



LATVIEŠU

Ilustrācijas var atšķirties no faktiskā produkta. Mēs pastāvīgi cenšamies uzlabot savus produktus, tāpēc šeit iekļautās specifikācijas var tikt mainītas bez iepriekšēja brīdinājuma.

FOODI un NINJA ir reģistrētas SharkNinja Operating LLC preču zīmes.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IESPIESTS ĶĪNĀ.



NINJA® Foodi®

SmartLid multikatls

OL750EU

INSTRUKCIJAS



**SharkNinja Europe
Limited 3150 Century Way
Thorpe Park Leeds
LS15 8ZB
APVIENOTĀ KARALISTE
ninja.kitchen.eu**

OL750EU_IB_MP_221202_MV1

**SharkNinja Germany GmbH,
c/o Regus Management
GmbH,
Excellent Business Center 10.+11. Stock,
Westhafenplatz 1,
60327
Frankfurte pie Mainas Vācija
ninja.kitchen.eu**

PALDIES!

ka iegādājāties Ninja® Foodi® Max SmartLid multikatlu



REĢISTRĒJIET SAVU PIRKUMU



ninjakitchen.eu



QR koda skenēšana, izmantojot
mobilo ierīci

REĢISTRĒT ŠO INFORMĀCIJU

Modeļa numurs:

Sērijas numurs: _____

Iegādes datums _____
(Saglabājiet kvīti)

Iegādes vieta: _____

TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

Spriegums: 230V~, 50Hz

Vati: 1760W

Skaļums: 7.5 l

Šķidruma grupa: 2

Darba spiediens: 40 kPa

Maksimālais spiediens (PS): 90kPa

PADOMS: Modeļa un sērijas numuru var atrast uz QR koda uzlīmes, kas atrodas ierīces aizmugurē pie barošanas kabeļa.



Šis apzīmējums norāda, ka produktu aizliegts izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem.

Lai novērstu iespējamo kaitējumu videi vai cilvēka veselībai, ko izraisa nekontrolēta atkritumu utilizācija, nododiet to otrreizējai pārstrādei, lai veicinātu ilgtspējīgu materiālo resursu izmantošanu.

Lai atgrieztu savu lietoto ierīci, lūdzu, izmantojiet preču atgriešanas un savākšanas sistēmas, vai sazinieties ar tirgotāju, no kura iegādājāties precī. Viņi veiks videi drošu šī produkta otrreizēju pārstrādi.

SATURS

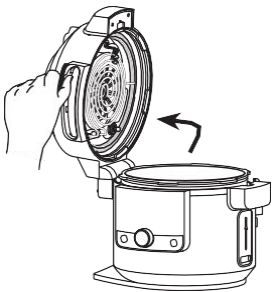
| | |
|---|-----|
| Svarīgi drošības norādījumi..... | 4 |
| Detālas un piederumi | 8 |
| Piederumu montāžas instrukcijas | 10 |
| SmartLid Slider lietošana | 10 |
| Vadības paneļa izmantošana | 11 |
| Gatavošanas funkcijas | 11 |
| Vadības pogas..... | 11 |
| Pirms pirmās lietošanas | 12 |
| Kondensācijas kolektora uzstādīšana | 12 |
| Pretaizsērēšanas vāciņa noņemšana un uzstādīšana..... | 12 |
| Ninja® Foodi® digitālās gatavošanas zondes izmantošana | 13 |
| Ninja® Foodi® SmartLid multikatla lietošana | 15. |
| Spiediena katla funkciju izmantošana | 16 |
| Ūdens tests: Gatavošanas spiediena katlā uzsākšana..... | 16 |
| Automātiska spiediena atbrīvošana | 17 |
| Spiediena veidošana..... | 17 |
| Spiediena funkcijas izmantošana | 17 |
| Kombinētā tvaika režīma funkciju izmantošana | 19 |
| Tvaicēti ēdieni..... | 19 |
| Gaisa fritēšana ar tvaiku..... | 20 |
| Cepšana ar tvaiku | 20 |
| Tvaicēta maize..... | 21 |
| Gaisa fritēšanas/gatavošanas funkciju izmantošana | 22 |
| Karstā gaisa fritēšana | 22 |
| Grilēšana | 23 |
| Cepšana | 24 |
| Dehidrēšana | 24 |
| Raudzēšana..... | 25 |
| Apcepšana/ sautēšana | 25 |
| Tvaiks..... | 26 |
| Lēna gatavošana..... | 26 |
| Jogurts | 27 |
| Tīrīšana un kopšana | 28 |
| Tīrīšana: Mazgāšana trauku mazgājamā mašīnā un ar rokām | 28 |
| Silikona gredzena noņemšana un uzstādīšana..... | 29 |
| Vāka tīrīšana | 30 |
| Problēmu novēršana..... | 31 |
| Noderīgi padomi..... | 32 |
| Produkta reģistrācija..... | 33 |

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

TIKAI LIETOŠANAI MĀJSAIMNIECĪBĀ - PIRMS LIETOŠANAS IZLASIET VISUS NORĀDĪJUMUS

▲ BRĪDINĀJUMS

- 1 Lai novērstu aizrīšanās risku maziem bērniem, pēc izsaiņošanas nekavējoties izmetiet visus iepakojuma materiālus.
- 2 Šo ierīci atļauts izmantot bērniem un personām ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām, kā arī personām bez pieredzes un zināšanām, ja šīs personas uzrauga vai instruē par drošu ierīces lietošanu un tās apzinās ar ierīci saistīto bīstamību.
- 3 **NENOVIETOJIET** ierīci uz karstām virsmām, pie karstas gāzes vai elektriskās plīts, uzkarstētā cepeškrāsnī vai uz plīts.
- 4 Lietojot šo ierīci, jānodrošina vismaz 6 collas (15.25 cm) brīva telpa virs ierīces un no visām pusēm, lai nodrošinātu gaisa cirkulāciju.
- 5 **VIENMĒR** paceliet vāku aiz roktura ierīces priekšpusē. **AIZLIEGTS** pacelt vāku no sāniem, jo no ierīces izklūs karsts tvaiks.
- 6 **NEMĒĢINIET** atvērt vāku spiediena gatavošanas laikā vai pēc tās, līdz viss iekšējais spiediens ir izplūdis caur spiediena samazināšanas vārstu un ierīce ir nedaudz atdzisusi. Nekavējoties atveriet vāku, lai izvairītos no atkārtotas spiediena izveides iekšējā traukā.



- 7 Ja vāks neatbloķējas, lai to atvērtu, tas nozīmē, ka ierīce joprojām ir zem spiediena. Jebkurš atlikušais spiediens var būt bīstams. Ļaujiet ierīcei dabiski atbrīvoties no spiediena vai nospiediet tvaika atbrīvošanas pogu, lai izlaistu tvaiku. Uzmanieties, lai izvairītos no saskares ar izplūstošajiem tvaikiem, lai izvairītos no apdegumiem vai traumām. Kad tvaiks ir izlaists, vadības panelī parādīsies OPN LID, kas norāda, ka vāku var atvērt. Ja tvaiks neizplūst, kad spiediena atbrīvošanas vārsts ir pārvietots uz ventilācijas pozīciju, atvienojiet ierīci no kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei dabiski atbrīvoties no spiediena.
- 8 Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā. **Neļaujiet** bērniem spēlēties ar ierīci vai lietot to. Lietojot to bērnu tuvumā, ir nepieciešama cieša uzraudzība.
- 9 Izlijis ēdiens var izraisīt nopietnus apdegumus. **NEĻAUJIET** vadam karāties pāri galdu vai darba virsmu malām, kā arī **nenovietojiet** ierīci uz karstām virsmām vai to tuvumā, uz gāzes vai elektriskās plīts vai uzkarstētā cepeškrāsnī vai tās tuvumā.
- 10 **NEIZMANTOJIET** lietot ierīci bez uzstādīta gatavošanas katla.
- 11 **NEKAD** nepievienojiet šo ierīci ārējam taimera slēdzim vai atsevišķai tālvadības sistēmai.
- 12 Pirms izņemamā katla ievietošanas ierīces korpusā pārliecinieties, ka katls un korpusa pamatne ir tīra un sausa, noslaukot to ar mitkstu drānu.
- 13 Ja izņemamais katls ir tukšs, **NEKARSĒJIET** to ilgāk par 10 minūtēm. Šādi rīkojoties, var sabojāt gatavošanas virsmu.
- 14 **NEIZMANTOJIET** šo ierīci fritēšanai ar eļļu.
- 15 **NEAIZSEDZIET** spiediena vārstus.
- 16 **AIZLIEGTS** sautēt vai cept produktus eļļā, izmantojot spiediena katla režīmu.
- 17 Jāievēro piesardzība, apcepot gaļu un sautējot. Netuviniet rokas un seju izņemamajam gatavošanas traukam, jo īpaši, pievienojot jaunus sastāvdaļas, jo var izšļakstīties karsta eļļa.
- 18 Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājsaimniecībā. Lietojiet ierīci **TIKAI** atbilstoši paredzētajam lietošanas veidam. **AIZLIEGTS** lietot kustīgā transportlīdzeklī vai laivā. **AIZLIEGTS** izmantot ārpus telpām. Tas var radīt ievainojumus.
- 19 Paredzēts tikai lietošanai uz darba virsmas. Pārliecinieties, ka virsma ir līdzena, tīra un sausa. Ierīces darbības laikā **NENOVIETOJIET** ierīci tuvu darba virsmas malai. **NELIECIET** ierīci uz elektriskās plīts.
- 20 **NEIZMANTOJIET** ierīci, ja tās strāvas vads vai kontaktdakša ir bojāta. Regulāri pārbaudiet ierīci un strāvas vadu. Ja ierīce nedarbojas pareizi vai ir jebkādā veidā bojāta, nekavējoties pārtrauciet tās lietošanu un sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- 21 Pirms lietošanas **VIENMĒR** pārliecinieties, ka ierīce ir pareizi samontēta.
- 22 Pirms lietošanas **VIENMĒR** pārbaudiet spiediena vārstu un peldošo vārstu, pārliecinieties, ka tie nav aizsprostoti, un iztīriet tos, ja nepieciešams. Tādi pārtikas produkti kā ābolu biezenis, dzērvenes, grūbas, auzu pārslas vai citi graudaugi, šķeltie zirņi, nūdeles, makaroni, rabarberi vai spageti, gatavojot zem spiediena, var putot un izšļakstīties, aizsprostojot spiediena vārstu. Šos un līdzīgus pārtikas produktus (piemēram, žāvētus dārzeņus, pupiņas, graudus un rīsus) nedrīkst gatavot spiediena katlā, izņemot, ja tiek ievērota Ninja® Foodi® recepte.
- 23 Gatavojot spiediena katlā pārtikas produktus, kas izplešas (piemēram, žāvētus dārzeņus, pupiņas, graudus, rīsus u. c.), **NEPIEPIDLIET** katlu vairāk kā līdz pusei vai citādi, kā norādīts Ninja® Foodi® receptē.
- 24 **NEAIZSAEDZIET** augšējo gaisa ieplūdes atveri vai aizmugurējo gaisa izplūdes atveri, kad vāks ir aizvērts. Šādi rīkojoties, netiks nodrošināta vienmērīga ēdiena gatavošana, un ierīce var tikt bojāta vai pārkarst.
- 25 Lai novērstu sprādziena un traumu risku, izmantojiet tikai Foodi® SmartLid Multi-Cooker silikona gredzenu. Pirms lietošanas pārliecinieties, ka ir uzstādīts silikona gredzens un vāks ir pareizi aizvērts. **NEIZMANTOJIET**, ja tas ir saplēsts vai bojāts. Atlieciet vietā silikona gredzenu, pirms izmantot ierīci.
- 26 **AIZLIEGTS** izmantot piederumu papildierīces, kuras nav ieteicis vai pārdevis SharkNinja. **NELIECIET** piederumus mikroviļņu krāsnī, tosterī, konvekcijas krāsnī vai parastajā krāsnī, kā arī uz keramikās plīts virsmas, elektriskās plīts, gāzes plīts vai āra grila. Izmantojot piederumus, ko nav rekomendējis vai pārdevis SharkNinja, var rasties ugunsgrēks, elektriskās strāvas trieciens vai traumas.
- 27 **VIENMĒR** ievērojiet norādījumus un receptēs norādītos maksimālos un minimālos šķidruma daudzumus.
- 28 Lai izvairītos no iespējamam tvaika radītiem bojājumiem, lietošanas laikā novietojiet ierīci tālāk no sienām un skapjiem.
- 29 **NEKAD** neizmantojiet SLOW COOK iestatījumu, ja izņemamajā gatavošanas traukā nav ūdens un sastāvdaļu.
- 30 **NEPĀRVIETOJIET** ierīci tās lietošanas laikā. Pārvietojiet ierīci tikai ar slidni PRESSURE pozīcijā, lai nepieļautu vāka nejaušu atvēršanos.

SAGLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

TIKAI LIETOŠANAI MĀJSAIMNIECĪBĀ - PIRMS LIETOŠANAS IZLASIET VISUS NORĀDĪJUMUS

- 31 Novērsiet pārtikas produktu saskari ar sildelementiem.
NEPĀRPILDIET un nepārsniedziet gatavošanas trauka, apcepšanas groza vai paplātes maksimālo uzpildes līmeni. Pārpildīšana var izraisīt miesas bojājumus vai īpašuma bojājumus vai ietekmēt ierīces drošu lietošanu.
- 32 **NEIZMANTOJIET** šo ierīci ātri pagatavojamu risu vārīšanai.
- 33 Kontaktlīdzdas spriegums var atšķirties, ietekmējot jūsu produkta veikspēju. Lai novērstu iespējamās saslimšanas, izmantojiet zondi, lai pārbaudītu, vai ēdiens ir pagatavots atbilstoši ieteicamajai temperatūrai.
- 34 Ja ierīce izdala melnus dūmus, nekavējoties atvienojiet to no tīkla un pirms gatavošanas trauka, Cook & Crisp groza vai paplātes izņemšanas pagaidiet, līdz dūmi izkliedējas.
- 35 **NEPIESKARIETIES** karstām virsmām. Ierīces virsmas darbības laikā un pēc darbības ir karstas. Lai izvairītos no apdegumiem vai miesas bojājumiem, **VIENMĒR** izmantojiet aizsargājošus paliktņus vai izolētus cepeškrāns cimdus un izmantojiet pieejamos rokturus un kloķus.
- 36 Pārvietojot ierīci, kas satur karstu eļļu vai citu karstu šķidrumu, vai ierīci, kas atrodas spiediena, jāievēro īpaša piesardzība. Nepareiza lietošana, tostarp ierīces pārvietošana, var izraisīt miesas bojājumus, piemēram, nopietnus apdegumus.
- Lietojot šo ierīci gatavošanai zem spiediena, pirms lietošanas pārbaudiet, ka vāks ir pareizi aizvērts un fiksēts. Gatavošanas zem spiediena laikā pārtikas produkti tiek pakļauti ārkārtīgi lieliem spiedieniem. Neievērojot visus norādījumus par pareizu izstrādājuma lietošanu, var notikt neparedzēta saskare ar karstiem pārtikas produktiem vai šķidrumiem, kas pakļauti spiedienam, kā rezultātā var rasties nopietni apdegumi.
- 37 Kad ierīce darbojas, karstais tvaiks tiek izvadīts caur gaisa izplūdes atveri. Novietojiet ierīci tā, lai ventilācijas atveres netiktu vērsta pret strāvas vadu, elektrības kontaktlīdzdām, skapjiem vai citām ierīcēm. Turiet rokas un seju drošā attālumā no ventilācijas atveres.
- 38 **AIZLIEGTS** modificēt, izjaukt vai citādi izņemt peldošo vārstu vai spiediena vārsta komplektu.
- 39 Izmantojot iestatījumu SLOW COOK, **VIENMĒR** turiet vāku aizvērtu.
- 40 Tvaiks un karsti ēdieni iekšējā katlā var radīt nopietnus apdegumus. **VIENMĒR** turiet rokas, seju un citas ķermeņa daļas tālāk no tvaika vārsta pirms tvaika izlaišanas vai tās laikā, kā arī atverot vāku pēc gatavošanas.
- 41 Gatavošanas katls, Cook & Crisp grozs vai plate un divpusējais plaukts gatavošanas procesa laikā kļūst ļoti karsti. Izvairieties no karsta tvaika un gaisa, kad izņemat gatavošanas trauku un Cook & Crisp paplāti no ierīces, un pēc izņemšanas **VIENMĒR** novietojiet tos uz karstumizturīgas virsmas. Ēdiena gatavošanas laikā vai tūlīt pēc tam **NEPIESKARIETIES** piederumiem.
- 42 Izņemamais katls var būt ļoti smags, ja tas ir pilns ar sastāvdaļām. Jāievēro piesardzība, paceļot katlu no ierīces pamatnes.
- 43 **AIZLIEGTS** pieskarties piederumiem, tostarp temperatūras zondei (ja iekļauta modeļa komplektācijā), gatavošanas laikā vai tūlīt pēc tās, jo gatavošanas laikā tie kļūst ļoti karsti. Lai izvairītos no apdegumiem vai miesas bojājumiem, **VIENMĒR** rīkojieties uzmanīgi ar ierīci. Lietojiet piederumus ar garu kātu un karstumizturīgus paliktņus vai izolētus cimdus.
- 44 Tīrīšanu un lietotāja apkopi nedrīkst veikt bērni.
- 45 Pirms tīrīšanas, demontāžas, detaļu ievietošanas vai noņemšanas un uzglabāšanas ļaujiet ierīcei atdzist.
- 46 Lai atvienotu ierīci, izslēdziet ierīci, pēc tam atvienojiet kontaktdakšu no kontaktlīdzdas, kad ierīce netiek lietota un pirms tīrīšanas.
- 47 **NETĪRIET** ierīci ar metāliskiem mazgāšanas sūkļiem. No sūkļa var atdalīties gabaliņi un pieskarties elektriskajām daļām, tādējādi radot elektriskās strāvas trieciena risku.

- 48 Informāciju par regulāru ierīces apkopi skatiet sadaļā "Tīrīšana un apkope".
- 49 **AIZLIEGTS** ievietot ierīces pamatni, digitālo gatavošanas zondi vai zondes vāciņu (ja tas ietilpst modeļa komplektācijā) trauku mazgājamajā mašīnā vai iegremdēt to ūdenī vai citā šķidrumā.



Izlasiet un pārskatiet instrukcijas, lai izprastu produkta darbību un lietošanu.



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



Uzmanieties, lai izvairītos no saskares ar karstu virsmu. Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr izmantojiet roku aizsardzību.

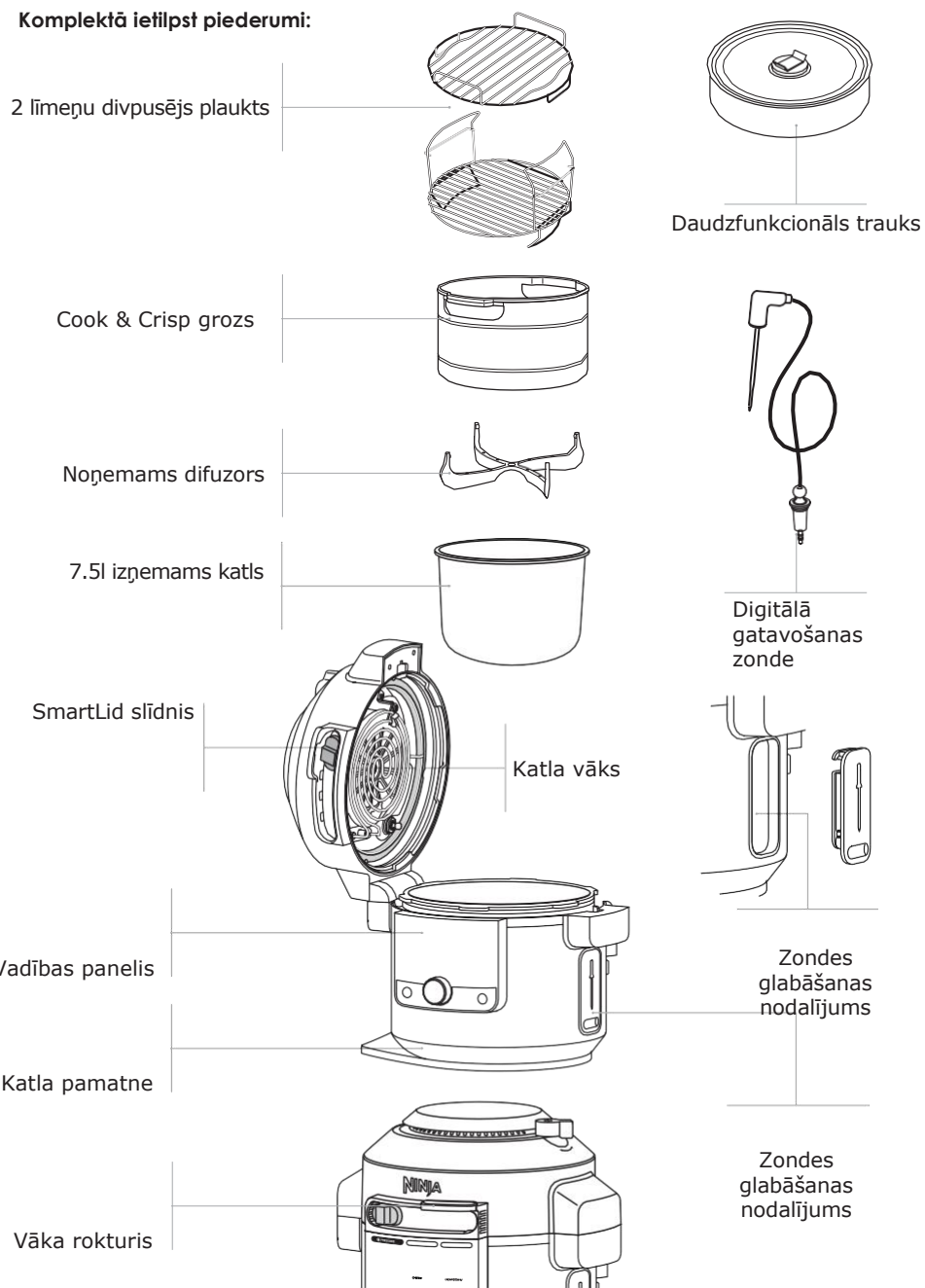


Tikai lietošanai iekštelpās un mājsaimniecībā.

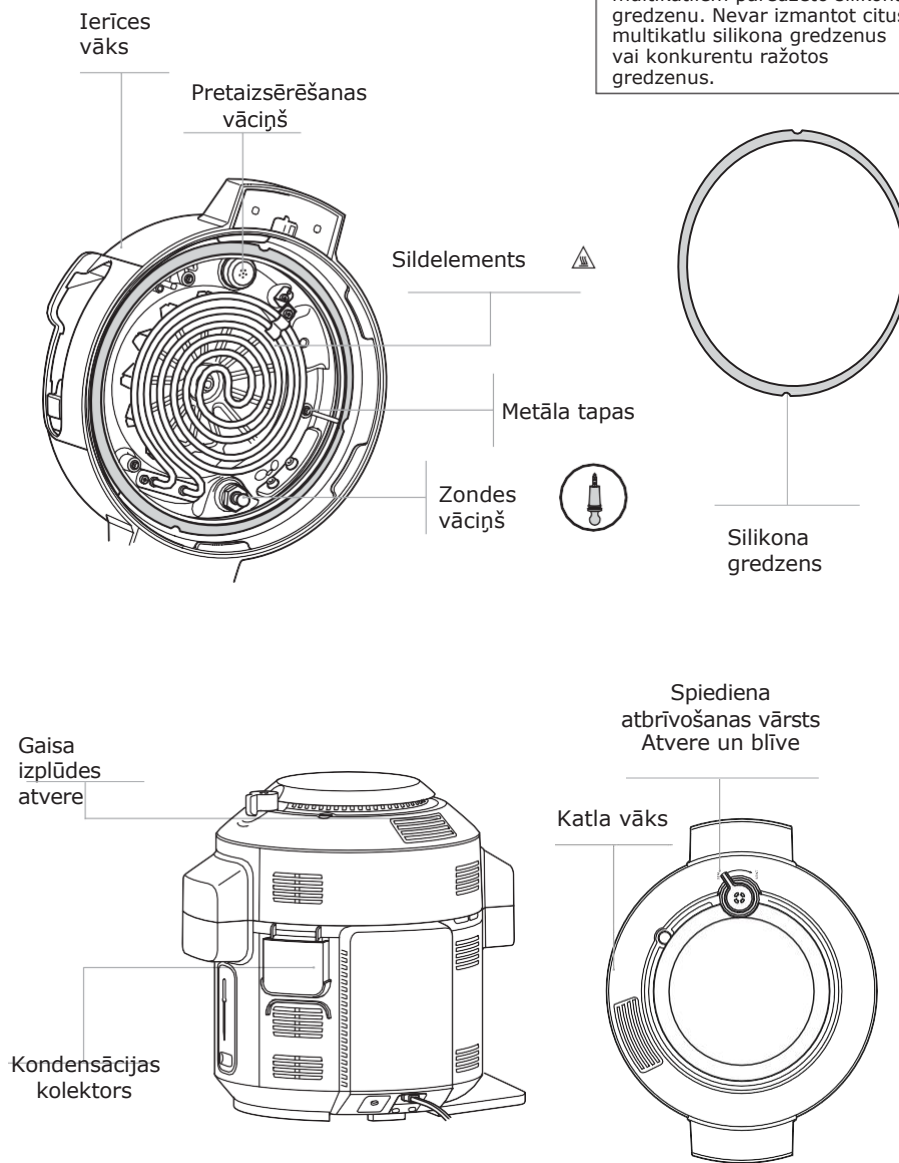
SAGLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU.

DETAĻAS & PIEDERUMI

Komplektā ietilpst piederumi:

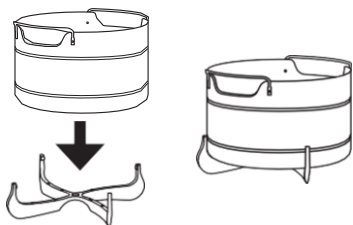


PIEZĪME: Šim izstrādājumam var izmantot tikai SmartLid multikatliem paredzēto silikona gredzenu. Nevar izmantot citus multikatlu silikona gredzenus vai konkurentu ražotos gredzenus.



PIEDERUMU MONTĀŽAS INSTRUKCIJAS

COOK & CRISP GROZS



- 1 Lai noņemtu difuzoru tīrīšanai, izvelciet 2 difuzora spuras no groza rievas, pēc tam stingri pavelciet difuzoru uz leju. Izvelciet 2 difuzora spuras no groza rievas, pēc tam stingri pavelciet difuzoru uz leju.

PIEZĪME: Difuzors palīdz nodrošināt gaisa plūsmu, un pirms lietošanas tas vienmēr jāuzstāda uz groza.

- 2 Lai samontētu Cook & Crisp grozu, uzlieciet grozu uz difuzora un stingri piespiediet to uz leju.

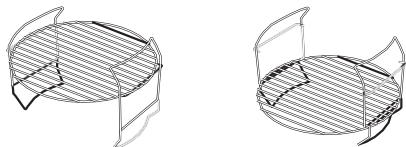
2-LĪMEŅU DIVPUSĒJS PLAUKTS

Augstāka pozīcija

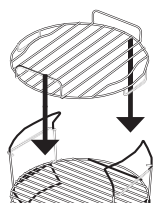
Grilējiet vistas gaļu, steiku, zivis un daudz ko citu.

Zemāka pozīcija

Tvaicējiet dārzeņus



2 līmeņi Palielini gatavošanas ietilpību, gatavojot ēdianu abos līmeņos.

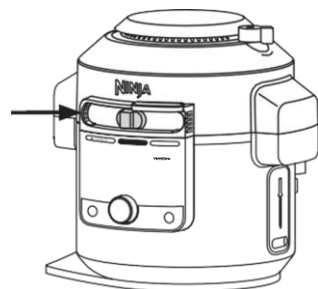


- 1 Novietojiet statīvu ir zemākajā pozīcijā (parādīts iepriekš) un ievietojiet to gatavošanas traukā. Tad izvietojiet sastāvdaļas apakšējā līmenī.
- 2 Ja nepieciešams vēl viens līmenis, pievienojiet augšējo plauktu, uzbidot to uz apakšējā plaukta rokturiem, kā parādīts attēlā. Izvietojiet sastāvdaļas augšējā līmenī.

SMARTLID SLĪDŅA LIETOŠANA

Slīdnis ļauj pārslēgties starp gatavošanas režīmiem un paziņo vākam, kuru funkciju izmantojat.

- Spiediens
- Kombinētā tvaika režīms
- Gaisa fritēšana/gatavošana

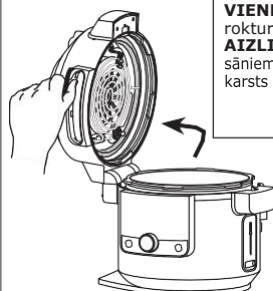


KĀ ATVĒRT UN AIZVĒRT VĀKU

Lai atvērtu un aizvērtu vāku, vienmēr izmantojiet rokturi, kas atrodas virs slīdņa.

Jūs varat atvērt un aizvērt vāku, kad slīdnis ir COMBI-STEAM režīmā un AIR FRY/COOKER pozīcijā. Ja slīdnis ir pozīcijā PRESSURE, vāku nevar atvērt. Ja ierīcē nav spiediena, pārvietojiet slīdni uz COMBI-STEAM režīmu vai AIR FRY/COOKER pozīciju, lai atvērtu vāku.

PIEZĪME: Vāks neatbloķēsies, līdz ierīce nebūs pilnībā atbrīvota no spiediena. Viedais slīdnis neslīdēs uz labo pusi, līdz ierīce nebūs pilnībā atbrīvota no spiediena. Ierīce parādīs "OPN LID", kad spiediens ierīcē būs samazinājies.



VIENMĒR paceliet vāku aiz roktura ierīces priekšpusē.
AIZLIEGTS pacelt vāku no sāniem, jo no ierīces izklūs karsts tvaiks.

VADĪBAS PANEĻA IZMANTOŠANA

GATAVOŠANAS FUNKCIJAS

SPIEDIENS Ātri pagatavojiet ēdianu, vienlaikus saglabājot tā sulīgumu.

PIEZĪME: Sīkāku informāciju par 3 veidiem, kā automātiski atbrīvot spiedienu, skatiet 17. lappusē.

TVAICĒTI ĒDIENI: Gatavojiet pilnvērtīgus ēdienus, nospiežot vienu pogu.

GAISA FRITĒŠANA AR TVAIKU: Sulīgs iekšpusē, kraukšķīgs no ārpuses. Ideāli piemērots režīms lielu gaļas gabalu vai zivju un svaigu dārzeņu pagatavošanai.

CEPŠANA AR TVAIKU: Cepiet gaisīgas kūkas un saldās maizītes.

TVAICĒTA MAIZE: Maize uzrūgst un tiek cepta vienā traukā. Mīksta maize ar kraukšķīgu garozu.

KARSTĀ GAISA FRITĒŠANA: Piešķir ēdianam kraukšķīgumu ar nelielu daudzumu vai bez eļļas.

GRILĒŠANA: Izmantojiet augstu temperatūru, lai karamelizētu un apbrūninātu.

CEPŠANA: Izmantojiet ierīci kā cepeškrāsni ceptiem gardumiem un daudz kam citam.

DEHIDRĒŠANA: Dehidrējiet gaļu, augļus un dārzeņus veselīgām uzkodām.

RAUDZĒŠANA: Izveidojiet vidi, lai atpūtinātu un raudzētu mīklu.

APCEPŠANA/ SAUTĒŠANA Izmantojiet ierīci kā pannu gaļas apcepšanai, dārzeņu sautēšanai, mērču vārīšanai un daudz kam citam.

TVAICĒŠANA: Saudzīgi pagatavojiet maigus ēdienus augstā temperatūrā.

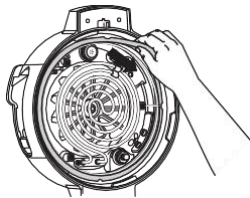
LĒŅA GATAVOŠANA: Gatavojiet ēdianu zemākā temperatūrā ilgāku laiku.

JOGURTS: Pasterizējiet un raudzējiet pienu, lai iegūtu krēmīgu mājas jogurtu.

SILDĪŠANAS REŽĪMS: Izmantojot tvaika, lēnās gatavošanas un spiediena režīmu, ierīce cikla beigās pārslēgsies uz KEEP WARM režīmu. Nospiediet pogu KEEP WARM pēc funkcijas palaišanas, lai atspējotu šo automātisko pāreju.

PIEZĪME: Ja darbība ilgst 1 stundu vai mazāk, pulkstenis atskaita minūtes un sekundes. Ja darbība ilgst vairāk nekā 1 stundu, pulkstenis skaita tikai minūtes. Šī funkcija beigs darboties pēc 12 stundām.

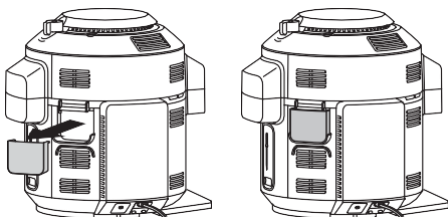
- 1 Noņemiet un izmetiet no ierīces visus iepakojuma materiālus, uzlīmes un līmlentus.
- 2 Pievērsiet īpašu uzmanību lietošanas instrukcijām, brīdinājumiem un svarīgiem drošības pasākumiem, lai novērstu traumas vai īpašuma bojājumus.
- 3 Siltā ziepjūdenī nomazgājiet silikona gredzenu, izņemamo gatavošanas trauku, daudzfunkcionālo trauku, Cook & Crisp grozu, divpusējo plauktu un kondensāta savācēju, pēc tam rūpīgi izskalojiet un nosusiniet tos.
NEMAZGĀJIET katla pamatni, digitālo gatavošanas zondi vai zondes vāciņu (ja iekļauts komplektācijā) trauku mazgājamā mašīnā.
- 4 Silikona gredzens ir divpusējs, un to var ievietot jebkurā virzienā. Ievietojiet silikona gredzenu ap silikona gredzena gropes ārējo malu vāka apakšpusē. Pārļiecinieties, ka tas ir pilnībā ievietots un atrodas silikona gredzena gropē.
- 5 Izņemot produktus no katla, lietojiet piederumus ar garu kātu un karstumizturīgus paliktņus vai izolētus cimdus.



KONDENSĀCIJAS SAVĀCĒJA UZSTĀDĪŠANA

Lai uzstādītu kondensāta savācēju, ievietojiet to ierīces pamatnes atverē. Pēc katras lietošanas reizes izvelciet to un izmazgājiet to ar rokām.

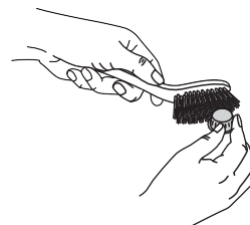
PIEZĪME: Pārļiecinieties, ka pēc gatavošanas kondensāta savācējā uzkrājies liekais ūdens tiek iztukšots.



PRETAIZSĒRĒŠANAS VĀCIŅA NOŅĒMŠANA UN UZSTĀDĪŠANA

Pretaizsērēšanas vāciņš pasargā spiediena vāka iekšējo vārstu no aizsērēšanas un pasargā lietotājus no iespējamās ēdiena izšļakstīšanās. Pēc katras lietošanas reizes tas jānotīra ar tīrīšanas birsti.

Lai to noņemtu, turiet vāciņu starp īkšķi un saliektu rādītājpirkstu, pēc tam pagrieziet plaukstu pulksteņrādītāja kustības virzienā. Lai to atkārtoti uzstādītu, novietojiet to vietā un nospiediet uz leju. Pirms ierīces lietošanas pārļiecinieties, vai vāciņš ir pareizā pozīcijā.



PIEZĪME: Pirms katras lietošanas pārļiecinieties, vai silikona gredzens ir pareizi ievietots silikona gredzena stīvējā un vai pretaizsērēšanas vāciņš ir pareizi uzstādīts uz spiediena samazināšanas vārsta.

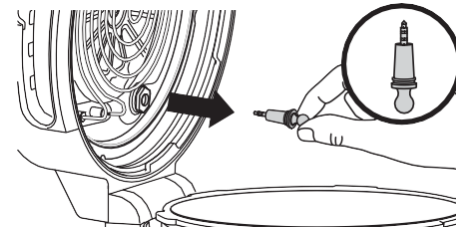
SVARĪGI: Digitālā gatavošanas zonde un vads gatavošanas laikā un pēc tās būs karsti. Ievērojiet piesardzību, izņemot zondi no ēdiena.

Pirms lietošanas

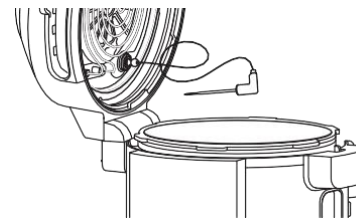
Pirms pievienošanas kontaktligzdai pārļiecinieties, ka uz zondes kontaktligzdas nav atlieku un vads ir bez mezgliem.

- 1 Nospiediet glabāšanas nodaļuma apakšdaļu ierīces labajā pusē, lai to atbrīvotu. Pēc tam izvelciet vadu no nodaļuma, lai izņemtu zondi.
- 2 Noņemiet vāciņu no kontaktligzdas vāka apakšējā labajā pusē, pēc tam pievienojiet zondi kontaktligzdai. Spiediet zondi spēcīgi, līdz tā iespiežas savā vietā un to nevar iespiest dziļāk kontaktligzdā. Ievietojiet vāciņu glabāšanas nodaļumā un ievietojiet glabāšanas nodaļumu atpakaļ ierīces sānos.

NEPAZAUĒJIET zondes vāciņu; ierīce bez tā nedarbosies.



- 3 Kad zonde ir pievienota kontaktligzdai, tiks aktivizētas un iedegsies zondes pogas PRESET un MANUAL, ja tās ir pieejamas izvēlētajai funkcijai. Izvēlieties vēlamo gatavošanas funkciju un temperatūru.



PIEZĪME: Nav nepieciešams iestatīt gatavošanas laiku, jo ierīce automātiski izslēgs sildelementu un brīdinās, kad ēdiens būs pagatavots.

- 4 Ja izmantojat iepriekš iestatīto funkciju, nospiediet PRESET un ar bultiņām displeja labajā pusē izvēlieties vēlamo ēdiena veidu, bet ar bultiņām displeja kreisajā pusē iestatiet ēdiena gatavības līmeni (no Rare (jēls) līdz Well Done (labi izcepts)).

PIEZĪME: Gatavojot atšķirīgu gaļu vai to pašu gaļu, bet vēlaties iegūt atšķirīgu gatavības līmeni? Sīkāku informāciju par programmēšanu skatiet nākamajā lappusē.

PIEZĪME: Gatavošanas zem spiediena režīmā iepriekš iestatītajam iestatījumam var iestatīt tikai "Well" (labi izcepts) un "Shred" (plucināšanai). Lai pārslēgtos starp šiem diviem iestatījumiem, izmantojiet bultiņas kreisajā pusē.

Ja izmantojat manuālo funkciju, nospiediet MANUAL un izmantojiet turpmāk norādītās ieteicamās iekšējās gatavošanas temperatūras norādītajām funkcijām, izņemot gatavošanu zem spiediena.

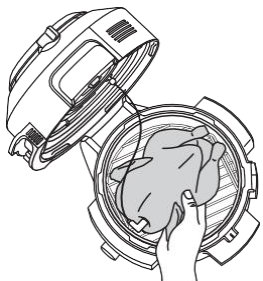
| ĒDIENS: | REZULTĀTS: |
|----------------------|-----------------------|
| Zivis | Vidēji jēls (50 °C) |
| | Vidēji (55 °C) |
| | Vidēji labi (60 °C) |
| | Labi izcepts (65 °C) |
| Vista/tītars | Labi izcepts (75 °C) |
| | Plucināšanai (107 °C) |
| Cūkgāja | Vidēji (55 °C) |
| | Vidēji labi (65 °C) |
| | Labi izcepts (70 °C) |
| Liellops/jērs | Jēls (50 °C) |
| | Vidēji jēls (55 °C) |
| | Vidēji (60 °C) |
| | Vidēji labi (65 °C) |
| | Labi izcepts (70 °C) |

PIEZĪME: Iestatītais gatavības līmenis liellopam, zivīm un cūkgājai ir zemāks par parastajiem ieteikumiem, jo ierīce pārnes 5°C.

- 5 Ievietojiet ierīcē piederumu, kas nepieciešams jūsu izvēlētajai gatavošanas funkcijai.

NINJA® FOODI® DIGITĀLĀ GATAVOŠANAS ZONDE

- Ievietojiet zondi horizontāli gaļas/zivs gabala biezākās daļas centrā. **Sīkākī norādījumi par zondes izvietojumu ir sniegti nākamajā lappusē.**
- Ievietojiet ierīcē ēdienu ar ievietotu zondi un aizveriet vāku.



PIEZĪME: Pārliedieties, ka zondes vads nav novietots ārpus ierīces/vāka.

- Ierīce automātiski apstāsies, kad vēlamais gatavības līmenis būs gandrīz sasniegts, jo tā ņem vērā gatavošanas pārpalikušo siltumu. Nekavējoties izņemiet ēdienu no ierīces, lai izvairītos no pārgatavošanas.
- Gaļa/zivs turpinās gatavoties līdz iestatītajam gatavības līmenim, kas aizņems aptuveni 3-5 minūtes. Tas ir svarīgs solis, jo, "neatpūtinot" gaļas/zivs gabalu, tas var izskatīties mazāk gatavs nekā plānots. Pagatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no gaļas/zivs gabala lieluma un veida.

ZONDES IZMANTOŠANA DAŽĀDOS GATAVOŠANAS SCENĀRIJOS:

2 vai vairāku vienāda lieluma gabalu pagatavošana ar dažādiem gatavības līmeņiem:

- Iestatiet iepriekš iestatītu funkciju uz augstāko vēlamo gatavības līmeni.
- Ievietojiet zondi gaļas/zivs gabalā, kas jāpagatavo līdz augstākam gatavības līmenim.
- Ievietojiet ēdienu ierīcē un sāciet gatavošanas programmu. Kad displejā ir sasniegts zemākais vēlamais gatavības līmenis, izņemiet gaļas gabalu bez zondes.

PIEZĪME: Lai pārbaudītu citu gabalu iekšējo temperatūru, nospiediet un turiet MANUAL un ievietojiet zondi katrā gaļas gabalā.

PIEZĪME: Zonde būs KARSTA. Lai izņemtu zondi no ēdiena, izmantojiet cimdus vai stangas.

- Turpiniet gatavot atlikušos gaļas gabalus, līdz tiek sasniegts nākamais vēlamais gatavības līmenis.

2 vai vairāku dažāda lieluma gaļas gabalu pagatavošana:

- Ievietojiet zondi mazākajā gaļas gabalā un izmantojiet Preset funkciju, lai izvēlētos gatavības līmeni.
- Kad gaļas gabals ir pagatavots, izņemiet to no ierīces.
- Izmantojot virtuves cimdus, pārliediet zondi uz lielāko gaļas gabalu un izmantojiet bultiņas pa kreisi no displeja, lai izvēlētos tā gatavības līmeni.

2 vai vairāku veidu gaļas gabalu pagatavošana:

- Ievietojiet zondi gaļas/zivs gabalā, kas jāpagatavo līdz zemākajam gatavības līmenim.
- Izmantojiet manuālo funkciju, lai izvēlētos vēlamo iekšējo temperatūru.
- Kad gaļas gabals ir pagatavots, izņemiet to no ierīces.
- Izmantojot cimdus, pārvietojiet zondi uz otru gaļas gabalu un, izmantojot manuālo funkciju, izvēlieties vēlamo iekšējo temperatūru.

NINJA® FOODI® MAX SMARTLID MULTIKATLA LIETOŠANA

KĀ PAREIZI IEVIETOT ZONDI.

PIEZĪME: NEIZMANTOJIET ZONDI ar saldētu gaļu vai gaļas, gabaliem, kas ir plānāki par 1,5 cm.

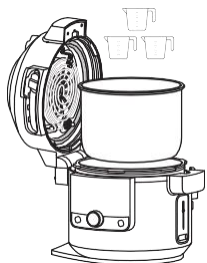
| ĒDIENA VEIDS: | NOVIETOJUMS | PAREIZI | NEPAREIZI |
|---|--|---------|-----------|
| Steiks Karbonāde Jēra karbonāde Vistas fileja Burgers Fileja Zivs fileja | <ul style="list-style-type: none"> Ievietojiet zondi horizontāli gaļas gabala biezākās daļas vidū. Pārliedieties, ka zonde ir tuvu kaulam (bet nesaskaras ar to) un atrodas tālāk no taukiem vai ādas. Pārliedieties, ka zondes gals ir ievietots tieši gaļas centrā, nevis leņķī pret gaļas gabala apakšu vai virsmu. <p>PIEZĪME: Filejas resnākā daļa var nebūt tās vidusdaļa. Ir svarīgi, lai zondes gals sasniegtu šo zonu, lai tiktu sasniegti vēlamie rezultāti.</p> | | |
| Vesela vista | <ul style="list-style-type: none"> Ievietojiet zondi horizontāli krūtiņas resnākajā daļā, paralēli kaulam, bet neskarot to. Pārliedieties, ka uzgālis sasniedz krūtiņas resnākās daļas centru un neaiziet cauri krūtiņai, ieslīdot dobumā. | | |

SPIEDIENA KATLA FUNKCIJAS

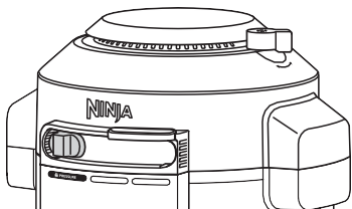
ŪDENS TESTS: GAŅAVOŠANAS SPIEDIENA KATLA UZSAKŠANA

Pirmo reizi lietotājiem ieteicams veikt ūdens testu, lai iepazītos ar gatavošanu spiediena katlā.

- 1 Ievietojiet katlu pamatnē un ielejiet tajā 750 ml istabas temperatūras ūdens.



- 2 Aizveriet vāku un pārvietojiet slīdni pozīcijā PRESSURE.



- 3 Pārlicinieties, ka spiediena atbrīvošanas vārsts ir pozīcijā SEAL.



SEAL
spiediena katla funkcijām

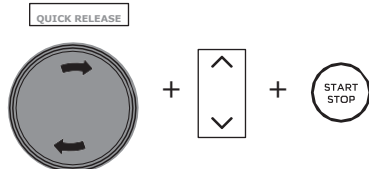


VENT
visām citām funkcijām un visām citām slīdņa pozīcijām

PIEZĪME:

Pēc pilnīgas uzstādīšanas vārsts būs vajīgs. Neizspiediet vārstu pāri atdures malai.

- 4 Izmantojiet slēdzi, lai izvēlētos QUICK RELEASE. Ierīcē pēc noklusējuma tiks iestatīts augsts (Hi) spiediens. Izmantojiet bultīpu pa labi uz leju, lai iestatītu laiku uz 2 minūtēm. Nospiediet START/STOP, lai sāktu gatavošanu.



- 5 Displejā parādīsies "PrE" un progresa josla, kas norāda, ka ierīce veido spiedienu. Kad ierīce ir pilnībā zem spiediena, taimeris sāks laika atskaiti.



PIEZĪME: Laiks līdz spiediena sasniegšanai atšķiras atkarībā no sastāvdaļu daudzuma un temperatūras, kā arī izvēlēta spiediena līmeņa.

- 6 Kad gatavošanas laiks būs sasniedzis nulli, ierīce atskaņos skaņas signālu un uz ekrāna parādīsies "End", un pēc tam automātiski tiks ātri atbrīvots saspīestais tvaiks. Izskanēs brīdinājuma signāls, kas norāda, ka spiediena atbrīvošanas vārsts drīzumā tiks atvērts. Kad atveras spiediena samazināšanas vārsts, no tā izplūst tvaiks. Tiklīdz ierīce rāda "OPN Lid", pārvietojiet slīdni pa labi, lai atbloķētu vāku. Pēc tam atveriet vāku.



PIEZĪME: Ierīce pārslēgsies KEEP WARM režīmā, un sildelements paliks ieslēgts.

AUTOMĀTISKA SPIEDIENA ATBRĪVOŠANA

DABISKA ATBRĪVOŠANA: Dabiska spiediena atbrīvošana ir vispiemērotākā lielākiem gaļas gabaliem, kuru pagatavošanai nepieciešams ilgāks laiks. Karstums izslēgsies, bet ēdiens iekšpusē turpinās gatavoties. Kad gatavošanas laiks būs beidzies un ierīce atdzisis, tajā dabiski samazināsies spiediens.

ĀTRĀ ATBRĪVOŠANA: Ātrā atbrīvošana tiek izmantota mazākām olbaltumvielām vai sastāvdaļām, ko ir viegli pārvārit.

NEIZMANTOJĒT ātro atbrīvošanu, gatavojot cieti saturošus vai putojošus ēdienus. Lai panāktu ātru spiediena atbrīvošanu, pirms gatavošanas spiediena režīmā sākas izvēlieties šo opciju, izmantojot slēdzi.

AIZKAVĒTA ATBRĪVOŠANA: Aizkavēta atbrīvošana ir noderīga receptēm, kurām pēc gatavošanas laika beigām nepieciešams ilgāks laiks zem spiediena (piemēram, rīsi un graudaugi). Lai aizkavētu atbrīvošanu, izvēlieties šo opciju, izmantojot slēdzi. Atbrīvošanas aizkave pēc noklusējuma būs 10 minūtes. Nospiediet Spiediena atbrīvošanas ikonu, lai mainītu atbrīvošanas aiztures laiku. Nospiežot vēlreiz, varat mainīt laiku un spiedienu. Kad gatavošanas laiks ir beidzies, ierīce ātri atbrīvos spiedienu, tiklīdz būs beidzies aiztures laiks.



PIEZĪME: Lielākām pārtikas produktu porcijām, kurām nepieciešama lielāka spiediena samazināšana, spiedienu var pazemināt, manuāli pārvietojot vārstu uz VENT pozīciju.

Ja izvēlaties manuāli atbrīvot spiedienu, pārvietojiet spiediena atbrīvošanas vārstu no **SEAL** uz **VENT** vai turiet nospiestu ikonu RELEASE PRESSURE.

SPIEDIENA VEIDOŠANA

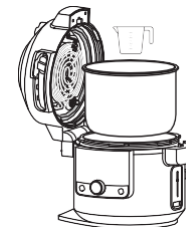
Pieaugot spiedienam iekārtā, vadības paneļa displejā parādīsies "PrE" un progresa josla. Laiks līdz spiediena sasniegšanai ir atkarīgs no sastāvdaļu daudzuma un temperatūras, kā arī no katlā esošā šķidruma. Drošības nolūkos vāks bloķējas, kad ierīcē tiek radīts spiediens, un tas neatbloķējas, līdz spiediens tiek atbrīvots. Kad ierīce būs sasniegusi pilnu spiedienu, sāksies gatavošana un taimeris sāks laika atskaiti.

SPIEDIENA FUNKCIJAS IZMANTOŠANA

Lai ieslēgtu ierīci, pievienojiet strāvas vadu sienas kontaktligzdai un nospiediet pogu.

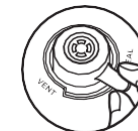
- 1 Ievietojiet katlā sastāvdaļas un vismaz 250 ml šķidruma, kā arī visus nepieciešamos piederumus. **NEPĀRPIEDIET** katlu, pārsniedzot PRESSURE MAX līniju.

PIEZĪME: Ja nav pietiekami daudz šķidruma, ierīce neveidosies spiediens.



PIEZĪME: Gatavojot rīsus, pupiņas vai citas sastāvdaļas, kas izplešas, nepiepildiet katlu vairāk kā līdz pusei.

- 2 Aizveriet vāku, pēc tam pagrieziet spiediena samazināšanas vārstu pozīcijā SEAL.



- 3 Pārvietojiet slīdni uz PRESSURE. Ierīce pēc noklusējuma veic DABISKU SPIEDIENA ATBRĪVOŠANU. Izmantojiet slēdzi, lai izvēlētos NATURAL RELEASE, QUICK RELEASE vai DELAYED RELEASE. Tiek parādīts noklusējuma spiediena līmeņa un laika iestatījumi. Izmantojiet bultīpu uz augšu un uz leju, kas atrodas ekrānā kreisajā pusē, lai izvēlētos Hi vai LO.

PIEZĪME: Atbrīvošanas aizkave pēc noklusējuma ir 10 minūtes. Ja izmantojat Aizkavētu atbrīvošanu un vēlaties pielāgot laiku, nospiediet RELEASE PRESSURE pogu, lai iestatītu vēlamo laiku.



- 4 Izmantojiet bultīpu uz augšu un uz leju ekrānā labajā pusē, lai pielāgotu gatavošanas laiku ar minūtes intervālu līdz 1 stundai un pēc tam ar 5 minūšu intervālu no 1 stundas līdz 4 stundām.

PIEZĪME: Ja darbība ilgst 1 stundu vai mazāk, pulkstenis skaita minūtes un sekundes. Ja darbība ilgst vairāk nekā 1 stundu, pulkstenis skaita tikai minūtes.

- 5 Nospiediet START/STOP, lai sāktu gatavošanu. Ierīce sāks veidot spiedienu. Displejā parādīsies "PrE" un progresa josla. Taimeris sāks laika atskaiti, kad ierīce ir sasniegusi vajadzīgo darba spiedienu.



PIEZĪME: Laiks līdz spiediena sasniegšanai ir atkarīgs no izvēlēta spiediena, gatavošanas katla pašreizējās temperatūras un sastāvdaļu temperatūras/daudzuma.

- 6 Kad gatavošanas laiks sasniedz nulli, ierīce atkarībā no jūsu izvēles dabiski, ātri vai ar aizkavi atbrīvo spiedienu. Ja vēlaties manuāli atbrīvot spiedienu, pagrieziet spiediena samazināšanas vārstu VENT pozīcijā, lai izlaistu tvaiku.

PIEZĪME: Sīkāku informāciju par 3 veidiem, kā automātiski atbrīvot spiedienu, skatiet 17. lappusē.

- 7 Ierīce signalizēs, automātiski pārslēgsies KEEP WARM režīmā, un taimeris sāks skaitīt laiku.

PIEZĪME: Pēc gatavošanas beigām varat nospriest KEEP WARM, lai izslēgtu KEEP WARM režīmu. Nospiediet START/STOP pogu.

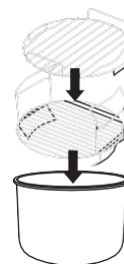
- 8 Ja tiek izmantota ātrā atbrīvošana vai aizkavēta atbrīvošana, ierīce atbrīvos spiedienu un pēc tam pārslēgsies uz sildīšanas režīmu. Ja tiek izmantota dabiskā atbrīvošana, ierīce pēc gatavošanas cikla beigām pārslēgsies uz siltuma uzturēšanu. Kad gatavošanas laiks būs nulle, ierīce atskanēs skaņas signāls, tā automātiski pārslēgsies uz Keep Warm režīmu un sāks skaitīt sildīšanas laiku.
- 9 Kad uz ierīces tiek parādīts "OPN lid", tajā ir samazināts spiediens, un jūs varat pārvietot slīdni uz labo pusi, lai atvērtu vāku.

Lai ieslēgtu ierīci, pievienojiet strāvas vadu sienas kontaktligzdai un nospiediet pogu.

PIEZĪME: Spiediena atbrīvošanas vārsta novietojumam nav nozīmes. To var novietot SEAL vai VENT pozīcijā.

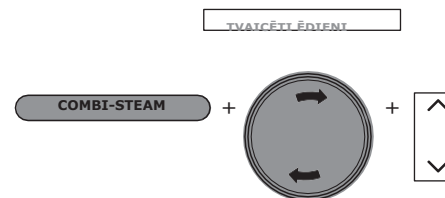
Tvaicēti ēdieni

- 1 Izmantojot Ninja® daudzfunkcionālo trauku, pievienojiet sastāvdaļas saskaņā ar recepti. Novietojiet trauku uz divpusējā plaukta (kā parādīts apakšējā pozīcijā). Pārliecinieties, ka katlā ir šķidrums, lai radītu tvaiku, pēc tam katlā ievietojiet plauktu un trauku. Aizveriet vāku.



PIEZĪME: Lai iegūtu papildu ietilpību, izmantojiet augšējo līmeni. Skat. informāciju par 2 līmeņu plaukta montāžu.

- 2 Pabīdiet slīdni COMBI-STEAM režīmā. Funkciju izvēlne parādīs STEAM MEALS. Tiek parādīti noklusējuma temperatūras un laika iestatījumi. Izmantojiet bultiņas uz augšu un uz leju ekrāna kreisajā pusē, lai izvēlētos temperatūru ar 5°C soli no 150°C līdz 240°C.

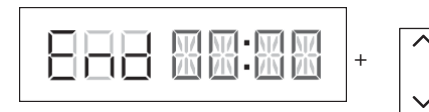


- 3 Izmantojiet bultiņas uz augšu un uz leju, kas atrodas ekrāna labajā pusē, lai pielāgotu gatavošanas laiku ar 1 minūtes soli līdz 1 stundai.
- 4 Nospiediet START/STOP, lai sāktu gatavošanu.

- 5 Displejā parādīsies progresa joslas, kas norāda, ka ierīce veido tvaiku. Tvaicēšanas laiks ir atkarīgs no katlā esošo sastāvdaļu daudzuma.



- 6 Kad ierīce sasniegs atbilstošu tvaika līmeni, displejā parādīsies iestatītā temperatūra un taimeris sāks laika atskaiti.
- 7 Kad gatavošanas laiks būs beidzies, ierīce atskanēs skaņas signāls un displejā parādīsies "End".



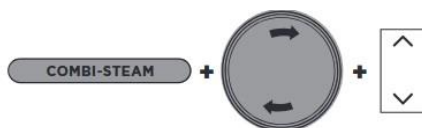
PIEZĪME: Ja ēdienam nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks, izmantojiet bultiņas uz augšu ekrāna labajā pusē, lai pievienotu papildu laiku. Ierīce izlaids priekšsildīšanu.

COMBI-STEAM REŽĪMA FUNKCIJA

Gaisa fritēšana ar tvaiku

- Izmantojot Cook & Crisp grozu vai divpusējo plauktu, ievietojiet sastāvdaļas saskaņā ar recepti un ievietojiet piederumu katlā. Pārlicinieties, ka katlā ir šķidrums, lai radītu tvaiku. Aizveriet vāku.
- Pārvietojiet slīdni uz COMBI-STEAM režīmu, pēc tam ar slēdzi izvēlieties STEAM AIR FRY. Tiek parādīti noklusējuma temperatūras un laika iestatījumi. Izmantojiet bultiņas uz augšu un uz leju ekrāna kreisajā pusē, lai izvēlētos temperatūru ar 5°C intervālu starp 150°C un 240°C.

TVAIKA GAISA FRITĒŠANA



- Izmantojiet bultiņas uz augšu un uz leju, kas atrodas ekrāna labajā pusē, lai pielāgotu gatavošanas laiku ar 1 minūtes soli līdz 1 stundai.
- Nospiediet START/STOP, lai sāktu gatavošanu.
- Displejā parādīsies "PrE" un progresa joslas, kas norāda, ka ierīce veido tvaiku. Tvaicēšanas laiks ir atkarīgs no katlā esošo sastāvdaļu daudzuma.



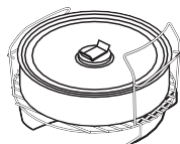
- Kad ierīce sasniegs atbilstošu tvaika līmeni, displejā parādīsies iestatītā temperatūra un taimeris sāks laika atskaiti.
- Kad gatavošanas laiks būs beidzies, ierīcē atskanēs skaņas signāls un displejā parādīsies "End".



PIEZĪME: Ja ēdienam nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks, izmantojiet bultiņas uz augšu ekrāna labajā pusē, lai pievienotu papildu laiku. Ierīce izlaidīs priekšsildīšanu.

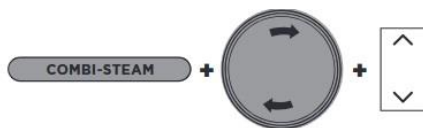
Cepšana ar tvaiku

- Izmantojot Ninja® daudzfunkcionālo trauku, pievienojiet sastāvdaļas saskaņā ar recepti. Novietojiet trauku uz divpusējā plaukta (kā parādīts apakšējā pozīcijā). Pārlicinieties, ka katlā ir šķidrums, lai radītu tvaiku, pēc tam katlā ievietojiet plauktu un trauku. Aizveriet vāku.



- Pārvietojiet slīdni uz COMBI-STEAM režīmu, pēc tam ar slēdzi izvēlieties STEAM BAKE. Tiks parādīts noklusējuma temperatūras iestatījums. Izmantojiet bultiņas uz augšu un uz leju ekrāna kreisajā pusē, lai izvēlētos temperatūru ar 5°C intervālu starp 105°C un 210°C.

CEPŠANA AR TVAIKU



- Izmantojiet bultiņas uz augšu un uz leju ekrāna labajā pusē, lai pielāgotu gatavošanas laiku ar minūtes intervālu līdz 1 stundai un 15 minūtēm.
- Nospiediet START/STOP, lai sāktu gatavošanu.
- Displejā parādīsies "PrE" un progresa joslas, kas norāda, ka ierīce veido tvaiku. Tvaicēšanas laiks ir 20 minūtes.



- Kad priekšsildīšana ir pabeigta, displejā parādīsies iestatītā temperatūra un taimeris sāks laika atskaiti.

Kad gatavošanas laiks būs beidzies, ierīcē atskanēs skaņas signāls un displejā parādīsies "End".



PIEZĪME: Ja ēdienam nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks, izmantojiet bultiņas uz augšu ekrāna labajā pusē, lai pievienotu papildu laiku. Ierīce izlaidīs priekšsildīšanu.

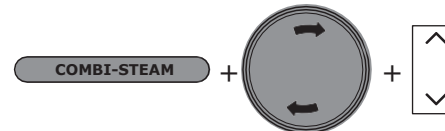
Tvaicēta maize

- Ievietojiet katlā sastāvdaļas kopā ar norādīto piederumu. Pārlicinieties, ka katlā ir šķidrums, lai radītu tvaiku. Aizveriet vāku.



Pārvietojiet slīdni uz COMBI-STEAM režīmu, pēc tam ar slēdzi izvēlieties STEAM BREAD. Tiks parādīts noklusējuma temperatūras iestatījums. Izmantojiet bultiņas uz augšu un uz leju ekrāna kreisajā pusē, lai izvēlētos temperatūru ar 5°C intervālu starp 150°C un 240°C.

TVAICĒTA MAIZE



- Izmantojiet bultiņas uz augšu un uz leju, kas atrodas ekrāna labajā pusē, lai pielāgotu gatavošanas laiku ar 1 minūtes soli līdz 1 stundai.
- Nospiediet START/STOP, lai sāktu gatavošanu.

Displejā parādīsies "PrE" un progresa joslas, kas norāda, ka ierīce veido tvaiku. Tvaicēšana aizņem 15 minūtes.




- Kad priekšsildīšana ir pabeigta, displejā parādīsies iestatītā temperatūra un taimeris sāks laika atskaiti.
- Kad gatavošanas laiks būs beidzies, ierīcē atskanēs skaņas signāls un displejā parādīsies "End".



PIEZĪME: Ja ēdienam nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks, izmantojiet bultiņas uz augšu ekrāna labajā pusē, lai pievienotu papildu laiku. Ierīce izlaidīs priekšsildīšanu.

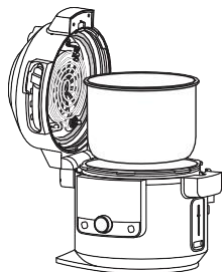
GAISA FRITĒŠANAS/GATAVOŠANAS FUNKCIJA

Lai ieslēgtu ierīci, pievienojiet strāvas vadu sienas kontaktligzdai un nospiediet  pogu.

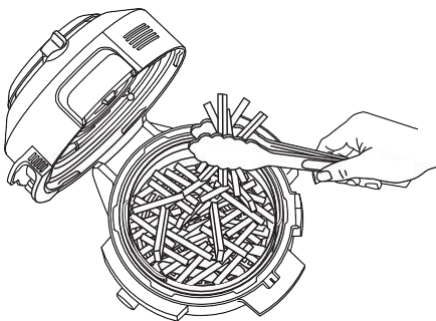
PIEZĪME: Atverot vāku, kad tiek izmantota funkcija Air Fry, Bake, Grill vai Prove, gatavošanas laiks tiek apturēts. Aizveriet vāku, lai atsāktu darbu.

Karstā gaisa fritēšana

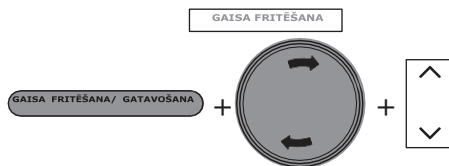
1. Ievietojiet Cook and Crisp grozu vai divpusējo plauktu katlā. Grozam jābūt pievienotam difuzoram.



2. Ielieciet sastāvdaļas "Cook & Crisp" grozā vai grozāmajā plauktā. Aizveriet vāku.



3. Pabīdiet slīdni uz AIR FRY/COOKER, pēc tam izmantojiet slēdzi, lai izvēlētos temperatūras iestatījums. Izmantojiet bultiņas uz augšu un uz leju ekrāna kreisajā pusē, lai izvēlētos



4. Izmantojiet bultiņas uz augšu un uz leju, kas atrodas ekrāna labajā pusē, lai pielāgotu gatavošanas laiku ar 1 minūtes soli līdz 1 stundai.
5. Nospiediet START/STOP, lai sāktu gatavošanu.
6. Gatavošanas laikā varat atvērt vāku un pacelt grozu, lai nepieciešamības gadījumā sakratītu vai apgrieztu sastāvdaļas vienmērīgai

PIEZĪME:

Lai iegūtu labākos rezultātus, ieteicams sastāvdaļas cepšanas laikā periodiski sakratīt. Varat atvērt vāku un pacelt grozu, lai sakratītu vai apgrieztu sastāvdaļas vienmērīgai apcepšanai. Pēc tam ielieciet grozu atpakaļ ierīcē un aizveriet vāku. Gatavošana tiks automātiski atsākta pēc vāka aizvēršanas.

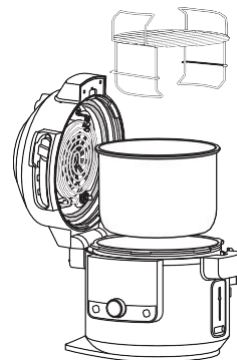


7. Kad gatavošanas laiks sasniegs nulli, ierīce atskaņos skaņas signālu, un displejā trīsreiz mirgos "End".

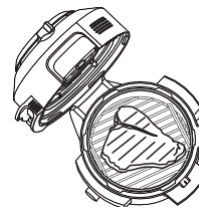


Grilēšana

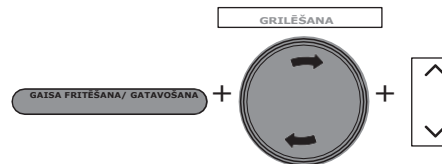
1. Ievietojiet divpusējo plauktu katlā augstākajā grila pozīcijā vai rīkojieties saskaņā ar receptē sniegtajiem norādījumiem.



2. Ielieciet sastāvdaļas paplātē un aizveriet vāku.

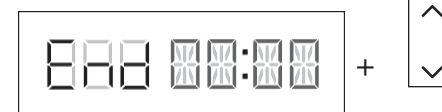


3. Pabīdiet slīdni uz AIR FRY/COOKER, pēc tam ar slēdzi izvēlieties GRILL.



PIEZĪME: Izmantojot Grila funkciju, nav pieejama vai nav nepieciešama temperatūras regulēšana.

4. Izmantojiet bultiņas uz augšu un uz leju, kas atrodas ekrāna labajā pusē, lai pielāgotu gatavošanas laiku ar minūtes intervālu līdz 30 minūtēm.
5. Nospiediet START/STOP, lai sāktu gatavošanu.
6. Kad gatavošanas laiks sasniedz nulli, ierīces displejā 3 reizes mirgo "End".

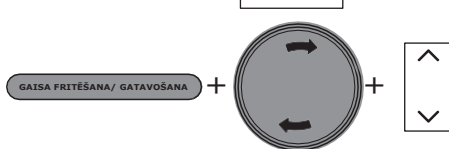


GAISA FRITĒŠANAS/GATAVOŠANAS FUNKCIJA - TURPINĀJUMS

Cepšana

- 1 Ievietojiet katlā visus piederumus un sastāvdaļas. Aizveriet vāku.
- 2 Pabīdīet slīdni uz AIR FRY/COOKER, pēc tam ar slēdzi izvēlieties BAKE. Tiks parādīts noklusējuma temperatūras iestatījums. Izmantojiet bultiņas uz augšu un uz leju ekrāna kreisajā pusē, lai izvēlētos temperatūru ar 5°C intervālu starp 120°C un 210°C.

CEPŠANA

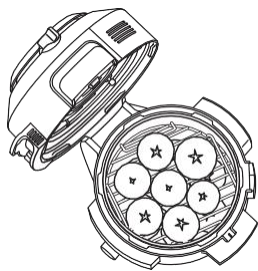


- 3 Izmantojiet bultiņas uz augšu un uz leju, kas atrodas ekrāna labajā pusē, lai pielāgotu gatavošanas laiku līdz 1 stundai ar 1 minūtes soli un no 1 stundas līdz 4 stundām ar 5 minūšu soli.
- 4 Nospiediet START/STOP, lai sāktu gatavošanu.
- 5 Kad gatavošanas laiks sasniegs nulli, ierīce atskaņos skaņas signālu, un displejā trīsreiz mirgos "End".

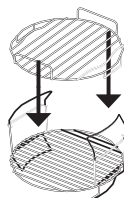


Dehidrēšana

- 1 Ievietojiet divpusējo plauktu katlā apakšējā pozīcijā, pēc tam uz plaukta izvietojiet sastāvdaļu kārtu.



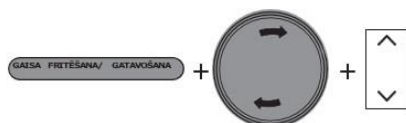
- 2 Turot augšējo slāni aiz rokturiem, novietojiet to uz virs divpusējā plaukta zemāk redzamajā pozīcijā. Tas izvietojiet sastāvdaļu kārtu uz augšējā līmeņa un aizveriet vāku.



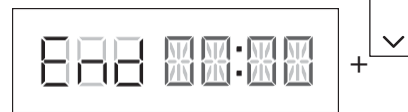
PIEZĪME: Lai nodrošinātu 5 līmeņu itelpību, izmantojiet dehidrētāja statīvu (iegādājams atsevišķi) tieši gatavošanas traukā.

- 3 Pabīdīet slīdni uz AIR FRY/COOKER, pēc tam ar slēdzi izvēlieties DEHYDRATE. Tiks parādīts noklusējuma temperatūras iestatījums. Izmantojiet bultiņas uz augšu un uz leju ekrāna kreisajā pusē, lai izvēlētos temperatūru ar 5°C intervālu starp 40°C un 90°C.

DEHIDRĒŠANA



- 4 Izmantojiet bultiņas uz augšu un uz leju, kas atrodas ekrāna labajā pusē, lai pielāgotu gatavošanas laiku ar 15 minūtes intervālu no 1 līdz 12 stundām.
- 5 Nospiediet START/STOP, lai sāktu gatavošanu.
- 6 Kad gatavošanas laiks sasniegs nulli, ierīce atskaņos skaņas signālu, un displejā trīsreiz mirgos "End".



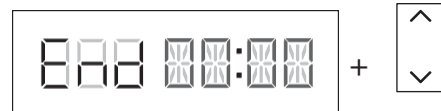
Raudzēšana

- 1 Ievietojiet mīklu katlā vai Cook & Crisp grozā un aizveriet vāku.
- 2 Pabīdīet slīdni uz AIR FRY/COOKER, pēc tam ar slēdzi izvēlieties PROVE. Tiks parādīts noklusējuma temperatūras iestatījums. Izmantojiet bultiņas uz augšu un uz leju ekrāna kreisajā pusē, lai izvēlētos temperatūru ar 5°C intervālu starp 25°C un 35°C.

RAUDZĒŠANA



- 3 Izmantojiet bultiņas uz augšu un uz leju ekrāna labajā pusē, lai noregulētu raudzēšanas laiku ar 5 minūšu intervālu no 20 minūtēm līdz 2 stundām.
- 4 Nospiediet START/STOP, lai sāktu gatavošanu.
- 5 Kad gatavošanas laiks sasniegs nulli, ierīce atskaņos skaņas signālu, un displejā trīsreiz mirgos "End".



Apcepšana/ sautēšana

- 1 Ielieciet sastāvdaļas katlā.
- 2 Pabīdīet slīdni uz AIR FRY/COOKER vai atveriet vāku, pēc tam ar slēdzi izvēlieties SEAR/ SAUTĒ. Tiks parādīts noklusējuma temperatūras iestatījums. Izmantojot displeja kreisajā pusē esošās bultas uz augšu un uz leju, izvēlieties "LO 1," "2," "3," "4," VAI "Hi 5."

APCEPŠANA/ SAUTĒŠANA



PIEZĪME: Izmantojot Sear/Sautē funkciju, nav pieejama laika regulēšana.

- 3 Nospiediet START/STOP, lai sāktu gatavošanu.
- 4 Nospiediet START/STOP, lai izslēgtu SEAR/SAUTĒ funkciju. Lai pārslēgtos uz citu gatavošanas funkciju, nospiediet START/STOP, lai pabeigtu gatavošanas funkciju, un pēc tam ar slīdni un slēdzi izvēlieties vēlamo funkciju.

PIEZĪME: Šo funkciju var izmantot ar atvērtu vai aizvērtu vāku.

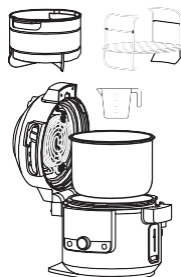
PIEZĪME: VIENMĒR izmantojiet nepielīpošus piederumus. **NEIZMANTOJIET** metāla piederumus, jo tie saskrāpēs nepielīpošo katla virsmu.

PIEZĪME: SEAR/SAUTĒ automātiski izslēdzas pēc 1 stundas "4" un "Hi5" līmenī un pēc 4 stundām "LO1", "2" un "3" līmenī.

GAISA FRITĒŠANAS/GATAVOŠANAS FUNKCIJA - TURPINĀJUMS

Tvaiks

- 1 Ielejiet katlā 250 ml šķidrums (vai receptē norādīto daudzumu), pēc tam ievietojiet divpusējo plauktu vai Cook & Crisp grozu ar sastāvdaļām katlā.



- 2 Pabīdīet slīdni uz AIR FRY/COOKER, pēc tam ar slēdzi izvēlieties STEAM.

TVAIKS



- 3 Izmantojiet bultiņas uz augšu un uz leju, kas atrodas ekrāna labajā pusē, lai pielāgotu gatavošanas laiku ar 5 minūšu soli līdz 30 stundai.
- 4 Nospiediet START/STOP, lai sāktu gatavošanu.

PIEZĪME: Izmantojot STEAM funkciju, temperatūra netiek regulēta.

- 5 Ierīce sāks priekšsildīšanu, lai šķidrums uzvārtos. Displejā parādās "PrE"
Tiks rādīta priekšsildīšanas animācija, līdz ierīce sasniegs temperatūru, un tad displejā parādīsies taimera laika atskaite.

000 00:00

6. Kad gatavošanas laiks sasniegs nulli, ierīce atskaņos skaņas signālu, un displejā trīsreiz mirgos "End".

000 00:00

Lēna gatavošana

- 1 Ielieciet sastāvdaļas katlā. **NEPĀRPILDIET** katlu, pārsniedzot MAX līniju.

- 2 Pabīdīet slīdni uz AIR FRY/COOKER, pēc tam ar slēdzi izvēlieties SLOW COOK. Tiks parādīts noklusējuma temperatūras iestatījums. Izvēlieties "Hi", "LO" vai "bUFFEt", izmantojot displeja kreisajā pusē esošās bultas uz augšu un uz leju.

LĒNĀ GATAVOŠANA



- 3 Izmantojiet bultiņas uz augšu un uz leju, kas atrodas ekrāna labajā pusē, lai pielāgotu gatavošanas laiku ar 15 minūšu soli līdz 12 stundai.
- 4 Nospiediet START/STOP, lai sāktu gatavošanu.

PIEZĪME:

Lēna gatavošanas laika iestatījumu Slow Cook bUFFEt var regulēt no 2 līdz 12 stundām; laika iestatījumu SLOW COOK HI var regulēt no 4 līdz 12 stundām.

- 5 Kad gatavošanas laiks būs nulle, ierīce atskaņēs skaņas signāls, tā automātiski pārslēgsies uz KEEP WARM režīmu un sāks skaitīt sildīšanas laiku.

PIEZĪME: Pēc gatavošanas beigām varat nospiegt KEEP WARM, lai izslēgtu KEEP WARM režīmu.

Jogurts

- 1 Ielejiet katlā vajadzīgo piena daudzumu.

PIEZĪME: Ja vēlaties pasterizēt, atdzesēt un pievienot baktēriju kultūras, neizmantojot ierīci, izlaidiet 1.-9. darbību. Tā vietā nospiediet TEMP, izvēlieties "FER", nospiediet TIME, izvēlieties vēlamo inkubācijas laiku un nospiediet START/STOP, lai sāktu.

- 2 Aizveriet vāku.
- 3 Pabīdīet slīdni uz AIR FRY/COOKER, pēc tam ar slēdzi izvēlieties YOGURT. Tiks parādīts noklusējuma temperatūras iestatījums. Izvēlieties "YGT" vai "FER", izmantojot displeja kreisajā pusē esošās bultas uz augšu un uz leju.

JOGURTS



- 4 Izmantojiet bultiņas uz augšu un uz leju ekrāna labajā pusē, lai noregulētu inkubācijas laiku ar 30 minūšu soli no 6 līdz 12 stundām.

PIEZĪME: Izvēloties ilgāku laiku, jogurts būs pikantāks un ar biežāku konsistenci. Gatavojiet 12 stundas, lai iegūtu grieķu tipa jogurtu.

- 5 Nospiediet START/STOP, lai sāktu pasterizāciju.
- 6 Pasterizācijas laikā ierīce rādīs "boil". Kad pasterizācijas temperatūra ir sasniegta, atskaņēs signāls un displejā parādīsies "COOL".

000 00:00

- 7 Kad piens ir atdzisis, ierīce pēc kārtas parādīs ADD un STIR un inkubācijas laiku.

000 58:00

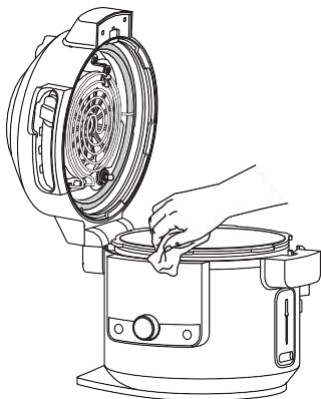
- 8 Atveriet vāku un nosmeliet pienu no virspuses.
- 9 Pievienojiet jogurta kultūras pienam un samaisiet. Aizveriet vāku un nospiediet START/STOP, lai sāktu inkubācijas procesu.
- 10 Displejā parādīsies "FER" un sāksies laika atskaite. Kad inkubācijas laiks ir beidzies, atskaņēs signāls, un displejā 3 reizes mirgos END. Ierīce nopiktēs katru minūti līdz 4 stundām vai līdz izslēgšanai.

000 00:00
TARGET TEMP PROBE TEMP

- 11 Pirms pasniegšanas jogurtu atdzesējiet līdz 12 stundām.

TĪRĪŠANA & KOPŠANA

Tīrīšana: Mazgāšana trauku mazgājamā mašīnā un ar rokām



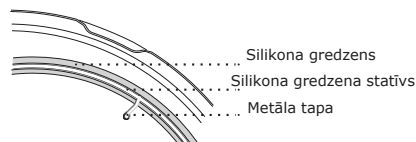
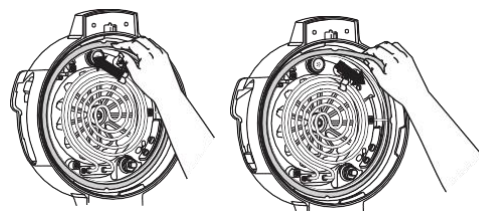
Pēc katras lietošanas reizes ierīce rūpīgi jāiztīra.

- 1 Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no sienas kontaktligzdas.
- 2 Lai notīrītu ierīces pamatni un vadības paneli, notīriet tos ar mitru drānu.
- 3 Gatavošanas trauku, daudzfunkcionālo trauku, silikona gredzenu, divpusējo statīvu, Cook & Crisp grozu un noņemamo difuzoru var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

PIEZĪME: AIZLIEGTS ievietot ierīces pamatni, digitālo gatavošanas zondi vai zondes vāciņu trauku mazgājamajā mašīnā vai iegremdēt to ūdenī vai citā šķidrumā.

- 4 Spiediena atbrīvošanas vārstu un pretaizsērēšanas vāciņu var mazgāt ar ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli.
- 5 Ja uz gatavošanas trauka, divpusējā plaukta vai Cook & Crisp groza ir palikušas ēdiena atliekas, pirms tīrīšanas piepildiet trauku ar ūdeni un ļaujiet tam izmīkrt. **NEIZMANTOJIET** abrazīvus sūkļus. Ja nepieciešams, izmantojiet neabrazīvu tīrīšanas līdzekli vai mazgāšanas līdzekli ar neilona spilventiņu vai birstīti.
- 6 Pēc katras lietošanas reizes nožāvējiet visas detaļas.

Silikona gredzenu noņemšana un uzstādīšana



Lai noņemtu silikona gredzenu, uzmanīgi izvelciet to no silikona gredzenu statīva pa daļām uz āru. Gredzenu var uzstādīt ar abām pusēm uz augšu. Lai atkārtoti uzstādītu, uzmanīgi ievietojiet silikona gredzenu.

Lai atkārtoti uzstādītu, uzmanīgi ievietojiet silikona gredzenu Sāciet ar vienu posmu un strādājiet gan pulksteņrādītāja rādītāja kustības virzienā, gan pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, līdz uzmanīgi ievietojat pēdējo silikona gredzenu posmu gropē.

Pēdējo silikona gredzenu daļu ir visvieglāk uzstādīt, ja tā atrodas starp divām metāla tapām (skatīt attēlu iepriekš).

Pēc lietošanas no silikona gredzenu vāciņa, kas aizsargā pret aizsērēšanu, noņemiet visus ēdiena paliekas.

Uzturiet silikona gredzenu tīru, lai izvairītos no smakas. Mazgājiet to siltā, ziepjūdenī vai trauku mazgājamajā mašīnā, lai likvidētu smakas. Tomēr ir normāli, ka tas absorbē noteiktu skābu pārtikas produktu smaržu. Ieteicams iegādāties rezerves silikona gredzenus. Papildu silikona gredzenus varat iegādāties vietnē ninjakitchen.eu.

NEKAD neizvelciet silikona gredzenu ar pārmērīgu spēku, jo tas var deformēt gredzenu un statni un ietekmēt spiediena blīvējuma funkciju. Silikona gredzens ar plaisām, iegriezumiem vai citiem bojājumiem nekavējoties jānomaina.

PIEZĪME: Silikona gredzens ir jānomaina pret tādu, kas ir īpaši paredzēts Foodi® SmartLid multikatla ierīcei.

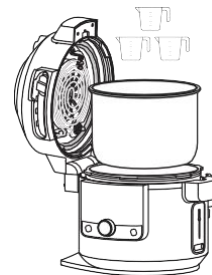
VĀKA TĪRĪŠANA

Pirms gatavošanas ar "mitrās gatavošanas funkcijām", kas ietver lēnās gatavošanas, tvaicēšanas, apcepšanas/ sautēšanas, spiediena un visus COMBI-STEAM režīmus, iesakām pārbaudīt vāka un sildelementu iekšpusi.

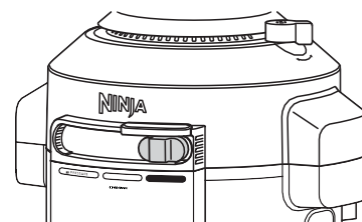
Ja redzat ēdiena paliekas vai eļļas nosēdumus, iesakām iztīrīt ierīci ar tvaiku (skatīt tālāk sniegtos norādījumus) un pēc tam noslaucīt vāka iekšpusi.

TVAIKA TĪRĪŠANAS NORĀDĪJUMI

- 1 Piepildiet katlu ar 750 ml ūdens.



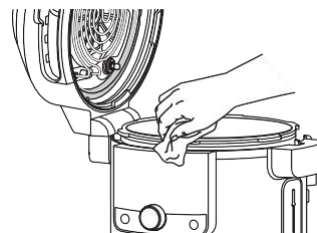
- 2 Pabīdīiet SmartLid slīdni uz Air Fry/Cooker.



- 3 Izvēlieties STEAM un iestatiet laiku uz 30 minūtēm. Nospiediet START/STOP.

- 4 Kad laiks ir iztecējis un ierīce ir atdzisusi, ar mitru drānu vai sūkli noslaukiet vāka iekšpusi un sildelementus.

UZMANĪBU: Tīrot vāka iekšpusi, nepieskarieties ventilatoram.



Pēc vajadzības atkārtojiet 3. un 4. darbību un vajadzības gadījumā notīriet atsevišķas zonas.

PIEZĪME:

Ja pēc cikla beigām ierīce nav atvērta, ierīce pēc noklusējuma pārslēgsies uz KEEP WARM un sildelements turpinās darboties.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Kāpēc manā ierīcē tik ilgi tiek sasniegts spiediens? Cik ilgs laiks ir nepieciešams, lai sasniegtu nepieciešamo spiedienu?

- Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no izvēlētas temperatūras, gatavošanas trauka pašreizējās temperatūras un sastāvdaļu temperatūras vai daudzuma.
- Pārbaudiet, vai silikona gredzens ir pilnībā ievietots un savietots ar vāku. Ja gredzens ir pareizi uzstādīts, jūs varēsiet to viegli pavilkt, lai pagrieztu.
- Pārbaudiet, vai spiediena vāks ir pilnībā bloķēts un vai spiediena vārsts, gatavojot zem spiediena, ir pozīcijā SEAL.
- Ja nav pietiekami daudz šķidruma, ierīcē neveidosies spiediens.

Kāpēc laiks tiek skaitīts tik lēni?

- Iespējams iestatītas stundas, nevis minūtes. Iestatot laiku, displejā parādīsies SS:MM, un laiks palielināsies/samazināsies pa minūtēm.

Kā es varu noteikt, kad ierīcē ir paaugstināts spiediens?

- Displejā parādīsies progresa joslā, kurā tiek parādīta animācija, kas norāda, ka ierīce veido spiedienu.

Izmantojot spiediena vai tvaika funkciju vai jebkuru kombinētā tvaika režīma funkciju, displeja ekrānā tiek parādīts "PrE" un kustīgas gaismas.

- Tas norāda, ka, izmantojot STEAM vai PRESSURE režīmu, ierīce paaugstina spiedienu vai veic priekšsildīšanu. Kad ierīce būs pabeigusi spiediena veidošanu, sāksies iestatītā gatavošanas laika atskaite.

Izmantojot tvaika funkciju, no manas ierīces izplūst daudz tvaika.

- Ir normāli, ka gatavošanas laikā caur spiediena samazināšanas vārstu izdalās tvaiks.

Kāpēc pēc spiediena izveidošanas nevar atvērt vāku?

- Drošības nolūkos vāks neatbloķējas, kamēr nav pilnībā pazemināts spiediens. Lai ātri atbrīvotu saspiesto tvaiku, pagrieziet spiediena samazināšanas vārstu pozīcijā VENT. No spiediena samazināšanas vārsta strauji izplūst tvaiks. Kad tvaiks ir pilnībā izplūdis, ierīce būs gatava atvēršanai.

Vai spiediena samazināšanas vārstam jābūt vaļīgam?

- Jā. Spiediena atbrīvošanas vārsta vaļīgā montāža ir tīša; tā ļauj ātri un viegli pāriet no SEAL uz VENT režīmu un palīdz regulēt spiedienu, ēdiena gatavošanas laikā izlaižot nelielu daudzumu tvaika, lai nodrošinātu lieliskus rezultātus. Veicot gatavošanu zem spiediena, pārliecinieties, ka tas ir pagriezts ciktāl iespējams SEAL pozīcijā un ciktāl iespējams VENT pozīcijā, veicot ātru tvaika atbrīvošanu.

Ierīce šņac un nesasniedz darba spiedienu.

- Pārliecinieties, ka spiediena atbrīvošanas vārsts ir pagriezts pozīcijā SEAL. Ja tas ir izdarīts un joprojām dzirdams skaļš sīcošs troksnis, tas var liecināt, ka silikona gredzens nav pilnībā ievietots. Nospiediet START/STOP, lai pārtrauktu gatavošanu, pēc vajadzības izvēlieties VENT un atveriet vāku. Nospiediet uz leju silikona gredzenu, pārliecinoties, ka tas ir pilnībā ievietots un atrodas plakani zem gredzena statīva. Kad gredzens ir pilnībā uzstādīts, to var viegli pavilkt, lai pagrieztu.

Ierīce skaita laiku uz priekšu, nevis atpakaļ.

- Gatavošanas cikls ir pabeigts, un ierīce ir pārslēgta režīmā KEEP WARM.

Cik ilgā laikā ierīcē tiek pazemināts spiediens?

- Laiks, kas nepieciešams spiediena atbrīvošanai, ir atkarīgs no ierīcē ievietotā ēdiena daudzuma un var atšķirties atkarībā no receptes. Pirms mēģināt noņemt vāku, vienmēr pārliecinieties, ka peldošais vārsts ir nolaidies. Ja ierīcei nepieciešams ilgāks

PROBLĒMU NOVĒRŠANA - TURPINĀJUMS

laiks, lai pazeminātu spiedienu, atvienojiet ierīci no tīkla un pirms vāka atvēršanas pagaidiet, līdz peldošais vārsts ir nolaidies.

Displeja ekrānā parādās kļūdas ziņojums "ADD POT".

- Gatavošanas trauks nav ievietots gatavošanas ierīcē. Visām funkcijām ir nepieciešams katls.

Displeja ekrānā parādās kļūdas ziņojums "SHUT LID".

- Vāks ir atvērts, un, lai izvēlēta funkcija varētu sākt darboties, tas ir jāaizver.

Izmantojot tvaika un spiediena funkciju, displeja ekrānā tiek parādīts kļūdas ziņojums "ADD WATER".

- Ūdens līmenis ir pārāk zems. Lai turpinātu, ielejiet ierīcē vairāk ūdens.

Izmantojot spiediena funkciju, displeja ekrānā tiek parādīts kļūdas ziņojums "NO PRESSURE".

- Pirms spiediena gatavošanas cikla atsākšanas pievienojiet katlam vairāk šķidruma.
- Pārliecinieties, ka spiediena atbrīvošanas vārsts ir pozīcijā SEAL.
- Pārliecinieties, ka silikona gredzens ir pareizi uzstādīts.

Tiek parādīts ziņojums "ERR".

- Ierīce nedarbojas pareizi. Lūdzu, sazinieties ar klientu servisu 0800 000 9063.

Displeja ekrānā parādās kļūdas ziņojums "PLUG IN".

- Lai sāktu gatavošanu, ievietojiet zondes vāciņu vai digitālo gatavošanas zondi kontaktligzdā.

Displeja ekrānā parādās kļūdas ziņojums "PROBE ERROR".

- Ierīce ir sasniegusi izvēlētas funkcijas maksimālo laiku, pirms zonde ir sasniegusi iestatīto temperatūru.

Displeja ekrānā parādās kļūdas ziņojums "SLIDE".

- Pirms gatavošanas funkcijas izvēles pārvietojiet slīdni uz vēlamo pozīciju.

Displeja ekrānā parādās kļūdas ziņojums "LOCK LID".

- Lai bloķētu vāku, pārvietojiet slīdni uz pozīciju PRESURE.

NODERĪGI PADOMI

- 1 Lai pannā sastāvdaļas apbrūnētu vienmērīgi, pārliecinieties, ka tās ir izkārtotas vienmērīgā slānī uz katla dibena un nepārkļājas viena ar otru. Ja sastāvdaļas pārkļājas, sakratiet tās, kad pagājusi puse gatavošanas laika.
- 2 Mazākām sastāvdaļām, kas varētu izkrist cauri grozāmajam plauktam, iesakām tās vispirms ietīt pergamenta papīrā vai ievietot folijas maisīnā.
- 3 Izmantojiet KEEP WARM režīmu, lai pēc gatavošanas uzturētu ēdienu siltā, pārtikai drošā temperatūrā. Lai pasargātu ēdienu no izzūšanas, mēs iesakām turēt vāku aizvērtu un izmantot šo funkciju tieši pirms pasniegšanas.
- 4 Lai uzsildītu ēdienu, izmantojiet AIR FRY funkciju.

DIVU (2) GADU IEROBEŽOTA GARANTĪJA

Kad Eiropā kā patērētājs pērkat preci, jums ir likumīgas tiesības attiecībā uz preces kvalitāti ("likumā noteiktās tiesības"). Šis likumā noteiktās tiesības varat īstenot pret mazumtirgotāju. Tomēr mēs uzņēmumā Ninja esam tik pārliecināti par savu izstrādājumu ("izstrādājumi") kvalitāti, ka sniedzam jums ražotāja garantiju līdz diviem gadiem. Šī garantija attiecas uz izstrādājumu tikai tad, ja tas ir iegādāts jauns un nelietots. Šie noteikumi un nosacījumi attiecas tikai uz mūsu garantijām - jūsu kā pircēja likumīgās tiesības netiek skartas.

Lūdzu, ņemiet vērā, ka 2 gadu garantija ir pieejama visās ES valstīs.

Turpmāk izklāstītajos nosacījumos ir aprakstīti mūsu garantiju priekšnoteikumi un darbības joma, ko izsniedz SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt pie Mainas (Vācija) ("mēs", "mūsu" vai "mēs"). Tie neietekmē jūsu likumā noteiktās tiesības vai jūsu mazumtirgotāja pienākumus un līgumu ar to.

Tas attiecas arī uz gadījumiem, ja esat iegādājies produktu tieši no uzņēmuma Ninja.

Ninja® garantijas

Mājsaimniecības virtuves iekārta ir ievērojams ieguldījums.

Jaunajai ierīcei ir jādarbojas pareizi pēc iespējas ilgāk. Svarīgs apsvērums ir arī garantija, kas atspoguļo ražotāja pārliecību par sava produkta un ražošanas kvalitāti.

Tiešsaistes atbalsts ir pieejams arī vietnē www.ninjakitchen.eu.

Kā reģistrēt garantiju?

Garantijas garantiju var reģistrēt tiešsaistē 28 dienu laikā pēc iegādes. Lai ietaupītu laiku, jums būs nepieciešama šāda informācija par jūsu ierīci:

- Modeļa Nr.
- Sērijas numurs (tikai tad, ja pieejams)
- Produkta iegādes datums (kvīts vai pavadzīme) Lai

reģistrētos tiešsaistē, lūdzu, apmeklējiet

www.ninjakitchen.euSVARĪGI

- Garantija attiecas uz izstrādājumu 2 gadus, sākot no iegādes datuma.
- Lūdzu, vienmēr glabājiet kvīti. Ja jums būs nepieciešams izmantot garantiju, jums būs nepieciešama kvīts, lai pārliecinātos, ka jums sniegtā informācija ir pareiza. Ja nevarēsiet uzrādīt derīgu kvīti, jūsu garantija zaudēs spēku.

Kādi ir ieguvumi, reģistrējot garantiju?

Reģistrējot garantiju, varat izvēlēties saņemt mūsu jaunumus ar padomiem, ieteikumiem un konkursiem. Uzziniet jaunākās ziņas par jaunajām Ninja tehnoloģijām un jaunumiem. Ja garantiju reģistrēsiet tiešsaistē, uzreiz saņemsiet apstiprinājumu, ka esam saņēmuši jūsu informāciju.

Sīkāku informāciju par mūsu konfidencialitātes politiku skatīt vietnē www.ninjakitchen.eu.

Cik ilga ir mūsu izstrādājumu garantija?

Mūsu pārliecība par mūsu dizainu un kvalitātes kontroli nozīmē, ka jūsu izstrādājumam ir divu gadu garantija.

Uz ko attiecas garantija?

Jūsu izstrādājuma remonts vai nomaīņa (pēc Ninja ieskatiem), ieskaitot visas detaļas un darbspēku, ja ir kāds dizaina, materiālu vai izgatavošanas defekts (ieskaitot transporta un piegādes izmaksas). Mūsu garantija papildina jūsu kā patērētāja likumīgās tiesības.

Uz ko garantijas neattiecas?

- Normāls nolietojums.
- Nejauši bojājumi, bojājumi, kas radušies nolaidīgas lietošanas vai aprūpes, nepareizas lietošanas, neuzmanības, nevērīgas lietošanas vai virtuves ierīces lietošanas vai lietošanas dēļ, kas neatbilst ierīcei pievienotajai Ninja® lietošanas instrukcijai.
- Virtuves ierīces izmantošana citiem mērķiem, kas nav parastas sadzīves vajadzības.
- Tādu detaļu izmantošana, kas nav samontētas vai uzstādītas saskaņā ar lietošanas instrukciju.
- Tādu detaļu un piederumu izmantošana, kas nav Ninja® oriģinālie komponenti.
- Kļūdaina uzstādīšana (izņemot gadījumus, kad to veic uzņēmums Ninja®).
- Remonts vai izmaiņas, ko veic personas, kas nav Ninja vai tās pārstāvji, ja vien jūs nevarat pierādīt, ka citu personu veiktais remonts vai izmaiņas nav saistītas ar defektiem, kuru dēļ jūs izmantojat 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. Pilnu Ninja rezerves daļu, rezerves daļu un piederumu klāstu visām Ninja mašīnām atradīsiet vietnē www.ninjakitchen.eu.

Lūdzu, atcerieties, ka, lietojot rezerves daļas, kas nav Ninja ražotas, var tikt anulēta ražotāja garantija. Tomēr jūsu likumā noteiktās tiesības netiek skartas.