

NINJA

WOODFIRE

OGSS0EU

JUHISED

PRO XL

Elektriline grill ja
suitsutusseade

Smart Cook süsteemiga



• ninjakitchen.eu

AITÄH,

et ostsite elektrilise grilli Ninja Woodfire Pro XL



REGISTREERIGE OMA OST



ninjakitchen.eu/registergarantee



Skannige oma mobiilseadmega QR-kood

KIRJUTAGE ALLJÄRGNEV TEAVE ÜLES

Mudeli number: _____

Seerianumber: _____

Ostukuupäev: _____

(Hoidke ostutšekk alles)

Ostukoht: _____

TEHNILISED ANDMED

Pinge : 220-240 V- 50-60 Hz

Võimsus: 1700 W

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

See tähistus näitab, et toodet ei tohi Euroopa Liidus kasutuselt kõrvaldada koos olmejäätmetega.

Materjaliressursside jätkusuutliku korduvkasutuse edendamiseks kõrvaldage seade kasutuselt vastavalt nõuetele. Nii välditakse võimaliku kahju tekitamist keskkonnale ja inimtervisele. Viige kasutatud seade selleks mõeldud kogumispunkti. Nii saate olla kindel, et see töödeldakse ümber keskkonnasäästlikult.

SISUKORD

Olulised ohutusjuhised	40
Osad ja tarvikud	42
Enne esimest kasutuskorda	42
Seadme paigalduskoht	43
Kasutamine mis tahes ilmaga	43
Pikendusjuhe	43
Seadme toide	43
Eemaldatav suitsutuskest	44
Seadme puhastamine	44
Juhtpaneeli tundmaõppimine	45
Funktsiooninupud	45
Juhtnupud	45
Lihatermomeetri kasutamine	46
Toidutermosteetri õigesti sisestamine	55
Valmistusfunktsioonid	49
Smoker	49
Gri II	49
Air Fry	50
Roast	50
Veaotsing	51
Ostetavad tarvikud	53
Toote registreerimine	54

OLULISED OHUTUSJUHISED

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

⚠ HOIATUS!

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

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

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



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



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

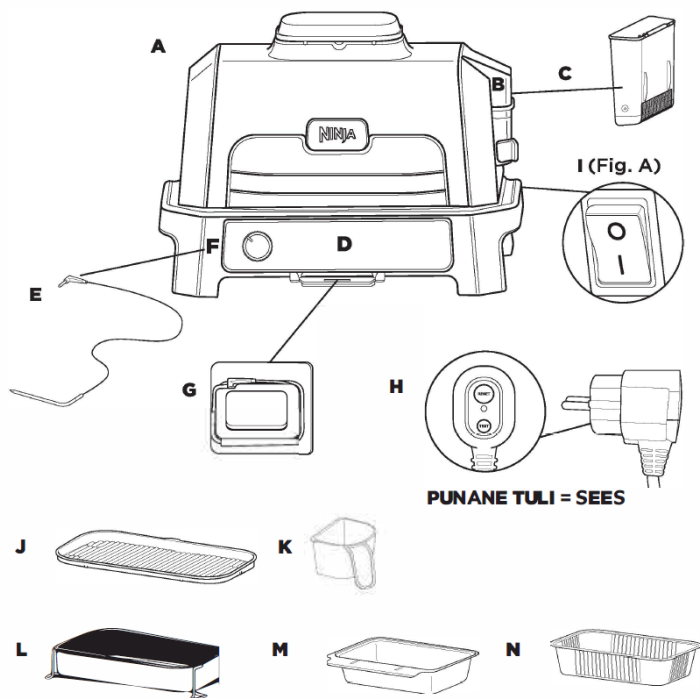


Vältige kokkupuudet kuumade pindadega. Kaitske käsi, et vältida põletushaavu.

HOIDKE NEED JUHISED ALLES

SEADME OSAD JA TARVIKUD

- A Põhiseade
- B Integreeritud suitsutuskast
- C Graanulite kast
- D Juhtpaneel
- E Sisseehitatatud lihatermomeeter
- F Termomeetri pesa
- G Termomeetri hoiukoht Termomeetrile ligipääsuks lükake väljapoole.
- H Toitejuhe ja RCD pistik
- I Sisse-välja lüliti
- J Grilliplaat
- K Graanulite kulp
- L Kröbestuskorv
- M Rasvakoguja
- N Rasvakoguja kate



ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA - JÄTKUB

Seadme paigalduskoht

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



Kasutamine mis tahes ilmaga

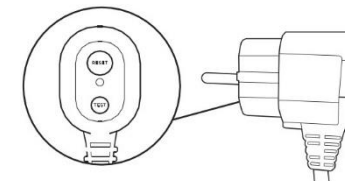
Seadet saab kasutada iga ilmaga. Seadme kaitseklass on IPX4 ja pistiku kaitseklass on IP66. RCD pistik tagab lisakaitse ja on mõeldud seadme vooluahela katkestamiseks, kui peaks tekkima lühis. Kui te seadet ei kasuta, soovime panna sellele katte peale, et seadme välimus säiliks. Vaatamata sellele võib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

Pikendusjuhe

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

SEADME TOIDE

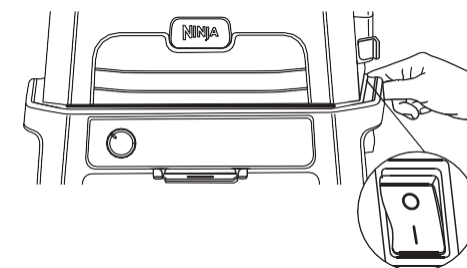
- 1 Ühendage RCD pistik seinapistikupesaga. Lülitage seinapistikupesaga vool.
- 2 Vajutage RC pistikul nuppu RESET. Nupu kohal asuv tuli peaks minema oranžina põlema. Kui seda ei juhtu, katsetage teise pistikupesaga. Märkus. Otseses päikesevalguses ei pruugi oranž tuli hästi nähtav olla.



- 3 Vajutage RCD pistikul nuppu TEST. Ring peaks muutuma mustaks. See tähendab, et RCD töötab nõuetekohaselt. Kui ring ei muutu nupu TEST vajutamisel mustaks, pöörduge klienditeenindusse.
- 4 Kui olete veendunud, et RCD töötab nõuetekohaselt, vajutage veel kord nuppu RESET. Peaks uuesti ilmuma oranž tuli. Nüüd saate seadme sisse lülitada.

MÄRKUS. RCD tuli ORANŽ = RCD on sees; MUST = RCD on väljas

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



- 6 Lülitage sisse juhtpaneeli esiküljel asuv ketas ja keerake see soovitud funktsioonile. Ekraan peaks helendama ja seal peaks kuvatama valmistusajad ja temperatuurid. Seade on nüüd kasutusvalmis.

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

Varuosi ja tarvikuid saate tellida aadressilt ninjakitchen.co.uk

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

Enne seadme esimest kasutuskorda eemaldage sellest kõik pakkematerjalid ja kleplint ning kõrvaldage need kasutuselt vastavalt nõuetele. Mõned kleepsud peavad jääma seadmele. Eemaldage **AINULT** need kleepsud, millel on kiri „peel here“.

- 2 Võtke kõik tarvikud pakendist välja ja lugege seda kasutusjuhendit tähelepanelikult. Pöörake erilist tähelepanu tööjuhiste, hoiatuste ja oluliste ohutusjuhiste, et vältida vigastusi või varalist kahju. peske grilliplaati ja kröbestuskorvi sooja, seebivahuse veega. Loputage ja kuivatage hoolikalt. Grilliplaati, kröbestuskorvi ja seadme põhiosa EI tohi pesta nõudepesumasinas. Seadme põhiosa EI TOHI pesta nõudepesumasinas. **MÄRKUS.** Alumise kuumutuselemendi all asuva kahi värv võib olla märgatavalt tuhmunud. See on tavapärane. Seade on täiesti uus ja seda ei ole eelnevalt kasutatud.
- 3 **ÄRGE** kasutage valmistuspinnal abrasiivseid harju ega pesukäsnu, sest need võivad katet kahjustada.

Soovitame asetada kõik tarvikud seadmesse ja käivitada seadme režiimis GRILL temperatuuriseadistusega HI 20 minutiks ilma toitu lisamata. See eemaldab kõik jäägid.

Tegemist on ohutu nähtusega, mis ei mõjuta seadme töö kvaliteeti.

Enne nii toimimist tutvuge lk 43 ja 44 toodud juhistega.

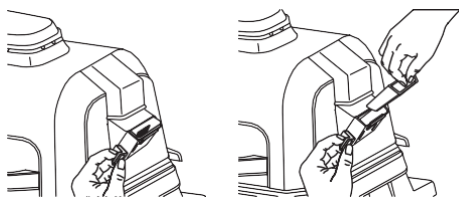
ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA - JÄTKUB

EEMALDATAV SUITSUTUSKAST

Suitsutuskast on täielikult seadmesse kinnitatud ning asub kaane parema servas. Samuti veenduge enne graanulite lisamist, et eemaldatav suitsutuskast on paigaldatud oma kohale. Enne jätkamist vaadake kõiki hoiatusi.

Suitsutuskasti paigaldamine:

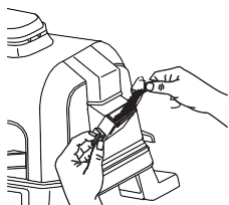
Hoidke suitsutuskasti kaant ühe käega lahti ja paigaldage eemaldatav suitsutuskast, nii et see jääb oma



Ninja Woodfire graanulite lisamine:

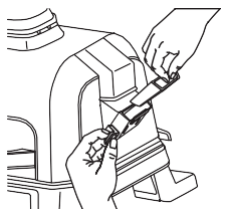
Täitke graanulite kulp kuni ülaosani ja siluge selle pealispind, et graanulid ei kukuks üle ääre. Hoidke suitsutuskasti kaant lahti ja valage graanulid suitsutuskasti, kuni see on täidetud ülaosani. Seejärel sulgege kasti kaas. Enne seadme kasutamist veenduge, et kaas on korralikult kinni.

Parimate tulemuste saamiseks kasutage ainult Ninja Woodfire graanuleid.



Suitsutuskasti eemaldamine ja puhastamine:

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



SEADME PUHASTAMINE

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

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

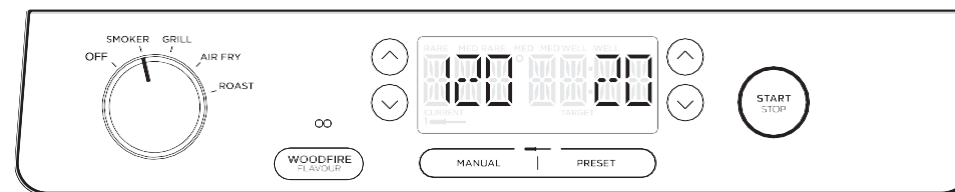
MÄRKUS. ÄRGE puhastage suitsutuskasti vedelpesuvahendiga.

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

MÄRKUS. ÄRGE kasutage abrasiivseid tööriistu ega puhastusvahendeid. **ÄRGE** asetage seadet vette ega muusse vedelikku. **ÄRGE** peske seadet nõudepesumasinas.

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

JUHTPANEELIGA TUTVUMINE



FUNKTSIOONINUPUD

Ehtsa suitsumaitse saavutamiseks on kaks viisi:

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

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

GRILL: Suletud kaanega toiduvalmistamine ülalt- ja altkuumutusega. Sobib kõige paremini paksude lihatükkide või sügavkülmutatud toiduainete küpsetamiseks või kogu lihatüki pruunistamiseks. Õrnade toiduainete või tailiha grillimisel avage kaas, et tulemus jääks söel grillitud tekstuuriga, kuid ei küpseks üle.

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

ROAST: Hörk liha, röstitud köögiviljad ja palju muud.

JUHTNUPUD

KETAS: Seadme sisse lülitamiseks ja valmistusfunktsiooni valimiseks keerake ketast päripäeva, kuni ketas osutab valitud suunas. Seadme välja lülitamiseks keerake ketast vastupäeva asendisse **OFF**.

WOODFIRE FLAVOUR: Lubatakse suitsutusfunktsiooni kasutamisel automaatselt. Vajutage seda nuppu, et lisada funktsioon Woodfire Flavour muudele funktsioonidele.

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

TEMP: Reguleerige seadme temperatuuri ekraani vasakul küljel asuvate nuppudega ja .

TIME: Reguleerige valmistusaega ekraani paremal küljel asuvate nuppudega ja .

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

MANUAL: Lülitab ekraanile, nii et saate seadistada käsitsi termomeetri sihttemperatuuri.

EELSEADISTUS: Lülitab ekraanile, nii et saate valida termomeetri eelseadistatud sihttemperatuuri vastavalt toidu kogusele ja soovitud tulemustele.

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

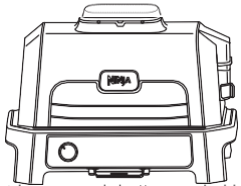
Pärast funktsiooni, valmistusaega ja temperatuuri seadistamist vajutage nuppu **START**. Seade hakkab automaatselt eelsoojenema (v.a suitsutusfunktsiooni kasutamisel).

LIHATERMOMEETRI KASUTAMINE

OLULINE TEAVE! Põletushaavade vältimiseks **ÄRGE** pange käsi töötava seadme toidutermomeetri juhtme lähedale.

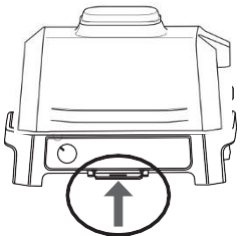
Enne esimest kasutuskorda

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



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

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



- Ühendage termomeeter seadme vasakul küljel asuvasse pesa. Suruge pistik tugevasti kuni lõpuni pesa. Lükake hoiasahtel oma kohale tagasi.
- Pärast lihatermomeetri ühendamist pesa valige soovitud valmistusfunktsioon ja temperatuur.

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

- Vajutage PRESET ning valige ekraani paremal küljel asuvate nooltega soovitud toidu tüüp ja ekraani vasakul küljel asuvate nooltega toidu küpsusaste.

MÄRKUS. Soovite valmistada erinevat tüüpi liha või sama tüüpi liha, kuid erineva tulemusega? Vt täpsemat teavet järgmiselt leheküljelt.

Kui teete valiku MANUAL, kasutage allsoovitatud valmistustemperatuure.

Kala	Pooltoores (50 °C)
	Poolküps (55 °C)
	Keskmiselt küps (60 °C)
Kana / kalkun	Küps (65 °C)
	Küps (75 °C)
Sealiha	Pooltoores (50 °C)
	Poolküps (55 °C)
	Pooltoores (65 °C)
Veiseliha / Lambaliha	Küps (70 °C)
	Toores (50 °C)
	Pooltoores (55 °C)
	Poolküps (60 °C)
	Pooltoores (65 °C)
	Küps (70 °C)

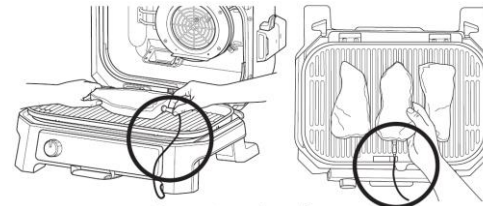
MÄRKUS. Tutvuge toitude soovitatud ohutute temperatuuridega.

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

- Asetage valitud valmistusfunktsiooni jaoks nõutav tarvik seadmesse ja sulgege kaas. Eelsoojendamise alustamiseks vajutage nuppu START/STOP.
- Seadme eelsoojenemise ajal asetage lihatermomeeter horisontaalselt lihatüki kõige paksemasse kohta. **Täpsemaid juhiseid lihatermomeetri sisestamiseks vt lk 48 leheküljel toodud tabelist.**

LIHATERMOMEETRI KASUTAMINE - JÄTKUB

- Kui seade on eelsoojenenud ja ekraanile ilmub kiri „ADD FOOD“, avage seadme kaas, asetage liha koos sisestatud termomeetriga seadmesse ja sulgege seadme kaas üle lihatermomeetri toitejuhtme.



Korrigeerige lihatermomeetri asendit. Lihatermomeetri käepide peab olema seadmes.

- Tulemust näitab ekraani ülaosas asuv edenemise riba. Viilkumine näitab edenemist selles etapis.

RARE MED RARE MED WELL WELL

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

- Soovitud tulemuse peaaegu saavutamisel lõpetab seade töötamise ja ekraanile ilmub kiri „GET FOOD“.
- Asetage liha taldrikule. Ekraanil kuvatakse kiri „REST“. Lihatermomeetri võib lihast välja võtta. Lihal kulub järelvalmistamiseks 3-5 minutit. Järelvalmistamine on väga oluline. Järelvalmistusajad on erinevad sõltuvalt toidu suuruselt ja tüübist.

MÄRKUS. Lihatermomeeter läheb KUUMAKS. Kandke termomeetri väljavõtmisel lihast kindaid või kasutage tange.

MÄRKUS. Liha muude kohtade sisetemperatuuri kontrollimiseks vajutage ja hoidke all nuppu MANUAL ja sisestage termomeetri liha sisse.

LIHATERMOMEETRI KASUTAMINE ERINEVATEL GRILLIMISVIISIDEL

Kahe või rohkema ühesuuruse lihatüki samaaegselt küpsetamine erinevatel küpsetusastmetele:

- Seadistage eelseadistuse funktsioon kõige kõrgemale soovitud seadistusele.
- Sisestage lihatermomeeter lihatükki, mida on vaja kõige rohkem küpsetada.
- Pärast eelsoojendamist asetage lihatükid grillile. Kõige madalama küpsetusastme saavutamisel eemaldage ilma lihatermomeetrit lihatükk.
- Jätke ülejäänud lihatüki küpsetamist kuni järgmise küpsetusastme saavutamiseni.

Kahe või rohkema eri suuruses lihatüki küpsetamine:

- Sisestage termomeeter väiksemasse lihatükki ning valige eelseadistuse funktsiooniga soovitud tulemus.
- Kui see lihatükk on valmis, võtke see seadme välja.
- Pange kätte ahjukindad ja sisestage termomeeter suuremasse lihatükki. Valige ekraani vasakul küljel asuvate nooltega soovitud tulemus.

Kahe või rohkemat eri tüüpi liha küpsetamine:

- Sisestage termomeeter kõige madalama soovitud tulemusega lihatükki.
- Valige soovitud sisetemperatuur funktsiooniga Manual.
- Kui see lihatükk on valmis, võtke see seadme välja.
- Pange kätte ahjukindad ja sisestage termomeeter teise lihatükki. Valige funktsiooniga Manual soovitud sisetemperatuur.

LIHATERMOMEETRI KASUTAMINE - JÄTKUB

TERMOMEETRI ÕIGESTI SISESTAMINE

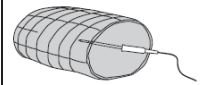
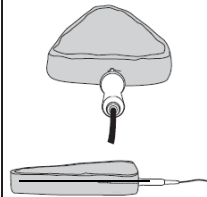
MÄRKUS. ÄRGE kasutage termomeetrit sügavkülmutatud toodetega ega õhemate lihaviiludega kui 1,5 cm

Seakarbonaadid
Lambakarbonaad
Kana rinnatükid
Burgerid

Sisefilee
Kalafilee

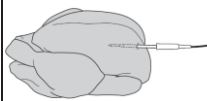
- Sisestage termomeeter horisontaalselt liha kõige paksema osa keskele.
- Veenduge, et termomeeter on kondi lähedal (kuid ei puutu selle vastu) ning eemal rasvast või köörlustest.
- Veenduge, et sisestate termomeetri otsa otse liha keskele, mitte nurga alla selle all- või ülaosa poole.

MÄRKUS. Filee kõige paksem osa ei pruugi olla selle keskel. Soovitud tulemuste saavutamiseks on oluline, et termomeetri ots on kokkupuutes liha kõige paksema osaga.



Terve kana

- Sisestage termomeeter horisontaalselt kana rinna kõige paksemasse otsa, kondiga paralleelselt, kuid mitte selle vastu.
- Veenduge, et termomeetri ots ulatub rinna kõige paksema osa keskele ning et see ei lähe läbi rinna



VALMISTUSFUNKTSIOONID



Smoker
EELSEADISTUS: 120 ja 4 tundi
TEMP VAHEMIK: 60- 210 °C
AJAVAHEMIK: 10 min -12 tundi

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

MÄRKUS. Lihatermomeetri kasutamisel vt „Lihatermomeetri kasutamine“.

- 3 Paigaldage rasvakoguja, lükates selle oma kohale seadme all.
- 4 Tõmmake suitsutuskast lahti ja täitke see graanulite kulpi kasutades kuni kasti ülaosani Ninja Woodfire graanulitega. **ÄRGE täitke suitsutuskasti üle.**
- 5 Avage kaas ja asetage toiduained grilliplaadile. Sulgege kaas..
- 6 Veenduge, et seadme pistik on ühendatud seinapistikupessa ja keerake ketast päripäeva asendisse **OFF**, et valida funktsioon **SMOKER**.

MÄRKUS. Tehnoloogia Woodfire Flavour lubatakse funktsiooni Smoker kasutamisel automaatselt.

- 7 Vaikimisi valitud temperatuuriseadistusena kuvatakse Soovitud temperatuuri reguleerimiseks kasutage nuppe 0/9 TEMP.
- 8 Valmistusaega saab reguleerida nuppudest TIME.
- 9 Valmistamise alustamiseks vajutage START. Funktsioonil Smoker ei ole eelsoojendusaega.
- 10 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „DONE“.
- 11 Võtke toit grilliplaadilt ära.

Grill

EELSEADISTUS: Keskmise 25 min
TEMP VAHEMIK: LOW - HIGH
AJAVAHEMIK: 1 min-1 tund

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

MÄRKUS. Lihatermomeetri kasutamisel vt „Lihatermomeetri kasutamine“.

- 3 Paigaldage rasvakoguja, lükates selle oma kohale seadme all.
- 4 Kui soovite kasutada tehnoloogiat Woodfire Flavour, tõmmake suitsutuskast lahti ning täitke see graanulite kulpi abil kuni ülaosani graanulitega Ninja Woodfire. **ÄRGE täitke suitsutuskasti üle.**
- 5 Veenduge, et seadme pistik on ühendatud seinapistikupessa ja keerake ketast päripäeva asendisse **OFF**, et valida funktsioon **GRILL**.
- 6 Puiduse suitsumaitse lisamiseks vajutage nuppu **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Kuvatakse vaikimisi temperatuuriseadistus ning saate temperatuuri reguleerida, kasutades TEMP nuppe.
- 8 Valmistusaega saab reguleerida TIME nuppudega.
- 9 Eelsoojendamise alustamiseks vajutage **START**. Tehnoloogia Woodfire Flavour kasutamisel läbivad graanulid süttimistsikli (IGN) ning seejärel hakkab seade eelsoojenema (PRE).
- 10 Eelsoojendamise lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „ADD FOOD“.

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

- 11 Avage seadme kaas ja asetage toit grilliplaadile. Kaane sulgedes algab toiduvalmistamine ja taimer hakkab aega maha loendama.

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

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

VALMISTUSFUNKTSIOONID

Air Fry

EELSEADISTUS: 200 °C 12 min
TEMP VAHEMIK: 150-240
AJAVAHEMIK: 1 min-1 tund

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

MÄRKUS. Lihatermomeetri kasutamisel vt „Lihatermomeetri kasutamine“.

- 4 Paigaldage rasvakoguja, lükates selle oma kohale seadme all.
- 5 Kui kavatsete kasutada tehnoloogiat Woodfire Flavour, tõmmake suitsutuskast lahti ja täitke see graanulite kulpi kasutades kuni kasti ülaosani Ninja Woodfire graanulitega. **ÄRGE** täitke suitsutuskasti üle.
- 6 Veenduge, et seadme pistik on ühendatud seinapistikupessa ja keerake ketast päripäeva asendisse **OFF**, et valida funktsioon **AIR FRY**.
- 7 Tehnoloogia Woodfire Flavour kasutamisel vajutage nuppu **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 Temperatuuri vaikeseadistusena kuvatakse Temperatuuri saate reguleerida TEMP nuppudest.
- 9 Valmistusaega saab reguleerida nuppudest TIME.
- 10 Eelsoojendamise alustamiseks vajutage **START**. Tehnoloogia Woodfire Flavour kasutamisel läbivad graanulid süttimistsükli (IGN) ning seejärel hakkab seade eelsoojenema (PRE)
- 11 Eelsoojendamise lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „**ADD FOOD**“.

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

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

Praad (Roast)

EELSEADISTUS: 180 °C 1 tund 30 min
TEMP VAHEMIK: 120-220 °C
AJAVAHEMIK: 1 min-4 tundi

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

MÄRKUS. Lihatermomeetri kasutamisel vt „Lihatermomeetri kasutamine“.

- 4 Kui kavatsete kasutada tehnoloogiat Woodfire Flavour, tõmmake suitsutuskast lahti ja täitke see graanulite kulpi kasutades kuni kasti ülaosani Ninja Woodfire graanulitega. **ÄRGE** täitke suitsutuskasti üle.
- 5 Veenduge, et seadme pistik on ühendatud seinapistikupessa ja keerake ketast päripäeva asendisse **OFF**, et valida funktsioon **ROAST**.
- 6 Tehnoloogia Woodfire Flavour kasutamisel vajutage nuppu **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Kuvatakse vaikimisi temperatuuriseadistus. Temperatuuri saab reguleerida nuppudega TEMP.
- 8 Valmistusaega saab reguleerida 0/9 TIME nuppudega.
- 9 Eelsoojendamise alustamiseks vajutage **START**. Tehnoloogia Woodfire Flavour kasutamisel läbivad graanulid süttimistsükli (IGN) ning seejärel hakkab seade eelsoojenema (PRE).
- 10 Eelsoojendamise lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „**ADD FOOD**“.

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

- 11 Avage seadme kaas ja asetage toiduained plaadile või küpsetusanum plaadile. Kaane sulgedes algab toiduvalmistamine ja taimer hakkab aega maha loendama.
- 12 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „**DONE**“.
- 13 Võtke toit grilliplaadilt ära.

MÄRKUS. Funktsiooni Praad (Roast) kasutamisel veenduge, et kasutate sobivat tarvikut. Vedela koostise või taina korral kasutage küpsetusnõu. Leiva, küpsiste jms korral kasutage kröbestuskorvi.

JUHISED VEAOTSINGUKS

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

Seade ei lülitu sisse.

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

2 Veenduge, et sisse-välja lülitamise nupp on vajutatud asendisse **ON** (nupul olev joon on vajutatud alla). 3 Kontrollige, ega ketas ole asendis **OFF**.

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

Juhtpaneeli ekraanil kuvatakse kiri „Add Grill“.

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

Juhtpaneeli ekraanil kuvatakse kiri „Add Food“.

Seadme eelsoojenemine on lõppenud ja saate panna toidu seadmesse.

Juhtpaneeli ekraanil kuvatakse kiri „Shut Lid“.

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

Juhtpaneeli ekraanil kuvatakse kiri „E“.

Seade ei tööta korralikult. Pöörduge klienditeenindusse telefonil 0800 862 0453.

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

Juhtpaneeli ekraanil kuvatakse kiri „CLD“.

Funktsiooni Cold Smoking kasutatakse toidule suitsumaitse andmiseks. See funktsioon ei ole mõeldud toidu valmistamiseks, Lihas või kalas kasutamiseks tuleks seda toimingut alati kasutada koos eraldi sammuga, et liha või kala küpseks ohutu temperatuurini.

Kas toiduained tuleb anumasse panna enne või pärast eelsoojendamist?

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

Kas suitsutuskast tuleb täielikult graanulitega täita?

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

Juhtpaneeli ekraanil kuvatakse kiri „Plug in“.

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

Miks seadmel on veiseliha eelseadistusel skaala 1-9?

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

Juhtpaneeli ekraanil kuvatakse kiri „PRBE ERR“.

See tähendab, et seadme töö lõppeb enne, kui toit jõudis seadistatud sisetemperatuurini. Seda võib juhtuda aeg-ajalt, kui seade läheb liiga kuumaks või seda on kasutatud liiga kaua järjest.

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

Sisestage lihatermomeeter pikuti kõige paksemasse ossa. Nii annab see kõige täpsema tulemuse. Pärast valmistamise lõppemist laske lihal 3,5 minutit järelvalmida. Lisateavet vt „Lihatermomeetri kasutamine“.

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

Ei. Lihatermomeetri käepide on valmistatud kõrge temperatuuritaluvusega silikoonist.

Millal on vaja vajutada tehnoloogia nuppu Woodfire Flavour?

Vajutage tehnoloogia Woodfire Flavour nuppu enne käivitusnupu vajutamist, kui soovite lisada suitsu, kasutades funktsioone Grill, Air Fry või Roast. Tehnoloogia Woodfire Flavour nuppu ei ole vaja vajutada, kui kasutate funktsiooni Smoker.

Miks tulevad graanulite kastist välja leegid?

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

Kus tuleks graanuleid hoiustada?

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

Kas peaksin suitsutamisel kasutama õli või nakkumatuid pihuseid?

JUHISED VEAOTSINGUKS

Ei. Me ei soovita neid kasutada, sest siis ei jää toit suitsumaitseline.

Kuidas kõrvaldada kasutuselt põlenud graanulid?

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

Miks seade nii kaua eelsoojeneb?

Eelsoojenemisaeg on erinev, sõltuvalt funktsioonist ja seadme temperatuurist. GRILL: umbes HI 8-12 | MED 6-11 | LO 5-9 min.

AIR FRY, ROAST: 3 minutit SMOKER:

Ilma eelsoojendamiseta.

Funktsiooni Woodfire Flavour lisamisel pikeneb eelsoojenemisaeg 2-4 minuti võrra.

Seadme kasutamisel tugevas vihasajus kulub eelsoojenemiseks kauem aega.

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

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

Kas tehnoloogiat Woodfire Flavour saab välja lülitada?

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

Kas valmistusükkli ajal saab graanuleid lisada?

Funktsiooni SMOKER kasutamisel saate graanuleid lisada, kui üks partii on põlenud lõpuni. Uue graanulite kasti süütamiseks vajutage ja hoidke 4 sekundit all tehnoloogia Woodfire Flavour nuppu. Järjestikuste suitsutusseansside korral soovitame täita suitsutuskasti graanulite kulbiga, kui pooled graanulid on põlenud. ÄRGE täitke seadet üle kahe korra. ÄRGE süüdake graanuleid uuesti.

Miks on seadmes kuumutuselemendi all oranž värv?

Alumise kuumutuselemendi all asuval kattel võib esineda nähtavat värvimuutust. See on tavapärane. Seade on täiesti uus ja seda ei ole eelnevalt kasutatud.

OSTETAVAD TARVIKUD



REGULEERITAV ALUS

Viige välitingimustest toiduvalmistamine uuele tasandile selle raske, reguleeritava alusega.



TÄIENDAV KÜLGLAUD

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



BBQ GRILLI KATE

Seda vastupidavat, kergelt ja veekindlat BBQ grilli anumat ei kahjusta paduvihm ega lõõskav päike.



LAME PLAAT

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



GRILL / LAME PLAAT

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



RASVAKOGUJA KATTED

Rasvakoguja püsib hõlpsalt puhas, Komplektis on 10 katet.



GRAANULIKOTID

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



PRAADIMISE JA SUITSUTAMISE REST

Suurendage õhuvoolu, et tulemus jääks mõnusalt suitsumaitseline ja karamelliseeritud.



RIBIDE REST

Grillige ja suitsutage korraga kuni neli restitait ribisid.

LEIDKE OMA
ninja.kitchen.co.uk



TOOTE REGISTREERIMINE

PIIRATUD GARANTII (2) AASTAT

Euroopa ostetud toote osas kehtivad tarbijale seadusega ette nähtud õigused. Saate esitada nõude seadme müüjale. Ninja on aga oma toodete kvaliteedis nii kindel, et anname igale tootele kaks aastat garantiid. See garantii kehtib vaid uuele, kasutamata tootele. Need tingimused kehtivad vaid meie tootjagarantiile ega mõjuta teie seadusega ettenähtud õigusi.

NB! 2-aastane garantii kõigis ELi riikides.

Allpool on toodud garantii eeltingimused ja ulatus, mille väljastab SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Saksamaa) ("meie", "me"). Need ei mõjuta teie seadusega ettenähtud õigusi ega müüja kohustusi ja teie lepingut müüjaga. Sama kehtib juhul, kui olete toote ostnud otse Ninjalt.

Ninja garantiid

Kõõgimasin on märkimisväärne investeering. See peaks töötama võimalikult kaua.

Veebist saate abi aadressil www.ninjakitchen.eu.

Kuidas registreerida oma garantii?

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

Mudeli nr.

- Seerianumber (kui see on olemas)
- ostu tõendav dokument (tšekk või saateleht). Toote

registreerimiseks veebis külastage www.ninjakitchen.eu **OLULINE**

TEAVE!

Seadmel on alates ostukuupäevast 2-aastane garantii.

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

Milliseid eeliseid annab garantii registreerimine?

Garantii registreerimisel saate meie uudiskirja, mis sisaldab nippe, nõuandeid ja kampaaniaid. Samuti saate uudiseid Ninja tehnoloogia ja uute toodete kohta.

Täpsemat teavet meie privaatsuspoliitika kohta leiate www.ninja.kitchen.eu

Kui pikk on tootegarantii?

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

Mida garantii hõlmab?

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

Mida garantii ei hõlma?

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

Kuskohast ma saan osta Ninja originaalvaruosi ja -tarvikuid?

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

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



EESTI

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

NINJA on SHARKNINJA Operating LLC. registreeritud kaubamärk Euroopa Liidus.

© 2024 SharkNinja Operating LLC TRÜKITUD HIINAS.

.....

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

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

**SharkNinja Europe Limited,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park,
Century Way,
Leeds, England
LS158ZB, UK
ninjakitchen.eu**

OG850EU FSC_IB_MP_240131 MvI

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