „Ninja® Woodfire“

---



## REGISTRUOKITE PREKĘ



ninjakitchen.eu



Nuskaitykite QR kodą savo mobiliuoju įrenginiu.

## ĮRAŠYKITE ŠIĄ INFORMACIJĄ

Modelio numeris:

Serijos numeris:

Pirkimo data:

(Išsaugokite kvitą)

Parduotuvė, kurioje pirktą:

## TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Įtampa: 220-240V-, 50-60Hz

Galia: 240 W

**PATARIMAS:** Modelį ir serijos numerius rasite QR kodo etiketėje, esančioje įrenginio galinėje pusėje, už maitinimo laido.



Šis ženklas reiškia, kad šio gaminio negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis visoje ES.

Siekiant išvengti galimos žalos aplinkai ar žmonių sveikatai dėl nekontroliuojamo atliekų šalinimo, perdirbkite atsakingai, kad skatintumėte tvarų pakartotinį medžiagų naudojimą. Norėdami grąžinti naudotą įrenginį, naudokite grąžinimo ir surinkimo sistemas arba susisiekite su pardavėju, iš kurio įsigijote gaminį. Jie gali paimti šį gaminį aplinkai nekenksmingam perdirbimui.

<b>Svarbūs saugos nurodymai .....</b>	<b>4</b>
<b>Dalys ir priedai .....</b>	<b>6</b>
<b>Prieš pirmąjį naudojimą.....</b>	<b>6</b>
<b>Susipažinimas su woodfire elektrine kepsnine ir rūkykla.....</b>	<b>8</b>
Funkciniai mygtukai .....	8
Valdymo mygtukai .....	8
<b>Nuimama rūkymo dėžė .....</b>	<b>9</b>
<b>Gaminimo funkcijos .....</b>	<b>9</b>
Rūkymas .....	9
Kepimas ant grotelių .....	10
Gruzdinimas .....	10
Skrudinimas.....	11
Kepimas .....	11
Džiovinimas .....	12
Pašildymas .....	12
<b>Woodfire elektrinės kepsninės ir rūkyklos valymas .....</b>	<b>13</b>
<b>Trikčių šalinimo vadovas.....</b>	<b>14</b>
<b>Gaminio registravimas.....</b>	<b>16</b>

# SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE PRIEŠ NAUDOJIMĄ • TIK BUITINIAM NAUDOJIMUI

**⚠ ĮSPĖJIMAS:** Jei nesilaikysite šių nurodymų, gali kilti elektros smūgio, gaisro arba nudegimo pavojus, dėl kurio gali būti sugadintas turtas, sužaloti asmenys arba baigtis mirtimi. Naudojant elektros prietaisus visada reikia laikytis pagrindinių saugos priemonių, įskaitant:

1. Siekiant išvengti mažų vaikų užspringimo pavojų, visas pakavimo medžiagas išmeskite iškart po išpakavimo.
2. Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui lauke. **NENAUDOKITE** šio prietaiso kitiems tikslams nei numatyta. **NENAUDOKITE** judančiose transporto priemonėse ar valtyse. Galima susižaloti dėl netinkamo naudojimo.
3. **NENAUDOKITE** patalpose. Šios kepsninės skirtos **NAUDOJIMUI TIK LAUKE**, gerai vėdinamoje vietoje. Naudojant po bet kokia apsaugine dangą, gali susikaupti toksiški garai, įskaitant anglies monoksidą, ir sukelti rimtus kūno sužalojimus arba mirtį.
4. Šį prietaisą gali naudoti asmenys, 5skaitant vaikus, turintys ribotų fizinį, jutiminių ar protinių gebėjimų arba neturintys patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba yra instruktuojami, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir supranta su tuo susijusius pavojus.
5. Prieš naudodami **VISADA** patikrinkite, ar prietaisas surinktas tinkamai. **NENAUDOKITE** be nepirtvirtintų šoninių rankenų.
6. Siekiant išvengti žalos turtui dėl liepsnos ar karščio, išlaikykite mažiausiai 3 pėdų (92 cm) atstumą nuo sienų, turėklų ar kitų degių konstrukcijų galo, šonų ir viršaus.
7. Įsitinkinkite, kad paviršius yra lygus, stabilus, švarus ir sausas. **NENAUDOKITE** prietaiso arti paviršiaus, ant kurio yra kepsninė veikimo metu, krašto.
8. Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su prietaisu. Prietaisą ir jo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. **NEGALIMA** naudoti prietaiso šalia vaikų, jį valyti ar prižiūrėti.
9. Prietaisas turi būti prijungtas per liekamąsios srovės įtaisą (RCD), kurio vardinė liekamoji darbinė srovė yra ne didesnė kaip 30 mA. Prietaisas turi būti prijungtas prie lizdo su įžeminimo kontaktu.
10. Trumpas maitinimo laidas yra skirtas sumažinti riziką, kad vaikai iki 8 metų sugriebs arba įspainios į laidą, ir sumažinti žmonių užkliuvimo už ilgo laido riziką. **TINKA NAUDOTI SU LAUKO PRIETAISAIS.** Galimi ilgiesni nuimami maitinimo laidai arba ilginamieji laidai, kuriuos galima naudoti, jei laikomasi atsargumo priemonių
11. Siekiant išvengti žalos turtui ir nudegimų dėl liepsnos ar karščio, rūkymo metu **VISADA** išlaikykite mažiausiai 1 pėdos (30 cm) saugų atstumą nuo granulių dėžės. Iš granulių dėžutės gali kilti nedidelės liepsnos, jei grilio dangtis pakeliamas vėjuoto oro metu.
12. Siekiant išvengti nudegimų, pildami granulės į rūkymo indą **VISADA** naudokite granulių kaušeljį. **NEGALIMA** dėti granulių rankomis.
13. Siekiant išvengti nudegimų ir turto sugadinimo, įsitinkinkite, kad rūkymo indo dangtis visiškai uždarytas, kad iš rūkymo indo nekiltų liepsnos.
14. Pasibaigus gaminimo laikui, granulės gali degti toliau. Nelieskite ir neišimkite rūkymo indo, kol kepsninė nustos rūkyti, granulės visiškai nesudegės ir rūkymo indas neatvės.
15. Siekiant išvengti sužeidimų ir nudegimų, prieš valydami, išsardydami, montuodami ar išimdami dalis arba sandėliuodami leiskite atvėsti.
16. **NEPERPILDYKITE** granulių indo granulėmis. Dėl to pateks deguonis, sukeldamas gaisrą, liepsnas, ir sugadins prietaisą, ir gali baigtis nudegimais.
17. **NELIESKITE** karštų paviršių. Prietaiso paviršiai įkaista veikimo metu ir jam pasibaigus. Siekiant išvengti nudegimų ar sužalojimų, **VISADA** naudokite karščiu atsparius padėklus arba izoliuotas orkaitės pirštines ir naudokite turimas rankenėles ir rankenas.
18. Nelieskite priedų gaminimo metu arba iškart jam pasibaigus. Kepimo metu krepšys labai įkaista. Išimdami priedą iš prietaiso, venkite fizinio kontakto. Norėdami išvengti nudegimų ar sužalojimų, **VISADA** būkite atsargūs naudodami gaminį. Rekomenduojame naudoti ilgus rankenas turinčius stalo įrankius ir karščiu atsparius padėklus arba izoliuotas orkaitės pirštines.
19. **VISADA** įsitinkinkite, kad grotelės visiškai atvėso, prieš atleisdami ar išimdami kepimo plokštes arba jas perkeldami, kad išvengtumėte nudegimų ar sužeidimų.
20. **NENAUDOKITE** prietaiso be sumontuotos kepsninės plokštės.
21. Siekiant apsaugoti nuo elektros smūgio, laidai ir ilginamieji laidai turi būti išdėstyti taip, kad jie nekabėtų virš darbinį paviršių ar stalviršių, kur vaikai galėtų juos patraukti arba užkliūti.

- Laido jungtį laikykite sausą. **NEGALIMA** merkti laidą, kištukų ar pagrindinio įrenginio korpuso į vandenį ar kitą skystį.
22. Reguliariai tikrinkite prietaisą ir maitinimo laidą. **NENAUDOKITE** prietaiso, jei pažeistas maitinimo laidas arba kištukas. Jei prietaisas yra sugedęs ar kokuu nors būdu pažeistas, nedelsdami nustokite juo naudotis ir paskambinkite Klientų aptarnavimas.
  23. **NIEKADA** nenaudokite lizdo žemiau stalviršio paviršiaus.
  24. **NIEKADA** junkite šio prietaiso prie išorinio laikmačio jungiklio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.
  25. **NEDĖKITE** prietaiso ant karštų paviršių ir neleiskite laidui jų liesti.
  26. Naudokite tik rekomenduojamus priedus, pateiktus su šiuo prietaisu, arba patvirtintus „SharkNinja“. Naudojant priedus ar įtaisus, kurių nerekomenduoja „SharkNinja“, gali kilti gaisro arba sužalojimo pavojus.
  27. Prieš dėdami bet kokį priedą į viryklę įsitikinkite, kad jis švarus ir sausas.
  28. **NEGALIMA** perkelti prietaiso naudojimo metu.
  29. **NEGALIMA** uždengti oro įsiurbimo ar išleidimo angos, kai prietaisas veikia. Taip maistas neiškeps tolygiai, galite sugadinti prietaisą arba jis gali perkaisti.
  30. **NIEKO** nedėkite ant prietaiso, kai naudojimo metu uždarytas dangtis.
  31. Įsitikinkite, kad grilio plokštė įdėta tinkamai ir saugiai.
  32. **NENAUDOKITE** šio prietaiso gruzdinimui.
  33. Dėl kai kurių maisto produktų gali išsitaškyti aliejus arba riebalai. Būkite atsargūs atidarydami groteles, kad nenudegtumėte.
  34. Jei dega riebalai arba prietaisas skleidžia juodus dūmus, nedelsdami atjunkite jį iš elektros tinklo. Prieš išimdami bet kokius kepimo indus, palaukite, kol nustos eiti dūmai.
  35. Lizdų įtampa gali skirtis ir turėti įtakos Jūsų gaminio veikimui. Siekiant išvengti galimų ligų, **VISADA** naudokite išorinį maisto termometrą, kad patikrintumėte, ar maistas iškepęs iki rekomenduojamos temperatūros.
  36. Savo prietaise naudokite TIK originalias maistines medienos granules iš Ninja.
  37. **NIEKADA** nenaudokite rūkykloje kuro granulių, kietmedžio, medžio anglies, skysto kuro ar kitų degių medžiagų.
  38. Kai įrenginys naudojamas ir karštas, rankas ir veidą laikykite toliau nuo rūkymo talpos.
  39. Kai rūkykla veikia, **VISADA** turėkite gesintuvą, tinkamą elektros gaisrams gesinti.
  40. Medžio granules **VISADA** laikykite sausoje vietoje, toliau nuo šildytuvų ir kitų kuro talpų.
  41. Grotelės visada turi būti švarios, neleiskite riebalų ar pelenų pertekliui susikaupti rūkyklos ir kasetės viduje arba ant jų. Dėl to labai padidėja riebalų degimo ir papildomų dūmų, kurie gali sugadinti Jūsų maisto skonį, tikimybė.
  42. Norėdami sužinoti apie reguliarią prietaiso priežiūrą, skaitykite skyrių „Valymas ir priežiūra“.
  43. Kai nenaudojate ir prieš valymą, norėdami išjungti įrenginį, paspauskite maitinimo mygtuką, kad jį išjungtumėte, tada ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
  44. **NEVALYKITE** šio gaminio vandens purkštuvu ar pan.
  45. **NEVALYKITE** metalinėmis šveitimo šluostėmis. Šveitimo šluostės gabalėliai gali nulūžti ir liesti elektrines dalis, todėl gali kilti elektros smūgio pavojus.
  46. Kai prietaisas nenaudojamas, laikykite jį vaikams nepasiekiamoje patalpoje.
  47. **NEPALIKITE** lauko kepsninės atviroje vietoje. Laikydami lauke **VISADA** naudokite kepsninės dangtį.



Perskaitykite ir peržiūrėkite saugos ir naudojimo instrukcijas.



Nurodo, kad gali kilti asmens susižalojimo, mirties ar didelės žalos turtui pavojus, jei šiuo simboliu pažymėti įspėjimai bus ignoruojami.



Saugokitės sąlyčio su įkaitusiais paviršiais. Kad nenusidegintumėte, visuomet naudokite rankų apsaugą.



Tik naudojimui vidaus ir buities reikmėms.



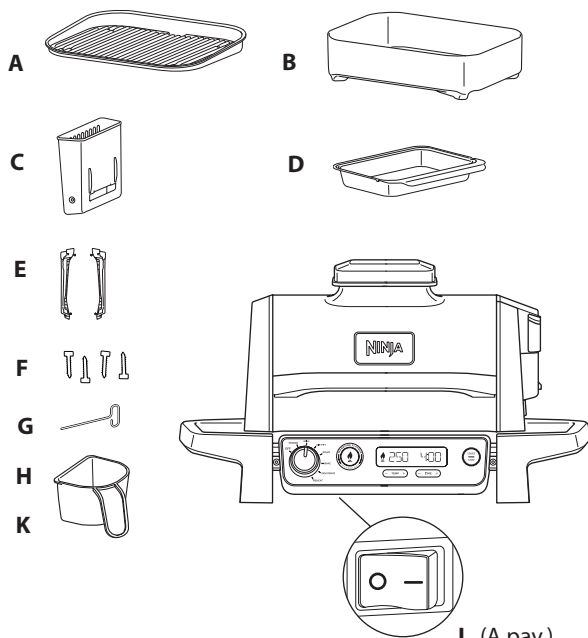
Atsparus vandeniui iš bet kurios pusės.

IPX4

## ĮŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ

# DALYS IR PRIEDAI

- A Kepimo plokštė
- B Krepšelis traškučiams
- C Rūkymo dėžė (iš anksto įdiegta)
- D Riebalų padėklas
- E Kairė ir dešinė montavimo rankenos
- F Lizdo galvutės dangtelio varžtas 3,5 mm x 16 mm (4x) (iš anksto sumontuotas ant rankenų)
- G Šešiakampis raktas
- H Granulių kaušelis
- I Surinktas pagrindinis blokas (maitinimo laidas neparodytas)
- J Dangtis
- K Valdymo skydelis
- L ON/OFF mygtukas



Norėdami užsisakyti atsarginių ar papildomų dalių ir priedų, apsilankykite [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

## PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ

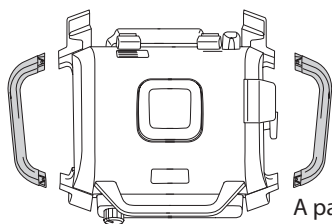
1. Nuimkite ir išmeskite visas pakavimo medžiagas ir juostą nuo įrenginio. Kai kurie lipdukai visada turi būti ant įrenginio, nuimkite **TIK** lipdukus su užrašu „nuplėšti čia“.
2. Išimkite visus priedus iš pakuotės ir atidžiai perskaitykite šį vadovą. Atkreipkite dėmesį į naudojimo instrukcijas, įspėjimus ir svarbias saugos priemones, kad išvengtumėte sužalojimų ar turto sugadinimo.
3. Nuplaukite kepimo plokštę ir traškučių krepšelį šiltame, muiluotame vandenyje, tada gerai išskalaukite ir išdžiovinkite. Kepninės plokštės, traškučių krepšelio ir pagrindinio bloko **NEGALIMA** plauti indaplovėje. **NEKADA** neplaukite pagrindinio bloko indaplovėje. **PASTABA:** Pagrindo įdėklas po apatiniu kaitinimo elementu gali turėti matomų spalvos pakitimo požymių. Tai mūsų įprasto gamybos proceso rezultatas. Prietaisas anksčiau nebuvo naudotas.
4. **NEGALIMA** naudoti abrazyvinių šepetelių ar kempinių kepimo paviršių valymui, nes jie gali sugadinti dangą.
5. Įkiškite kištuką į elektros lizdą ir paspauskite jungiklį, esantį po kairiaja valdymo skydelio puse, į **ON** padėtį. (Žr. A pav. aukščiau).
6. Norėdami išjungti gaminį, įsitikinkite, kad ratukas pasuktas į **OFF** padėtį, o mygtukinis jungiklis yra **OFF** padėtyje.  
**PASTABA:** Jei įrenginys neįsijungia, patikrinkite, ar liekamosios srovės įtaisas (RCD) yra visiškai prijungtas, ir paspaustas atstatymo mygtukas.

Rekomenduojame visus priedus sudėti į kepsninės vidų ir įjungti GRILL režimą, 20 minučių nustatant HI temperatūrą, be produktų. Taip pašalinami likučiai. Tai visiškai saugu ir nekenkia kepsninės veikimui.

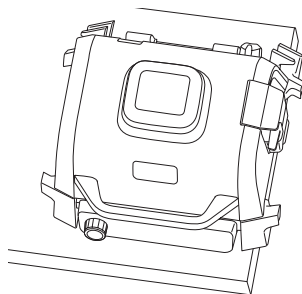
# PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ - TĘSINYS

## RANKENŲ MONTAVIMAS

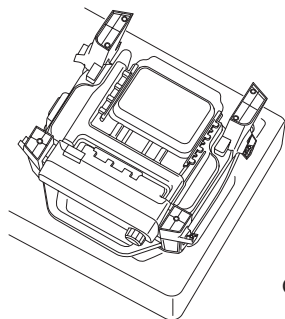
1. Įsitinkinkite, kad tiek kairėje, tiek dešinėje yra naudojama tinkama rankena. (Žr. A pav. ir atkreipkite dėmesį, kad rankenų apačioje yra L ir R lipdukai). Šešiakampis raktas užklijuotas ant kairės rankenos (žr. A pav.).
2. Padėkite įrenginį ant stalo krašto (B pav.) ARBA, kai dangtis vis dar užklijuotas, atsargiai apverskite kepsninę prilaikydami įrenginio šonus ir dangtį. Jei juosta nuimta, išimkite kepsninės visus priedus ir, prilaikydami įrenginio šonus bei dangtį, uždėkite kepsninę ant minkšto padėklo viršaus, kad apsaugotumėte įrenginį (C pav.).
3. Sulygiuokite kiekvieną rankeną su pagrindo skirtukais, tada paspauskite aukštyn, kad kiekviena rankena užsifikuotų į vietą (D pav.). Naudodami pridedamą šešiabriaunį veržliaraktį priveržkite kiekvienos rankenos iš anksto sumontuotus varžtus (2 dalis) (E pav.).



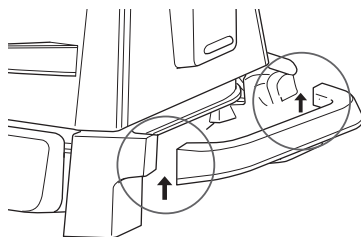
A pav.



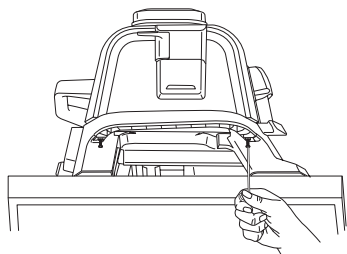
B pav.



C pav.



D pav.

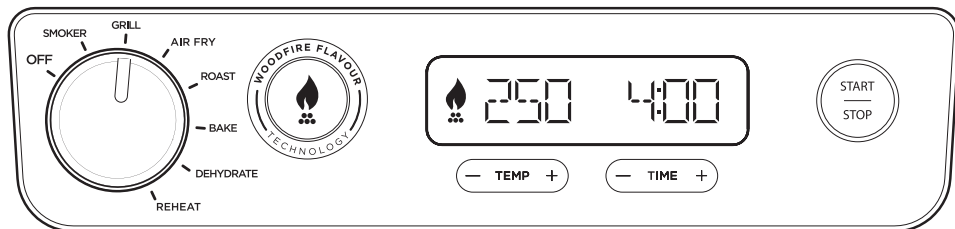


E pav.

## PRAILGINIMO LAIDAS

1. Jei naudojate ilginamąjį laidą, įsitinkinkite, kad jis tinkamas naudoti lauke su lauko prietaisais. Naudojant netinkamą laidą, jis gali perkaisti, išsilydyti ir (arba) nukristi jo įtampa. Sumažėjus įtampai, gali pailgėti įkaitinimo laikas ir pablogėti gaminimo efektyvumas ir (arba) gaminimo laikas.

# SUSIPAŽINIMAS SU WOODFIRE ELEKTRINE KEPSNINE IR RŪKYKLA



## FUNKCINIAI MYGTUKAI

Yra 2 būdai, kaip išgauti autentiškų rūkytų kepsnių skonį:

1. Speciali „SMOKER“ programa, skirta ilgesniam gaminimui, siekiant išgauti sodrius skonius ir subtilų rezultatą.
2. Naudodami mygtuką „WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY“, pridėkite greitą Woodfire skonio pliūpsnį prie bet kurios kitos funkcijos, išskyrus „REHEAT“.

**RŪKYKLA:** Sukurkite gilų, dūminį skonį kepdami ant silpnos ugnies, kad suminkštėtų dideli mėsos gabalai.

**KEPIMAS ANT GROTELIŲ:** Gaminimas uždarius dangtį, kad kaitintumėte iš viršaus ir iš apačios. Geriausiai tinka dideliems ar storiems mėsos gabalams arba šaldytiems maisto produktams kepti ant grotelių arba visapusiškam kepinimui. Atidarykite dangtį, kai kepatė ant grotelių subtilus produktus arba liesus baltymus, kad išgautumėte ant grotelių keptas tekstūras neperkepdami.

**GRUZDINIMAS:** Išgaukite traškumą su nedideliu kiekiu aliejaus arba be jo ir didesniu ventiliatoriaus greičiu.

**SKRUDINIMAS:** Suminkštinkite mėsą, kepkite daržoves ir kt.

**KEPIMAS:** Kepkite duoną, pyragus ir dar daugiau su mažesniu ventiliatoriaus greičiu.

**DŽIOVINIMAS:** Puikiai tinka džiovinti vaisius, daržoves ir sūdytą mėsą.

**PAŠILDYMAS:** Idealiai tinka likučiams pašildyti, kad niekas nenueitų perniek.

**„WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY“:** Pasirinkę kepimo funkciją paspauskite, kad pridėtumėte „Woodfire Flavour“ naudodami kepimo ant grotelių, gruzdinimo, kepimo, skrudinimo ar džiovinimo funkcijas. Paspaudus ekrane užsideds liepsnos piktograma.

## VALDYMO MYGTUKAI

**SUKAMA RANKENĖLĖ:** Norėdami įjungti prietaisą ir pasirinkti gaminimo funkciją, pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kol bus pasirinkta norima funkcija. Norėdami išjungti įrenginį, pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę į OFF padėtį.

**PASTABA:** Įjungus įrenginį, ekranas bus apšviestas.

**TEMP:** Rodomas numatytasis temperatūros nustatymas. Norėdami reguliuoti temperatūrą ir pageidaujant, naudokite mygtukus - ir + šalia „TEMP“.

**TIME:** Norėdami reguliuoti gaminimo laiką, naudokite mygtukus - ir + šalia „TIM“E.

**START/STOP:** Paspauskite, kad paleistumėte arba sustabdytumėte esamą gaminimo funkciją, arba paspauskite ir palaikykite 3 sekundes, kad praleistumėte pašildymą.

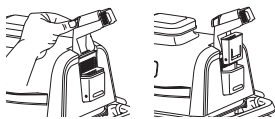
## PAŠILDYMAS, NORINT GAUTI GERESNIUS REZULTATUS

Norėdami gauti geriausius kepimo ant grotelių rezultatus, prieš dėdami produktus leiskite įrenginiui visiškai įkaisti. Jei produktai dedami nepasibaigus pašildymui, jie gali perkepti, gali atsirasti dūmų ir pailgėti įkaitinimo laikas. Nustačius funkciją, laiką ir temperatūrą, o po to paspaudus START mygtuką, įrenginys automatiškai pradės pašildymą (išskyrus tuos atvejus, kai naudojate funkciją „Smoke“r arba „Reheat/Dehydrate“), neįjungiant „Woodfire Flavour“r technologijos.



# NUIMAMA RŪKYMO DĖŽĖ

Rūkymo dėžė visiškai sumontuota įrenginyje ir yra dešinėje dangčio pusėje. Prieš dėdami granules visada įsitikinkite, kad nuimama dūmų dėžė įstatyta į vietą. Prieš tęsdami perskaitykite visus įspėjimus.



## Rūkymo dėžės montavimas:

Norėdami sumontuoti, viena ranka laikykite atidarytą rūkymo dėžės dangtį ir įstatykite nuimamą rūkymo dėžę taip, kad ji atsidurtų vietoje.



## „Ninja Woodfire“ granulių pridėjimas:

Užpildykite granulių kaušėlį iki viršaus ir išlyginkite, kad neišblyrėtų. Laikydami atidarytą rūkyklos dangtį, užpildykite rūkyklą granulėmis iki viršaus, tada uždarykite rūkyklos dangtį. Prieš gamindami įsitikinkite, kad dangtis sandariai uždarytas.



Norėdami gauti geriausius rezultatus, veiksmingumą ir skonį, naudokite tik „Ninja Woodfire“ granules.

## Rūkymo dėžės išmontavimas ir valymas:

Norėdami išvengti nudegimų, leiskite granulėms visiškai sudegti, o rūkymo dėžei visiškai atvėsti, tada ją išimkite ir saugiai išmeskite visą turinį.

## GAMINIMO FUNKCIJOS

Įjunkite įrenginį ir paspauskite jungiklį, esantį po kairiaja valdymo skydelio puse, į ON padėtį.

**SVARBU:** Prieš naudodami peržiūrėkite visas svarbias saugos instrukcijas.



### ⚠ Rūkymas:

**PASTABA:** Temperatūra iš anksto nustatyta į 60°C

1. Padėkite kepimo groteles ant plokščio, lygaus paviršiaus.
2. Atidarykite dangtį ir įstatykite kepimo plokštę lygiai ant kaitinimo elemento, kol ji užsifiksuos.
3. Įstatykite riebalų nuvarvėjimo padėklą, pastumdami jį į vietą kepsninės gale.
4. Pakelkite rūkyklos dangtį ir granulių kaušeliu užpildykite rūkyklą granulėmis iki viršaus, tada uždarykite dangtį. NEPERPILDYKE rūkyklos.
5. Atidarykite dangtį ir sudėkite ingredientus ant kepimo plokštės. Uždarykite dangtį.
6. Įsitikinkite, kad grotelės prijungtos, ir pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę iš padėties OFF, kad pasirinktumėte funkciją

„SMOKER“.

7. Rodomas numatytasis temperatūros nustatymas. Norėdami pasirinkti temperatūrą nuo 120°C iki 210°C 10 laipsnių žingsniais, naudokite mygtukus - ir + šalia „TEMP“.
8. Naudokite mygtukus - ir + šalia TIME, kad nustatytumėte gaminimo laiką nuo 1 iki 30 minučių padidindami nuo 1 minutės ir nuo 30 minučių iki 12 valandų padidindami 15 minučių žingsniais.
9. Norėdami pradėti gaminti, paspauskite „START“, „Smoker“ funkcija neturi įkaitinimo laiko.
10. Kai gaminimo laikas pasieks nulį, prietaisas pypsi ir ekrane pasirodys pranešimas **END**.
11. Išimkite maistą iš kepsninės plokštės.

# GAMINIMO FUNKCIJOS - TĘSINYS

**SVARBU:** Prieš naudodami peržiūrėkite visas svarbias saugos instrukcijas.

## Kepimas ant grotelių:

**PASTABA:** Temperatūra iš anksto nustatyta į HI.

1. Padėkite kepimo grotelės ant plokščio, lygaus paviršiaus.
2. Atidarykite dangtį ir įstatykite kepimo plokštę lygiai ant kaitinimo elemento, kol ji užsifiksuos.
3. Įstatykite riebalų nuvarvėjimo padėklą, pastumdami jį į vietą kepsninės gale.
4.  Jei planuojate naudoti „Woodfire Flavour Technology“, pakelkite rūkyklos dangtį ir granulių kaušeliu užpildykite rūkyklą granulėmis iki viršaus, tada uždarykite dangtį. **NEPERPILDYKE** rūkyklos.
5. Įsitikinkite, kad grotelės prijungtos, ir pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę iš padėties **OFF**, kad pasirinktumėte funkciją „GRILL“.
6.  Jei pridedate „Woodfire Flavour Technology“, paspauskite „**WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**“ mygtuką.
7. Rodomas numatytasis temperatūros nustatymas. Norėdami pasirinkti temperatūrą nuo LO iki HI, naudokite mygtukus - ir + šalia „**TEMP**“.
8. Naudokite mygtukus - ir + šalia „**TIME**“, kad nustatytumėte gaminimo laiką padidindami nuo 1 minutės iki 1 valandos.
9. Paspauskite „**START**“, kad pradėtumėte pašildymą. Jei naudojate „Woodfire Flavour Technology“, granulės pereis uždegimo ciklą (IGN), tada kepsninė pradės pašildymą (PRE).

**PASTABA:** Nors pašildymas yra primygtinai rekomenduojamas siekiant geriausių rezultatų, galite jį praleisti paspausdami ir palaikydami „**START/STOP**“ mygtuką 4 sekundes. Ekране mirksi „**ADD FOOD**“. Atidarykite dangtį ir sudėkite ingredientus ant kepimo plokštės. Uždarius dangtį, prasidės gaminimas, ir laikmatis pradės skaičiuoti laiką. Norėdami gauti daugiau instrukcijų, pereikite prie 11 veiksmo.

10. Kai pašildymas bus baigtas, įrenginys pypsi, ir ekrane pasirodys pranešimas „**ADD FOOD**“.
11. Atidarykite dangtį ir sudėkite ingredientus ant kepimo plokštės. Uždarius dangtį, prasidės gaminimas, ir laikmatis pradės skaičiuoti laiką.
12. Kai gaminimo laikas pasieks nulį, prietaisas pypsi ir ekrane pasirodys pranešimas „**DONE**“.
13. Išimkite maistą iš kepsninės plokštės.

## Gruzdinimas:

**PASTABA:** Temperatūra iš anksto nustatyta į 200°C.

1. Padėkite kepimo grotelės ant plokščio, lygaus paviršiaus.
2. Atidarykite dangtį ir įstatykite kepimo plokštę lygiai ant kaitinimo elemento, kol ji užsifiksuos.
3. Padėkite traškučių krepšelį ant kepimo plokštės ir įstatykite krepšio kojeles į tam skirtas kepimo plokštės paviršiaus įdubas.
4. Įstatykite riebalų nuvarvėjimo padėklą, pastumdami jį į vietą kepsninės gale.
5.  Jei planuojate pridėti „Woodfire Flavour“, pakelkite rūkyklos dangtį ir granulių kaušeliu užpildykite rūkyklą granulėmis iki viršaus, tada uždarykite dangtį. **NEPERPILDYKE** rūkyklos.
6. Įsitikinkite, kad grotelės prijungtos, ir pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę iš padėties **OFF**, kad pasirinktumėte funkciją „**AIR FRY**“.
7.  Jei pridedate „Woodfire Flavour“, paspauskite „**WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**“ mygtuką.
8. Rodomas numatytasis temperatūros nustatymas. Norėdami pasirinkti ir padidinti temperatūrą nuo 150°C iki 240°C 10 laipsnių, naudokite mygtukus - ir + šalia „**TEMP**“.
9. Naudokite mygtukus - ir + šalia „**TIME**“, kad nustatytumėte gaminimo laiką padidindami nuo 1 minutės iki 1 valandos.
10. Paspauskite „**START**“, kad pradėtumėte pašildymą. Jei naudojate „Woodfire Flavour Technology“, granulės pereis uždegimo ciklą (IGN), tada kepsninė pradės pašildymą (PRE).



**PASTABA:** Nors pašildymas yra primygtinai rekomenduojamas siekiant geriausių rezultatų, galite jį praleisti paspausdami ir palaikydami „**START/STOP**“ mygtuką 4 sekundes. Ekране mirksi „**ADD FOOD**“. Atidarykite dangtį ir sudėkite ingredientus į traškučių krepšelį. Uždarius dangtį, prasidės gaminimas, ir laikmatis pradės skaičiuoti laiką. Norėdami gauti daugiau instrukcijų, pereikite prie 12 veiksmo.

11. Kai pašildymas bus baigtas, įrenginys pypsi, ir ekrane pasirodys pranešimas „**ADD FOOD**“.
12. Atidarykite dangtį ir sudėkite ingredientus ant kepimo plokštės. Uždarius dangtį, prasidės gaminimas, ir laikmatis pradės skaičiuoti laiką.
13. Kai gaminimo laikas pasieks nulį, prietaisas pypsi ir ekrane pasirodys pranešimas **END**.
14. Išimkite maistą iš traškučių krepšelio.

**SVARBU:** Prieš naudodami peržiūrėkite visas svarbias saugos instrukcijas.

## Skrudinimas:

**PASTABA:** Temperatūra iš anksto nustatyta į 180°C.


1. Padėkite kepimo groteles ant plokščio, lygaus paviršiaus.
2. Atidarykite dangtį ir įstatykite kepimo plokštę lygiai ant kaitinimo elemento, kol ji užsifiksuos.
3. Įstatykite riebalų nuvarvėjimo padėklą, pastumdami jį į vietą kepsninės gale.
4.  Jei planuojate pridėti „Woodfire Flavour“, pakelkite rūkyklos dangtį ir granulių kaušeliu užpildykite rūkyklą granulėmis iki viršaus, tada uždarykite dangtį. **NEPERPILDYKE** rūkyklos.
5. Įsitinkinkite, kad grotelės prijungtos, ir pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę iš padėties **OFF**, kad pasirinktumėte funkciją „**ROAST**“.
6.  Jei pridodate „Woodfire Flavour“, paspauskite „**WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**“ mygtuką.
7. Rodomas numatytasis temperatūros nustatymas. Norėdami pasirinkti ir padidinti temperatūrą nuo 160°C iki 220°C 10 laipsnių, naudokite mygtukus - ir + šalia „**TEMP**“.
8. Naudokite mygtukus - ir + šalia **TIME**, kad nustatytumėte gaminimo laiką nuo 1 minutės iki 1 valandos palaipsniui padidindami nuo 1 minutės ir nuo 1 valandos iki 2 valandų padidindami 5 minučių žingsniais.
9. Paspauskite „**START**“, kad pradėtumėte pašildymą. Jei naudojate „Woodfire Flavour Technology“, granulės pereis uždegimo ciklą (**IGN**), tada kepsninė pradės pašildymą (**PRE**).
10. Kai pašildymas bus baigtas, įrenginys pypsi, ir ekrane pasirodys pranešimas „**ADD FOOD**“.

**PASTABA:** Nors pašildymas yra primygtinai rekomenduojamas siekiant geriausių rezultatų, galite jį praleisti paspausdami ir palaikydami „**START/STOP**“ mygtuką 4 sekundes. Ekrane mirksi „**ADD FOOD**“. Atidarykite dangtį ir sudėkite ingredientus į traškučių krepšelį. Uždarius dangtį, prasidės gaminimas, ir laikmatis pradės skaičiuoti laiką. Norėdami gauti daugiau instrukcijų, pereikite prie 12 veiksmo.

11. Atidarykite dangtį ir sudėkite ingredientus ant plokštės. Uždarius dangtį, prasidės gaminimas, ir laikmatis pradės skaičiuoti laiką.
12. Kai gaminimo laikas pasieks nulį, prietaisas pypsi ir ekrane pasirodys pranešimas **END**.
13. Išimkite maistą iš kepimo plokštės.

## Kepimas:

**PASTABA:** Temperatūra iš anksto nustatyta į 160°C.

1. Padėkite kepimo groteles ant plokščio, lygaus paviršiaus.
2. Atidarykite dangtį ir įstatykite kepimo plokštę lygiai ant kaitinimo elemento, kol ji užsifiksuos.
3. Įstatykite riebalų nuvarvėjimo padėklą, pastumdami jį į vietą kepsninės gale.
4.  Jei planuojate pridėti „Woodfire Flavour“, pakelkite rūkyklos dangtį ir užpildykite rūkyklą granulėmis iki viršaus, tada uždarykite dangtį. **NEPERPILDYKE** rūkyklos.
5. Įsitinkinkite, kad grotelės prijungtos, ir pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę iš padėties **OFF**, kad pasirinktumėte funkciją „**BAKE**“.
6.  Jei pridodate „Woodfire Flavour“, paspauskite „**WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**“ mygtuką.
7. Rodomas numatytasis temperatūros nustatymas. Norėdami pasirinkti temperatūrą nuo 120°C iki 210°C 10 laipsnių žingsniais, naudokite mygtukus - ir + šalia „**TEMP**“.
8. Naudokite mygtukus - ir + šalia **TIME**, kad nustatytumėte gaminimo laiką nuo 1 minutės iki 1 valandos palaipsniui padidindami nuo 1 minutės ir nuo 1 valandos iki 4 valandų padidindami 5 minučių žingsniais.
9. Paspauskite „**START**“, kad pradėtumėte pašildymą. Jei naudojate „Woodfire Flavour Technology“, granulės pereis uždegimo ciklą (**IGN**), tada kepsninė pradės pašildymą (**PRE**).
10. Kai pašildymas bus baigtas, įrenginys pypsi, ir ekrane pasirodys pranešimas „**ADD FOOD**“.

**PASTABA:** Nors pašildymas yra primygtinai rekomenduojamas siekiant geriausių rezultatų, galite jį praleisti paspausdami ir palaikydami „**START/STOP**“ mygtuką 4 sekundes. Ekrane mirksi „**ADD FOOD**“. Atidarykite dangtį ir sudėkite ingredientus į traškučių krepšelį. Uždarius dangtį, prasidės gaminimas, ir laikmatis pradės skaičiuoti laiką. Norėdami gauti daugiau instrukcijų, pereikite prie 12 veiksmo.

11. Atidarykite dangtį ir sudėkite ingredientus ant plokštės arba padėkite ant plokštės kepimo skardą. Uždarius dangtį, prasidės gaminimas, ir laikmatis pradės skaičiuoti laiką.
12. Kai gaminimo laikas pasieks nulį, prietaisas pypsi ir ekrane pasirodys pranešimas **END**.
13. Išimkite maistą iš kepsninės plokštės.

# GAMINIMO FUNKCIJOS - TĘSINYS

**SVARBU:** Prieš naudodami peržiūrėkite visas svarbias saugos instrukcijas.

**PASTABA:** Kai naudojate kepimo funkciją, būtina naudokite atitinkamą priedą. Drėgniems ar pamuštiems ingredientams naudokite kepimo indą. Dideliems gaminiam, pvz., duonai, pyragams ar sausainiams, naudokite traškučių krepšelį.

## Džiovinimas:

**PASTABA:** Temperatūra iš anksto nustatyta į 60°C.

1. Padėkite kepimo groteles ant plokščio, lygaus paviršiaus.
2. Atidarykite dangtį ir įstatykite kepimo plokštę lygiai ant kaitinimo elemento, kol ji užsifiksuos.
3. Įstatykite riebalų nuvarvėjimo padėklą, pastumdami jį į vietą kepsninės gale.
4. Atidarykite dangtį ir sudėkite ingredientus ant kepimo plokštės. Uždarykite dangtį. Išankstinio pašildymo nėra.
5. Įsitikinkite, kad įrenginys prijungtas, pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę iš padėties OFF, kad pasirinktumėte „**DEHYDRATE**“ funkciją.
6. Rodomas numatytasis temperatūros nustatymas. Norėdami pasirinkti ir padidinti temperatūrą nuo 40°C iki 90°C 10 laipsnių žingsniais, naudokite mygtukus - ir + šalia „**TEMP**“.
7. Naudokite mygtukus - ir + šalia TIME, kad nustatytumėte gaminimo laiką nuo 1 iki 30 minučių padidindami nuo 1 minutės ir nuo 30 minučių iki 12 valandų padidindami 15 minučių žingsniais.
8. Norėdami pradėti gaminti, paspauskite „**START**“.
9. Kai gaminimo laikas pasieks nulį, prietaisas pypsi ir ekrane pasirodys pranešimas **END**.
10. Išimkite maistą iš kepsninės.

## **WOODFIRE FLAVOUR“ TECHNOLOGIOS NAUDOJIMAS SU „DEHYDRATE“**

11. Norėdami pridėti „Woodfire Flavour“, atlikę 3 veiksmą, pakelkite rūkyklos dangtį ir užpildykite rūkyklą granulėmis iki viršaus, tada uždarykite dangtį. **NEPERPILDYKE** rūkyklos.
- Pralieskite 4 veiksmą, programavimui atlikite 5–7 veiksmus.
12. Paspauskite „**WOODFIRE FLAVOUR**“ mygtuką 4 veiksmo pasirinkę „**DEHYDRATE**“.
13. Atlikę 7 veiksmą, paspauskite „**START**“, kad pradėtumėte pašildymą. Granulės praeis per uždegimo ciklą (IGN).
14. Kai pašildymas bus baigtas, įrenginys pypsi, ir ekrane pasirodys pranešimas „**ADD FOOD**“.
- Atidarykite dangtį ir sudėkite ingredientus ant kepimo plokštės. Uždarius dangtį, prasidės gaminimas, ir laikmatis pradės skaičiuoti laiką.
15. Kai gaminimo laikas pasieks nulį, prietaisas pypsi ir ekrane pasirodys pranešimas **END**.
- Išimkite maistą iš kepsninės plokštės.

## Pašildymas:

**PASTABA:** Temperatūra iš anksto nustatyta į 170°C.

1. Padėkite kepimo groteles ant plokščio, lygaus paviršiaus.
2. Jei reikia, padėkite traškučių krepšelį ant kepimo plokštės ir įstatykite krepšio kojeles į tam skirtas kepimo plokštės paviršiaus įdubas. Įdėkite ingredientus ir uždarykite dangtį.
3. Įstatykite riebalų nuvarvėjimo padėklą, pastumdami jį į vietą kepsninės gale.
4. Įsitikinkite, kad grotelės prijungtos, ir pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę iš padėties OFF, kad pasirinktumėte funkciją „**REHEAT**“.
5. Rodomas numatytasis temperatūros nustatymas. Norėdami pasirinkti temperatūrą nuo 130°C iki 210°C 10 laipsnių žingsniais, naudokite mygtukus - ir + šalia „**TEMP**“.
6. Naudokite mygtukus - ir + šalia „**TIME**“, kad nustatytumėte gaminimo laiką padidindami nuo 1 minutės iki 1 valandos.
7. Paspauskite „**START**“, kad pradėtumėte gaminti (įrenginys neįkaista, kai veikia „**REHEAT**“ režimas).
8. Prasidės gaminimas, ir laikmatis pradės skaičiuoti laiką.
9. Kai gaminimo laikas pasieks nulį, prietaisas pypsi ir ekrane pasirodys pranešimas **END**.
10. Išimkite maistą iš kepsninės.

Po kiekvieno naudojimo prietaisą būtina kruopščiai išvalyti. Prieš valydami **VISADA** leiskite prietaisui ir priedams atvėsti.

- Prieš valydami įrenginį atjunkite nuo maitinimo šaltinio. Išėmę maistą laikykite atidarytą dangtį, kad įrenginys greičiau atvėstų.
- Po kiekvieno naudojimo išimkite rūkyklą ir saugiai išmeskite atvėsusius pelenus.
- Granulių kaušelį galima plauti indaplovėje. Kepimo plokštės, daržovių krepšelio, riebalų padėklo ir rūkymo dėžės **NEGALIMA** plauti indaplovėje.
- Atsargiai išimkite atvėsusį riebalų padėklą iš įrenginio galinės dalies. Saugiai išmeskite riebalų turinį ir nuplaukite riebalų padėklą rankomis šiltame, muiluotame vandenyje.

- Rūkymo dėžės valyti nereikia. Tačiau, jei norite, galite naudoti vielinį šepetį, kad pašalintumėte krezoto perteklių.

**PASTABA: NENAUDOKITE** skysto valymo tirpalo rūkymo dėžės valymui.

- Jei maistas ar riebalai prilipo prie kepimo plokštės ar kitos nuimamos dalies, prieš valydami pamirkykite jas šiltame, muiluotame vandenyje.
- Po kiekvieno naudojimo nuimkite nepridegančią kepimo plokštę ir traškučių krepšelį (jei naudojamas) ir nuplaukite rankomis šiltu muiluotu vandeniu.

**PASTABA: NIEKADA** nenaudokite abrazyvinių įrankių ar valymo priemonių. **NIEKADA** nemerkite pagrindinio bloko į vandenį ar bet kokį kitą skystį. **NEGALIMA** plauti indaplovėje.

- Kai dedate uždengtus priedus saugojimui, tarp jų padėkite audinį arba popierinį rankšluostį, kad apsaugotumėte uždengtus paviršius.

## DANGČIO VALYMAS

- Vidinį dangtį po kiekvieno naudojimo reikia nuvalyti drėgnu rankšluosčiu arba šluoste, kad panaikintumėte įrenginio kvapą ir pašalintumėte riebalus.
- Švelniai nuvalykite dangčio vidų drėgna šluoste.

**⚠ ĮSPĖJIMAS:** Siekiant sumažinti elektros smūgio ir netyčinio veikimo riziką, prieš pradėdami trikčių šalinimą išjunkite maitinimą ir atjunkite prietaisą.

- **Valdymo skydelio ekrane pasirodo „Add Grill“.**  
Reikia sumontuoti kepimo plokštę. Sumontavę uždarykite dangtį ir paspauskite paleidimo mygtuką, kad pradėtumėte gaminti.
- **Valdymo skydelio ekrane rodoma „Add Food“.**  
Prietaisas baigė pašildymą, ir dabar laikas pridėti ingredientų.
- **Valdymo skydelio ekrane pasirodo „Shut Lid“.**  
Dangtis atidarytas, ir jį reikia uždaryti, kad būtų paleista pasirinkta funkcija.
- **Valdymo skydelio ekrane pasirodo „E“.**  
Prietaisas neveikia tinkamai. Susisieki su klientų aptarnavimo tarnyba telefonu 0800 000 9063.  
Kad galėtume Jums padėti, užregistruokite savo gaminį internete adresu ninjakitchen.eu ir turėkite jį po ranka skambinant.
- **Mano įrenginys neįsijungia.**  
1 Patikrinkite, ar liekamosios srovės įtaisas (RCD) yra visiškai prijungtas, ir paspaustas atstatymo mygtukas. 2 Įsitinkite, kad mygtukinis jungiklis nustatytas į ON padėtį. 3 Įsitinkite, kad rankenėlė nėra OFF padėtyje.  
Jei jūsų įrenginys neįsijungia atlikus aukščiau nurodytus veiksmus, susisieki su klientų aptarnavimo tarnyba telefonu 0800 000 9063.
- **Ar turėčiau sudėti ingredientus prieš pašildymą ar po jo?**  
Norėdami gauti geriausius rezultatus, prieš sudėdami ingredientus leiskite prietaisui įkaisti.
- **Ar man reikia visiškai užpildyti rūkymo dėžę granulėmis?**  
Taip, visada užpildykite rūkymo dėžę iki viršaus. Optimizavome kiekvienam rūkymui reikalingą granulių kiekį, nepriklausomai nuo funkcijos ar produktų apkrovos, įrenginys jas sudegins tinkamai.
- **Kada turėčiau paspausti „Woodfire Flavor“ technologijos mygtuką?**  
Paspauskite „Woodfire Flavour“ technologijos mygtuką prieš paspausdami mygtuką Start, jei norite padidinti dūmų kiekį kepdami ant grotelių, gruzdindami, skrudindami, kepdami ar džiovindami. Naudojant Smoker funkciją, nereikia spausti „Woodfire Flavour“ technologijos mygtuko. Nerekomenduojame naudoti „Woodfire Flavour“ technologijos pašildymui, nes jūsų maistas jau bus prisipildęs skonio.
- **Kodėl iš mano granulių dėžės kyla liepsnos?**  
Iš granulių dėžės gali kilti nedidelės liepsnos, jei kepsninės dangtis pakeliamas vėjuoto oro metu.
- **Kur turėčiau laikyti granules?**  
Granules visada laikykite sausoje vietoje. Dėl drėgmės granulėse gali pablogėti užsidegimas ir dūmų skonio kokybė.
- **Ar rūkydamas turiu naudoti aliejų ar nepridegančius purškiklius?**  
Ne, rūkant nerekomenduojame naudoti jokių aliejų ar nepridegančių purškalių, nes dūmai neprilips prie maisto.

- **Kaip išmesti pridegusias granules po gaminimo ciklo?**

Pasibaigus gaminimo laikui, granulės gali degti toliau. Nelieskite ir neišimkite rūkymo indo, kol kepsninė nustos rūkyti, granulės visiškai nesudegs ir rūkymo indas neatvės. Tada išimkite rūkymo dėžę ir saugiai išmeskite atvėsusius pelenus.

- **Kodėl pašildymas užtrunka taip ilgai?**

Įkaitinimo laikas priklauso nuo prietaiso funkcijos ir temperatūros. KEPSNINĖ: apytiksl. HI 8-12 | MED 6-11 | LO 5-9 minutes.

GRUZDINIMAS, KEPIMAS, SKRUDINIMAS: 3 minutes

RŪKYKLA, DŽIOVINIMAS, PAŠILDYMAS: Nėra išankstinio pašildymo.

Pridėjus „Woodfire Flavou“r, užsidegimo laikas pailgės 2–4 minutėmis.

Naudojant įrenginį nepalankiu oru ir stipriai lyant, gali pailgėti įkaitinimo laikas.

Kai naudojate ilginamąjį laidą, įsitikinkite, kad jis tinkamas naudoti lauke su lauko prietaisais.

Naudojant netinkamą laidą, jis gali perkaisti, išsilydyti ir (arba) nukristi jo įtampa.

Nors pašildymas yra primygtinai rekomenduojamas siekiant geriausių rezultatų, galite jį praleisti paspausdami ir palaikydami „START/STOP“ mygtuką 3 sekundes. Ekrane mirksi „ADD FOOD“. Atidarykite dangtį ir sudėkite ingredientus į įrenginį. Uždarius dangtį, prasidės gaminimas, ir laikmatis pradės skaičiuoti laiką.

- **Ar galiu išjungti „Woodfire Flavor Technology“?**

Jei paspaudėte „Woodfire Flavour Technology“ ir jau paleidote gaminimo funkciją paspausdami START, galite dar kartą paspausti „Woodfire Flavour Technology“ mygtuką, kad ją išjungtumėte, jei uždegimo ciklas baigtas mažiau nei 75% (tai rodo eigos juosta ekrane). Jei granulės plnai užsidegė, o kepsninė perėjo į įkaitinimo ciklą (rodoma ekrane), „Woodfire Flavour Technology“ išjungti negalite.

- **Ar per gaminimo ciklą galima įdėti daugiau granulių?**

Naudodami funkciją SMOKER, galite pridėti daugiau granulių, kai pirmoji partija visiškai sudegs. Paspauskite ir 4 sekundes palaikykite „Woodfire Flavour Technology“ mygtuką, kad uždegtumėte naują pilną granulių dėžę. Jei rūkote kelis kartus iš eilės, rekomenduojame pripildyti rūkymo dėžę granulių kaušeliu, kai sudegs pusė granulių. NEPILDYKITE daugiau nei 2 kartus. NEGALIMA pakartotinai uždegti granulių.

# GAMINIO REGISTRAVIMAS

---

## DVEJŲ (2) METŲ RIBOTA GARANTIJA

Pirkdami prekę Vokietijoje kaip vartotojas, Jūs gaunate su produkto kokybe susijusias teises (Jūsų „įstatyminės teisės“). Šias įstatymų nustatytas teises galite panaudoti prieš savo pardavėją. Tačiau mes, „Ninja“, esame tokie įsitikinę savo produktų (toliau – „Produktai“) kokybe, todėl suteikiame Jums papildomą gamintojo garantiją iki dvejų metų. Ši garantija taikoma tik Produktui, jei jis įsigytas naujas ir nenaudotas. Šios sąlygos susijusios tik su mūsų garantijomis – Jūsų, kaip pirkėjo, įstatyminės teisės neturi įtakos. Atkreipkite dėmesį, kad dvejų metų garantija suteikiama visose ES šalyse.

Toliau pateiktose sąlygose aprašomos būtinos sąlygos ir mūsų garantijų, kurias išduoda „SharkNinja Germany GmbH“, Kurt-Blau-Platz 8, 63450 Hanau (Vokietija) („mes“, „mūsų“ arba „mes“), sąlygos. Jos neturi įtakos jūsų įstatyminėms teisėms ar pardavėjo įsipareigojimams arba Jūsų sutarčiai su juo. Tas pats pasakytina ir apie prekių pirmąjį tiesiai iš „Ninja“.

### „Ninja®“ garantija.

Buitinė virtuvės technika – nemaža investicija. Jūsų naujasis aparatas turi tinkamai veikti kuo ilgiau. Suteikiama garantija yra svarbus veiksnys – ir parodo, kiek gamintojas pasitiki savo produktu ir gamybos kokybe.

Mūsų klientų aptarnavimo komanda (0800 000 9063) dirba nuo 9 iki 18 val. nuo pirmadienio iki penktadienio. Skambutis yra nemokamas, būsite tiesiogiai nukreipti į „Ninja“ atstovą. Taip pat pagalbą internetu rasite [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Kaip užregistruoti garantiją?

Galite užregistruoti savo garantiją internetu per 28 dienas nuo pirkimo. Siekiant sutaupyti laiko, jums reikės šios informacijos apie jūsų įrenginį:

- Modelio numeris
- Serijos numeris (tik jei yra)
- Prekės įsigijimo data (čekis arba sąskaita faktūra) Norėdami užsiregistruoti internetu, apsilankykite [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### SVARBU

- Garantija Jūsų Produktui taikoma 2 metus nuo pirkimo datos.
- Visada saugokite kvitą. Jei Jums reikia pasinaudoti garantija, mes pareiklausime kvito, kad patikrintume, ar informacija, kurią mums pateikėte, yra teisinga. Jei nepateiksite galiojančio kvito, garantija netenka galios.

### Kokie garantijos registravimo privalumai?

Užregistravę garantiją, galite pasirinkti gauti mūsų naujienlaiškį su patarimais ir konkursais. Sužinokite paskutines naujienas apie naujas technologijas ir „Ninja“ pristatymus. Jei garantiją užregistruosite internetu, iškart gausite patvirtinimą, kad gavome jūsų duomenis. Norėdami gauti daugiau informacijos apie mūsų privatumo politiką, apsilankykite [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)



## **Kuriam laikui mūsų Produktams suteikiama garantija?**

Mūsų pasitikėjimas mūsų dizainu ir kokybės kontrole reiškia, kad Jūsų Produktui suteikiama dvejų metų garantija.

### **Kam taikoma garantija?**

Jūsų Produkto, įskaitant visas dalis ir darbą, taisymas arba keitimas (Ninja nuožiūra), atsiradus bet kokiam dizaino, medžiagų ir gamybos defektui (įskaitant transportavimo ir siuntimo išlaidas). Mūsų garantija papildo Jūsų, kaip vartotojo, įstatymines teises.

### **Kam netaikoma garantija?**

- Įprastas nusidėvėjimas.
- Atsitiktinė žala, gedimai, atsiradę dėl neatsargaus naudojimo ar priežiūros, netinkamo naudojimo, aplaidumo, neatsargaus naudojimo arba naudojimo su virtuvės prietaisu, kuris neatitinka „Ninja®“ naudojimo vadovo, pateikto kartu su Jūsų aparatu, sąlygų.
- Virtuvės prietaiso naudojimas kitoms nei įprastoms buities reikmėms.
- Ne pagal naudojimo instrukciją surinktų arba sumontuotų dalių naudojimas.
- Dalių ir priedų, kurie nėra originalūs „Ninja®“ komponentai, naudojimas.
- Netinkamas montavimas (išskyrus atvejus, kai montavo „Ninja®“).
- Remontas ar pakeitimai, kuriuos atliko kitos šalys, o ne „Ninja“ ar jos agentai, nebent galite įrodyti, kad kitų šalių atliktas remontas ar pakeitimai nėra susiję su defektu, kuriam suteikiama garantija.

### **Kas atsitiks, kai baigsis mano garantija?**

„Ninja“ nekuria produktų, kad jų tarnavimo laikas būtų ribotas. Suprantame, kad mūsų klientai gali norėti remontuoti virtuvės prietaisus pasibaigus garantijai. Tokiu atveju susisiekite su mūsų nemokamo klientų aptarnavimo komanda ir pasiteiraukite apie garantijos programą telefonu 0800 000 9063.

### **Kur galiu nusipirkti originalių „Ninja“ dalių ir priedų?**

„Ninja“ dalis ir priedus sukūrė tie patys inžinieriai, kurie sukūrė Jūsų „Ninja“ virtuvės prietaisą. Visą visų „Ninja“ įrenginių atsarginių dalių ir priedų asortimentą rasite [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu) Atminkite, kad naudojant ne „Ninja“ atsargines dalis gali būti panaikinta gamintojo garantija. Tačiau Jūsų įstatymų nustatytos teisės nėra paveiktos.







Paveikslėliai gali skirtis nuo tikrojo gaminio.  
Nuolat stengiamės tobulinti savo gaminius,  
todėl šiame dokumente pateikiamos specifikacijos gali keistis be išankstinio įspėjimo.

„NINJA“ yra registruotas „SharkNinja Operating LLC“ prekės ženklas.

© SharkNinja Operating LLC. Spausdinta Kinijoje.