

NINJA

WOODFIRE

OG850EU

INSTRUKCIJA

PRO XL

PRO XL elektrinė
kepsninė ir rūkykla

su „Smart Cook“
(išmaniąja maisto gaminimo) sistema



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 pirқта:

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
KEPSNINĖS VALYMAS	8
SUSIPAŽINIMAS SU WOODFIRE ELEKTRINE KEPSNINE IR RŪKYKLA	9
FUNKCINIAI MYGTUKAI	9
VALDYMO MYGTUKAI	9
PAŠILDYMAS, NORINT GAUTI GERESNIUS REZULTATUS	9
ZONDO NAUDOJIMAS	10
KAIP TEISINGAI ĮSTATYTI ZONDĄ	12
GAMINIMO FUNKCIJOS	13
Rūkymas	13
Kepimas ant grotelių	13
Gruzdinimas karštu oru	14
Skrudinimas.....	14
TRIKČIŲ ŠALINIMO VADOVAS	15
PRIEDAI, KURIUOS GALITE ĮSIGYTI	18
GAMINIO REGISTRAVIMAS	19

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE PRIEŠ NAUDOJIMĄ • TIK BUITINIAM NAUDOJIMUI

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

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

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



Perskaitykite ir peržiūrėkite saugos ir naudojimo instrukcijas.



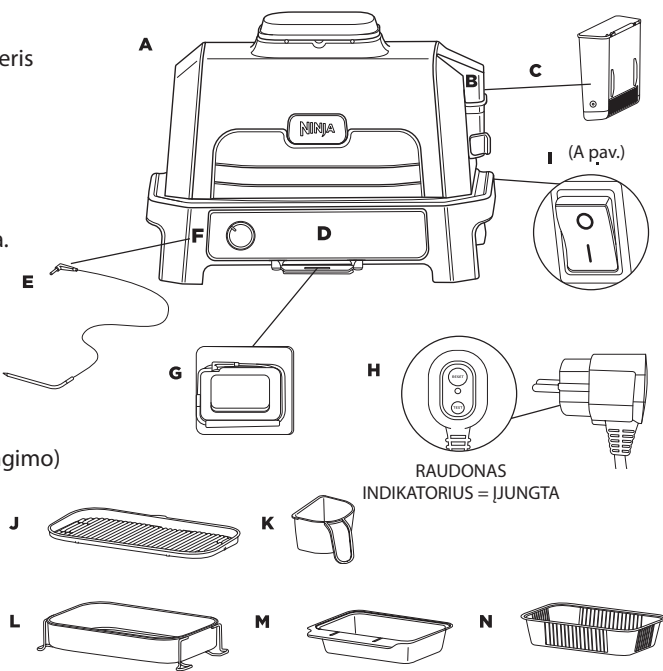
Nurodo, kad gali kilti asmens susižalojimo, mirties ar didelės žalos turtui pavojus, jei šiuo simboliu pažymėti įspėjimai bus ignoruojami.



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

DALYS IR PRIEDAI

- A Pagrindinis blokas
- B Integruotas dūmų konteineris
- C Granulių dėžė
- D Valdymo skydelis
- E Integruotas zondas
- F Zondo lizdas
- G Integruota zondo saugykla.
Išstumkite, kad
pasiektumėte zondą
- H Maitinimo kabelis su RCD
(Liekamosios srovės įtaisu)
kištuku
- I „ON/OFF“ (įjungimo / išjungimo)
jungiklis
- J Kepimo skarda
- K Granulių kaušelis
- L Krepšelis traškučiams
- M Riebalų padėklas
- N Įdėklas riebalų padėklui



Norėdami užsisakyti atsarginių ar papildomų dalių ir priedų, apsilankykite ninjakitchen.eu

PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ

1. Nuimkite ir išmeskite visas pakavimo medžiagas ir juostą nuo įrenginio. Kai kurie lipdukai visada turi būti ant įrenginio, nuimkite **TIK** lipdukus su užrašu „nuplėšti čia“.
2. Šimkite visus priedus iš pakuotės ir atidžiai perskaitykite šį vadovą. Atkreipkite dėmesį į naudojimo instrukcijas, įspėjimus ir svarbias saugos priemones, kad išvengtumėte sužalojimų ar turto sugadinimo.
3. Nuplaukite kepyto plokštę ir traškučių krepšelį šiltame, muiluotame vandenyje, tada gerai išskalaukite ir išdžiovinkite. Kepninės plokštės, traškučių krepšelio ir pagrindinio bloko **NEGALIMA** plauti indaplovėje. **NIEKADA** neplaukite pagrindinio bloko indaplovėje. PASTABA: Pagrindo įdėklas po apatiniu kaitinimo elementu gali turėti matomų spalvos pakitimo požymių. Tai mūsų įprasto gamybos proceso rezultatas. Prietaisas anksčiau nebuvo naudotas.
4. **NEGALIMA** naudoti abrazyvinių šepetėlių ar kempinių kepyto 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 koku oru

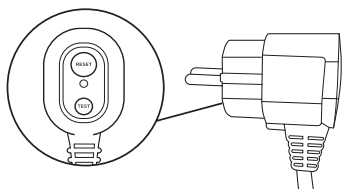
Šią kepsninę saugu naudoti bet koku oru. Pagrindinio įrenginio apsaugos klasė IPX4, o kištuko - IP66. RCD kištukas suteikia papildomą apsaugą ir yra skirtas atjungti, jei grandinėje atsiranda kokių nors problemų. Kai nenaudojate, rekomenduojame jį uždengti, siekiant išsaugoti jo išvaizdą. Nors prietaisas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

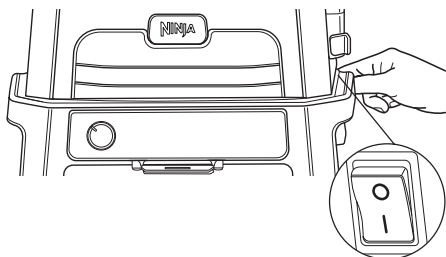
1. Įjunkite RCD kištuką į elektros lizdą.
2. Paspauskite „RESET“ mygtuką ant RCD. Virš „RESET“ mygtuko esantis apskritimas turi šviesti oranžine spalva. Jei taip nėra, išbandykite kitą lizdą. Pastaba: Oranžinę spalvą gali būti sunku pamatyti esant tiesioginiams saulės spinduliams.



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, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.
4. Patikrinę, ar RCD veikia tinkamai, dar kartą paspauskite „RESET“. Vėl turėtų įsižiebti 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.



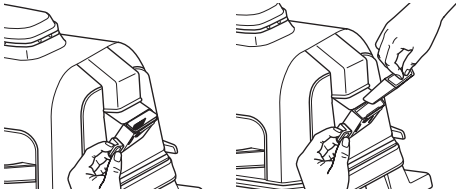
6. Dabar pasukite valdymo skydelio priekyje esančią rankenėlę ir pasirinkite norimą režimą. Ekrane turi būti rodomas laikas ir temperatūra. Dabar įrenginys yra paruoštas naudojimui.

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

PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ - TĘSINYS

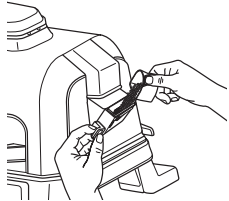
Nuimama rūkymo dėžė

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



Rūkymo dėžės montavimas:

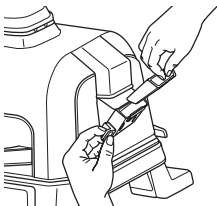
Norėdami sumontuoti, viena ranka laikykite atidarytą rūkymo dėžės dangtį ir įstatykite nuimamą rūkymo dėžę taip, kad ji atsidurtų vietoje.



„Ninja Woodfire“ granulių pridėjimas:

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

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



Rūkymo dėžės išmontavimas ir valymas:

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

KEPSNINĖS VALYMAS

Po kiekvieno naudojimo dūmų konteinerio valyti nereikia. Rekomenduojame naudoti vielinį šepetį, kad pašalintumėte krezoto perteklių kas 10 naudojimų.

- Įmontuotą termometrą ir laikiklį galima plauti tik rankomis. **DRAUDŽAIMA** nardinti bet kokią termometro dalį į vandenį ar kitą skystį. Rekomenduojame valyti tik drėgna šluoste.
- Vidinį dangtį po kiekvieno naudojimo reikia nuvalyti drėgnu rankšluosčiu arba šluoste, kad panaikintumėte kvapą ir pašalintumėte riebalus.
- Jei maisto likučiai ar riebalai prilipo prie kepimo plokštės ar kitos nuimamos dalies, prieš valydami pamirkykite jas šiltame, muiluotame vandenyje.

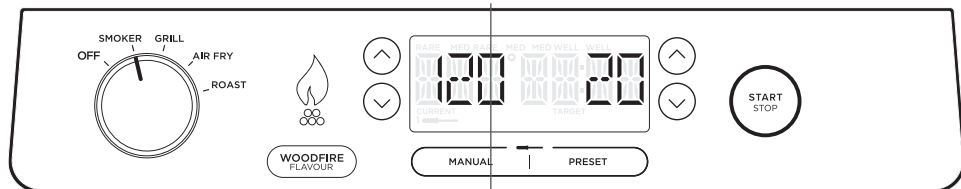
PASTABA: NENAUDOKITE skysto valymo tirpalo rūkymo dėžės valymui.

- Granulių kaušeljį galima plauti indaplovėje. Kepimo plokštės, daržovių krepšelio, riebalų padėklų ir rūkymo dėžės **NEGALIMA** plauti indaplovėje.
- Integruotą termometrą ir laikiklį plaukite tik rankomis. **NEGALIMA** nardinti jokios termometro dalies į vandenį ar kitą skystį. Mes rekomenduojame valyti tik drėgna šluoste.
- Atsargiai išimkite atvėsusį riebalų padėklą iš įrenginio galinės dalies. Saugiai išmeskite riebalų turinį ir nuplaukite riebalų padėklą rankomis šiltame, muiluotame vandenyje.
- Vidinį dangtį po kiekvieno naudojimo reikia nuvalyti drėgnu rankšluosčiu arba šluoste, kad panaikintumėte įrenginio kvapą ir pašalintumėte riebalus.
- Jei maistas ar riebalai prilipo prie kepimo plokštės ar kitos nuimamos dalies, prieš valydami pamirkykite jas šiltame, muiluotame vandenyje.
- Po kiekvieno naudojimo nuimkite nepridegančią kepimo plokštę ir traškučių krepšeljį (jei naudojamas) ir nuplaukite rankomis šiltu muiluotu vandeniu.

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

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

SUSIPAŽINIMAS SU „WOODFIRE“ ELEKTRINE KEPSNINE - RŪKYKLA



FUNKCINIAI MYGTUKAI

Yra 2 būdai, kaip išgauti autentiškų rūkytų kepsnių skonį:

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

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

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

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

SKRUDINIMAS: Suminkštinkite mėsą, kepkite daržoves ir kt.

VALDYMO MYGTUKAI

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

„WOODFIRE“ AROMATAS: Automatiškai įjungama naudojant funkciją „Smoker“. Norėdami pridėti „Woodfire“ aromata, paspauskite visas kitas funkcijas.

PASTABA: Įjungus įrenginį, ekranas bus apšviestas.

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

LAIKAS: norėdami sureguliuoti gaminimo laiką, naudokite mygtukus 6 ir e ekrano dešinėje. **„START/STOP“:** paspauskite, kad įjungtumėte arba sustabdytumėte esamą gaminimo funkciją, arba paspauskite ir palaikykite 4 sekundes, kad praleistumėte pašildymą ir (arba) uždegimą.

„MANUAL“: Perjungia ekraną, kad galėtumėte rankiniu būdu nustatyti tikslinę termometro temperatūrą.

„PRESET“: Perjungia ekraną, kad galėtumėte pasirinkti iš anksto nustatytą tikslinę termometro temperatūrą pagal maisto produktus ir norimą rezultatą.

PAŠILDYMAS, NORINT GAUTI GERESNIUS REZULTATUS

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

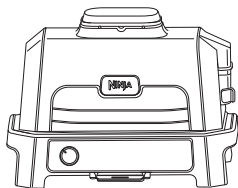
ZONDO NAUDOJIMAS

SVARBU: DRAUDŽIAMA kištis rankas prie įmontuoto zondo laido naudojimo metu, nes galite nusidenginti ar nusiplieskyti.

Prieš pirmąjį naudojimą

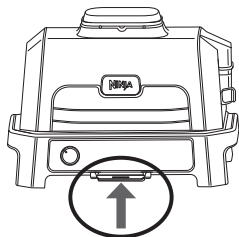
Prieš įkišdami zondą į lizdą įsitikinkite, kad zondo lizde nėra jokių nešvarumų, o kabelis - nesusiraizgęs.

Zondo lizdas yra sukamosios rankenėlės kairėje.



Pakelkite apsauginį dangtelį, kad galėtumėte pasiekti.

1. Ištraukite zondo laikymo skyrių iš po valdymo skydelio, tada išvyniokite kabelį iš skyriaus ir išimkite zondą.



2. Įkiškite zondą į lizdą, esantį kairėje įrenginio pusėje. Tvirtai stumkite kištuką iki galo. Pastumkite laikymo skyrių atgal.
3. Įkišę zondą į lizdą, pasirinkite norimą gaminimo režimą ir temperatūrą.

PASTABA: Nereikia nustatyti gaminimo laiko, nes kepsninė automatiškai išjungs kaitinimo elementą ir praneš, kai maistas bus paruoštas.

4. Paspauskite „PRESET“, ekrano dešinėje esančiomis rodyklėmis, pasirinkite norimą gaminių tipą, o rodyklėmis, esančiomis ekrano kairėje, nustatykite vidinį maisto paruoštumo lygį (nuo „Rare“ (pusžalis) iki „Well“ (Pilnai iškepta)).

PASTABA: Ruošiate skirtingos rūšies mėsą ar tos pačios rūšies mėsą iki skirtingo paruošimo lygio? Daugiau informacijos apie programavimą rasite kitame puslapyje.

Pasirinkdami mygtuką „MANUAL“, naudokite toliau nurodytas rekomenduojamas vidines gaminimo temperatūras.

Maisto rūšis Nustatymas

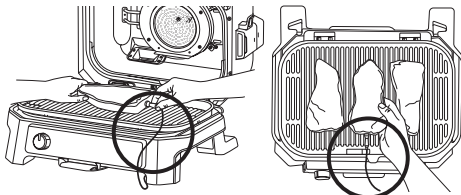
Maisto rūšis	Nustatymas
Žuvis	Vidutiniškai iškepęs (50°C)
	Vidutiniškai (55°C)
	Vidutiniškai iškepęs (60°C)
Vištiena/ kalakutiena	Pilnai iškepęs (65°C)
	Pilnai paruošta (75°)
Kiauliena	Vidutiniškai iškepusi (50°C)
	Vidutiniškai (55°C)
	Pusiau pilnai (65°C)
	Pilnai iškepusi (70°C)
Jautiena/ ėriena	Pusžalė (50°C)
	Vidutiniškai iškepusi (55°C)
	Vidutiniškai (60°C)
	Vidutiniškai iškepusi (65°C)
	Pilnai iškepusi (70°C)

PASTABA: Dėl rekomenduojamų saugių temperatūrų kreipkitės į maisto standartų agentūrą.

PASTABA: Iš anksto nustatytos jautienos / ėrienos paruoštumo temperatūros yra žemesnės nei rekomenduojamos įprastos, nes įrenginys gamins 5–10 °C temperatūroje.

5. Į kepsninę įdėkite pasirinktam kepimo režimui reikalingą priedą ir uždarykite dangtį. Paspauskite „START / STOP“, kad pradėtumėte šildymą.

6. Kol kepsninė kaista, įkiškite zondą horizontaliai į storiausios dalies centrą. **Daugiau zondo išdėstymo instrukcijų rasite lentelėje 12 puslapyje.**
7. Kai kepsninė įkaista ir ekrane pasirodo „ADD FOOD“, atidarykite dangtį, įdėkite produktus su zondų ir uždarykite dangtį virš zondo kabelio.



Teisingas zondo įstatymas
Daviklis pilnai yra prietaise

8. Ekranu viršuje esanti proceso eigos juosta stebės rezultatą. Žybsintis indikatorius rodo proceso eigą iki šio etapo.

RARE < MED RARE < MED MED WELL WELL

PASTABA: Kai naudojate „GRILL“ ir „ROAST“ režimus, girdimas garsinis signalas ir ekrane rodoma „FLIP“ Apversti). Vartyti nebūtina, bet rekomenduojama.

9. Kepsninė automatiškai išsijungs, kai beveik bus pasiektas norimas paruoštumo lygis, nes atsižvelgiama į kepimo likutį, o ekrane bus rodomas užrašas „GET FOOD“ (Paimti).
10. Kol ekrane bus rodomas užrašas „REST“ (Leisti pagulėti), ruošinius perkelkite ant kepimo plokštės. Zondo laikyti nebereikia. Patiekalas toliau bręsta iki nustatyto paruošimo, tai užtruks apie 3–5 minutes. Tai svarbus žingsnis, nes nepalaikius produktas gali būti ne iki galo paruoštas. Gaminimo laikas gali skirtis priklausomai nuo patiekalų dydžio, storio ir rūšies.

PASTABA: Zondas bus KARŠTAS. Norėdami ištraukti zondą, naudokite orkaitės pirštines arba žnyples.

PASTABA: Norėdami patikrinti kitų gabalėlių vidinę temperatūrą, paspauskite ir palai-kykite mygtuką „MANUAL“, įkiškite zondą į kiekvieną mėsos gabalėlį.

ZONDO NAUDOJIMAS

SKIRTINGAIS GAMINIMO BŪDAIS:

2 ar daugiau vienodo dydžio gabalėlių ruošimas iki skirtingo paruošimo lygio:

- Nustatykite išankstinio nustatymo režimą į aukščiausią norimą vertę.
- Įkiškite zondą, kurio kepimo lygis turi būti aukščiausias.
- Įkaitinę, į kepsninę sudėkite produktus. Pasiekę žemiausią kepimo lygį, išimkite norimą dalį be zondo.
- Toliau kaitinkite likusius, kol pasieksite kitą pageidaujamą paruoštumo lygį.

2 ar daugiau skirtingų dydžių gabalėlių ruošimas:

- Įkiškite zondą į mažesni, naudokite režimą „Preset“, kad pasirinktumėte pageidaujamą paruoštumo lygį.
- Kai ši porcija bus paruošta, išimkite ją iš prietaiso.
- Naudodami virtuvines pirštines, perkiškite zondą į didesnį gabalėlį ir naudokitės rodyklėmis ekrano kairėje, kad pasirinktumėte kitą paruošimo lygį.

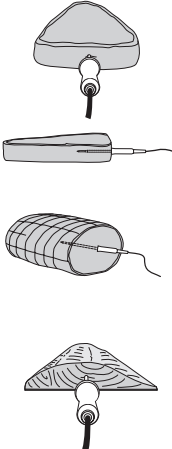

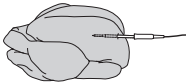

2 ar daugiau skirtingų mėsos rūšių patiekalų ruošimas:

- Įkiškite zondą į žemesnio pageidaujamo paruošimo lygio gabalėlį.
- Norėdami pasirinkti norimą vidinę temperatūrą, naudokite „Manual“ (rankinio) režimo funkciją.
- Kai šis gabalėlis bus paruoštas, išimkite jį iš kepsninės.
- Naudodami orkaitės pirštines, perkelkite zondą į kitą ir rankiniu būdu pasirinkite norimą vidinę temperatūrą.

ZONDO NAUDOJIMAS - TĘSINYS

KAIP TEISINGAI ĮSTATYTI ZONDĄ

PASTABA: NENAUDOKITE zondo su šaldytais baltymais arba plonesniems nei 1,5 cm mėsos gabalėliams

PRODUKTAS:	TALPINIMAS	TEISINGAI	NETEISINGAI
<p>Kepsniai Kiaulienos žlėg- tainis Ėrienos kotletai Vištienos krūti- nėlės Mėsainiai Nugarinės išpjova Žuvies filė</p>	<ul style="list-style-type: none"> Įkiškite zondą hori- zontaliai į storiausios mėsos dalies centrą. Įsitikinkite, kad zon- das yra arti kaulo (bet neliečia) ir toliau nuo riebalų ar kremzlių. Įsitikinkite, kad zondo galiukas įkištas tie- siai į mėsos centrą, o ne kampu į apačią ar viršų. <p>PASTABA: Storiausia filė da- lis gali būti ne centre. Svarbu, kad zondo galas pasiektų šią sritį, kad būtų pasiekti norimi rezultatai.</p>		
<p>Visa višta</p>	<ul style="list-style-type: none"> Įkiškite zondą hori- zontaliai į storiausią krūtinėlės vietą lygiagrečiai su kaulu (bet neliesdami jo). Įsitikinkite, kad galiukas pasiekia storiausios krūtinėlės dalies centrą ir nepereina per krūtinėlę iki pat ertmės. 		

SVARBU: Prieš naudodami peržiūrėkite visas svarbias saugos instrukcijas.



☼ Rūkymas:

NUSTATYMAS: 120 °C 4 valandas

TEMPERATŪROS DIAPAZONAS: 60-210 °C

LAIKAS: 10 min.-12 val.

1. Padėkite kepimo groteles ant plokščio, lygaus paviršiaus.
2. Atidarykite dangtį ir įstatykite kepimo plokštę lygiai ant kaitinimo elemento, kol ji užsifiksuos.

PASTABA: Jei naudojate zoną, žr. skyrių „Zondo naudojimas“.

3. Įstatykite riebalų nuvarvėjimo padėklą, pastumdami jį į vietą kepsninės gale.
4. Atidarykite dūmų konteinerį ir, naudodami granuliu kaušeliu, užpildykite granuliu dėžę „Ninja Woodfire“ granulėmis iki viršaus. **NEPERPILDYKE** granuliu dėžės.
5. Atidarykite dangtį ir sudėkite ingredientus ant kepimo plokštės. Uždarykite dangtį.
6. Įsitinkinkite, kad grotelės prijungtos, ir pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę iš padėties **OFF**, kad pasirinktumėte funkciją „SMOKER“.

PASTABA: Naudojant funkciją „Smoker“, „Woodfire Flavor“ technologija įjungiama automatiškai.

7. Rodomas numatytasis temperatūros nustatymas. Norėdami reguliuoti temperatūrą, naudokite e/@ „TEMP“ mygtukus.
8. Norėdami reguliuoti gaminimo laiką, naudokite 6/G „TIME“ mygtukus.
9. Norėdami pradėti gaminti, paspauskite „START“. „Smoker“ funkcija neturi įkaitinimo laiko.
10. Kai gaminimo laikas pasieks nulį, prietaisas pypsi ir ekrane pasirodys pranešimas **DONE**.
11. Išimkite maistą iš kepsninės plokštės.

Kepimas ant grotelių:

NUSTATYMAS: Vidutinis 25 minutes

TEMPERATŪROS DIAPAZONAS: žema-aukšta

LAIKAS: 1 min.-1 val.

1. Padėkite kepimo groteles ant plokščio, lygaus paviršiaus.
2. Atidarykite dangtį ir įstatykite kepimo plokštę lygiai ant kaitinimo elemento, kol ji užsifiksuos.

PASTABA: Jei naudojate zoną, žr. skyrių „Zondo naudojimas“.

3. Įstatykite riebalų nuvarvėjimo padėklą, pastumdami jį į vietą kepsninės gale.
4. ☼ Jei planuojate naudoti „Woodfire Flavour Technology“, pakelkite rūkyklos dangtį ir granuliu kaušeliu užpildykite rūkyklą granulėmis iki viršaus, tada uždarykite dangtį. **NEPERPILDYKE** rūkyklos.
5. Įsitinkinkite, kad grotelės prijungtos, ir pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę iš padėties **OFF**, kad pasirinktumėte funkciją „GRILL“.
- ☼
6. ☼ Jei pridodate „Woodfire Flavour Technology“, paspauskite „**WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**“ mygtuką.
7. Rodomas numatytasis temperatūros nustatymas. Jei reikia, reguliuokite temperatūrą, naudodami mygtukus e/@ „TEMP“.
8. Norėdami reguliuoti gaminimo laiką, naudokite 6/@ „TIME“ mygtukus
9. Paspauskite „**START**“, kad pradėtumėte pašildymą. Jei naudojate „Woodfire Flavour Technology“, granulės pereis uždegimo ciklą (IGN), tada kepsninė pradės pašildymą (PRE).

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

10. Kai pašildymas bus baigtas, įrenginys pypsi, ir ekrane pasirodys pranešimas „**ADD FOOD**“.
11. Atidarykite dangtį ir sudėkite ingredientus ant kepimo plokštės. Uždarius dangtį, prasidės gaminimas, ir laikmatis pradės skaičiuoti laiką.

PASTABA: Norite kepti atidarę dangtį? Įdėję produktus, laikykite atidarytą dangtį, laikmatis pradės skaičiuoti laiką po 30 sekundžių, ir ruošimas tik kaitinant iš apačios

12. Kai gaminimo laikas pasieks nulį, prietaisas pypsi ir ekrane pasirodys pranešimas „**DONE**“.
13. Išimkite maistą iš kepsninės plokštės.

GAMINIMO FUNKCIJOS - TĘSINYS

SVARBU: Prieš naudodami peržiūrėkite visas svarbias saugos instrukcijas.

Gruzdinimas karštu oru:

NUSTATYMAS: 200 °C 12 minučių

TEMPERATŪROS DIAPAZONAS: 150-240°C

LAIKAS: 1 min. - 1 val.

PASTABA: Jei naudojate zondą, žr. skyrių „Zondo naudojimas“.

1. Padėkite kepimo groteles ant plokščio, lygaus paviršiaus.
2. Atidarykite dangtį ir įstatykite kepimo plokštę lygiai ant kaitinimo elemento, kol ji užsifiksuos.
3. Padėkite traškučių krepšelį ant kepimo plokštės ir įstatykite krepšio kojeles į tam skirtas kepimo plokštės paviršiaus įdubas.
4. Įstatykite riebalų nuvarvėjimo padėklą, pastumdami jį į vietą kepsninės gale.



5. Jei planuojate pridėti „Woodfire Flavour“, pakelkite rūkyklos dangtį ir granulių kaušeliu užpildykite rūkyklą granulėmis iki viršaus, tada uždarykite dangtį. **NEPERPILDYKE** rūkyklos.
6. Įsitikinkite, kad grotelės prijungtos, ir pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę iš padėties OFF, kad pasirinktumėte funkciją „AIR FRY“.



7. Jei pridėsite „Woodfire Flavour“, paspauskite „**WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**“ mygtuką.
8. Rodomas numatytasis temperatūros nustatymas. Norėdami reguliuoti temperatūrą, naudokite e/@ „TEMP“ mygtukus.
9. Norėdami reguliuoti gaminimo laiką, naudokite 6/9 „TIME“ mygtukus.
10. Paspauskite „**START**“, kad pradėtumėte pašildymą. Jei naudojate „Woodfire Flavour Technology“, granulės pereis uždegimo ciklą (IGN), tada kepsninė pradės pašildymą (PRE).

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

11. Kai pašildymas bus baigtas, įrenginys pypsi, ir ekrane pasirodys pranešimas „**ADD FOOD**“.
12. Atidarykite dangtį ir sudėkite ingredientus ant kepimo plokštės. Uždarius dangtį, prasidės gaminimas, ir laikmatis pradės skaičiuoti laiką.

13. Kai gaminimo laikas pasieks nulį, prietaisas pypsi ir ekrane pasirodys pranešimas **DONE**.
14. Išimkite maistą iš traškučių krepšelio.

Skrudinimas:

„PRESET“: 180 °C 1 val. 30 min. TEMPERATŪROS DIAPAZONAS: 120-220°C

LAIKAS: 1 min. - 4 val.

PASTABA: Jei naudojate zondą, žr. skyrių „Zondo naudojimas“.

1. Padėkite kepimo groteles ant plokščio, lygaus paviršiaus.
2. Atidarykite dangtį ir įstatykite kepimo plokštę lygiai ant kaitinimo elemento, kol ji užsifiksuos.
3. Įstatykite riebalų nuvarvėjimo padėklą, pastumdami jį į vietą kepsninės gale.



4. Jei planuojate pridėti „Woodfire Flavour“, pakelkite rūkyklos dangtį ir granulių kaušeliu užpildykite rūkyklą granulėmis iki viršaus, tada uždarykite dangtį. **NEPERPILDYKE** rūkyklos.
5. Įsitikinkite, kad grotelės prijungtos, ir pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę iš padėties OFF, kad pasirinktumėte funkciją „**ROAST**“.



6. Jei pridėsite „Woodfire Flavour“, paspauskite „**WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**“ mygtuką.
7. Rodomas numatytasis temperatūros nustatymas. Norėdami reguliuoti temperatūrą, naudokite e/@ „TEMP“ mygtukus.
8. Norėdami reguliuoti gaminimo laiką, naudokite 6/9 „TIME“ mygtukus.
9. Paspauskite „**START**“, kad pradėtumėte pašildymą. Jei naudojate „Woodfire Flavour Technology“, granulės pereis uždegimo ciklą (IGN), tada kepsninė pradės pašildymą (PRE).
10. Kai pašildymas bus baigtas, įrenginys pypsi, ir ekrane pasirodys pranešimas „**ADD FOOD**“.

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

SVARBU: Prieš naudodami peržiūrėkite visas svarbias saugos instrukcijas.

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

PASTABA: Kai naudojate „Roast“ (skrudinimo) funkciją, būtina naudoti atitinkamą priedą. Drėgniems ar pamuštiems ingredientams naudokite kepimo padėklą. Palaidiems gaminiams, pvz., cinamono bandelėms, pyragams ar sausainiams, naudokite traškučių krepšelį.

TRIKČIŲ ŠALINIMO VADOVAS

⚠ 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 Įsitinkite, kad mygtukinis jungiklis nustatytas į ON padėtį.

3 Įsitinkite, 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 pasirodo „Add Grill“.**

Reikia sumontuoti kepimo plokštę. Sumontavę uždarykite dangtį ir paspauskite paleidimo mygtuką, kad pradėtumėte gaminti.

- **Valdymo skydelio ekrane rodoma „Add Food“.**

Prietaisas baigė pašildymą, ir dabar laikas pridėti ingredientų.

- **Valdymo skydelio ekrane pasirodo „Shut Lid“.**

Dangtis atidarytas, ir jį reikia uždaryti, kad būtų paleista pasirinkta funkcija.

- **Valdymo skydelio ekrane pasirodo „E“.**

Prietaisas neveikia tinkamai. 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 mėsa, 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 ingredientus prieš pašildymą ar po jo?**

Norėdami gauti geriausius rezultatus, prieš sudėdami ingredientus leiskite prietaisui įkaisti.

TRIKČIŲ ŠALINIMO VADOVAS

- **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.
- **Valdymo skydelio ekrane rodoma „Plug In“.**

Zondas neprijungtas prie jungties dešinėje valdymo skydelio pusėje. Prieš tęsdami, įkiškite zondą į lizdą. Spauskite zondą, kol pasigirs spragtelėjimas.
- **Kodėl įrenginyje yra 1–9 jautienos išankstinio nustatymo skalė?**

Kiekvieno žmogaus ir netgi restorano suvokimas, kaip atrodo konkretus vidinis paruošimas, yra skirtingas. 1–9 skalė suteikia daugybę pasirinkimų kiekvienam paruošimo lygiui, todėl galite pritaikyti rezultatą pagal savo skonį.
- **Valdymo pulto ekrane rodoma „PRBE ERR“.**

Tai reiškia, kad kepsninė išsijungia, kol ruošinys pasiekia nustatytą vidinę temperatūrą. Siekiant apsaugoti prietaisą, jis gali veikti tik tam tikrą laiką tam tikroje temperatūroje.
- **Kodėl mano ruošinys perkeptas arba nepakankamai iškeptas, net jei naudoju zondą?**

Norint gauti tiksliausią rodmenį, svarbu įkišti zondą išilgai storiausios ingrediento vietos. Būtinai leiskite ruošiniui 3–5 minutes, kad jis pribręstų. Daugiau informacijos rasite skyriuje apie skaitmeninio zondo naudojimą.
- **Ar zondo rankena išsilydys, jei palies karštą kepimo plokštę?**

Ne, rankena pagaminta iš aukštos temperatūros silikono, kuri gali atlaikyti aukštą „Ninja Woodfire“ elektrinės kepsninės temperatūrą.
- **Kada turėčiau paspausti „Woodfire Flavor“ technologijos mygtuką?**

Paspauskite „Woodfire Flavour“ technologijos mygtuką prieš paspausdami mygtuką Start, jei norite padidinti dūmų kiekį kepdami ant grotelių, gruzdindami, skrudindami, kepdami ar džiovindami. Naudojant Smoker funkciją, nereikia spausti „Woodfire Flavour“ technologijos mygtuko. Nerekomenduojame naudoti „Woodfire Flavour“ technologijos pašildymui, nes jūsų maistas jau bus prisipildęs skonio.
- **Kodėl iš mano granulių dėžės kyla liepsnos?**

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

Granules visada laikykite sausoje vietoje. Dėl drėgmės granulėse gali pablogėti užsidegimas ir dūmų skonio kokybė.
- **Ar rūkydamas turiu naudoti aliejų ar nepridegančius purškiklius?**

Ne, rūkant nerekomenduojame naudoti jokių aliejų ar nepridegančių purškalių, nes dūmai neprilips prie maisto.
- **Kaip išmesti pridegusias granules po gaminimo ciklo?**

Pasibaigus gaminimo laikui, granulės gali degti toliau. Nelieskite ir neišimkite rūkymo indo, kol kepsninė nustos rūkyti, granulės visiškai nesudegs ir rūkymo indas neatvės. Tada išimkite rūkymo dėžę ir saugiai išmeskite atvėsusius pelenus.
- **Kodėl pašildymas užtrunka taip ilgai?**

Įkaitinimo laikas priklauso nuo prietaiso funkcijos ir temperatūros. KEPSNINĖ: apytiksl. HI 8-12 | MED 6-11 | LO 5-9 minutes.
GRUZDINIMAS, KEPIMAS, SKRUDINIMAS: 3 minutes

RŪKYKLA, DŽIOVINIMAS, PAŠILDYMAS: Nėra išankstinio pašildymo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- **Kodėl mano įrenginio viduje, po šildymo elementu, yra oranžinės spalvos pakitimo požymių?**

Pagrindo įdėklas po apatiniu kaitinimo elementu gali turėti matomų spalvos pakitimo požymių. Tai mūsų įprasto gamybos proceso rezultatas. Prietaisas anksčiau nebuvo naudotas.

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 patvarus, lengvas ir vandeniui atsparus kepsninės apdangalas apsaugo nuo lietaus ir kaitrios saulės.



PLOKŠČIAS PADĖKLAS

Kepkite kepsnius, fachitas, blynus ir kt. naudodami šią nepridegančią plokščią padėklą, kuris telpa Jūsų kepsninėje.



KEPIMO / PLOKŠČIAS PADĖKLAS

Kepkite ir skurdinkite tuo pačiu metu. Vienu metu gaminkite iki keturių mėšainių ir 500 g daržovių.



RIEBALŲ PADĖKLO ĮDĖKLAI

Palengvinkite valymą naudodami 10 įdėklų.



GRANULIŲ MAIŠAI

Įsigykite mūsų firminių mišinių ir gaukite iki

20 rūkymo seansų vienoje pakuotėje. Abu skoniai puikiai dera su bet koku patiekalu.



GROTELĖS KEPIMUI IR RŪKYMUI

Padidina oro srautą efektyviam rūkymui, apskrudinimui ir karamelizacijai.



PADĖKLAS ŠONKAULIAMS

Vienu metu kepkite ant grotelių ir rūkykite iki 4 pilnų lentynų šonkaulius.

GAUKITE SAVO
ninjakitchen.co.uk



DVEJŲ (2) METŲ RIBOTA GARANTIJA

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

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

SVARBU

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

Kokie garantijos registravimo privalumai?

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

Kuriam laikui mūsų Produktams suteikiama garantija?

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

Kam taikoma garantija?

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

Kam netaikoma garantija?

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

Kas atsitiks, kai baigsis mano garantija?

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

Kur galiu nusipirkti originalių „Ninja“ dalių ir priedų?

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



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

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

© SharkNinja Operating LLC. Spausdinta
Kinijoje.

“SharkNinja Europe Limited”

3150 Century Way

Thorpe Park

Lidsa

LS15 8ZB, JK

“SharkNinja Germany GmbH”

c/o Regus Management GmbH

Excellent Business Center 10

+11/Stock Westhafenplatz 1

60327 Frankfurtas prie Maino, Vokietija

ninjakitchen.eu

OG850EU FSC_IB_MP 240131 MvI