

NINJA

WOODFIRE

OO101EU

JUHISED





ELEKTRILINE VÄLIAHI



ninjakitchen.eu

OLULISED OHUTUSJUHISED

KASUTAMISEKS AINULT KODUMAJAPIDAMISES ENNE SEADME KASUTUSELEVÖTTU LUGEGE LÄBI KÕIK JUHISED.

	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.
	Kasutamiseks ainult välitingimustes.

⚠ HOIATUS! Juhiste eiramisel võib tekkida elektrilöök, tulekahju või põletusohu, mis võib põhjustada varalise kahju, isikuvigastuse või surma. Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida peamisi ohutusnõudeid, kaasa arvatud alljärgnevat:

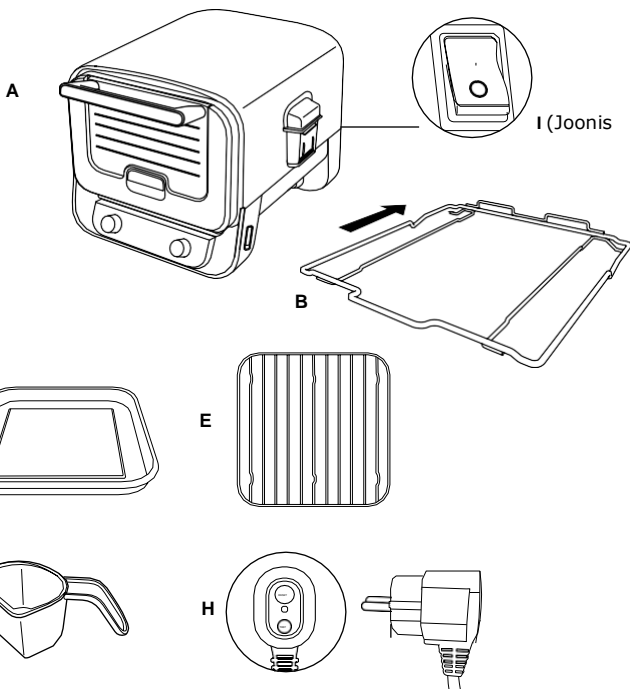
- 1 Visake kõik pakkematerjalid kohe pärast seadme lahtipakkimist ära, et lapsed ei saaks neid endale suhu panna ega lämbuda.
- 2 Kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärgil.
- 3 **ÄRGE** kasutage seadet liikuvates sõidukites või veesõidukites. **Väärkasutus võib põhjustada vigastusi.**
- 4 **ÄRGE** kasutage seadet siseruumides. Seade on mõeldud kasutamiseks **AINULT VÄLITINGIMUSTES** hästi õhutatud alal. Seadme kasutamisel mis tahes katte all võivad moodustuda mürgised aadud, sh süsinikmonoksiid, mis võivad põhjustada raskeid kehavigastusi või surma.
- 5 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 kaasnevat
- 6 Leekidest või kuumusest tuleneda võiva varalise kahju vältimiseks jätke seadme taha, külgedele ja lahes vähemalt 92 cm vaba ruumi.
- 7 Kontrollige, et aluspind oleks ühetasane, puhas ja kuiv. **ÄRGE** asetage töötavat seadet laua või tööpinna serva lähedale.
- 8 Olge seadme avamisel ettevaatlik, et te end ei põletaks. ALATI avage seadme üks esmalt praokile ja siis täiesti, sest mõni toit võib sisaldada rasva, õli või määrdeainet, mis võib pritsida ja tekitada leegi, mis areneb tulekahjuks.
- 9 Ärge lubage lastel seadmega mängida. Hoidke seade ja selle toitejuhe lastele kättesaamatult. Lapsed **EI TOHI** seadet puhastada ega selle hooldustööd teha.
- 10 Lisakaitse tagamiseks soovitate paigaldada rikkevoolukaitsme, mida läbib vool ei ületa 30 mA. Seadme tohib ühendada ainult pistikupessa, millel on nõuetekohaselt paigaldatud maanduskaitse.
- 11 Seadmel on lühike toitejuhe, et-aastased lapsed ei saaks sellest kinni haarata ega seda endale ümber kaela panna ja et juhtme otsa komistamise oht oleks väiksem. Pikemate juhtmete või pikendusjuhtmete kasutamisel tuleb tarvitusele võtta ettevaatusabinõud.
- 12 Leekidest ja kuumusest tuleneda võiva varalise kahju ja põletushaavade vältimiseks peab suitsu kasutamise ajal vahemaa graanulite kastist olema **ALATI** vähemalt 30 cm. Kui seadme kaas võetakse pealt tuulistes oludes, võivad graanulite kastist välja tulla väikesed leegid.
- 13 Vigastuse vältimiseks lisage graanuleid suitsutuskasti **ALATI** graanulite kulbiga. **ÄRGE** sisestage graanuleid käega.
- 14 Põletushaavade ja varalise kahju vältimiseks veenduge, et suitsutuskasti kaas on täielikult kinni, et leegid ei pääseks suitsutuskastist välja.
- 15 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.
- 16 Laske seadmel enne puhastamist, osadeks lahti võtmist, osade paigaldamist või äravõtmist ja hoiustamist jahtuda. Nii väldite isikuvigastusi ja põletushaavu.
- 17 **ÄRGE** täitke graanulite kasti üle. Vastasel juhul graanulid süttivad ning tekib leek, mis võib kahjustada seadet ja põhjustada põletushaavu.
- 18 **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 käepidemeid ja nuppe. Toiduainete lisamisel või eemaldamisel on soovitatav kasutada pika käepidemega söögiriistu.
- 19 **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. Soovitate kasutada pika varrega söögiriistu ja pajalappe või -kindaid.

- 20 Enne küpsetusplaatide vabastamist ja eemaldamist või kohalt liigutamist veenduge **ALATI**, et seade on täiesti jahtunud.
- 21 **ÄRGE** kasutage seadet ilma pitsakivita või prae anumata.
- 22 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.
- 23 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.
- 24 **ÄRGE** kasutage tööpinna all asuvat seinapistikupesast.
- 25 Seadet **EI TOHI** kasutada välise taimeri ega kaugjuhtimissüsteemiga.
- 26 **ÄRGE** asetage seadet kuumale pinnale ega laske toitejuhtmel puutuda vastu kuumat pinda.
- 27 Kasutage ainult tarvikuid, mis on seadmega kaasas või mille kasutamist on SharkNinja volitanud. SharkNinja soovitamata tarvikute kasutamine võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või isikuvigastuse.
- 28 Enne mis tahes tarviku asetamist seadmesse veenduge, et tarvik on puhas ja kuiv.
- 29 **ÄRGE** liigutage töötavat seadet.
- 30 **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.
- 31 **ÄRGE** asetage midagi töötava seadme suletud kaane peale.
- 32 Veenduge, et grilliplaat on õigesti sisestatud ja kindlalt oma kohale lukustatud.
- 33 **ÄRGE** kasutage seadet õlis frittimiseks.
- 34 Kui rasv süttib või seadmest hakkab tulema musta suitsu, tõmmake seadme pistik kohe seinapistikupesast välja. Oodake, kuni suits on ladunud ja eemaldage siis kõik tarvikud.
- 35 Seinapistikupesast pinget võib varieeruda, mis mõjutab seadme tööd. Võimaliku terviseprobleemi vältimiseks kontrollige **ALATI** termomeetriga, kas toit on küpsenud soovitud temperatuurini.
- 36 Kasutage seadme **AINULT** Ninja originaal puidugraanuleid.
- 37 **ÄRGE** kasutage küttegaanuleid, kõva puitu, sütt, vedelkütust ega muidu tuleohtlikke materjale. Kasutage ainult Ninja suitsutusgraanuleid.
- 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, suitsutuskastis ega kasseti koguneda liigselt 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 puutuda 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 katteta seadet ilmastikutingimuste kätte. Seadme hoidmisel välitingimustes pange sellele **ALATI** kate peale.
- 49 Ühendage seade ainult selle andmeplaadil toodud näitajatele vastavas ja vähemalt 16 A vooluvõrku. Nii ei teki ülekoormust, mis võib kahjustada ja põhjustada tulekahju.

HOIDKE NEED JUHISED ALLES

OSAD JA TARVIKUD

- A Kokkupandud seade (toitejuhe ei ole pildil näha)
- B Tarvikuraam
- C Pitsakivi
- D Eelkuumutusplaat
- E Praerest
- F Graanulite kast
- G Graanulite kulp
- H Toitejuhe ja RCD pistik
- I Sisse-välja lülitamise nupp



Varuosi ja tarvikuid saate tellida 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 oluliste ohutusjuhiste, et vältida vigastusi või varalist kahju.
- 3 Loputage tarvikuraami, eelkuumutusplaati ja praeresti sooja, seebivahuse veega. Loputage ja kuivatage hoolikalt.

MÄRKUS. ÄRGE tehke pitsakivi märjaks ega peske seda nõudepesumasinas. Asetage pitsakivi pärast pakendist välja võtmist ahju.

- 4 **ÄRGE** kasutage valmistuspinnal abrasiivseid harju ega pesukäsnu. Nii võite katet kahjustada.

Soovitame asetada kõik tarvikud seadmesse ja käivitada seadme funktsioonil Bake 20 minutiks temperatuuril 370 C ilma toitu lisamata.
Nii eemaldate kõik jäägid ja tagate seadme laitmatu töökaliteedi.

Enne nii toimimist tutvuge lk 40-41 toodud juhistega.

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

SEADME PAIGALDAMINE

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

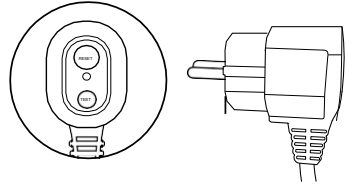
Seadet saab kasutada iga ilmaga. Seadme kaitseklass on IPX4 ja pistiku kaitseklass on IP66. RCD pistik tagab lisakaitse ja on mõeldud seadme vooluahela katkestamiseks, kui peaks tekkima lühis. Kui te seadet ei kasuta, soovime panna sellele katte peale, et seadme välimus säiliks. Vaatamata sellele võib 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 ÜHENDAMINE VOOLUVÕRKU

- 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.



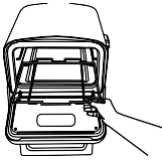
- 6 Lülitage sisse juhtpaneeli esiküljel asuv ketas ja keerake see soovitud funktsioonile. Ekraan peaks süttima ning näitama valmistusaegu või -temperatuure. Seade on nüüd kasutusvalmis.

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

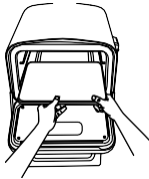
ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA – JÄTKUB

TARVIKURAAMI PAIGALDAMINE:

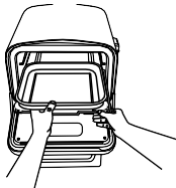
- 1 Paigaldage tarvikuraam seadme alumisele tasandile (grillifunktsiooni kasutamisel ülemisele tasandile).



- 2 Pitsa tegemisel asetage pitsakivi tarvikuraamile.



- 3 Muude funktsioonide kasutamisel eemaldage pitsakivi ja asetage tarvikuraamile eelkuumutusplaat.

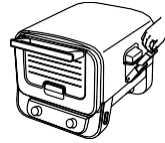


- 4 Praeresti kasutamisel asetage see eelkuumutusplaadi sisse.

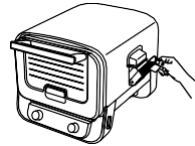


SUITSUTUSKAST

Suitsutuskesti paigaldamine: Paigaldamiseks avage suitsutuskast, pannes sõrme küljel asuvasse avasse, et kast püsiks lahti. Sisestage eemaldatav suitsutuskast kindlalt oma kohale.

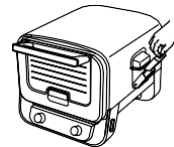


Ninja Woodfire™ graanulite lisamine: Täitke graanulite kulp kuni ülaosani ja siluge selle pealispind, et graanulid ei kukuks üle ääre. Hoidke suitsutuskesti kaant lahti ja valage graanulid suitsutuskesti, kuni see on täidetud ülaosani. Sulgege suitsutuskesti kaas.

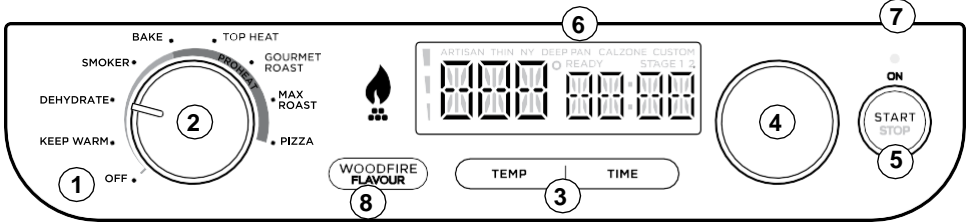


Parimate tulemuste, jõudluse ja maitse saamiseks kasutage ainult Ninja Woodfire graanuleid.

Suitsutuskesti eemaldamine ja puhastamine: Põletushaavade vältimiseks laske graanulitel täielikult jahtuda, enne kui need seadmest eemaldate ja seadme puhastate.



SEADME JUHTPANEELI TUNDMAÕPPIMINE



FUNKTSIOONID

Keerake vasakut ketast, et valida soovitud funktsioon või et lülitada seade välja.

KEEP WARM: Hoidke toit pärast valmistamist soojas.

DEHYDRATE: Niiskuse örnal eemaldamiseks suupistetest nagu vinnutatud liha ja kuivatatud puuviljad.

SMOKER: Madalal kuumusel aeglase toiduvalmistamine hõrkude suurte lihatükide praeks tegemisel.

BAKE: Pealt krõbedate ja seest kohevate küpsetiste tegemiseks.

TOP HEAT: Katete kiirelt sulatamiseks või mõnusalt pruuni kooriku loomiseks.

GOURMET ROAST: Alustage kõrgelt ja jätkake madalalt, et saada väljast krõbe ja seest mahlane tulemus.

MAX ROAST: Sõehõnguga, krõbedad, karamelliseeritud tulemused, mida tavalise ahjuga ei saa.

PIZZA: Valmistage kodus oma lemmikpitsa kas ise või sügavkülmutatud pitsat soojendades.

Artisan – käsitööpitsade õhuke, krõbe põhi on väljastpoolt sõehõnguga ja sellel on lisatud ohtralt värsket Mozzarella.

Thin – Õhuke põhi aitab õhukeselt viilutatud koostisosadel kiiremini valmida. Pan – Paksem põhi ja sügavama panni kasutamine võimaldavad lisada pitsale rohkem koostisosi, sest see pitsa küpseb kauem.

New York Style - õhem põhi rohke kuiva Mozzarella. Juustukate laieneb taina serva poole, nii et saate pitsaviilu mugavalt käest süüa.

Calzone – parimate tulemuste saamiseks järgige karbil toodud juhiseid.

Custom – Kasutage oma lemmikpõhja ja koostisosi, et luua just enda maitsele vastav pitsa.

NUPPUDE / KETTA / MÄRGUTULEDE KASUTAMINE

- 1. OFF:** Kui seadet ei kasutata, siis veenduge, et selle ketas on väljalülitatud asendis OFF.
- 2. VASAK KETAS:** Kasutage seda ketast soovitud valmistusfunktsiooni valimiseks.
- 3. TEMP/TIME nupud:** Vajutage nuppu TEMP ja seadistage parema kettaga temperatuur. Vajutage nuppu TIME ja seadistage vasaku kettaga valmistusaeg.
- 4. PAREST KETAS:** Kasutage seda ketast koos nuppudega TEMP ja TIME, et reguleerida temperatuuri ja valmistusaega ning et valida pitsa tüüpi.
- 5. NUPP START/ STOP:** Vajutage nuppu START/STOP hetkel aktiivse valmistusfunktsiooni käivitamiseks või katkestamiseks.

MÄRKUS. Me küll ei soovi seda, kuid eelkuumutuse saab ka vahele jätta, vajutades ja hoides paremat ketast 4 sekundit all.

- 6. READY:** Mitme pitsa valmistamisel näitab märgutule READY süttimine, et pitsakivi on saavutanud järgmise pitsa tegemiseks sobiva temperatuuri.
- 7. ON:** Kui seade on sisse lülitatud ja nupp ei ole asendis OFF, siis see märgutuli põleb, mis näitab, et seade on endiselt sees ja kuum. Kui seadet ei kasutata, keerake vasak ketas asendisse OFF.
- 8. WOODFIRE FLAVOUR:** Vajutage seda nuppu, et lisada toidule puidulaastude maitset. (Ei saa kasutada koos soojendusfunktsiooniga WARM).

MÄRKUS. Tehnoloogia Woodfire ei sütti, kui suitsutuskast ei ole kuni ülaoasani täidetud graanulitega.

VALMISTUSFUNKTSIOONIDE KASUTAMINE

Küpsetamine, kuivatamine, soojashoidmine KÜPSETAMINE (BAKE)

PRESET (eelseadistus) 285 °C, 15 min
VAHEMIK: 145-370 °C, 1 min – 2 tundi

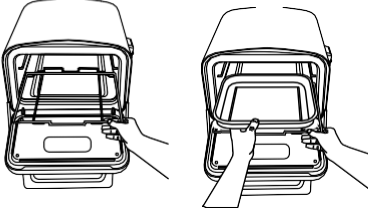
KUIVATAMINE (DEHYDRATE)

PRESET (eelseadistus) 65 °C,
6 tundi VAHEMIK: 25-90 °C, 1-
12 tundi

WARM (soojashoidmine)

VAHEMIK: 30 min – 3 tundi

- 1 Paigaldage tarvikuraam seadme põhja.
- 2 Keerake vasakut ketast, et valida funktsioone BAKE, DEHYDRATE või KEEP WARM.
- 3 Kui soovite kasutada funktsiooni **WOODFIRE FLAVOUR**,



tõmmake suitsutuskast lahti ja täitke see graanulite kulpi kasutades kuni kasti ülaosani Ninja Woodfire graanulitega. **ÄRGE** täitke suitsutuskasti üle. Vajutage nuppu **WOODFIRE FLAVOUR**.

MÄRKUS. Nuppu WOODFIRE FLAVOUR ei saa kasutada funktsiooniga BAKE.

- 4 Vajutage nuppu TEMP ja seadistage parema kettaga temperatuur. Vajutage nuppu TIME ja seadistage vasaku kettaga valmistusaeg.
- 5 Eelsoojendamise alustamiseks vajutage nuppu START/STOP. Eeldatav eelsoojendamise aeg on sõltuvalt seadistatud temperatuurist 5-25 minutit. Funktsiooni Woodfire Flavour kasutamisel läbivad graanulid süttimistsükli (IGN) ning seejärel hakkab seade eelsoojenema (PRE).

MÄRKUS. Funktsioonidel WARM ja DEHYDRATE puudub eelsoojendamise aeg.

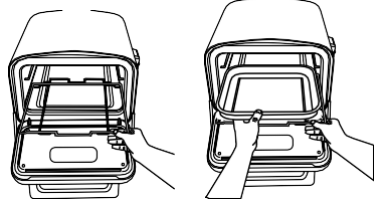
- 6 Seadme eelsoojenemise ajal saate alustada koostisosade ettevalmistamisega.
- 7 Kui seade on eelsoojenenud, ilmub selle ekraanile kiri ADD FOOD, PRS START.
- 8 Pange kätte pajakindad, tõmmake raam välja ja asetage toiduainetega anum raamiga.
- 9 Valmistamise alustamiseks vajutage nuppu START/STOP. Taimer hakkab aega maha loendama.
- 10 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „DONE“.
- 11 Kasutage toidu ahjust välja võtmisel pajakindaid. Laskke toidul enne serveerimist veidi seista.



Smoker

Eelseadistus: 120 °C, 4 tundi
Vahemik: 120-180 °C 10 min -12 tundi

- 1 Paigaldage tarvikuraam seadme põhja ja asetage selle peale eelkuumutusplaat. Asetage anumasse praerest (soovi korral).



- 2 Keerake vasakut ketast, et valida funktsioone SMOKER.
- 3 Asetage toit praerestile või eelkuumutusplaadile.



- 4 Tõmmake suitsutuskast lahti ja täitke see graanulite kulpi kasutades kuni kasti ülaosani Ninja Woodfire graanulitega. **ÄRGE** täitke suitsutuskasti üle.
- 5 Vajutage nuppu TEMP ja seadistage parema kettaga temperatuur. Vajutage nuppu TIME ja seadistage vasaku kettaga valmistusaeg.



- 6 Valmistamise alustamiseks vajutage nuppu START/STOP. Funktsioonidel Smoker puudub eelsoojendamise aeg. Graanulid läbivad 3-4 minutiga süttimistsükli (IGN), siis hakkab seade toitu valmistama ja taimer hakkab aega maha loendama.
- 7 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „DONE“.
- 8 Kasutage toidu ahjust välja võtmisel pajakindaid. Laskke toidul enne serveerimist veidi seista.

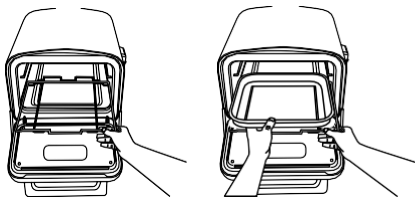
MÄRKUS. Tehnoloogia Woodfire ei sütti, kui suitsutuskast ei ole kuni ülaosani täidetud graanulitega.

Gourmet Roast

Eelseadistus: 280 °C, 10 min (1. etapp)

Vahemik: 280-370 °C, 1 min - 3 tundi

- 1 Paigaldage tarvikuuraam seadme põhja.



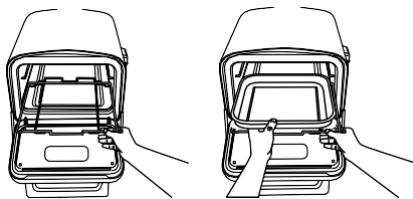
- 2 Keerake vasakut ketast, et valida funktsioone GOURMET ROAST.
- 3 Kui soovite kasutada funktsiooni **WOODFIRE FLAVOUR**, tõmmake suitsutuskast lahti ja täitke see graanulite kulpi kasutades kuni kaсти ülaosani Ninja Woodfire graanulitega. **ÄRGE** täitke suitsutuskasti üle. Vajutage nuppu **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 4 1. Etapi LED-tuli süttib; see on kõrge temperatuuriseadistus.
- 5 Vajutage nuppu TEMP ja seadistage parema kettaga temperatuur. Vajutage nuppu TIME ja seadistage vasaku kettaga valmistusaeg.
- 6 Vajutage paremat ketast ja süttib 2. etapi märgutuli. Korraldage eelmist sammu programmi 2. etapini.
- 7 Eelsoojendamise alustamiseks vajutage nuppu START/STOP. Eeldatav eelsoojendamise aeg on sõltuvalt seadistatud temperatuurist 25 minutit. Funktsiooni Woodfire Flavour kasutamisel läbivad graanulid süttimistsükli (IGN) ning seejärel hakkab seade eelsoojenema (PRE).
- 8 Kui seade on eelsoojenenud, ilmub selle ekraanile kiri ADD FOOD, PRS START.
- 9 Tõmmake tarvikuuraami ette ja asetage koostisosadega anum raamile. Sulgege seadme uks.
- 10 Taimeri käivitamiseks vajutage nuppu START/STOP. Kuvatakse 1. etapi temperatuur ja valmistusaeg ja taimer hakkab aega maha loendama. 1. etapi lõppedes lülitub seade automaatselt 2. etapi seadistustele.
- 11 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „DONE“.
- 12 Kasutage toidu ahjust välja võtmisel pajakindaid. Laske toidul enne serveerimist veidi seista

Max Roast

Eelseadistus: 370 °C, 15 min

Vahemik: 240-370 °C, 1 min - 1 tund

- 1 Paigaldage tarvikuuraam seadme põhja ja asetage selle peale eelkuumutusplaat.



OLULINE TEAVE! Eelkuumutusplaat peab olema paigaldatud, sest see peab eelsoojenema koos seadmega.

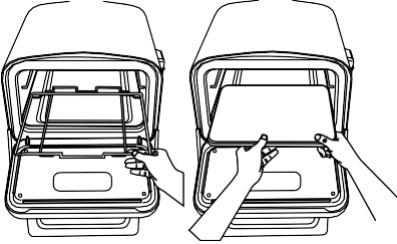
- 2 Keerake vasakut ketast, et valida funktsioon MAX ROAST.
- 3 Kui soovite kasutada funktsiooni **WOODFIRE FLAVOUR**, tõmmake suitsutuskast lahti ja täitke see graanulite kulpi kasutades kuni kaсти ülaosani Ninja Woodfire graanulitega. **ÄRGE** täitke suitsutuskasti üle. Vajutage nuppu **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 4 Vajutage nuppu TEMP ja seadistage parema kettaga temperatuur. Vajutage nuppu TIME ja seadistage vasaku kettaga valmistusaeg.
- 5 Eelsoojendamise alustamiseks vajutage nuppu START/STOP.
- 6 Ahju soojenemise ajal alustage koostisosade ettevalmistamisega. Eeldatav eelsoojendamise aeg on sõltuvalt seadistatud temperatuurist 25 minutit.
- 7 Kui seade on eelsoojenenud, ilmub selle ekraanile kiri ADD FOOD, PRS START.
- 8 Pange kätte pajakindad, tõmmake raam välja ja asetage toiduainetega anum raamile.
- 9 Valmistamise alustamiseks vajutage nuppu START/STOP. Taimer hakkab aega maha loendama.
- 10 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „DONE“.
- 11 Kasutage toidu ahjust välja võtmisel pajakindaid. Laske toidul enne serveerimist veidi seista.

MÄRKUS. Seade teeb piiksu ja ekraanile ilmub 30 sekundiks kiri „FLIP“. Ümbekeeramine on valikuline, kuid soovitatav.

TOIDUVALMISTUSFUNKTSIOONIDE KASUTAMINE – JÄTKUB

PIZZA

- 1 Paigaldage tarvikuraam seadme põhja ja asetage selle peale pitsakivi.



MÄRKUS. Pannipitsa tegemisel peate ette valmistama sügava panni (ei ole seadmega kaasas).

- 2 Keerake vasakut kettast, et valida funktsioon PIZZA.
- 3 Kui soovite kasutada funktsiooni **WOODFIRE FLAVOUR**, tõmmake graanulite kast lahti ja täitke see graanulite kulpi kasutades kuni kasti ülaosani Ninja Woodfire Box graanulitega. **ÄRGE** täitke kasti üle. Vajutage nuppu **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 4 Valige parema kettaga soovitud eelseadistatud pitsa tüüp (Artisan, Thin, Pan, New York Style, Frozen või Custom).
- 5 Eelsoojendamise alustamiseks vajutage nuppu **START/STOP**. Eeldatav eelsoojendamise aeg on sõltuvalt seadistatud temperatuurist 10–25 minutit. Funktsiooni Woodfire Flavour kasutamisel läbivad graanulid süttimistsükli (IGN) ning seejärel hakkab seade eelsoojenema (PRE).

MÄRKUS. Temperatuuri saab seadistada ainult funktsiooni **MANUAL** kasutades.

- 6 Seadistage paremkettaga valmistusaeg **TIME**. Seadistatud valmistusaeg on erinev funktsiooni **PIZZA** korral. See seadistab pitsataimeri (sarnane ahjutaimerile). Aja lõppedes töötab seade kuni üks tund, küpsetades järjest pitsasid.
- 7 Kui ahi on saavutanud temperatuuri, ilmub ekraanile kiri „**ADD FOOD PRS STRT**“. Asetage pitsa vahetult pitsakivile.
- 8 Vajutage uuesti nuppu **START/STOP** ja taimer hakkab aega maha loendama.

MÄRKUS. Soovitame kasutada Ninja pitsalabidat (müügil eraldi). Kui teil ei ole pitsalabidat, kasutage pitsa kivile asetamiseks lõikelauda või küpsetuspanni põhja, millele on riputatud jahu.

- 9 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „**GET FOOD**“. Võtke pitsa ahjust välja pitsalabidaga.

MÄRKUS. JÄRJEST PITSADE KÜPSETAMINE

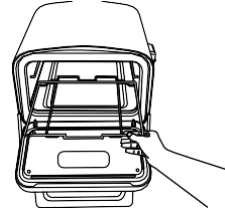
Parimate tulemuste saamiseks oodake, kuni ekraanile ilmub kiri „**READY**“. See näitab, et pitsakivi on soojenenud sobiva temperatuurini. Saate asetada kivile järgmise pitsa.

TOP HEAT

Eelseadistus: 260 °C , 10 tund

Vahemik: 260-370 °C, 5- 30 tundi

- 1 Paigaldage tarvikuraam seadme ülemisele tasandile ja asetage selle peale eelkuumutusplaat. Asetage anumasse praerest (soovi korral).



- 2 Keerake vasakut kettast, et valida funktsioon **TOP HEAT**.
- 3 Vajutage nuppu **TEMP** ja seadistage parema kettaga temperatuur. Vajutage nuppu **TIME** ja seadistage vasaku kettaga valmistusaeg.
- 4 Asetage toit praerestile või eelkuumutusplaadile.
- 5 Valmistamise alustamiseks vajutage nuppu **START/STOP**. Eelsoojendamise aega ei ole. Seade hakkab tööle ja taimer hakkab aega maha loendama.
- 6 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „**DONE**“.
- 7 Kasutage toidu ahjust välja võtmisel pajakindaid. Laske toidul enne serveerimist veidi seista.

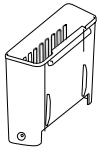
PUHASTAMINE JA HOOLDUSTÖÖD

AHJU PUHASTAMINE

- 1 Seadet tuleb hoolikalt puhastada pärast igat kasutuskorda. Enne puhastamist laske seadmel **ALATI** jahtuda.
- 2 Eemaldage pistik enne puhastamist pistikupesast. Seade jahtub kiiresti, kui jätate ukse pärast toidu eemaldamist lahti.
- 3 Pühkige seadet seest ja väljast niiske, mitteabrasiivse lapiga või paberkäterätikuga.
MÄRKUS. Võite kasutada ka nailonharja ja seebivahust vett.
- 4 Asetage kõik puhastatud, kuivad tarvikud tagasi nende vastavatesse piludesse seadmes.

TARVIKUTE PUHASTAMINE

Graanulite kast



Eemaldage ja tühjendage graanulite kast pärast igat kasutuskorda.

Graanulite kasti ei ole vaja pärast igat kasutuskorda puhastada. Soovitame puhastada seadet iga 10 kasutuskorra järel taathtarjaga.

MÄRKUS. ÄRGE puhastage graanulite kasti vedelpesuvahendiga.

Pitsakivi hooldamine



- **ÄRGE** laske pitsakivil märjaks saada. Ärge peske pitsakivi seebivahuse veega, ärge asetage seda üleni vette ega peske nõudepesumasinas.
- Kuum pitsakivi võib külma veega kokkupuutel möraneda või puruneda.
- Vesi võib jääda kivisse püsima pikemat aega. Kui kivi saab märjaks, laske sel enne uuesti kasutamist kuivada.
- Seep kahjustab kivi loomulikku katet ja võib kivi kuivades jääda selle sisse.
- Mustad plekid ja laigud pitsakivil on tavalised.

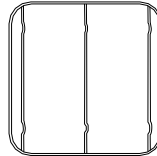
- Pitsakivi värv tuhmub aja jooksul, kuid selle kvaliteet ei muutu. Soovi korral võite seda aga puhastada.

~ Laske täielikult jahtuda.

~ Kaapige pitsakivi mittemetallist söögiriistaga sööbinud mustusest puhtaks.

~ Pühkige ülejäänud mustus ära pehme lapiga.

Praerest / Tarvikuraam

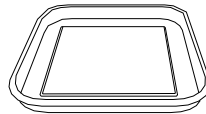


- 1 Laske seadmel enne restide eemaldamist täielikult jahtuda. Resti ja raami võib pesta nõudepesumasinas.
- 2 Käsi pesul kasutage sooja, seebivahust vett ja pesukäsna karedat poolt, et eemaldada sööbinud toidujäägid.
- 3 Loputage reste ja kuivatage käterätiga.

Eelkuumutusplaat

Kas plaadi puhtana hoidmiseks tohib kasutada alumiiniumfooliumi?

Fooliumi saab kasutada funktsiooniga GOURMET ROAST, kui plaadile on asetatud praerest. Nii on hõlpsam puhastada. Me ei soovita kasutada fooliumi funktsiooniga MAX ROAST, sest parima tulemuse saamiseks peab toit peab puutuma vastu kuumutatud plaati.



- 1 Laske eelkuumutusplaadil jahtuda. **ÄRGE** pange eelkuumutusplaati nõudepesumasinasse.
- 2 Puhastage plaati nõudepesuseebiga, sooja vee ja pesukäsna kareda poolega. **ÄRGE** kasutage terasvillast ega muid abrasiivseid pesukäsnu.
- 3 Loputage plaati ja kuivatage käterätiga.

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 rikkevoolukatise (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). Kontrollige, ega nupp ole asendis OFF.

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

• Juhtpaneeli ekraanil kuvatakse kiri „Add Food“.

Seadme eelsoojenemine on lõppenud ja saate panna toidu seadmesse.

• 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 arvutanud mis tahes funktsiooni või toidukoguse jaoks ideaalse koguse graanuleid, mille seade täiesti läbi põletab.

• Millal on vaja vajutada nuppu Woodfire Flavour?

Vajutage nuppu Woodfire Flavour enne käivitusnupu vajutamist, kui soovite lisada suitsu, kasutades funktsioone Dehydrate, Hi/LO, Sear, Grill, Roast, Bake ja Pizza. Nuppu Woodfire Flavour ei ole vaja vajutada funktsiooni Smoker kasutamisel. Funktsiooni Woodfire ei saa kasutada koos soojendusfunktsiooniga WARM.

• Miks tulevad graanulite kastist välja leegid?

Kui seadme kaas võetakse pealt tuulistest 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.

• 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 tühast.

- **Kas seadmes võib kõrgetel temperatuuridel kasutada õli?**

Kasutage rohkelt alltoodud rasvu/õlisid. Kasutage „mittesoovitatud rasvu/õlisid“ vaid juhul, kui see on Ninja retseptis välja toodud (vt „Parimad tavad toiduvalmistamisel temperatuuril üle 260 °C“).

- **Kuidas vältida tulekahju teket kõrgetel temperatuuridel toiduvalmistamisel?**

Tühjendage prae anumad rasvast/õlist. Peske anum enne igat kasutuskorda. Nii väldite rasva süttimist ja suitsu teket.

- **Kuidas vältida leegi teket seadme ukse avamisel?**

Kõrgetel temperatuuridel toitu valmistades avage seadme uks aeglaselt, olles ise sellest kaugel. Tühjendage küpsetusplaati rasvast/õlist. Nii ei teki suitsu ega leeke.

- **Miks seade nii kaua eelsoojeneb?**

Eelsoojenemisajad on erinevad, sõltuvalt funktsioonist ja

seadme temperatuurist. Funktsioonidel SMOKER,

DEHYDRATE, WARM ei ole eelsoojenemisaega.

Funktsiooni Woodfire Flavour lisamisel pikeneb eelsoojenemisaeg 3-4 minuti võrra.

Seadme kasutamisel tugevas vihmases ajas võib 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 funktsiooni Woodfire Flavour saab välja lülitada?**

Kui vajutate nuppu Woodfire Flavour ja käivitasite valmistusfunktsiooni juba nupust START, saate uuesti vajutada nuppu Woodfire Flavour, et funktsioon välja lülitada, juhul kui süütamistsüklil on vähem kui 75% lõpule viidud (seda näitab ekraani edenemisriba). Kui graanulid on täielikult süttinud ja seade on läinud eelsoojenemise etappi (ekraanil näha), ei saa funktsiooni 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 nuppu Woodfire Flavour 4 sekundit all, et süüdata uus kastitais graanuleid. Järjestikuste suitsutusseansside korral soovitate täita suitsutuskasti graanulite kulbiga, kui pooled graanulid on põlenud. **ÄRGE** täitke kasti rohkem kui 2 korda. **ÄRGE** süüdake graanuleid uuesti.

TOOTE REGISTREERIMINE

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 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, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 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 investeering. 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);
- ostukuupäev (tšekk või kohaletoiemamise teade).

Veebis registreerimiseks minge www.ninjakitchen.eu

OLULINE TEAVE!

- Seadmel on alates ostukuupäevast 2-aastane garantii.
- Hoidke ostutšekk või -arve alles. Garantii korral peate esitada 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 kohaletoiemamise kulud). Meie garantii täiendab teie seadusega ette nähtud õigusi.

Mida garantii ei hõlma?

- Tavapärase kulumine;
- Juhuslik kahjustus; tõrk, 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 kasutusviisi 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.



REGULEERITAV ALUS

Viige välistingimustest toiduvalmistamine uuele tasandile selle raske, reguleeritava alusega ja külglauaga.



TÄIENDAV KÜLGLAUD

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



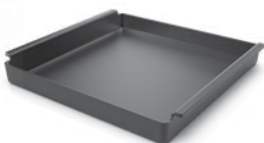
AHJU KATE

Seda anumat ei kahjusta paduvihm ega lööskav päike.



PITSALABIDAS

Telliskiviahju meistri tööriist leiva ja pitsa hõpsalt ahju panemiseks ja sealt välja võtmiseks.



MALMPLAAT

Malmist anum on mõeldud kasutamiseks suurel kuumusel ning selles saate toidule anda enneolematu karamelliseerimise, söemaitse ja pruunistusastme.



GRAANULIKOTID

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

LEIDKE OMA
ninjakitchen.eu





EESTI

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

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

ninjakitchen.eu

OO101EU_FSC_IB_MP_240131_Mv1

NINJA on SHARKNINJA Operating LLC. Registreeritud kaubamärk Euroopa Liidus.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRÜKITUD HIINAS ting LLC.

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

ninjakitchen.eu

**Hooldustöökoda: Reneri Kaubanduse OÜ, Tel. 640 6400, klienditeenindus@renerk.ee,
Avatud E-R 9:00-18:00**

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

ninjakitchen.eu