



# NINJA® Foodi®

SmartLid multikeetja

OL750EU

JUHISED

#### EESTI

Joonised võivad kujutada tegelikust erinevat toodet. Arendame oma tooteid pidevalt. Seetõttu jätame endale õiguse muuta toote spetsifikatsioone ilma ette teatamata.

FOODI ja NINJA on SharkNinja Operating LLC. Registreeritud kaubamärgid.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRÜKITUD HIINAS

Hooldustöökoda: Reneki Kaubanduse OÜ, Tel. 640 6400,  
[klenditeenindus@renek.ee](mailto:klenditeenindus@renek.ee),  
Avatud E-R 9:00-18:00

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

SharkNinja Europe Limited,  
3150 Century Way,  
Thorpe Park,  
Leeds,  
LS15 8ZB, UK  
[ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

OL750EU\_IB\_MP\_221202\_MV1

SharkNinja Germany GmbH, c/o  
Regus Management GmbH,  
Excellent Business Center 10.+11. Stock,  
Westhafenplatz 1,  
60327 Frankfurt am Main, Germany  
[ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)





### REGISTREERIGE OMA OST

 ninjakitchen.eu

 Skannige mobiilseadmega QR-kood

### KIRJUTAGE ALLJÄRGNEV TEAVE ÜLES

Mudeli number: \_\_\_\_\_

Seerianumber: \_\_\_\_\_

Ostukuupäev: \_\_\_\_\_  
(Hoidke ostutšekk alles)

Ostukoht: \_\_\_\_\_

### TEHNILISED ANDMED

Pinge: 230 V ~ 50 Hz

Võimsus: 1760 W

Helitugevus: 7.5L

Vedeliku rühm: 2

Töösurve: 40 kPa

Maksimumsurve (PS): 90 kPa

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



See tähistus näitab, et toodet ei tohi Euroopa Liidus kasutuselt kõrvaldada koos olmejäätmetega. Materjaliressursside jätkusuutliku korduvkasutuse edendamiseks kõrvaldage seade kasutuselt vastavalt nõuetele. Nii välditakse võimaliku kahju tekitamist keskkonnale ja inimtervisele. Viige kasutuskõlbmatuks muutunud seade vastavasse kogumispunkti või võtke ühendust kauplusega, millest seadme ostsite. Nemad võtavad seadme vastu keskkonnasäästlikuks ümbertöötlemiseks.

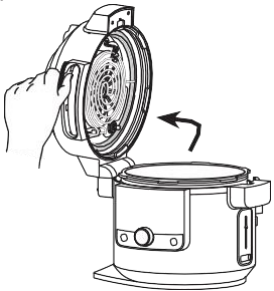
## SISUKORD

Olulised ohutusnõuded.....	67
Osad ja tarvikud .....	71
Tarviku töövalmis seadmise juhised .....	73
Seadme kasutamine.....	73
Juhtpaneeli kasutamine .....	74
Valmistusfunktsioonid.....	74
Töönupud .....	74
Enne esimest kasutuskorda .....	75
Kondensatsioonivee anuma paigaldamine .....	75
Ummistumisvastase katte eemaldamine ja tagasi paigaldamine ...	75
Digitaalse toidutermomeetri Ninja® Foodi® kasutamine .....	76
Ninja® Foodi® Max SmartLid multikeetja kasutamine .....	78
Kiirkeetja funktsioonide kasutamine .....	79
Veetest: Survega valmistamise alustamine .....	79
Surve automaatne väljalaskmine	
Surve tekitamine.....	80
Kiirkeetja funktsiooni kasutamine .....	80
Režiimi Combi-Steam funktsioonide kasutamine .....	82
STEAM MEALS .....	82
STEAM AIR FRY .....	83
STEAM BAKE.....	83
STEAM BREAD .....	84
Funktsioonide AIR FRY/COOKER kasutamine .....	85
Air Fry .....	85
Grill .....	86
Funktsioon BAKE (küpsetamine).....	87
Dehydrate .....	87
Prove.....	88
Sear/Sauté .....	88
Steam.....	89
Slow Cook.....	89
Yogurt .....	90
Puhastus- ja hooldustööd.....	91
Puhastamine: Pesemine nõudepesumasinas / käsitsi .....	91
Silikoonrõnga eemaldamine ja oma kohale tagasi panemine .....	91
Kaane puhastamine .....	92
Veaotsing.....	93
Praktilised nipid.....	94
Toote registreerimine .....	95

## ⚠ HOIATUS!

- 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 **ÄRGE** asetage seadet kuumale gaasi-ega elektripliidile või nende lähedusse ega kuumale ahju.
- 4 Töötava seadme kohal ja külgedel peab olema vähemalt 15 cm vaba ruumi, et õhk saaks liikuda.
- 5 Tõstke kaant **AINULT** seadme esiküljel asuvast käepidemest. **ÄRGE** tõstke kaant küljelt, sest selle alt võib tulla põletavat auru.



- 6 **ÄRGE** proovige avada seadme kaant survega valmistamise ajal või pärast seda enne, kui kogu surve on seadmest surve väljalaskmise ventiili kaudu välja lastud ja seade on veidi jahtunud. Avage kaas kohe, et vältida sisemise anuma uuesti surve alla minemist.

- 7 Kui kaas ei lukustu lahti, on seade veel surve all. Seadmes olev rõhk võib olla ohtlik. Laske surve loomulikult teel alaneda või vajutage auru välja laskmiseks vastavat nuppu. Põletushaavade või vigastuste vältimiseks olge ettevaatlik ja vältige kokkupuudet seadmest väljuva auruga. Kui aur on seadmest välja lastud, ilmub juhtpaneelile kiri OPN LID, mis tähendab, et kaant saab avada. Kui liigutate väljalaskmise ventiil asendisse VENT ja aur ei tule seadmest välja, tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja ja laske surve loomulikult viisil seadmest välja.
- 8 Hoidke seade ja selle toitejuhe lastele kättesaamatult. **ÄRGE** lubage lastel seadmega mängida ega seda kasutada. Kasutamisel laste läheduses tuleb olla tähelepanelik.
- 9 Lekkiv toit võib põhjustada raskeid põletushaavu. **ÄRGE** laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna serva ega asetage seadet kuumade pindade lähedale, gaasi- või elektripliidile või nende lähedale ega kuumale ahju.
- 10 **ÄRGE** kasutage seadet ilma valmistusanumata.
- 11 Seadet **EI TOHI** kasutada välise taimeri ega kaugjuhtimissüsteemiga.
- 12 Enne eemaldatava valmistusanuma asetamist seadmisse veenduge, et anum ja seade on puhtad ja kuivad, pühkides neid pehme lapiga.
- 13 **ÄRGE** kuumutage tühja eemaldatavat valmistusanumat üle 10 minuti. See kahjustab toiduvalmistuspinda.
- 14 **ÄRGE** kasutage seadet õlis frittimiseks.
- 15 **ÄRGE** katke õhu surve väljalaskmise ventiile.
- 16 **ÄRGE** hautage ega pruunistage survega valmistamisel õli kasutades.

- 17 Liha pruunistamisel tuleb olla ettevaatlik. Hoidke käed ja nägu eemal eemaldatavast valmistusanumast, eriti koostisosade lisamisel, sest kuum õli võib pritsida.
- 18 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.**
- 19 Seade on mõeldud kasutamiseks ainult tööpinnal. Kontrollige, et aluspind oleks ühetasane, puhas ja kuiv. **ÄRGE** asetage töötavat seadet laua või tööpinna serva lähedale. **ÄRGE** asetage seadet elektripliidile.
- 20 **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.
- 21 Enne kasutamist veenduge **ALATI**, et seade on nõuetekohaselt kokku pandud.
- 22 Enne kasutamist kontrollige ALATI surve väljalaskmise ventiili ja ujukklappi ummistuste või takistuste suhtes ja vajadusel puhastage need. Õunakaste, jõhvika, pärlkuskuss, kaerahelbed vm teravili, herned, nuudlid, pasta, rabarber või spagetti võivad tekitada vahtu ja pritsida survega valmistamise ajal, ummistades surve väljalaskmise ventiili. Selliseid ja sarnaseid paisuvaid toite (nagu kuivatatud köögiviljad, oad, teravili ja riis) ei tohiks seadmes valmistada, välja arvatud juhul, kui järgite Ninja® Foodi® retsepti.

- 23 Selliste paisuvate toitude korral **ÄRGE** täitke anumat rohkem kui poole ulatuses või järgige Ninja® Foodi® retseptis toodud juhiseid.
- 24 **ÄRGE** katke seadme ülaosas ega taga asuvaid õhuavasid seadme töötamise ajal kinni. Nii toimides ei valmi toit ühtlaselt ning see võib seadet kahjustada või põhjustada selle ülekuumenemise.
- 25 Plahvatus- ja vigastusohu vältimiseks kasutage ainult Foodi® SmartLid multikeetja silikoonrõngast. Enne seadme kasutamist veenduge, et silikoonrõngas on paigaldatud ja kaas on korralikult kinni. Rebenenud või kahjustatud silikoonrõngast **EI TOHI** kasutada. Vahetage silikoonrõngas enne kasutamist välja.
- 26 **ÄRGE** kasutage tarvikuid, mida SharkNinja ei soovita või ei müü. **ÄRGE** asetage tarvikuid mikrolaineahju, rösttrisse, konvektsioonahju või tavalise ahju ega keraamilisele pliidiplaadile, elektri- või gaasipliidile ega väligrillile. SharkNinja soovitamata tarvikute kasutamine võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või isikuvigastuse..
- 27 Järgige **ALATI** retseptides toodud maksimaalseid ja minimaalseid vedelikukoguseid.
- 28 Võimaliku aurukahjustuse vältimiseks asetage seade kasutamise ajaks eemal seintest ja köögikappidest.
- 29 **ÄRGE** kasutage seadistust **SLOW COOK** ilma, et eemaldatavasse valmistusanumasse oleks lisatud toitu ja vedelikke.
- 30 **ÄRGE** liigutage töötavat seadet. Seadme liigutamisel peab liuglüliti olema asendis **PRESSURE**. Nii ei saa kaas kogemata avaneda.

## HOIDKE NEED JUHISED ALLES

# OLULISED OHUTUSJUHISED

## KASUTAMISEKS AINULT KODUMAJAPIDAMISES

### ENNE SEADME KASUTUSELEVÖTTU LUGEGE LÄBI KÕIK JUHISED.

- 31 Vältige toidu kokkupuudet kütteelementidega. **ÄRGE** täitke anumad üle ega ületage täitetaset MAX anumal ning valmistus- ja krõbestuskorvis või -plaadil. Ületäitmine võib põhjustada isikuvigastuse või varalise kahju või mõjutada seadme ohutut kasutamist.
- 32 **ÄRGE** kasutage seadet riisi kiirkeetmiseks.
- 33 Elektriliste seinapistikupesade pinged võib varieeruda, mis mõjutab seadme tööd. Võimaliku terviseprobleemi vältimiseks kontrollige termomeetriga, kas toit on valmistatud soovitud temperatuurini.
- 34 Kui seadmest hakkab tulema musta suitsu, tõmmake seadme pistik kohe seinapistikupesast välja ning alles siis eemaldage valmistusanum ning küpsetus- ja krõbestuskorv või -plaat.
- 35 **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.
- 36 Kuuma õli või muud kuuma vedelikku sisaldavat seadet liigutades tuleb olla väga ettevaatlik. Samuti peab olema ettevaatlik juhul, kui seade on surve all. Sobimatu kasutamine, sealhulgas seadme liigutamine, võib põhjustada isikuvigastuse (raskeid põletushaavu). Seadme kasutamisel survega toiduvalmistamiseks veenduge enne kasutamist, et seadme kaas on korralikult kinni ja oma asendisse lukustatud. Survega toiduvalmistamisel on toit äärmiselt suure surve all. Seadme kasutusjuhiste eiramisel võite puutuda ootamatult kokku kuuma toidu või vedelikuga, mis võib põhjustada raskeid põletushaavu.
- 37 Töötava seadme õhuavast tuleb kuuma auru. Seade peab olema paigutatud nii, et õhuava ei ole suunaga toitejuhtme, elektriliste pistikupesade, köögikappide ega muude seadmete poole. Hoidke käed ja nägu õhu sissevõtuavast ohutul kaugusel.
- 38 **ÄRGE** muutke, võtke koost lahti ega eemaldage muul viisil ujukklappi ega surve väljalaskmise osi.
- 39 Seadistusel SLOW COOK hoidke kaas **ALATI** peal.
- 40 Aur ja sisemises potis olevad kuumad toidud võivad põhjustada raskeid põletushaavu. Hoidke käed, nägu ja muud kehaosad **ALATI** eemal surve väljalaskeventiilist, enne kui sellest surve vabastate või selle ajal või kui avate pärast seadme kasutamist selle kaane.
- 41 Valmistusanum, valmistus- ja krõbestuskorv või -plaat ja pööratav rest lähevad valmistamise ajal väga kuumaks. Vältige kokkupuudet kuuma auruga ja õhuga kui eemaldate valmistusanumat ning küpsetus- ja krõbestuskorvi või -plaati seadmest. Asetage need **ALATI** pärast eemaldamist kuumakindlale pinnale. **ÄRGE** puudutage tarvikuid toiduvalmistamise ajal või vahetult pärast seda.
- 42 Toiduainetega täidetud eemaldatav valmistusanum võib olla väga raske. Anuma tõstmisel seadme põhjast tuleb olla ettevaatlik.
- 43 **ÄRGE** puudutage tarvikuid, sh termomeeter (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 söögiriistu ja pajalappe või -kindaid.
- 44 Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldustöid teha.
- 45 Laske seadmest enne puhastamist, osadeks lahti võtmist, osade paigaldamist või äravõtmist ja hoiustamist jahtuda.
- 46 Kui te ei kavatse seadet enam kasutada ja enne puhastustöid, lülitage seade välja ja tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja.
- 47 **ÄRGE** puhastage seadet metallist nuustikutega. Sellest pudenevad tükid võivad puutuda kokku seadme elektriliste osadega ja põhjustada elektrilöögi ohu.

- 48 Seadme regulaarse hoolduse kohta vt osa „Puhastus- ja hooldustööd“.
- 49 **ÄRGE** peske seadme alust, digitermomeetrit või termomeetri katet (kui need on olemas) nõudepesumasinas ega pange üleni vette või muusse vedelikku.



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 kuuma pinnaga. Kaitske käsi, et vältida põletushaavu.

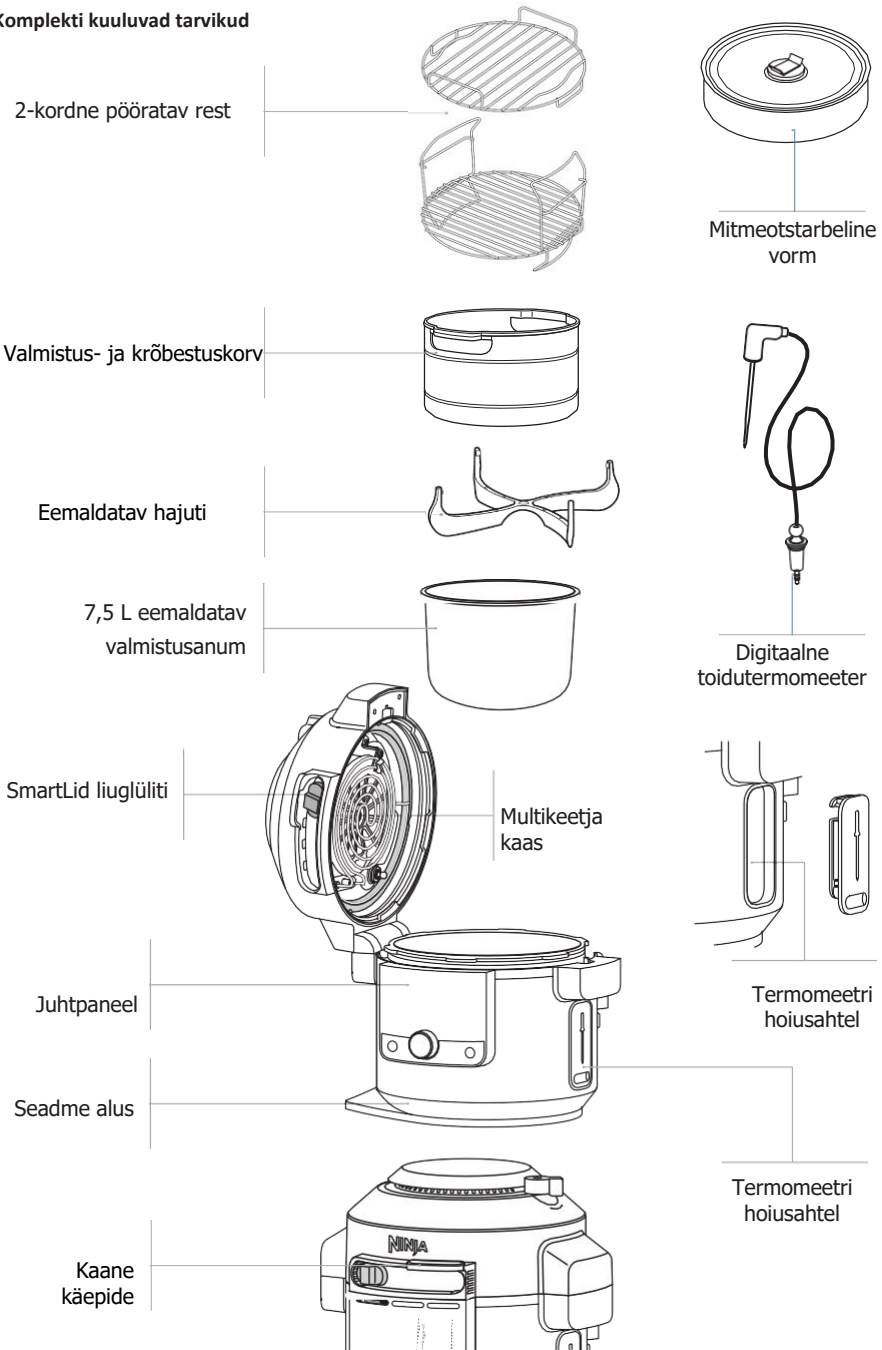


Seade on mõeldud kasutamiseks ainult siseruumides ja kodumajapidamises.

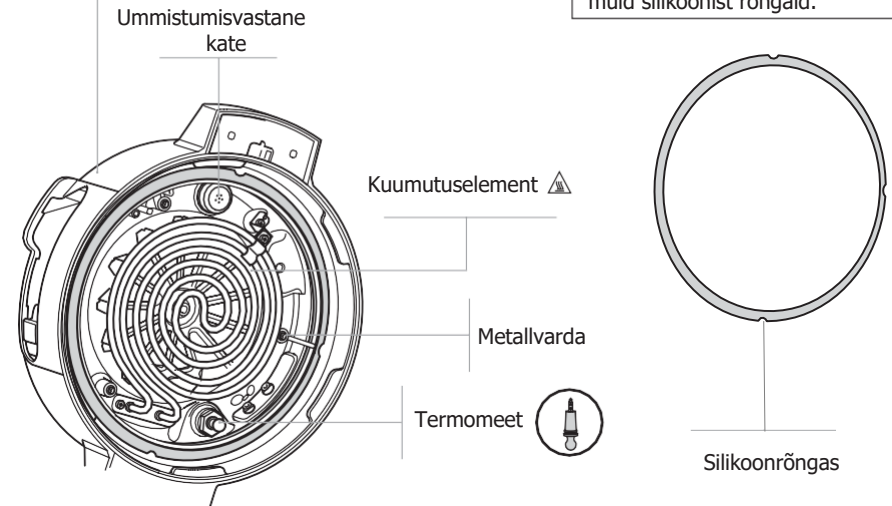
## HOIDKE NEED JUHISED ALLES

# OSAD JA TARVIKUD

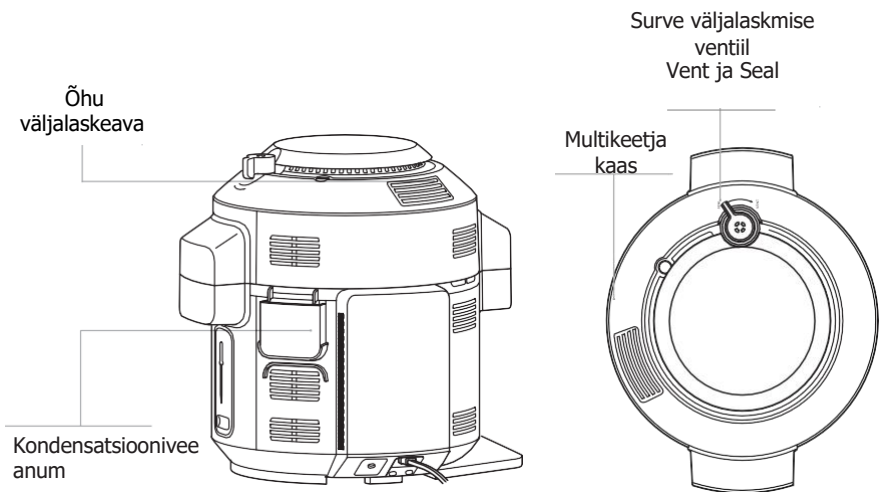
## Komplekti kuuluvad tarvikud



## Seadme kaas



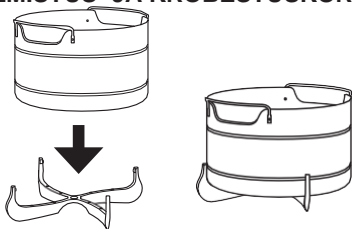
**MÄRKUS.** Selle seadmega tohib kasutada ainult silikoonist rõngast, mis on mõeldud SmartLid multikeetjatele. Ärge kasutage muid silikoonist rõngaid.



Varuosi ja tarvikuid saate tellida [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

# TARVIKU TÖÖVALMIS SEADMISE JUHISED

## VALMISTUS- JA KRÖBESTUSKORV



- 1 Hajuti eemaldamiseks puhastamiseks tõmmake kaks hajuti uime välja korvis asuvast õõnsusest. Seejärel tõmmake hajutit kindlalt alla.

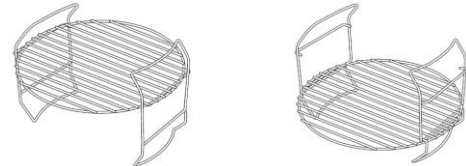
**MÄRKUS.** Hajuti aitab kaasa õhuvoolu levikule ning see tuleb alati enne seadme kasutamist korvi paigaldada.

- 2 Valmistus- ja kröbestuskorvi töövalmis seadmiseks asetage korv hajuti peale ja suruge seda kindlalt alla.

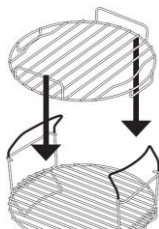
## 2-KORDNE PÖÖRATAV REST

**Kõrgem asend**  
Kana, lihaprae, kala ja muu grillimiseks.

**Madalam asend**  
Köögiviljade aurutamiseks.



2-Kordne rest valmistage rohkem toitu, kasutades mitut tasandit.

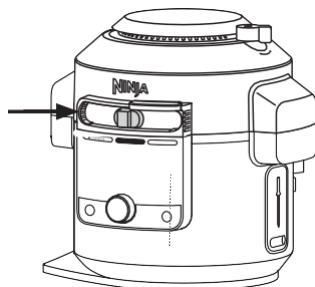


- 1 Asetage pööratav rest (näidatud ülalpool) valmistusanumasse. Seejärel asetage koostisained alumisele kihina.
- 2 Kui vaja on teist kihti, lisage ülemine rest, lükates selle üle alumise resti käepidemete, nagu on näidatud ülalpool. Seejärel asetage koostisained ülemise kihina.

## SMARTLID LIUGLÜLITI KASUTAMINE

Liuglülitiga saate lülitada valmistusrežiimide vahel.

- Survega valmistamine
- Režiim Combi-Steam
- Air Fry/Cooker

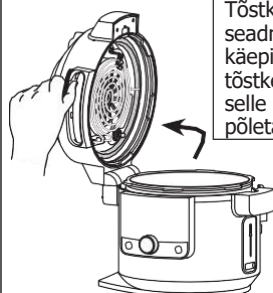


## SEADME KAANE AVAMINE JA SULGEMINE

Seadme kaant saab igal ajal avada ja sulgeda liuglüliti kohal asuva käepidemega.

Kaant saab avada ja sulgeda, kui lüliti on režiimis COMBI-STEAM asendis AIR FRY/COOKER. Kui liuglüliti on asendis PRESSURE, ei saa kaant avada. Kui seadmes puudub surve, lükake liuglüliti kaane avamiseks režiimi COMBI-STEAM või asendisse AIR FRY/COOKER.

**MÄRKUS.** Kaas ei lukustu lahti enne, kui seadmest on kogu surve välja lastud. Liuglüliti ei saa lükata paremale enne, kui seadmest on kogu surve välja lastud. Kui seadmest on surve välja lastud, ilmub ekraanile kiri "OPN LID".



Tõstke kaant **AINULT** seadme esiküljel asuvast käepidemest. **ÄRGE** tõstke kaant küljelt, sest selle alt võib tulla põletavat auru.

# JUHTPANEELI KASUTAMINE

## VALMISTUSFUNKTSIOONID

**PRESSURE:** valmistage toit kiiresti ilma maitseomadusi kaotamata.

**MÄRKUS.** Täpsemat teavet kolme viisi kohta surve väljalaskmiseks seadmest vaadake lk 80.

**STEAM MEALS:** täielikud eined vaid ühe nupuvajutusega.

**STEAM AIR FRY:** seest mahlane, väljast kröbe. Ideaalne suurtele liha- ja kalatükkidele ja köögiviljadele.

**STEAM BAKE:** õhuliste kookide ja kiire saia küpsetamiseks.

**STEAM BREAD:** taina kergitamine ja küpsetamine ühes anumast. Väljas kröbe, seest mahlakas.

**AIR FRY:** toidu eriti kröbedaks praadimiseks väheses õliga või täitsa ilma õlita.

**GRILL:** toidu karamelliseerimiseks ja pruunistamiseks kõrgel temperatuuril.

**BAKE:** kasutage seadet ahjuna klassikaliste küpsetiste jms valmistamiseks.

**DEHYDRATE:** kuivatage liha, puu- ja köögivilju tervislikeks suupisteteks.

**PROVE:** taina kergitamiseks sobiva keskkonna loomine.

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

**STEAM:** küpsetage õrna tekstuuriga toite kõrgel temperatuuril.

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

**YOGURT:** pastöriseerige ja fermenteerige piima, et valmistada kreemjat isetehtud jogurtit.

**KEEP WARM:** Funktsioonide Steam, Slow Cook ja Pressure kasutamisel lülitub seade tsükli lõpus režiimi KEEP WARM. Selle automaatse ülemineku keelamiseks vajutage pärast funktsiooni käivitumist nuppu KEEP WARM.

**MÄRKUS.** Kui valmistusaeg on 1 tund või vähem, loendatakse aega maha minutites ja sekundites. Kui seade töötab kauem kui 1 tund, loendatakse aega maha ainult minutites. See funktsioon aegub 12 tunni pärast.

## JUHTNUPUD

**SMARTLID LIUGLÜLITI:** Liuglüliti liigutades süttivad iga funktsiooni jaoks saadaolevad tuled.

**KETAS:** Pärast režiimi valimist saate ketteaga kerida läbi funktsioonide, kuni soovitud funktsioon on esile tõstetud.

**VASAKNOOLED:** Vajutage neid, et valida valmistustemperatuur. Vasaknooltega saate seadistada ka sisemise tulemuse, kasutades nuppe PRESET ja MANUAL.

**PAREMNOOLED:** Vajutage neid, et valida valmistusaeg. Seadistuse PRESET kasutamisel saate nende nooltega valida toidu tüübi.

**PRESET:** Lülitab ekraanile, nii et saate seadistada termomeetri, toidu tüübi ja sihttemperatuuri, tuginedes PRESET temperatuuridele. Ei ole kasutatav funktsioonidega Dehydrate, Prove, Steam, Slow Cook, Yogurt, Steam Bake ja Steam Bread.

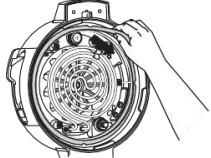
**MANUAL:** Lülitab ekraanile, nii et saate seadistada käsitsi termomeetri sihttemperatuuri. Ei ole kasutatav funktsioonidega Dehydrate, Prove, Steam, Slow Cook, Yogurt, Steam Bake ja Steam Bread.

**START/STOP nupp:** Vajutage seda nuppu toiduvalmistamise alustamiseks. Nupu vajutamisel seadme töö ajal katkestatakse hetkel aktiivne valmistusfunktsioon.

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

## ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

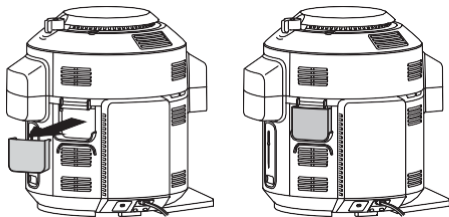
- 1 Enne seadme esimest kasutuskorda eemaldage sellest kõik pakkematerjalid ,etiketid ja kinnitustahvandid ning kõrvaldage need kasutuselt vastavalt nõuetele.
- 2 Pöörake erilist tähelepanu tööjuhiste, hoiatuste ja oluliste ohutusjuhiste, et vältida vigastusi või varalist kahju.
- 3 Peske silikoonist rõngast. eemaldatavat valmistusanumat, küpsetus- ja krõbestusplaati, pööratavat resti, mitmeotstarbelist vormi ja kondensatsioonivee anumad pehme käsna sooja seebivahuses vees, loputage ja kuivatage hoolikalt. **ÄRGE KUNAGI** peske seadme alust, digitaalset toidutermomeetrit või termomeetri katet(kui see on olemas) nõudepesumasinas.
- 4 Silikoonist rõngas on pööratav ja selle saab sisestada ükskõik kumba pidi. Sisestage silikoonrõngas ümber kaane allosas asuva silikoonrõnga resti välimise serva. Veenduge, et see on täiesti sisestatud ja paikneb lapikult silikoonrõnga resti all.
- 5 Kasutage toidu eemaldamisel pika varrega söögiriistu ja pajalappe või -kindaid.



### KONDENSATSIOONIVEE ANUMA PAIGALDAMINE

Kondensatsioonivee anuma paigaldamiseks lükake see seadme põhjas asuvasse pilusse. Pärast seadme kasutamist lükake anum välja, et seda käsitsi pesta.

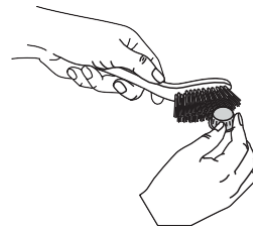
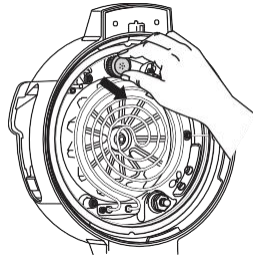
**MÄRKUS.** Pärast seadme kasutamist tuleb kondensatsioonivee anum tühjendada.



### UMMISTUMISVASTASE KATTE EEMALDAMINE JA PAIGALDAMINE

Ummistusvastane kate kaitseb surve all oleva kaane siseventiili ummistumise eest ja kaitseb kasutajaid võimaliku toidupritsimise eest. Puhastage ummistumisvastast pärast iga kasutuskorda hoolikalt puhta harjaga.

Eemaldamiseks hoidke ummistumisvastast katet pöidla ja nimetissõrmega ja keerake rannet päripäeva. Tagasipanekuks asetage kate oma kohale ja suruge alla. Enne seadme kasutamist veenduge, et ummistumisvastane kate on õiges asendis.



**MÄRKUS.** Enne iga kasutuskorda veenduge, et silikoonrõngas on korralikult oma kohal silikoonrõnga restil ning et ummistumisvastane kate on korralikult surve väljalaskmise ventiilile paigaldatud.

## DIGITAALSE TOIDUTERMOMEETRI NINJA® FOODI® KASUTAMINE

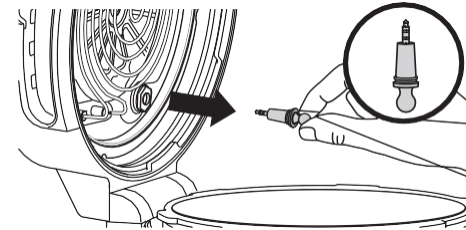
**OLULINE TEAVE!** Digitaalne toidutermomeeter ja juhe lähevad toiduvalmistamise ajal kuumaks ja püsivad kuumad ka pärast seda. Olge ettevaatlik, kui eemaldate termomeetri toidust.

### Enne kasutamist

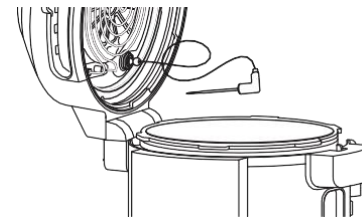
Veenduge, et lihatermomeetri pesa on puhas ja juhe on sirge, enne kui sisestate pistiku seinapistikupessa.

- 1 Seadme paremal küljel asuva hoisushtli vabastamiseks vajutage selle põhja. Kerige juhe sahtlist lahti, et termomeeter välja võtta.
- 2 Eemaldage kate kaane all parema servas asuvast pesalt ja ühendage termomeeter pesa. Suruge termomeeter tugevasti kuni lõpuni pesa. Pange kate hoisushtlisse ja asetage hoisushtel tagasi seadme küljele.

**ÄRGE laske termomeetri kattel kaotsi minna, sest ilma selleta ei saa seadet kasutada.**



- 3 Kui termomeeter on ühendatud pesa, hakkavad põlema nupud PRESET ja MANUAL, kui neid saab valitud funktsiooniga kasutada. Valige soovitud küpsetusfunktsioon ja temperatuur.



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

4 Funktsiooni Preset kasutamisel vajutage PRESET ja valige ekraani paremas servas asuvate nooltega soovitud toidu tüüp ning vasakus servas asuvate nooltega toidu sihttemperatuur (toores kuni läbiküpsetatud).

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

**MÄRKUS.** Survega toiduvalmistamise režiimis saate eelseadistusena seadistada vaid „Well“ ja „Shred“. Kahe seadistuse vahel saate liikuda vasakul asuvate nooltega.

Funktsiooni Manual kasutamisel vajutage MANUAL ja kasutage funktsioonide jaoks Pressure Cook all toodud sihttemperatuure.

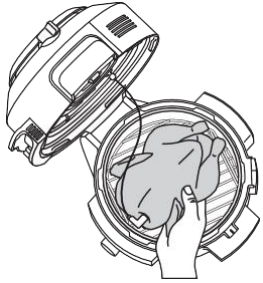
TOIDUAINE TÜÜP:	SOOVITUD TULEMUS
Kala	Pooltoores (50 °C)
	Keskmine (55 °C)
	Poolküps (60 °C)
Läbiküpsetatud (65 °C)	Läbiküpsetatud (65 °C)
	Läbiküpsetatud (75 °C)
Kana / kalkun	Rebitud (107 °C)
	Läbiküpsetatud (70 °C)
Sealiha	Keskmine (55 °C)
	Poolküps (65 °C)
	Läbiküpsetatud (70 °C)
Veiseliha / Lambaliha	Toores (50 °C)
	Pooltoores (55 °C)
	Keskmine (60 °C)
	Poolküps (65 °C)
Läbiküpsetatud (70 °C)	Läbiküpsetatud (70 °C)
	Rebitud (113 °C)
Veiseliha / sealiha	Rebitud (113 °C)

**MÄRKUS.** Seadistage funktsioonide BEEF, FISH ja PORK sihttemperatuur tavapärastest soovitustest väiksem, sest seade järelvalmistab seda temperatuuril 5 °C.

- 5 Asetage valitud valmistusfunktsiooni jaoks nõutav tarkiv seadmesse.

# DIGITAALSE TOIDUTERMOMEETRI NINJA® FOODI® KASUTAMINE - JÄTKUB

- 6 Sisestage termomeeter horisontaalselt liha kõige paksema osa keskele.  
**Täpsemaid juhiseid lihatermomeetri sisestamiseks vt järgmisel leheküljel toodud tabelist.**
- 7 Asetage toit koos termomeetriga seadmesse ja sulgege kaas.



**MÄRKUS.** Veenduge, et termomeetri juhe ei ripu väljaspool seadet / kaant.

- 8 Soovitud tulemuse peaaegu saavutamisel lõpetab seade töötamise, et vältida üleküpsemist.  
Võtke toit kohe seadmest välja.
- 9 Lihal kulub järelvalmimiseks 3-5 minutit. Järelvalmimine on väga oluline. Järelvalmistusajad on erinevad sõltuvalt toidu suuruselt ja tüübist.

## LIHATERMOMEETRI KASUTAMINE ERINEVATE VALMISTUSVIISIDEGA

**Kahe või rohkema ühesuuruse lihatüki samaaegselt küpsetamine erinevatel küpsetusastmetele:**

- Seadistage funktsioon Preset kõrgeimale soovitud sihttemperatuurile.
- Sisestage termomeeter kõrgeima soovitud sihttemperatuuriga lihatükki.
- Asetage liha seadmesse ja käivitage valmistusprogramm. Kui madalaim sihttemperatuur on saavutatud, eemaldage liha ilma termomeetrita.

**MÄRKUS.** Teiste lihatükkide sisetemperatuuri kontrollimiseks vajutage ja hoidke all nuppu MANUAL ja sisestage termomeeter igasse lihatükki.

**MÄRKUS.** Termomeeter läheb KUUMAKS. Kasutage lihatermomeetri eemaldamisel pajakindaid või tange.

- Jätkake valmistamist, kuni järgmine sihttemperatuur on saavutatud.

**Kahe või rohkema eri suuruses lihatüki küpsetamine:**

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

**Kahe või rohkemat eri tüüpi liha küpsetamine:**

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

# NINJA® FOODI® MAX SMARTLID MULTKEETJA KASUTAMINE

## TERMOMEETRI ÕIGESTI SISESTAMINE

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

TOIDUAINE TÜÜP:	PAIGUTUS	ÕIGE	VALE
Seakarbonaadid Lambakarbonaadid Kana rinnatükid Burgerid Küljetükid Kalafilee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sisestage termomeeter horisontaalselt liha kõige paksema osa keskele.</li> <li>• Veenduge, et termomeeter on kondi lähedal (kuid ei puutu selle vastu) ning eemal rasvast või kõõlustest.</li> <li>• Veenduge, et sisestate termomeetri otsa otse liha keskele, mitte nurga alla selle all- või ülaosa poole.</li> </ul> <p><b>MÄRKUS.</b> Filee kõige paksem osa ei pruugi olla selle keskel. Soovitud tulemuste saavutamiseks on oluline, et termomeetri ots on kokkupuutes liha kõige paksema osaga.</p>		
Terve kana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sisestage termomeeter horisontaalselt kana rinna kõige paksemasse otsa, kondiga paralleelselt, kuid mitte selle vastu.</li> <li>• Veenduge, et termomeetri ots ulatub rinna kõige paksema osa keskele ning et see ei lähe läbi rinna õõnsusesse.</li> </ul>		

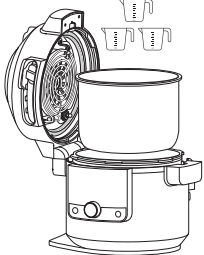


# SURVEGA TOIDUVALMISTAMISE FUNKTSIOONIDE KASUTAMINE

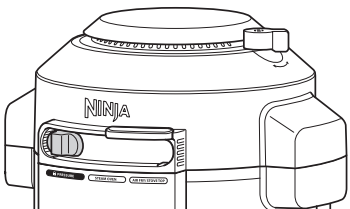
## VEETEST: SURVEGA TOIDUVALMISTAMISE ALUSTAMINE

Esimesel kasutuskorral soovitakse teha veetest, et viia end kurssi survega toiduvalmistamisega.

- 1 Asetage anum seadme alusele ja valage selsse 750 ml toatemperatuuril vett.



- 2 Sulgege kaas ja lükake liuglüli asendisse PRESSURE.



- 3 Veenduge, et surve väljalaskmise ventiil on asendis SEAL.



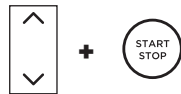
**SEAL**  
survega toiduvalmistamise funktsioonidele



**VENT**  
kõigile muudele funktsioonidele ja kõigile muudele liuglüli asenditele

**MÄRKUS.** Õige paigalduse korral on ventiil lõdvalt. Ärge suruge ventiili üle esileulatava serva.

- 4 Seade läheb vaikimisi suurele (Hi) survele. Reguleerige valmistusaeg parema allapoole noolega 2 minutile. Alustamiseks vajutage nuppu START/STOP.



- 5 Ekraanil kuvatakse "PrE" ja edenemise riba, mis näitab, et seade tekitab survet. Kui seade on täielikult surve all, hakkab taimer aega maha loendama.



**MÄRKUS.** Survega toiduvalmistamise aeg on erinev sõltuvalt koostisainete kogusest ja temperatuurist.

- 6 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „END“. Seejärel laseb seade automaatselt kiiresti surve all oleva auru välja. Kõlab hoiatussignaali, mis tähendab, et surve väljalaskmise ventiil avanemisel tuleb sellest auru. Kui seadmele ilmub kiri "OPN Lid", liigutage liuglüli kaane avamiseks paremale. Avage kaas.



**MÄRKUS.** Seade läheb režiimi KEEP WARM ja kuumutuselement jääb sisse.

# SURVEGA TOIDUVALMISTAMISE FUNKTSIOONIDE KASUTAMINE

## SURVE AUTOMAATNE VÄLJALASKMINE

**NATURAL:** Surve väljalaskmine loomulikul viisil sobib paremini suuremate lihatükkide korral, mida on vaja rohkem valmistada. Kuumus lülitub välja, kuid toit küpseb edasi. Seade laseb surve välja loomulikul viisil, kui valmistusaeg on lõppenud ja seade jahtub.

**QUICK:** Kiiresti surve väljalaskmist kasutatakse väiksemate toitude või koostisosade korral, mis on üleküpsetamise suhtes tundlikud. ÄRGE kasutage seda viisi tärklis sisaldavate või vahtu tekitavate toiduainete korral. Surve kiiresti väljalaskmiseks kasutage ketast, et teha see valik enne survega toiduvalmistamise alustamist.

**DELAYED:** Viivitusega surve väljalaskmine on praktiline nende retseptide, mis vajavad pärast valmistusaja lõppemist rohkem aega surve all olemiseks (nt riis ja teravili). Surve väljalaskmisega viivitamiseks tehke see valik kettaga. Vaikimisi on viivitusega surve väljalaskmise aeg 10 minutit. Selle aja muutmiseks vajutage surve väljalaskmise ikooni. Ikooni uuesti vajutamisel saate muuta aega ja survet. Valmistusaja lõppedes laseb seade kiiresti surve välja kohe, kui viitaeg on lõppenud.



**MÄRKUS.** Suuremate toidukoguste korral, millega on vaja rõhku rohkem vähendada, saate käsitsi surve väljalaskmiseks liigutada ventiili asendisse **VENT**. Käsitsi surve väljalaskmise valimisel liigutage surve väljalaskmise ventiil asendist **SEAL** asendisse **VENT** või hoidke all ikooni **RELEASE PRESSURE**.

## SURVE TEKITAMINE

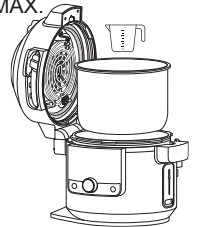
Surve tekkimisel seadmes ilmub juhtpaneeli ekraanile kiri "PrE" ja edenemise ribad. Surve aeg on erinev sõltuvalt koostisainete kogusest ja temperatuurist ning anum asub surve all olevast vedelikust. Ohutuse tagamiseks lukustatakse kaas surve tekkimise ajal. Kaas lukustatakse lahti siis, kui surve on seadmest välja lastud. Toiduvalmistamine alga, kui seade on tekitanud täieliku surve ja taimer hakkab aega maha loendama.

## SURVEGA TOIDUVALMISTAMISE FUNKTSIOONI KASUTAMINE

Seadme sisse lülitamiseks ühendage seadme pistik seinapistikupesessa ja vajutage nuppu . Survega valmistamine

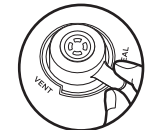
- 1 Asetage anumasse koostisained ja vähemalt 250 ml vedelikku, samuti mis tahes vajalik tarvik. ÄRGE täitke anum üle joone PRESSURE MAX.

**MÄRKUS.** Kui vedelikku ei ole piisavalt, ei teki seade survet.



**MÄRKUS.** Riisi, ubade või muude paisuvate toitude valmistamisel ÄRGE täitke anum rohkem kui poole ulatuses.

- 2 Sulgege ja kaas ja keerake surve väljalaskmise ventiil asendisse SEAL.



- 3 Liigutage liuglüli asendisse PRESSURE. Seade läheb vaikimisi valikule NATURAL RELEASE. Valige kettaga NATURAL RELEASE, QUICK RELEASE või DELAYED RELEASE Kuvatakse vaikimisi surveaste ja valmistusaja seadistused. Ekraani vasakul poolel asuvate üles-alla nooltega saate valida Hi või LO.

**MÄRKUS.** Vaikimisi on viivitusega surve väljalaskmise aeg 10 minutit. Kui soovite surve viivitusega väljalaskmise korral reguleerida aega, vajutage soovitud aja seadistamiseks nuppu RELEASE PRESSURE.

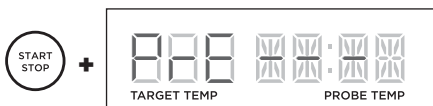


- 4 Ekraani paremas servas asuvate üles-alla nooltega saate reguleerida valmistusaega minutite sammude kaupa kuni 1 tunniks ja 5-minutiste sammude kaupa 1 tund kuni 4 tundi.

# SURVEGA TOIDUVALMISTAMISE FUNKTSIOONIDE KASUTAMINE - JÄTKUB

**MÄRKUS.** Kui valmistusaeg on 1 tund või vähem, loendatakse aega maha minutites ja sekundites. Kui valmistusaeg on üle 1 tunni, loendatakse aega maha ainult minutites.

- Alustamiseks vajutage nuppu START/STOP. Seade hakkab survet tekitama. Ekraanil kuvatakse kiri "PrE" ja edenemise riba. Kui seade on saavutanud täieliku surve, hakkab taimer aega maha loendama.



**MÄRKUS** Surve aeg on erinev sõltuvalt valitud survest, valmistusanuma temperatuurist ja koostisosade temperatuurist / kogusest.

- Kui valmistusaeg jõuab nulli, laseb seade sõltuvalt tehtud valikust surve välja loomulikul viisil, kiiresti või viivitusega. Kui otsustate surve välja lasta käsitsi, keerake surve väljalaskmise ventiil asendisse VENT, et lasta aur välja.

**MÄRKUS.** Täpsemat teavet kolme viisi kohta surve väljalaskmiseks seadmest vaadake lk 80.

- Seade teeb piiksu, läheb automaatselt režiimi KEEP WARM ja taimer hakkab aega loendama.

**MÄRKUS.** Pärast toiduvalmistamise lõppemist võite vajutada funktsiooni KEEP WARM, et lülitada režiimi KEEP WARM välja. Või vajutage nuppu START/STOP.

- Surve väljalaskmisel kiiresti või viivitusega laseb seade surve välja ja lülitub siis soojashoidmise režiimi. Surve vabastamisel loomulikul viisil lülitub seade pärast valmistustsükli lõppemist soojashoidmise režiimi. Seade teeb piiksu, läheb automaatselt režiimi KEEP WARM ja taimer hakkab aega loendama.

- Kui seadme ekraanile ilmub kiri "OPN Lid," on seadmest surve välja lastud ning saate liigutada liuglülitit paremale, et avada kaas.

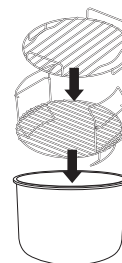
# REŽIIMI COMBI-STEAM FUNKTSIOONID

Seadme sisse lülitamiseks ühendage seadme pistik seinapistikupespa ja vajutage sisse-välja lülitamise nuppu

**MÄRKUS.** Surve väljalaskmise ventiili asend ei ole oluline. See võib olla asendis SEAL või VENT.

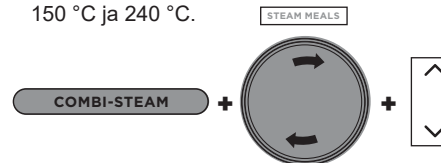
## Steam Meals

- Mitmeotstarbelise vormi Ninja® kasutamisel lisage koostisained vastavalt retseptile. Asetage vorm pööratavale restile (nagu on näidatud alumises asendis). Veenduge, et anum on auru loomiseks piisavalt vedelikku. Asetage rest ja vorm anumasse. Sulgege kaas.



**MÄRKUS.** Lisamahu saamiseks kasutage ülemist kihti. Täpsemat teavet 2-kordse pööratava resti töövalmis seadmise kohta vt lk 73.

- Lükake liuglülitit režiimi COMBI-STEAM asendisse. Vaikimisi on valitud funktsioon STEAM MEALS. Kuvatakse vaikimisi temperatuuri ja valmistusaja seadistused. Valige ekraani vasakul poolel asuvate üles-alla nooltega temperatuur 5 °C sammude kaupa vahemikus 150 °C ja 240 °C.

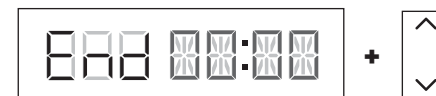


- Ekraani paremas servas asuvate üles-alla nooltega saate reguleerida valmistusaega minutiste sammude kaupa kuni 1 tunnini.
- Alustamiseks vajutage nuppu START/STOP.

- Ekraanil kuvatakse kiri "PrE" ja edenemise ribad, mis näitavad, et seade toodab auru. Auru tootmise aeg sõltub anumasse olevate koostisainete kogusest.



- Kui seade jõuab sobiva aurutasemeni, ilmub ekraanile seadistatud temperatuur ja taimer hakkab aega maha loendama.
- Kui valmistusaeg jõuab nulli, teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub 5 minutiks kiri „End“.

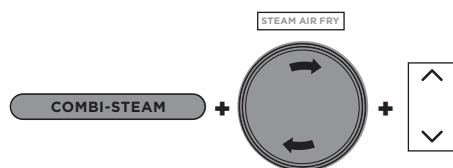


**MÄRKUS.** Kui toit ei ole veel valmis, lisage valmistusaega ekraani paremas servas asuva ülespoole nooltega. Seade jätab vahele eelsoojenduse etapi.

## USING THE COMBI-STEAM MODE FUNCTIONS - CONT

### Steam Air Fry

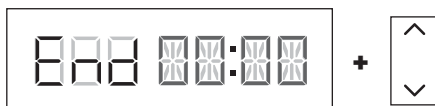
- Using either the Cook & Crisp Basket or the reversible rack, load ingredients according to the recipe and place in the pot. Ensure there is liquid in the pot to create steam. Close the lid.
- Move slider to COMBI-STEAM mode, then use the dial to select STEAM AIR FRY. The default temperature and time settings will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5°C increments between 150°C and 240°C.



- Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour.
- Press START/STOP to begin cooking.
- The display will show "PrE" and progress bars indicating the unit is building steam. The time to steam depends on the amount of ingredients in the pot.



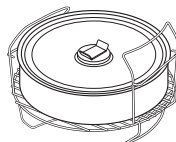
- When the unit reaches the appropriate steam level, the display will show the set temperature and the timer will begin counting down.
- When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End" for 5 minutes.



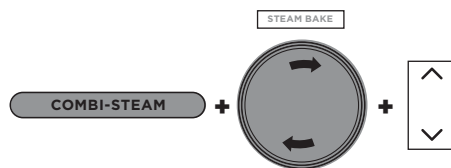
**NOTE:** If your food requires more time use the up arrows to the right of the display to add additional time. The unit will skip preheating.

### Steam Bake

- Using the Ninja® Multi-purpose tin, add ingredients according to the recipe. Place tin on the reversible rack (as shown in the lower position). Ensure there is liquid in the pot to create steam, then place rack and tin into the pot. Close the lid.



- Move slider to COMBI-STEAM mode, then use the dial to select STEAM BAKE. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5°C increments between 105°C and 210°C.

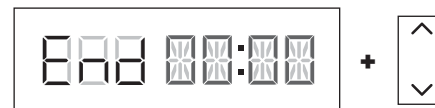


- Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour 15 minutes.
- Press START/STOP to begin cooking.
- The display will show "PrE" and a progress bar indicating the unit is building steam. The time to steam is 20 minutes.



- When preheating has completed, the display will show the set temperature and the timer will begin counting down.

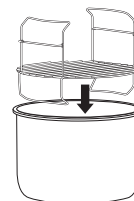
- When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End" for 5 minutes.



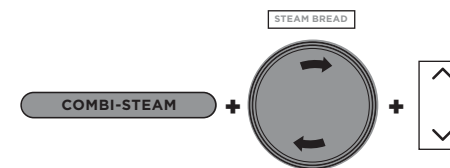
**NOTE:** If your food requires more time, use the up arrow to the right of the display to add additional time. The unit will skip preheating.

### Steam Bread

- Place ingredients with designated accessory in the pot. Ensure there is liquid in the pot to create steam. Close the lid.



- Move slider to COMBI-STEAM mode, then use the dial to select STEAM BREAD. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5°C increments between 150°C and 240°C.

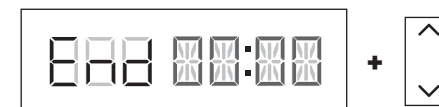


- Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour.
- Press START/STOP to begin cooking.

- The display will show "PrE" and a progress bar indicating the unit is building steam. The time to steam will take 15 minutes.




- When preheating has completed, the display will show the set temperature and the timer will begin counting down.
- When cook time reaches zero the unit will beep and display "End" for 2 minutes.



**NOTE:** If your food requires more time use the up arrows to the right of the display to add additional time. The unit will skip preheating.

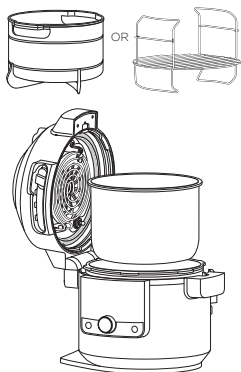
# FUNKTSIOONIDE AIR FRY/COOKER KASUTAMINE - JÄTKUB

Seadme sisse lülitamiseks ühendage seadme pistik seinapistikupessa ja vajutage sisse-välja lülitamise nuppu .

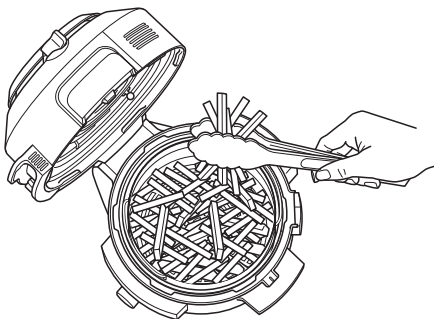
**MÄRKUS.** Kaane avamisel funktsioonide Air Fry, Bake, Grill või Prove kasutamisel läheb valmistusage pausile. Jätkamiseks sulgege kaas.

## Air Fry

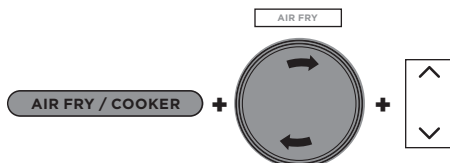
- 1 Asetage anumasse valmistus- ja krõbestuskorv või pööratav rest. Korvile peab olema paigaldatud hajuti.



- 2 Asetage koostisained valmistus- ja krõbestuskorvi või pööratavale restile. Sulgege kaas.

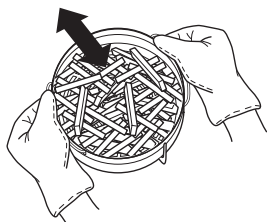


- 3 Lükake liuglüli asendisse AIR FRY/ COOKER ja valige kettaga AIR FRY. Kuvatakse vaimisi temperatuuriseadistus. Valige ekraani vasakul poolel asuvate üles-alla nooltega temperatuur 5 °C sammude kaupa vahemikus 150 °C kuni 210 °C.

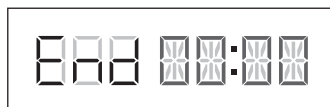


- 4 Ekraani paremas servas asuvate üles-alla nooltega saate reguleerida valmistusajaga minutiste sammude kaupa kuni 1 tunnini.
- 5 Alustamiseks vajutage nuppu START/ STOP.
- 6 Valmistamise ajal saate avada seadme kaane ja korvi välja tõsta, et koostisaineid ühtlaseks pruunistamiseks raputada või loksutada. Kui see on tehtud, langetage korv tagasi anumasse ja sulgege kaas. Kaane sulgemisel jätkab seade automaatselt tööd.

**MÄRKUS.** Parimate tulemuste saamiseks on soovitatav toitu aeg-ajalt raputada. Saate avada seadme kaane ja korvi välja võtta, et seda raputada või loksutada. Langetage korv tagasi seadmesse ja sulgege kaas. Kaane sulgemisel jätkab seade automaatselt tööd.

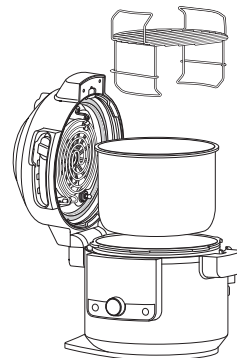


- 7 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanil vilgub 3 korda kiri „End“.

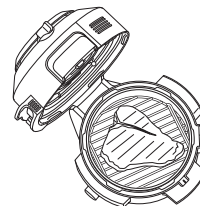


## Grill

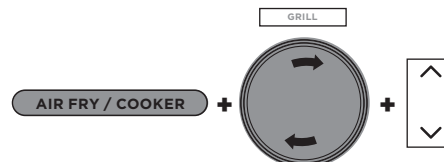
- 1 Asetage pööratav rest anumasse kõrgemasse grilliasendisse või järgige retseptis toodud juhiseid.



- 2 Pange koostisained restile ja sulgege kaas.

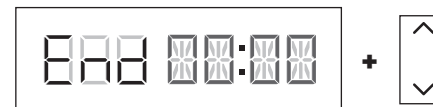


- 3 Lükake liuglüli asendisse AIR FRY/ COOKER ja valige kettaga GRILL.



**MÄRKUS.** Funktsiooniga Grill ei saa temperatuuri reguleerida ja seda ei olegi vaja.

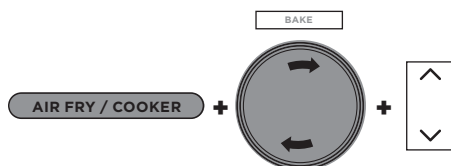
- 4 Ekraani paremas servas asuvate üles-alla nooltega saate reguleerida valmistusajaga minutiste sammude kaupa kuni 30 minutit.
- 5 Alustamiseks vajutage nuppu START/ STOP.
- 6 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanil vilgub 3 korda kiri „End“.



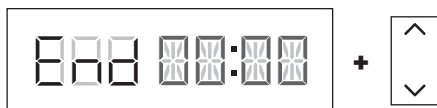
# FUNKTSIOONIDE AIR FRY/COOKER KASUTAMINE - JÄTKUB

## Bake

- 1 Asetage mis tahes tarvikud ja koostisained anumasse. Sulgege kaas.
- 2 Lükake liuglüliti asendisse AIR FRY/COOKER ja valige kettaga BAKE. Kuvatakse vaikimisi temperatuuriseadistus. Valige ekraani vasakul poolel asuvate ülles-alla nooltega temperatuur 5 °C sammude kaupa vahemikus 120 °C kuni 210 °C.

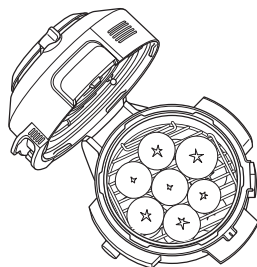


- 3 Ekraani paremas servas asuvate ülles-alla nooltega saate reguleerida valmistusaega vahemikus kuni 1 tund (1-minutiste sammude kaupa) ja 1 tund kuni 4 tundi (5-minutiste sammude kaupa).
- 4 Alustamiseks vajutage nuppu START/STOP.
- 5 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanil vilgub 3 korda kiri „End“.

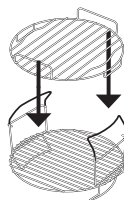


## Dehydrate

- 1 Asetage pööratav rest anumasse alumises asendis ja pange koostisained kihina restile.

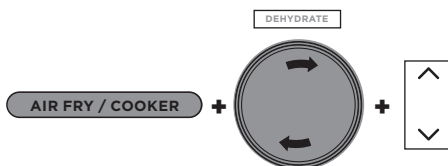


- 2 Hoidke ülemist korrust käepidemest ja asetage see alltoodud asendis alla, pööratav resti kohale. Seejärel asetage kiht koostisained ülemisele korrusele ja sulgege kaas.

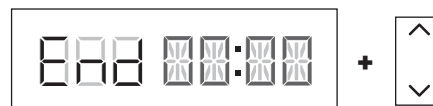


**MÄRKUS.** Kui soovite korruga valmistada 5 kihti toitu, kasutage toidukuivati alust (müüakse eraldi), mille saate asetada otse valmistusanumasse.

- 3 Lükake liuglüliti asendisse AIR FRY/COOKER ja valige kettaga DEHYDRATE. Kuvatakse vaikimisi temperatuuriseadistus. Valige ekraani vasakul poolel asuvate ülles-alla nooltega 5 °C sammude kaupa temperatuur vahemikus 40 °C kuni 90 °C

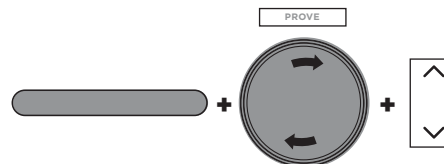


- 4 Ekraani paremas servas asuvate ülles-alla nooltega saate reguleerida valmistusaega 15-minutiste sammude kaupa vahemikus 1 tund kuni 12 tundi.
- 5 Alustamiseks vajutage nuppu START/STOP.
- 6 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanil vilgub 3 korda kiri „End“.

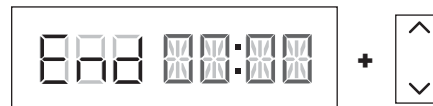


## Prove

- 1 Asetage tainas anumasse või valmistus- ja kröbestuskorvi ja sulgege kaas.
- 2 Lükake liuglüliti asendisse AIR FRY/COOKER ja valige kettaga PROVE. Kuvatakse vaikimisi temperatuuriseadistus. Valige ekraani vasakul poolel asuvate ülles-alla nooltega temperatuur 5 °C sammude kaupa vahemikus 25 °C kuni 35 °C.

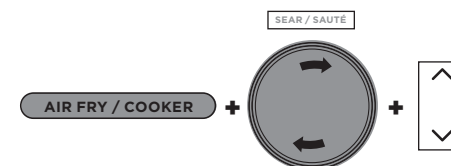


- 3 Ekraani paremas servas asuvate ülles-alla nooltega saate reguleerida taina kergitamise aega 5-minutiste sammude kaupa vahemikus 20 minutit kuni 2 tundi.
- 4 Alustamiseks vajutage nuppu START/STOP.
- 5 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanil vilgub 3 korda kiri „End“.



## Sear/Sauté

- 1 Pange toiduained anumasse.
- 2 Lükake liugur asendisse AIR FRY/COOKER või avage kaas ning valige kettaga SEAR/SAUTÉ. Kuvatakse vaikimisi temperatuuriseadistus. Valige ekraani vasakul poolel asuvate ülles-alla nooltega "LO 1," "2," "3," "4," või "Hi 5."



**MÄRKUS.** Funktsiooniga Sear/Sauté ei saa aega reguleerida.

- 3 Alustamiseks vajutage nuppu START/STOP.
- 4 Funktsiooni SEAR/SAUTÉ välja lülitamiseks vajutage nuppu START/STOP. Teisele valmistusfunktsioonile lülitamiseks vajutage nuppu START/STOP, et katkestada valmistusfunktsioon. Seejärel valige liuglüliti ja ketta abil soovitud funktsioon.

**MÄRKUS.** Seda funktsiooni saab kasutada nii avatud kui ka suletud kaanega.

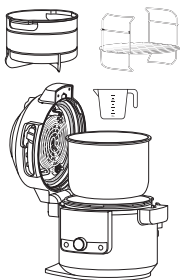
**MÄRKUS.** Kasutage valmistusanumas ALATI nakkumatuid söögiriistu. ÄRGE kasutage metallist söögiriistu, sest need võivad anuma nakkumatut pinda kahjustada.

**MÄRKUS.** Funktsioon SEAR/SAUTÉ lülitub automaatselt välja 1 tunni pärast, kui seadistus on "4" ja "Hi 5", ning 4 tunni pärast, kui seadistus on "Lo 1," "2," ja "3."

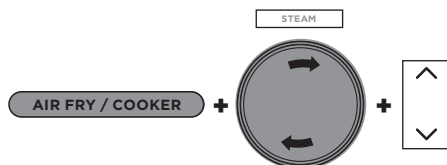
# FUNKTSIOONIDE AIR FRY/COOKER KASUTAMINE - JÄTKUB

## Steam

- 1 Valage anumasse 250 ml vedelikku (või retseptis täpsustatud kogus) ning asetage pööratav rest või valmistus- ja krõbestuskorv koos koostisainetega anumasse.



- 2 Lükake liuglüliti asendisse AIR FRY/ COOKER ja valige kettaga STEAM.



- 3 Ekraani paremas servas asuvate üles-alla nooltega saate reguleerida valmistusaega 5-minutiste sammude kaupa kuni 30 minutit.
- 4 Alustamiseks vajutage nuppu START/ STOP.

**MÄRKUS.** Funktsiooniga STEAM ei saa temperatuuri reguleerida.

- 5 Seade alustab eelsoojenemist, et ajada vedelik keema. Ekraanile ilmub kiri "PrE". Ekraanil kuvatakse eelsoojendamise animatsioon, kuni seade saavutab temperatuuri ja ekraanil hakatakse aega maha loendama.

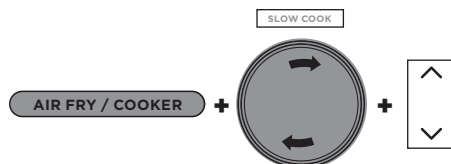
888 00:00

- 6 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanil vilgub 3 korda kiri „End“.

888 00:00 + [Up/Down arrows]

## Slow Cook

- 1 Pange toiduained anumasse. ÄRGE täitke anumad üle joone MAX.
- 2 Lükake liuglüliti asendisse AIR FRY/ COOKER ja valige kettaga SLOW COOK. Kuvatakse vaikimisi temperatuuriseadistus. Valige ekraani vasakul poolel asuvate üles-alla nooltega "Hi","Lo," või "bUFFEt."



- 3 Ekraani paremas servas asuvate üles-alla nooltega saate reguleerida valmistusaega 15-minutiste sammude kaupa kuni 12 tunnini.
- 4 Alustamiseks vajutage nuppu START/STOP.

**MÄRKUS.** Funktsiooni Slow Cook bUFFEt valmistusaja seadistust saab reguleerida vahemikus 2-12 tundi; funktsiooni SLOW COOK HI valmistusaja seadistust saab reguleerida vahemikus 4-12 tundi.

- 5 Kui valmistusaeg jõuab nulli, teeb seade piiksu, lülitub automaatselt funktsioonile KEEP WARM ja hakkab aega loendama.

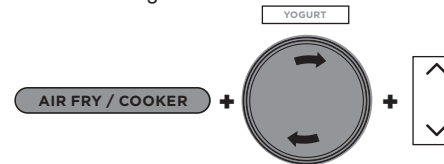
**MÄRKUS.** Pärast toiduvalmistamise lõppemist võite vajutada funktsiooni KEEP WARM, et lülitada režiimi KEEP WARM välja.

## Yogurt

- 1 Pange valmistusanumasse soovitud kogus piima.

**MÄRKUS.** Kui eelistate pastöriseerida, jahutada ja lisada bakterikultuure ilma seadmeta, jätkke vahele sammud 1- 9. Selle asemel vajutage TEMP, valige "Fer," vajutage TIME, valige soovitud inkubeerimisaeg ning vajutage alustamiseks START/STOP.

- 2 Sulgege kaas.
- 3 Lükake liuglüliti asendisse AIR FRY/ COOKER ja valige kettaga YOGURT. Kuvatakse vaikimisi temperatuuriseadistus. Valige ekraani vasakul poolel asuvate üles-alla nooltega "YGT" või "Fer."



- 4 Ekraani paremas servas asuvate üles-alla nooltega saate reguleerida inkubeerimisaega 30-minutiste sammude kaupa vahemikus 6 kuni 12 tundi.

**MÄRKUS.** Pikema aja valimisel jääb jogurt paksem. Kreeka stiilis jogurti tegemiseks valige ajaks 12 tundi.

- 5 Pastöriseerimise alustamiseks vajutage nuppu START/STOP.
- 6 Pastöriseerimise ajal põleb ekraanil kiri "boil". Pastöriseerimistemperatuuri saavutamisel teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „COOL“.

888 00:00

- 7 Kui piim on jahtunud, ilmuvad seadme ekraanile järjest kirjad „ADD“ ja „STIR“ ning inkubeerimisaeg.

888 00:00

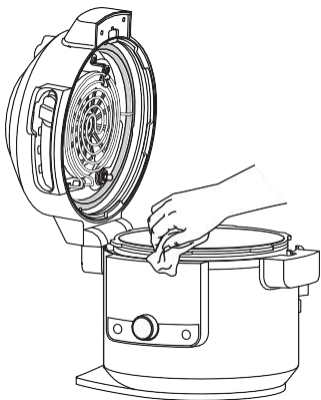
- 8 Avage kaas ja koorige piimalt pealne kiht.
- 9 Lisage piimale jogurtikultuurid ja segage hästi läbi. Sulgege kaas ja vajutage inkubeerimise alustamiseks START/ STOP.
- 10 Ekraanile ilmub kiri "FER" ja aega hakatakse maha loendama. Inkubeerimisaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanil vilgub 3 korda kiri END.. Seade piiksub iga minuti tagant kuni 4 tundi või kuni see välja lülitatakse.

888 00:00

- 11 Enne serveerimist jahutage jogurtit 12 tundi.

## PUHASTAMINE JA HOOLDUSTÖÖD

**Puhastamine: Pesemine nõudepesumasinas / käsiti**



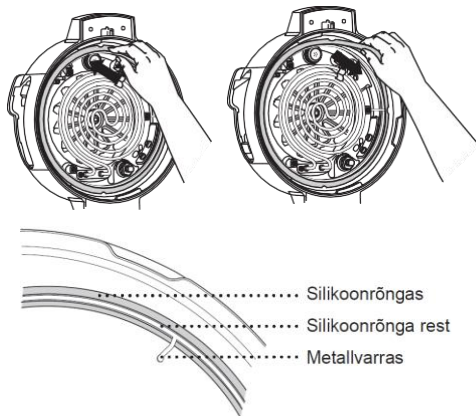
Seadet tuleb hoolikalt puhastada pärast igat kasutuskorda.

- 1 Eemaldage pistik enne puhastamist pistikupesast.
- 2 Seadme põhja ja juhtpaneeli puhastamiseks pühkige neid niiske lapiga.
- 3 Valmistusanumat, mitmeotstarbelist vormi, silikoonrõngast, pööratavat resti, valmistus- ja krõbestuskorvi ja eemaldatavat hajutit tohib pesta nõudepesumasinas.

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

- 4 Surve väljalaskmise ventiili ja ummistumisvastast katet võib pesta vee ja nõudepesuseebiga.
- 5 Anumasse, pööratavale restile või küpsetus- ja krõbestusplaadile jäänud toidujääkide eemaldamiseks täitke anum veega ja laske sel enne pesu liguneda. **ÄRGE** kasutage küürimisnuustikuid. Kui on vaja hõõruda, kasutage mitteabrasiivset puhastusvahendit või vedelseepi ning nailonist padjakest või harja,
- 6 Laske kõigil osadel pärast kasutamist õhu käes kuivada.

**Silikoonrõnga eemaldamine ja oma kohale tagasi panemine**



Silikoonrõnga eemaldamiseks tõmmake seda ettevaatlikult, sektsioonide kaupa väljapoole, silikoonrõnga restilt ära. Rõnga saab paigaldada ükskõik kumb külg ülespoole. Tagasipanekuks paigaldage silikoonrõngas ettevaatlikult resti alla. Alustage ühest sektsioonist ja liikuge nii päri- kui ka vastupäeva, kuni silikoonrõnga viimane sektsioon on ettevaatlikult resti alla pandud. Silikoonrõnga viimast sektsiooni on kõige hõlpsam paigaldada, kui see on kahe metallvarda vahel (vt allolevat pilti).

Pärast kasutamist eemaldage silikoonrõngalt ja ummistumisvastaselt kattelt toidujäägid.

### Halva lõhna tekke vältimiseks hoidke silikoonrõngas puhas

Halva lõhna eemaldamiseks peske seda soojas, seebivahuses vee või nõudepesumasinas. Siiski on tavapärase, et silikoon imab endasse teatud happeliste toitude lõhna. Soovitav on hoida teist silikoonrõngast tagavaraks.

Silikoonrõngaid saate osta [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

**ÄRGE KUNAGI** tõmmake silikoonrõngast liigse jõuga, sest nii võivad rõngas ja rest moonuda ning see võib mõjutada survega tihendamise funktsiooni. Kui silikoonrõngas on pragunenud, murdunud või muul viisil kahjustada saanud, tuleb see kohe välja vahetada.

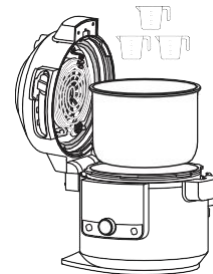
**MÄRKUS.** Silikoonrõngas tuleb vahetada just Foodi® SmartLid multikeetjale mõeldud rõnga vastu.

## KAANE PUHASTAMINE

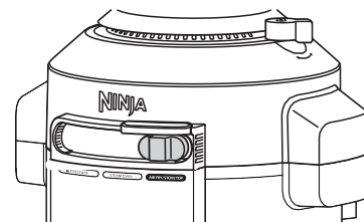
Soovitame enne „vedelikku kasutatavate funktsioonide“, sealhulgas Slow Cook, Steam, Sear/ Sauté, Pressure ja kõik COMBI-STEAM režiimid kasutamist kontrollida kaane sisekülge ja kuumutuselemente. Kui näete, et kuumutuselemendile või kogunenud toidujääke või õli, soovime puhastada seadet auruga (vt alltoodud juhised) ja seejärel pühkida kaane sisekülge lapiga.

### AURUGA PUHASTAMISE JUHISED:

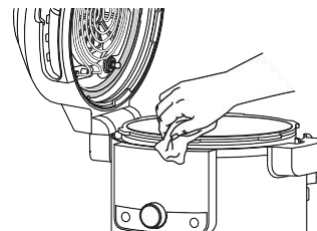
- 1 Täitke anum 750 ml veega.



- 2 Liigutage SmartLid Slider asendisse Air Fry/Cooker.



- 3 Valige STEAM ja seadistage valmistusaeg 30 minutile. Vajutage nuppu START/STOP.
- 4 Kui valmistusaeg jõuab nulli ja seade on jahtunud, pühkige kaant ja kuumutuselemente seestpoolt niiske lapiga või pesukäsna. **TÄHELEPANU!** Kaas sisemuse puhastamisel ärge puudutage ventilaatorit.



- 5 Vajadusel korrake samme 3 ja 4 või puhastage määratud kohta uuesti.

**MÄRKUS.** Kui seadet pärast tsükli lõppu ei avata, läheb seade vaikimisi režiimi KEEP WARM ja kuumutuselement jätkab tööd.

## VEAOTSING

### Miks mu seadmel kulub surve tekitamiseks nii kaua aega? Kui kaua aega kulub surve tekitamiseks?

- Valmistusajad võivad olla erinevad sõltuvalt valitud temperatuurist, valmistusanuma hetketemperatuurist ja koostisainete temperatuurist või kogusest.
- Kontrollige veendumaks, et silikoonrõngas on täielikult oma kohal ja väikese vahega vastu kaant. Õige paigalduse korral peaksite saama rõngast keeramiseks kergelt tõmmata.
- Kontrollige, kas survekaas on täiesti lukus ja et surve väljalaskmise ventiil oleks survega toiduvalmistamisel asendis SEAL.
- Kui vedelikku ei ole piisavalt, et tekita seade survet.

### 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.

### Kuidas aru saada, et seade tekitab survet?

- Ekraanil kuvatakse edenemise riba animatsiooniga, mis näitab, et seade tekitab survet.

### Funktsioonide Pressure või Steam või mis tahes režiimi Combi-Steam kuvatakse ekraanil kiri "PrE" ja liukuvad tuled.

- See näitab, et seade kogub survet või soojeneb, kasutades funktsioone STEAM või PRESSURE. Kui seade on lõpetanud surve tekitamise, algab teie seadistatud valmistusaja maha loendamine.

### Aurufunktsiooni kasutamisel tuleb seadmest palju auru.

- See on tavapärane, et seadmest tuleb toiduvalmistamise ajal surve väljalaskmise ventiili kaudu auru.

### Miks ma ei saa pärast surve tekitamist seadme kaant avada?

- Ohutuse tagamiseks ei lukustu kaas lahti enne, kui seadmest on kogu surve välja lastud. Keerake surve väljalaskmise ventiil asendisse VENT, et surve all olev aur kiiresti seadmest välja lasta. Surve väljalaskmise ventiilist paiskub välja kiire aurupahvak. Kui aur on täiesti välja lastud, saab seadet avada.

### Kas surve väljalaskmise ventiil peabki lõdvalt olema?

- Jah. Suv väljalaskmise ventiil peab olema lõdvalt. See võimaldab kiiret ja hõlpsat üleminekut asendite SEAL ja VENT vahel ning võimaldab reguleerida survet, vabastades toiduvalmistamise ajal väikese koguse auru, et tagada suurepärased tulemused. Palun jälgige, et ventiil oleks survea toiduvalmistamise ajal keeratud asendi SEAL suunas nii kaugele kui võimalik ning surve kiire väljalaskmise ajal asendis VENT nii kaugele kui võimalik.

### Seade sisiseb ega tekita survet.

- Kontrollige, et surve väljalaskmise ventiil oleks keeratud asendisse SEAL. Kui olete seda teinud ja kuulete endiselt sisisevat heli, võib see tähendada, et silikoonrõngas ei ole täielikult oma kohal. Vajutage valmistamise lõpetamiseks nuppu START/STOP, vajadusel kreeka ventiil asendisse VENT ja avage kaas. Suruge silikoonrõngast alla veendumaks, et see on täielikult paigaldatud ja paikneb rõnga resti all lapikuna. Kui rõngas on täielikult paigaldatud, peaksite saama rõngast keeramiseks kergelt tõmmata.

### Seade loendab aega, kuid mitte maha.

- Valmistusükskel on lõppenud ja seade on KEEP WARM režiimis.

### Kui kaua kulub seadmel surve väljalaskmiseks?

- Surve vabastamise aeg sõltub seadmes oleva toidu kogusest ja võib tulenevalt retseptist olla erinev. Enne kaane eemaldamist veenduge alati, et ujukklapp on kukkunud alla. Kui seadmel kukub surve väljalaskmiseks tavalisest rohkem aega, tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja ja oodake, kuni ujukklapp kukub alla. Seejärel võite seadme kaane avada.

## VEAOTSING - JÄTKUB

### Ekraanil kuvatakse veateade "ADD POT".

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

### Ekraanil kuvatakse veateade „SHUT LID“.

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

### Funktsioonide Steam ja Pressure kasutamisel ilmub ekraanile veateade "ADD WATER".

- Vett on liiga vähe. Funktsiooni jätkamiseks lisage seadmesse vett.

### Funktsiooni Pressure kasutamisel ilmub ekraanile veateade "NO PRESSURE".

- Enne survega toiduvalmistamise tsükli taaskäivitamist lisage valmistusanumasse vedelikku.
- Veenduge, et surve väljalaskmise ventiil on asendis SEAL.
- Kontrollige, et silikoonrõngas oleks õigesti paigaldatud.

### Kuvatakse veateade „ERR“.

- Seade ei tööta korralikult. Helistage klienditeenindusest telefonil 0800 000 9063.

### Ekraanil kuvatakse veateade „PLUG IN“.

- Valmistamise alustamiseks sisestage termomeetri kate või digitaalne toidutermomeeter pessa.

### Ekraanil kuvatakse veateade „PROBE ERROR“.

- Seade on saavutanud funktsioonile määratud maksimaalse aja, enne kui termomeeter saavutab seadistatud temperatuuri.

### Ekraanil kuvatakse veateade „SLIDE“.

- Lükake liuglüliti enne valmistusfunktsiooni valimist soovitud asendisse.

### Ekraanil kuvatakse veateade „LOCK LID“.

- Kaane lukustamiseks lükake liuglüliti asendisse PRESSURE.

## NÄPUNÄITED

- 1 Ühtlaseks pruunistamiseks veenduge, et toiduained oleksid valmistusanuma põhjas ühtlase ühekordse kihina. Kui toiduained on üksteise peal, raputage neid poole valmistusaja peal.
- 2 Väiksemate koostisosade korral, mis võivad kukkuda läbi pööratava resti, soovitame pakkida need esmalt pärgamentpaberisse või fooliumi.
- 3 Kasutage toidu soojana hoidmiseks funktsiooni KEEP WARM. Et vältida toidu kuivamist, soovitame hoida kaane suletuna ja kasutada seda funktsiooni vahetult enne serveerimist.
- 4 Kasutage toidu soojendamiseks funktsiooni AIR FRY.



## PIIRATUD GARANTII (2) AASTAT

Euroopa ostetud toote osas kehtivad tarbijale seadusega ette nähtud õigused. Saate esitada nõude seadme müüjale. Ninja tagab oma toodete kvaliteedi ja annab täiendava tootjagarantii kuni 2 aastat. See garantii kehtib vaid uuele, kasutamata tootele. Need tingimused kehtivad vaid meie tootjagarantiile ega mõjuta teie seadusega ettenähtud õigusi. NB! 2-aastane garantii kõigis ELi riikides.

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

### Ninja® garantiid

Köögimasin on märkimisväärne investering. See peaks töötama võimalikult kaua. Garantii näitab, et usaldame oma toodet ja tootmiskvaliteeti.

Veebist saate abi aadressil [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Kuidas registreerida oma garantii?

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

- mudeli number;
- seerianumber (kui see on olemas);
- ostu tõendav dokument (tšekk või saateleht). Toote registreerimiseks veebis külastage [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### OLULINE TEAVE!

- Seadmel on alates ostukuupäevast 2-aastane garantii.
- Hoidke ostutšekk või -arve alles. Garantii korral peate esitama meile ostu tõendava dokumendi, et saaksime kontrollida esitatud teabe õigsust. Kui teil ei ole meile esitada ostu tõendavat dokumenti, ei pruugi teie garantii kehtida.

### Milliseid eeliseid annab garantii registreerimine?

Garantii registreerimisel saate meie uudiskirja, mis sisaldab nippe, nõuandeid ja kampaaniaid. Samuti saate uudiseid Ninja tehnoloogia ja uute toodete kohta. Garantii registreerimisel veebis anname kohe teada, et oleme teie andmed kätte saanud.

Täpsemat teavet meie privaatsuspoliitika kohta leiате [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Kui pikk on tootegarantii?

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

### Mida garantii hõlmab?

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

### Mida garantii ei hõlma?

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

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

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

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

**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