

NINJA

WOODFIRE

OG850EU

Lietošanas instrukcija

PRO XL

Elektriskais grils
un kūpinātava

ar viedās gatavošanas sistēmu





ninjakitchen.eu

PALDIES,
ka iegādājāties Ninja elektrisko grilu un
kūpinātavu Woodfire Pro XL



REGISTRĒJIET SAVU PIRKUMU

 ninjakitchen.eu/register-guarantee

 Skenējiet kvadrāt kodu, izmantojot mobilo ierīci.

IERAKSTIET UN SAGLABĀJIET ŠO
INFORMĀCIJU

Modeļa numurs:

Sērijas numurs:

Iegādes datums:

(saglabājiet pirkumu apliecinājo dokumentu)

Iegādes veikals:

TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

Spriegums: 220-240 V~, 50-60 Hz

Jauda: 1700 W

PADOMS. Modeļa un sērijas numurs ir norādīts uz kvadrāt kodu uzlīmes, kas atrodas ierīces aizmugurē blakus barošanas vadam.



Šis marķējums norāda, ka šo ierīci nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lai novērstu iespējamu kaitējumu videi vai cilvēka veselībai, ko var radīt nekontrolēta atkritumu likvidēšana, nododiet atkritumus otrreizējai pārstrādei atbildīgi, tādējādi veicinot ilgtspējīgu materiālu atkārtotu izmantošanu. Lai atgrieztu lietoto ierīci, lūdzu, izmantojiet atgriešanas un savākšanas sistēmas, vai arī sazinieties ar mazumtirgotāju, pie kura iegādājāties attiecīgo ierīci. Mazumtirgotājs var savākt šo ierīci, lai nodotu otrreizējai pārstrādei videi drošā veidā.

SATURA RĀDĪTĀJS

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI	2
DAĻAS UN PIEDERUMI.....	5
PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	6
Grila novietošana	6
Lietošana jebkuros laikapstākļos	6
Pagarinātāja lietošana	6
Grila pieslēgšana	6
Dūmu kaste ar izņemamu nodalījumu	7
GRILA TĪRĪŠANA.....	8
VADĪBAS PANEĻA APSKATS	9
FUNKCIJU TAUSTIŅI	9
VADĪBAS TAUSTIŅI	9
TERMOMETRA LIETOŠANA.....	10
KĀ PAREIZI IESPRAUST TERMOMETRU.....	13
GATAVOŠANAS FUNKCIJAS.....	14
SMOKER (kūpināšana)	14
GRILL (grilēšana)	15
AIR FRY (cepšana ar karstu gaisu)	16
ROAST (graudzēšana)	17
DARBĪBAS TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA.....	18
IEGĀDEI PIEEJAMIE PIEDERUMI	20
IERĪCES REGISTRĀCIJA.....	21

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Lietošanai tikai mājstaiņniecībās un tikai ārpus telpām

Pirms lietošanas izlasiet visu lietošanas instrukciju

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Šo norādījumu neievērošana var izraisīt elektriskās strāvas triecienus, ugunsgrēku vai apdegumus, kas var radīt materiālos zaudējumus, miesas bojājumus vai nāvi. Lietojot elektroierīces, vienmēr jāievēro drošības pamatpasākumi, tostarp:

1. Lai novērstu mazu bērnu aizrīšanās risku, izmetiet visus iepakojuma materiālus uzreiz pēc izpakošanas.
2. Šī ierīce ir paredzēta lietošanai tikai mājstaiņniecībās un tikai ārpus telpām. **LIETOJIET** šo ierīci tikai tai paredzētajiem mērķiem. **NELIETOJIET** šo ierīci transportlīdzeklīs vai laivās, kas pārvietojas. Nepareiza lietošana var radīt miesas bojājumus.
3. **NELIETOJIET** šo ierīci iekštelpās. Šis grils ir paredzēts **LIETOŠANAI TIKAI ĀRPUS TELPĀM**, labi vēdināmā vietā. Ja ierīce tiek lietota zem jebkāda veida pārsega, ap to var uzkrāties toksiski dūmi, tostarp oglekļa monoksīds, kas var izraisīt smagus miesas bojājumus vai pat nāvi.
4. Šo ierīci var lietot personas, tostarp bērni ar ierobežotām fiziskajām, uztveres vai garīgajām spējām, vai bez pieredzes un zināšanām, ja šīm personām tiek nodrošināta uzraudzība vai ja tiek sniegti norādījumi par ierīces drošu lietošanu un tās saprot ar to saistītos riskus.
5. Pirms lietošanas **VIENMĒR** pārlicinieties, vai ierīce ir samontēta pareizi. **NELIETOJIET** ierīci, ja tai nav uzstādīti sānu rokturi.
6. Lai izvairītos no īpašuma bojājumiem, ko rada liesmas vai karstums, attālumam starp ierīces aizmuguri, sāniem vai augšējo daļu un sienām, margām vai citām degošām konstrukcijām jābūt vismaz 92 cm (3 pēdām).
7. Pārlicinieties, vai virsma ir līdzena, stabila, tīra un sausa. Lietošanas laikā **NENOVIEIETOJIET** grilu tuvu pie darba virsmas vai galda malas.
8. Uzraugiet, lai bērni nerotaļātos ar ierīci. Turiet ierīci un tās barošanas vadu bērniem nepieejamā vietā. **NELIETOJIET** ierīci bērnu tuvumā, kā arī **NELĀUJIET** bērniem veikt tās tīrīšanu vai apkopi.
9. Ierīce jāpieslēdz strāvas padevei, izmantojot noplūdes strāvas automātslēdzi (RCD), kura nominālā noplūdes nostrādes strāva nepārsniedz 30 mA. Ierīce jāpievieno kontaktligzdai ar zemējumu.
10. Ierīce ir aprīkota ar īsu barošanas vadu, lai mazinātu risku, ka bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, varētu sagrābt vadu vai tajā iepīties, kā arī lai mazinātu pakļūšanas risku, aizķeroties aiz garāka vada. **PIEMĒROTS LIETOŠANAI AR ĀRA IERĪCĒM**. Ir pieejami arī garāki atvienojami barošanas vadi vai pagarinātāji, un tos var izmantot, ja tas tiek darīts piesardzīgi.
11. Lai izvairītos no īpašuma bojājumiem, ko rada liesmas vai karstums, vai miesas bojājumiem apdedzinoties, kūpināšanas laikā ap granulu kasti **VIENMĒR** atstājiet vismaz 30 cm (1 pēdu) brīvu vietu. Ja grila vāks tiek pacelts vējainos apstākļos, no granulā kastes var nākt nelielas liesmas.
12. Lai izvairītos no miesas bojājumiem apdedzinoties, uzpildot granulā dūmu kastē, **VIENMĒR** izmantojiet granulā liekšķeri. **NEPIEVIEIENOJIET** granulā ar rokām.
13. Lai izvairītos no miesas bojājumiem apdedzinoties un īpašuma bojājumiem, pārlicinieties, vai dūmu kastes vāks ir pilnībā aizvērts, lai novērstu liesmu izplūšanu no dūmu kastes.
14. Granulā var turpināt degt arī pēc gatavošanas laika beigām. **NEPIESKARIETIES** dūmu kastei un neizņemiet to, kamēr grils nav pārstājis dūmot, granulā nav pilnībā izdegušas un dūmu kaste nav atdzisusi.

15. Lai izvairītos no miesas bojājumiem un apdegumiem, pirms tīrīšanas, demontāžas, daļu ievietošanas vai izņemšanas un novietošanas uzglabāšanā ļaujiet grilam pilnībā atdzist.
16. **NEĻAUJIET** granulām sniegties pāri granulū kastes malām. Tā rezultātā granulām tiks pievadīts skābeklis, kas izraisīs degšanu, liesmas un ierīces bojājumus, kas var izraisīt miesas bojājumus apdedzinoties.
17. **NEPIESKARIETIES** karstajām virsmām. Lietošanas laikā un pēc tam ierīces virsmas ir karstas. Lai izvairītos no apdegumiem vai miesas bojājumiem, **VIENMĒR** izmantojiet karstumizturīgas virtuves lupatiņas vai cepeškrāns cimds un lietojiet tam paredzētos rokturus un kloķus.
18. Gatavošanas laikā vai uzreiz pēc tās **NEPIESKARIETIES** piederumiem. Gatavošanas laikā restītes ļoti sakarst. Izņemot no ierīces piederumus, centieties tiem nepieskarties. Lai novērstu apdegumus vai miesas bojājumus, lietojot šo ierīci, **VIENMĒR** esiet piesardzīgi. Mēs iesakām lietot rīkus ar gariem kātiem un karstumizturīgas virtuves lupatiņas vai cepeškrāns cimds.
19. Lai izvairītos no apdegumiem un miesas bojājumiem, pirms gatavošanai paredzētās pannas atbrīvošanas un izņemšanas, **VIENMĒR** pārlicinieties, vai grils ir pilnībā atdzisis.
20. **NELIETOJIET** šo ierīci, ja tai nav uzstādīta grila panna.
21. Lai novērstu elektriskās strāvas trieciena risku, novietojiet barošanas vadu un pagarinātāju tā, lai tie nekarātos pāri darba virsmas vai galda virsmas malai, kur tos var paraut bērni vai aiz tiem var paklupt. Barošanas vada savienojumam nedrīkst piekļūt mitrums, un **NEIEGREMDĒJIET** barošanas vadu, spraudņus vai ierīces korpusu ūdenī vai citā šķidrumā.
22. Regulāri pārbaudiet ierīci un barošanas vadu. **NELIETOJIET** ierīci, ja tai ir bojāts barošanas vads vai kontaktdakša. Ja ierīce nedarbojas pareizi vai ir jebkāda veidā bojāta, nekavējoties pārtrauciet tās lietošanu un sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
23. **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** neizmantojiet elektrisko kontaktligzdu, kas atrodas zem darba virsmas.
24. **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** nepievienojiet šo ierīci ārējam taimera slēdzim vai atsevišķai tālvadības sistēmai.
25. **NENOVIETOJIET** ierīci vai barošanas vadu tā, lai tie saskartos ar karstām virsmām.
26. Izmantojiet tikai ieteiktos piederumus, kas iekļauti šīs ierīces komplektācijā vai kurus ir apstiprinājis SharkNinja. SharkNinja neieteiktu daļu vai piederumu izmantošana var izraisīt aizdegšanās vai miesas bojājumu risku.
27. Pirms piederumu ievietošanas grilā pārlicinieties, vai tie ir tīri un sausi.
28. **NEPĀRVIETOJIET** ierīci, kamēr tā darbojas.
29. **NEAIZSEDZIET** gaisa ieplūdes atveri vai gaisa izplūdes atveri, kamēr ierīce darbojas. Šādi rīkojoties, netiks nodrošināta vienmērīga ēdiena gatavošana, un ierīce var tikt bojāta vai pārkarst.
30. **NELIECIET** neko uz ierīces vāka, kamēr tas ir aizvērts un kamēr ierīce darbojas.
31. Pārlicinieties, vai grila panna ir pareizi ievietota un droši nofiksēta.
32. **NELIETOJIET** šo ierīci kā taukvāres katlu.
33. No dažiem pārtikas produktiem var šprakstēt eļļa vai tauki. Lai izvairītos no apdegumiem, atverot grilu, esiet uzmanīgi.
34. Ja ir aizdegušies tauki vai no ierīces ceļas melni dūmi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Pirms gatavošanas piederumu izņemšanas pagaidiet, kamēr ierīce pārstās dūmot.
35. Elektrotīklu spriegums var būt atšķirīgs, tādējādi ietekmējot jūsu ierīces veikspēju. Lai novērstu iespējamu saslimšanu, **VIENMĒR** izmantojiet ārēju termometru, lai pārbaudītu, vai ēdiens ir pagatavots atbilstoši ieteicamajai temperatūrai
36. Ierīces lietošanai, izmantojiet **TIKAI** Ninja oriģinālās kokskaidu granulas, kas paredzētas izmantošanai pārtikas apstrādē.

- 37. NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** neizmantojiet apkures sistēmām paredzētās kokskaidu granulas, cietkoksni, kokogles, šķidro kurināmo vai citus degošus materiālus.
- 38.** Ja ierīce tiek lietota un ir karsta, nelieciet rokas un seju pie dūmu kastes.
- 39.** Izmantojot ierīci, **VIENMĒR** jābūt pieejamam ugunsdzēsības aparātam, kas piemērots elektrības izraisītu ugunsgrēku dzēšanai.
- 40. VIENMĒR** uzglabājiet kokskaidu granulas sausā vietā, neturiet tās karstumu izstarojošu ierīču un citu degošu maisījumu tvertņu tuvumā.
- 41.** Uzturiet grilu tīru un neļaujiet taukiem vai pelniem krāties uz dūmu kastes vai uz dūmu kastes izņemamā nodalījuma. Šāda rīcība ievērojami palielina tauku aizdegšanās un papildu dūmu rašanās risku, kas var sabojāt ēdiena garšu.
- 42.** Sīkāku informāciju par ierīces regulāro apkopi skatiet sadaļā “Tīrīšana un apkope”.
- 43.** Lai atslēgtu ierīci, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi, lai izslēgtu ierīci, pēc tam, kā arī, ja ierīce vairs netiek lietota un pirms tīrīšanas, atvienojiet to no strāvas padeves.
- 44. NETĪRIET** šo ierīci ar ūdens strūklu vai tamlīdzīgiem līdzekļiem.
- 45. NETĪRIET** ierīci, izmantojot metāla skrāpi. No skrāpja var atdalīties mazas metāla daļiņas, kas var saskarties ar ierīces elektriskajām daļām, radot elektriskās strāvas trieciena risku.
- 46.** Ja ierīce netiek ilgstoši lietota, uzglabājiet to iekštelpās.
- 47.** Uzglabājiet bērniem nepieejamā vietā.
- 48. NEPAKĻAUJIET** nenosegtu grilu laikapstākļu iedarbībai. Ja grilu ir paredzēt uzglabāt ārā, **VIENMĒR** apklājiet to ar grila pārsegu.



Norāda uz nepieciešamību izlasīt un pārskatīt lietošanas instrukciju, lai izprastu ierīces darbību un lietošanu.

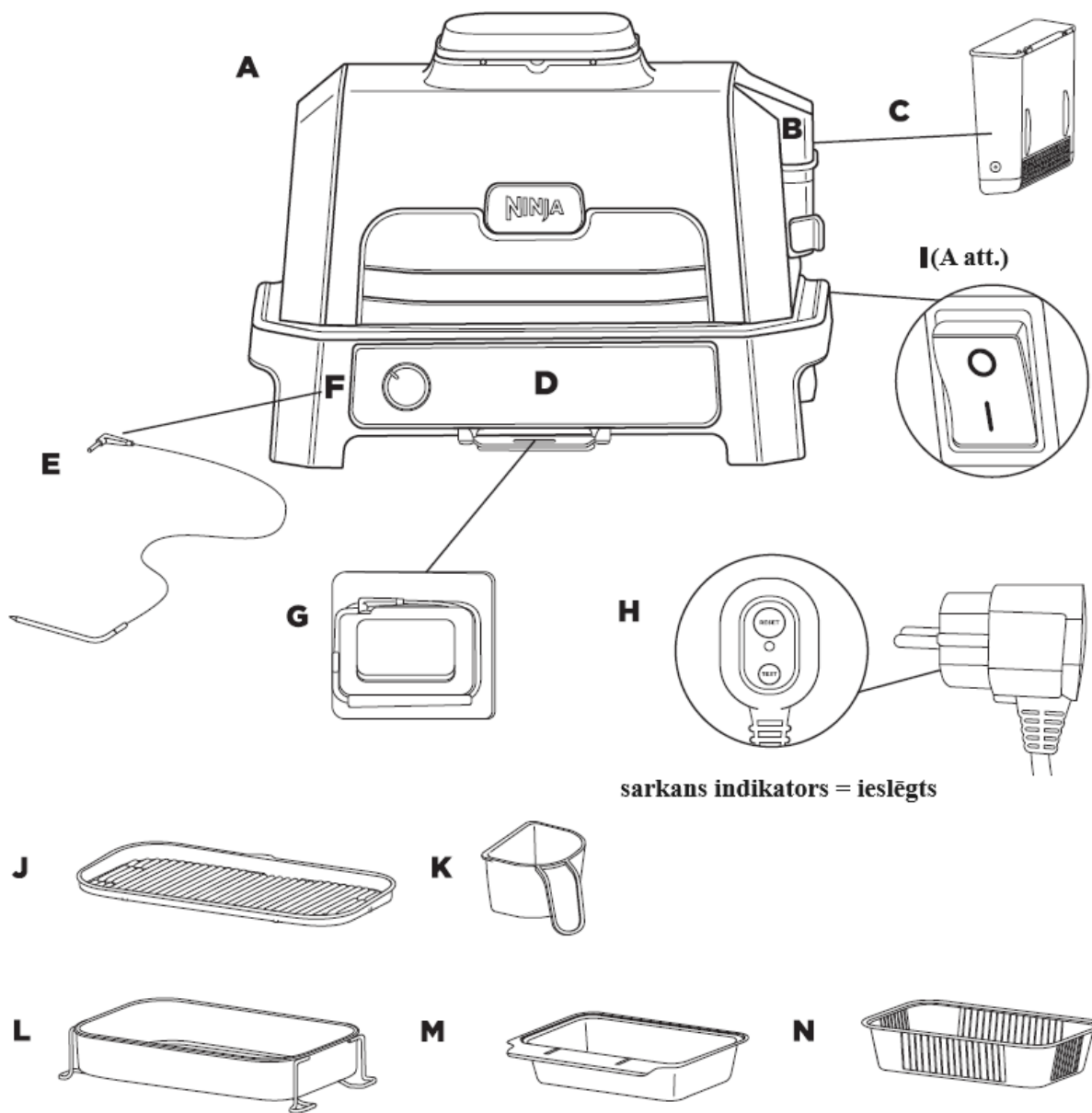


Norāda uz riskiem, kas var izraisīt miesas bojājumus, nāvi vai būtiskus materiālos zaudējumus, ja tiek ignorēts ar šo simbolu apzīmētais brīdinājums.



Esiet uzmanīgi, nepieskarieties karstajām virsmām. Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr izmantojiet roku aizsarglīdzekļus.

DAĻAS UN PIEDERUMI



sarkans indikators = ieslēgts

A	Ierīces korpuss	H	Barošanas vads un RCD kontaktdakša
B	Iebūvēta dūmu kaste	I	Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis
C	Granulu nodalījums	J	Grila panna
D	Vadības panelis	K	Granulu liekšķere
E	Iebūvēts termometrs	L	Restītes apcepšanai
F	Termometra pieslēgumvieta	M	Tauku paplāte
G	Nodalījums termometra glabāšanai. Izvelciet, lai tam piekļūtu.	N	Tauku paplātes ieliktnis

Lai pasūtītu rezerves daļas vai papildu piederumus, apmeklējiet ninjakitchen.co.uk.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

1. Noņemiet un izmetiet visus ierīces iepakojuma materiālus un līmlentes. Dažas uzlīmes nav paredzēts noņemt. Noņemiet **TIKAI** tās uzlīmes, kurām redzams uzraksts “peel here”
2. Izņemiet no iepakojuma visus piederumus un rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju. Lai izvairītos no miesas bojājumiem vai īpašuma bojājumiem, pievērsiet īpašu uzmanību ekspluatācijas norādījumiem, brīdinājumiem un svarīgiem drošības norādījumiem.
3. Nomazgājiet grila pannu un restītes ar siltu ūdeni, kam pievienots mazgāšanas līdzeklis, pēc tam rūpīgi noskalojiet un nosusiniet. Grila pannu, restītes un ierīces korpusu **NEVAR** mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** nemazgājiet ierīces korpusu trauku mazgājamajā mašīnā. **PIEZĪME.** Zem apakšējā sildelementa esošā pamatne var izskatīties izbalējusi. Tas ir mūsu ražošanas procesa rezultāts. Ierīce nav iepriekš lietota.
4. Gatavošanai paredzēto virsmu tīrīšanai **NEIZMANTOJIET** abrazīvas birstītes vai sūkļus, jo tādējādi var tikt sabojāts pārklājums.

Mēs iesakām ievietot visus piederumus grilā un uz 20 minūtēm ieslēgt programmu GRILL, iestatot temperatūru uz HI un nepievienojot ēdienu. Tādējādi tiks notīrītas jebkuras ēdiena atliekas. To darīt ir pilnīgi droši, un tas nekaitē grila darbībai.

Pirms to darāt, izlasiet un ņemiet vērā 15. lappusē sniegtos norādījumus.

Grila novietošana

Novietojiet grilu uz stabilas un līdzenas virsmas. Svarīgi, lai šī virsma spētu izturēt ierīces svaru un izmērus. Grila apakšējā daļa nesakarst, tāpēc to var novietot uz jebkuras virsmas. Karstuma un dūmu izdalīšanās dēļ, novietojiet ierīci vismaz 90 cm (3 pēdu) attālumā no sienām vai citiem virs ierīces esošiem objektiem.



Lietošana jebkuros laikapstākļos

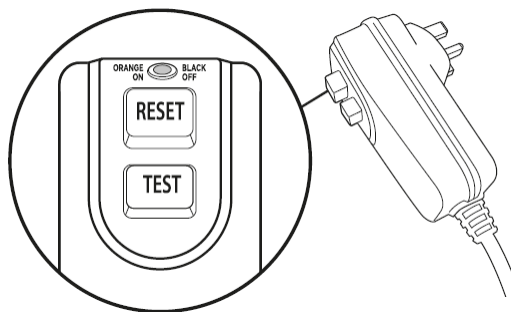
Šo grilu var droši lietot jebkuros laikapstākļos. Ierīces korpusam ir piešķirta IPX4 klase, bet kontaktdakša atbilst IP66 klasei. RCD spraudnis nodrošina papildu aizsardzību, un tas ir konstruēts tā, lai nostrādātu, ja ķēdē rodas noplūde. Kad ierīce netiek lietota, iesakām to apklāt, lai tā saglabātu savu izskatu. Lai gan ierīci var droši atstāt neapklātu, to darot, uz tās būs redzamas laikapstākļu iedarbības atstātās pēdas.

Pagarinātāja lietošana

Ja izmantojat pagarinātāju, pārlicinieties, vai tas ir piemērots lietošanai ārpus telpām kopā ar āra ierīcēm. Neatbilstoša vada izmantošana var izraisīt vada pārkaršanu, kušanu un/vai sprieguma kritumu. Sprieguma kritums var paildzināt ierīces uzkarsēšanas laiku un ietekmēt gatavošanas veiktspēju un/vai gatavošanas laiku.

Grila pieslēgšana

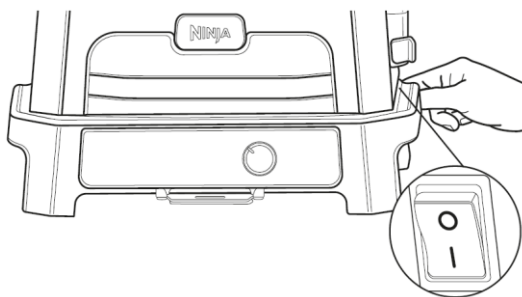
1. Iespraudiet RCD spraudni elektriskajā kontaktligzdā. Pieslēdziet kontaktligzdu strāvas padevei.
2. Uz RCD spraudņa nospiediet pogu RESET. Apaļajam indikatoram virs pogas RESET vajadzētu sākt spīdēt oranžā krāsā. Ja tā nenotiek, izmēģiniet citu kontaktligzdu. Piezīme. Tiešos saules staros oranžo krāsu var būt grūti ieraudzīt.



- Uz RCD spraudņa nospiediet pogu TEST. Tagad apaļajam indikatoram vajadzētu kļūt melnam. Tas nozīmē, ka RCD darbojas pareizi. Ja, nospiežot pogu TEST, apaļais indikators nekļūst melns, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Pēc tam, kad ir noskaidrots, vai RCD darbojas pareizi, vēlreiz nospiediet pogu RESET. Apaļajam indikatoram vajadzētu atkal sākt spīdēt oranžā krāsā. Tagad ierīci var ieslēgt.

PIEZĪME. RCD spraudņa indikatori: oranžs = RCD ir ieslēgts; melns = RCD ir izslēgts.

- Nospiediet izslēgšanas/izslēgšanas slēdzi vadības paneļa aizmugurē. Slēdzis ir ieslēgts, kad tā puse ar svītriņu ir nospiesta uz leju.



- Tagad pagrieziet vadības paneļa priekšpusē esošo grozāmo pogu un izvēlieties vēlamo funkciju. Displejs izgaismosies, parādot darbības laiku un temperatūru. Grils ir gatavs lietošanai.

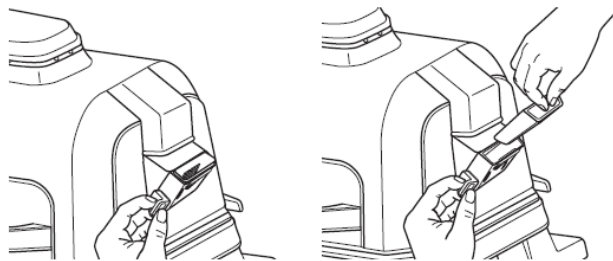
PIEZĪME. Katru reizi, kad ierīce vai kontaktligzda tiek atvienota no strāvas padeves, uz RCD spraudņa būs jānospiež poga RESET.

Dūmu kaste ar izņemamu nodaļumu

Ierīcei ir iebūvēta dūmu kaste, un tā atrodas ierīces vāka labajā pusē. Pirms granulu pievienošanas vienmēr pārliedzinieties, vai dūmu kastes izņemamais nodaļums atrodas savā vietā. Pirms turpināt, pārļasiniet visus brīdinājumus.

Dūmu kastes sagatavošana darbam

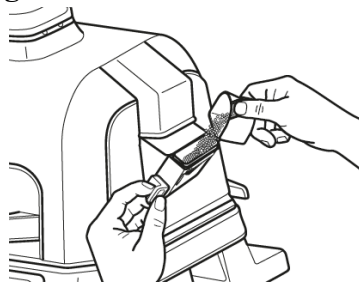
Lai sagatavotu dūmu kasti darbam, pavelkot ar vienu roku, atveriet dūmu kasti un ielieciet dūmu kastes izņemamo nodaļumu tā, lai tas nofiksētos savā vietā.



Ninja Woodfire granulu iebēršana

Piepildiet granulu liekšķeri līdz augšai un nolīdziniet, lai izvairītos no granulu izbiršanas. Turiet dūmu kasti vaļā un, izmantojot granulu liekšķeri, ieberiet granulas dūmu kastes izņemamajā nodaļumā, līdz tas ir pilns.

Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, smaržu un garšu, izmantojiet tikai Ninja Woodfire granulas.



Dūmu kastes izņemamā nodaļuma izņemšana un tīrīšana

Lai izvairītos no apdedzināšanās, ļaujiet granulām pilnībā sadegt un dūmu kastei pilnībā atdzist, pēc tam izņemiet dūmu kastes izņemamo nodaļumu un izmetiet atkritumos visu tā saturu.



GRILA TĪRĪŠANA

Ierīce ir rūpīgi jāiztīra pēc katras lietošanas reizes. Pirms tīrīšanas **VIENMĒR** ļaujiet ierīcei un piederumiem atdzist.

- Pirms tīrīšanas atvienojiet grilu no strāvas padeves. Pēc ēdiena izņemšanas atstājiet vāku atvērtu, lai ierīce ātrāk atdzistu.
- Pēc katras lietošanas reizes izņemiet dūmu kastes izņemamo nodaļījumu un izmetiet visu tā atlikušo saturu.
- Dūmu kastes izņemamais nodaļījums nav jātīra pēc katras lietošanas reizes. Mēs iesakām to tīrīt ik pēc 10 lietošanas reizēm, izmantojot drāšu birstīti, lai notīrītu kreoza atlikumus.

PIEZĪME. Dūmu kastes tīrīšanai **NEIZMANTOJIET** šķidros tīrīšanas līdzekļus.

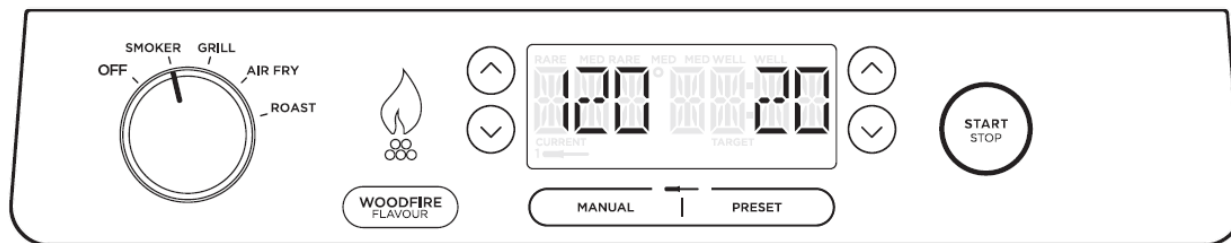
- Granulu liekšķeri var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Grila pannu, restītes, tauku paplāti un dūmu kasti nevar mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. **NEMAZGĀJIET** termometru trauku mazgājamajā mašīnā.
- Iebūvēto termometru un tā uzglabāšanas nodaļījumu drīkst mazgāt tikai ar rokām. **NEIEGREMDĒJIET** termometru vai jebkuru tā daļu ūdenī vai citā šķidrumā. Mēs iesakām to tīrīt, izmantojot tikai mitru drāni.
- Pēc katras lietošanas reizes no ierīces aizmugures uzmanīgi izņemiet tauku paplāti, kad tā ir atdzisusi, un izmetiet tajā sakrājušos taukus. Nomazgājiet tauku paplāti ar rokām, izmantojot siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli.
- Pēc katras lietošanas reizes noslaukiet vāka iekšpusi ar mitru salveti vai lupatiņu, lai novērstu smakas un notīrītu taukus.
- Ja pie grila pannas vai pie jebkuras citas noņemamās grila daļas ir pielīpušas ēdiena atliekas vai tauki, pirms tīrīšanas iemērciet tās siltā ūdenī, kam pievienots mazgāšanas līdzeklis.

- Pēc katras lietošanas izņemiet piedegumdrošo grila pannu un piedegumdrošās grila restītes (ja tās tika izmantotas) un nomazgājiet tās ar rokām, izmantojot siltu ūdeni, kam pievienots mazgāšanas līdzeklis.

PIEZĪME. **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** neizmantojiet abrazīvus rīkus vai tīrīšanas līdzekļus. **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** neiegremdējiet ierīces korpusu ūdenī vai citā šķidrumā. **NEMAZGĀJIET** trauku mazgājamajā mašīnā.

- Ja vēlaties uzglabāt piederumus ar piedegumdrošo pārklājumu, novietojot to vienu uz otra, ielieciet starp tiem drāni vai papīra dvieļi, lai pasargātu virsmu pārklājumu.

VADĪBAS PANEĻA APSKATS



FUNKCIJU TAUSTIŅI

Pastāv divi veidi, kā iegūt īstu dūmu smaržu:

1. Izmantojot īpašo funkciju **SMOKER**, kas paredzēta ilgākai gatavošanai, lai iegūtu bagātīgu smaržu un sulīgu rezultātu.
2. Izmantojot taustiņu **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** kopā ar jebkuru no pārējām funkcijām, lai ātri pievienotu ēdienam dūmu aromātu.

SMOKER (kūpināšana): piešķiriet bagātīgu dūmu garšu un smaržu, gatavojot lēnām un mazā temperatūrā, lai iegūtu mīksti pagatavotus liela izmēra gaļas gabalus.

GRILL (grilēšana): gatavojiet ar aizvērtu vāku, tādējādi nodrošinot karstumu gan no augšas, gan apakšas. Vislabāk piemērots lielu vai biezu gaļas gabalu un saldētu produktu grilēšanai, vai arī apcepšanai no visām pusēm. Grilējot maigus vai liesus produktus, atveriet grila vāku, lai iegūtu grilēšanai raksturīgo tekstūru, nepārcepjot ēdienu.

AIR FRY (cepšana ar karstu gaisu): iegūstiet brūni apceptu un kraukšķīgu rezultātu, tikpat kā neizmantojot eļļu un ar lielu ventilatora ātrumu.

ROAST (grauzdēšana): pagatavojiet sulīgu cepeti, dārzeņus un citus ēdienus.

VADĪBAS TAUSTIŅI

GROZĀMĀ POGA: izmantojiet grozāmo pogu, lai ieslēgtu ierīci un atlasītu gatavošanas funkciju, pagrieziet grozāmo pogu pulksteņrādītāja kustības virzienā līdz vēlamajai funkcijai. Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet grozāmo pogu pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, līdz tā ir pozīcijā **OFF** (izslēgt).

WOODFIRE FLAVOUR: izmantojot funkciju **SMOKER**, šī funkcija tiek iespējota automātiski. Izmantojot jebkuru citu funkciju, nospiediet šo taustiņu, lai ēdienam pievienotu Woodfire dūmu aromātu.

PIEZĪME. Ieslēdzot ierīci, displejs izgaismojas.

TEMP: izmantojiet displeja kreisās puses taustiņus \odot un \odot , lai pielāgotu grila temperatūru.

TIME: izmantojiet displeja labās puses taustiņus \odot un \odot , lai pielāgotu gatavošanas laiku.

START/STOP: nospiediet, lai sāktu vai apturētu pašreizējo gatavošanas funkciju, vai arī nospiediet un 4 sekundes paturiet nospiešanu, lai izlaistu ierīces uzkaršēšanu vai aizdedzināšanu.

MANUAL: pārslēdz displeju, ļaujot manuāli iestatīt gatavā rezultāta temperatūru.

PRESET: pārslēdz ekrānu, ļaujot atlasīt iepriekš iestatītu gatavā rezultāta temperatūru, ņemot vērā ēdiena izmēru un vēlamu rezultātu.

IERĪCES UZKARSĒŠANA

Lai sasniegtu vislabākos grilēšanas rezultātus, uzkaršējiet ierīci pirms ēdiena ievietošanas. Ja ievietosiet ierīcē ēdienu, pirms tam neveicot ierīces uzkaršēšanu, ēdiens var pārcepties, ierīce var sākt dūmot, un var tikt pagarināts ierīces uzkaršanas laiks.

Pēc funkcijas, laika un temperatūras atlases, nospiediet taustiņu **START** un ierīces uzkaršēšana tiks sākota automātiski (izņemot ar funkciju **SMOKER**).

TERMOMETRA LIETOŠANA

SVARĪGI! Lai izvairītos no apdedzināšanās vai applaucēšanās ierīces lietošanas laikā, **NETURIET** rokas iebūvētā termometra vada tuvumā.

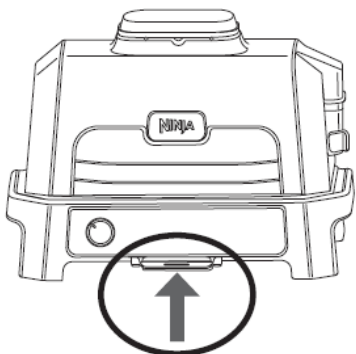
Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms termometra spraudņa iesprausšanas ierīces ligzdā pārliedzinieties, vai ligzdā nav ēdiena atlieku un vai termometra vads nav samezglojies.



Termometra ligzda atrodas grozāmās pogas kreisajā pusē. Paceliet aizsargvāciņu, lai tai piekļūtu.

1. Izvelciet zem vadības paneļa esošo termometra uzglabāšanas nodalījumu. Pēc tam, lai izņemtu termometru no uzglabāšanas nodalījuma, attiniet tā vadu.



2. Iespraudiet termometra spraudni ligzdā, kas atrodas vadības paneļa kreisajā pusē. Stingri piespiediet spraudni, līdz to vairs nevar iebīdīt dziļāk ligzdā. Iebīdiet atpakaļ uzglabāšanas nodalījumu.

3. Kad termometra spraudnis ir iesprausts ligzdā, izvēlieties vēlamo gatavošanas funkciju un gatavošanas temperatūru.

PIEZĪME. Jums nav jāiestata gatavošanas laiks, jo grils automātiski izslēgs sildelementu un brīdinās jūs, kad ēdiens būs gatavs.

4. Nospiediet taustiņu PRESET un izmantojiet displeja labajā pusē esošos bulttaustiņus, lai atlasītu vēlamo ēdiena veidu, un displeja kreisajā pusē esošos bulttaustiņus, lai iestatītu ēdiena iekšējo gatavības temperatūru (no sārtas, vāji apceptas līdz pilnībā caurceptai).

PIEZĪME. Vēlaties pagatavot dažādus gaļas veidus vai vienu un to pašu gaļas veidu, bet līdz dažādiem gatavības pakāpei? Skatiet tālāk sniegto informāciju par programmu iestatīšanu.

Ja izvēlējāties režīmu **MANUAL**, izmantojiet tālāk norādītās ieteicamās iekšējās temperatūras gatavošanas laikā.

PRODUKTS	IESTATĪT UZ
Zivs	Medium Rare (50 °C) (sārta, vāji caurcepta)
	Medium (55 °C) (vidēji caurcepta)
	Medium Well (60 °C) (gandrīz caurcepta)
	Well Done (65 °C) (pilnībā caurcepta)
Vista/tītars	Well Done (75 °C) (pilnībā caurcepta)
Cūkgaļa	Medium Rare (50 °C) (sārta, vāji caurcepta)
	Medium (55 °C) (vidēji caurcepta)
	Medium Well (65 °C) (gandrīz caurcepta)
	Well Done (70 °C) (pilnībā caurcepta)
Liellops/jērs	Rare (50 °C) (asiņaina, necaurcepta)
	Medium Rare (55 °C) (sārta, vāji caurcepta)
	Medium (60 °C) (vidēji caurcepta)
	Medium Well (65 °C) (gandrīz caurcepta)
	Well Done (70 °C) (pilnībā caurcepta)

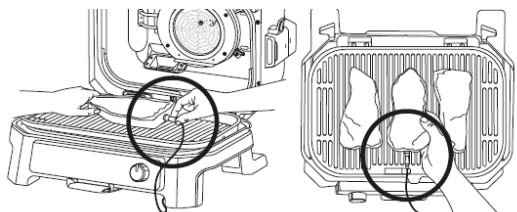
PIEZĪME. Vērsieties pārtikas produktu drošības uzraudzības dienestā, lai noskaidrotu ieteicamo ēdiena pagatavošanas temperatūru.

PIEZĪME. Iepriekš iestatītā liellopa/jēra gaļas gatavības temperatūra ir zemāka par standarta ieteikumiem, jo gaļa turpinās gatavoties vēl par 5-10 °C.

5. Ielieciet izvēlētajai gatavošanas funkcijai nepieciešamo piederumu grilā un aizveriet vāku. Nospiediet **START/STOP**, lai sāktu ierīces uzkaršēšanu.

6. Kamēr grils tiek uzkaršēts, iespraudiet termometru horizontāli gaļas gabala biezākās daļas vidū. **Papildu norādījumus par termometra ievietošanu skatiet 13. lappusē sniegtajā tabulā.**

7. Kad grils ir uzkaršēts un ekrānā parādās uzraksts **“ADD FOOD”** (pievienot ēdienu), atveriet vāku, ielieciet ierīcē ēdienu, kurā jau ir iesprausts termometrs, un aizveriet vāku, atstājot termometra vadu iespiestu tajā.



Pareiza termometra novietošana. Termometra rokturis ir pilnībā ievietots ierīces iekšpusē.

8. Gatavošanas rezultātam var sekot līdzī displeja augšējā daļā esošajā progresā joslā. Mirgojošais rezultāta nosaukums norāda attiecīgo gatavošanas posmu.

RARE >MED RARE <MED MED WELL WELL

PIEZĪME. Izmantojot funkcijas **GRILL** vai **ROAST**, no ierīces atskanēs pīkstošs skaņas signāls un tiks parādīts uzraksts **FLIP** (apgriezīt). Apgriešana nav obligāta, bet ir ieteicama.

9. Grils automātiski izslēgsies, kad vēlamais rezultāts būs gandrīz sasniegts, jo tiek ņemts vērā, ka ēdiens turpina gatavoties arī pēc izslēgšanās, un ekrānā tiks parādīts uzraksts **“GET FOOD”** (izņemiet ēdienu).

10. Uzlieciet gaļu uz šķīvja un paturiet, kamēr ekrānā tiek rādīts uzraksts **“REST”** (atpūtiniet). Tagad termometru var arī izņemt. Gaļa turpinās gatavoties aptuveni 3-5 minūtes, līdz tiks sasniegts iestatītais rezultāts. Šis ir svarīgs solis, jo, ja gaļa netiek atpūtināta, rezultāts var šķist nepietiekami izcepts. Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no gaļas gabala izmēra, porciju skaita un gaļas veida.

PIEZĪME. Termometrs būs karsts. Lai izņemtu termometru no gaļas, izmantojiet cimdus vai kņabiles.

PIEZĪME. Lai pārbaudītu citu gaļas gabalu iekšējo temperatūru, nospiediet un turiet nospiestu taustiņu **MANUAL**, vienlaikus iespraužot termometru katrā gaļas gabalā.

TERMOMETRA IZMANTOŠANA, GATAVOJOT DIVOS DAŽĀDOS VEIDOS

Gatavojot 2 vai vairākus vienāda izmēra gaļas gabalus līdz dažādām gatavības pakāpēm:

- Iestatiet funkciju **PRESET** uz visaugstāko no nepieciešamajām.
- Iespraudiet termometru gaļas gabalā ar visaugstāko nepieciešamo gatavības pakāpi.
- Pēc uzkaršanās ielieciet grilā gaļas gabalus. Kad ir sasniegta zemākā nepieciešamā gatavības pakāpe, izņemiet gaļas gabalu, kurā nav iesprausts termometrs.
- Turpiniet gatavot atlikušos gaļas gabalus, līdz tiek sasniegta nākamā nepieciešamā gatavības pakāpe.

Gatavojot 2 vai vairākus dažāda izmēra gaļas gabalus:

- Iespraudiet termometru mazākajā gaļas gabalā un izmantojiet funkciju **PRESET**, lai izvēlētos gatavības pakāpi.
- Kad gaļas gabals ir gatavs, izņemiet to no ierīces.

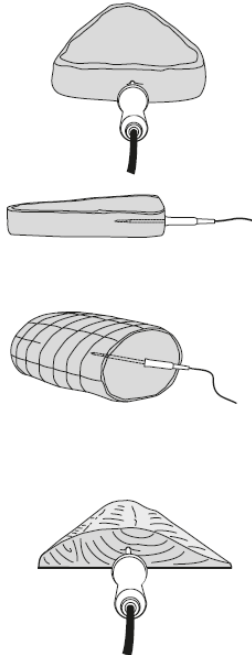

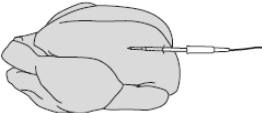

- Izmantojot cepeškrāsns cimds, pārceļiet termometru uz lielāku gaļas gabalu un izmantojiet displeja kreisajā pusē esošos bulttaustiņus, lai izvēlētos tā gatavības pakāpi.

Gatavojot 2 vai vairākus dažāda veida gaļas gabalus:

- Iespraudiet termometru gaļas gabalā ar zemāko vēlamo gatavības pakāpi.
- Izmantojiet funkciju **MANUAL**, lai izvēlētos vēlamo iekšējo temperatūru.
- Kad gaļas gabals ir gatavs, izņemiet to no grila.
- Izmantojot cepeškrāsns cimds, pārceļiet termometru uz citu gaļas gabalu un izmantojiet funkciju **MANUAL**, lai izvēlētos tam vēlamo iekšējo temperatūru.

KĀ PAREIZI IESPRAUST TERMOMETRU

PIEZĪME. NELIETOJIET termometru, izmantojot saldētu gaļu vai šķēles, kas plānākas nekā 1,5 cm.

PRODUKTA VEIDS	NOVIETOJUMS	PAREIZI	NEPAREIZI
Steiks Cūkgaļas karbonāde Jēra gaļas karbonāde Vistas fileja Burģera gaļa Fileja Zivs fileja	<ul style="list-style-type: none"> • Iespraudiet termometru horizontāli gaļas biezākās daļas centrā. • Pārlicinieties, vai termometrs ir tuvu kaulam (bet nesaskaras ar to), kā arī nesaskaras ar taukiem vai skrimšļiem. • Pārlicinieties, vai termometra gals ir iesprausts tieši gaļas centrā, nevis slīpi uz leju vai uz augšu. <p>PIEZĪME. Filejas centrs ne vienmēr ir tās biezākā daļa. Lai sasniegtu vēlamos rezultātus, ir svarīgi, lai termometra gals būtu iesprausts tieši šajā vietā.</p>		
Vesela vista	<ul style="list-style-type: none"> • Iespraudiet termometru horizontāli vistas krūtiņas resnākajā daļā paralēli kaulam (bet nepieskaroties tam). • Pārlicinieties, vai termometra gals sasniedz vistas krūtiņas resnākās daļas vidu un nav pilnībā caurdurts cauri vistas krūtiņai un izvirzījies ārā vistas vēdera dobumā. 		

GATAVOŠANAS FUNKCIJAS

SVARĪGI! Pirms turpināt, pārlasiet visus brīdinājumus, kas sniegti šīs lietošanas instrukcijas sākumā.



☼ **SMOKER** (kūpināšana)

PRIEKŠIESTATĪJUMS: 120 °C, 4 stundas

TEMPERATŪRAS DIAPAZONS: 60-210 °C



LAIKA DIAPAZONS: 10 min-12 stundas



1. Novietojiet grilu uz gludas, līdzenas virsmas.
2. Atveriet vāku un ielieciet grila pannu, novietojot to līdzeni uz sildelementa tā, lai tā nofiksētos savā vietā.

PIEZĪME. Ja plānojat izmantot termometru, izlasiet sadaļu par termometra izmantošanu.

3. Ielieciet tauku paplāti, iebīdot to tai paredzētajā vietā grila aizmugurē.
4. Atveriet dūmu kasti un, izmantojot granulu liekšķeri, piepildiet dūmu kastes izņemamo nodalījumu līdz augšai ar Ninja Woodfire granulām. **NEPĀRPILDIET** dūmu kasti.
5. Atveriet vāku un novietojiet ēdienu uz grila pannas. Aizveriet vāku.
6. Pārlicinieties, vai grils ir pieslēgts strāvas padevei, un pagrieziet grozāmo pogu no pozīcijas **OFF** pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai atlasītu funkciju **SMOKER**.

PIEZĪME. Izmantojot funkciju **SMOKER**, Ninja Woodfire dūmu aromāta pievienošana tiek aktivizēta automātiski.

7. Displejā tiks parādīts noklusējuma temperatūras iestatījums. Lai pēc vajadzības pielāgotu temperatūru, nospiediet **TEMP** bulttaustiņus /.

8. Lai pielāgotu gatavošanas laiku, nospiediet **TIME** bulttaustiņus /.

9. Lai sāktu gatavošanu, nospiediet taustiņu **START**. Izmantojot funkciju **SMOKER**, grilu nav nepieciešams iepriekš uzkarstēt.

10. Kad gatavošanas laiks būs iztecējies, no grila atskanēs skaņas signāls un displejā tiks parādīts uzraksts **DONE** (pabeigts).

11. Noņemiet ēdienu no grila pannas.

GATAVOŠANAS FUNKCIJAS

SVARĪGI! Pirms turpināt, pārlasiet visus brīdinājumus, kas sniegti šīs lietošanas instrukcijas sākumā.

GRILL (grilēšana)

PRIEKŠIESTATĪJUMS:

medium (vidēji caurcepta), 25 min

TEMPERATŪRAS DIAPAZONS:

LOW-HIGH (zema-augsta)

LAIKA DIAPAZONS: 1 min-1 stunda

1. Novietojiet grilu uz gludas, līdzenas virsmas.

2. Atveriet vāku un ielieciet grila pannu, novietojot to līdzeni uz sildelementa tā, lai tā nofiksētos savā vietā.



PIEZĪME. Ja plānojat izmantot termometru, izlasiet sadaļu par termometra izmantošanu.



3. Ielieciet tauku paplāti, iebīdot to tai paredzētajā vietā grila aizmugurē.

4. Ja plānojat pievienot Ninja Woodfire dūmu aromātu, atveriet dūmu kasti un, izmantojot granulu liekšķeri, piepildiet dūmu kastes izņemamo nodalījumu līdz augšai ar Ninja Woodfire granulām. **NEPĀRPILDIET** dūmu kasti.

5. Pārliecinieties, vai grils ir pieslēgts strāvas padevei, un pagrieziet grozāmo pogu no pozīcijas **OFF** pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai atlasītu funkciju **GRILL**.

6. Ja vēlaties pievienot Ninja Woodfire dūmu aromātu, nospiediet taustiņu **WOODFIRE FLAVOUR**.

7. Displejā tiks parādīts noklusējuma temperatūras iestatījums. Lai pēc vajadzības pielāgotu temperatūru, nospiediet **TEMP** bulttaustiņus /.

8. Lai pielāgotu gatavošanas laiku, nospiediet **TIME** bulttaustiņus /.

9. Lai grilu uzkarsētu, nospiediet taustiņu **START**. Ja izvēlējāties pievienot Ninja Woodfire dūmu aromātu, vispirms tiks veikts granulu aizdedzināšanas cikls (**IGN**), pēc tam grils tiks uzkarsēts (**PRE**).

10. Kad grils būs uzkarsēts, no tā atskanēs skaņas signāls, un displejā tiks parādīts uzraksts **ADD FOOD** (pievienojiet ēdienu).

PIEZĪME. Lai gan vislabāko rezultātu sasniegšanai grilu pirms gatavošanas ir ieteicams uzkarsēt, šo soli var arī izlaist, nospiežot un 4 sekundes paturot nospiestu taustiņu **START/STOP**. Ekrānā sāks mirgot uzraksts **ADD FOOD** (pievienojiet ēdienu). Atveriet vāku un novietojiet ēdienu uz grila pannas. Kad vāks tiks aizvērts, tiks uzsākta gatavošana un taimeris sāks laika atskaiti. Turpiniet ar 12. darbību.

11. Atveriet vāku un novietojiet ēdienu uz grila pannas. Kad vāks tiks aizvērts, tiks uzsākta gatavošana un taimeris sāks laika atskaiti.

PIEZĪME. Vēlaties gatavot, neaizverot vāku? Pēc ēdiena pievienošanas neaizveriet vāku, pēc 30 sekundēm taimeris sāks laika atskaiti, un jūs varēsiet gatavot, izmantojot tikai no lejas plūstošo karstumu.

12. Kad gatavošanas laiks būs iztecējies, no grila atskanēs skaņas signāls un displejā tiks parādīts uzraksts **DONE** (pabeigts).

13. Noņemiet ēdienu no grila pannas.

GATAVOŠANAS FUNKCIJAS

SVARĪGI! Pirms turpināt, pārlasiet visus brīdinājumus, kas sniegti šīs lietošanas instrukcijas sākumā.

AIR FRY (cepšana ar karstu gaisu)


PRIEKŠIESTATĪJUMS: 200 °C, 12 min


TEMPERATŪRAS DIAPAZONS: 150-240 °C


LAIKA DIAPAZONS: 1 min-1 stunda


1. Novietojiet grilu uz gludas, līdzenas virsmas.
2. Atveriet vāku un ielieciet grila pannu, novietojot to līdzeni uz sildelementa tā, lai tā nofiksētos savā vietā.
3. Uzlieciet uz grila pannas apcepšanai paredzētās restītes tā, lai restītes kājiņas iegultu tām paredzētajos iedobumos.

PIEZĪME. Ja plānojat izmantot termometru, izlasiet sadaļu par termometra izmantošanu.

4. Ielieciet tauku paplāti, iebīdot to tai paredzētajā vietā grila aizmugurē.
5. Ja plānojat pievienot Ninja Woodfire dūmu aromātu, atveriet dūmu kasti un, izmantojot  granulu liekšķeri, piepildiet dūmu kastes izņemamo nodalījumu līdz augšai ar Ninja Woodfire granulām. **NEPĀRPILDIET** dūmu kasti.
6. Pārlicinieties, vai grils ir pieslēgts strāvas padevei, un pagrieziet grozāmo pogu no pozīcijas **OFF** pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai atlasītu funkciju **AIR FRY**.

7. Ja vēlaties pievienot Ninja Woodfire dūmu aromātu, nospiediet taustiņu **WOODFIRE FLAVOUR**. 

8. Displejā tiks parādīts noklusējuma temperatūras iestatījums. Lai pēc vajadzības pielāgotu temperatūru, nospiediet **TEMP** bulttaustiņus .

9. Lai pielāgotu gatavošanas laiku, nospiediet **TIME** bulttaustiņus .

10. Lai grilu uzkarsētu, nospiediet taustiņu **START**. Ja izvēlējāties pievienot Ninja Woodfire dūmu aromātu, vispirms tiks veikts granulu aizdedzināšanas cikls (**IGN**), pēc tam grils tiks uzkarsēts (**PRE**).

11. Kad grils būs uzkarsēts, no tā atskanēs skaņas signāls, un displejā tiks parādīts uzraksts **ADD FOOD** (pievienojiet ēdienu).

PIEZĪME. Lai gan vislabāko rezultātu sasniegšanai grilu pirms gatavošanas ir ieteicams uzkarsēt, šo soli var arī izlaist, nospiežot un 4 sekundes paturot nospiestu taustiņu **START/STOP**. Ekrānā sāks mirgot uzraksts **ADD FOOD** (pievienojiet ēdienu). Atveriet vāku un novietojiet ēdienu uz apcepšanai paredzētās restītes. Kad vāks tiks aizvērts, tiks uzsākta gatavošana un taimeris sāks laika atskaiti. Turpiniet ar 13. darbību.

12. Atveriet vāku un novietojiet ēdienu uz apcepšanai paredzētās restītes. Kad vāks tiks aizvērts, tiks uzsākta gatavošana un taimeris sāks laika atskaiti.

13. Kad gatavošanas laiks būs iztecējies, no grila atskanēs skaņas signāls un displejā tiks parādīts uzraksts **DONE** (pabeigts).

14. Noņemiet ēdienu no apcepšanai paredzētās restītes.

GATAVOŠANAS FUNKCIJAS

SVARĪGI! Pirms turpināt, pārlasiet visus brīdinājumus, kas sniegti šīs lietošanas instrukcijas sākumā.

ROAST (grauzdēšana)

PRIEKŠIESTATĪJUMS:


180 °C, 1 stunda 30 min

TEMPERATŪRAS DIAPAZONS: 120-220 °C


LAIKA DIAPAZONS: 1 min-4 stundas


1. Novietojiet grilu uz gludas, līdzenas virsmas.
2. Atveriet vāku un ielieciet grila pannu, novietojot to līdzeni uz sildelementa tā, lai tā nofiksētos savā vietā.
3. Ielieciet tauku paplāti, iebīdot to tai paredzētajā vietā grila aizmugurē.


PIEZĪME. Ja plānojat izmantot termometru, izlasiet sadaļu par termometra izmantošanu.

4. Ja plānojat pievienot Ninja Woodfire dūmu aromātu, atveriet dūmu kasti un, izmantojot  granulu liekšķeri, piepildiet dūmu kastes izņemamo nodalījumu līdz augšai ar Ninja Woodfire granulām. **NEPĀRPILDIET** dūmu kasti.

5. Pārlicinieties, vai grils ir pieslēgts strāvas padevei, un pagrieziet grozāmo pogu no pozīcijas **OFF** pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai atlasītu funkciju **ROAST**.

6. Ja vēlaties pievienot Ninja Woodfire dūmu aromātu, nospiediet taustiņu  **WOODFIRE FLAVOUR**.

7. Displejā tiks parādīts noklusējuma temperatūras iestatījums. Lai pēc vajadzības pielāgotu temperatūru, nospiediet **TEMP** bulttaustiņus .

8. Lai pielāgotu gatavošanas laiku, nospiediet **TIME** bulttaustiņus .

9. Lai grilu uzkarsētu, nospiediet taustiņu **START**. Ja izvēlējāties pievienot Ninja Woodfire dūmu aromātu, vispirms tiks veikts granulu

aizdedzināšanas cikls (**IGN**), pēc tam grils tiks uzkarsēts (**PRE**).

10. Kad grils būs uzkarsēts, no tā atskanēs skaņas signāls, un displejā tiks parādīts uzraksts **ADD FOOD** (pievienojiet ēdienu).

PIEZĪME. Lai gan vislabāko rezultātu sasniegšanai grilu pirms gatavošanas ir ieteicams uzkarsēt, šo soli var arī izlaist, nospiežot un 4 sekundes paturot nospiestu taustiņu **START/STOP**. Ekrānā sāks mirgot uzraksts **ADD FOOD** (pievienojiet ēdienu). Atveriet vāku un novietojiet ēdienu uz grila pannas. Kad vāks tiks aizvērts, tiks uzsākta gatavošana un taimeris sāks laika atskaiti. Turpiniet ar 13. darbību.

11. Atveriet vāku un novietojiet ēdienu uz grila pannas. Kad vāks tiks aizvērts, tiks uzsākta gatavošana un taimeris sāks laika atskaiti.

12. Kad gatavošanas laiks būs iztecējies, no grila atskanēs skaņas signāls un displejā tiks parādīts uzraksts **DONE** (pabeigts).

13. Noņemiet ēdienu no grila pannas.

PIEZĪME. Izmantojot funkciju **ROAST**, pārlicinieties, vai tiek izmantoti pareizie piederumi. Gatavojot slapjus vai panētus produktus, izmantojiet cepamtrauku. Gatavojot drūpošus produktus, piemēram, kanēļmaizītes, bulciņas vai cepumus, izmantojiet apcepšanai paredzēto restīti.

DARBĪBAS TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS! Lai samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku un neparedzētas ieslēgšanās risku, pirms darbības traucējumu novēršanas izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves.

- **Kāpēc ierīci nevar ieslēgt?**

1. Pārbaudiet, vai noplūdes strāvas automātslēdzim (RCD) ir pieslēgta strāvas padeve un vai ir nospiesta poga **RESET**. Virs pogas **RESET** esošajam indikatoram jāspīd oranžā krāsā.
2. Pārlicinieties, vai nospiežamais slēdzis ir ieslēgts pozīcijā **ON** (ieslēgts) (slēdža puse ar svītriņu ir nospiesta uz leju).
3. Pārlicinieties, ka grozāmā poga nav iestatīta pozīcijā **OFF** (izslēgts).

Ja pēc iepriekš minēto darbību veikšanas ierīci joprojām nevar ieslēgt, lūdzu, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru, zvanot uz tālruni 0800 862 0453.

- **Vadības paneļa displejā parādās uzraksts “Add Grill” (pievienojiet grilu)**

Uzstādiat grila pannu. Pēc uzstādīšanas aizveriet vāku un, lai sāktu gatavošanu, nospiediet palaišanas pogu.

- **Vadības paneļa displejā parādās uzraksts “Add Food” (pievienojiet ēdienu)**

Ierīce ir uzkaršēta, un ir pienācis laiks ielikt tajā ēdiena sastāvdaļas.

- **Vadības paneļa displejā parādās uzraksts “Shut Lid” (aizveriet vāku)**

Vāks ir atvērts, bet, lai izvēlēta funkcija sāktu darboties, vāku ir nepieciešams aizvērt.

- **Vadības paneļa displejā parādās uzraksts “E”**

Ierīce nedarbojas pareizi. Lūdzu, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu pa tālruni 0800 862 0453. Lai mēs varētu jums labāk palīdzēt, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci tiešsaistē vietnē **ninjakitchen.eu**, un, zvanot mums, turiet ierīci sev blakus.

- **Vadības paneļa displejā parādās uzraksts “CLD”**

Aukstā kūpināšana ir jāizmanto, lai piešķirtu ēdieniem dūmu aromātu, tā nav paredzēta ēdiena gatavošanai. Ja to izmanto gaļai, putna gaļai vai zivīm, šis process vienmēr jāizmanto kopā ar atsevišķu programmu, lai ēdienu sakarsētu līdz ēdienam drošai iekšējai temperatūrai.

Noskaidrojiet ieteicamās pārtikas nekaitīguma temperatūras vietējā pārtikas standartu iestādē.

- **Vai sastāvdaļas ir jāpievieno pirms vai pēc ierīces uzkaršēšanas?**

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, uzkaršējiet ierīci pirms sastāvdaļu pievienošanas.

- **Vai dūmu kastes izņemamais nodalījums ir pilnībā jāpiepilda ar granulām?**

Jā, vienmēr piepildiet dūmu kastes izņemamo nodalījumu līdz augšai. Mēs esam pilnveidojuši katrai kūpināšanas sesijai nepieciešamo granul daudzumu, neatkarīgi no funkcijas vai ēdiena daudzuma, ierīce sadedzinās tās visas.

- **Vadības paneļa displejā parādās uzraksts “Plug In”**

Termometra spraudnis nav iesprausts vadības paneļa labajā pusē esošajā ligzdā. Pirms turpināt, pievienojiet termometru. Iespraudiet termometra spraudni, līdz atskan klikšķis.

- **Kādēļ liellopa gaļas iestatījumiem ir skala ar iedaļām no 1 līdz 9?**

Katrs cilvēks un pat restorāns atšķirīgi uztver to, kā izskatās konkrēti pagatavots rezultāts. Skala ar iedaļām no 1 līdz 9 nodrošina plašu iespēju klāstu, lai jūs varētu pagatavot rezultātu atbilstoši savām vēlmēm.

- **Vadības paneļa displejā parādās uzraksts “PRBE ERR”**

Tas nozīmē, ka grils izslēdzās, pirms ēdiens sasniedza iestatīto iekšējo temperatūru. Lai aizsargātu ierīci, tā pie noteiktas temperatūras var darboties tikai noteiktu laiku.

- **Kāpēc mans ēdiens ir pārgatavots vai nav pagatavots līdz galam, lai gan es izmantoju termometru?**

Lai iegūtu visprecīzākos rādījumus, ir svarīgi, lai termometrs būtu iesprausts horizontāli visbiezākajā gaļas gabala daļā. Lai pabeigtu gatavošanu, parūpējieties, lai ēdiens tiktu 3-5 minūtes atpūtināts. Sīkāku informāciju skatiet sadaļā “Digitālā termometra lietošana”.

- **Vai termometra rokturis izkusīs, ja tas saskarsies ar karstu grila pannu?**

Nē, rokturis ir izgatavots no augstas temperatūras silikona, kas spēj izturēt Ninja® Woodfire elektriskā āra grila augstās temperatūras.

- **Kad jānospiež poga WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY?**

Ja, izmantojot programmas **GRILL, AIR FRY** vai **ROAST**, vēlaties ēdienam pievienot dūmu aromātu, nospiediet pogu **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** pirms palaišanas pogas nospiešanas. Izmantojot funkciju **SMOKER**, poga **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** nav jānospiež.

- **Kāpēc no granulu nodalījuma ceļas liesmas?**

Paceļot grila vāku vējainā laikā, no granulu nodalījuma var celties nelielas liesmas.

- **Kur jāglabā granulas?**

Vienmēr uzglabājiet granulas sausā vietā.

Jebkāds mitrums var pasliktināt granulu aizdegšanos un dūmu aromāta kvalitāti.

- **Vai kūpināšanas laikā ir nepieciešams lietot eļļu vai citas taukvielas?**

Nē, mēs **NEIESAKĀM** kūpināšanas laikā izmantot eļļas vai citas taukvielas, jo tādā gadījumā dūmu aromāts tik labi nepieķersies ēdienam.

- **Kā atbrīvoties no sadegušajām granulām pēc gatavošanas?**

Granulas var turpināt degt arī pēc gatavošanas laika beigām. **NEPIESKARIETIES** dūmu kastei un neizņemiet to, kamēr grils nav beidzis kūpināšanu, granulas nav pilnībā izdegušas un dūmu kaste nav atdzisusi. Pēc tam izņemiet dūmu kastī un droši izmetiet atdzisušo pelnu saturu.

- **Kāpēc uzkaršēšana notiek tik ilgi?**

Uzkaršēšanas laiks atšķiras atkarībā no funkcijas un ierīces temperatūras.

GRILL: apmēram HI (augsta) 8-12 min; MED (vidēja) 6-11 min; LO (zema) 5-9 min.

AIR FRY, ROAST: 3 minūtes

SMOKER: uzkaršēšana nav nepieciešama.

Ja vēlaties pievienot Woodfire dūmu aromātu, granulu aizdedzināšanas process aizņems vēl papildu 2-4 minūtes.

Ierīces lietošana nelabvēlīgos laikapstākļos ar stipru lietu var pagarināt uzkaršēšanas laiku.

Ja izmantojat pagarinātāju, pārliedzinieties, vai tas ir piemērots lietošanai ārpus telpām ar āra ierīcēm. Nepiemērota vada izmantošana var izraisīt vada pārkaršanu, izkušanu un/vai sprieguma kritumu.

Lai gan vislabāko rezultātu sasniegšanai ierīci pirms gatavošanas ir ieteicams uzkaršēt, šo soli var arī izlaist, nospiežot un 3 sekundes paturot nospiestu taustiņu **START/STOP**. Ekrānā sāks mirgot uzraksts **ADD FOOD** (pievienojiet ēdienu). Atveriet vāku un uzlieciet ēdiena sastāvdaļas uz grila pannas. Kad vāks tiks aizvērts, tiks uzsākta gatavošana un taimeris sāks laika atskaiti.

- **Vai funkciju WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY var izslēgt?**

Ja nospiedāt taustiņu **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** un jau esat uzsācis gatavošanas funkciju, nospiežot taustiņu **START**, varat vēlreiz nospiegt taustiņu **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**, lai to izslēgtu, ja aizdedzināšanas process nav izpildīts vairāk par 75 % (par to liecina ekrānā redzamā progresa josla). Ja granulas jau ir aizdedzinātas un grils jau tiek uzkaršēts (norāde ekrānā), funkciju **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** vairs nevar izslēgt.

- **Vai gatavošanas procesa laikā var vēl pievienot granulas?**

Izmantojot funkciju **SMOKER**, varat pievienot vairāk granulu, kad pirmā partija ir pilnībā sadegusi. Nospiediet un 4 sekundes paturiet nospiestu taustiņu **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**, lai aizdedzinātu no jauna ar granulām piepildītu izņemamo nodalījumu. Ja kūpināšana tiek veikta vairākas reizes pēc kārtas, mēs iesakām papildināt dūmu kastes izņemamo nodalījumu, izmantojot granulu liekšķeri, kad ir sadegusi puse no granulām. **NEPAPILDINIET** vairāk nekā 2 reizes pēc kārtas.

NEAIZDEDZINIET granulas atkārtoti.

- **Kādēļ ierīcē zem sildelementa redzami oranži traipi?**

Zem apakšējā sildelementa esošā pamatne var izskatīties izbalējusi. Tas ir mūsu ražošanas procesa rezultāts. Ierīce nav iepriekš lietota.

IEGĀDEI PIEEJAMIE PIEDERUMI



REGULĒJAMS STATĪVS

Uzlabojiet savu āra gatavošanas salīņu līdz jaunam līmenim, izmantojot šo izturīgo, regulējamo statīvu.



PAPILDU SĀNU GALDIŅŠ

Paplašiniet darba virsmu abās statīva pusēs un turiet gatavošanas piederumus pa rokai.



BBQ GRILA PĀRSEGS

Šis izturīgais, vieglais un ūdensnecaurlaidīgais BBQ grila pārsegs pasargā grilu no lietus un saules svelmes.



GLUDĀ PANNA

Gatavojiet sacepumus, fajitas, pankūkas un daudz ko citu, izmantojot šo piedegumdrošo gludo pannu, ko var ievietot jūsu BBQ grilā.



GRILA PANNA

Grilējiet un apcepjiet vienlaicīgi. Pagatavojiet četrus burgerus un 500 g dārzeņu vienlaicīgi.



TAUKU PAPLĀTES IELIKTNIS

Atvieglējiet tīrīšanu ar 10 ieliktniem.



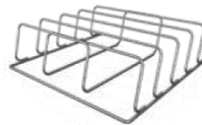
GRANULU MAISI

Iegādājieties mūsu Signature Blends granulas un saņemiet vienā maisā granulas līdz pat 20 kūpināšanas reizēm. Abi dūmu aromāti lieliski sader ar jebkuru ēdienu.

RESTĪTE GRAUZDĒŠANAI UN KŪPINĀŠANAI



Palielina gaisa plūsmu vienmērīgākai kūpināšanai, apcepšanai un karamelizēšanai.



RESTOTS PLAUKTS

Vienmērīgi grilējiet un kūpiniet līdz pat 4 pilniem plauktiem ar ribiņām vienlaicīgi.



SAŅEMIET SAVU
Ninjakitchen.eu

IERĪCES REĢISTRĀCIJA

IEROBEŽOTA DIVU (2) GADU GARANTIJA

Ja jūs kā patērētājs Eiropā iegādājaties kādu preci, jums tiek piešķirtas likumīgas tiesības attiecībā uz preces kvalitāti (“likumā noteiktās tiesības”). Šīs likumā noteiktās tiesības jūs varat īstenot pret mazumtirgotāju. Tomēr mēs, Ninja, esam tik pārliecināti par savas ierīces (turpmāk tekstā “ierīce”) kvalitāti, ka sniedzam jums divu gadu ražotāja garantiju. Šī garantija attiecas uz ierīci tikai tad, ja tā ir iegādāta jauna un nelietota. Šie noteikumi un nosacījumi attiecas tikai uz mūsu garantiju, respektīvi, tie neskar jūsu kā pircēja likumā noteiktās tiesības. Lūdzu, ņemiet vērā, ka 2 gadu garantija ir spēkā visās ES valstīs.

Tālāk izklāstītie nosacījumi apraksta SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10, + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main, Germany (Vācija) (turpmāk tekstā “mēs”, “mūsu” un “mūs”) sniegtās garantijas priekšnosacījumus un apjomu. Šie nosacījumi neietekmē jūsu likumā noteiktās tiesības vai jūsu mazumtirgotāja pienākumus un jūsu savstarpēji noslēgto līgumu. Tas pats attiecas arī uz gadījumiem, ja ierīci esat iegādājies tieši no Ninja.

Ninja® garantija

Mājsaimniecībā izmantojama virtuves ierīce ir vērā ņemams ieguldījums. Tāpēc jūsu jaunajai ierīcei ir jādarbojas pareizi pēc iespējas ilgāk. Svarīga nozīme ir arī garantijai, kas atspoguļo ražotāja pārliecību par savu ierīču un ražošanas kvalitāti.

Atbalsts pieejams tiešsaistē vietnē www.ninjakitchen.eu.

Kā reģistrēties garantijai?

Garantijai var reģistrēties tiešsaistē 28 dienu laikā no iegādes datuma. Lai ietaupītu laiku, jums būs nepieciešama šāda informācija par jūsu ierīci:

- Modeļa Nr.
- Sērijas numurs (tikai tad, ja pieejams)
- Ierīces iegādes datums (pirkumu vai piegādi apliecinošs dokuments)

Lai veiktu reģistrāciju tiešsaistē, lūdzu, apmeklējiet www.ninjakitchen.eu

SVARĪGI!

- Garantija attiecas uz jūsu ierīci 2 gadus, sākot no iegādes datuma.
- Lūdzu, saglabājiet pirkumu apliecinošo dokumentu. Ja jums būs nepieciešams izmantot garantiju, mums būs nepieciešams pirkumu apliecinošs dokuments, lai pārliecinātos, ka mums sniegtā informācija ir pareiza. Ja nevarēsiet uzrādīt pirkumu apliecinošu dokumentu, jūsu garantija tiks anulēta.

Kādi ir ieguvumi, reģistrējoties garantijai?

Reģistrējoties garantijai, jūs varat izvēlēties, vai vēlaties saņemt mūsu informatīvo izdevumu ar padomiem, ieteikumiem un konkursiem. Jūs varēsiet saņemt ziņas par jaunākajām Ninja tehnoloģijām un citus jaunumus. Reģistrējoties garantijai tiešsaistē, jūs uzreiz saņemsiet apstiprinājumu, ka esam saņēmuši jūsu informāciju.

Lai iegūtu sīkāku informāciju par mūsu privātuma politiku, lūdzu, apmeklējiet vietni www.ninjakitchen.eu

Cik ilga garantija tiek piešķirta mūsu ierīcēm?

Mēs esam tik pārliecināti par mūsu dizainu un kvalitātes kontroli, ka jūsu ierīcei ir piešķirta divu gadu garantija.

Ko sedz garantija?

Dizaina, materiālu un ražošanas defektu gadījumā garantija sedz ierīces remontu vai nomaiņu (pēc Ninja ieskatiem), tostarp visu detaļu un darbinieku izmaksas (tostarp transportēšanas un piegādes izmaksas). Mūsu garantija papildina jūsu kā patērētāja likumā noteiktās tiesības.

Ko nesedz garantija?

- Parastu nodilumu un nolietošanos.
- Garantija neattiecas uz nejaušiem bojājumiem, defektiem, kas radušies nevīžīgas virtuves ierīces lietošanas vai apkopes, nepareizas lietošanas, nolaidības, neuzmanīgas ekspluatācijas vai izmantošanas dēļ, kas nav saskaņā ar ierīcei pievienoto Ninja® lietošanas instrukciju.
- Ja virtuves ierīce tiek izmantota citiem mērķiem, kas nav parastas mājsaimniecības vajadzības.
- Ja tiek izmantotas tādas detaļas, kas nav samontētas vai uzstādītas saskaņā ar lietošanas instrukciju.
- Ja tiek izmantotas tādas detaļas un piederumi, kas nav Ninja® oriģinālās sastāvdaļas.
- Ja ierīce ir uzstādīta nepareizi (izņemot gadījumus, kad uzstādīšanu veic Ninja®).
- Garantija neattiecas uz remontdarbiem vai izmaiņām, ko veic personas, kas nav Ninja vai tās pārstāvji, ja vien jūs nevarat pierādīt, ka citu personu veiktie remontdarbi vai izmaiņas nav saistītas ar defektu, kura dēļ vēlaties izmantot garantiju.

Kur var iegādāties oriģinālas Ninja rezerves daļas un piederumus?

Ninja rezerves daļas un piederumus ir izstrādājuši tie paši inženieri, kas izstrādāja jūsu Ninja virtuves ierīci. Pilns Ninja rezerves daļu un piederumu klāsts visām Ninja ierīcēm ir pieejams vietnē www.ninjakitchen.eu

Lūdzu, neaizmirstiet, ka, lietojot rezerves daļas, kas nav Ninja rezerves daļas, ražotāja garantija var tikt anulēta. Tomēr tas neskars jūsu likumā noteiktās tiesības.



Attēli var atšķirties no faktiskās ierīces. Mēs pastāvīgi cenšamies uzlabot savas ierīces, tāpēc šeit iekļautās specifikācijas var tikt mainītas bez iepriekšēja brīdinājuma.

NINJA ir Eiropas Savienībā reģistrēta Shark Ninja Operating LLC preču zīme.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

IESPIESTS ĶĪNĀ

**SharkNinja Europe Limited,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park,
Century Way,
Leeds, England (Anglija),
LS15 8ZB, UK
ninjakitchen.eu**

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

OG850EU_FSC_IB_MP_240131_Mv1