

NINJA WOODFIRE

OG901EU

JUHISED

Väligrill

Pro C^(connect)nnect

XL Electric BBQ
Grill & Smoker





REGISTREERIGE OMA OST

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Skannige mobiilseadmega QR-kood

KIRJUTAGE ALLJÄRGNEV TEAVE ÜLES

Mudeli number:

Seerianumber:

Ostukuupäev:
(Hoidke ostutšekk alles)

Ostukoht:

TEHNILISED ANDMED

Pinge: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Võimsus: 1700 W

NIPP: mudeli- ja seerianumbri leiata seadme põhjas asuvalt QR-koodi sildilt.

 See tähistus näitab, et toodet ei tohi Euroopa Liidus kasutuselt kõrvaldada koos olmejäätmetega. Materjaliressursside jätkusuutliku korduvkasutuse edendamiseks kõrvaldage seade kasutuselt vastavalt nõuetele. Nii välditakse võimaliku kahju tekitamist keskkonnale ja inimtervisele. Viige kasutuskõlbmatuks muutunud seade vastavasse kogumispunkti või võtke ühendust kauplusega, millest seadme ostsite. Nemad võtavad seadme vastu keskkonnasäästlikuks ümbertöötlemiseks.

SISUKORD

Olulised ohutusjuhised	48
Osad ja tarvikud	50
Enne esimest kasutuskorda	51
Seadme paigalduskoht	51
Kasutamine mis tahes ilmaga	51
Pikendusjuhe	51
Seadme toide	51
Eemaldatav suitsutuskast	52
Seadme puhastamine	52
Juhtpaneeli tundmaõppimine	53
Funktsioonide nupud	53
Töönupud	53
Sisseehitatud toidutermomeetri kasutamine	54
Toidutermomeetri õigesti sisestamine	55
Valmistusfunktsioonid	56
Suitsutamine (Smoker)	56
Grill	56
Kuuma õhuga frittimine (Air Fry)	57
Praad (Roast)	57
Küpsetamine (Bake)	58
Kuivatamine (Dehydrate)	59
Soojendamine (Reheat)	59
Veaotsingu juhised	60
Ninja Cooking kontaktgrill	62
Ostetavad tarvikud	65
Tootjagarantii	66

OLULISED OHUTUSJUHISED

Ärge kasutage seadet kaubanduslikes ega tööstusasutustes. ENNE SEADME KASUTUSELEVÖTTU LUGEGE LÄBI KÕIK JUHISED.

⚠ HOIATUS!

Juhiste eiramisel võib tekkida elektrilööki, tulekahju või põletusohu, mis võib põhjustada varalise kahju, isikuvigastuse või surma. Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida peamisi ohutusnõudeid, kaasa arvatud alljärgnevaid:

- 1 Visake kõik pakkematerjalid kohe pärast seadme lahtipakkimist ära, et lapsed ei saaks neid endale suhu panna ega lämbuda.
- 2 Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. **ÄRGE** kasutage seadet kaubanduslikes ega tööstusasutustes. Kasutage seadet **AINULT** ettenähtud eesmärgil. **ÄRGE** kasutage seadet liikuvates sõidukites või veesõidukites. **Väärkasutus võib põhjustada vigastusi.**
- 3 **ÄRGE** kasutage seadet siseruumides. Seade on mõeldud kasutamiseks **AINULT VÄLISTINGIMUSTES** hästi õhutatud alal. Seadme kasutamisel mis tahes katte all võivad moodustuda mürgised aurred, sh süsinikmonoksiid, mis võivad põhjustada raskeid kehavigastusi või surma.
- 4 Isikud, sh lapsed, kellel on tavapärasest väiksemad füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad piisavad kogemused ja teadmised, tohivad seadet kasutada järelevalve all või juhul, kui neile on antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad sellega kaasnevaid.
- 5 Enne kasutamist veenduge **ALATI**, et seade on nõuetekohaselt kokku pandud. **ÄRGE** kasutage seadet ilma külgmiste käepidemeteta.
- 6 Leekidest või kuumusest tuleneda võiva varalise kahju vältimiseks jätke seadme taha, külgedele ja üles vähemalt 92 cm vaba ruumi.
- 7 Kontrollige, et aluspind oleks ühetasane, puhas ja kuiv. **ÄRGE** asetage töötavat seadet laua või tööpinna serva lähedale.
- 8 Ärge lubage lastel seadmega mängida. Hoidke seade ja selle toitejuhe lastele kättesaamatult. Lapsed **EI TOHI** seadet puhastada ega selle hooldustööd teha.
- 9 Lisakaitse tagamiseks soovime paigaldada rikkevoolukaitsme, mida läbiv vool ei ületa 30 mA. Seadme tohib ühendada ainult pistikupesasse, millel on nõuetekohaselt paigaldatud maanduskaitse. Ühendage seade ainult selle andmeplaadil toodud näitajatele vastavasse ja vähemalt 16 A vooluvõrku. Nii ei teki ülekoormust, mis võib seda kahjustada ja põhjustada tulekahju.
- 10 Seadmel on lühike toitejuhe, et alla 8-aastased lapsed ei saaks sellest kinni haarata ega seda endale ümber kaela panna ja et juhtme otsa komistamise oht oleks väiksem. **SOBIB KASUTAMISEKS VÄLISSEADMETEGA.** Pikemate juhtmete või pikendusjuhtmete kasutamisel tuleb tarvitusele võtta ettevaatusabinõud.
- 11 Leekidest ja kuumusest tuleneda võiva varalise kahju ja põletushaavade vältimiseks peab suitsu kasutamise ajal vahemaa graanulite kastist olema **ALATI** vähemalt 30 cm kaugusel. Kui seadme kaas võetakse pealt tuulistes oludes, võivad graanulite kastist välja tulla väikesed leegid.
- 12 Vigastuse vältimiseks lisage graanuleid suitsutuskasti **ALATI** graanulite kulbiga. **ÄRGE** sisestage graanuleid käega.
- 13 Põletushaavade ja varalise kahju vältimiseks veenduge, et suitsutuskasti kaas on täielikult kinni, et leegid ei pääseks suitsutuskastist välja.
- 14 Graanulid võivad edasi põleda ka pärast valmistusaja lõppemist. **ÄRGE** puudutage ega eemaldage suitsutuskasti enne, kui seade on lõpetanud suitsemise, graanulid on täiesti lõpuni põlenud ja suitsutuskast on jahtunud.
- 15 Laske seadmel enne puhastamist, osadeks lahti võtmist, osade paigaldamist või äravõtmist ja hoivustamist jahtuda. Nii väldite isikuvigastusi ja põletushaavu.
- 16 **ÄRGE** täitke graanulite kasti üle. Vastasel juhul graanulid süttivad ning tekib leek, mis võib kahjustada seadet ja põhjustada põletushaavu.
- 17 **ÄRGE** puudutage kuumi pindu. Seadme pealispind on kasutamise ajal ja pärast seda kuum. Põletuste või isikuvigastuste vältimiseks kasutage **ALATI** pajalappe või -kindaid või puudutage ainult käepidemede ja nuppe.
- 18 **ÄRGE** puudutage tarvikuid toiduvalmistamise ajal või vahetult pärast seda. Korv läheb toiduvalmistamise ajal väga kuumaks. Vältige kokkupuudet tarvikuga, kui eemaldate seda seadme. Põletushaavade või isikuvigastuste vältimiseks olge toote kasutamisel **ALATI** ettevaatlik. Soovime kasutada pika varrega söögiriistu ja pajalappe või -kindaid.
- 19 Enne küpsetusplaatide vabastamist ja eemaldamist või kohalt liigutamist veenduge **ALATI**, et seade on täiesti jahtunud.
- 20 **ÄRGE** kasutage seadet ilma grilliplaadita.
- 21 Kaitseks elektrilöögi eest tuleb juhe ja pikendusjuhe paigutada nii, et see ei ripu üle tööpinna ega laua serva. Sealt võivad lapsed sellest kinni võtta või täiskasvanud selle otsa komistada. Hoidke juhtme ühenduskoht kuiv ning **ÄRGE** pange toitejuhet, pistikuid ega seadet ennast vette ega muusse vedelikku.
- 22 Seadet ja toitejuhet tuleb regulaarselt kontrollida. **ÄRGE** kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on saanud kahjustada. Kui seadme töös esineb tõrkeid või see on saanud mis tahes viisil kahjustada, lõpetage seadme kasutamine kohe ja helistage klienditeenindusse.
- 23 **ÄRGE** kasutage tööpinna all asuvat seinapistikupesat.

- 24 Seadet **EI TOHI** kasutada välise taimeri ega kaugjuhtimissüsteemiga.
- 25 **ÄRGE** asetage seadet kuumale pinnale ega laske toitejuhtmel puutuda vastu kuumat pinda.
- 26 Kasutage ainult tarvikuid, mis on seadmega kaasas või mille kasutamist on SharkNinja volitatud. SharkNinja soovitamata tarvikute kasutamine võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või isikuvigastuse..
- 27 Enne mis tahes tarviku asetamist seadmesse veenduge, et tarvik on puhas ja kuiv.
- 28 **ÄRGE** liigutage töötavat seadet.
- 29 **ÄRGE** katke õhu sissevõtuava ega väljalaskeava seadme töötamise ajal kinni. Nii toimides ei valmi toit ühtlaselt ning see võib seadet kahjustada või põhjustada selle ülekuumenemise.
- 30 **ÄRGE** asetage midagi töötava seadme suletud kaane peale.
- 31 Veenduge, et grilliplaat on õigesti sisestatud ja kindlalt oma kohale lukustatud.
- 32 **ÄRGE** kasutage seadet õlis frittimiseks.
- 33 Mõne toidu valmistamisel võib õli või rasvaine pritsima hakata. Olge seadme avamisel ettevaatlik, et te end ei põletaks.
- 34 Kui rasv süttib või seadme hakkab tulema musta suitsu, tõmmake seadme pistik kohe seinapistikupesast välja. Oodake, kuni suits on ladunud ja eemaldage siis kõik tarvikud.
- 35 Seinapistikupesaga pinget võib varieeruda, mis mõjutab seadme tööd. Võimaliku terviseprobleemi vältimiseks kontrollige **ALATI** termomeetriga, kas toit on küpsenud soovitatud temperatuurini.
- 36 Kasutage seadme **AINULT** Ninja originaal puidugraanuleid.
- 37 **ÄRGE** kasutage küttegaanuleid, kõva puitu, sütt, vedelikust ega muidu tuleohtlikke materjale.
- 38 Töötav seade läheb kuumaks. Hoidke käed ja nägu eemal suitsutuskastist.
- 39 Suitsu kasutamisel hoidke **ALATI** käepärast elektriseadmete tulekahju kustutamiseks sobiv tulekustuti.
- 40 Hoidke puidugraanuleid **ALATI** kuivas kohas, eemal kuumust tootvatest seadmetest ja muudest kütuseanumatest.
- 41 Hoidke seade puhas ning ärge laske seadmesse, suitsutuskasti ega kassetti koguneda liigsel rasval ega tuhal. Rasv võib süttida ja hakata suitsema, mõjutades nii toidu maitset.
- 42 Seadme regulaarse hoolduse kohta vt osa „Puhastus- ja hooldustööd“.
- 43 Kui te ei kavatse seadet enam kasutada ja enne puhastustööd, lülitage seade välja ja tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja.
- 44 **ÄRGE** puhastage seadet veejoaga jms.
- 45 **ÄRGE** puhastage seadet metallist nuustikutega. Sellest pudenevad tükid võivad puütuda kokku seadme elektriliste osadega ja põhjustada elektrilöögi ohu.
- 46 Kui te ei kavatse seadet pikemat aega kasutada, viige see hoiule siseruumidesse.
- 47 Hoidke seadet lastele kättesaamatus kohas.
- 48 **ÄRGE** jätke ilma katteda seadet ilmastikutingimuste kätte. Seadme hoidmisel välitingimustes pange sellele **ALATI** kate peale.



Lugege ja vaadake juhiseid, et mõista seadme tööpõhimõtet ja osata seadet õigesti kasutada.



Tähistab ohtlikku olukorda, mis võib selle sümboliga tähistatud hoiatuse ignoreerimisel põhjustada isikuvigastuse, surma või olulise varalise kahju.

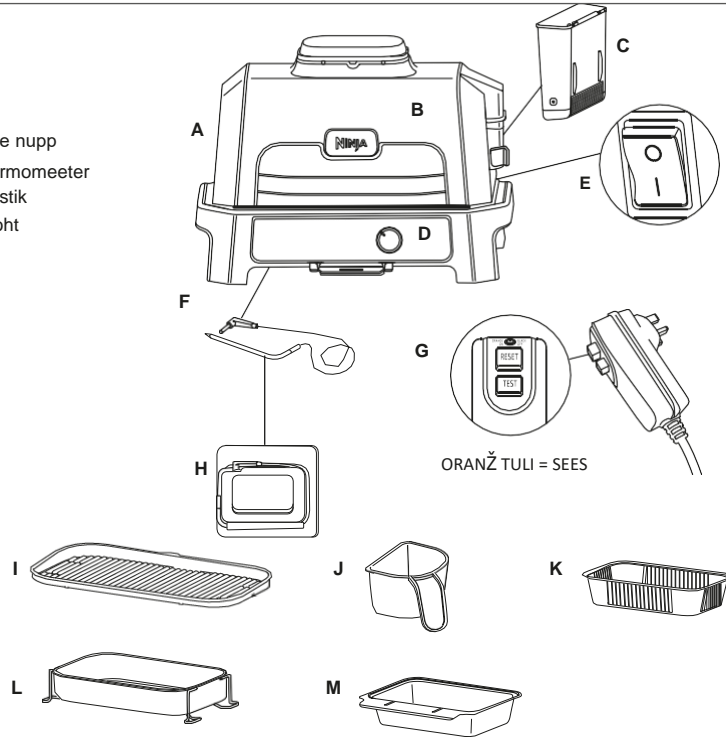


Vältige kokkupuudet kuumade pindadega. Kaitske käsi, et vältida põletushaavu.

HOIDKE NEED JUHISED ALLES

SEADME OSAD JA TARIKUD

- A Põhiseade
- B Kaas
- C Suitsutuskast
- D Juhtpaneel
- E Sisse-välja lülitamise nupp
- F Sisseehitatud lihatermomeeter
- G Toitejuhe ja RCD pistik
- H Termomeetri hoiukoht
- I Grilliplaat
- J Graanulite kulp
- K Rasvakoguja kate
- L Krõbestuskorv
- M Rasvakoguja



Varuosi ja tarvikuid saate tellida veebilehelt ninjakitchen.eu

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

- 1 Võtke seade pakendist välja.
- 2 Võtke kõik tarvikud pakendist välja ja lugege seda kasutusjuhendit tähelepanelikult. Pöörake erilist tähelepanu tööjuhiste, hoiatuste ja olulistele ohutusjuhiste, et vältida vigastusi või varalist kahju.
- 3 Peske grilliplaati ja krõbestuskorvi pehme käsna sooja seebivahuses vees, loputage ja kuivatage hoolikalt. Grilliplaati, krõbestuskorvi ja seadme alust **EI TOHI** pesta nõudepesumasinas. Seadme põhiosa **EI TOHI** pesta nõudepesumasinas.
- 4 **ÄRGE** kasutage valmistuspinnal abrasiivseid harju ega pesukäsnu, sest need võivad katet kahjustada.

Soovitame asetada kõik tarvikud seadmesse ja käivitada seadme režiimis GRILL temperatuuriseadistusega HI 20 minutiks ilma toitu lisamata. See eemaldab kõik jäägid. Tegemist on ohutu nähtusega, mis ei mõjuta seadme töö kvaliteeti.

Enne nii toimimist tutvuge lk 52 toodud juhistega.

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA - JÄTKUB

Seadme paigalduskoht

Asetage seade stabiilsele ja ühetasasele pinnale. On oluline, et pind taluks seadme kaalu ja suurust. Seadme põhi ei lähe kuumaks, seega võite asetada seadme ükskõik millisele pinnale. Asetage seade vähemalt 90 cm kaugusele seintest ja selle kohal olevatest esemetest, sest seade läheb kuumaks ja sellest eraldub suitsu.



Kasutamine mis tahes ilmaga

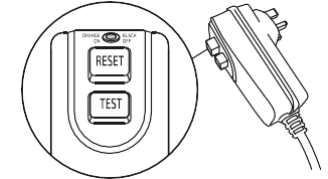
Seadet saab kasutada iga ilmaga. Seadme kaitseklass on IPX4 ja pistiku kaitseklass on IP66. RCD pistik tagab lisakaitse ja on mõeldud seadme vooluahela katkestamiseks, kui peaks tekkima lühis. Kui te seadet ei kasuta, soovitame panna sellele katte peale, et seadme välimus säiliks. Vaatamata sellele võib seadme välimuse ilmastikutingimuste mõjul aeg-ajalt muutuda.

PIKENDUSJUHE

Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et see sobib kasutamiseks välitingimustes ja väliseadmetel. Sobimatu toitejuhtme kasutamisel võib juhe üle kuumeneda, sulada ja/või tööpinge võib langeda. Pinge langemise korral võib seadme eelsoojenemiseks kuluda kauem aega ning see võib mõjutada tulemust ja/või valmistusaegu.

SEADME TOIDE

- 1 Ühendage RCD pistik seinapistikupesasse. Lülitage seinapistikupesasse vool.
- 2 Vajutage RCD pistikul nuppu RESET. Nupu kohal asuv tuli peaks minema oranžina põlema. Kui seda ei juhtu, katsetage teise pistikupesaga. Märkus. Otseses päikesevalguses ei pruugi oranž tuli hästi nähtav olla.

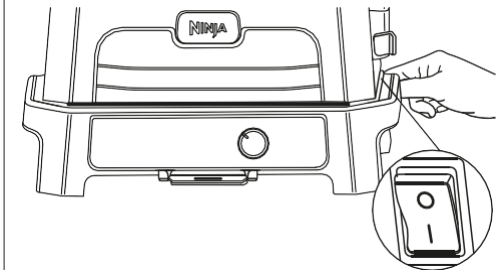


- 3 Vajutage RCD pistikul nuppu TEST. Ring peaks muutuma mustaks. See tähendab, et RCD toimib korralikult. Kui nupp ei muutu mustaks, pöörduge klienditeenindusse.
- 4 Kui olete veendunud, et RCD pistik töötab korralikult, vajutage uuesti nuppu RESET. Peaks uuesti ilmuma oranž tuli. Nüüd saate seadme sisse lülitada.

MÄRKUS. RCD tuli

ORANŽ = RCD on sees; MUST = RCD on väljas

- 5 Vajutage juhtpaneeli tagaküljel asuvat sisse-välja lülitamise nuppu. Nupp on sisse lülitatud, kui joonega pool on vajutatud alla.



- 6 Lülitage sisse juhtpaneeli esiküljel asuv ketas ja keerake see soovitud funktsioonile. Ekraan peaks süttima ning näitama valmistusaegu või -temperatuure. Seade on nüüd kasutusvalmis.

MÄRKUS. RCD pistikul asuvat nuppu RESET tuleb vajutada iga kord, kui seadme pistik tõmmatakse seinapistikupesast välja või seinapistikupesasse lülitatakse välja.

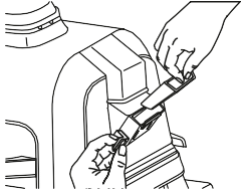
ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA - JÄTKUB

EEMALDATAV SUITSUTUSKAST

Suitsutuskast on täielikult seadmele paigaldatud. See asub kaane paremal poolel. Samuti veenduge enne graanulite lisamist, et eemaldatav suitsutuskast on paigaldatud oma kohale. Enne jätkamist lugege kõiki hoiatusi.

Suitsutuskasti paigaldamine:

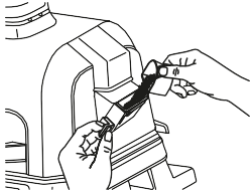
Hoidke suitsutuskasti ühe käega lahti ja paigaldage eemaldatav suitsutuskast, nii et see jääb oma kohale.



Ninja Woodfire graanulite lisamine:

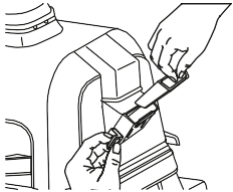
Täitke graanulite kulp kuni ülaosani ja siluge selle pealispind, et graanulid ei kukuks üle ääre. Hoidke suitsutuskasti lahti ja valage kulbi abil graanulid suitsutuskasti, kuni see on täidetud ülaosani.

Parimate tulemuste saamiseks kasutage ainult Ninja Woodfire graanuleid.



Suitsutuskasti eemaldamine ja puhastamine:

Põletushaavade vältimiseks laske graanulitel täielikult ära põleda ja suitsutuskastil täiesti jahtuda. Seejärel eemaldage suitsutuskast ja visake selle sisu ära.



SEADME PUHASTAMINE

Seadet tuleb hoolikalt puhastada pärast iga kasutuskorda. Enne puhastamist laske seadmel **ALATI** jahtuda.

- Eemaldage pistik enne puhastamist pistikupesast. Seade jahtub kiiresti, kui jätate kaane pärast toidu eemaldamist lahti.
- Eemaldage ja tühjendage suitsutuskast pärast iga kasutuskorda.
- Suitsutuskasti ei ole vaja puhastada pärast iga kasutuskorda. Soovitame puhastada seda iga 10 kasutuskorra järel traatharjaga.

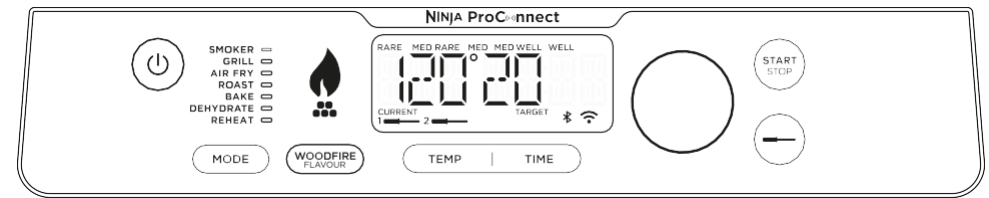
MÄRKUS. ÄRGE puhastage suitsutuskasti vedelpesuvahendiga.

- Graanulite kulpi võib pesta nõudepesumasinas. Grilliplaati, krõbestuskorvi, rasvakogujat ja suitsutuskasti **EI TOHI** pesta nõudepesumasinas. **ÄRGE** peske termomeetrit nõudepesumasinas.
- Sisseehitatud termomeetrit ja hoidikut tohib pesta ainult käsitsi. **ÄRGE** pange ühtegi termomeetri osa vette ega muusse vedelikku. Puhastage neid ainult niiske lapiga.
- Võtke jahtunud rasvakoguja ettevaatlikult seadme tagant ära ja tühjendage see ettevaatlikult pärast iga kasutuskorda. Peske rasvakogujat käsitsi sooja, seebivahuse veega.
- Pühkige sisemist kaant niiske lapiga pärast iga kasutuskorda.
- Kui grilliplaat või mis tahes muu seadme eemaldatav osa on väga määrdunud või rasvane, leotage seda enne puhastamist soojas, seebivahuses vees.
- Eemaldage nakkumatu grilliplaat ja krõbestuskorv (kui seda kasutate) pärast iga kasutuskorda ja peske seda käsitsi sooja, seebivahuse veega.

MÄRKUS. ÄRGE KUNAGI kasutage abrasiivseid puhastusaineid ega lahusteid. **ÄRGE** asetage seadet vette ega muusse vedelikku. **ÄRGE** peske seadet nõudepesumasinas.

- Tarvikute üksteise otsas hoiustamisel asetage nende vahele riidelapp või paberikäterätt, et kaitsta kattega pindu.

SEADME JUHTPANEELI TUNDMAÕPPIMINE



FUNKTSIOONIDE NUPUD

Ehtsa suitsumaitse saavutamiseks on kaks viisi:

- Spetsiaalne programm **SMOKER** toidu pikemaajaliseks valmistamiseks, nii et see saavutab sügava maitse ja hõrgu tulemuse.
- Saate lisada lõkkemaitset kõigi funktsioonidega, välja arvatud **REHEAT**, kasutades nuppu **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**.

SMOKER: Andke toidule sügav, suitsune maitse, valmistades seda samal ajal madalal temperatuuril ja aeglaselt, et suured lihatükid jääksid hõrgud.

GRILL: Suletud kaanega valmistamine ülemise ja alumise kuumutusega. Sobib kõige paremini suurte või paksude lihatükkide grillimiseks või sügavkülmutatud toidu valmistamiseks või ühtlaselt pruunistamiseks. Õrnade toiduainete või tailiha grillimisel avage kaas, et tulemus jääks söel grillitud tekstuuriga, kuid ei küpseks üle.

AIR FRY: Krõbe ja krõmpsuv toit vähese õliga või üldse ilma õlita ja suurel ventilaatorikiirusel.

ROAST: Hõrk liha, köögiviljad ja muud.

BAKE: Küpsetage leiba, kooke ja palju muud väikesel ventilaatori kiirusel.

DEHYDRATE: kuivatage liha, puu- ja köögivilju tervislikeks suupisteteks.

REHEAT: Ideaalne toidu soojendamiseks, et midagi ei läheks raisku.

JUHTNUPUD

KETAS: Kettaga saate reguleerida temperatuuri, valmistusaega või termomeetri seadistusi.

MÄRKUS. Kui seade on sisse lülitatud, on selle ekraan valgustatud.

WOODFIRE FLAVOUR: Vajutage seda nuppu pärast valmistusfunktsiooni valimist, et lisada toidule ehtsat suitsumaitset. Mõeldud kasutamiseks funktsioonidega Grill, Air Fry, Bake, Roast ja Dehydrate. Nupu vajutamisel süttib ekraanil leegiikoon.

MÄRKUS. Ninja Woodfire Flavour lubatakse funktsiooni Smoker kasutamisel automaatselt.

TEMP: Vajutage seda nuppu, et muuta seadme temperatuuri, suurendades või vähendades temperatuuri kettaga.

TIME: Vajutage seda nuppu, et muuta seadme valmistusaega, suurendades või vähendades valmistusaega kettaga.

START/STOP: Vajutage seda nuppu, et käivitada või katkestada hetkel aktiivne valmistusfunktsioon, või vajutage ja hoidke nuppu 4 sekundit all, et jätta vahele eelsoojenemise etapp.

EELSOOJENDAMINE PAREMATE TULEMUSTE SAAMISEKS

Parimate grillimistulemuste saamiseks on soovitatav enne toiduainete lisamist lasta seadmel täielikult eelsoojeneda. Toidu panemine seadmesse enne seadme täielikku eelsoojenemist võib põhjustada selle üleküpsemise, suitsu ja pikema eelsoojenemisaja.

Kui olete seadistanud funktsiooni, valmistusaja ja temperatuuri, vajutage nuppu **START** ja seade hakkab automaatselt eelsoojenema (v.a **SMOKER**, **REHEAT** või **DEHYDRATE**) ilma Woodfire Flavour tehnoloogiat lubamata.

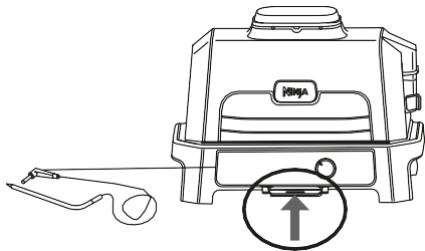
SISSEHITATUD TERMOMEETRI KASUTAMINE

OLULINE TEAVE! Põletushaavade vältimiseks **ÄRGE** pange käsi töötava seadme toidu-termomeetri juhtme lähedale.

Enne esimest kasutuskorda

Veenduge, et lihatermomeetri pesa on puhas ja juhe on sirge, enne kui sisestate pistiku seinapistikupessa.

- 1 Lükake välja juhtpaneeli all asuv lihatermomeetri hoiusahtel. Kerige juhe sahtlist lahti, et termomeeter välja võtta.



Lihatermomeetri pesa asub ketta vasakul küljel. Sellel ligipääsuks tõstke kaitsekate üles.

- 2 Ühendage lihatermomeeter juhtpaneeli vasakul küljel asuvasse ülemisse pesa „1“. Suruge pistik tugevasti kuni lõpuni pesa. Lükake hoiusahtel oma kohale tagasi.
- 3 Pärast lihatermomeetri ühendamist pesa valige soovitud valmistusfunktsioon ja temperatuur.

MÄRKUS. Valmistusaega ei ole vaja seadistada, sest seade lülitab kuumutuselemendi automaatselt sisse ja annab teada, kui toit on valmis.

- 4 Vajutage lihatermomeetri nuppu ja valige kettaga soovitud liha tüüp või tehke valik Manual. Tehtud valiku kinnitamiseks vajutage kettast.
- 5 Valige kettaga soovitud tulemus või käsitsi sisetemperatuur ja vajutage kettast, et valik kinnitada.

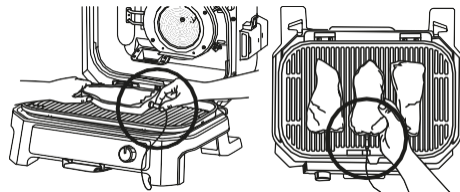
MÄRKUS. Soovite valmistada erinevat tüüpi liha või sama tüüpi liha, kuid erineva tulemusega? Kasutage teist lihatermomeetrit. Ühendage see pesa „2“. Vajutage uuesti lihatermomeeter nuppu. Lihatermomeetri 2 ikoon hakkab vilkuma. Korra ke samm 3– 5 teise lihatermomeetriga.

Kui teete valiku **MANUAL**, kasutage allsoovitatud valmistustemperatuure.

TOIDUAINE TÜÜP:	SEADISTATAV TASE:
Kala	Pooltoores (50 °C)
	Keskmine (55 °C)
	Poolküps (60 °C)
Kana / kalkun	Läbiküpsetatud (65 °C)
	Läbiküpsetatud (75 °C)
	Läbiküpsetatud (70 °C)
Sealiha	Pooltoores (50 °C)
	Keskmine (55 °C)
	Poolküps (65 °C)
Veiseliha / Lambaliha	Läbiküpsetatud (70 °C)
	Toores (50 °C)
	Pooltoores (55 °C)
	Keskmine (60 °C)
	Poolküps (65 °C)
	Läbiküpsetatud (70 °C)

MÄRKUS. BEEF/ LAMB eelseadistatud tulemus on tavapärasest soovitud väiksem, sest seade järelvalmistab seda.

- 6 Asetage valitud valmistusfunktsiooni jaoks nõutav tarvik seadmesse ja sulgege kaas. Eelsoojendamise alustamiseks vajutage nuppu **START/STOP**.
- 7 Seadme eelsoojenemise ajal asetage lihatermomeeter horisontaalselt liha keskele kõige paksemasse ossa. **Täpsemaid juhiseid lihatermomeetri sisestamiseks vt järgmisel leheküljel toodud tabelist.**
- 8 Kui seade on eelsoojenenud ja ekraanile ilmub kiri „**ADD FOOD**“, avage seadme kaas, asetage liha koos sisestatud termomeetriga seadmesse ja sulgege seadme kaas üle lihatermomeetri toitejuhtme.



Korrigeerige lihatermomeetri asendit. Lihatermomeetri käepide peab olema seadmes.

- 9 Tulemust näitab ekraani ülaosas asuv edenemise riba. Vilkuv tulemus näitab edenemist sellesse etappi.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

MÄRKUS. Funktsioonide GRILL ja ROAST kasutamisel teeb seade piiksi ja ekraanile ilmub kiri FLIP. Ümberkeeramine on valikuline, kuid soovitatav.

- 10 Soovitud tulemuse peaaegu saavutamisel lõpetab seade töötamise ja ekraanile ilmub kiri „**GET FOOD**“.
- 11 Asetage liha taldrikule. Ekraanil kuvatakse kiri „**REST**“. Lihatermomeetri võib lihast välja võtta. Lihal kulub järelvalmistamiseks 3-5 minutit. Järelvalmimine on väga oluline samm.

Selle vahelejätmisel ei pruugi tulemus nii maitsev jääda. Järelvalmistusajad on erinevad sõltuvalt toidu suuruselt ja tüübist.

MÄRKUS. Termomeeter läheb KUUMAKS. Kasutage lihatermomeetri eemaldamisel pajakindaid või tange.

MÄRKUS. Lihatükkide sisetemperatuuri kontrollimiseks vajutage ja hoidke all termomeetri nuppu ja sisestate termomeeter igasse lihatükki.

TERMOMEETRI ÕIGESTI SISESTAMINE

MÄRKUS. ÄRGE kasutage termomeetrit sügavkülmutatud toodetega ega õhemate lihaviiludega kui 2,5 cm.

TOIDUAINE TÜÜP:	PAIGUTUS	ÕIGE	VALE
Seakarbonaadid Lambakarbonaadid Kana rinnatükid Burgerid Küljetükid Kalafilee	<ul style="list-style-type: none"> Sisestage termomeeter horisontaalselt liha kõige paksema osakeskele. Veenduge, et termomeeter on kondi lähedal (kuid ei puutu selle vastu) ning eemal rasvast või kõõlustest. Veenduge, et sisestate termomeetri otsa otse liha keskele, mitte nurga alla selle all- või ülaosa poole. <p>MÄRKUS. Filee kõige paksem osa ei pruugi olla selle keskel. Soovitud tulemuste saavutamiseks on oluline, et termomeetri ots on kokkupuutes liha kõige paksema osaga.</p>		
Terve kana	<ul style="list-style-type: none"> Sisestage termomeeter horisontaalselt kana rinna kõige paksemasse otsa, kondiga paralleelselt, kuid mitte selle vastu. Veenduge, et termomeetri ots ulatub rinna kõige paksema osakeskele ning et see ei lähe läbi rinna õõnsusesse. 		

VALMISTUSFUNKTSIOONID

OLULINE TEAVE! Enne jätkamist vaadake läbi kõik selle kasutusjuhendi alguses asuvad hoiatused.



Smoker

PRESET (eelseadistus) 120 °C 4 tundi

TEMP VAHEMIK: 60-210 °C

AJAVAHEMIK: 10 min -12 tundi

- 1 Asetage seade siledale, ühetasasele pinnale.
- 2 Avage seadme kaas ja paigaldage grilliplaat lapikult kuumutuselemendile, nii et see jääb oma kohale.

MÄRKUS. Lihatermomeetri kasutamisel vt „Lihatermomeetri kasutamine“.

- 3 Paigaldage rasvakoguja, lükates selle oma kohale seadme all.
- 4 Tõmmake suitsutuskest lahti ja täitke see graanulite kulpi kasutades kuni kasti ülaosani Ninja Woodfire graanulitega. **ÄRGE** täitke suitsutuskesti üle.
- 5 Avage kaas ja asetage toiduained grilliplaadile. Sulgege kaas.
- 6 Veenduge, et seadme pistik on ühendatud seinapistikupessa Vajutage nuppu **MODE** või valige ketast keerates funktsioon **SMOKER**.

MÄRKUS. Tehnoloogia Ninja Woodfire Flavour lubatakse funktsiooni Smoker kasutamisel automaatselt.

- 7 Kuvatakse vaikimisi temperatuuriseadistus. Temperatuuri reguleerimiseks vajutage nuppu **TEMP** ja keerake ketast, et temperatuuri suurendada või vähendada. Kinnitamiseks vajutage ketast. Vastasel juhul lukustub temperatuur 5 sekundi pärast.
- 8 Valmistusaja reguleerimiseks vajutage nuppu **TIME** ja keerake ketast, et valmistusaega suurendada või vähendada. Kinnitamiseks vajutage ketast. Vastasel juhul lukustub valmistusaeg 5 sekundi pärast.
- 9 Alustamiseks vajutage **START**. Funktsioonil Smoker puudub eelsoojendamise aeg. Graanulid läbivad 3-6 minutiga süttimistsükli (IGN), siis hakkab seade toitu valmistama ja taimer hakkab aega maha loendama.
- 10 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „**DONE**“.
- 11 Võtke toit grilliplaadilt ära.

Grill

EELSEADISTUS: Keskmine 25 min

TEMP VAHEMIK: LOW - HIGH

AJAVAHEMIK: 1 min-1 tund

- 1 Asetage seade siledale, ühetasasele pinnale.
- 2 Avage seadme kaas ja paigaldage grilliplaat lapikult kuumutuselemendile, nii et see jääb oma kohale.

MÄRKUS. Lihatermomeetri kasutamisel vt „Lihatermomeetri kasutamine“.

- 3 Paigaldage rasvakoguja, lükates selle oma kohale seadme all.
- 4 Kui kavatsete kasutada tehnoloogiat Ninja Woodfire Flavour, tõmmake suitsutuskest lahti ja täitke see graanulite kulpi kasutades kuni kasti ülaosani Ninja Woodfire graanulitega. **ÄRGE** täitke suitsutuskesti üle.
- 5 Veenduge, et seadme pistik on ühendatud seinapistikupessa Vajutage nuppu **MODE** või valige ketast keerates funktsioon **GRILL**.
- 6 Tehnoloogia Woodfire Flavour kasutamisel vajutage nuppu **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Kuvatakse vaikimisi temperatuuriseadistus. Temperatuuri reguleerimiseks vajutage nuppu **TEMP** ja keerake ketast, et temperatuuri suurendada või vähendada. Kinnitamiseks vajutage ketast. Vastasel juhul lukustub temperatuur 5 sekundi pärast.
- 8 Valmistusaja reguleerimiseks vajutage nuppu **TIME** ja keerake ketast, et valmistusaega suurendada või vähendada. Kinnitamiseks vajutage ketast. Vastasel juhul lukustub valmistusaeg 5 sekundi pärast.
- 9 Eelsoojendamise alustamiseks vajutage **START**. Funktsiooni Ninja Woodfire Flavour kasutamisel läbivad graanulid süttimistsükli (IGN) ning seejärel hakkab seade eelsoojenema (PRE).

MÄRKUS. Eelsoojendamine on parimate tulemuste saamiseks küll soovitatav, kuid soovi korral saate selle ka vahele jätta. Selleks vajutage ja hoidke 4 sekundit all nuppu **START/STOP**. Ekraanil hakkab vilkuma kiri „**ADD FOOD**“. Avage kaas ja asetage toiduained grilliplaadile. Kaane sulgedes algab toiduvalmistamine ja taimer hakkab aega maha loendama. Minge sammu 12 juurde.

- 10 Eelsoojendamise lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „**ADD FOOD**“.
- 11 Avage kaas ja asetage toiduained grilliplaadile. Kaane sulgedes algab toiduvalmistamine ja taimer hakkab aega maha loendama.

MÄRKUS. Soovite hoida kaane valmistamise ajal lahti? Pärast toiduainete panemist seadmesse jätke kaas lahti. Taimer hakkab 30 sekundi pärast aega maha loendama ja seade kuumutab vaid altpoolt.

- 12 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „**DONE**“.
- 13 Võtke toit grilliplaadilt ära.

OLULINE TEAVE! Enne jätkamist vaadake läbi kõik selle kasutusjuhendi alguses asuvad hoiatused.

Air Fry

EELSEADISTUS: 200 °C 12 min

TEMP VAHEMIK: 150-240 °C

AJAVAHEMIK: 1 min-1 tund

- 1 Asetage seade siledale, ühetasasele pinnale.
- 2 Avage seadme kaas ja paigaldage grilliplaat lapikult kuumutuselemendile, nii et see jääb oma kohale.
- 3 Asetage krõbestuskorv grilliplaadile, pannes korvi jalad selleks mõeldud kohtadesse grilliplaadil.

MÄRKUS. Lihatermomeetri kasutamisel vt „Lihatermomeetri kasutamine“.

- 4 Paigaldage rasvakoguja, lükates selle oma kohale seadme all.
- 5 Kui kavatsete kasutada tehnoloogiat Ninja Woodfire Flavour, tõmmake suitsutuskest lahti ja täitke see graanulite kulpi kasutades kuni kasti ülaosani Ninja Woodfire graanulitega. **ÄRGE** täitke suitsutuskesti üle.
- 6 Veenduge, et seadme pistik on ühendatud seinapistikupessa Vajutage nuppu **MODE** või valige ketast keerates funktsioon **AIR FRY**.
- 7 Tehnoloogia Woodfire Flavour kasutamisel vajutage nuppu **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 Kuvatakse vaikimisi temperatuuriseadistus. Temperatuuri reguleerimiseks vajutage nuppu **TEMP** ja keerake ketast, et temperatuuri suurendada või vähendada. Kinnitamiseks vajutage ketast. Vastasel juhul lukustub temperatuur 5 sekundi pärast.
- 9 Valmistusaja reguleerimiseks vajutage nuppu **TIME** ja keerake ketast, et valmistusaega suurendada või vähendada. Kinnitamiseks vajutage ketast. Vastasel juhul lukustub valmistusaeg 5 sekundi pärast.
- 10 Eelsoojendamise alustamiseks vajutage **START**. Funktsiooni Ninja Woodfire Flavour kasutamisel läbivad graanulid süttimistsükli (IGN) ning seejärel hakkab seade eelsoojenema (PRE).

MÄRKUS. Eelsoojendamine on parimate tulemuste saamiseks küll soovitatav, kuid soovi korral saate selle ka vahele jätta. Selleks vajutage ja hoidke 4 sekundit all nuppu **START/STOP**. Ekraanil hakkab vilkuma kiri „**ADD FOOD**“. Avage kaas ja asetage toiduained krõbestuskorvi. Kaane sulgedes algab toiduvalmistamine ja taimer hakkab aega maha loendama. Minge sammu 13 juurde.

- 11 Eelsoojendamise lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „**ADD FOOD**“.
- 12 Avage kaas ja asetage toiduained grilliplaadile. Kaane sulgedes algab toiduvalmistamine ja taimer hakkab aega maha loendama.
- 13 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „**DONE**“.
- 14 Võtke toit krõbestuskorvist välja.

Praad (Roast)

EELSEADISTUS: 180 °C 1 tund 30 min

TEMP VAHEMIK: 120-220 °C

AJAVAHEMIK: 1 min-4 tundi

- 1 Asetage seade siledale, ühetasasele pinnale.
- 2 Avage seadme kaas ja paigaldage grilliplaat lapikult kuumutuselemendile, nii et see jääb oma kohale.

MÄRKUS. Lihatermomeetri kasutamisel vt „Lihatermomeetri kasutamine“.

- 3 Paigaldage rasvakoguja, lükates selle oma kohale seadme all.
- 4 Kui kavatsete kasutada tehnoloogiat Ninja Woodfire Flavour, tõmmake suitsutuskest lahti ja täitke see graanulite kulpi kasutades kuni kasti ülaosani Ninja Woodfire graanulitega. **ÄRGE** täitke suitsutuskesti üle.
- 5 Veenduge, et seadme pistik on ühendatud seinapistikupessa Vajutage nuppu **MODE** või valige ketast keerates funktsioon **ROAST**.
- 6 Tehnoloogia Woodfire Flavour kasutamisel vajutage nuppu **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Kuvatakse vaikimisi temperatuuriseadistus. Temperatuuri reguleerimiseks vajutage nuppu **TEMP** ja keerake ketast, et temperatuuri suurendada või vähendada. Kinnitamiseks vajutage ketast. Vastasel juhul lukustub temperatuur 5 sekundi pärast.
- 8 Valmistusaja reguleerimiseks vajutage nuppu **TIME** ja keerake ketast, et valmistusaega suurendada või vähendada. Kinnitamiseks vajutage ketast. Vastasel juhul lukustub valmistusaeg 5 sekundi pärast.
- 9 Eelsoojendamise alustamiseks vajutage **START**. Funktsiooni Ninja Woodfire Flavour kasutamisel läbivad graanulid süttimistsükli (IGN) ning seejärel hakkab seade eelsoojenema (PRE).

MÄRKUS. Eelsoojendamine on parimate tulemuste saamiseks küll soovitatav, kuid soovi korral saate selle ka vahele jätta. Selleks vajutage ja hoidke 4 sekundit all nuppu **START/STOP**. Ekraanil hakkab vilkuma kiri „**ADD FOOD**“. Avage kaas ja asetage toiduained krõbestuskorvi. Kaane sulgedes algab toiduvalmistamine ja taimer hakkab aega maha loendama. Minge sammu 12 juurde.

- 10 Eelsoojendamise lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „**ADD FOOD**“.
- 11 Avage kaas ja asetage toiduained grilliplaadile. Kaane sulgedes algab toiduvalmistamine ja taimer hakkab aega maha loendama.
- 12 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „**DONE**“.
- 13 Võtke toit grilliplaadilt ära.

VALMISTUSFUNKTSIOONID – JÄTKUB

OLULINE TEAVE! Enne jätkamist vaadake läbi kõik selle kasutusjuhendi alguses asuvad hoiatused.

Küpsetamine



EELSEADISTUS: 160 °C 30 min

TEMP VAHEMIK: 130-210 °C

AJAVAHEMIK: 1 min-4 tundi

- 1 Asetage seade siledale, ühetasasele pinnale.
- 2 Avage seadme kaas ja paigaldage grilliplaat lapikult kuumutuselemendile, nii et see jääb oma kohale.
- 3 Paigaldage rasvakoguja, lükates selle oma kohale seadme all.

MÄRKUS. Lihatermomeetri kasutamisel vt „Lihatermomeetri kasutamine“.

- 4  Kui kavatsete kasutada tehnoloogiat Ninja Woodfire Flavour, tõmmake suitsutuskest lahti ja täitke see graanulite kulpi kasutades kuni kasti ülaosani Ninja Woodfire graanulitega. **ÄRGE** täitke suitsutuskesti üle.
- 5 Veenduge, et seadme pistik on ühendatud seinapistikupessa Vajutage nuppu **MODE** või valige ketast keerates funktsioon **BAKE**.
- 6  Tehnoloogia Woodfire Flavour kasutamisel vajutage nuppu **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Kuvatakse vaikimisi temperatuuriseadistus. Temperatuuri reguleerimiseks vajutage nuppu **TEMP** ja keerake ketast, et temperatuuri suurendada või vähendada. Kinnitamiseks vajutage ketast. Vastasel juhul lukustub temperatuur 5 sekundi pärast.
- 8 Valmistusaja reguleerimiseks vajutage nuppu **TIME** ja keerake ketast, et valmistusaega suurendada või vähendada. Kinnitamiseks vajutage ketast. Vastasel juhul lukustub valmistusaeg 5 sekundi pärast.
- 9 Eelsoojendamise alustamiseks vajutage **START**. Funktsiooni Ninja Woodfire Flavour kasutamisel läbivad graanulid süttimistsükli (IGN) ning seejärel hakkab seade eelsoojenema (PRE).

MÄRKUS. Eelsoojendamine on parimate tulemuste saamiseks küll soovitatav, kuid soovi korral saate selle ka vahele jätta. Selleks vajutage ja hoidke 4 sekundit all nuppu **START/STOP**. Ekraanil hakkab viikuma kiri "ADD FOOD". Avage kaas ja asetage toiduained krõbestuskorvi. Kaane sulgedes algab toiduvalmistamine ja taimer hakkab aega maha loendama. Minge sammu 12 juurde.

- 10 Eelsoojendamise lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „**ADD FOOD**“.
- 11 Avage seadme kaas ja asetage toiduained plaadile või küpsetusanum plaadile. Kaane sulgedes algab toiduvalmistamine ja taimer hakkab aega maha loendama.

- 12 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „**DONE**“.
- 13 Võtke toit grilliplaadilt ära.

MÄRKUS. Funktsiooni Bake kasutamisel veenduge, et kasutate sobivat tarvikut. Vedela koostise või taina korral kasutage küpsetusnõu. Leiva, küpsiste jms korral kasutage krõbestuskorvi.

OLULINE TEAVE! Enne jätkamist vaadake läbi kõik selle kasutusjuhendi alguses asuvad hoiatused.

Dehydrate

EELSEADISTUS: 60 °C, 6 tundi

TEMP VAHEMIK: 40-90 °C

AJAVAHEMIK: 1 min-12 tundi

- 1 Asetage seade siledale, ühetasasele pinnale.
- 2 Avage seadme kaas ja paigaldage grilliplaat lapikult kuumutuselemendile, nii et see jääb oma kohale.
- 3 Paigaldage rasvakoguja, lükates selle oma kohale seadme all.
- 4 Avage kaas ja asetage toiduained grilliplaadile. Sulgege kaas.
- 5  Kui plaanite kasutada tehnoloogiat Ninja Woodfire Flavour, avage suitsutuskest ja täitke see kulpi abil kuni ülaosani Ninja Woodfire graanulitega. **ÄRGE** täitke suitsutuskesti üle.
- 6 Veenduge, et seadme pistik on ühendatud seinapistikupessa ja keerake ketast päripäeva asendisse **OFF**, et valida funktsioon **DEHYDRATE**.
- 7  Tehnoloogia Woodfire Flavour kasutamisel vajutage nuppu **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 Kuvatakse vaikimisi temperatuuriseadistus. Temperatuuri reguleerimiseks vajutage nuppu **TEMP** ja keerake ketast, et temperatuuri suurendada või vähendada. Kinnitamiseks vajutage ketast. Vastasel juhul lukustub temperatuur 5 sekundi pärast.
- 9 Valmistusaja reguleerimiseks vajutage nuppu **TIME** ja keerake ketast, et valmistusaega suurendada või vähendada. Kinnitamiseks vajutage ketast. Vastasel juhul lukustub valmistusaeg 5 sekundi pärast.
- 10 Alustamiseks vajutage **START**. Funktsioonil Dehydrate puudub eelsoojendamise aeg. Tehnoloogia Ninja Woodfire Flavour kasutamisel läbivad graanulid 5–7 minutiga süttimistsükli (IGN), siis hakkab seade toitu valmistama ja taimer hakkab aega maha loendama.
- 11 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „**DONE**“.
- 12 Võtke toit grilliplaadilt ära.

Reheat

EELSEADISTUS: 170 °C 10 min

TEMP VAHEMIK: 130-210 °C

AJAVAHEMIK: 1 min-1 tund

MÄRKUS. Eelseadistatud temperatuur on 170 °C.

- 1 Asetage seade siledale, ühetasasele pinnale.
- 2 Kui see on nõutav, asetage krõbestuskorvi grilliplaadile, pannes korvi jalad selleks mõeldud kohtadesse grilliplaadil. Pange toiduained seadmesse ja sulgege kaas.
- 3 Paigaldage rasvakoguja, lükates selle oma kohale seadme all.
- 4 Veenduge, et seadme pistik on ühendatud seinapistikupessa ja keerake ketast päripäeva asendisse **OFF**, et valida funktsioon **REHEAT**.
- 5 Kuvatakse vaikimisi temperatuuriseadistus. Kasutage nuppu **TEMP** kõrval asuvaid nuppe - ja + , et valida 10-kraadiste sammude kaupa temperatuur vahemikus 130 °C kuni 210 °C.
- 6 Kasutage nuppu **TIME** kõrval asuvaid nuppe - ja + , et reguleerida valmistusaega 1-minutiste sammude kaupa vahemikus kuni 1 tund.
- 7 Vajutage valmistamise alustamiseks nuppu **START** (režiimis Reheat ei toimu seadme eelsoojendamist).
- 8 Valmistamine algab ja taimer hakkab aega maha loendama.
- 9 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „**DONE**“.
- 10 Eemaldage toit seadmest.

⚠ HOIATUS! Elektrilöögi ja seadme juhusliku tööle hakkamise vältimiseks lülitage seade välja ja tõmmake pistik enne veaotsingu alustamist seinapistikupesast välja.

• **Seade ei lülitu sisse.**

1 Kontrollige, kas rikkevoolukatse (RCD) on täielikult vooluvõrku ühendatud ja kas on vajutatud nuppu RESET. Nupu kohal asuv tuli peaks minema oranžina põlema.

2 Veenduge, et sisse-välja lülitamise nupp on vajutatud asendisse ON (nupul olev joon on vajutatud alla).

3 Kontrollige, ega ketas ole asendis OFF.

Kui seade ei lülitu pärast eeltoodud sammude tegemist sisse, pöörduge klienditeenindusse telefonil 0800 862 0453.

• **Juhtpaneeli ekraanil kuvatakse kiri „Add Grill“.**

Grilliplaat ei ole paigaldatud. Paigaldage grilliplaat, sulgege kaas ja vajutage alustamiseks nuppu START.

• **Juhtpaneeli ekraanil kuvatakse kiri „Add Food“.**

Seadme eelsoojenemine on lõppenud ja saate panna toidu seadmesse.

• **Juhtpaneeli ekraanil kuvatakse kiri „Shut Lid“.**

Kaas on lahti ja see on vaja sulgeda, et valitud funktsioon saaks tööd alustada.

• **Mida tähendab OTA?**

Seadmesse saadetakse uuendusi. **ÄRGE** tõmmake seadme pistikut selle ajal seinapistikupesast välja. Oodake, kuni OTA on lõppenud.

• **Juhtpaneeli ekraanil kuvatakse kiri „E“.**

Seade ei tööta korralikult. Helistage klienditeenindusest telefonil 0800 862 0453.

Parema abi saamiseks registreerige oma seade internetis ninjakitchen.eu ja hoidke seade helistamise ajal käepärast.

• **Juhtpaneeli ekraanil kuvatakse kiri „CLD“.**

Funktsiooni Cold Smoking kasutatakse toidule suitsumaitse andmiseks. See funktsioon ei ole mõeldud toidu valmistamiseks. Selle funktsiooni kasutamisel liha või kalaga tuleb need alati kuumutada tarbimiseks ohutu temperatuurini. Tutvuge toitude soovitatud ohutute temperatuuridega.

• **Kas toiduained tuleb anumasse panna enne või pärast eelsoojendamist?**

Parimate tulemuste saamiseks on soovitatav enne toiduainete lisamist lasta seadmel eelsoojeneda.

• **Kas suitsutuskast tuleb täielikult graanulitega täita?**

Jah, täitke suitsutuskast alati kuni servani. Oleme välja arvanud mis tahes funktsiooni või toidukoguse jaoks ideaalse koguse graanuleid, mille seade täiesti läbi põletab.

• **Juhtpaneeli ekraanil kuvatakse kiri „Plug in“.**

Lihatermomeeter ei ole ühendatud juhtpaneeli paremal küljel asuvasse pesa. Ühendage lihatermomeeter pesa. Lükake lihatermomeetri, kuni kuulete klõpsu.

• **Miks seadmel on veiseliha eelseadistusel skaala 1-9.**

Igal kasutajal on oma maitse-eelistused. Skaalal 1-9 on toodud hulk valikuid, nii et saate kohandada endale sobiva.

• **Juhtpaneeli ekraanil kuvatakse kiri „PRBE ERR“.**

Seade lõpetas töötamise enne, kui liha saavutas seadistatud sisetemperatuuri. Seda võib juhtuda aeg-ajalt, kui seade läheb liiga kuumaks või seda on kasutatud liiga kaua järjest.

• **Miks küpseb toit liiga palju või liiga vähe, kuigi ma kasutan lihatermomeetrit?**

Sisestage lihatermomeeter pikuti kõige paksemasse ossa. Nii annab see kõige täpsema tulemuse. Pärast valmistamise lõppemist laske lihal 3.5 minutit järelvalmida. Lisateavet vt „Lihatermomeetri kasutamine“.

• **Kas lihatermomeeter sulab ära, kui see puutub vastu kuuma grilliplaati?**

Ei. Lihatermomeetri käepide on valmistatud kõrge temperatuuritaluvusega silikoonist.

• **Millal on vaja vajutada tehnoloogia nuppu Woodfire Flavour?**

Vajutage tehnoloogia nuppu Woodfire Flavour enne käivitusnupu vajutamist, kui soovite lisada suitsu, kasutades funktsioone Grill, Air Fry, Roast, Bake või Dehydrate. Tehnoloogia Woodfire Flavour nuppu ei ole vaja vajutada, kui kasutate funktsiooni Smoker. Tehnoloogiat Woodfire ei saa kasutada koos soojendusfunktsiooniga REHEAT.

• **Miks tulevad graanulite kastist välja leegid?**

Kui seadme kaas võetakse pealt tuulistes oludes, võivad graanulite kastist välja tulla väikesed leegid.

• **Kus tuleks graanuleid hoiustada?**

Hoiustage graanuleid alati kuivas kohas. Niisked graanulid ei sütti nii kergesti ega pruugi anda kvaliteetset suitsulõhna.

• **Kas peaksin suitsutamisel kasutama õli või nakkumatuid pihuseid?**

Ei. Me **EI SOOVITA** neid kasutada, sest siis ei jää toit suitsumaitsele.

• **Kuidas kõrvaldada kasutuselt põlenud graanulid?**

Graanulid võivad edasi põleda ka pärast valmistusaja lõppemist. **ÄRGE** puudutage ega eemaldage suitsutuskasti enne, kui seade on lõpetanud suitsemise, graanulid on täiesti lõpuni põlenud ja suitsutuskast on jahtunud. Siis eemaldage suitsutuskast ja tühjendage see jahtunud tuhast.

• **Miks seade nii kaua eelsoojeneb?**

Eelsoojenemisajad on erinevad, sõltuvalt funktsioonist ja seadme temperatuurist.

SMOKER, DEHYDRATE, REHEAT: Ilma eelsoojendamiseta.

Tehnoloogia Woodfire Flavour lisamisel pikeneb eelsoojenemisaeg 3-6 minuti võrra.

Seadme kasutamisel tugevas vihmasesajus kulub eelsoojenemiseks kauem aega.

Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et see sobib kasutamiseks välitingimustes ja väliseadmetel. Sobimatu toitejuhtme kasutamisel võib juhe üle kuumeneda, sulada ja/või tööpinge võib langeda.

Eelsoojendamine on parimate tulemuste saamiseks küll soovitatav, kuid soovi korral saate selle ka vahele jätta. Selleks vajutage ja hoidke 3 sekundit all nuppu START/STOP. Ekraanil hakkab vilkuma kiri "ADD FOOD". Avage kaas ja pange toit seadmesse. Kaane sulgedes algab toiduvalmistamine ja taimer hakkab aega maha loendama.

• **Kas tehnoloogiat Woodfire Flavour saab välja lülitada?**

Kui vajutate nuppu Woodfire Flavour ja käivitate valmistusfunktsiooni juba nupust START, saate uuesti vajutada nuppu Woodfire Flavour, et tehnoloogia välja lülitada, juhul kui süütamistsükkel on vähem kui 75% lõpule viidud (seda näitab ekraanil edenemisriba). Kui graanulid on täielikult süttinud ja seade on läinud eelsoojenemise etappi (ekraanil näha), ei saa tehnoloogiat Woodfire Flavour välja lülitada.

• **Kas valmistustsükli ajal saab graanuleid lisada?**

Funktsiooni SMOKER kasutamisel saate graanuleid lisada, kui üks partii on põlenud lõpuni. Vajutage ja hoidke tehnoloogia Woodfire Flavour nuppu 4 sekundit all, et süüdata uus kastitais graanuleid. Järjestikuste suitsutusseansside korral soovime täita suitsutuskasti graanulite kulbiga, kui pooled graanulid on põlenud. **ÄRGE** täitke kasti rohkem kui 2 korda. **ÄRGE** süüdake graanuleid uuesti.

OLULINE TEAVE! PALUN LUGEGE SELLE LITSENTSILEPINGU TINGIMUSI TÄHELEPANELIKULT, ENNE KUI JÄTKAKE SLELE PROGRAMMI INSTALLIMISEGA VÕI SEADME KASUTAMISEGA.

SharkNinja Operating LLC ("SharkNinja") lõppkasutaja litsentsileping ("EULA") on seaduslik leping Teie (üksus või eraisik) ja SharkNinja vahel, mis hõlmab SharkNinja tarkvaraga seadmetele, sealhulgas tarkvara, mille olete juba installinud oma SharkNinja toodetesse või mis on juba installitud teie seadmesse, sealhulgas kogu püsivara (edaspidi "SN APPS"). Installides, kopeerides, tehes kasti linnukese, klõpsates nupul, et selle lepingu tingimused kinnitada, või muul viisil SN APPSi kasutamise jätkates nõustute, et EULA tingimused on teile siduvad. See litsentsileping esindab kogu kokkulepet Teie ja SharkNinja vahel, mis puudutab SN APPSi, ning on ülimalt poolte vahelise mis tahes eelneva ettepaneku, esindatuse või mõistmise ees. Kui te ei nõustu EULA tingimusega, ärge installide sellesse tootesse SN APPSi. SN APPS on kaitstud autorikaitse seadustega ja rahvusvaheliste autoriõiguste kokkulepetega, samuti muude intellektuaalomandi õiguste ja lepingutega.

1. KASUTALITSENTS. SNS APPS on litsentseeritud alljärgnevalt:

- 11 Paigaldamine ja kasutamine. SharkNinja annab teile õiguse laadida alla, installida ja kasutada SN APPSi spetsiaalsel platvormil, mille jaoks SN APPS välja töötati ning koos SharkNinja toodetega, millega koos on SN APPS disainitud töötama.
- 12 Varukoopiad. Võite teha SN APPSis varukoopia, mille laadite alla ja installite tagavara ja arhiveerimise eesmärgil.

2. MUUDE ÕIGUSTE JA PIIRANGUTE KIRJELDUS.

- 21 Autoriõiguste alahoidmine. Te ei tohi eemaldada ega muuta ühtegi autoriõiguse teavitust mitte ühelgi SN APPSi koopiaal.
- 22 Levitamine. Te ei tohi levitada SN APPS koopiaid kolmandatele isikutele.
- 23 Pöördprojekteerimiseks, pöördtransleerimise ja/või dekompileerimise keeld Teil on keelatud pöördprojekteerida, pöördtransleerida või dekompileerida SN APPSi, välja arvatud juhul, kui selline tegevus on kehtivate seaduste kohaselt sõnaselgelt lubatud ning sellisel juhul tohite seda teha vaid seadusega lubatud ulatuses.
- 24 Rentimine. Te ei tohi rentida ega liisida SN APPSi ilma SharkNinja kirjaliku loata.
- 25 TARKVARA EI OLE ETTE NÄHTUD EDASIMÜÜGIKS Tooteid, mis „ei ole ette nähtud edasimüügiks“ või tähistatud kui „NFR“, ei tohi edasi müüa, üle anda ega kasutada mis tahes muul eesmärgil kui demoesitus, katsetamine või hindamine.
- 26 Tugiteenused. SharkNinja võib pakkuda Teile SN APPSiga seonduvaid tugiteenuseid. Mis tahes täiendav tarkvarakood, mis antakse teile tugiteenuste osana, loetakse SN APPSiks ning selle suhtes kehtivad EULA tingimused.
- 27 Vastavus kehtivatele seadustele. SN APPSi kasutamisel tuleb järgida kõiki kehtivaid seadusi.

3. UUENDUSED.

SharkNinja võib pakkuda SN APPSi uuendusi või värskendusi. See EULA hõlmab SharkNinja pakutavaid mis tahes uuendusi, mis asendavad ja/või täiendavad SN APPSi, välja arvatud juhul, kui sellise uuendusega kaasneb eraldi EULA, millel juhul kehtivad selle suhtes nimetatud EULA tingimused. Kui otsustate mitte laadida alla ega kasutada SharkNinja pakutavaid uuendusi või värskendusi, mõistate, et see võib kujutada SN APPSile tõsist turvariski või põhjustada SN APPSi muutumise kasutuskõlmatuks või ebastabiilseks.

4. ANDMED JA ERAELU PUUTUMATUS.

SharkNinja tagab teie eraelu puutumatus, rakendades kõrgeid õigluse ja usaldusvääruse standardeid. Teavitame oma kliente, kuidas me kasutame teavet, mida kogume Teie kohta, kui kasutate meie veebisaiti või SN APPSi. Meie privaatsustavad leiate SharkNinja privaatsuspoliitikast ning eraldi teavitustest, mille saate äpi, toote või teenuse ostmisel või allalaadimisel. SN APPSi kasutades või meile oma isikuteavet andes nõustute SharkNinja privaatsuspoliitika toodud tavade ja tingimustega. Teie teavet koheldakse alati vastavalt SharkNinja privaatsuspoliitikale, mis on selle EULA osa ja mida saate vaadata alljärgnevalt veebiaadressilt <http://www.sharkninja.eu/privacypolicy>.

OLULINE TEAVE! PALUN LUGEGE SELLE LITSENTSILEPINGU TINGIMUSI TÄHELEPANELIKULT, ENNE KUI JÄTKAKE SLELE PROGRAMMI INSTALLIMISEGA VÕI SEADME KASUTAMISEGA.

5. KOLMANDA POOLE RAKENDUSTEEGID JA MANUSTARKVARA

- 5.1 Nõustute, et Ayla Networks, Inc. ("Ayla") kasutab teatud rakendusteeke, mis on manustatud SN APPSi ("Ayla rakendusteedid") ja võimaldavad SN seadmed ühendada Ayla pilveteenusega ("Ayla manustarkvara").
- 5.2 Teie ei kasuta Ayla rakendusteeke, välja arvatud, et need on SN APPSi integreeritud osa ja neid pakutakse teile muutumatul kujul.
- 5.3 Teie ei kasuta Ayla manustarkvara, välja arvatud, et see on SN APPSi integreeritud osa ja seda pakutakse teile muutumatul kujul.
- 5.4 Te ei seadista ümber, kohanda, tõlgi ega loo tuletisi, samuti te ei pöördprojekteeri, pöördtransleeri ega dekompileeri ega proovi muul viisil tuletada lähtekoodi ega algoritme, mis on Ayla rakendusteedide või Ayla manustarkvara aluseks.
- 5.5 SharkNinja säilitab SN APPSi (ja seega neisse integreeritud Ayla rakendusteedide) kogu omandiõiguse, samuti SN seadmetesse installitud mis tahes tarkvara (sealhulgas Ayla manustarkvara) kogu omandiõiguse ning Teile antakse vaid selle kasutamise litsents SN APPSi ja SN seadmetega.
- 5.6 Te ei kasuta Ayla rakendusteeke või Ayla manustarkvara volitamata ligipääsu saamiseks või SharkNinja teiste litsentsikasutajate süsteemide / teenuste kasutamiseks. Samuti ei kanna te SharkNinja muude litsentsikasutajate süsteemidesse / teenustesse üle viiruseid, usse, Trooja hobuseid, ajapomme, nuhkvara, pahavara, tühistusroboteid, passiivseid kogumismehhanisme, roboteid, andmekaeve tarkvara ega muid pahatahtlikke või ründavaid koode või programme.
- 5.7 Te ei kasuta Ayla rakendusteeke ega Ayla manustarkvara, et sekkuda, rikkuda või mõõda hiilida mis tahes turvafunktsioonist, autentimisfunktsioonist või mis tahes muust funktsioonist, mis piirab või rakendab piiranguid SharkNinja teiste litsentsikasutajate süsteemide / teenuste kasutamisele või ligipääsule.
- 5.8 Te ei uuri, ründa, skanni ega katseta SharkNinja teiste litsentsikasutajate süsteemide / teenuste haavatavust.
- 5.9 SharkNinja SN APPSi teised litsentsikasutajad, Ayla rakendusteedid ja Ayla manustarkvara on selle EULA kolmandatest pooltest kasusaajad ning selle EULA selle osa tingimused on mõeldud tooma neile kasu ning neid rakendavad nimetatud litsentsikasutajad.

6. LEPINGU LÕPETAMINE.

SharkNinja või käesoleva EULA igal ajal lõpetada, kui te ei täida selle EULA tingimusi. Sel juhul peate hävitama kõik enda valduses olevad SN APPSi koopiad.

8. AVATUD LÄHTEKODIGA TARKVARA.

Käesolevaga kinnitate, et SN APPS võib sisaldada tarkvara, mille suhtes kehtivad „avatud lähtekoodiga“ või „tasuta tarkvara“ litsentsid („Avatud lähtekoodiga tarkvara“). EULA antav litsents kehti SN APPSis sisalduvale avatud lähtekoodiga tarkvarale. Avatud lähtekoodiga tarkvara suhtes kehtib selle suhtes rakendatav litsents. See EULA ei piira teie õigusi ega anna teile õigusi seoses avatud lähtekoodiga tarkvara litsentsiga. Kinnitate, et avatud lähtekoodiga tarkvara litsents on sõlmitud vaid Teie ja avatud lähtekoodiga tarkvara litsentsiandja vahel. Kui avatud lähtekoodiga tarkvarale kohaldatavate litsentside tingimused nõuavad, et SharkNinja pakuks avatud lähtekoodiga tarkvara kas lähte- või käivitavas vormis või esitaks kohaldatavate litsentsitingimuste või muu nõutava teabe koopiad, võite hankida koopia tarkvara, võttes ühendust SharkNinja alloleval füüsilisel aadressil. Täpsemat teavet avatud lähtekoodiga tarkvara ja selle kasutustingimuste kohta leiate veebiaadressilt www.sharkclean.eu/opensource.

9. GARANTIID PUUDUVAD.

SharkNinja teatab sõnaselgelt, et ei anna SN APPSile, Ayla rakendusteedidele ega Ayla manustarkvarale mingit garantiid. SN APPS, Ayla rakendusteedid ja Ayla manustarkvara pakutakse põhimõttel „On nagu on“ ilma igasuguse otsese või kaudse garantiita, sealhulgas, kuid mitte ainult mis tahes garantiid nende kaubanduslikkuse, vastavuse, konkreetseks eesmärgiks sobivuse või nimetuse osas. SharkNinja ei anna mingit garantiid ega võta endale vastutust SN APPSis sisalduva mis tahes teabe, teksti, graafika, linkide või muude objektide täpsuse või täielikkuse kohta. SharkNinja ei anna mingit garantiid mis tahes kahju suhtes, mille võib põhjustada arvutiviiruse, ussi, pommi või muu sellise arvutiprogrammi ülekanne. SharkNinja ütleb sõnaselgelt lahti mis tahes garantiist mis tahes kolmanda poole suhtes.

10. VASTUTUSPIIRANGUD

SharkNinja või selle tarnijad ei võta endale mingil juhul mingit vastutust mis tahes konkreetse, juhusliku, karistusliku iseloomuga, kaudse või kaasneva kahju eest, sealhulgas, kuid mitte ainult kahjutasu saamata jäänud kasumi või konfidentsiaalse või muu teabe, äritegevuse katkemise, kehavigastuse, privaatsuse kaotamise, mis tahes kohustuste täitmata jätmise, sealhulgas heausksuse või mõistliku hoolikuse, hooletuse ja mis tahes muu rahalise või muu kahju eest), mis tuleneb või on mis tahes viisil seotud SN seadmete või SN APPSi kasutamisega või olukorraga, kus seda ei saa kasutada, või olukorraga, kus pakutakse või ei suudeta pakkuda tugi- või muid teenuseid, teavet, tarkvara ja seotud sisu toote kaudu, või muul viisil SN APPS-i kasutamisest tulenev või muul viisil selle EULA mis tahes sätte alusel või sellega seotud, isegi juhul, kui see tuleneb SharkNinja või mis tahes tarnija süül (sealhulgas hooletus, range vastutuse, lepingu rikkumise või garantii rikkumise kohta ja isegi siis, kui SharkNinja või mõni tarnija on selliste kahjude võimalikkusest teavitanud). SharkNinja ei võta endale mingit vastutust SN APPSi või selle mis tahes osa sisu eest, sealhulgas, kuid mitte ainult, selles sisalduvad vead või väljajätmised, laim, avalikustamisõiguste, privaatsuse, kaubamärgiõiguste rikkumised, äritegevuse katkestamine, isikukahjud, privaatsuse kaotus, moraalsed õigused või konfidentsiaalse teabe avaldamine.

11. KEHTIVAD SEADUSED.

Selle EULA suhtes kehtivad Ameerika Ühendriikide Massachusettsi osariigi seadused ning käesolevaga nõustute sellega.

12. LOOVUTAMINE.

SharkNinja võib loovutada selle EULA ilma etteatamiseta litsentsijale.

13. KOGU LEPING.

See EULA (sealhulgas kõik SN-seadmetega kaasas olevad selle EULA lisad või muudatused) on kogu leping Teie ja SharkNinja vahel seoses SN APPS-iga ning asendab kõik eelnevad või samaaegsed suulised või kirjalikud suhtlused ja ettepanekud seoses SN APPSiga või mis tahes muu teemaga, mida see EULA hõlmab. Kui mis tahes SharkNinja tugiteenuste poliitika või programmi tingimused on vastuolus selle EULA tingimustega, kehtivad selle EULA tingimused. Kui teil on selle EULA kohta küsimusi, pöörduge SharkNinja poole aadressil 89 A Street, Suite 100, Needham, MA 02494, USA.



REGULEERITAV ALUS

Viiige välistingimustest toiduvälistamine uuele tasandile selle raske, reguleeritava alusega.



TÄIENDAV KÜLGLAUD

Laiendage tööpinda ükskõik kummale aluse küljele ja hoidke söögitegemiseks vajalikud tööriistad alati käepärast.



BBQ GRILLI KATE

Seda vastupidavat, kergelt ja veekindlat BBQ grilli anumate ega kahjusta paduvihm ega lööskvapäike.



LAME PLAAT

Selle nakkumatu plaadiga saate teha friikartuleid, pannkooke ja palju muud.



GRILL / LAME PLAAT

Grillige ja pruunistage samaaegselt. Saate korraga teha kuni neli burgeripihvi ja 500 g köögivilju.



RASVAKOGUJA KATTED

Rasvakoguja püsib hõpsalt puhas, Komplektis on 10 katet.



GRAANULIKOTID

Soetage endale meie suitsutussegusid. Ühest kotist piisab kuni 20 suitsutuskorrale. Mõlemad maitseid sobivad ideaalselt mis tahes roaga.



PRAADIMISE JA SUITSUTAMISE

Suurendage õhuvoolu, et tulemus jääks mõnusalt suitsumaitseline ja karamelliseeritud.



RIBIDE REST

Grillige ja suitsutage korraga kuni neli restit ribisid.



LEIDKE OMA
ninjakitchen.eu



LISATERMOMEETER

Saate jälgida kuni kahe erineva liha / kala küpsemist ja seda kõike oma telefonist.

PIIRATUD GARANTII (2) AASTAT

Euroopa ostetud toote osas kehtivad tarbijale seadusega ette nähtud õigused. Saate esitada nõude seadme müüjale. Ninja tagab oma toodete kvaliteedi ja annab täiendava tootjagarantii kuni 2 aastat. See garantii kehtib vaid uuele, kasutamata tootele. Need tingimused kehtivad vaid meie tootjagarantiile ega mõjuta teie seadusega ettenähtud õigusi.

NB! 2-aastane garantii kõigis ELi riikides.

Allpool on toodud garantii eeltingimused ja ulatus, mille väljastab SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Saksamaa) ("meie", "me"). Need ei mõjuta teie seadusega ettenähtud õigusi ega müüja kohustusi ja teie lepingut müüjaga. Sama kehtib juhul, kui olete toote ostnud otse Ninjalt.

Ninja garantiid

Köögimasin on märkimisväärne investeeering. See peaks töötama võimalikult kaua. Garantii näitab, et usaldame oma toodet ja tootmiskvaliteeti.

Veebist saate abi aadressil www.ninjakitchen.eu.

Kuidas registreerida oma garantii?

Toode tuleb registreerida 28 päeva jooksul alates ostukuupäevast. Aja säästmiseks vajate oma seadme kohta järgmist teavet:

- mudeli number;
- seerianumber (kui see on olemas);
- ostu tõendav dokument (tšekk või saateleht). Toote registreerimiseks veebis külastage www.ninjakitchen.eu

OLULINE TEAVE!

- Seadmel on alates ostukuupäevast 2-aastane garantii.
- Hoidke ostutšekk või -arve alles. Garantii korral peate esitama meile ostu tõendava dokumendi, et saaksime kontrollida esitatud teabe õigsust. Kui teil ei ole meile esitada ostu tõendavat dokumenti, ei pruugi teie garantii kehtida.

Milliseid eeliseid annab garantii registreerimine?

Garantii registreerimisel saate meie uudiskirja, mis sisaldab nippe, nõuandeid ja kampaaniaid. Samuti saate uudiseid Ninja tehnoloogia ja uute toodete kohta. Garantii registreerimisel veebis anname kohe teada, et oleme teie andmed kätte saanud.

Täpsemat teavet meie privaatsuspoliitika kohta leiate www.ninjakitchen.eu

Kui pikk on tootegarantii?

Usaldame oma disaini ning kvaliteedikontroll tähendab, et anname oma uuele seadmele täieliku 2-aastase garantii.

Mida garantii hõlmab?

Toote remont või välja vahetamine (Ninja äranägemisel), sealhulgas kõik osad ja tööjõukulu, juhul kui tegemist on disaini-, materjali või töödefektiga (sh transpordi- ja kohaletoimetamise kulud). Meie garantii täiendab teie seadusega ette nähtud õigusi.

Mida garantii ei hõlma?

- Tavapärase kulumine;
- Juhuslik kahjustus; tõrked, mis tulenevad seadme hooletust kasutamisest või hooldamisest, väärkasutusest, tähelepanuta jätmisest, seadme hooletust käitamisest ja mis on tekkinud kasutusjuhendi järgimata jätmise tulemusel;
- Olukordi, kus seadet on kasutatud mujal kui ettenähtud kasutusviis kodumajapidamises;
- Seadme osad ei ole paigaldatud vastavalt kasutusjuhendile.
- Kasutatud on muid osi ja tarvikuid kui Ninja originaalid;
- Vale paigaldus (välja arvatud juhul, kui selle on teinud Ninja);
- Remonttööd või ümberseadistused, millel on teinud muud pooled kui Ninja või selle esindajad, välja arvatud juhul, kui suudate tõestada, et need ei ole seotud garantiijuhtumi põhjustanud defektiga.

Kuskohast ma saan osta Ninja originaalvaruosi ja -tarvikuid?

Ninja varuosad ja tarvikud on disaininud samad insenerid, kes tegid Ninja seadme. Laia valiku varuosi ja tarvikuid oma Ninja seadmele leiate aadressilt www.ninjakitchen.eu

NB! Kui te ei kasuta Ninja originaalvaruosi, võib tootjagarantii muutuda kehtetuks. See ei mõjuta siiski teie seaduslikke õigusi.

EESTI

Joonised võivad kujutada tegelikust erinevat toodet. Arendame oma tooteid pidevalt, mistõttu võidakse juhendis toodud teavet muuta ilma etteatamiseta.

NINJA on SHARKNINJA Operating LLC. Registreeritud kaubamärk Euroopa Liidus.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRÜKITUD HIINAS

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

ninjakitchen .eu

OG901EU Series IB MP 240131 Mv1

**SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany
ninjakitchen .eu**

Hooldustöökoode: Renerki Kaubanduse OÜ, Tel. 640 6400, klienditeenindus@renerk.ee,
Avatud E-R 9:00-18:00

Maaletooja: Sandmani Grupi AS, Laki põik 6, Tallinn 12918