

NINJA

Foodi Grill & Air Fryer

EG351EU

JUHISED



ninjakitchen.eu



REGISTREERIGE OMA OST



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Skannige mobiilseadmega QR-kood

KIRJUTAGE ALLJÄRGNEV TEAVE ÜLES

Mudeli number: _____

Seerianumber: _____

Ostukuupäev: _____
(Hoidke ostutšekk alles)

Ostukoht: _____

TEHNILISED ANDMED

Pinge: 220-240 V~ 50-60 Hz

Võimsus: 1760 W



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



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 kasutus- kõlbatuks muutunud seade vastavasse kogumispunkti või võtke ühendust kauplusega, millest seadme ostsite. Nemad võtavad seadme vastu keskkonnasäästlikuks ümbertöötlemiseks.

OLULISED OHUTUSJUHISED

KASUTAMISEKS AINULT SISERUUMIDES JA KODUMAJAPIDAMISES ENNE SEADME KASUTUSELEVÖTTU LUGEGE LÄBI KÕIK JUHISED

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

⚠ 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 kaasnevaid ohtusid.
- 3 Hoidke seade ja selle toitejuhe lastele kättesaamatult. **ÄRGE** lubage lastel seadmega mängida. Kasutamisel laste läheduses tuleb olla tähelepanelik.
- 4 Tulekahjuohtu vähendamiseks **ÄRGE** asetage seadet pliidiile ega kuumadele pindadele.
- 5 **ÄRGE** asetage seadet kuumale ahju.
- 6 Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Kasutage seadet **AINULT** ettenähtud eesmärgil. **ÄRGE** kasutage seadet liikuvates söidukites või veesöidukites. **ÄRGE** kasutage seadet välitingimustes. **Väärkasutus võib põhjustada vigastusi.**
- 7 Kontrollige, et aluspind oleks ühetasane, puhas ja kuiv. **ÄRGE** asetage töötavat seadet laua või tööpinna serva lähedale.
- 8 Enne kasutamist veenduge **ALATI**, et seade on nõuetekohaselt kokku pandud.
- 9 Töötava seadme kohal ja külgedel peab olema vähemalt 15,25 cm vaba ruumi, et õhk saaks liikuda.
- 10 **ÄRGE** kasutage pikendusjuhet. Seadmel on lühike toitejuhe, et-aastased lapsed ei saaks sellest kinni haarata ega seda endale ümber kaela panna ja et juhtme otsa komistamise oht oleks väiksem.
- 11 Elektrilöögi vältimiseks **ÄRGE** pange toitejuhet, pistikuid ega seadet ennast vette ega muusse vedelikku.
- 12 **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.
- 13 **ÄRGE** kasutage tööpinna all asuvat seinapistikupesast.
- 14 **ÄRGE** asetage seadet laua ega Nurk servale ning ärge laske juhtmel rippuda üle serva ega puutuda vastu kuumale pinda.
- 15 Kasutage ainult tarvikuid, mis on seadmega kaasas või mille kasutamist on SharkNinja volitatud. SharkNinja soovitamata tarvikute kasutamine võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või isikuvigastuse..
- 16 Enne mis tahes tarviku asetamist seadmesse veenduge, et tarvik on puhas ja kuiv.
- 17 **ÄRGE** kasutage seadet ilma eemaldatava valmistusanumata ja pritsmekaitseta.
- 18 Enne seadme kasutamist veenduge **ALATI**, et kaas on korralikult suletud.
- 19 **ÄRGE** liigutage töötavat seadet.
- 20 **ÄRGE** katke õhu sissevõtuava ega väljalaskeava seadme töötamise ajal kinni. Nii toimides ei valmi toit ühtlaselt ning see võib seadet kahjustada või põhjustada selle ülekuumenemist.
- 21 **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.
- 22 **ÄRGE** puudutage tarvikuid toiduvalmistamise ajal või vahetult pärast seda. Grilliplaat ja krõbestusplaat lähedalt toiduvalmistamise ajal väga kuumaks. Vältige kokkupuudet tarvikuga, kui eemaldate seda seadmest. Põletushaavade või isikuvigastuste vältimiseks olge toote kasutamisel **ALATI** ettevaatlik. Soovitame kasutada pika varrega söögiriistu ja pajalappe või -kindaid.
- 23 **ÄRGE** kasutage seadet õlis frittimiseks.
- 24 Termomeeter Foodi Smart **EI** asenda tavalist termomeetrit.
- 25 Võimaliku terviseprobleemi vältimiseks kontrollige **ALATI** termomeetriga, kas toit on küpsenud
- 26 Kui rasv süttib või seadmest hakkab tulema musta suitsu, tõmmake seadme pistik kohe seinapistikupesast välja. Oodake, kuni suits on ladunud ja eemaldage siis kõik tarvikud.

OLULISED OHUTUSJUHISED

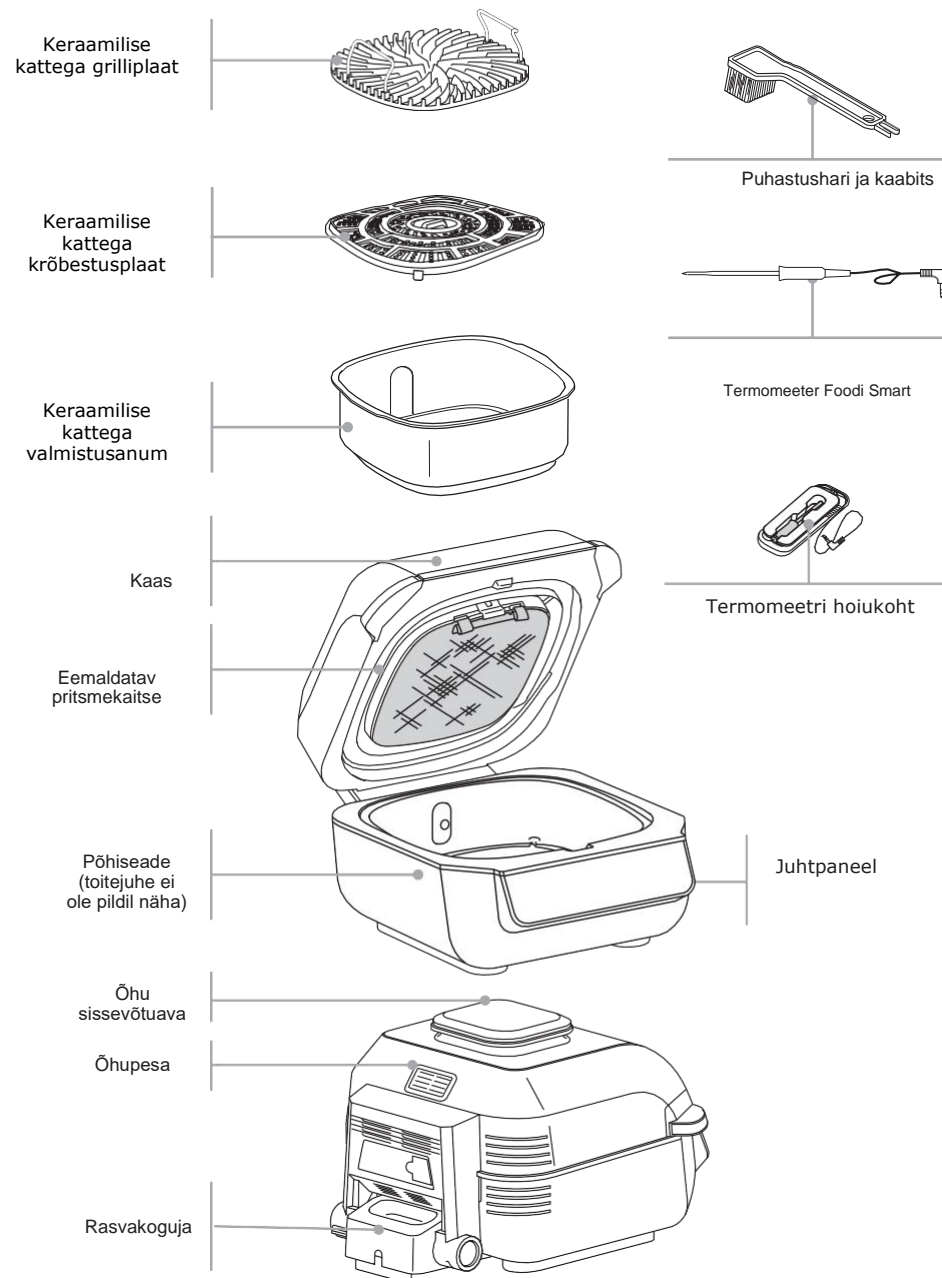
KASUTAMISEKS AINULT SISERUUMIDES JA KODUMAJAPIDAMISES
ENNE SEADME KASUTUSELEVÖTTU LUGEGE LÄBI KÕIK JUHISED

- 27 Seadme regulaarse hoolduse kohta vt osa „Puhastus- ja hooldustööd“.
- 28 Kui te ei kavatse seadet enam kasutada ja enne puhastustööd, välja ja tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja.
- 29 Laske seadmel enne puhastamist, osadeks lahti võtmist, osade paigaldamist või äravõtmist ja hoiustamist jahtuda.
- 30 **ÄRGE** puhastage seadet metallist nuustikutega. Sellest pudenevad tükid võivad puutuda kokku seadme elektriliste osadega ja põhjustada elektrilöögi ohu.
- 31 Lapsed ei tohi seadet puhastada ega selle hooldustööd teha.
- 32 Kuuma õli või muud kuuma vedelikku sisaldavat seadet liigutades tuleb olla väga ettevaatlik.
- 33 **ÄRGE** asetage seadet kuumale gaasi- ega elektripliidile või nende lähedusse ega kuumale ahju.
- 34 Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või puldi abil.

HOIDKE NEED JUHISED ALLES

-  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 kuumaga. Kaitske käsi, et vältida põletushaavu.
-  Seade on mõeldud kasutamiseks ainult siseruumides ja kodumajapidamises.
-  Ärge asetage põhiseadet vette.

SEADME OSAD



MÄRKUS. Varuosi saate osta ninjakitchen.eu

SEADME TUNDMAÕPPIMINE

FUNKTSIOONID

GRILL: suurepärase grillimistulemus siseruumides.

AIR FRY: toidu eriti krõbedaks valmistamiseks vähese õliga või täitsa ilma õlita.

BAKE: kookide, magustoitide jms valmistamiseks.

ROAST Hõrk liha, köögiviljad ja muud.

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

JUHTNUPUD

☺ Nupp **POWER:** vajutage vooluvõrku ühendatud seadme sisse lülitamiseks sisse-välja lülitamise nuppu ☺. Kui vajutate seda nuppu toiduvalmistamise ajal, siis hetkel aktiivne valmistusfunktsioon katkestatakse ja seade lülitub välja.

FUNCTION:

vajutage, et kerida läbi ja valida funktsioone.

MÄRKUS. Temperatuuri ja valmistusaja reguleerimiseks valmistamise ajal vajutage üles-alla nooli. Seade jätkab valitud seadistustel.

Vasaknööled: ekraani vasakul pool asuvate üles ☺ ja alla ☹ nooltega saate reguleerida mis tahes funktsiooni valmistustemperatuuri või, mõnel mudelil, seadistada küpsusastme, kasutades nuppe PRESET või MANUAL.

Paremnooled: ekraani paremas servas asuvate üles ☺ ja alla ☹ nooltega saate reguleerida valmistusaja või. Mõnel mudelil, seadistada toidu tüübi nupuga PRESET.

Seadistus **MANUAL:** kui vajutate termomeetri nuppu ☺ kaks korda, lülitatakse ekraan nii, et saate käsitsi seadistada termomeetri sisemise küpsusastme.

Seadistus **PRESET:** lülitab ekraanile, nii et saate seadistada termomeetri, toidu tüübi ja küpsusastme.

Nupp **START/STOP:** pärast valmistusfunktsiooni valimist saate vajutada nuppu START/STOP, et alustada valmistamist.

Seisurežiim: kui juhtpaneeli ei ole 10 minuti jooksul kasutatud ja seda ei tööta, läheb see seisurežiimi ja juhtpaneel hämarub.

Seadistus **PREHEAT:** seadme eelsoojenemist näidatakse ekraanil asuva edenemise ribaga. Eelsoojenemise vahelejätmiseks (ei ole soovitatav), vajutage eelsoojenemise etapis oleval seadmep nuppu ☺. Ekraanile kuvatakse kiri „ADD FOOD“.

SEADME KASUTAMINE

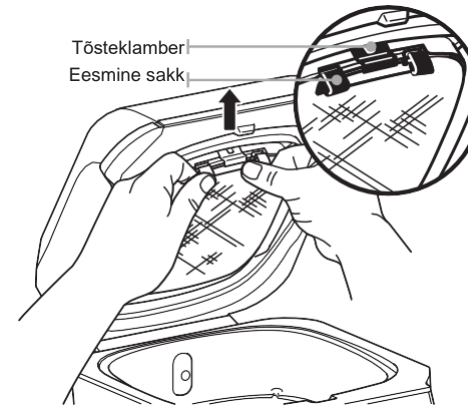
PRITSMEKAITSE

Kaane all asuv pritsmekaitse aitab hoida kuumutuselementi puhtana.

Pritsmekaitse peab olema toiduvalmistamise ajal **ALATI** paigaldatud. Kui pritsmekaitset ei kasutata, võib kuumutuselemendile koguneda õli, mis põhjustab suitsu.

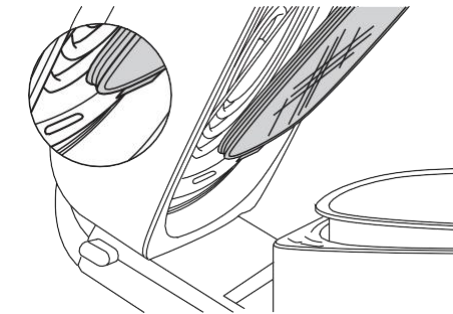
Pritsmekaitse eemaldamine

Eemaldage pritsmekaitse puhastamiseks pärast igit kasutuskorda. Kui pritsmekaitse on täiesti jahtunud, eemaldage see, lükates ülemist vasakut sakk kaane tagakülje poole. See vabastab pritsmekaitse, võimaldades teil selle eemaldada.



Pritsmekaitse paigaldamine

Paigaldamiseks sisestage pritsmekaitse nii, et selle rõngal asuvad sooned lähevad kohakuti fikseeritud pritsmekaitse rõnga sälguga paremal poolel. Seejärel lükake pritsmekaitset ettevaatlikult üles, kuni see lukustub klõpsuga vasakul poolel asuvasse sakk.



GRILLI REGULEERIMISE TEHNOLOOGIA

Funktsiooni Grill kasutamisel peate valida grilliplaadi temperatuuri seadistuse. Allpool on toodud levinud toiduainete soovitatud temperatuuritasemed.

LO (200 °C)	MED (240 °C)	HI (260 °C)	MAX (kuni 265 °C)
<ul style="list-style-type: none">• Peekon• Vorstikesed• Paksu BBQ kastme kasutamisel	<ul style="list-style-type: none">• Sügavkülmutatud liha• Marineeritud /kastmes liha	<ul style="list-style-type: none">• Praetükid• Kana• Burgerid• Lihapallid	<ul style="list-style-type: none">• Köögiviljad• Puuviljad• Pitsa• Värsked / sügavkülmutatud mereannid• Köögiviljapallid

MÄRKUS. Et suitsu tekiks vähem, soovime kasutada oliiviõli asemel taimset, rafineeritud kookos-, avokaado või rapsiõli. Õli kuumutamisel üle suitsemispunkti võib toidule tekkida kõrbemaitse.

MÄRKUS. Soovitatust kõrgema seadistuse kasutamisel võib tootest eralduda suitsu. Rõhkem valmistustabeleid leiate inspiratsioonijuhistest või veebilehelt ninjakitchen.eu.

Funktsioonile Grill lülitamine pärast muu funktsiooni kasutamist

Kui seade on pärast teise funktsiooni kasutamist juba soe, võib ekraanile ilmuda kiri „ADD FOOD“. Soovime lasta soojeneda grilliplaadil vähemalt 6 minutit, enne kui asetate sellele toiduained.

Portsjonite grillimine

Rõhkem kui kahe portsjoni järjest grillimisel on soovitatav tühendada eemaldatav valmistusanum rasvast/õlist. On **VÄGA** soovitatav puhastada pritsmekaitset kasutuskordade vahel. Nii väldite rasva süttimist ja suitsu teket.

Kui soovite eelsoojenemise etapi vahele jätta, vajutage nuppu PREHEAT.

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

- 1 Enne seadme esimest kasutuskorda eemaldage sellest kõik pakkematerjalid etiketid ja kinnitusvahendid ning kõrvaldage need kasutuselt vastavalt nõuetele.
- 2 Võtke kõik tarvikud pakendist välja ja lugege seda kasutusjuhendit tähelepanelikult. Pöörake erilist tähelepanu tööjuhistele, hoiatustele ja olulistele ohutusnõuetele. Nii väldite vigastusi ja varalist kahju.
- 3 Peske grilliplaati, pritsmekaitset, krõbestusplaati, termomeetrit, puhastuspintslit ja valmistusanumat sooja, seebivahuse veega. Loputage ja kuivatage hoolikalt.
- 4 Töötava seadme kohal ja külgedel peab olema vähemalt 15 cm vaba ruumi, et õhk saaks.

SEADME KASUTAMINE – JÄTKUB

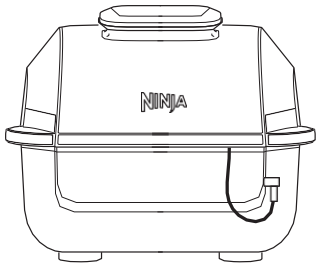
TERMOMEETRI FOODI SMART KASUTAMINE

OLULINE TEAVE! Põletushaavade vältimiseks **ÄRGE** pange käsi töötava seadme termomeetri Foodi Smart juhtme lähedale.

Enne esimest kasutuskorda

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

- 1 Termomeetri eemaldamiseks kerige juhe magnetilisest hoiusahtlist täielikult lahti.
- 2 Ühendage termomeeter juhtpaneeli parem küljel asuvasse pesa. Suruge pistik tugevasti kuni lõpuni välja. Asetage hoiusahtel tagasi seadme küljele.
- 3 Kui termomeeter on ühendatud pesa, hakkavad helendama PRESET ja MANUAL ning neid saab kasutada. Valige soovitud valmistusfunktsioon, vajutades nuppu FUNCTION, ja valmistustemperatuur.



- 4 Vajutage termomeetri nuppu \ominus , et PRESET täielikult helendama hakkaks, ja valige ekraani paremas servas asuvate nooltega soovitud toidu tüüp ning vasakus servas asuvate nooltega toidu valmistusaste (toores kuni läbiküpsetatud).

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



Kui soovite funktsiooni PRESET asemel kasutada funktsiooni MANUAL, vajutage uuesti termomeetri nuppu \ominus , et lülitada funktsioonile MANUAL. Kasutage allpool soovitatud temperatuure:

TOIDUAIANE TÜÜP:	SEADISTATAV TASE:
Kala	Keskmine (55 °C)
	Poolküps (60 °C)
	Läbiküpsetatud (65 °C)
Kana / kalkun	Läbiküpsetatud (75 °C)
Sealiha	Keskmine (55 °C)
	Poolküps (65 °C)
	Läbiküpsetatud (70 °C)
Veiseliha / Lambaliha	Toores (50 °C)
	Poolküps (55 °C)
	Keskmine (60 °C)
	Poolküps (65 °C)
	Läbiküpsetatud (70 °C)

MÄRKUS. Tutvuge toitude soovitatud ohutute temperatuuridega.

MÄRKUS. Veiseliha/lambaliha (BEEF/LAMB) seadistatud tulemus on tavapärestest soovitustest väiksem, sest seade järelvalmistab seda temperatuuril 5-10°

- 5 Asetage valitud valmistusfunktsiooni jaoks nõutav tarvik (v.a termomeeter) seadmesse ja sulgege kaas. Eelsoojendamise alustamiseks vajutage nuppu START/STOP.

- 6 Seadme eelsoojenemise ajal sisestate termomeeter horisontaalselt lihatüki kõige paksemasse kohta. **Täpsemad juhiseid paigaldamiseks saate järgmisel leheküljel asuvast tabelist.**

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

- 8 Tulemust näitab ekraani ülaosas asuv edenemise riba. See hakkab vilkuma kõige madalamal valmistusastmel ja liigub seadistatud valmistusastme poole.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

MÄRKUS. Funktsioonide Roast ja Grill kasutamisel teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „FLIP“. Ümberkeeramine on valikuline, kuid soovitatav.

- 9 Soovitud tulemuse peaaegu saavutamisel lõpetab seade töötamise ja ekraanile ilmub kiri „GET FOOD“.

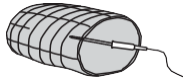



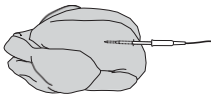



- 10 Asetage liha taldrikule. Ekraanil kuvatakse kiri „REST“. Termomeetri võib lihast välja võtta. Liha jätkab järelvalmimist. See peaks võtma umbes 3–5 minutit. Järelvalmimine on väga oluline. Järelvalmistusajad on erinevad sõltuvalt toidu tüübist, kogusest ja suurusest.

MÄRKUS. Lihatükkide sisetemperatuuri kontrollimiseks vajutage ja hoidke all termomeetri nuppu ja sisestate termomeeter igasse lihatükki.


MÄRKUS. Termomeeter läheb KUUMAKS. Kasutage termomeetri eemaldamisel pajakindaid või tange.

TERMOMEETRI ÕIGESTI SISESTAMINE

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

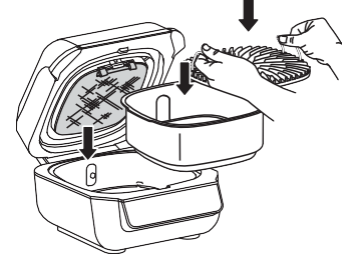
MÄRKUS. ÄRGE kasutage termomeetrit sügavkülmutatud toodetega ega õhemate lihaviiludega kui 2,5 cm.

VALMISTUSFUNKTSIOONID


Ühendage seadme pistik seinapistikupessa ja lülitage seade sisse-välja lülitamise nupust  sisse.

Grill

- Asetage valmistusanum seadmesse nii, et anumal asuv süvend on kohakuti seadmel asuva kühmuga. Seejärel asetage grilliplaadi rest anuma plaadile, nii et käepidemed on ülespoole. Veenduge, et pritsmekaitse on oma kohal ja sulgege kaas.



- Vajutage nuppu GRILL. Kuvatakse vähimisi temperatuuriseadistus. Ekraani vasakus servas asuvate nooltega saate reguleerida temperatuuri kuni seadistuseni MAX.
- Termomeetri Foodi Smart Thermometer kasutamisel vaadake jaotist „Termomeetri Foodi Smart kasutamine“. Kui te ei kasuta termomeetrit, saate ekraani paremas servas asuvate üles-alla nooltega reguleerida valmistusaega 1-minutiste sammude kaupa kuni 30 minutit.
- Eelsoojendamise alustamiseks vajutage nuppu START/STOP. Edenemise riba läheb põlema. Seadmel kulub eelsoojenemiseks umbes 10 minutit.
- Eelsoojendamise lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „ADD FOOD“.

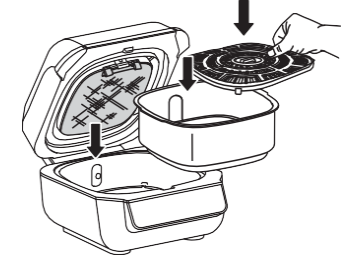
MÄRKUS. Kui teie seadme mudelil on toidutermomeeter ja soovite kasutada seda toidu sisemise küpsusastme kontrollimiseks, vajutage 2 sekundit termomeetri nuppu . Ekraanile kuvatakse toidu sisetemperatuur. Režiimist väljumiseks vajutage ja hoidke nuppu all.

- Avage kaas ja asetage toiduained grilliplaadile. Katte sulgedes algab toiduvalmistamine ja taimer hakkab aega maha loendama
- Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „END“.

MÄRKUS. Portsjonite kaupa toiduvalmistamisel vaadake juhiseid lk 8.

Air Fry

- Asetage valmistusanum seadmesse nii, et anumal asuv süvend on kohakuti seadmel asuva kühmuga. Asetage krõbestusplaat anumasse. Veenduge, et pritsmekaitse on oma kohal ja sulgege kate.



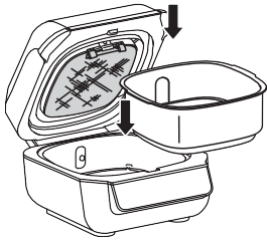
- Vajutage nuppu AIR FRY. Kuvatakse vähimisi temperatuuriseadistus. Ekraani vasakus servas asuvate nooltega saate reguleerida temperatuuri kuni 200° C.
- Termomeetri Foodi Smart Thermometer kasutamisel vaadake jaotist „Termomeetri Foodi Smart kasutamine“. Kui te ei kasuta termomeetrit, saate ekraani paremas servas asuvate üles-alla nooltega reguleerida valmistusaega 1-minutiste sammude kaupa kuni 1 tunnini.
- Eelsoojendamise alustamiseks vajutage nuppu START/STOP. Edenemise riba läheb põlema. Seadmel kulub eelsoojenemiseks umbes 3 minutit.
- Eelsoojendamise lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „ADD FOOD“.

MÄRKUS. Eelsoojendamine on parimate tulemuste saamiseks küll soovitatav, kuid soovi korral saate selle ka vahele jätta. Selleks vajutage ja hoidke 3 sekundit all nuppu SKIP PREHEAT. Ekraanile ilmub kiri „ADD FOOD“. Avage kate ja asetage toiduained krõbestuskorvi. Katte sulgedes algab toiduvalmistamine ja taimer hakkab aega maha loendama.

- 6 Avage kate ja asetage toiduained kröbestuskorvi. Katte sulgedes algab toiduvalmistamine ja taimer hakkab aega loendama.
- 7 Katte avamisel seadme töö katkeb. Segage kröbestusplaadil olevat toitu silikoonotsaga tangidega. Sulgege kate ja valmistamine jätkub automaatselt.
- 8 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „END“.

Roast

- 1 Asetage valmistusanum seadmesse nii, et anumal asuv süvend on kohakuti seadmel asuva kühmuga. Veenduge, et pritsmekaitse on oma kohal ja sulgege kate.



- 2 Vajutage nuppu ROAST. Kuvatakse vaikumisi temperatuuriseadistus. Ekraani vasakus servas asuvate nooltega saate reguleerida temperatuuri kuni seadistuseni 220 °C.

MÄRKUS. Tavalise ahju retseptide kohandamiseks vähendage temperatuuri 20 °C võrra. Üleküpsemise vältimiseks kontrollige toitu regulaarselt.

- 3 Termomeetri Foodi Smart Thermometer kasutamisel vaadake jaotist „Termomeetri Foodi Smart kasutamine“. Kui te ei kasuta termomeetrit, reguleerige valmistusaega ekraani paremas servas asuvate üles-alla nooltega vahemikus kuni 1 tund (1-minutiste sammude kaupa) ja 1 tund kuni 4 tundi (5-minutiste sammude kaupa).
- 4 Eelsoojendamise alustamiseks vajutage nuppu START/STOP. Edenemise riba läheb põlema. Seadmel kulub eelsoojenemiseks umbes 3 minutit.

MÄRKUS. Eelsoojendamine on parimate tulemuste saamiseks küll soovitatav, kuid soovi korral saate selle ka vahele jätta. Selleks vajutage ja hoidke 3 sekundit all nuppu SKIP PREHEAT. Ekraanile ilmub kiri „ADD FOOD“. Avage kate ja asetage toiduained valmistusanumasse. Katte sulgedes algab toiduvalmistamine ja taimer hakkab aega maha loendama.

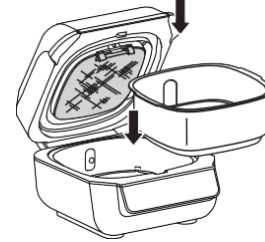
- 5 Eelsoojendamise lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „ADD FOOD“.
- 6 Avage kaas ja asetage toiduained valmistusanumasse. Kaane sulgedes algab toiduvalmistamine ja taimer hakkab aega maha loendama.

MÄRKUS. Kui soovite kontrollida toidu sisemist küpsusastet, vajutage 2 sekundit termomeetri nuppu ⊖. Ekraanile kuvatakse toidu sisetemperatuur. Režiimist väljumiseks vajutage ja hoidke nuppu all.

- 7 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „END“.

Bake

- 1 Asetage valmistusanum seadmesse nii, et anumal asuv süvend on kohakuti seadmel asuva kühmuga. Veenduge, et pritsmekaitse on oma kohal ja sulgege kate.



- 2 Vajutage nuppu BAKE. Kuvatakse vaikumisi temperatuuriseadistus. Ekraani vasakus servas asuvate nooltega saate reguleerida temperatuuri kuni seadistuseni 200 °C.

MÄRKUS. Tavalise ahju retseptide kohandamiseks vähendage temperatuuri 20 °C võrra. Üleküpsemise vältimiseks kontrollige toitu regulaarselt.

- 3 Termomeetri Foodi Smart Thermometer kasutamisel vaadake jaotist „Termomeetri Foodi Smart kasutamine“. Kui te ei kasuta termomeetrit, saate ekraani paremas servas asuvate üles-alla nooltega reguleerida valmistusaega vahemikus kuni 1 tund (1-minutiste sammude kaupa) ja 1 tund kuni 2 tundi (5-minutiste sammude kaupa).
- 4 Eelsoojendamise alustamiseks vajutage nuppu START/STOP. Edenemise riba läheb põlema. Seadmel kulub eelsoojenemiseks umbes 3 minutit.

MÄRKUS. Eelsoojendamine on parimate tulemuste saamiseks küll soovitatav, kuid soovi korral saate selle ka vahele jätta. Selleks vajutage ja hoidke 3 sekundit all nuppu SKIP PREHEAT. Ekraanile ilmub kiri „ADD FOOD“. Avage kate ja asetage toiduained kröbestuskorvi. Katte sulgedes algab toiduvalmistamine ja taimer hakkab aega maha loendama.

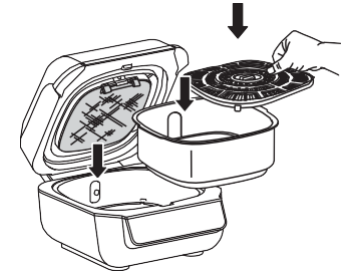
- 5 Eelsoojendamise lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „ADD FOOD“.
- 6 Avage seadme kaas, asetage toiduained valmistusanumasse või paigaldage küpsetusvorm otse anumasse ja sulgege seadme kaas, et toiduvalmistamist alustada. Katte sulgedes algab toiduvalmistamine ja taimer hakkab aega maha loendama.

MÄRKUS. Kui soovite kasutada toidu sisemise küpsusastme kontrollimiseks termomeetrit, vajutage 2 sekundit termomeetri nuppu ⊖. Ekraanile kuvatakse toidu sisetemperatuur. Režiimist väljumiseks vajutage ja hoidke nuppu all.

- 7 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „END“.

Dehydrate

- 1 Asetage valmistusanum seadmesse nii, et anumal asuv süvend on kohakuti seadmel asuva kühmuga. Asetage anumasse üks kiht toiduaineid. Seejärel asetage anumasse toiduainete peale kröbestusplaat ja asetage teine kiht toiduaineid plaadile. Veenduge, et pritsmekaitse on oma kohal ja sulgege kate.



- 2 Vajutage nuppu DEHYDRATE. Kuvatakse vaikumisi temperatuuriseadistus. Ekraani vasakus servas asuvate nooltega saate reguleerida temperatuuri kuni seadistuseni 90 °C.
- 3 Ekraani paremas servas asuvate üles-alla nooltega saate reguleerida valmistusaega 15-minutiste sammude kaupa kuni 12 tunnini.
- 4 Alustamiseks vajutage nuppu START/STOP. (Režiimis Dehydrate seade ei eelsoojene.)
- 5 Valmistusaja lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „END“.

SEADME PUHASTAMINE

Seadet tuleb hoolikalt puhastada pärast igit kasutuskorda. Enne puhastamist laske seadmel alati jahtuda.

- Eemaldage pistik enne puhastamist pistikupesast. Seade jahtub kiiresti, kui jätate kätte pärast toidu eemaldamist lahti.
- Valmistusanumat, grillresti, krõbestusplaati, pritsmekaitset, puhastuspintslit ja mis tahes muid komplekti kuuluvaid tarvikuid tohib pesta nõudepesumasinas, v.a termomeetrit. **ÄRGE asetage termomeetrit nõudepesumasinasse.**
- Käsi pesu korral soovime kasutada komplekti kuuluvat puhastuspintslit. Kasutage puhastuspintslit teist otsa kaabitsana, et eemaldada kõrbenud kastmejääke või juustu. Laske kõigil osadel täielikult kuivada või kuivatage need köögirätikuga.

MÄRKUS. ÄRGE kasutage puhastusvedelikku termomeetri pesa peal ega lähedal. Pesa kahjustamise vältimiseks soovime kasutada suruõhku või puuvillast vatitupsu.

HOIUNIPP: Tarvikute üksteise otsas hoiustamisel asetage nende vahele riidelapp või paberkäterätt et kaitsta kattega pindu.

- Kui grillrest, pritsmekaitse või mis tahes muu seadme eemaldatav osa on väga määrdunud või rasvane, leotage seda enne puhastamist soojas, seebivahuses vees..
- Puhastage pritsmekaitset pärast igit kasutuskorda. Pritsmekaitse leotamine üleöö pehmendab kõrbenud jääke. Pärast leotamist eemaldage roostevabast terasest raamilt ja eespoolsetelt sakkidelt puhastuspintslit abil rasv.
- Puhastage pritsmekaitse põhjalikult, asetades selle veega täidetud anumasse ja lastes keeda 10 minutit. Loputage toatemperatuuril veega ja laske täielikult kuivada.
- Termomeetrit Foodi Smart ja hoidikut tuleb puhastada ainult käsitsi niiske lapiga. Ärge pange seadet ega termomeetrit nõudepesumasinasse ega kastke üleni vedelikku.

MÄRKUS. ÄRGE KUNAGI kasutage abrasiivseid puhastusaineid ega lahusteid. **ÄRGE** asetage seadet vette ega muusse vedelikku.

VARUOSAD

Varuosi ja tarvikuid saate tellida ninjakitchen.eu

VEAOTSING

- **Juhtpaneeli ekraanil kuvatakse kiri „Add Food“.**
Seadme eelsoojenemine on lõppenud ja saate panna toidu seadmesse.
- **Juhtpaneeli ekraanil kuvatakse kiri „Shut Lid“.**
Kaas on lahti ja see on vaja sulgeda, et valitud funktsioon saaks tööd alustada.
- **Juhtpaneeli ekraanil kuvatakse kiri „Plug in“.**
Termomeeter ei ole ühendatud juhtpaneeli paremal küljel asuvasse pesa. Ühendage termomeeter pesa. Lükake termomeetrit, kuni kuulete klõpsu.
- **Juhtpaneeli ekraanil kuvatakse kiri „PRBE ERR“.**
Seade lõpetas töötamise enne, kui liha saavutas seadistatud sisetemperatuuri. Seda võib juhtuda aeg-ajalt, kui seade läheb liiga kuumaks või seda on kasutatud liiga kaua järjest.
- **Juhtpaneeli ekraanil kuvatakse kiri „E“.**
Seade ei tööta korralikult. Helistage klienditeenindusest telefonil 0800 862 0453. Parema abi saamiseks registreerige oma seade internetis ninjakitchen.eu ja hoidke seade helistamise ajal käepärast.
- **Miks küpseb toit liiga palju või liiga vähe, kuigi kasutasin termomeetrit?**
Sisestage termomeeter pikuti lihatuski paksemasse ossa. Nii annab see kõige täpsema tulemuse. Pärast valmistamise lõppemist laske lihal 3-5 minutit järelvalmida. Lisateavet vaadake jaotisest „Termomeetri Foodi® Smart“ kasutamine.
- **Miks ei alga eelsoojenemise edenemise riba algusest?**
Kui seade on eelnevast kasutamisest juba soe, ei vaja see kogu eelsoojendamisaega.
- **Kas eelsoojendamise saab tühistada või ära jätta?**
Parima tulemuse saamiseks on eelsoojendamine väga soovitatav. Selle vahele jätmiseks vajutage pärast nuppu START/STOP nuppu PREHEAT.
- **Kas toiduained tuleb anumasse panna enne või pärast eelsoojendamist?**
Parimate tulemuste saamiseks on soovitatav enne toiduainete lisamist lasta seadmel eelsoojeneda.
- **Miks seadmest tuleb suitsu?**
Kasutage funktsiooni Grill alati soovitatud temperatuuriseadistusel. Soovitatud seaded leiata inspiratsioonijuhendist. Kontrollige, et pritsmekaitse oleks peal.
- **Kuidas saan seadme töö katkestada, et toitu kontrollida?**
Kui seadme kate valmistusfunktsiooni ajal avada, katkeb seadme töö automaatselt.
- **Kas termomeeter sulab ära, kui see puutub vastu kuuma grillresti?**
Ei. Termomeetri käepide on valmistatud kõrge temperatuuriluvusega silikoonist.
- **Toit kõrbeb ära.**
Ärge pange toitu seadmesse enne, kui soovitatud eelsoojendamise aeg on läbi. Parimate tulemuste saamiseks jälgige toiduvalmistamist ja eemaldage juba pruunistunud toiduained. Nii väldite selle üleküpsemist.
- **Miks seadmel on veiseliha eelseadistusel skaala 1-9.**
Igal kasutajal on oma maitse-eelistused. Skaalal 1-9 on toodud hulk valikuid, nii et saate kohandada endale sobiva.

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 tootjagarantii ega mõjuta teie seadusega ettenähtud õigusi.

Allpool on toodud garantii eeltingimused ja ulatus, mille väljastab SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 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® garantii

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

Veebist saate abi aadressil www.ninjakitchen.eu.

Kuidas registreerida oma garantii?

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

- mudeli number;
- seerianumber (kui see on olemas);
- ostu tõendav dokument (tšekk või saateleht). Toote

registreerimiseks veebis külastage www.ninjakitchen.eu

OLULINE TEAVE!

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

Milliseid eeliseid annab garantii registreerimine?

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

Täpsemat teavet meie privaatsuspoliitika kohta leiate 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 kohaletoimetamise kulud). Meie garantii täiendab teie seadusega ette nähtud õigusi.

Mida garantii ei hõlma?

- Tavapärane kulumine.
- Juhuslik kahjustus; torked, 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 garantiiuhtumi põhjustanud defektiga.

Kuskohast ma saan osta Ninja originaalvaruosi ja -tarvikuid?

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

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



EESTI

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

FOODI ja NINJA on SharkNinja Operating LLC.
Registreeritud kaubamärgid.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRÜKITUD HIINAS

.....

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

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

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

SharkNinja Germany GmbH,
Rottfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Eesti
ninjakitchen.eu

EG351EU_IB_MP_240712_MV1



@ninjakitchen