



.....
LATVIEŠU

Ilustrācijas var atšķirties no faktiskā produkta. Mēs pastāvīgi cenšamies uzlabot savus produktus, tāpēc šeit iekļautās specifikācijas var tikt mainītas bez iepriekšēja brīdinājuma.

NINJA ir SharkNinja Operating LLC reģistrēta preču zīme Eiropas Savienībā.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IESPIESTS ĶĪNĀ
.....

**SharkNinja Europe Ltd, 1st/2nd Floor
Building 3150, Thorpe Park, Century
Way, Leeds, Anglija, LS15 8ZB**
ninjakitchen.eu

OO101EU_FSC_IB_MP_240131_Mv1

**SharkNinja Germany
GmbH, Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurte pie Mainas,
Vācija**

ninjakitchen.eu

NINJA

WOODFIRE

ELEKTRISKĀ ĀRA
CEPEŠKRĀSNS

00101EU

**LIETOŠANAS
INSTRUKCIJA**



ninjakitchen.eu

PALDIES,

ka iegādājāties Ninja Woodfire āra krāsni!



REGISTRĒJIET PIRKUMU



ninjakitchen.eu/registerguarantee



Skenējiet QR kodu, izmantojot mobilo ierīci

REGISTRĒJIET ŠO INFORMĀCIJU

Modeļa numurs: _____

Sērijas numurs: _____

Iegādes datums: _____

(Saglabājiet čeku)

Pirkuma vieta: _____

TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

Spriegums: 220-240V~, 50-60Hz

Vati: 2400W



PADOMS: Modeļa un sērijas numuru var atrast uz QR koda uzlīmes ierīces aizmugurē pie barošanas kabeļa.







Šis marķējums norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lai novērstu iespējamo kaitējumu

videi vai cilvēku veselībai, ko rada nekontrolēta atkritumu likvidācija, atbildīgi pārstrādājiet šo produktu, veicinot materiālo resursu ilgtspējīgu atkārtotu izmantošanu. Lai atgrieztu izmantoto ierīci, izmantojiet atgriešanas un savākšanas sistēmas vai sazinieties ar mazumtirgotāju, pie kura iegādājāties šo izstrādājumu. Šo produktu var nodot videi drošai pārstrādei.

Svarīgi drošības norādījumi.....	5
Detāļas un piederumi.....	7
Pirmreizējā lietošana.....	8
Kur novietot krāsni.....	8
Izmantošana jebkuros laikapstākļos.....	8
Barošanas vads	8
Krāsns ieslēgšana	8
Kā uzstādīt piederumu rāmi.....	9
Granulu kaste vai dūmu kaste.....	9
Iepazīšanās ar vadības paneli.....	10
Funkciju pogas	10
Darbības pogas.....	10
Gatavošanas funkciju izmantošana	11
Cepšana, dehidrēšana, sildīšana	11
Kūpināšana	11
Gourmet Roast	12
Max Roast.....	12
Pica	13
Top Heat	13
Tīrīšana un kopšana	14
Problēmu novēršana.....	15
Produkta reģistrācija.....	17
Aksesuāri iegādei	18

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

TIKAI LIETOŠANAI MĀJSAIMNIECĪBĀ - PIRMS LIETOŠANAS IZLASIET VISUS NORĀDĪJUMUS

	Izlasiet un pārskatiet instrukcijas, lai izprastu produkta darbību un lietošanu.
	Norāda uz bīstamību, kas var izraisīt miesas bojājumus, nāvi vai būtiskus materiālos zaudējumus, ja tiek ignorēts ar šo simbolu apzīmētais brīdinājums.
	Izvairieties no saskares ar karstu virsmu. Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr izmantojiet roku aizsardzību.
	Izmantošanai ārpus telpām

⚠ BRĪDINĀJUMS Neievērojot šos norādījumus, var rasties elektriskās strāvas trieciens, ugunsgrēka vai apdeguma draudi, kas var izraisīt materiālos zaudējumus, miesas bojājumus vai nāvi. Lietojot elektriskās ierīces, vienmēr ir jāievēro galvenie drošības pasākumi, tostarp:

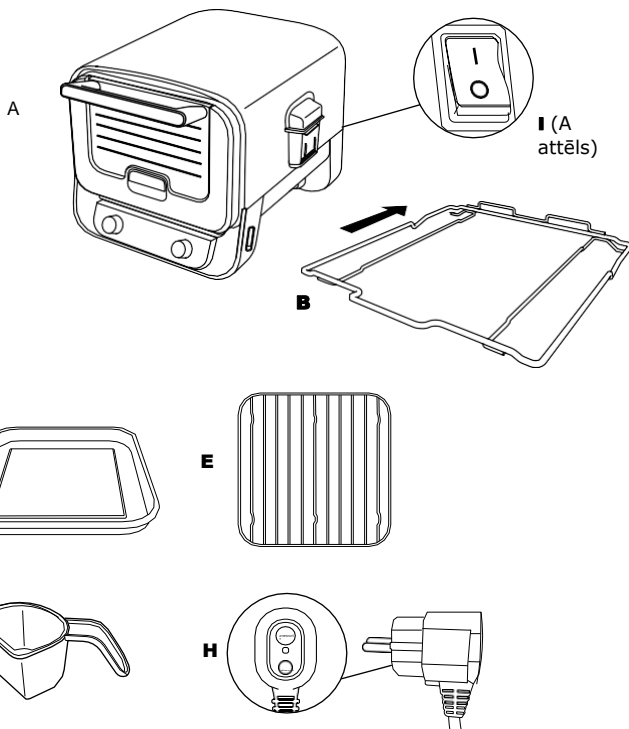
- Lai novērstu aizrīšanās risku maziem bērniem, pēc izsaiņošanas nekavējoties izmetiet visus iepakojuma materiālus.
- NELIETOJIET ierīci** tai neparedzētiem mērķiem.
- NELIETOJIET** kustīgos transportlīdzekļos vai laivās. Nepareiza lietošana var izraisīt traumas.
- Nelietojiet** iekšelpās! Šī cepeškrāns ir paredzēta **TIKAI IZMANTOŠANAI ĀRĀ**, labi vēdināmā vietā. Ja ierīce tiek izmantota zem jebkāda pārsegta, var uzkrāties toksiski dūmi, tostarp oglekļa monoksīds, un izraisīt nopietnus miesas bojājumus vai nāvi.
- Šo iekārtu var lietot personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai bez pieredzes un zināšanām, ja viņi tiek uzraudzīti vai ir saņēmūši norādījumus saistībā ar ierīces drošu izmantošanu un saprot attiecīgo apdraudējumu.
- Lai izvairītos no īpašuma bojājumiem, ko rada liesma vai karstums, ievērojiet vismaz 92 cm (3 pēdu) attālumu no aizmugures, sāniem un augšdaļas līdz sienām, aizkariem vai citām degošām konstrukcijām.
- Pārlicinieties, ka virsma ir līdzena, stabila, tīra un sausa. **NENOVIETOJIET** ierīci tuvu tās virsmas malai, uz kuras atrodas cepeškrāns darbības laikā.
- Lai izvairītos no apdegumiem, atveriet cepeškrāni uzmanīgi. Pirms pilnīgas atvēršanas **VIENMĒR** atveriet durvis daļēji, lai pārlicinātos, ka nenotiek uzliesmojums, jo daži pārlikas produkti var izraisīt tauku, eļļu vai tauku izšļakstīšanos un izraisīt uzliesmojumu vai liesmu.
- Neatstājiet bērnus ierīces tuvumā bez uzraudzības, lai nodrošinātu, ka viņi nespēlējās ar to. Ierīci un tās vadu glabājiet bērniem nepieejamā vietā. **NEĻAUJIET**, lai ierīci fīra vai tās apkopi veic bērni.
- Ierīce jāpieslēdz, izmantojot atlikušās strāvas ierīci (RCD), kuras nominālā atlikusī darba strāva nepārsniedz 30 mA. Ierīce jāpievieno kontaktlīdzāi ar zemējuma kontaktu.
- Lai mazinātu risku, ka bērni varētu aizķert vadu vai iepīties tajā, kā arī lai samazinātu risku, ka cilvēki varētu pakļūpt uz garāka vada, ierīcei ir īss barošanas vads. Ir pieejami garāki atvienojamie barošanas vadi vai pagarinātāji, un tos var izmantot, ja to lietošana ir piesardzīga.
- Lai izvairītos no īpašuma bojājumiem un apdegumiem liesmas vai karstuma dēļ, **VIENMĒR** kūpināšanas laikā no granulu kastes saglabājiet vismaz 30 cm (1 pēdas) drošu attālumu. Ja vējainos laika apstākļos cepeškrāns vāks tiek pacelts, no granulu kastes var parādīties nelielas liesmas.
- Lai izvairītos no apdegumiem un traumām, **VIENMĒR** lietojiet granulu liekšķeri, pievienojot granulas kūpinātāja kastē. **NEKAD nepievienojiet** granulas ar rokām.
- Lai izvairītos no apdegumiem un īpašuma bojājumiem, pārlicinieties, ka dūmu kastes vāks ir pilnībā aizvērts, lai novērstu liesmu izplūšanu no dūmu kastes.
- Granulas var turpināt degt arī pēc gatavošanas laika beigām. Nepieskarieties dūmu kastei un neizņemiet to, līdz krāsns ir pārstājusī dūmot, granulas ir pilnībā izdegušas un dūmu kaste ir atdzisusi.
- Lai izvairītos no traumām un apdegumiem, pirms tīrīšanas, demontāžas, piederumu ievietošanas vai noņemšanas un uzglabāšanas ļaujiet ierīcei atdzist.
- NEPĀRPILDIET** granulu kasti. Tādā gadījumā tiks ievadīts skābeklis, kas izraisīs degšanu, liesmu un ierīces bojājumus, kas var izraisīt apdegumus.
- NEPIESKARIETIES** karstām virsmām. Ierīces virsmas darbības laikā un pēc darbības ir karstas. Lai izvairītos no apdegumiem vai miesas bojājumiem, **VIENMĒR** izmantojiet aizsargājošus karstumtūlītīgus vai izolētus cepeškrāns cimdus un izmantojiet pieejamos rokturus un pogas. Sastāvdaļu pievienošanai vai izņemšanai ieteicams izmantot piederumus ar gariem rokturiem.
- NEPIESKARIETIES** piederumiem gatavošanas laikā vai tūlīt pēc tās. Gatavošanas laikā grozs kļūs ļoti karsts. Izvairieties no fiziskā kontakta, ņemot piederumu no ierīces. Lai izvairītos no apdegumiem vai miesas **bojājumiem** **VIENMĒR** ievērojiet piesardzību, lietojot izstrādājumu. Mēs iesakām lietot traukus ar gariem rokturiem un aizsargājošus karstumtūlītīgus vai izolētus cimdus.

- 20 **VIENMĒR** pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi, pirms atbrīvot un noņemt cepeškrāsns plātnes vai pārvietot cepeškrāsns, lai izvairītos no apdegumiem vai traumām.
- 21 **AIZLIEGTS** izmantot ierīci bez uzstādīta picas akmens vai cepešpannas.
- 22 Lai pasargātu no elektriskās strāvas trieciena, vads un pagarinātājs jānovieto tā, lai tie nebūtu novilkti pāri darba virsmai vai galda virsmai, kur tos var aizķert bērni vai kas var izraisīt pakļupšanu. Kabeļa savienojumu turiet saistā vietā un **NEIEGREDMĒJĪET** vadu, kontaktakšas vai galvenās ierīces korpusu ūdenī vai citā šķidrumā.
- 23 Regulāri pārbaudiet ierīci un strāvas vadu. **AIZLIEGTS** izmantot ierīci, ja ir bojāts strāvas vads vai kontaktakša. Ja ierīce nedarbojas pareizi vai ir jebkādā veidā bojāta, nekavējoties pārtrauciet tās lietošanu un zvaniet klientu apkalpošanas dienestam.
- 24 **NEKAD** neizmantojiet kontaktligzdu zem darba virsmas.
- 25 **NEPIESLĒDZIET** šo ierīci pie ārēja taimera slēdža vai atsevišķas tālvadības sistēmas.
- 26 **AIZLIEGTS novietot** ierīci uz karstām virsmām un neļaujiet vadam pieskarties tām.
- 27 Izmantojiet tikai ieteicamos piederumus, kas iekļauti šīs ierīces komplektācijā vai kurus ir apstiprinājis SharkNinja. SharkNinja neiesaka izmantot piederumus vai papildierīces, kas nav ieteiktas, tas var radīt ugunsgrēka vai traumu risku.
- 28 Pirms jebkura piederuma ievietošanas cepeškrāsnī pārliecinieties, ka tas ir tīrs un sauss.
- 29 **NEPĀRVIETOJIET ierīci**, kad tā tiek lietota.
- 30 **AIZLIEGTS aizsegt** gaisa izplūdes atveri vai gaisa izplūdes atveri, kamēr ierīce darbojas. Šādi rīkojoties, netiks nodrošināta vienmērīga ēdiena gatavošana, un ierīce var tikt bojāta vai pārkarst.
- 31 **NENOVIETOJIET neko** uz izstrādājuma virsmas, kamēr vāks lietošanas laikā ir aizvērts.
- 32 Pārliecinieties, ka grila plāksne ir pareizi ievietota un droši fiksēta.
- 33 **NEIZMANTOJIET** šo ierīci fritēšanai.
- 34 Ja rodas tauku ugunsgrēks vai ierīce izdala melnus dūmus, nekavējoties atvienojiet ierīci no tīkla. Pirms gatavošanas piederumu izņemšanas pagaidiet, līdz dūmošana beigsies.
- 35 Kontaktligzdas spriegums var atšķirties, ietekmējot jūsu produkta veiktspēju. Lai novērstu iespējamās saslīmšanas, **VIENMĒR** izmantojiet ārējo pārtikas termometru, lai pārbaudītu, vai ēdiens ir pagatavots atbilstoši ieteicamajai temperatūrai.
- 36 Izmantojiet savā iekārtā **TIKAI** atbilstošas pārtikas koksnes granulas no Ninja.
- 37 **NEIZMANTOJIET** kūpinātājā kurināmā granulas, cietkoksni, kokogles, šķidro kurināmo vai jebkuru citu degošu materiālu, izņemot Ninja granulas.
- 38 Ja ierīce tiek lietota un ir karsta, turiet rokas un seju tālāk no kūpinātāja kastes.
- 39 Kūpinātāja darbības laikā **VIENMĒR** turiet pieejamu ugunsdzēsamo aparātu, kas piemērots elektrtības ugunsgrēkiem.
- 40 **VIENMĒR** glabājiet koksnes granulas sausā vietā, prom no siltumu ražojošām ierīcēm un citiem kurināmā konteineriem.
- 41 Uzturiet grilu tīru un nepieļaujiet, ka dūmu kastē un uz tās un uz kātridža uzkrājas lieki tauki vai pelni. Šādi rīkojoties, ievērojami palielinās tauku aizdegšanās iespēja un papildu dūmi, kas var sabojāt ēdiena garšu.
- 42 Lai veiktu regulāru ierīces apkopi, skatiet sadaļu "Tīrīšana un apkope".
- 43 Lai atvienotu ierīci, nospiediet ieslēgšanas pogu, lai izslēgtu ierīci, pēc tam, kad ierīce netiek lietota un pirms tīrīšanas, atvienojiet to no kontaktligzdas.
- 44 **NETĪRIET** šo izstrādājumu ar ūdens strūklu vai tamlīdzīgi.
- 45 **NELIETOJIET** metāla tīrīšanas lāpstiņas. Gabaliņi var atdalīties no paliktna un pieskarties elektriskajām daļām, tādējādi radot elektriskās strāvas trieciena risku.
- 46 Uzglabāt telpās, ja ierīce ilgstoši netiek lietota.
- 47 Glabāt bērniem nepieejamā vietā.
- 48 **NEPAKĻAUJIET** atvērtu grilu laikaipstākļu iedarbībai. **VIENMĒR** izmantojiet grila vāku, kad tas tiek uzglabāts ārpus telpām.
- 49 Lai novērstu ķēdes pārslodzi, iespējamus ierīces bojājumus un ugunsbīstamību, šo ierīci drīkst pieslēgt tikai ķēdēm, kas paredzētas tās jaudas prasībām un vismaz 16 ampēriem.

SAGLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS

DETAĻAS UN PIEDERUMI

- A Samontēts galvenais bloks (strāvas vads nav redzams)
- B Piederumu rāmis
- C Picas akmens
- D Pro-Heat paplāte
- E Cepšanas plaukts
- F Granulu kaste
- G Granulu liekšķere
- H Jaudas vads un spraudnis
- I Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis



Lai pasūtītu rezerves vai papildu detaļas un piederumus, apmeklējiet ninjakitchen.eu.

PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS

- 1 Noņemiet no cepeškrāsns visus iepakojuma materiālus un līplenti.
- 2 Izņemiet visus piederumus no iepakojuma un rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu. Lūdzu, pievērsiet īpašu uzmanību lietošanas instrukcijām, brīdinājumiem un svarīgiem drošības pasākumiem, lai izvairītos no traumām vai īpašuma bojājumiem.
- 3 Noskalojiet piederumu rāmi, Pro-Heat paplāti un cepeškrāsns paliktni siltā ziepjūdenī. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet.

PIEZĪME: NESAMITRINIET picas akmeni un nelieciet to trauku mazgājamā mašīnā. Pēc visa iepakojuma noņemšanas ievietojiet to cepeškrāsnī.

- 4 **NEIZMANTOJĒT** abrazīvās birstes vai sūkļus uz gatavošanas virsmas. Var rasties pārkļūjuma bojājumi.

Mēs iesakām ievietot visus piederumus cepeškrāsnī un ieslēgt funkciju Cepšana uz 20 minūtēm 370 °C temperatūrā, nepievienojot ēdienu.

Tas likvidē jebkādas atlikumus un nekaitē cepeškrāsns darbībai.

Pirms mēģināt to izdarīt, turpiniet ievērot 40. un 41. lappusē sniegtos norādījumus.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

KUR NOVĪETOT KRĀSNI

Novietojiet cepeškrāsi uz stabilas un līdzenas virsmas. Svarīgi, lai tā varētu izturēt produkta svaru un izmēru. Apakšējā puse paliek vēsa, tāpēc cepeškrāsi var novietot uz jebkuras virsmas. Novietojiet cepeškrāsi vismaz 90 cm (3 pēdas) no sienām vai citiem virs ierīces esošiem priekšmetiem karstuma un dūmu izplūdes dēļ.



IZMANTOŠANA JEBKURĀS LAIKAPSTĀKĻOS

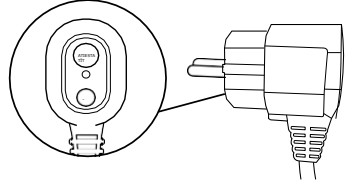
Šo cepeškrāsi var droši lietot jebkuros laika apstākļos. Galvenajai ierīcei ir IPX4 klase, bet kontaktdakša ir IP66 klase. RCD kontaktdakša nodrošina papildu aizsardzību, un tā ir konstruēta tā, lai nostrādātu, ja ķēdē rastos kāda problēma. Kad ierīce netiek lietota, iesakām to apklāt, lai saglabātu tās labāko izskatu. Lai gan ierīce ir droša, ja tā tiks pakļauta laikapstākļu iedarbībai, tai parādīsies laikapstākļu iedarbības pazīmes.

BAROŠANAS VADS

Ja izmantojat pagarinātāju, pārliecinieties, ka tas ir piemērots lietošanai ārpus telpām kopā ar āra ierīcēm. Nepareiza vada izmantošana var izraisīt vada pārkaršanu, kušanu un/vai sprieguma kritumu. Sprieguma kritums var paildināt priekšsildīšanas laiku un ietekmēt gatavošanas veiktspēju un/vai gatavošanas laiku.

KRĀSNS IESLĒGŠANA

- 1 Iespraudiet RCD elektrības kontaktlīdždā. Ieslēdziet kontaktlīdždu.
- 2 Nospiediet RESET pogu uz RCD. Aplim virs RESET pogas ir jābūt oranži izgaismotam. Ja tas tā nav, izmēģiniet citu kontaktlīdždu. Piezīme:
Tieša saules gaismā, oranžo krāsu var būt grūti saskatīt.

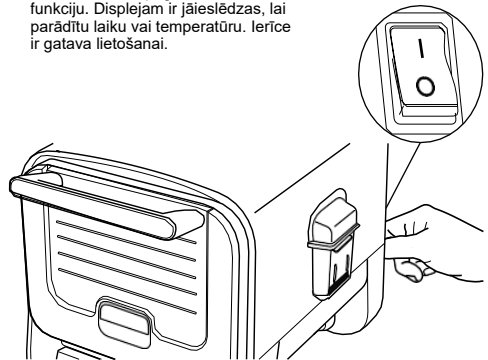


- 3 Nospiediet TEST pogu uz RCD. Tagad aplim jābūt melnam. Tas nozīmē, ka RCD darbojas pareizi. Ja, nospiežot pogu TEST, aplis nemainās uz melnu, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- 4 Pēc tam, kad ir noskaidrots, vai RCD darbojas pareizi, vēlreiz nospiediet RESET. Oranžajam apgaismojumam vajadzētu atkal parādīties. Tagad ierīci var ieslēgt.

PIEZĪME: RCD apgaismojums;
ORANŽS = RCD ir ieslēgts;
MELNS = RCD ir izslēgts.

- 5 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi vadības panelā aizmugurē. Slēdzis ir ieslēgts, kad puse ar līniju ir nospiesta uz leju.

- 6 Tad pagrieziet vadības panelā priekšpusē esošo slēdzi un pagrieziet to uz vēlamo funkciju. Displejam ir jāieslēdzas, lai parādītu laiku vai temperatūru. Ierīce ir gatava lietošanai.

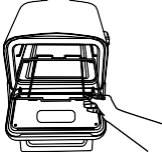


PIEZĪME: Ikreiz, kad ierīce ir atvienota no tīkla vai kontaktlīdždā ir izslēgta, ir jānospiež RCD RESET poga.

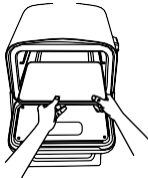
PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS - TURPINĀJUMS

KĀ UZSTĀDĪT PIEDERUMU RĀMI:

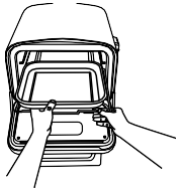
- 1 Uzstādiet piederumu rāmi cepeškrāsns apakšējā līmenī (augšējā līmenī, ja izmantojat grila funkciju).



- 2 Ja gatavojat picu, novietojiet picas akmeni uz piederumu rāmja.



- 3 Visām pārējām funkcijām noņemiet picas akmeni un ievietojiet Pro-Heat paplāti piederumu rāmī.

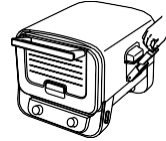


- 4 Ja izmantojat cepeškrāsns paliktni, ievietojiet to Pro-Heat paplātē.

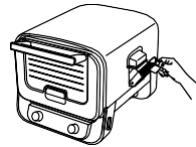


DŪMU KASTE

Dūmu kastes uzstādīšana: Lai uzstādītu, atveriet, uzliekot pirkstu uz sānu ieliktņa, lai turētu kasti atvērtu, un ievietojiet dūmu kasti tā, lai tā stingri nofiksētos vietā.

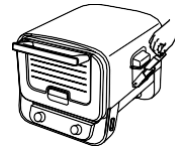


Ninja Woodfire™ granulu pievienošana: Papemiet pilnu lāpstiņu granulu un nolīdziniet, lai tās neizbērtu. Kamēr dūmu kastes vāks ir atvērts, iebēriet granulas dūmu kastē, līdz tā ir piepildīta līdz augšai. Pēc tam aizveriet dūmu kastes vāku.

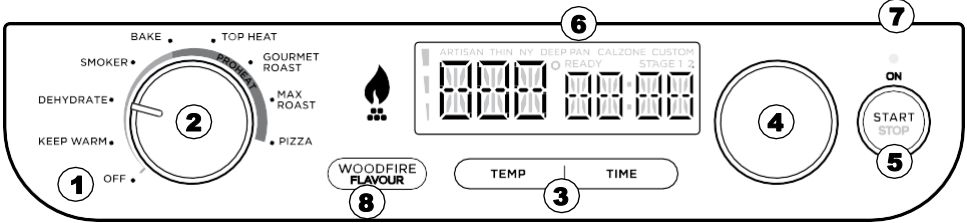


Lai iegūtu labākos rezultātus, veiktspēju un garšu, izmantojiet tikai Ninja Woodfire granulas.

Dūmu kastes noņemšana un tīrīšana: Lai izvairītos no apdegumiem, pirms izņemšanas no krāsns un tīrīšanas ļaujiet granulām pilnībā atdzist.



IEPAZIŠANĀS AR VADĪBAS PANELI



FUNKCIJAS

Pagrieziet kreiso slēdzi, lai izvēlētos vēlamo funkciju vai izslēgtu cepeškrāsni.

KEEP WARM: Turiet ēdienus siltus un gatavus ēšanai pēc pagatavošanas.

DEHYDRATE: Saudzīgi izžāvējiet uzkodas, piemēram, kaltētu gaļu un žāvētus augļus.

SMOKER: Lēna gatavošana zemā temperatūrā, lai padarītu mīkstu lielus gaļas gabalus.

BAKE: Izcepjiet maizītes ar kraukšķīgu garozu un mīkstu vidusdaļu.

TOP HEAT: Ātri izkausējiet maiziņu uzgriežamos vai iegūsiet brīnišķīgi apbrūninātu ārpusi.

GORMET ROAST: Sāciet ar augstu temperatūru un beidziet ar zemu, lai iegūtu kraukšķīgu ārpusi un sulīgu iekšpusi.

MAX ROAST: Gūstiet apceptus, kraukšķīgus, karamelizētus rezultātus, ko nevar panākt ar tradicionālo krāsni.

PIZZA: Pagatavojiet mājās savas iecienītākās picas no svaigas vai saldētas mīklas.

Zemnieku stila - Zemnieku stila picām ir plāna un kraukšķīga ārējā garoza, un tās ir bagātīgi pārklātas ar svaigu mocarellas sieru.

Plānas picas - Plānāka garoza un plāni sagrieztas sastāvdaļas, kas ātri gatavojas. Pica pannā - Biezāka garoza un cepšana dziļākā pannā nozīmē, ka varat izmantot vairāk sastāvdaļu, jo tā cepas ilgāk nekā pica ar plānu garozu.

Nujorkas stila pica - Plānāka garoza ar lielu daudzumu mocarellas siera ar zemu mitruma saturu. Siers sniedzas tuvu mīklas malai, atstājot apmēram centimetru brīvu vietu, lai ēdot varētu pieturēt šķēli.

Calzone - Lai iegūtu labākos rezultātus, ievērojiet uz kastes redzamos norādījumus. Individuāla recepte - Izmantojiet savu iecienītāko garozas veidu un pievienojiet savas iecienītākās sastāvdaļas, lai izveidotu savu picu.

VADĪBAS POGAS/SLĒDŽI/INDIKATORI

- 1. IZSLĒGTS:** Ja ierīce netiek lietota, pārliecinieties, ka slēdzis atrodas izslēgtā pozīcijā.
- 2. Kreisās puses slēdzis:** Izmantojiet šo slēdzi, lai izvēlētos vēlamo gatavošanas funkciju.
- 3. TEMP/LAIKA POGAS:** < Nospiediet TEMP pogu, pēc tam ar labo slēdzi izvēlieties vēlamo temperatūru. Nospiediet TIME pogu un pēc tam ar labo slēdzi izvēlieties vēlamo laiku.
- 4. LABAIS SLĒDZIS:** Izmantojiet šo slēdzi kopā ar TEMP un TIME pogām, lai regulētu temperatūru un laiku un izvēlētos picas veidu.
- 5. START/STOP POGA:** Nospiediet START/STOP pogu, lai sāktu vai pārtrauktu pašreizējo gatavošanas funkciju.

PIEZĪME: Lai gan tas nav ieteicams, priekšsildīšanu var izlaist, nospiežot un 4 sekundes turot labās puses slēdzi.

- 6. READY:** Gatavojot vairākas picas, iedegas indikators READY, kas norāda, ka picas akmens ir gatavs nākamās picas gatavošanai.
- 7. ON:** Ja cepeškrāsns ir ieslēgta un nav iestatīta izslēgtā stāvoklī, šī lampiņa iedegas, norādot, ka cepeškrāsns joprojām ir ieslēgta un karsta. Ja cepeškrāsns netiek izmantota, pagrieziet kreiso slēdzi pozīcijā OFF.
- 8. WOODFIRE FLAVOUR:** Nospiediet, lai ēdienam pievienotu koksnes dūmu aromātu. (nevar izmantot WARM funkcijai).

PIEZĪME: Woodfire Technology neiedegies, ja granulas nebūs papildītas līdz dūmu kastes augšdaļai

GATAVOŠANAS FUNKCIJU IZMANTOŠANA

Cepšana, dehidrēšana, sildīšana

CEPŠANA

IESTATĪJUMS: 285 °C, 15 min.

DIAPAZONS: 145-370 °C, 1 min – 2 stundas


DEHIDRĒŠANA

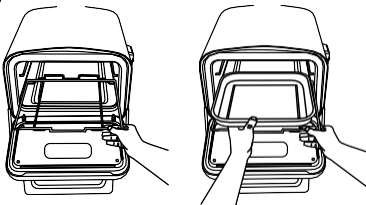
IESTATĪJUMS: 65 °C, 6 stundas

DIAPAZONS: 25-90 °C, 1 - 12 stundas

SILDĪŠANA

DIAPAZONS: 30 minūtes - 3 stundas

- 1 Uzstādiēt piederumu rāmi cepeškrāns apakšā.
- 2 Pagrieziet kreiso slēdzi, lai izvēlētos BAKE, DEHYDRATE vai KEEP WARM.
- 3  Ja plānojat izmantot WOODFIRE FLAVOUR,



atveriet dūmu kasti un ar granulu liekšķēri piepildiet dūmu kasti līdz augšai ar Ninja Woodfire granulām.

NEPĀRPILDIET dūmu kasti. Pēc tam nospiediet **POGU WOODFIRE FLAVOUR**.

PIEZĪME: Pogu WOODFIRE FLAVOUR nevar izmantot kopā ar BAKE funkciju.

- 4 Nospiediet TEMP pogu, pēc tam ar labo slēdzi iestatiet temperatūru. Nospiediet TIME pogu, pēc tam ar labo slēdzi iestatiet laiku.
- 5 Nospiediet START/STOP, lai sāktu priekšsildīšanu. Paredzamais uzsildīšanas laiks ir no 5 līdz 25 minūtēm atkarībā no iestatītās temperatūras. Ja izmantojat Woodfire Flavour, granulas tiks aizdedzinātas (IGN), pēc tam cepeškrāns sāks priekšsildīšanu (PRE).

PIEZĪME: WARM un DEHYDRATE funkcijām nav priekšsildīšanas laika.

- 6 Kamēr cepeškrāns uzsilst, sāciet gatavot sastāvdaļas.
- 7 Kad cepeškrāns ir uzsildīts, displejā parādīsies ADD FOOD, PRS START.
- 8 Ar cimdkiem izvelciet rāmi un uzlieciet pannu ar sastāvdaļām uz rāmja.
- 9 Nospiediet START/STOP, lai sāktu gatavošanu. Taimeris sāks laika atskaiti.
- 10 Kad gatavošanas laiks būs beidzies, cepeškrāns atskaņos skaņas signālu un displejā parādīsies DONE.
- 11 Izņemot ēdiena no krāsns, izmantojiet cimdus. Ļaujiet tam atpūsties, pēc tam pasniedziet.

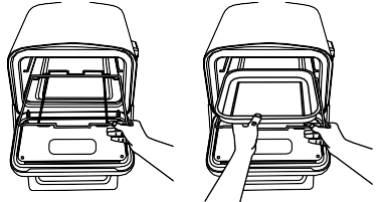


Kūpināšana

Iestatījums: 120 °C, 4 stundas

Diapazons: 120-180 °C 10 min-12 stundas

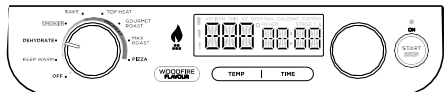
- 1 Uzstādiēt piederumu rāmi cepeškrāns apakšdaļā, pēc tam novietojiet Pro-Heat paplāti uz tā. Ievietojiet pannā cepšanas paliktņi (pēc izvēles).



- 2 Pagrieziet kreiso slēdzi, lai atlasītu SMOKER.
- 3 Izvietojiet sastāvdaļas uz cepšanas paliktņa vai Pro-Heat paplātes.



- 4 Atveriet dūmu kasti un ar granulu liekšķēri piepildiet dūmu kasti līdz augšai ar Ninja Woodfire granulām. **NEPĀRPILDIET** dūmu kasti.
- 5 Nospiediet TEMP pogu, pēc tam ar labo slēdzi iestatiet temperatūru. Nospiediet TIME pogu, pēc tam ar labo slēdzi iestatiet laiku.



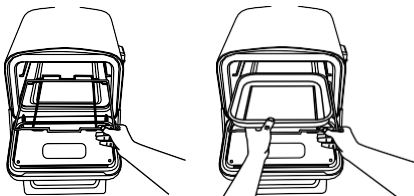
- 6 Nospiediet START/STOP, lai sāktu gatavošanu. Kūpināšanas funkcijai nav priekšsildīšanas laika. Granulu aizdedzes cikls (IGN) ilgst 3-4 minūtes, pēc tam krāsns sāks gatavot ēdiena un taimeris sāks laika atskaiti.
- 7 Kad gatavošanas laiks būs beidzies, cepeškrāns atskaņos skaņas signālu un displejā parādīsies DONE.
- 8 Izņemot ēdiena no krāsns, izmantojiet cimdus. Ļaujiet tam atpūsties, pēc tam pasniedziet.

PIEZĪME: Woodfire Technology neiedegsies, ja granulas nebūs piepildītas līdz dūmu kastes augšdaļai


Gourmet Roast

Iestatījums: 280 °C, 10 min (pirmais posms) Diapazons: 280-370 °C, 1 min - 3 stundas

- 1 Uzstādi piederumu rāmi cepeškrāns apakšā.



- 2 Pagrieziet kreiso slēdzi, lai izvēlētos GOURMET ROAST.

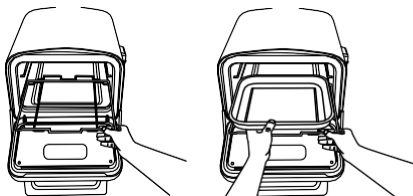
- 3  Ja plānojat izmantot WOODFIRE FLAVOUR, atveriet dūmu kasti un, izmantojot granulu liekšķeri, piepildiet dūmu kasti līdz augšai ar Ninja Woodfire granulām. **NEPĀRPILDIET** dūmu kasti. Pēc tam **nospiediet pogu WOODFIRE FLAVOUR**.

- 4 1. posms iedegsies LED diode; tas ir augstas temperatūras iestatījums.
- 5 Nospiediet TEMP pogu, pēc tam ar labo slēdzi iestatiet temperatūru. Nospiediet TIME pogu, pēc tam ar labo slēdzi iestatiet laiku.
- 6 Nospiediet labo slēdzi, un ieslēgsies 2. posma indikators. Atkārtojiet iepriekšējo darbību, lai ieprogramētu 2. posmu.
- 7 Nospiediet START/STOP, lai sāktu priekšsildīšanu. Paredzamais uzsildīšanas laiks ir 25 minūtes atkarībā no iestatītās temperatūras. Ja izmantojat Woodfire Flavour, notiks granulu aizdedzināšanas cikls (IGN), pēc tam krāsns sāks priekšsildīšanu (PRE).
- 8 Kad cepeškrāns ir uzsildīts, displejā parādīsies ADD FOOD, PRS START.
- 9 Izvelciet piederumu rāmi uz priekšu un ievietojiet pannu ar sastāvdaļām uz rāmja. Aizveriet durvis.
- 10 Nospiediet START/STOP, lai sāktu taimera darbību. Tiks parādīta 1. posma temperatūra un laiks, un taimeris sāks laika atskaiti. Pēc 1. posma pabeigšanas cepeškrāns automātiski pārslēgsies uz 2. posma iestatījumiem.
- 11 Kad gatavošanas laiks būs beidzies, cepeškrāns atskaņos skaņas signālu un displejā parādīsies DONE.
- 12 Iznemot ēdienu no krāsns, izmantojiet cimdus. Ļaujiet tam atpūsties, pēc tam pasniedziet.


Max Roast

Iestatījums: 370 °C, 5 min.
Diapazons: 240-370 °C, 1 min - 1 stunda

- 1 Uzstādi piederumu rāmi jāievieto krāsnī, jo tai ir nepieciešams iepriekš uzkarst kopā ar cepeškrāni.



SVARĪGI: Pro-Heat paplāte jāievieto krāsnī, jo tai ir nepieciešams iepriekš uzkarst kopā ar cepeškrāni.

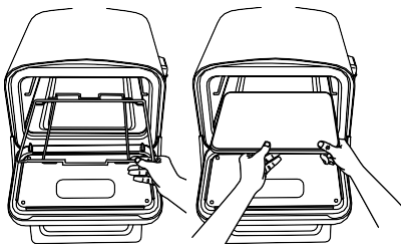
- 2 Pagrieziet kreiso slēdzi, lai izvēlētos MAX ROAST.
- 3  Ja plānojat izmantot WOODFIRE FLAVOUR, atveriet dūmu kasti un, izmantojot granulu liekšķeri, piepildiet dūmu kasti līdz augšai ar Ninja Woodfire granulām. **NEPĀRPILDIET** dūmu kasti. Pēc tam nospiediet **pogu WOODFIRE FLAVOUR**.
- 4 Nospiediet TEMP pogu, pēc tam ar labo slēdzi iestatiet temperatūru. Nospiediet TIME pogu, pēc tam ar labo slēdzi iestatiet laiku.
- 5 Nospiediet START/STOP, lai sāktu priekšsildīšanu.
- 6 Kamēr cepeškrāns uzsilst. Sāciet gatavot sastāvdaļas. Paredzamais priekšsildīšanas laiks ir 25 minūtes atkarībā no iestatītās temperatūras.
- 7 Kad cepeškrāns ir uzsildīts, displejā parādīsies ADD FOOD, PRS START.
- 8 Ar cimdiem izvelciet rāmi un ielieciet sastāvdaļas pannā.
- 9 Nospiediet START/STOP, lai sāktu gatavošanu. Taimeris sāks laika atskaiti.
- 10 Kad gatavošanas laiks būs beidzies, cepeškrāns atskaņos skaņas signālu un displejā parādīsies DONE.
- 11 Iznemot ēdienu no krāsns, izmantojiet cimdus. Ļaujiet tam atpūsties, pēc tam pasniedziet.

PIEZĪME: Ierīce nopīkstēs un rādīs ziņojumu FLIP 30 sekundes. Produktu apgrīšana nav obligāta, bet ir ieteicama.


GATAVOŠANAS FUNKCIJU IZMANTOŠANA - TURPINĀJUMS

PICA

- 1 Uzstādiēt piederumu rāmi cepeškrāsns apakšdaļā, pēc tam novietojiet picas akmeni virsū.



PIEZĪME: Ja gatavojat dziļās pannas picu, jums būs nepieciešams gatavot dziļā pannā (nav iekļauta komplektā).

- 2 Pagrieziet kreiso slēdzi, lai izvēlētos PIZZA.
- 3  Ja plānojat izmantot WOODFIRE FLAVOUR, atveriet granulu kasti un, izmantojot granulu liekšķeri, piepildiet granulu kasti līdz augšai ar Ninja Woodfire granulām. **NEPĀRPILDIET** granulu kasti. Pēc tam nospiediet pogu WOODFIRE FLAVOUR.
- 4 Izvēlieties vajadzīgo picas veidu (Artisan, Thin, Pan, New York Style, Frozen vai Custom), izmantojot labo slēdzi.
- 5 Nospiediet START/STOP, lai sāktu priekšsildīšanu. Paredzamais uzsildīšanas laiks ir 10-25 minūtes atkarībā no iestatītās temperatūras. Ja izmantojat Woodfire Flavour, notiks granulu aizdedzināšanas cikls (IGN), pēc tam krāsns sāks priekšsildīšanu (PRE).

PIEZĪME: Temperatūru var iestatīt tikai ar MANUAL iestatījumu.

- 6 Lai iestatītu laiku, izmantojiet labo slēdzi. Laika iestatīšana PIZZA režīmā ir atšķirīga. Tā tiek iestatīts picas gatavošanas taimeris (līdzīgi kā cepeškrāsns taimeris). Kad laiks ir beidzies, cepeškrāsns paliks ieslēgta līdz pat vienai stundai, lai jautu pagatavot vairākas picas pēc kārtas.
- 7 Ja cepeškrāsns būs sasniegusi temperatūru, tiks parādīts ADD FOOD PRS STRT. Novietojiet picu tieši uz akmens.
- 8 Nospiediet START/STOP vēlreiz, un taimeris sāks laika atskaiti.

PIEZĪME: Ieteicams izmantot Ninja Pizza Peel lāpstiņu, kas tiek pārdota atsevišķi. Ja jums nav picas lāpstiņas, picas novietošanai uz akmens izmantojiet griešanas dēli vai cepamās pannas apakšējo daļu, kas apkaista ar miltiem.

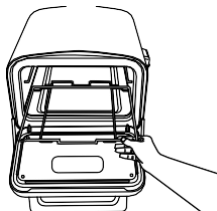
- 9 Kad gatavošanas laiks būs beidzies, cepeškrāsns atskaņos skaņas signālu un displejā parādīsies GET FOOD. Izmantojiet picas lāpstiņu, lai izņemtu picu no cepeškrāsns.

PIEZĪME: VAIRĀKU PICU PAGATAVOŠANA PĒC KĀRTAS -
Lai iegūtu labākos rezultātus, pagaidiet, līdz displejā parādās READY. Tas norāda, ka akmens temperatūra ir sasniegusi nepieciešamo līmeni. Tad ievietojiet krāsni nākamo picu.

TOP HEAT

Iestatījums: 260 °C, 10 stundas
Diapazons: 260-370 °C, 5 - 30 stundas

- 1 Uzstādiēt piederumu rāmi cepeškrāsns augšējā līmenī, pēc tam novietojiet Pro-Heat paplāti uz tā. Ievietojiet pannā cepšanas paliktni (pēc izvēles).



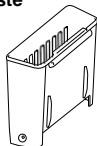
- 2 Pagrieziet kreiso slēdzi, lai izvēlētos TOP HEAT.
- 3 Nospiediet TEMP pogu, pēc tam ar labo slēdzi iestatiet temperatūru. Nospiediet TIME pogu, pēc tam ar labo slēdzi iestatiet laiku.
- 4 Izvietojiet sastāvdaļas uz cepšanas paliktņa vai Pro-Heat paplātes.
- 5 Nospiediet START/STOP, lai sāktu gatavošanu. Nav nepieciešams iepriekšējs uzsildīšanas laiks. Cepeškrāsns sāks gatavot ēdiena un taimeris sāks laika atskaiti.
- 6 Kad gatavošanas laiks būs beidzies, cepeškrāsns atskaņos skaņas signālu un displejā parādīsies DONE.
- 7 Izņemšanai no cepeškrāsns lietojiet cimdus ar augstu/ekstrēmu karstuma izturības līmeni. Ļaujiet ēdienam atpūsties, pēc tam pamsniedziet.

CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA

- 1 Pēc katras lietošanas reizes cepeškrāsns rūpīgi jāiztīra. Pirms tīrīšanas **VIENMĒR** ļaujiet ierīcei un piederumiem atdzist.
- 2 Pirms tīrīšanas atvienojiet cepeškrāsni no strāvas avota. Pēc ēdiena izņemšanas atstājiet durvis atvērtas, lai krāsns ātrāk atdzistu.
- 3 Noslaukiet ierīces iekšpusi un ārpusi ar mitru, neabrazīvu drānu vai papīra dvieļi.
PIEZĪME: Varat izmantot arī neilona suku ar ziepjūdeni.
- 4 Ievietojiet visus notīrītus, sausos piederumus atpakal to attiecīgajās atverēs ierīcē.

PIEDERUMU TĪRĪŠANA

Granulu kaste

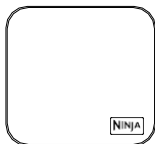


Pēc katras lietošanas reizes izņemiet granulu kastīti un izmetiet visu tās saturu.

Granulu kastes tīrīšana pēc katras lietošanas reizes nav nepieciešama. Mēs iesakām pēc katrām 10 lietošanas reizēm noņemt nosēdumus ar stieplu suku.

PIEZĪME: NEIZMANTOJIET šķidru tīrīšanas šķīdumu granulu kastes tīrīšanai.

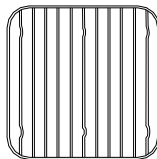
Picas akmens kopšana



- **NEPAKĻAUJIET** picas akmeni mitruma iedarbībai. Nemazgājiet ar ziepjūdeni, neiegremdējiet ūdenī un nelieciet trauku mazgājamajā mašīnā.
- Tas var saplaisāt vai salūzt, ja tas nonāk saskarē ar aukstu ūdeni, kamēr tas ir karsts.
- Akmenī var ilgstoši saglabāties ūdens; ja akmenī nokļūst ūdens, pirms atkārtotas lietošanas ļaujiet tam pilnībā izžūt.
- Ziepes sabojās dabisko pārklājumu un pēc izžūšanas paliks akmens iekšpusē.
- Melni plankumi un traipi ir normāla parādība uz picas akmeņiem.

- Picas akmens krāsa laika gaitā mainīsies - ilgstoši lietots picas akmens ir laba lieta (tāpat kā čuguna panna). Bet, ja vēlaties to notīrīt:
 - Ļaujiet tam pilnībā atdzist.
 - Nedaudz noskrāpējiet to ar nemetāla instrumentu, lai noņemtu visus pielipušos grauzus.
 - Pēc tam ar mīkstu drānu noslaukiet visus atlikušos grauzus.

Cepšanas plaukts/piederumu rāmis

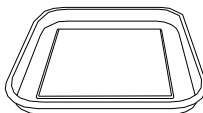


- 1 Ļaujiet paliktņiem atdzist, pirms izņemt tos no cepeškrāsns. Statīvu un rāmi var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- 2 Ja mazgājat ar rokām, izmantojiet siltu ziepjūdeni un sūkļa raupjo pusi, lai noņemtu pielipušos atlikumus.
- 3 Noskalojiet plauktus un nosusiniet ar dvieļi.

Pro-Heat paplāte

Vai var izmantot alumīnija foliju, lai saglabātu paplāti tīru?

Foliju var izmantot Gourmet Roast režīmā / ja cepeša plaukts ir paplātē. Tas nodrošina vieglu tīrīšanu. Mēs neiesakām izmantot foliju Max Roast režīmā, jo sastāvdaļām ir jābūt saskarē ar sakarsēto paplāti, lai iegūtu vislabāko garoziņu.



- 1 Ļaujiet Pro-Heat paplātei atdzist. **NELIECIET** Pro-Heat paplāti trauku mazgājamajā mašīnā.
- 2 Izmantojiet trauku ziepes, siltu ūdeni un sūkļa raupjo pusi, lai noņemtu atlikumus. **NEIZMANTOJIET** tērauda birsti vai citus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var saskrāpēt traukus.
- 3 Noskalojiet paplāti un nosusiniet to ar dvieļi.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS: Lai samazinātu strāvas trieciena un neparedzētas darbības risku, pirms problēmu novēršanas izslēdziet ierīci un atvienojiet to no tīkla.

- **Manu ierīci nevar ieslēgt?**

- 1 Pārbaudiet, vai strāvas aizsargierīce (RCD) ir pilnībā ieslēgta un vai ir nospiesta atiestatīšanas poga. Aplīm virs RESET pogas ir jābūt oranži izgaismotam.
- 2 Pārliecinieties, ka slēdzis ir ieslēgts pozīcijā ON (līnija būs nospiesta uz leju). Pārliecinieties, ka slēdzis nav pozīcijā OFF.

Ja ierīce neieslēdzas arī pēc iepriekš minēto darbību veikšanas, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu pa tālruni 0800 862 0453.

- **Vadības paneļa displejā tiek parādīts "Add Food" (Pievienot ēdienu).**

Ierīce ir pabeigusi priekšsildīšanu, un tagad ir laiks ievietot tajā produktus.

- **Vadības paneļa displejā parādās "E".**

Ierīce nedarbojas pareizi. Lūdzu, sazinieties ar Klientu apkalpošanas dienestu pa tālruni 0800 862 0453.

Lai mēs varētu jums labāk palīdzēt, lūdzu, reģistrējiet savu izstrādājumu tiešsaistē **vietnē** ninja.kitchen.eu un turiet izstrādājumu sev blakus, kad zvanīsit.

- **Vadības paneļa displejā parādās "CLD".**

Aukstā kūpināšana tiek izmantota, lai piešķirtu ēdieniem dūmu garšu, tā nav paredzēta ēdiena gatavošanai. Lietojot šo procesu gaļas, mājputnu vai zivju apstrādei, tas vienmēr jāveic kopā ar atsevišķu darbību, lai paaugstinātu pārtikas produktu iekšējo temperatūru līdz drošai temperatūrai. Ieteicamo pārtikas nekaitīguma temperatūru skatiet vietējā pārtikas standartu iestādē.

- **Vai produkti jāpievieno pirms vai pēc iepriekšējās uzkaršanās?**

Lai iegūtu labākos rezultātus, pirms produktu pievienošanas ļaujiet ierīcei uzkarst.

- **Vai ir nepieciešams pilnībā piepildīt dūmu kasti ar granulām?**

Jā, vienmēr piepildiet dūmu kasti līdz augšai. Mēs esam pilnveidojuši katrai kūpināšanas sesijai nepieciešamo granul daudzumu, neatkarīgi no funkcijas vai ēdiena daudzuma, ierīce tās sadedzinās atbilstoši.

- **Kad nospiež pogu Woodfire Flavour?**

Ja vēlaties pievienot dūmus, izmantojot dehidratācijas, Hi/LO, Sear, Grill, Roast, Bake un Pizza funkcijas, pirms ieslēgšanas nospiediet pogu Woodfire Flavour. Jums nav jānospiež Woodfire Flavour poga, ja izmantojat kūpināšanas funkciju. Woodfire nevar izmantot kopā ar WARM funkciju.

- **Kāpēc no granulū kastes izplūst liesmas?**

Ja vējainos laika apstākļos grila vāks tiek pacelts, no granulū kastes var parādīties nelielas liesmas.

- **Kur jāglabā granulas?**

Granulas vienmēr uzglabājiet sausā vietā. Jebkurš mitrums granulās var apdraudēt aizdegšanos un dūmu aromāta kvalitāti.

- **Kā atbrīvoties no sadegušajām granulām pēc gatavošanas cikla?**

Granulas var turpināt degt arī pēc gatavošanas laika beigām. Nepieskarīties dūmu kastei un neizņemiet to, līdz grils ir pārstājis dūmot, granulas ir pilnībā izdegušas un dūmu kaste ir atdzisusi. Pēc tam izņemiet dūmu kasti un droši izmetiet atdzisušo pelnu saturu.

- **Vai var izmantot eļļu, lai cepeškrāsnī gatavotu ēdienu augstā temperatūrā?**

Ieteicamos taukus/eļļas, kas norādīti turpmāk, izmantojiet taupīgi, bet "Neieteicamos tauki/eļļas" izmantojiet tikai tad, ja tas norādīts Ninja receptē (skatīt "Labākā prakse, gatavojot virs 260 °C", lai uzzinātu, kādi tauki/eļļas ir iekļauti receptē).

- **Kā izvairīties no cepeškrāsns aizdegšanās, gatavojot ēdienu augstā temperatūrā?**

Neaizmirstiet iztukšot taukus/eļļu no cepamā trauka, lai novērstu izlīšanu. Pirms katras lietošanas reizes rūpīgi nomazgājiet trauku. Tas novērsīs tauku sadegšanu un dūmu rašanos.

- **Kā izvairīties no uzliesmojuma, atverot cepeškrāsnī?**

Gatavojot ēdienu augstā temperatūrā, jo īpaši ēdienu apcepšanas laikā, durtiņas atveriet lēni un rokas stiepiena attālumā. Neaizmirstiet iztukšot taukus/eļļu no cepšanas paplātes, lai nepieļautu izlīšanu. Tas palīdzēs novērst dūmu izplūšanu un uzliesmojumus.

- **Kāpēc priekšsildīšana ilgst tik ilgi?**

Uzkarsēšanas laiks atšķiras atkarībā no funkcijas un ierīces temperatūras. SMOKER, DEHYDRATE, WARM režīmos uzkarsēšana nenotiek.

Ja pievienojat Woodfire Flavour, aizdedzināšanas laiks palielināsies vēl par 3-4 minūtēm.

Ierīces lietošana nelabvēlīgos laikapstākļos, kad līst stiprs lietus, var izraisīt ilgāku priekšsildīšanas laiku.

Ja izmantojat pagarinātāju, pārliecinieties, ka tas ir piemērots lietošanai ārpus telpām kopā ar āra ierīcēm. Nepareiza vada izmantošana var izraisīt vada pārkaršanu, kušanu un/vai sprieguma kritumu.

Lai gan priekšsildīšana ir ļoti ieteicama, lai iegūtu labākos rezultātus, to var izlaist, nospiežot un 3 sekundes turot nospieztu START/STOP pogu. Ekrānā mirgos "ADD FOOD". Atveriet vāku un ievietojiet produktus ierīcē. Kad vāks ir aizvērts, gatavošana sāksies un taimeris sāks laika atskaiti.

- **Vai es varu izslēgt Woodfire Flavour?**

Ja esat nospiedis Woodfire Flavour un jau uzsācis gatavošanas funkciju, nospiežot START, varat vēlreiz nospiegt Woodfire Flavour pogu, lai to izslēgtu, ja aizdegšanās cikls ir pabeigts mazāk nekā 75% apmērā (par to liecina progresas josla uz displeja ekrāna). Ja granulas ir pilnībā aizdegušās un grils ir pārgājis uz priekšsildīšanas ciklu (norādīts uz displeja ekrāna), jūs nevarat izslēgt Woodfire Flavour.

- **Vai gatavošanas cikla laikā var pievienot vairāk granulu?**

Izmantojot kūpināšanas funkciju, varat pievienot vairāk granulu, kad pirmā partija ir pilnībā sadegusi. Nospiediet un 4 sekundes turiet nospieztu Woodfire Flavour pogu, lai aizdedzinātu jaunu pilnu granulu kasti. Ja veicat kūpināšanu vairākas reizes pēc kārtas, mēs iesakām uzpildīt dūmu kasti, izmantojot granulu liekšķeri, kad puse granulu ir sadegušas. **NEPIEPILDIET** vairāk kā 2 reizes. **NEMĒĢINIET** vēlreiz aizdedzināt granulas.

PRODUKTA REĢISTRĀCIJA

DIVU (2) GADU IEROBEŽOTA GARANTĪJA

Kad kā patērētājs pārkat precī Eiropā, jums ir likumīgas tiesības attiecībā uz preces kvalitāti ("likumā noteiktās tiesības").

Jūs varat izmantot šīs likumā noteiktās tiesības pret pārdevēju. Tomēr mēs uzņēmumā Ninja esam tik pārliecināti par savu izstrādājumu ("Izstrādājumi") kvalitāti, ka sniedzam divu gadu ražotāja garantiju. Šī garantija attiecas uz Izstrādājumu tikai tad, ja tas ir iegādāts jaunā un nelietotā stāvoklī. Šie noteikumi un nosacījumi attiecas tikai uz mūsu garantijām - jūsu kā pircēja likumīgās tiesības netiek skartas. Lūdzu, ņemiet vērā, ka 2 gadu garantija ir pieejama visās ES valstīs.

Turpmāk izklāstītie nosacījumi apraksta mūsu garantiju priekšnoteikumus un apjomu, ko izsniedz SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center.

10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Vācija) ("mēs", "mūsu" vai "mūs"). Tie neietekmē jūsu likumā noteiktās tiesības vai jūsu mazumtirgotāja pienākumus un līgumu ar mazumtirgotāju. Tas pats attiecas arī uz gadījumiem, ja esat iegādājies produktu tieši no uzņēmuma Ninja.

Ninja garantijas

Mājsaimniecības virtuves ierīce ir ievērojams ieguldījums. Jūsu jaunajai ierīcei jādarbojas pareizi pēc iespējas ilgāk. Svarīgs apsvērumus ir arī garantija, kas atspoguļo ražotāja pārliecību par sava produkta un ražošanas kvalitāti.

Tiešsaistes atbalstu atradīsi vietnē www.ninjakitchen.eu.

Kā reģistrēt garantiju?

Garantiju var reģistrēt tiešsaistē 28 dienu laikā pēc iegādes. Lai ietaupītu laiku, jums būs nepieciešama šāda informācija par jūsu ierīci:

- Modeļa Nr.
- Sērijas numurs (tikai tad, ja pieejams)
- Produkta iegādes datums (kvīts vai pavadzīme).

Lai reģistrētos tiešsaistē, lūdzu, apmeklējiet www.ninjakitchen.eu.

SVARĪGA INFORMĀCIJA

- Garantija attiecas uz izstrādājumu 2 gadus, sākot no iegādes datuma.
- Lūdzu, vienmēr glabājiet kviti. Ja jums būs nepieciešams izmantot garantiju, jums būs nepieciešama kvīts, lai pārliecinātos, ka jums sniegta informācija ir pareiza. Ja nevarēsiet uzrādīt derīgu kviti, jūsu garantija zaudēs spēku.

Kādi ir ieguvumi, reģistrējot garantiju?

Reģistrējot garantiju, varat izvēlēties saņemt mūsu jaunumus ar padomiem, ieteikumiem un konkursiem. Uzziniet jaunākās ziņas par jaunajām Ninja tehnoloģijām un jaunumiem. Ja garantiju reģistrēsiet tiešsaistē, uzreiz saņemsiet apstiprinājumu, ka esam saņēmuši jūsu informāciju.

Sīkāku informāciju par mūsu konfidencialitātes politiku skatīt www.ninjakitchen.eu.

Cik ilgi darbojas mūsu Produktu garantija?

Mūsu pārliecība par mūsu dizainu un kvalitātes kontroli nozīmē, ka jūsu izstrādājumam ir divu gadu garantija.

Uz ko attiecas garantija?

Jūsu Izstrādājuma remonts vai nomaina (pēc Ninja ieskatiem), ieskaitot visas detaļas un darbaspēku, ja ir kāds dizaina, materiālu vai izgatavošanas defekts (ieskaitot transporta un piegādes izmaksas). Mūsu garantija papildina jūsu kā patērētāja likumīgās tiesības.

Uz ko neattiecas garantija?

- Parastos nolietojumus.
- Nejauši bojājumi, bojājumi, kas radušies nolaidīgas lietošanas vai aprūpes, nepareizas lietošanas, neuzmanības, neuzmanīgas ekspluatācijas vai virtuves ierīces lietošanas dēļ, kas neatbilst ierīcei pievienotajai Ninja lietošanas instrukcijai.
- Virtuves ierīces izmantošana citiem mērķiem, kas nav parastas sadzīves vajadzības.
- Tādu detaļu izmantošana, kas nav samontētas vai uzstādītas saskaņā ar lietošanas instrukciju.
- Tādu detaļu un piederumu izmantošana, kas nav Ninja oriģinālās sastāvdaļas.
- Kļūdaina uzstādīšana (izņemot gadījumus, kad to instalējis Ninja).
- Remontdarbi vai izmaiņas, ko veikušas citas personas, nevis uzņēmums Ninja vai tā pārstāvji, ja vien jūs nevarat pierādīt, ka citu personu veiktie remontdarbi vai izmaiņas nav saistītas ar defektu, kura dēļ jūs izmantojat garantiju.

Kur var iegādāties oriģinālas Ninja rezerves daļas un piederumus?

Ninja rezerves daļas un piederumus ir izstrādājuši tie paši inženieri, kas izstrādāja jūsu Ninja virtuves ierīci. Pilnu Ninja rezerves daļu un piederumu klāstu visām Ninja ierīcēm atradīsiet www.ninjakitchen.eu.

Lūdzu, atcerieties, ka, lietojot rezerves daļas, kas nav Ninja rezerves daļas, var tikt anulēta ražotāja garantija. Tomēr jūsu likumā noteiktās tiesības netiek skartas.



REGULĒJAMS STATĪVS

Pārnēsiet savu āra ēdiena gatavošanas staciju jaunā līmenī ar izturīgu, regulējamu statīvu un sānu galdiņu.



PAPILDU SĀNU GALDIS

Paplašiniet darba virsmu abās statīva pusēs un turiet gatavošanas rīkus pa rokai.



CEPEŠKRĀSNS PĀRSEGS

Šis izturīgais un pielāgotais pārsegs pasargā no dabas stihijām, sākot no lietus un beidzot ar dedzinošu sauli.



PICAS LĀPSTIŅA

Cepeškrāsns meistara darba rīks, ar ko viegli ievietot krāsni un izņemt maizi un picas.



ČUGUNA PAPLĀTE

Iegūstiet izcilu karamelizāciju un apdedzināšanu čuguna pannā, kas paredzēta ēdiena gatavošanai augstā temperatūrā.



GRANULU MAISI

Iegādājieties mūsu pielāgotos granulu maisījumus - ar vienu maisu pietiek līdz 20 kūpināšanas reizēm. Abas garšas lieliski sader ar jebkuru ēdienu.

IEGĀDĀJIETIES
ninjakitchen.eu

