

# NINJA

## Foodi

### POSSIBLE COOKER

MC1101EU

JUHISED



ninjakitchen.eu

# OLULISED OHUTUSJUHISED

KASUTAMISEKS AINULT KODUMAJAPIDAMISES

ENNE SEADME KASUTUSELEVÖTTU LUGEGE LÄBI KÕIK JUHISED.



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



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



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



Seade on mõeldud kasutamiseks ainult siseruumides ja kodumajapidamises.

## ⚠ HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju, elektrilöögi ja varalise kahju vältimiseks tuleb alati järgida peamisi ohutusnõudeid, kaasa arvatud alljärgnevaid hoiatusi ja juhiseid. Kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärgil.

- 1 Visake kõik pakkematerjalid kohe pärast seadme lahtipakkimist ära, et lapsed ei saaks neid endale suhu panna ega lämbuda.
- 2 Isikud, kellel on tavapärasest väiksemad füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad piisavad kogemused ja teadmised, tohivad seadet kasutada järelevalve all või juhul, kui neile on antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad sellega kaasnevat ohtusid.
- 3 Hoidke seade ja selle toitejuhe lastele kättesaamatult. **ÄRGE** lubage lastel seadmega mängida ega seda kasutada. Kasutamisel laste läheduses tuleb olla tähelepanelik.
- 4 Seadmel on lühike toitejuhe. See aitab vältida juhtme sassiminekest ja selle otsa komistamisest tuleneda võivaid ohte. **ÄRGE** kasutage seadet koos pikendusjuhtmega.
- 5 Lekkiv toit võib põhjustada raskeid põletushaavu.
- 6 Tulekahjuohtu vähendamiseks **ÄRGE** asetage seadet kuumale gaasi- ega elektripliidile või nende lähedusse ega kuumale ahju.
- 7 **ÄRGE** kasutage seadet ilma valmistusanumata.
- 8 **TÄHELEPANU!** Kuum anum võib kahjustada tööpinda või lauda. Kuumale anumale eemaldamisel seadmest **ÄRGE** asetage seda vahetult katmata pinnale. Asetage kuum anum **ALATI** restile.
- 9 Elektrilöögi vältimiseks ärge asetage seadet vette ega muusse vedelikku. Kui seade kukub vette, tõmmake selle pistik kohe seinapistikupesast välja. **ÄRGE** tormake seadet kohe veest välja võtma.
- 10 Enne eemaldatava valmistusanuma asetamist seadmesse veenduge, et anum ja seade on puhtad ja kuivad, pühkides neid pehme lapiga.
- 11 **ÄRGE** kuumutage tühja valmistusanumat üle 10 minuti. See võib kahjustada anuma pinda.
- 12 **ÄRGE** kasutage seadet õlis frittimiseks.
- 13 **TÄHELEPANU!** Funktsiooni Sear/Sauté kasutamisel kuumeneb seade kõrgetele temperatuuridele. Selle seadistuse kasutamisel tuleb toitu pidevalt jälgida, et see ei läheks kõrbema. Põletushaavade vältimiseks olge kuumade pindade puudutamisel ja toidu eemaldamisel ettevaatlik. Funktsiooni Sear/Sauté korral ärge kasutage kaant ning ärge jätke seadet järelevalveta.
- 14 Vältige järsku temperatuurimuutust, näiteks külmutatud toiduainete panemist kuumale potti.
- 15 **TÄHELEPANU!** Valmistusanum ja kaas lähevad programmi Braise kasutamisel väga kuumaks. Põletushaavade vältimiseks olge kuumade pindade puudutamisel ja toidu eemaldamisel ettevaatlik.
- 16 Liha pruunistamisel tuleb olla ettevaatlik. Hoidke käed ja nägu eemal eemaldatavast valmistusanumast, eriti koostisosade liisamisel, sest kuum õli võib pritsida.
- 17 Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Kasutage seadet **AINULT** ettenähtud eesmärgil. **ÄRGE** kasutage seadet liikuvates sõidukites või veesõidukites. **ÄRGE** kasutage seadet välistingimustes. **Väärkasutus võib põhjustada vigastusi.**

# OLULISED OHUTUSJUHISED

KASUTAMISEKS AINULT KODUMAJAPIDAMISES  
ENNE SEADME KASUTUSELEVÖTTU LUGEGE LÄBI KÕIK JUHISED.

---

## HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju, elektrilöögi või varalise kahju ohu vältimiseks tuleb alati järgida peamisi ettevaatusabinõusid, sealhulgas alltoodud hoiatusi ja juhiseid. Kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärgil.

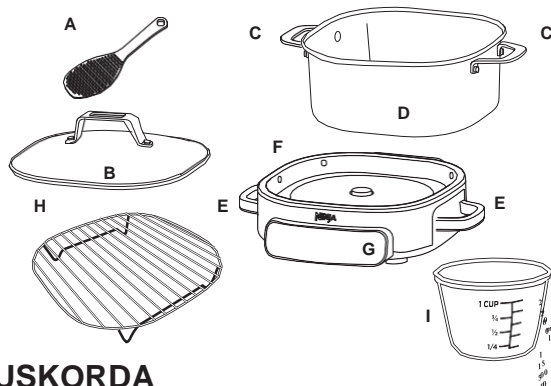
- 18 Seade on mõeldud kasutamiseks ainult tööpinnal. Kontrollige, et aluspind oleks ühetasane, puhas ja kuiv. **ÄRGE** asetage töötavat seadet laua või tööpinna serva lähedale.
- 19 **ÄRGE** kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on saanud kahjustada. Seadet ja toitejuhet tuleb regulaarselt kontrollida. Kui seadme töös esineb tõrkeid või see on saanud mis tahes viisil kahjustada, lõpetage seadme kasutamine kohe ja helistage klienditeenindusse.
- 20 Seadmel on polariseeritud pistik (üks haru on teiseist laiem). Elektrilöögi ohu vähendamiseks sobitub see pistik polariseeritud pistikupesasse vaid ühel viisil. Kui pistik pesasse ei mahu, pöörake see teistpidi. Kui pistik ikka ei sobi, võtke ühendust professionaalse elektrikuga. **ÄRGE** seadistage pistikut mingil viisil ümber..
- 21 Enne kasutamist veenduge **ALATI**, et seade on nõuetekohaselt kokku pandud.
- 22 **ÄRGE** kasutage tarvikuid, mida SharkNinja ei soovita või ei müü. **ÄRGE** asetage tarvikuid mikrolaineahju, rõstrisse, konvektsioonahju või tavalisse ahju ega keraamilisele pliidiplaadile, elektri- või gaasipliidile ega välgirillile. SharkNinja soovimatama tarvikute kasutamine võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või isikuvigastuse..
- 23 Töötava seadme kohal ja külgedel peab olema vähemalt 15,25 cm vaba ruumi, et õhk saaks liikuda.
- 24 **ÄRGE** kasutage seadet garaažis ega köögikapi all. Seadme hoiustamisel garaažis tõmmake seadme pistik alati seinapistikupesast välja. Vastasel juhul võib tekkida tulekahjuoht, eriti juhul, kui seade puutub vastu seinale või üks puutub sulgemisel vastu seadet.
- 25 Järgige **ALATI** retseptides toodud maksimaalseid ja minimaalseid vedelikukoguseid.
- 26 Võimaliku auruahjustuse vältimiseks asetage seade kasutamise ajaks eemal seintest ja köögikappidest.
- 27 **ÄRGE** kasutage seadistust **Slow Cook** ilma, et eemaldatavasse valmistusanumasse oleks lisatud toitu ja vedelikke.
- 28 **TÄHELEPANU!** Vamistus anum ja kaas lähevad programme Slow Cook ja Braise kasutamisel väga kuumaks. Põletushaavade vältimiseks olge kuumade pindade puudutamisel ja toidu eemaldamisel ettevaatlik.
- 29 **ÄRGE** liigutage töötavat seadet.
- 30 Vältige toidu kokkupuudet kütteelementidega. **ÄRGE** täitke valmistusanumat üle. Ületäitmine võib põhjustada isikuvigastuse või varalise kahju või mõjutada seadme ohutut kasutamist.
- 31 **ÄRGE** kasutage seadet riisi kiirkeetmiseks.
- 32 Elektrilise seinapistikupesa pinge võib varieeruda, mis mõjutab seadme tööd ja tulemust. Võimaliku terviseprobleemi vältimiseks kontrollige termomeetriga, kas toit on valmistatud soovitud temperatuurini.
- 33 Kui seadme hakkab tulema musta suitsu, tõmmake seadme pistik kohe seinapistikupesast välja, Alles siis eemaldage valmistusanum.
- 34 **ÄRGE** puudutage kuumi pindu. Seadme pealispind on kasutamise ajal ja pärast seda kuum. Põletuste või isikuvigastuste vältimiseks kasutage **ALATI** pajalappe või -kindaid või puudutage ainult käepidemeid ja nuppe.
- 35 Kuuma õli või muud kuumat vedelikku sisaldavat seadet liigutades tuleb olla väga ettevaatlik. Seadme sobimatu kasutamine, sealhulgas selle liigutamine, võib põhjustada isikuvigastusi (nagu rasked põletushaavad).
- 36 Seadme kasutamisel võib kaane ülaosas asuvast auruavast tulla kuumat auru. Seade peab olema paigutatud nii, et auruava ei ole suunaga toitejuhtme, elektrilise pistikupesade, köögikappid ega muude seadmete poole. Hoidke käed ja nägu auruavast ohutul kaugusel.
- 37 Seadistuse **SLOW COOK** kasutamisel hoidke seadme kaas **ALATI** kinni.
- 38 Seade, sisemine valmistusanum ja klaasist kaas lähevad kasutamise ajal väga kuumaks. Vältige kokkupuudet kuumaga auru ja õhuga, kui eemaldate sisemist valmistusanumat ja klaasist kaant seadme. Pärast eemaldamist asetage need **ALATI** kuumakindlale pinnale. **ÄRGE** puudutage tarvikuid toiduvalmistamise ajal või vahetult pärast seda.

- 39 Tõstke kaant **AINULT** seadme esiküljel asuvast käepidemest. **ÄRGE** tõstke kaant küljelt, sest selle alt võib tulla põletavat auru.
- 40 Toiduainetega täidetud eemaldatav sisemine valmistusanum võib olla väga raske. Anuma tõstmisel seadme põhjast tuleb olla ettevaatlik.
- 41 **ÄRGE** puudutage tarvikuid, sh termomeetrit (ei ole kõikidel mudelitel) toiduvalmistamise ajal või vahetult pärast seda, sest need võivad minna väga kuumaks. Põletushaavade või isikuvigastuste vältimiseks olge toote kasutamisel **ALATI** ettevaatlik. Kasutage pika varrega söögiiriistu ja pajalappe või -kindaid.
- 42 Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldustöid teha.
- 43 Laske seadmel enne puhastamist, osadeks lahti võtmist, osade paigaldamist või äravõtmist ja hoiustamist jahtuda.
- 44 Kui seadet ei kasutata ja enne selle puhastamist, lülitage seade välja ja tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja.
- 45 **ÄRGE** puhastage seadet metallist nuustikutega. Sellest pudenevad tükid võivad puutuda kokku seadme elektriliste osadega ja põhjustada elektrilöögi ohu.
- 46 Seadme regulaarse hoolduse kohta vt osa „Puhastus- ja hooldustööd“.
- 47 **ÄRGE** laske juhtmel rippuda üle laua või leti serva ega puutuda vastu kuumi pindu. **ÄRGE** kasutage tööpinda all asuvat seinapistikupesat.
- 48 Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemi abil.

## HOIDKE NEED JUHISED ALLES

### SEADME OSAD

- A Riisilusikas  
 B Klaasist kaas  
 C Anuma külgekäepidemed  
 D 6-liitrine valmistusanum  
 E Põhiseadme käepidemed  
 F Põhiseade  
 G Juhtpaneel  
 H Aurutusrest  
 i Riisitops

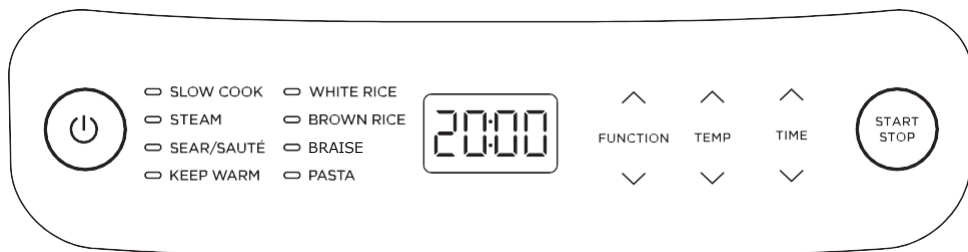


### ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

- Enne seadme esimest kasutuskorda eemaldage sellest kõik pakkematerjalid, etiketid ja kinnitusvahendid ning kõrvaldage need kasutuselt vastavalt nõuetele.
- Võtke kõik tarvikud pakendist välja ja lugege seda kasutusjuhendit tähelepanelikult. Pöörake erilist tähelepanu tööjuhiste, hoiatuste ja olulistele ohutusjuhiste, et vältida vigastusi või varalist kahju.
- Peske seadet, sisemist valmistusanumat, klaasist kaant ja lusikat niiske, seebivahuse lapiga ning loputage puhta, niiske lapiga. Kuivatage hoolikalt. Seadet **EI TOHI** panna vette.
- Soovitame lülitada seadme sisse ja laske sel töötada 10 minutit ilma toiduta. Tagage ruumis piisav ventilatsioon. Nii eemaldage pakendijäägid ja võimaliku tootmisel tekkinud lõhna. Tegemist on ohutu nähtusega, mis ei mõjuta seadme töö kvaliteeti.

Hoiatus! Töötava seadme kohal ja külgedel peab olema vähemalt 15 cm vaba ruumi, et õhk saaks

# SEADME TUNDMAÕPPIMINE



## VALMISTUSFUNKTSIOONID

**SLOW COOK:** valmistage toitu madalamal temperatuuril pikema aja jooksul.

**STEAM:** õrnade toitude (kala ja köögiviljad) õrnaks küpsetamiseks auruga.

**SEAR/SAUTÉ:** kasutage seadet liha ja köögiviljade pruunistamiseks, kastmete paksendamiseks jpm.

**KEEP WARM:** valmistoidu soojendamiseks või soojana hoidmiseks pikema aja jooksul.

**WHITE RICE:** erineva valge riisi valmistamiseks - pikateraline, jasmiiinriis, basmati riis, arborio riis jms.

**MÄRKUS.** kui 10 minuti jooksul ei valita ühtegi funktsiooni, lülitub seade välja.

**BROWN RICE:** täiusliku pruuni riisi tegemiseks.

**BRAISE:** pruunistage vintskemaid lihatükke esmalt suurel kuumusel (õliga) ja seejärel hautage omas mahlas madalal temperatuuril.

**PASTA:** valmistage kuiva pastat ilma vajaduseta vett kurnata.

## JUHTNUPUD

**(POWER):** sellest nupust saate lülitada seadme välja ja katkestada kõigi funktsioonide töö.

**FUNCTION nooled:** valige vastavalt üles ja alla liikumise nupuga valmistusfunktsioon.

**TEMP nooled:** Ekraani vasakus servas asuvate üles-alla nooltega saate reguleerida valmistustemperatuuri.

**TIME nooled:** Ekraani paremas servas asuvate üles-alla nooltega saate reguleerida valmistusaega.

**START/STOP nupp:** valmistamise alustamise nupp. Nupu START/STOP vajutamisel valmistamise ajal funktsioon tühistatakse.

## SEADME KASUTAMINE

### Slow Cook

- 1 Valige  $\wedge$ / $\vee$  FUNCTION nooltega SLOW COOK.
- 2 Valige  $\wedge$ / $\vee$  TEMP nooltega HI või LO.
- 3 Valige  $\wedge$ / $\vee$  TIME nooltega aeg vahemikus 3 ja 12 tundi/15-minutiste sammude kaupa.

**MÄRKUS.** Funktsiooni SLOW COOK LO valmistusaega saab reguleerida vahemikus 6-12 tundi. Funktsiooni SLOW COOK HI valmistusaega saab reguleerida vahemikus 2-12 tundi.

- 4 Alustamiseks vajutage nuppu START/STOP.
- 5 Kui valmistusaeg jõuab nulli, teeb seade piiksu, lülitub automaatselt funktsioonile KEEP WARM ja hakkab aega loendama.

**MÄRKUS.** Seade lülitub automaatselt välja, kui funktsiooni KEEP WARM on kasutatud 12 tundi.

### Braise

- 1 Pruunistage toitu anumast vastavalt funktsiooni SEAR/ SAUTÉ juhistele.
- 2 Kui toit on valmis, deglaseerige veini või puljongiga.
- 3 Lisage anumasse ülejäänud valmistusvedelik ja koostisained.
- 4 Valige  $\wedge$ / $\vee$  FUNCTION nooltega BRAISE. Kuvatakse vaikimisi temperatuuriseadistus.
- 5 Seadistage  $\wedge$ / $\vee$  TIME nooltega valmistusaeg 15-minutiste sammude kaupa.
- 6 Alustamiseks vajutage nuppu START/STOP.

# SEADME KASUTAMINE – JÄTKUB

## Sear/Sauté

- Valige  $\wedge \vee$  FUNCTION nooltega SEAR SAUTÉ.
- Valige  $\wedge \vee$  TEMP nooltega HI, MED või LO.

**MÄRKUS.** Aega ei saa reguleerida funktsiooni Sear/ Sauté kasutamisel.

**MÄRKUS.** Enne toiduainete lisamist on soovitatav lasta seadmel 5 minutit eelsoojeneda.

- Alustamiseks vajutage nuppu START/STOP.
- Funktsiooni SEAR/SAUTÉ välja lülitamiseks vajutage nuppu START/STOP, kui toit on valmis.

**MÄRKUS. ÄRGE** kasutage metallist söögiriistu, sest need võivad anuma nakkumatut pinda kahjustada.

**MÄRKUS.** Saate seda funktsiooni kasutada kaanega või kaaneta.

## Keep Warm

- Valige  $\wedge \vee$  FUNCTION nooltega KEEP WARM. Temperatuur valitakse vaikimisi ja seade hakkab aega loendama.
- Seadistage  $\wedge \vee$  TIME nooltega valmistusaeg 1-minutiste sammude kaupa kuni 1 tunniks ja 5-minutiste sammude kaupa kuni 6 tunniks.

## White Rice

- Pange anumasse soovitud kogus riisi.
- Lisage vesi kuni vastava tasemeni anumasse ja asetage anumale kaas peale.
- Valige  $\wedge \vee$  FUNCTION nooltega WHITE RICE.

**MÄRKUS.** Funktsiooni White Rice kasutamisel ei saa aega ega temperatuuri reguleerida.

- Alustamiseks vajutage nuppu START/STOP. Valmistamise ajal kuvatakse animatsioon.

**MÄRKUS.** Parimate tulemuste saamiseks hoidke kaas valmistamise ajal suletuna.

- Kui riis on valmis, teeb seade piiksu, lülitub automaatselt funktsioonile KEEP WARM ja hakkab aega loendama.

**MÄRKUS.** Seade lülitub automaatselt välja, kui funktsiooni KEEP WARM on kasutatud 12 tundi.

## Brown Rice

- Pange anumasse soovitud kogus riisi.
- Lisage vesi kuni vastava tasemeni anumasse.

**MÄRKUS.** Funktsiooni Brown Rice kasutamisel ei saa aega ega temperatuuri reguleerida.

- Valige  $\wedge \vee$  FUNCTION nooltega BROWN RICE.
- Alustamiseks vajutage nuppu START/STOP. Valmistamise ajal kuvatakse animatsioon.

**MÄRKUS.** Parimate tulemuste saamiseks hoidke kaas valmistamise ajal suletuna.

- Kui riis on valmis, teeb seade piiksu, lülitub automaatselt funktsioonile KEEP WARM ja hakkab aega loendama.

**MÄRKUS.** Seade lülitub automaatselt välja, kui funktsiooni KEEP WARM on kasutatud 12 tundi.

## Braise

- Pruunistage toitu anumasse vastavalt funktsiooni SEAR/ SAUTÉ juhistele.
- Kui toit on valmis, deglaseerige veini või puljongiga.

**MÄRKUS.** Deglaseerimiseks valage anumasse 1 tass vedelikku. Kaapige anuma põhi pruunistest jääkidest puhtaks ja segage see valmistusvedelikku.

- Lisage anumasse ülejäänud valmistusvedelik ja koostisained.
- Valige FUNCTION nooltega BRAISE. Kuvatakse vaikimisi temperatuuriseadistus.
- Seadistage TIME nooltega valmistusaeg 15-minutiste sammude kaupa.
- Alustamiseks vajutage nuppu START/STOP.

## Pasta

- Pange valmistusanumasse soovitud kogus kuiva pastat.
- Lisage soovitud kogus vett.
- Valige  $\wedge \vee$  FUNCTION nooltega PASTA.

**MÄRKUS.** Funktsiooni Pasta kasutamisel ei saa aega ega temperatuuri reguleerida.

- Alustamiseks vajutage nuppu START/STOP. Valmistamise ajal kuvatakse animatsioon.

**MÄRKUS.** Parimate tulemuste saamiseks hoidke kaas valmistamise ajal suletuna.

- Kui pasta on valmis, teeb seade piiksu, lülitub automaatselt funktsioonile KEEP WARM ja hakkab aega loendama.

**MÄRKUS.** Seade lülitub automaatselt välja, kui funktsiooni KEEP WARM on kasutatud 12 tundi.

# PUHASTAMINE JA HOOLDUSTÖÖD

## Puhastamine: Pesemine nõudepesumasinas / käsitsi

Seadet tuleb hoolikalt puhastada pärast igat kasutuskorda

- 1 Eemaldage pistik enne puhastamist pistikupesast.
- 2 Seadme põhja ja juhtpaneeli puhastamiseks pühkige neid niiske lapiga.
- 3 Valmistusanumat ja selle klaasist kaant võib pesta nõudepesumasinas.

- 4 Valmistusanumasse jäänud toidujääkide eemaldamiseks täitke anum veega ja laske sel enne puhastamist liguneda. Kui klaasist kaanele või silikoonist lusikale on kleepunud jääke, kasutage mitteabrasiivset puhastusvahendit. **ÄRGE** kasutage küürimisnuustikuid. Kui on vaja hõõruda, kasutage mitteabrasiivset puhastusvahendit või vedelseepi ning nailonist padjakest või harja.
- 5 Laske kõigil osadel pärast kasutamist õhu käes kuivada.

**MÄRKUS. ÄRGE** peske seadme põhja nõudepesumasinas ega pange seda vette ega muusse vedelikku.

## JUHISED VEAOTSINGUKS

### Seade ei lülitu sisse.

- Veenduge, et toitejuhtme pistik on korralikult seinapistikupesast sisestatud.
- Ühendage pistik teise seinapistikupesast.
- Vajadusel lähtestage rikkevoolukaitse.

### Ekraanil kuvatakse veateade „ADD POT“.

- Valmistusanum ei ole seadmes. Valmistusanumat on vaja mis tahes funktsiooni kasutamisel.

### Miks aega loendatakse maha nii aeglaselt?

- Võib-olla seadistasite minutite asemel tunnid. Aja seadistamisel kuvatakse see kujul TT:KK ning aega suurendatakse / vähendatakse minutiste sammude kaupa.

### Seade loendab aega, kuid mitte maha.

- Valmistustsüklil on lõppenud ja seade on režiimis Keep Warm.

### “E1”, “E2”

- Seade ei tööta korralikult. Pöörduge klienditeenindusse. Parema abi saamiseks registreerige oma seade internetis [registryourinja.eu](http://registryourinja.eu) ja **hoidke** seade helistamise ajal käepärast.

### Miks seade lülitus välja?

- Kui 10 minuti jooksul ei valita ühtegi funktsiooni, lülitub seade automaatselt välja.

## KASULIKUD VIHJED

- 1 Sisemist valmistusanumat tohib kuumutada kuni 240 °C ahjus
- 2 Kasutage toidu soojana hoidmiseks funktsiooni Keep Warm.
- 3 Ärge eemaldage seadme kaant seadme kasutamise ajal.
- 4 Valmistusanumat **EI TOHI** panna pliidile.
- 5 Klaasist kaant tohib pesta nõudepesumasinas.
- 6 Eelsoojendamise aeg sõltub koostisainete kogusest ja temperatuurist.
- 7 Valmistusanuma eemaldamisel seadmest kasutage ALATI ahjukindaid.
- 8 Hoiustage ülejäänud toitu tihedalt suletud, külmikusse sobivas anumad.

Euroopas ostetud toote osas kehtivad tarbijale seadusega ette nähtud õigused. Saate esitada nõude seadme müüjale. Oleme oma toodete kvaliteedis kindel ja anname teile täiendava tootjagarantii 2 aastat. Need tingimused kehtivad vaid meie tootjagarantiile ega mõjuta teie seadusega ettenähtud õigusi.

Allpool on toodud garantii eeltingimused ja ulatus. Need ei mõjuta teie seadusega ettenähtud õigusi ega müüja kohustusi ja teie lepingut müüjaga.

### Ninja® garantiid

Olete endale ostanud kvaliteetse seadme. See peaks töötama võimalikult kaua. Garantii näitab, et usaldame oma toodet ja tootmiskvaliteeti.

Igal toode on tasuta osad ja töögarantii. Veebist saate abi aadressil [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

### Kuidas registreerida oma Ninja garantii?

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

- ostukuupäev (tšekk või kohaletoiemetamise teade).

Veebis registreerimiseks minge [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

### OLULINE TEAVE!

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

### Milliseid eeliseid annab tasuta Ninja garantii registreerimine?

Garantii registreerimisel on meil teie seadme andmed juba olemas. Samuti saate nippe ja nõuandeid oma seadme võimalikult hästi kasutamiseks ning uudiseid Ninja tehnoloogia ja uute toodete kohta. Garantii registreerimisel veebis anname kohe teada, et oleme teie andmed kätte saanud.

### Kui kaua Ninja seadmete garantii kehtib?

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

### Mida hõlmab tasuta Ninja garantii?

Ninja seadme remont või väljavahetamine (Ninja äranägemisel), sealhulgas kõik seadme osad ja tööjõud. Meie garantii täiendab teie seadusega ette nähtud õigusi.

### Mida ei hõlma tasuta Ninja garantii?

- 1 Kuluvate osade (nagu tarvikud) tavapärane kulumine. Varuosi saate osta [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)
- 2 Kahjustused, mille põhjus on väärkasutus, kuritarvitamine, hooletu käitlemine, hooldusjuhiste eiramine või transpordikahjustus.
- 3 Kahjustused, mille põhjus on hooldustööd, mida ei ole teinud Ninja.

### Kuskohast ma saan osta Ninja originaalvaruosi ja -tarvikuid?

Ninja varuosad ja tarvikud on disainitud samad insenerid, kes tegid Ninja seadme. Laia valiku varuosi ja tarvikuid oma seadmele leiate [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

Kahjustused, mis tulenevad muude kui Ninja varuosade kasutamisest, ei pruugi kuuluda garantii alla.





---

#### EESTI

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

Operating LLC TRÜKITUD HIINAS.

---

Hooldustöökoda: Renerki Kaubanduse OÜ, Tel. 640 6400,  
[klienditeenindus@renerk.ee](mailto:klienditeenindus@renerk.ee),  
Avatud E-R 9:00-18:00

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

---

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

[ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

**SharkNinja Europe Ltd,**  
1st/2nd Floor Building  
3150, Thorpe Park,  
Century Way, Leeds,  
England, LS15 8ZB

[ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)