

NINJA

WOODFIRE

ELEKTRINĚ LAUKO KROSNELÉ

00101EU

INSTRUKCIJA



ninjakitchen.eu


AČIŪ,

kad įsigijote elektrinę kepsninę ir rūkyklą „Ninja® Woodfire“



REGISTRUOKITE PREKĘ

 ninjakitchen.eu

 Nuskaitykite QR kodą savo mobiliuoju įrenginiu.

ĮRAŠYKITE ŠIĄ INFORMACIJĄ

Modelio numeris:

Serijos numeris:

Pirkimo data:

(Išsaugokite kvitą)

Parduotuvė, kurioje pirktą:

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Įtampa: 220-240V-, 50-60Hz

Galia: 170 W



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



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

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

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI	4
DALYS IR PRIEDAI.....	6
PRIEŠ PIRMAJĮ NAUDOJIMĄ.....	6
KEPSNINĖS ĮJUNGIMAS.....	7
KAIP ĮDĖTI PAGALBINIŲ KEPIMO REIKMENŲ LAIKIKLĮ.....	8
RŪKYMO DĖŽUTĖ	8
SUPAŽINDINIMAS SU VALDYMO SKYDELIU	9
FUNKCIJOS.....	9
VALDYMO MYGTUKAI / RATUKAI / INDIKATORIŲ LEMPUTĖS	9
MAISTO RUOŠIMO FUNKCIJŲ NAUDOJIMAS	10
„BAKE“, „DEHYDRATE“, „WARM“	10
„SMOKER“	10
„GOURMET ROAST“	11
„MAX ROAST“	11
„PIZZA“	12
„TOP HEAT“	12
VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	13
TRIKČIŲ ŠALINIMO VADOVAS	14
GAMINIO REGISTRAVIMAS.....	16
PRIEDAI, KURIUOS GALITE ĮSIGYT.....	18

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE PRIEŠ NAUDOJIMĄ • TIK BUITINIAM NAUDOJIMUI



Perskaitykite ir peržiūrėkite saugos ir naudojimo instrukcijas.



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



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



Tik naudojimui vidaus ir buities reikmėms.

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

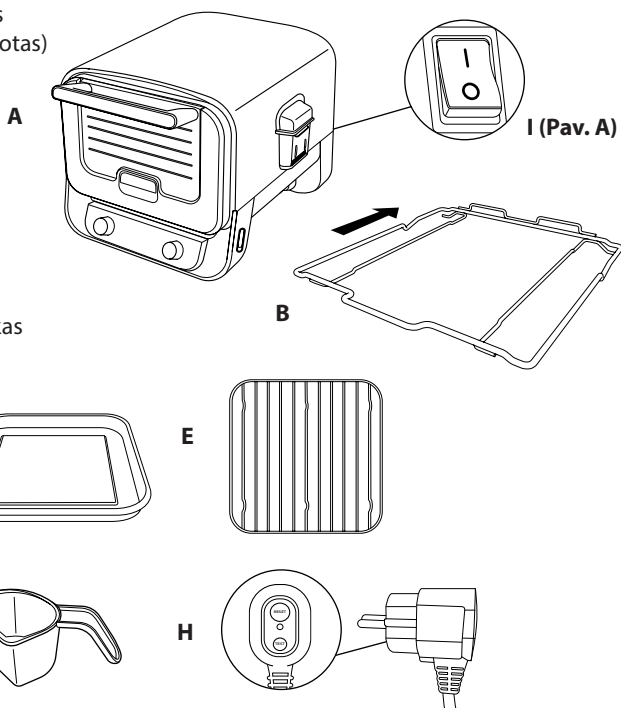
1. Siekiant išvengti mažų vaikų užspringimo pavojų, visas pakavimo medžiagas išmeskite iškart po išpakavimo.
2. **NENAUDOKITE** šio prietaiso ne pagal paskirtį.
3. **NENAUDOKITE** judančiose transporto priemonėse ar valtyse. Netinkamai naudojant galite susižaloti.
4. **NENAUDOKITE** patalpoje. Krosnelė skirta naudoti TIK LAUKE, gerai vėdinamoje vietoje. Naudojant po stogu, nuodingi dūmai, taip pat ir anglies monoksidas, gali kauptis ir tapti sunkių negalavimų ar mirties priežastimi.
5. Šį prietaisą gali naudoti asmenys, 5skaitant vaikus, turintys ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba neturintys patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba yra instruktuojami, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir supranta su tuo susijusius pavojus.
6. Siekiant išvengti žalos turtui dėl liepsnos ar karščio, išlaikykite mažiausiai 3 pėdų (92 cm) atstumą nuo sienų, turėklų ar kitų degių konstrukcijų galo, šonų ir viršaus.
7. Įsitikinkite, kad paviršius yra lygus, stabilus, švarus ir sausas. **NENAUDOKITE** prietaiso arti paviršiaus, ant kurio yra kepsninė veikimo metu, krašto.
8. Kad nenusidegintumėte, atidarydami krosnelę būkite atsargūs. Prieš plačiai atidarydami dureles, **VISUOMET** jas šiek tiek praverkite, kadangi gaminant kai kuriuos patiekalus riebalai arba aliejus taškosi ir gali užsiliepsnoti.
9. Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su prietaisu. Prietaisą ir jo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. **NEGALIMA** naudoti prietaiso šalia vaikų, jį valyti ar prižiūrėti.
10. Prietaisas turi būti prijungtas per liekamosios srovės įtaisą (RCD), kurio vardinė liekamoji darbinė srovė yra ne didesnė kaip 30 mA. Prietaisas turi būti prijungtas prie lizdo su žemimo kontaktu.
11. Kad vaikai negriebtų laido ir neįsipainiotų bei siekiant sumažinti riziką suklupti užkliuvus už ilgo laido, komplekte esantis laidas yra trumpas. Galima naudoti ilgus atjungiamus maitinimo laidus arba ilgintuvus, jei jie naudojami laikantis atsargumo.
12. Kad liepsna ir karštis nesugadintų nuosavybės ir nesužalotų, rūkymo metu VISUOMET laikykites ne mažesnio nei 30 cm (1 pėdos) atstumu nuo granulių dėžutės. Vėjuotu oru pakėlus krosnelės dangtį, iš granulių dėžutės gali išsprūsti nedidelės liepsnelės.
13. Siekiant išvengti nudegimų, pildami granules į rūkymo indą **VISADA** naudokite granulių kaušėlį. **NEGALIMA** dėti granulių rankomis.
14. Siekiant išvengti nudegimų ir turto sugadinimo, įsitikinkite, kad rūkymo indo dangtis visiškai uždarytas, kad iš rūkymo indo nekiltų liepsnos.
15. Pasibaigus gaminimo laikui, granulės gali degti toliau. Nelieskite ir neišimkite rūkymo indo, kol kepsninė nustos rūkyti, granulės visiškai nesudegs ir rūkymo indas neatvės.
16. Siekiant išvengti sužeidimų ir nudegimų, prieš valydami, išardydami, montuodami ar išimdami dalis arba sandėliuodami leiskite atvėsti.
17. **NEPERPILDYKITE** granulių indo granulėmis. Dėl to pateks dėguonis, sukeldamas gaisrą, liepsnas, ir sugadins prietaisą, ir gali baigtis nudegimais.
18. **NELIESKITE** karštų paviršių. Prietaiso paviršiai įkaista veikimo metu ir jam pasibaigus. Siekiant išvengti nudegimų ar sužalojimų, **VISADA** naudokite karščiui atsparius padėklus arba izoliuotas orkaitės pirštines ir naudokite turimas rankenėles ir rankenas.

19. Gaminimo metu ar iškart po to **NELIESKITE** pagalbinių kepimo reikmenų. Gaminimo metu krepšelis labai įkaista. Išimant pagalbinius kepimo reikmenis iš prietaiso, venkite fizinio kontakto. Kad išvengtumėte nudegimų ar sužalojimų, naudojantis prietaisu **VISUOMET** būkite atsargūs. Rekomenduojame naudoti įrankius ilgomis rankenomis ir nuo karščio apsaugančius padėkliukus arba izoliuotas virtuvines pirštines.
20. **VISADA** įsitikinkite, kad grotelės visiškai atvėso, prieš atleisdami ar išimdami kepimo plokštes arba jas perkeldami, kad išvengtumėte nudegimų ar sužeidimų.
21. **NENAUDOKITE** prietaiso be sumontuotos kepsninės plokštės.
22. Reguliariai tikrinkite prietaisą ir maitinimo laidą. Nesinaudokite prietaisu, jei maitinimo laidas ar kištukas yra pažeisti. Jei sutrinka prietaiso veikimas arba jis koku nors kitu būdu pažeidžiamas, nedelsiant liaukitės naudoti ir kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.
23. Siekiant apsaugoti nuo elektros smūgio, laidai ir ilginamieji laidai turi būti išdėstyti taip, kad jie nekabėtų virš darbinių paviršių ar stalviršių, kur vaikai galėtų juos patraukti arba užkliūti. Laido jungtį laikykite sausą. **NEGALIMA** merkti laido, kištukų ar pagrindinio įrenginio korpuso į vandenį ar kitą skystį.
24. **NIEKADA** nenaudokite lizdo žemiau stalviršio paviršiaus.
25. **NIEKADA** junkite šio prietaiso prie išorinio laikmačio jungiklio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.
26. **NEDĖKITE** prietaiso ant karštų paviršių ir neleiskite laidui jų liesti.
27. Naudokite tik rekomenduojamus priedus, pateiktus su šiuo prietaisu, arba patvirtintus „SharkNinja“. Naudojant priedus ar įtaisus, kurių nerekomenduoja „SharkNinja“, gali kilti gaisro arba sužalojimo pavojus.
28. Prieš dėdami bet kokį priedą į viryklę įsitikinkite, kad jis švarus ir sausas.
29. **NEGALIMA** perkelti prietaiso naudojimo metu.
30. **NEGALIMA** uždengti oro įsiurbimo ar išleidimo angos, kai prietaisas veikia. Taip maistas neiškeps tolygiai, galite sugadinti prietaisą arba jis gali perkaisti.
31. **NIEKO** nedėkite ant prietaiso, kai naudojimo metu uždarytas dangtis.
32. Įsitikinkite, kad grilio plokštė įdėta tinkamai ir saugiai.
33. **NENAUDOKITE** šio prietaiso gruzdinimui.
34. Jei dega riebalai arba prietaisas skleidžia juodus dūmus, nedelsdami atjunkite jį iš elektros tinklo. Prieš išimdami bet kokius kepimo indus, palaukite, kol nustos eiti dūmai.
35. Lizdų įtampa gali skirtis ir turėti įtakos Jūsų gaminio veikimui. Siekiant išvengti galimų ligų, **VISADA** naudokite išorinį maisto termometrą, kad patikrintumėte, ar maistas iškepęs iki rekomenduojamos temperatūros.
36. Savo prietaise naudokite TIK originalias maistines medienos granules iš Ninja.
37. **NIEKADA** nenaudokite rūkykloje kuro granulių, kietmedžio, medžio anglies, skysto kuro ar kitų degių medžiagų.
38. Kai įrenginys naudojamas ir karštas, rankas ir veidą laikykite toliau nuo rūkymo talpos.
39. Kai rūkykla veikia, **VISADA** turėkite gesintuvą, tinkamą elektros gaisrams gesinti.
40. Medžio granules **VISUOMET** laikykite sausoje vietoje, toliau nuo karštų skleidžiančių prietaisų ir kitų kuro talpų.
41. Palaikykite grotelių švarą ir neleiskite, kad rūkymo dėžutėje ir kasetėje arba ant jų kauptųsi riebalai ar pelenai, nes tuomet žymiai padidėja tikimybė, kad riebalai užsiliepsnos, išsiskirs daugiau dūmų ir jūsų patiekalų skonis bus sugadintas.
42. Informacijos apie reguliarią prietaiso priežiūrą ieškokite skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
43. Norėdami atjungti prietaisą, kai jis nenaudojamas, arba prieš valymą, paspauskite įjungimo ir išjungimo mygtuką, kad išjungtumėte, po to ištraukite kištuką iš kištukinio lizdo.
44. Šio prietaiso **NEVALYKITE** vandens purkštuvu ar panašiomis priemonėmis.
45. **NEVALYKITE** metaliniais šveistukais. Metalo dalelės gali atskilti nuo šveistuko ir patekti ant elektros dalių, sukeldamos elektros smūgio riziką.
46. Ilgai nenaudojant laikykite patalpoje.
47. Saugokite nuo vaikų.
48. Grilį laikykite uždengtą, kad jo neveiktų aplinkos sąlygos. Laikant lauke, **VISUOMET** uždenkite grilį apdangalu.
49. Prietaisą junkite tik prie jo galingumo reikalavimus atitinkančios grandinės ir ne mažiau kaip 16 amperų, kad išvengtumėte grandinės perkrovos, galimų prietaiso pažeidimų ir gaisro rizikos.

ĮŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ

DALYS IR PRIEDAI

- A Surinktas pagrindinis prietaisas (maitinimo kabelis nepavaizduotas)
- B Pagalbinių kepimo reikmenų laikiklis
- C Picos akmuo
- D „Pro-Heat“ skarda
- E Kepimo grotelės
- F Granulių dėžutė
- G Granulių samtelis
- H Maitinimo kabelis ir RCD kištukas
- I Įjungimo ir išjungimo jungiklis



Jei norite užsakyti atsarginių dalių arba papildomų dalių ir pagalbinių kepimo reikmenų, apsilankykite ninjakitchen.eu.

PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ

1. Nuo krosnelės nuimkite visas pakuotės medžiagas ir juostas.
2. Įšimkite visus priedus iš pakuotės ir atidžiai perskaitykite šį vadovą. Atkreipkite dėmesį į naudojimo instrukcijas, įspėjimus ir svarbias saugos priemones, kad išvengtumėte sužalojimų ar turto sugadinimo.
3. Pagalbinių kepimo reikmenų laikiklį, „Pro-Heat“ skardą ir kepimo grotelės nuplaukite šiltu muiluotu vandeniu. Kruopščiai nuskalaukite ir išdžiovinkite.

DĖMESIO: nešlapinkite picos akmens ir nedėkite jo į indaplovę. Nuėmus visas pakuotes, dėkite jį į krosnelę.

4. **NEGALIMA** naudoti abrazyvinių šepetėlių ar kempinių kepimo paviršių valymui, nes jie gali sugadinti dangą.

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

PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ - TĘSINYS

KUR PASTATYTI KEPSNINĘ

Pastatykite kepsninę ant stabilaus, lygaus paviršiaus. Svarbu, kad jis atlaikytų įrenginio svorį ir dydį. Apatinė dalis išlieka vėsi, todėl įrenginį galite pastatyti ant bet kokio paviršiaus. Įrenginį pastatykite mažiausiai 90 cm (3 pėdų) atstumu nuo sienų ar bet ko virš galvos dėl karščio ir dūmų.



NAUDOJIMAS BET KOKIU ORU

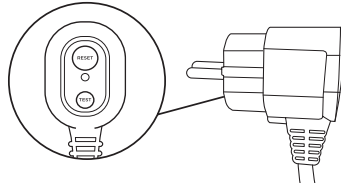
Šią kepsninę saugu naudoti bet koku oru. Pagrindinio įrenginio apsaugos klasė IPX4, o kištuko - IP66. RCD kištukas suteikia papildomą apsaugą ir yra skirtas atjungti, jei grandinėje atsiranda kokių nors problemų. Kai nenaudojate, rekomenduojame jį uždengti, siekiant išsaugoti jo išvaizdą. Nors prietaisas yra saugus, oro sąlygos gali paveikti jo elementus.

PRAILGINTUVO NAUDOJIMAS

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

KEPSNINĖS ĮJUNGIMAS

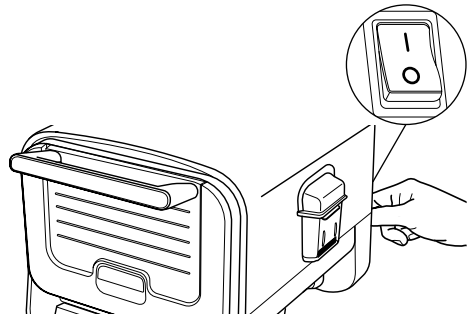
1. Įjunkite RCD kištuką į elektros lizdą.
2. Paspauskite „RESET“ mygtuką ant RCD. Virš „RESET“ mygtuko esantis apskritimas turi šviesti oranžine spalva. Jei taip nėra, išbandykite kitą lizdą. Pastaba: Oranžinę spalvą gali būti sunku pamatyti esant tiesioginiams saulės spinduliams.



3. Paspauskite „TEST“ mygtuką ant RCD. Dabar apskritimas turėtų tapti juodas. Tai reiškia, kad RCD veikia tinkamai. Jei paspaudus mygtuką „TEST“ apskritimas nepasikeičia į juodą, susisieki su klientų aptarnavimo tarnyba.
4. Patikrinę, ar RCD veikia tinkamai, dar kartą paspauskite „RESET“. Vėl turėtų įsižiebtį oranžinė spalva. Dabar įrenginį galima įjungti.

PASTABA: RCD indikatorius:
ORANŽINĖ = RCD ĮJUNGTA JUODA = RCD IŠJUNGTA

5. Paspauskite įjungimo/išjungimo jungiklį įrenginio gale. Jungiklis įjungiamas, kai paspaudžiama dalis su pažymėta linija.



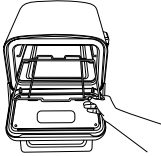
6. Dabar pasukite valdymo skydelio priekyje esančią rankenėlę ir pasirinkite norimą režimą. Ekrane turi būt rodomas laikas ir temperatūra. Dabar įrenginys yra paruoštas naudojimui.

PASTABA: Mygtuką „RESET“ esantį ant DCR kištuko reikia įspausti kiekvieną kartą, jei jis buvo ištrauktas iš lizdo.

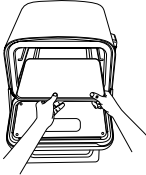
PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ - TĘSINYS

KAIP ĮDĖTI PAGALBINIŲ KEPIMO REIKMENŲ LAIKIKLĮ

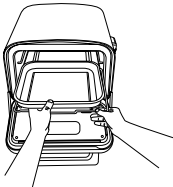
1. Pagalbinių kepimo reikmenų laikiklį dėkite į apatinę krosnelės lentynėlę (jei naudojate grilio funkciją, dėkite į viršutinę lentynėlę).



2. Jei kebate picą, ant pagalbinių kepimo reikmenų laikiklio dėkite picos akmenį.



3. Jei naudosite bet kurią kitą funkciją, išimkite picos akmenį ir į pagalbinių kepimo reikmenų laikiklį įdėkite „Pro-Heat“ skardą.

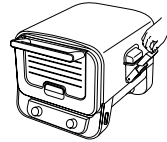


4. Jei naudojate kepimo grotelės, jas dėkite į „Pro-Heat“ skardą.

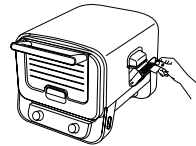


RŪKymo DĖŽUTĖ

Rūkymo dėžutės montavimas: norėdami sumontuoti, uždėkite pirštą ant šoninės auselės ir atidarykite taip, kad dėžutė neužsidarytų. Įstatykite išimamą rūkymo dėžutę taip, kad ji tvirtai laikytųsi.

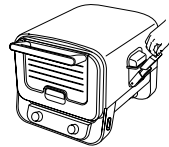


„Ninja Woodfire™“ granulių įbėrimas: granulių samteliu pasemkite granulių ir išlyginkite, kad neišbyrėtų. Atidarę rūkymo dėžutės dangtelį, suberkite granules iki rūkymo dėžutės viršaus. Tuomet uždarykite dėžutės dangtelį.

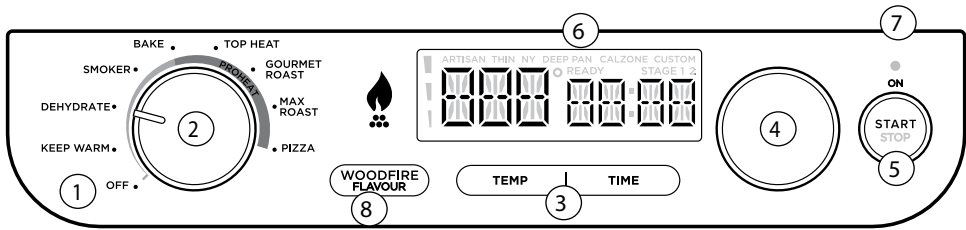


Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, efektyvumo ir skonio, naudokite tik „Ninja Woodfire“ granules.

Rūkymo dėžutės išėmimas ir valymas: norėdami išvengti nudegimų, prieš išimant granules iš krosnelės ir išvalant, leiskite joms visiškai atvėsti.



SUPAŽINDINIMAS SU VALDYMO SKYDELIU



FUNKCIJOS

Pasukite raijėje esantį ratuką, kad pasirinktumėte pageidaujamą funkciją arba išjungtumėte krosnelę. „KEEP WARM“: išlaiko maistą šiltą ir paruoštą valgyti po to, kai jis pagaminamas.

„DEHYDRATE“: atsargiai išgarina drėgmę iš užkandžių, pavyzdžiui, džiovintos mėsos ir džiovintų vaisių.

„SMOKER“: lėtas gaminimas žemoje temperatūroje, kad stambūs mėsos gabalai suminkštėtų.

„BAKE“: iškepa kepinus traškia plutele ir puriu vidumi.

„TOP HEAT“: greitai ištirpina užpilus arba gražiai apskrudina išorę.

„GOURMET ROASTS“: pradedama kepti aukštoje temperatūroje, o užbaigiama žemoje, kad išorė būtų traški, o vidus lėtinias.

„MAX ROAST“: apgruzdęs, traškus, karamelizuotas rezultatas, kurio neįmanoma išgauti įprastoje orkaitėje.

„PIZZA“: išsikepke męgstamą picą namuose – tiek šviežią, tiek šaldytą.

„Artisan“ – tarsi patyrusio kepėjo iškeptų picų plono traškaus kraštelio išorė yra apgruzdusi, o pica gausiai padengta mocarelos sūriu.

„Thin“ – plonesnė plutelė prilaiko plonai pjaustytus ingredientus, kurie greitai iškepa.

„Pan“ – storesnė plutelė ir gili keptuvė reiškia, kad galite krauti daug ingredientų, nes kepa ilgiau nei plona plutelė.

„New York Style“ – plonesnė plutelė, o ant viršaus – daug sausojo (angl. low-moisture) mocarelos sūrio. Sūris tįsta beveik iki tešlos krašto, palikdamas maždaug colį, kad valgant būtų už ko laikyti.

„Calzone“ – siekiant geriausių rezultatų, laikykite ant dėžės nurodytų instrukcijų.

„Custom“ – formuokite savo mėgstamą plutelę ir dėkite mėgstamus ingredientus, kad sukurtumėte specialiai jums skirtą picą.

VALDYMO MYGTUKAI / RATUKAI / INDIKATORIŲ LEMPUTĖS

1. „OFF“: kai prietaisas nenaudojamas, įsitikinkite, kad nustatyta „OFF“ padėtis.
2. **Kairysis ratukas**: šiuo ratuku pasirinkite pageidaujamą gaminimo funkciją.
3. „TEMP“ / „TIME“ **mygtukai**: paspauskite „TEMP“ mygtuką, po to dešiniuoju ratuku pasirinkite pageidaujamą temperatūrą. Spauskite „TIME“ mygtuką, po to dešiniuoju ratuku pasirinkite pageidaujamą laiką.
4. **Dešinysis ratukas**: šį ratuką naudokite kartu su „TEMP“ ir „TIME“ mygtukais, kad nustatytumėte temperatūrą bei laiką ir pasirinktumėte picos rūšį.
5. „START / STOP“ **mygtukas**: spauskite „START / STOP“ mygtuką, kad paleistumėte arba sustabdytumėte šiuo metu veikiančią gaminimo funkciją.

DĖMESIO: nors nerekomenduojama, krosnelės įkaitinimą galima praleisti paspaudus ir 4 sekundes palaikius dešinįjį ratuką.

6. „READY“: kepatų keletą picų, užsižiebs „READY“ indikatorius, rodantis, kad picos akmuo įkaito ir galima kepti kitą picą.
7. „ON“: jei krosnelė įjungta ir nenustatyta „OFF“ padėtis, užsižiebs ši lemputė, reiškianti, kad krosnelė vis dar įjungta ir įkaitusi. Kai krosnelė nenaudojama, pasukite kairįjį ratuką į „OFF“ padėtį.
8. „Woodfire Flavour“: paspauskite, kad maistui suteiktumėte lauko aromatą (negali būti naudojama su „WARM“ funkcija).

DĖMESIO: „Woodfire“ technologija neįsijungs, jei rūkymo dėžutė nėra iki viršaus pripildyta granuliu.

MAISTO RuošIMO FUNKCIJŲ NAUDOJIMAS

„Bake“, „Dehydrate“, „Keep Warm“ „BAKE“

NUSTATYTIJI PARAMETRAI: 285 °C, 15 min.
INTERVALAS: 145–370 °C, 1 min. – 2 val.

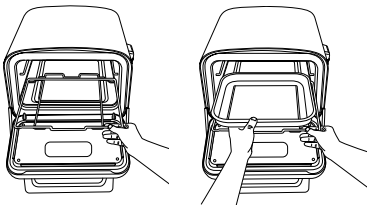
„DEHYDRATE“

NUSTATYTIJI PARAMETRAI: 65 °C, 6 val.
INTERVALAS: 25–90 °C, 1–12 val.

„WARM“

INTERVALAS: 30 min. – 3 val.

1. Krosnelės apačioje įstatykite pagalbinių kepimo reikmenų laikiklį.
2. Sukdami kairįjį ratuką, pasirinkite „BAKE“, „DEHYDRATE“ arba „KEEP WARM“.
3. Jei planuojate naudoti „WOODFIRE FLAVOUR“ funkciją,



patraukus atidarykite rūkymo dėžutę ir granulių samteliu pripildykite ją iki viršaus „Ninja Woodfire“ granulėmis. **NEPRIBERKITE** tiek, kad būtų per viršų. Tuomet spauskite „WOODFIRE FLAVOUR“ mygtuką.

DĖMESIO: „WOODFIRE FLAVOUR“ mygtuko nepaspausite, jei įjungta „BAKE“ funkcija.

4. Spauskite „TEMP“ mygtuką, po to dešiniuoju ratuku nustatykite temperatūrą. Spauskite „TIME“ mygtuką, po to dešiniuoju ratuku nustatykite laiką.
5. Spauskite „START / STOP“ mygtuką, kad krosnelė pradėtų kaisti. Planuojamas kaitinimo laikas yra 5–25 min., priklausomai nuo nustatytos temperatūros. Jei naudojama „Woodfire Flavour“ funkcija, granulės pereis degimo ciklą („IGN“), po to krosnelė pradės kaisti („PRE“).

DĖMESIO: naudojant „WARM“ ir „DEHYDRATE“ funkcijas, kaitinimo laiko nėra.

6. Kol krosnelė kaista, pradėkite ruošti ingredientus.
7. Kai krosnelė įkaista, ekrane įsijungia užrašas „ADD FOOD, PRS START“.
8. Ištraukdami laikiklį ir ant jo uždėdami keptuvę su ingredientais, mūvėkite virtuvines pirštines.
9. Kad prasidėtų maisto gaminimas, spauskite „START / STOP“ mygtuką. Laikmatis pradės skaičiuoti laiką.

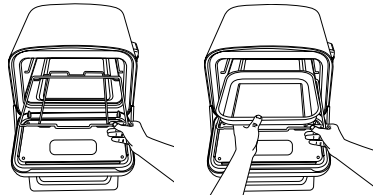
10. Kai gaminimo laikas baigsis, krosnelė supypsės, o ekrane įsijungs užrašas „DONE“.
11. Maistą iš krosnelės išimkite mūvėdami virtuvines pirštines. Leiskite pastovėti, po to patiekite.



„SMOKER“

Nustatyti parametrai: 120 °C, 4 val.
Intervalas: 120–180 °C 10 min. – 12 val.

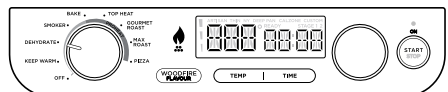
1. Krosnelės apačioje sumontuokite pagalbinių kepimo reikmenų laikiklį, ant jo uždėkite „Pro-Heat“ skardą. Kepimo grotelės įdėkite į keptuvę (įsigijama atskirai).



2. Sukdami kairįjį ratuką, pasirinkite „SMOKER“ funkciją.
3. Dėkite ingredientus ant kepimo grotelių ar „Pro-Tray“ skardos.



4. Patraukus atidarykite rūkymo dėžutę ir granulių samteliu pripildykite ją iki viršaus „Ninja Woodfire“ granulėmis. **NEPRIBERKITE** tiek, kad būtų per viršų.
5. Spauskite „TEMP“ mygtuką, po to dešiniuoju ratuku nustatykite temperatūrą. Spauskite „TIME“ mygtuką, po to dešiniuoju ratuku nustatykite laiką.



6. Kad prasidėtų maisto ruošimas, spauskite „START / STOP“ mygtuką. „Smoker“ funkcijoje kaitinimo laikas neįdiegtas. Granulių degimo ciklas („IGN“) truks 3–4 min., po to krosnelė pradės maisto ruošimą, o laikmatis – skaičiavimą.

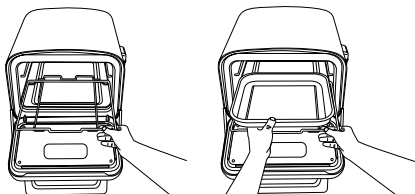
- Užbaigus maisto ruošimą, krosnelė supypsės, o ekrane įsijungs užrašas „DONE“.
- Maistą iš krosnelės išimkite mūvėdami virtuvines pirštines. Leiskite pastovėti, po to patiekite.

DĖMESIO: „Woodfire“ technologija neveiks, jei rūkymo dėžutė nebus iki viršaus užpildyta granulėmis.

„GOURMET ROAST“

Nustatytieji parametrai: 280 °C, 10 min. (1 etapas)
Intervalas: 280–370 °C, 1 min. – 3 val.

- Įstatykite pagalbinį kepimo reikmenų laikiklį krosnelės apačioje.



- Sukdami kairįjį ratuką, pasirinkite „GOURMET ROAST“.
- Jei planuojate naudoti „**WOODFIRE FLAVOUR**“ funkciją, patraukus atidarykite rūkymo dėžutę ir granulių samteliu pripildykite ją iki viršaus „Ninja Woodfire“ granulėmis. **NEPRIBERKITE** tiek, kad byrėtų per viršų. Tuomet spauskite „**WOODFIRE FLAVOUR**“ mygtuką.
- Užsižiebs „Stage 1“ LED lemputė. Tai aukštos temperatūros nustatymas.
- Spauskite „TEMP“ mygtuką, po to dešiniuoju ratuku nustatykite temperatūrą. Spauskite „TIME“ mygtuką, po to dešiniuoju ratuku nustatykite laiką.
- Paspauskite dešinįjį ratuką, užsižiebs „Stage 2“ LED indikatorius. Pakartokite ankstesnįjį žingsnį, kad užprogramuotumėte „2 žingsnį“.
- Spauskite „START / STOP“ mygtuką, kad krosnelė pradėtų kaisti. Numatytas įkaitinimo laikas yra 25 minutės, priklausomai nuo nustatytos temperatūros. Jei naudojama „Woodfire Flavour“ funkcija, granulės pereis degimo ciklą („IGN“), po to krosnelė pradės kaisti („PRE“).
- Kai krosnelė įkaista, ekrane įsijungia užrašas „ADD FOOD, PRS START“.
- Pastumkite pagalbinių kepimo reikmenų laikiklį į priekį ir ant jo dėkite keptuvę su ingredientais. Uždarykite dureles.
- Spauskite „START / STOP“ mygtuką, kad įsijungtų laikmatis. Bus rodomi „Stage 1“

temperatūra ir laikas, o laikmatis pradės skaičiuoti. Kai baigsis „Stage 1“ etapas, automatiškai įsijungs krosnelės „Stage 2“ nustatymai.

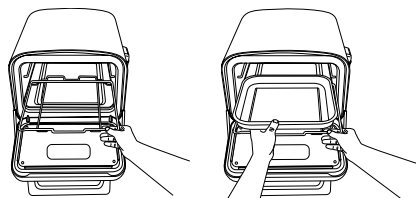
- Pasibaigus maisto ruošimo laikui, krosnelė supypsės, o ekrane įsijungs užrašas „DONE“.
- Maistą iš krosnelės išimkite mūvėdami virtuvines pirštines. Leiskite pastovėti, po to patiekite.



„MAX ROAST“

Nustatytieji parametrai: 370 °C, 5 min.
Intervalas: 240–370 °C, 1 min. – 1 val.

- Krosnelės apačioje sumontuokite pagalbinį kepimo reikmenų laikiklį, ant jo uždėkite „Pro-Heat“ skardą.



SVARBU: būtina įdėti „Pro-Heat“ skardą, kadangi ji turi įkaisti drauge su krosnele.

- Sukdami kairįjį ratuką, pasirinkite „MAX ROAST“.
- Jei planuojate naudoti „**WOODFIRE FLAVOUR**“ funkciją, patraukus atidarykite rūkymo dėžutę ir granulių samteliu pripildykite ją iki viršaus „Ninja Woodfire“ granulėmis. **NEPRIBERKITE** tiek, kad byrėtų per viršų. Tuomet spauskite „**WOODFIRE FLAVOUR**“ mygtuką.
- Spauskite „TEMP“ mygtuką, po to dešiniuoju ratuku nustatykite temperatūrą. Spauskite „TIME“ mygtuką, po to dešiniuoju ratuku nustatykite laiką.
- Spauskite „START / STOP“ mygtuką, kad prasidėtų kaitinimas.
- Kol krosnelė kaista, pradėkite ruošti ingredientus. Planuojamas kaitinimo laikas yra 25 minutės, priklausomai nuo nustatytos temperatūros.
- Kai krosnelė įkaista, ekrane įsijungia užrašas „ADD FOOD, PRS START“.
- Ištraukdami laikiklį ir ant jo uždėdami keptuvę su ingredientais, mūvėkite virtuvines pirštines.
- Kad prasidėtų maisto gaminimas, spauskite „START/STOP“ mygtuką. Laikmatis pradės skaičiuoti laiką.

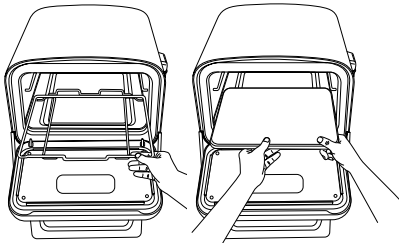
MAISTO RUOŠIMO FUNKCIJŲ NAUDOJIMAS (TĘSINYS)

10. Kai gaminimo laikas baigsis, krosnelė supypsės, o ekrane įsijungs užrašas „DONE“.
11. Maistą iš krosnelės išimkite mūvėdami virtuvines pirštines. Leiskite pastovėti, po to patiekite.

DĖMESIO: prietaisas pypsės ir 30 s rodyš užrašą „FLIP“. Apversti nebūtina tačiau rekomenduojama.

„Pizza“

1. Krosnelės apačioje sumontuokite pagalbinį kepimo reikmenų laikiklį, ant viršaus dėkite picos akmenį.



DĖMESIO: jei gaminate „Deep Pan“ picą, jums reikės pasiruošti giliai keptuvę (komplekte nėra).

2. Sukdami kairįjį ratuką, pasirinkite „PIZZA“.
3. Jei planuojate naudoti „WOODFIRE FLAVOUR“ funkciją, patraukus atidarykite rūkymo dėžutę ir granulių samteliu pripildykite ją iki viršaus „Ninja Woodfire“ granulėmis. **NEPRIBERKITE** tiek, kad būtų per viršų. Tuomet spauskite „WOODFIRE FLAVOUR“ mygtuką.
4. Dešiniuoju ratuku pasirinkite pageidaujamą picos tipą („Artisan“, „Thin“, „Pan“, „New York Style“, „Frozen“ ar „Custom“).
5. Spauskite „START / STOP“ mygtuką, kad krosnelė pradėtų kaisti. Planuojamas kaitinimo laikas yra 10–25 min. priklausomai nuo nustatytos temperatūros. Jei naudojama „Woodfire Flavour“ funkcija, granulės pereis degimo ciklą („IGN“), po to krosnelė pradės kaisti („PRE“).

DĖMESIO: temperatūrą galima nustatyti tik naudojant „MANUAL“ funkciją.

6. Dešiniuoju ratuku nustatykite „TIME“. Kai įjungta „PIZZA“ funkcija, „TIME“ nustatymas skiriasi. Nustatomas picos kepimo laikmatis (panašus į krosnelės laikmatį). Laikui pasibaigus, krosnelė liks įsijungusi iki vienos valandos, kad galėtumėte kepti picas vieną po kitos.

7. Krosnei įkaitus, ekrane įsijungs užrašas „ADD FOOD PRS STRT“. Dėkite picą tiesiai ant akmens.
8. Dar kartą spauskite „START / STOP“ mygtuką, ir laikmatis pradės skaičiuoti.

DĖMESIO: rekomenduojame naudoti „Ninja“ picos ližę, kuri parduodama atskirai. Jei neturite picos ližės, picai ant akmens uždėti naudokite miltais pa-barstyta pjaustymo lentelę arba keptuvės apačią.

9. Kai gaminimo laikas baigsis, krosnelė supypsės, o ekrane įsijungs užrašas „GET FOOD“. Picą iš krosnelės ištraukite picos liže.

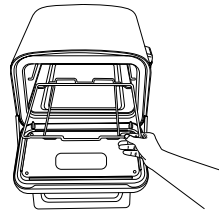
DĖMESIO: KAI PICOS KEPAMOS VIENA PO KITOS
Kad rezultatai būtų kuo geresni, palaukite, kol ekrane įsijungs užrašas „READY“. Tai reiškia, kad akmuo vėl įkaito. Tuomet dėkite kitą picą.

„TOP HEAT“

Nustatyti parametrai: 260 °C, 10 val.

Intervalas: 260–370 °C, 5–30 val.

1. Krosnelės apačioje sumontuokite pagalbinį kepimo reikmenų laikiklį, ant jo uždėkite „Pro-Heat“ skardą. Kepimo groteles dėkite į keptuvę (įsigijama atskirai).



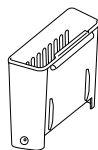
2. Kairiuoju ratuku pasirinkite „TOP HEAT“.
3. Spauskite „TEMP“ mygtuką, po to dešiniuoju ratuku nustatykite temperatūrą. Spauskite „TIME“ mygtuką, po to dešiniuoju ratuku nustatykite laiką.
4. Dėkite ingredientus ant kepimo grotelių arba „Pro-Heat“ skardos.
5. Spauskite „START / STOP“ mygtuką, kad pradedtų maisto gaminimas. Įkaitinimo laiko nėra. Krosnelė pradės ruošti maistą, o laikmatis – skaičiuoti.
6. Kai gaminimo laikas baigsis, krosnelė supypsės, o ekrane įsijungs užrašas „DONE“.
7. Maistą iš krosnelės išimkite mūvėdami itin dideliu karščiui atsparias virtuvines pirštines. Leiskite pastovėti, po to patiekite.

KROSNELĖS VALYMAS

- Po kiekvieno naudojimo krosnelę būtina kruopščiai išvalyti. Prieš valant **VISUOMET** leiskite prietaisui ir priedams atvėsti.
- Prieš valant atjunkite krosnelę nuo maitinimo šaltinio. Išėmus maistą, dureles palikite atviras, kad krosnelė greičiau atvėstų.
- Drėgna nešiuurkščia šluoste arba popieriniu rankšluosčiu nušluostykite prietaiso vidų ir išorę. **DĖMESIO:** galite valyti nailoniniu šepetėliu ir muiluotu vandeniu.
- Visus išvalytus ir išdžiūvusius priedus sudėkite į prietaisą tam skirtose vietose.

PRIEDŲ VALYMAS

Granulių dėžutė



Po kiekvieno panaudojimo nuimkite granulių dėžutę ir saugiai išmeskite visą jos turinį. Dėžutės nebūtina valyti po kiekvieno panaudojimo. Sankaupas rekomenduojame valyti vieliniu šepetėliu pasinaudojus dėžute 10 kartų.

DĖMESIO: granulių dėžutės **NEVALYKITE** skysta valymo priemone.

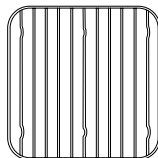
Picos akmenis priežiūra



- NESUŠLAPINKITE** picos akmens. Neplaukite muiluotu vandeniu, neįmerkite į vandenį ir nedėkite į indaplovę.
- Jei įkaitęs akmuo sušlapinamas šaltu vandeniu, jis gal įtrūkti ar suskilti.
- Vanduo akmenyje išlieka ilgą laiką. Jei akmuo sušlampa, prieš jį naudojant leiskite visiškai išdžiūti.
- Muilas pažeidžia natūralią dangą ir išlieka akmenyje jam išdžiūvus.
- Juodos dėmės ant picos akmens yra normalu.

- Tikėtina, kad picos akmens spalva laikui bėgant pasikeis – grūdintas akmuo yra puiku (kaip ir ketaus keptuvė), tačiau jei norite jį nuvalyti:
 - leiskite jam visiškai atvėsti;
 - atsargiai gremžkite nemetaliniu įrankiu, kad pašalintumėte prikibusius nešvarumus;
 - likusius nešvarumus nuvalykite minkšta šluoste.

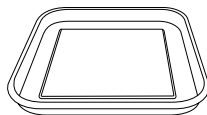
Kepimo grotelės / pagalbinių kepimo reikmenų laikiklis



- Prieš išimant grotelės, leiskite krosnei atvėsti. Grotelės ir laikiklį galima plauti indaplovėje.
- Jei plaunate rankomis, plaukite šiltu muiluotu vandeniu ir trinkite šiurkščiąja kempinėles puse, kad pašalintumėte prikėpusį maistą.
- Nuskalaukite grotelės ir nusauskinkite rankšluosčiu.

„Pro-Heat“ skarda

Foliją galite naudoti, kai įjungta „Gourmet Roast“ funkcija arba kai į skardą įdėtos kepimo grotelės. Taip bus lengviau išvalyti. Nerekomenduojame naudoti folijos kepant „Max Roast“ režimu, kadangi ingredientai turi liestis su įkaitusia skarda, kad kuo geriau apskrustų.



- Leiskite „Pro-Heat“ skardai atvėsti. **NEDĖKITE** jos į indaplovę.
- Plaukite indų plovikliu ir šiltu vandeniu, šveiskite šiurkščiąja kempinėles puse, kad pašalintumėte likusias dėmes. **NENAUDOKITE** plieno vilnos ar kitų abrazyvinių šveistukų, kadangi jie gali subraižyti kepimo reikmenis.
- Nuskalaukite skardą ir nusauskinkite rankšluosčiu.

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

- **Mano įrenginys neįsijungia.**
 1. Patikrinkite, ar liekamosios srovės įtaisas (RCD) yra visiškai prijungtas, ir paspaustas atstatymo mygtukas.
 2. Įsitikinkite, kad mygtukinis jungiklis nustatytas į ON padėtį.
Įsitikinkite, kad rankenėlė nėra OFF padėtyje.
Jei jūsų įrenginys neįsijungia atlikus aukščiau nurodytus veiksmus, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba telefonu 0800 000 9063.
- **Valdymo skydelio ekrane rodoma „Add Food“.**

Prietaisas baigė pašildymą, ir dabar laikas pridėti ingredientų.
- **Valdymo skydelio ekrane pasirodo „E“.**

Prietaisas neveikia tinkamai. Susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba telefonu 0800 000 9063.
Kad galėtume Jums padėti, užregistruokite savo gaminį internete adresu ninjakitchen.eu ir turėkite jį po ranka skambinant.
- **Valdymo skydelio ekrane pasirodo „CLD“.**

Šaltas rūkymas naudojamas siekiant suteikti maistui dūmo skonį, jis nėra skirtas maisto ruošimui. Kai naudojamas mėšai, paukštienai ar žuviai, šis procesas visada turi būti naudojamas kartu atliekant atskirą veiksmą, kad ruošinys pasiektų tinkamą vidinę temperatūrą. Dėl rekomenduojamos saugios maisto temperatūros teiraukitės vietinės maisto standartų institucijos.
- **Ar turėčiau sudėti ingredients prieš pašildymą ar po jo?**

Norėdami gauti geriausius rezultatus, prieš sudėdami ingredientis leiskite prietaisui įkaisti.
- **Ar man reikia visiškai užpildyti rūkymo dėžę granulėmis?**

Taip, visada užpildykite rūkymo dėžę iki viršaus. Optimizavome kiekvienam rūkymui reikalingą granulių kiekį, nepriklausomai nuo funkcijos ar produktų apkrovos, įrenginys jas sudegins tinkamai.
- **Kada turėčiau spausti „Woodfire Flavour“ mygtuką?**

„Woodfire Flavour“ mygtuką spauskite prieš spaudžiant „Start“ mygtuką, kai norėsite, kad „Dehydrate“, „Hi/LO“, „Sear“, „Grill“, „Roast“, „Bake“ ir „Pizza“ funkcijas papildytų rūkymo funkcija. Tuo atveju, kai naudojama „Smoker“ funkcija, „Woodfire Flavour“ mygtuko spausti nereikia. „Woodfire“ režimas nenaudojamas įjungus „WARM“ funkciją.
- **Kodėl iš mano granulių dėžės kyla liepsnos?**

Iš granulių dėžės gali kilti nedidelės liepsnos, jei kepsninės dangtis pakeliamas vėjuoto oro metu.
- **Kur turėčiau laikyti granules?**

Granules visada laikykite sausoje vietoje. Dėl drėgmės granulėse gali pablogėti užsidegimas ir dūmų skonio kokybė.
- **Kaip išmesti pridedusias granules po gaminimo ciklo?**

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

- **Ar galima naudoti aliejų, kai kepama krosnelėje aukštoje temperatūroje?**
Taupiai naudokite rekomenduojamus riebalus / aliejus, „Nerekomenduojamus riebalus / aliejus“ naudokite tik tuomet, kai to reikalaujama „Ninja“ recepte (informacijos apie patvirtintus riebalus / aliejus ieškokite brošiūroje „Tinkamiausia praktika kepant aukštesnėje nei 260 °C temperatūroje“, kurią rasite pakuotėje).
- **Kaip išvengti užsiliepsnojimo krosnelėje, kai kepama partijomis aukštoje temperatūroje?**
Nepamirškite iš kepimo skardos išpilti riebalų / aliejaus, kad neištekėtų per viršų. Įsitikinkite, kad prieš kiekvieną naudojimą skarda kruopščiai išplaunama. Taip išvengsite riebalų degimo ir dūmų.
- **Kaip išvengti užsiliepsnojimo atidarius krosnelę?**
Kepant aukštoje temperatūroje, ypač tuomet, kai maistas apskrunda, dureles atidarykite lėtai ir per ištiesios rankos atstumą. Nepamirškite iš kepimo skardos išpilti riebalų / aliejaus, kad jie neišsilietų per kraštus. Taip išvengsite rūkstančių dūmų ir užsiliepsnojimo.
- **Kodėl krosnelė taip ilgai kaista?**
Įkaitinimo laikas skiriasi priklausomai nuo režimo ir prietaiso temperatūros. „SMOKER“, „DEHYDRATE“, „WARM“ režimai neturi įkaitinimo funkcijos. Jei naudojama „Woodfire Flavour“ funkcija, uždegimo laikas pridės papildomas 3–4 minutes. Jei prietaisas naudojamas darganotu oru ir stipriai lyjant, įkaitimo laikas gali būti ilgesnis. Jei naudojate ilgintuvą, įsitikinkite, kad jį galima naudoti lauke ir su lauko prietaisais. Naudojant netinkamą laidą, jis gali perkaisti, išsilydyti ir (ar) įtampa gali nukristi.
- **Ar galiu išjungti „Woodfire Flavour Technology“?**
Jei paspaudėte „Woodfire Flavour Technology“ ir jau paleidote gaminimo funkciją paspausdami START, galite dar kartą paspausti „Woodfire Flavour Technology“ mygtuką, kad ją išjungtumėte, jei uždegimo ciklas baigtas mažiau nei 75% (tai rodo eigos juosta ekrane). Jei granulės plnai užsidegė, o kepsninė perėjo į įkaitinimo ciklą (rodoma ekrane), „Woodfire Flavour Technology“ išjungti negalite.
- **Ar per gaminimo ciklą galima įdėti daugiau granulių?**
Naudodami funkciją SMOKER, galite pridėti daugiau granulių, kai pirmoji partija visiškai sudegs. Paspauskite ir 4 sekundes palaikykite „Woodfire Flavour Technology“ mygtuką, kad uždegtumėte naują pilną granulių dėžę. Jei rūkote kelis kartus iš eilės, rekomenduojame pripildyti rūkymo dėžę granulių kaušeliu, kai sudegs pusė granulių. **NEPILDYKITE** daugiau nei 2 kartus. **NEGALIMA** pakartotiniai uždegti granulių.

DVEJŲ (2) METŲ RIBOTA GARANTIJA

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

Toliau pateiktose sąlygose aprašomos būtinos sąlygos ir mūsų garantijų, kurias išduoda „SharkNinja Germany GmbH“, Kurt-Blaum-Platz 8, 63450 Hanau (Vokietija) („mes“, „mūsų“ arba „mes“), sąlygos. Jos neturi įtakos jūsų įstatyminėms teisėms ar pardavėjo įsipareigojimams arba

Jūsų sutarčiai su juo. Tas pats pasakytina ir apie prekių pirkimą tiesiai iš „Ninja“.

„Ninja®“ garantija.

Buitinė virtuvės technika – nemaža investicija. Jūsų naujasis aparatas turi tinkamai veikti kuo ilgiau. Suteikiama garantija yra svarbus veiksnys – ir parodo, kiek gamintojas pasitiki savo produktu ir gamybos kokybe. Mūsų klientų aptarnavimo komanda (0800 000 9063) dirba nuo 9 iki 18 val. nuo pirmadienio iki penktadienio. Skambutis yra nemokamas, būsite tiesiogiai nukreipti į „Ninja“ atstovą. Taip pat pagalbą internetu rasite www.ninjakitchen.eu.

Kaip užregistruoti garantiją?

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

- Modelio numeris
- Serijos numeris (tik jei yra)
- Prekės įsigijimo data (čekis arba sąskaita faktūra) Norėdami užsiregistruoti inter-

netu, apsilankykite www.ninjakitchen.eu

SVARBU

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

Kokie garantijos registravimo privalumai?

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

Kuriam laikui mūsų Produktams suteikiama garantija?

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

Kam taikoma garantija?

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

Kam netaikoma garantija?

- Įprastas nusidėvėjimas.
- Atsitiktinė žala, gedimai, atsiradę dėl neatsargaus naudojimo ar priežiūros, netinkamo naudojimo, aplaidumo, neat-sargaus naudojimo arba naudojimo su virtuvės prietaisu, kuris neatitinka „Ninja®“ naudojimo vadovo, pateikto kartu su Jūsų aparatu, sąlygų.
- Virtuvės prietaiso naudojimas kitoms nei įprastoms buities reikmėms.

- Ne pagal naudojimo instrukciją surinktų arba sumontuotų dalių naudojimas.
- Dalių ir priedų, kurie nėra originalūs „Ninja“ komponentai, naudojimas.
- Netinkamas montavimas (išskyrus atvejus, kai montavo „Ninja“).
- Remontas ar pakeitimai, kuriuos atliko kitos šalys, o ne „Ninja“ ar jos agentai, nebent galite įrodyti, kad kitų šalių atliktas remontas ar pakeitimai nėra susiję su defektu, kuriam suteikiama garantija.

Kas atsitiks, kai baigsis mano garantija?

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

Kur galiu nusipirkti originalių „Ninja“ dalių ir priedų?

„Ninja“ dalis ir priedus sukūrė tie patys inžinieriai, kurie sukūrė Jūsų „Ninja“ virtuvės prietaisą. Visą visų „Ninja“ įrenginių atsarginių dalių ir priedų asortimentą rasite www.ninjakitchen.eu

Atminkite, kad naudojant ne „Ninja“ atsargines dalis gali būti panaikinta gamintojo garantija. Tačiau Jūsų įstatymų nustatytos teisės nėra paveiktos.

PRIEDAI, KURIUOS GALITE ĮSIGYTI



REGULIUOAMAS STOVAS

Pakelkite savo lauko kepsninę į naujas aukštumas su patvariu, reguliuojamu stovu.



PAPILDOMAS ŠONINIS STALIUKAS

Išplėskite savo darbo paviršių abiejose stovo pusėse ir laikykite paruoštus maisto ruošimo reikmenis.



KEPSNINĖS UŽDANGALAS

Šis ilgamažis specialiai pritaikytas apdangalas saugos nuo pliaupiančio lietaus ir kaitrios saulės



PICOS LIŽĖ

Išskirtinis virtuvės šefo įrankis, kuriuo lengvai pašausite į orkaitę ir ištrauksite iš jos duonos kepalus ir picas.



KETAUS SKARDA

Išskirtinė karamelizacija, apgruzdinimas ir apskrudimas naudojant ketaus keptuvę, skirtą kepti aukštoje temperatūroje.



GRANULIŲ MAIŠAI

Įsigykite mūsų firminių mišinių ir gaukite iki 20 rūkymo seansų vienoje pakuotėje. Abu skoniai puikiai dera su bet koku patiekalu.

GAUKITE SAVO
ninjakitchen.co.uk





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

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

© SharkNinja Operating LLC. Spausdinta
Kinijoje.

**“SharkNinja Germany GmbH”
c/o Regus Management GmbH
Excellent Business Center 10
+11/Stock Westhafenplatz 1
60327 Frankfurtas prie Maino, Vokietija**

ninjakitchen.eu

OO101EU_FSC_IB_MP_240131_Mv1