

NINJA Foodi

**Grill &
Air Fryer**

EG351EU

INSTRUKCIJAS



 ninjakitchen.eu

PALDIES!

ka iegādājāties Ninja karstā gaisa grilu un cepamkatlu



REĢISTRĒJIET SAVU PIRKUMU



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Noskenējiet QR kodu, izmantojot

mobilo ierīci

REĢISTRĒT ŠO INFORMĀCIJU

Modeļa numurs: _____

Sērijas numurs: _____

Iegādes datums _____
(Saglabājiet kvīti)

Iegādes vieta: _____

TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

Spriegums: 220-240V~ 50-60 Hz

Vati: 1760W



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



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

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

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

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

TIKAI LIETOŠANAI MĀJSAIMNIECĪBĀ UN IEKŠTELĀS - PIRMS LIETOŠANAS IZLASIET VISUS NORĀDĪJUMUS

Lai samazinātu traumu, ugunsgrēka, elektriskās strāvas trieciena vai īpašuma bojājumu risku, vienmēr jāievēro drošības pamatpasākumi, tostarp šādi numurēti brīdinājumi un turpmākie norādījumi. Lietojiet ierīci tikai tās paredzētajam lietošanas veidam.

⚠ BRĪDINĀJUMS

- Lai novērstu aizrīšanās risku maziem bērniem, pēc izsaņošanas nekavējoties izmetiet visus iepakojuma materiālus.
- Šo ierīci atļauts izmantot bērniem un personām ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām, kā arī personām bez pieredzes un zināšanām, ja šīs personas uzrauga vai instruē par drošu ierīces lietošanu un tās apzinās ar ierīci saistīto bīstamību.
- Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā. **Nelaujiet** ierīci lietot bērniem. Lietojot to bērnu tuvumā, ir nepieciešama cieša uzraudzība.
- Lai samazinātu ugunsgrēka risku, **NENOVIETOJIET** ierīci uz plīts vai karstām virsmām.
- NELIECIET** karstā cepeškrāsnī.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā. Lietojiet ierīci **TIKAI** atbilstoši paredzētajam lietošanas veidam. **AIZLIEGTS** lietot kustīgā transportlīdzeklī vai laivā. **AIZLIEGTS** izmantot ārpus telpām. Tas var radīt ievainojumus.
- Pārliecinieties, ka virsma ir līdzena, tīra un sausa. Ierīces darbības laikā **NENOVIETOJIET** ierīci tuvu darba virsmas malai.
- Pirms lietošanas **VIENMĒR** pārliecinieties, ka ierīce ir pareizi samontēta.
- Lietojot šo ierīci, jānodrošina vismaz 6 collas (15.25 cm) brīva telpa virs ierīces un no visām pusēm, lai nodrošinātu gaisa cirkulāciju.
- NEIZMANTOJIET** elektrības vada pagarinātāju. Tiek izmantots īss strāvas padeves vads, lai mazinātu risku, ka bērni varētu sagrābt vadu vai aiz tā aizķerties, kā arī lai samazinātu risku, ka cilvēki pakļūps pār garāku vadu.
- Lai novērstu strāvas trieciena risku, **NEMĒRCIET** vadu, spraudņus vai pamatni ūdenī vai citā šķidrumā.
- NEIZMANTOJIET** ierīci, ja tās strāvas vads vai kontaktdakša ir bojāta. Regulāri pārbaudiet ierīci un strāvas vadu. Ja ierīce nedarbojas pareizi vai ir jebkāda veidā bojāta, nekavējoties pārtrauciet tās lietošanu un sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- NEKAD** neizmantojiet kontaktlīdzi, kas atrodas zem letes virsmas.
- NELAUJIET** vadam karāties pār galda vai letes malu vai pieskarties karstām virsmām.
- Izmantojiet tikai ieteamos piederumus, kas iekļauti šīs ierīces komplektācijā vai ko ir apstiprinājis SharkNinja. SharkNinja nerekomendēto piederumu izmantošana var izraisīt ugunsgrēku vai traumas.
- Pirms jebkādu piederumu ievietošanas ierīcē pārliecinieties, ka tie ir tīri un sausi.
- NEDARBINIET** ierīci, ja nav uzstādīts izņemamais gatavošanas trauks un šļakatu aizsargs.
- Pirms lietošanas **VIENMĒR** pārliecinieties, ka vāks ir pareizi aizvērts.
- NEPĀRVIETOJIET** ierīci tās lietošanas laikā.
- Ierīces darbības laikā **NEAIZKLĀJIET** gaisu ieplūdes atverī vai gaisa izplūdes atverī. Šādi rīkojoties, netiks nodrošināta vienmērīga ēdiena gatavošana, un ierīce var tikt bojāta vai pārkarst.
- NEPIESKARIETIES** karstām virsmām. Ierīces virsmas darbības laikā un pēc darbības ir karstas. Lai izvairītos no apdegumiem vai miesas bojājumiem, **VIENMĒR** izmantojiet aizsargājošus paliktņus vai izolētus cepeškrāsns cimdus un izmantojiet pieejamos rokturus un kloķus.
- Ēdiena gatavošanas laikā vai tūlīt pēc tam **NEPIESKARIETIES** piederumiem. Gatavošanas laikā grīlēšanas plāksne un apcepšanas paplātes kļūst ļoti karstas. Izņemot no ierīces piederumus, izvairieties no fiziska saskares ar tiem. Lai izvairītos no apdegumiem vai miesas bojājumiem, **VIENMĒR** rīkojieties uzmanīgi ar ierīci. Lietojiet piederumus ar garu kātu un karstumizturīgus paliktņus vai izolētus cimdus.
- NEIZMANTOJIET** šo ierīci fritēšanai ar eļļu.
- Foodi Smart termometrs **NEAIZSTĀJ** ārēju pārtikas termometru.
- Lai novērstu iespējamo saslīdšanu, **VIENMĒR** izmantojiet ārēju pārtikas termometru, lai pārbaudītu, vai produkti ir sasnieguši droši gatavošanas temperatūru.
- Ja aizdegas ierīcē esošie tauki vai no tās izplūst melni dūmi, nekavējoties atvienojiet to no elektrotīkla. Pirms gatavošanas piederumu izņemšanas pagaidiet, līdz dūmošana beidzas.

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

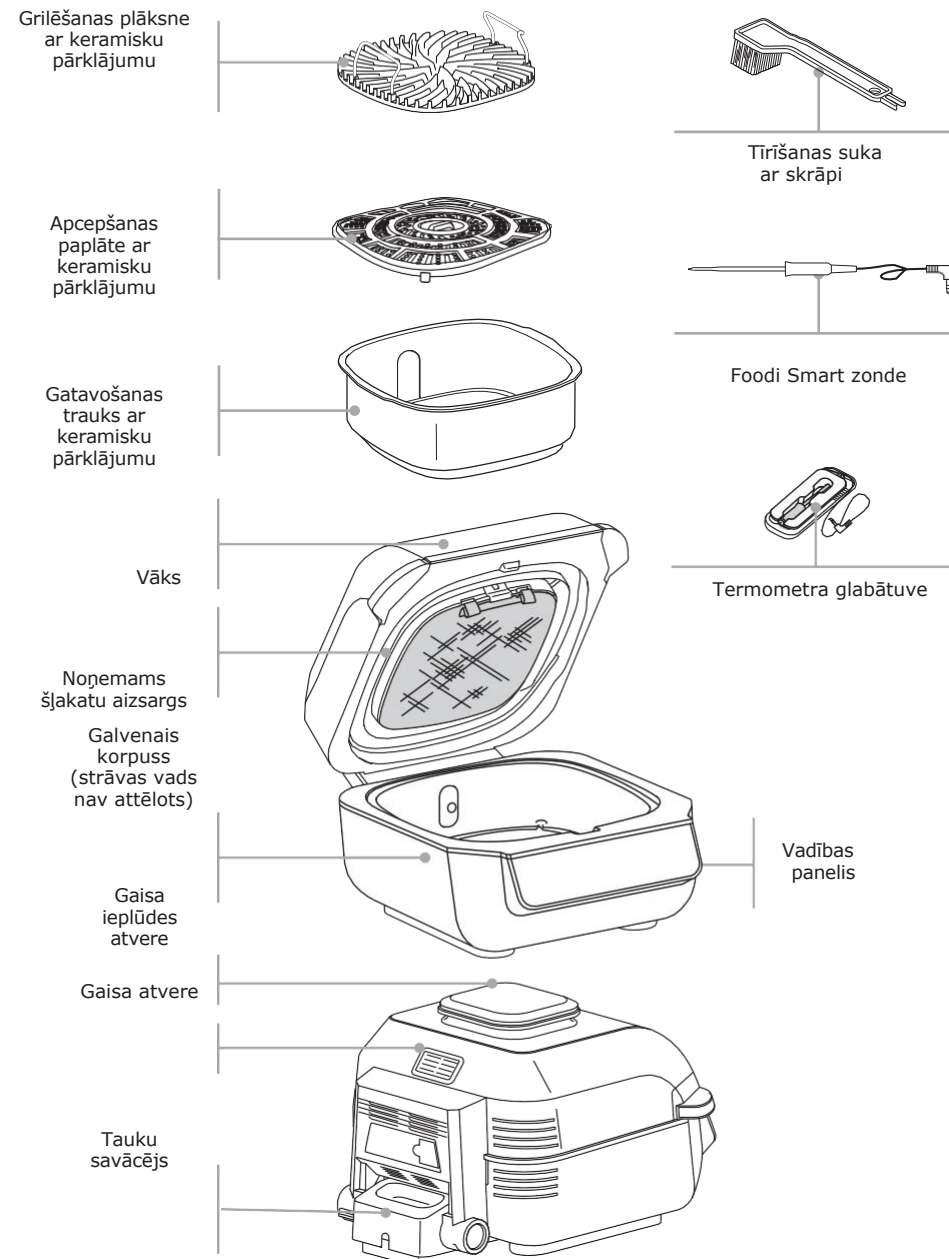
TIKAI LIETOŠANAI MĀJSAIMNIECĪBĀ UN IEKŠTELPĀS - PIRMS LIETOŠANAS IZLASIET VISUS NORĀDĪJUMUS

- 27 Informāciju par regulāru ierīces apkopi skatiet sadaļā "Tīrīšana un apkope".
- 28 Lai atvienotu ierīci, izslēdziet ierīci, pēc tam atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas, kad ierīce netiek lietota un pirms tīrīšanas.
- 29 Pirms tīrīšanas, demontāžas, detaļu ievietošanas vai noņemšanas un uzglabāšanas ļaujiet ierīcei atdzist.
- 30 **NETĪRIET** ierīci ar metāliskiem mazgāšanas sūkļiem. No sūkļa var atdalīties gabaliņi un pieskarties elektriskajām daļām, tādējādi radot elektriskās strāvas trieciena risku.
- 31 Tīrīšanu un lietotāja apkopi nedrīkst veikt bērni.
- 32 Pārvietojot ierīci, kas satur karstu eļļu vai citu karstu šķidrumu, jāievēro īpaša piesardzība.
- 33 **NENOVIETOJIET** ierīci uz karstām virsmām, pie karstas gāzes vai elektriskās plīts, uzkarstētā cepeškrāsnī vai uz plīts.
- 34 Ierīci nav paredzēts izmantot ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

SAGLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU

	Izlasiet un pārskatiet instrukcijas, lai izprastu produkta darbību un lietošanu.
	Norāda uz bīstamību, kas var izraisīt miesas bojājumus, nāvi vai būtiskus materiālos zaudējumus, ja tiek ignorēts kopā ar šo simbolu iekļautais brīdinājums.
	Uzmanieties, lai izvairītos no saskares ar karstu virsmu. Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr izmantojiet roku aizsardzību.
	Tikai lietošanai iekšējā telpā un mājāsaimniecībā.
	Neiegremdējiet ūdenī.

DETAĻAS



PIEZĪME: Papildu piederumus var iegādāties www.ninjakitchen.eu

IEPAZĪŠANĀS AR NINJA FOODI

FUNKCIJAS

GRILĒŠANA: Grilējiet telpās un pagatavojiet vienmērīgi apceptus produktus ar grila restīšu nospiedumiem un grilēšanai raksturīgu garšu.

GATAVOŠANA KARSTĀ GAISĀ Piešķir ēdienam kraukšķīgumu ar nelielu daudzumu vai bez eļļas.

CEPŠANA: Cepiet kūkas, gardumus, desertus un citus ēdienus.

APCEPŠANA: Gatavojiet sulīgu gaļu, kraukšķīgus dārzeņus un citus produktus.

DEHIDRĒŠANA: Dehidrējiet gaļu, augļus un dārzeņus veselīgām uzkodām.

VADĪBAS POGAS

☺ Ieslēgšanas poga Pieslēdziet ierīci elektrotīklam un nospiediet ieslēgšanas pogu ☺, lai ieslēgtu ierīci. Nospiežot to gatavošanas laikā, tiek pārtraukta pašreizējā gatavošanas funkcija un ierīce tiek izslēgta.

FUNCTION iestatījums:

Nospiediet, lai izvēlētos funkciju.

PIEZĪME: Lai regulētu temperatūru vai laiku gatavošanas laikā, nospiediet augšup un lejup vērstās bultiņas. Ierīce turpinās darbu ar jaunajiem iestatījumiem.

Bultiņas pa kreisi: Izmantojiet augšup (▲) un lejup (▼) vērstās bultiņas pa kreisi no displeja, lai regulētu jebkuras funkcijas gatavošanas temperatūru vai, dažiem modeļiem, izvēlētos produkta gatavības pakāpi, pēc PRESET vai MANUAL pogas nospiešanas.

Bultiņas pa labi: Izmantojiet augšup (▲) un lejup (▼) vērstās bultiņas displeja labajā pusē, lai pielāgotu gatavošanas laiku, vai, dažiem modeļiem, lai iestatītu ēdiena veidu, izmantojot PRESET režīmu.

MANUAL iestatījums: Nospiežot termometra pogu (⊖) divreiz, displejs pārslēdzas, lai jūs varētu manuāli iestatīt produkta gatavības pakāpi, izmantojot termometru.

PRESET iestatījums: Pārslēdz displeju, lai jūs varētu iestatīt termometru, produkta veidu un gatavības pakāpi.

START/STOP poga: Pēc temperatūras un laika izvēles nospiediet pogu START/STOP, lai sāktu gatavošanu.

Gaidīšanas režīms: Ja nepieskaraties vadības panelim 10 minūtes un ierīcē netiek gatavots ēdiens, tā pāries Gaidīšanas režīmā un vadības panelis nodzīsīs.

PREHEAT iestatījums: Ja ierīce ir uzkaršēšanas režīmā, tas tiks norādīts ar progresa joslu displejā. Lai izlaistu uzkaršēšanas soli (nav ieteicams), nospiediet pogu (⊕), kamēr grils tiek uzkaršēts. Displejā parādīsies ADD FOOD.

NINJA FOODI LIETOŠANA

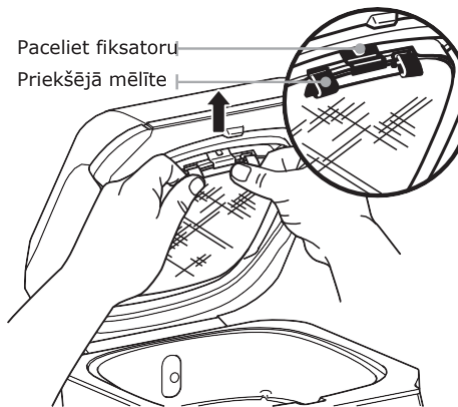
ŠĶAKATU AIZSARGS

Šķakatu aizsargs atrodas vāka apakšpusē un palīdz uzturēt sildelementu tīru.

Gatavošanas laikā **VIENMĒR** nodrošiniet, ka šķakatu aizsargs ir uzstādīts. Ja netiek izmantots šķakatu aizsargs, uz sildelementa uzkrājas eļļa, kas var izraisīt dūmu veidošanos.

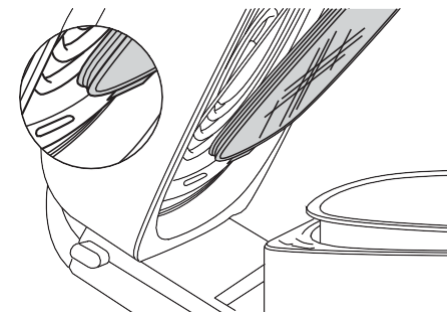
Šķakatu aizsarga noņemšana

Pēc katras lietošanas noņemiet šķakatu aizsargu, lai to notīrītu. Kad šķakatu aizsargs ir pilnībā atdzisis, noņemiet to, piespiežot augšējo kreiso mēlīti virzienā uz vāka aizmuguri. Tagad varat noņemt šķakatu aizsargu.



Šķakatu aizsarga uzlikšana

Lai to uzstādītu, ievietojiet šķakatu aizsargu tā, lai šķakatu aizsarga gredzena rievās atbilstu fiksētā sildelementa aizsarga gredzena rievai labajā pusē. Tad viegli piespiediet šķakatu aizsargu uz augšu, līdz tas tiek nostiprināts ar kreisajā pusē esošo fiksatoru.



GRILA KONTROLES TEHNOLOĢIJA

Izmantojot grila funkciju, jums būs jāizvēlas grila plāksnes temperatūras iestatījums. Zemāk ir norādītas ieteicamās temperatūras populāriem produktiem.

LO (200°C)	MED (240°C)	HI (260°C)	MAX (līdz 265°C)
• Bekons • Desas • Izmantojot biezu bārkējū mērci	• Saldēt a gaļa • Marinēta gaļa/ gaļa ar mērci	• Steiks • Vistas gaļa • Burgers • Kebabs	• Dārzeni • Augļi • Pica • Svaigas/ saldētas jūras veltes • Dārzenų kebabs

PIEZĪME: Lai samazinātu dūmu daudzumu, ieteicams olīveļļas vietā izmantot rapšu, rafinētu kokosriekstu, avokado vai citu augu eļļu. Pārsniedzot temperatūru, kas liek eļļai kūpēt, ēdienam var rasties nepatīkama deguma piegarša.

PIEZĪME: Ierīce var radīt dūmus, ja sastāvdaļas tiek gatavotas augstākā temperatūrā nekā ieteicams. Lai aplūkotu citas gatavošanas tabulas, skatiet savu Iedvesmas ceļvedi vai apmeklējiet ninjakitchen.eu.

Pārslēgšanās uz grilu pēc citas funkcijas izmantošanas

Ja ierīce jau ir uzkaršēta, izmantojot citu funkciju, displejā var uzreiz parādīties uzraksts "ADD FOOD". Pirms uzlikt produktus uz grila plāksnes, ieteicams to uzkaršēt vismaz 6 minūtes.

Vairāku porciju grilēšana

Ja grilējat vairāk nekā divas porcijas pēc kārtas, ieteicams iztukšot noņemamajā gatavošanas traukā esošos taukus/eļļu. Tāpat IR ĪPAŠI IETEICAMS notīrīt šķakatu aizsargu starp lietošanas reizēm. Tas palīdzēs novērst tauku aizdegšanos un dūmu veidošanos.

Ja vēlaties izlaist uzkaršēšanas procesu, nospiediet pogu PREHEAT.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Noņemiet no ierīces visus iepakojuma materiālus, reklāmas etiķetes un līmētus.
2. Izņemiet visus piederumus no iepakojuma un uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu. Pievērsiet īpašu uzmanību lietošanas instrukcijām, brīdinājumiem un svarīgiem drošības norādījumiem, lai novērstu traumas vai īpašuma bojājumus.
3. Nomazgājiet grila plāksni, šķakatu aizsargu, apcepšanas paplāti, termometru, tīrīšanas suku un gatavošanas trauku ar siltu ziepjūdeni, tad noskalojiet un rūpīgi nožāvējiet.
4. Lietojot šo ierīci, nodrošiniet vismaz 15 cm brīvu vietu no visām pusēm, lai nodrošinātu pietiekamu gaisa cirkulāciju.

NINJA FOODI LIETOŠANA - TURP.

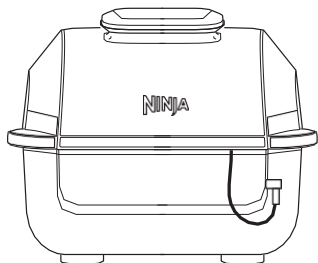
FOODI SMART TERMOMETRA LIETOŠANA

SVARĪGI: NETUVINIET rokas Foodi Smart termometra vadam lietošanas laikā, lai novērstu apdegumus vai applaucēšanos.

Pirms pirmās lietošanas

Pirms pievienošanas kontaktligzdai pārliecinieties, ka uz termometra spraudņa nav atlieku un vads ir bez mezgliem.

- 1 Pēc tam izvelciet vadu no uzglabāšanas nodalījuma, lai izņemtu termometru.
- 2 Iespraudiet termometru ligzdā vadības paneļa labajā pusē. Piespiediet spraudni līdz tas pilnībā savienojas ar ligzdu. Ievietojiet glabāšanas nodalījumu atpakaļ uz ierīces sānos.
- 3 Kad termometrs ir pievienots ligzdai, tas ieslēdzas un iedegas PRESET un MANUAL iestatījumi. Izvēlieties vēlamo gatavošanas funkciju, nospiežot FUNCTION un gatavošanas temperatūru.



- 4 Nospiediet termometra pogu , lai pilnībā izgaismotu PRESET iestatījumu, un izmantojiet bultiņas displeja labajā pusē, lai izvēlētos vēlamo produkta veidu, un bultiņas displeja kreisajā pusē, lai iestatītu produkta gatavības pakāpi (no jēla līdz labi izceptam).

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



Lai izmantotu MANUAL funkciju PRESET vietā, nospiediet termometra pogu , vēlreiz, lai pārslēgtos uz MANUAL iestatījumu.. Izmantojiet turpmāk norādītās ieteicamās iekšējās gatavošanas temperatūras.

ĒDIENA VEIDS:	GATAVĪBAS LĪMENIS:
Zivis	Vidēji (55°C)
	Vidēji labi (60°C)
	Labi izcepts (65°C)
Vista/titars	Labi izcepts (75°C)
Cūkgaļa	Vidēji (55°C)
	Vidēji labi (65°C)
	Labi izcepts (70°C)
Liellops/jērs	Jēls (50°C)
	Vidēji jēls (55°C)
	Vidēji (60°C)
	Vidēji labi (65°C)
	Labi izcepts (70°C)

PIEZĪME: Ieteicamās pārtikas nekaitīguma temperatūras norādes meklējiet vietējās pārtikas standartu iestādes mājas lapā.

PIEZĪME: Iestatītais gatavības līmenis liellopa/jēra gaļai ir zemāks par parastajiem ieteikumiem, jo ierīce pārnēs 5-10°C.

5. Ievietojiet ierīci izvēlētajai gatavošanas funkcijai nepieciešamo piederumu (izņemot termometru) un aizveriet vāku. Nospiediet START/STOP, lai sāktu uzsildīšanu.

- 6 Kamēr ierīce uzkarst, termometru ievietojiet horizontāli gaļas/zivs gabala biezākajā daļā. **Sīkākās instrukcijas par termometra ievietošanu skatiet blakus lapā esošajā tabulā.**
- 7 Kad ierīce ir uzkaršusī un displejā parādās uzraksts "ADD FOOD", atveriet vāku, ievietojiet produktu ar termometru ierīcē un aizveriet vāku pār termometra vadu.
- 8 Progresu josla ekrāna augšdaļā uzrādīs gatavības pakāpi. Tā sāks mirgot, kad ēdiena būs sasniedzis minimālo gatavības pakāpi un turpinās pieaugt līdz sasniegt iestatītais gatavības līmenis.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

PIEZĪME: Izmantojot cepšanas un grilēšanas funkciju, ierīce izdos skaņas signālu un uz displeja parādīsies uzraksts FLIP. Produktu apgrīšana nav obligāta, bet ir ieteicama.

- 9 Ierīce automātiski apstāsies, kad vēlmais gatavības līmenis būs gandrīz sasniegts, jo tā ņem vērā siltuma pārvešanu, un ekrānā parādīsies uzraksts "GET FOOD".

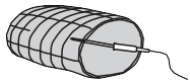
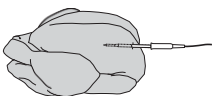


- 10 Uzlieciet gatavo produktu uz šķīvja, kamēr displejā redzams "REST". Termometru varat izņemt. Gaļa/zivs turpinās gatavoties līdz iestatītajam gatavības līmenim, kas aizņems aptuveni 3-5 minūtes. Tas ir svarīgs solis, jo, "neatpūtinot" gaļas/zivs gabalu, tas var izskatīties mazāk gatavs nekā plānots. Atpūtināšanai nepieciešamais laiks ir atkarīgs no gaļas/zivs gabala veida, tipa un lieluma.

PIEZĪME: Lai pārbaudītu citu gabalu iekšējo temperatūru, nospiediet un turiet termometra pogu un ievietojiet termometru katrā gaļas gabalā.

PIEZĪME: Termometrs būs KARSTS. Lai izņemtu termometru no ēdiena, izmantojiet cimdus vai stangas.

KĀ PAREIZI IEVIETOT TERMOMETRU

ĒDIENS	NOVIETOJUMS	PAREIZI	NEPAREIZI
Steiks Karbonāde Jēra karbonāde Vistas fileja Burgers Fileja Zivs fileja	- Ievietojiet termometru horizontāli gaļas gabala biezākās daļas vidū. - Pārliecinieties, ka termometrs ir tuvu kaulam (bet nesaskaras ar to) un atrodas tālāk no taukiem vai ādas. - Pārliecinieties, ka termometra gals ir ievietots tieši gaļas centrā, nevis leņķī pret gaļas gabala apakšu vai virsmu. PIEZĪME: Filejas resnākā daļa var nebūt tās vidusdaļa. Ir svarīgi, lai termometra gals sasniegtu šo zonu, lai tiktu sasniegti vēlamie rezultāti.	 	 
Vesela vista	- Ievietojiet termometru horizontāli krūtiņas resnākajā daļā, paralēli kaulam, bet neskarot to. - Pārliecinieties, ka uzgalis sasniedz krūtiņas resnākās daļas centru un neaiziet cauri krūtiņai, ieslīdot dobumā.		

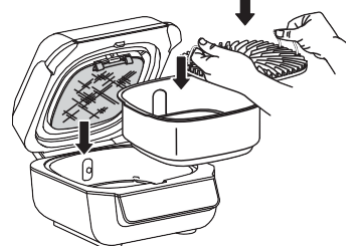
PIEZĪME: NEIEVIETOJIET termometru saldētos produktos vai gaļas gabalos, kas ir plānāks par 1 collu.

GATAVOŠANAS FUNKCIJAS

Pieslēdziet ierīci strāvas padevei un nospiediet ieslēgšanas pogu , lai to ieslēgtu.

Grilēšana

- Ievietojiet gatavošanas trauku ierīcē tā, lai katla padziļinājums būtu savietots ar ierīces korpusa izcilni. Ievietojiet grila plāksni gatavošanas traukā ar rokturiem uz augšu. Pārliecinieties, ka šļakatu aizsargs ir uzstādīts, pēc tam aizveriet vāku.



- Nospiediet GRILL pogu. Tiks parādīts noklusējuma temperatūras iestatījums. Izmantojiet displeja kreisajā pusē esošās bultiņas, lai temperatūru palielinātu līdz MAX.
- Ja izmantojat Foodi® viedo termometru, skatiet sadaļu "Foodi viedā termometra lietošana". Ja neizmantojat termometru, izmantojiet displeja labajā pusē esošās bultiņas, lai regulētu gatavošanas laiku 1 minūtes intervālos līdz 30 minūtēm.
- Nospiediet START/STOP, lai sāktu uzsildīšanu. Displejā būs redzama progresa josla. Ierīces uzkaršēšanai nepieciešamas aptuveni 10 minūtes.
- Kad sildīšana ir pabeigta, ierīce atskanēs signāls un displejā parādīsies "ADD FOOD".

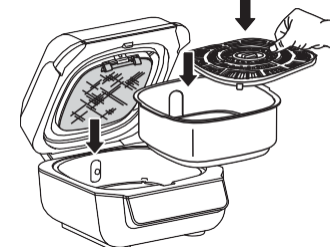
PIEZĪME: Ja jūsu modelim ir termometrs, un jūs vēlaties to izmantot, lai pārbaudītu ēdiena gatavību, nospiediet termometra pogu uz 2 sekundēm, un ekrānā parādīsies ēdiena iekšējā temperatūra. Vēlreiz nospiediet un pieturiet pogu , lai izietu no režīma.

- Atveriet vāku un lieciet sastāvdaļas uz grila plāksnes. Kad vāks ir aizvērts, sāksies gatavošana un taimeris uzsāks laika atskaiti.
- Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce atskaņos signālu un displejā parādīsies "END".

PIEZĪME: Gatavojot vairākas porcijas, skatiet norādījumus 8. lapaspusē.

Gatavošana karstā gaisā

- Ievietojiet gatavošanas trauku ierīcē tā, lai katla padziļinājums būtu savietots ar ierīces korpusa izcilni. Ielieciet traukā apcepšanas paplāti. Pārliecinieties, ka šļakatu aizsargs ir uzstādīts, pēc tam aizveriet vāku.



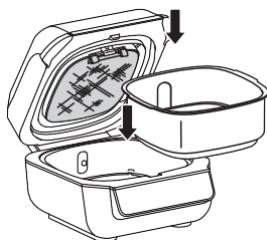
- Nospiediet AIR FRY pogu. Tiks parādīts noklusējuma temperatūras iestatījums. Izmantojiet displeja kreisajā pusē esošās bultiņas, lai temperatūru palielinātu līdz 200°C.
- Ja izmantojat Foodi® viedo termometru, skatiet sadaļu "Foodi viedā termometra lietošana". Ja neizmantojat termometru, izmantojiet displeja labajā pusē esošās bultiņas, lai regulētu gatavošanas laiku 1 minūtes intervālos līdz 1 stundai.
- Nospiediet START/STOP, lai sāktu uzsildīšanu. Displejā būs redzama progresa josla. Ierīces uzkaršēšanai nepieciešamas aptuveni 3 minūtes.
- Kad sildīšana ir pabeigta, ierīce atskanēs signāls un displejā parādīsies "ADD FOOD".

PIEZĪME: Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ieteicams veikt uzkaršēšanu, taču to var izlaist, nospiežot pogu SKIP PREHEAT. Displejā parādīsies "ADD FOOD". Atveriet vāku un lieciet sastāvdaļas uz apcepšanas paplātes. Kad vāks ir aizvērts, sāksies gatavošana un taimeris uzsāks laika atskaiti.

- 6 Atveriet vāku un lieciet sastāvdaļas uz apcepšanas paplātes. Kad vāks ir aizvērts, sāksies gatavošana un taimeris uzsāks laika atskaiti.
- 7 Kad atverat vāku, ierīce apturēs darbību. Lai apmaisītu produktus, izmantojiet stangas ar silikona uzgaļiem. Pēc tam aizveriet vāku un gatavošana atsāksies automātiski.
- 8 Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce atskaņos signālu un displejā parādīsies "END".

Apcepšana

- 1 Ievietojiet gatavošanas trauku ierīcē tā, lai katla padziļinājums būtu savietots ar ierīces korpusa izcilni. Pārliecinieties, ka šļakatu aizsargs ir uzstādīts, pēc tam aizveriet vāku.



- 2 Nospiediet pogu ROAST. Tiks parādīts noklusējuma temperatūras iestatījums. Izmantojiet bultiņas, kas atrodas ekrānā kreisajā pusē, lai noregulētu temperatūru līdz 220°C.

PIEZĪME: Ja izmantojat tradicionāli cepeškrāsnij paredzētu recepti, samaziniet temperatūru par 20°C. Regulāri pārbaudiet ēdianu, lai izvairītos no tā pārgatavošanas.

- 3 Ja izmantojat Foodi® viedo termometru, skatiet sadaļu "Foodi viedā termometra lietošana". Ja neizmantojat termometru, izmantojiet displeja labajā pusē esošās bultiņas, lai regulētu gatavošanas laiku 1 minūtes intervālos līdz 1 stundai un 5 minūšu intervālos no 1 līdz 4 stundām.
- 4 Nospiediet START/STOP, lai sāktu uzsildīšanu. Displejā būs redzama progresas josla. Ierīces uzkarsēšanai nepieciešamas aptuveni 3 minūtes.

PIEZĪME: Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ieteicams veikt uzkarsēšanu, taču to var izlaist, nospiežot pogu SKIP PREHEAT. Displejā parādīsies "ADD FOOD". Atveriet vāku un lieciet sastāvdaļas gatavošanas traukā. Kad vāks ir aizvērts, sāksies gatavošana un taimeris uzsāks laika atskaiti.

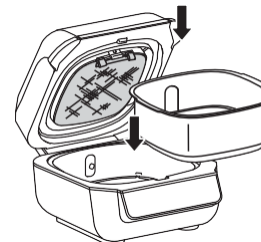
- 5 Kad uzkarsēšana ir pabeigta, ierīce ierīce nopīkstēs un displejā parādīsies "ADD FOOD".
- 6 Atveriet vāku un lieciet sastāvdaļas gatavošanas traukā. Kad vāks ir aizvērts, sāksies gatavošana un taimeris uzsāks laika atskaiti.

PIEZĪME: Ja vēlaties pārbaudīt ēdiana gatavību, nospiediet termometra pogu un pieturiet 2 sekundes, un ekrānā parādīsies ēdiana iekšējā temperatūra. Vēlreiz nospiediet un pieturiet pogu , lai izietu no režīma.

- 7 Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce atskaņos signālu un displejā parādīsies "END".

Cepšana

- 1 Ievietojiet gatavošanas trauku ierīcē tā, lai katla padziļinājums būtu savietots ar ierīces korpusa izcilni. Pārliecinieties, ka šļakatu aizsargs ir uzstādīts, pēc tam aizveriet vāku.



- 2 Nospiediet pogu BAKE. Tiks parādīts noklusējuma temperatūras iestatījums. Izmantojiet displeja kreisajā pusē esošās bultiņas, lai temperatūru palielinātu līdz 200°C.

PIEZĪME: Ja izmantojat tradicionāli cepeškrāsnij paredzētu recepti, samaziniet temperatūru par 20°C. Regulāri pārbaudiet ēdianu, lai izvairītos no tā pārgatavošanas.

- 3 Ja izmantojat Foodi® viedo termometru, skatiet sadaļu "Foodi viedā termometra lietošana". Ja neizmantojat termometru, izmantojiet displeja labajā pusē esošās bultiņas, lai regulētu gatavošanas laiku 1 minūtes intervālos līdz 1 stundai un 5 minūšu intervālos no 1 līdz 2 stundām.
- 4 Nospiediet START/STOP, lai sāktu uzsildīšanu. Displejā būs redzama progresas josla. Ierīces uzkarsēšanai nepieciešamas aptuveni 3 minūtes.

PIEZĪME: Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ieteicams veikt uzkarsēšanu, taču to var izlaist, nospiežot pogu SKIP PREHEAT. Displejā parādīsies "ADD FOOD". Atveriet vāku un lieciet sastāvdaļas uz apcepšanas paplātes. Kad vāks ir aizvērts, sāksies gatavošana un taimeris uzsāks laika atskaiti.

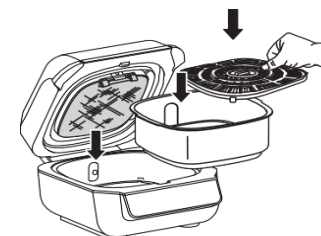
- 5 Kad sildīšana ir pabeigta, ierīce atskaņos signālu un displejā parādīsies "ADD FOOD".
- 6 Atveriet vāku un ievietojiet sastāvdaļas gatavošanas traukā vai ievietojiet cepšanas pannu tieši traukā, aizveriet vāku un sāciet gatavošanu. Kad vāks ir aizvērts, sāksies gatavošana un taimeris uzsāks laika atskaiti.

PIEZĪME: Ja vēlaties izmantot termometru, lai pārbaudītu ēdiana gatavību, nospiediet termometra pogu  uz 2 sekundēm, un ekrānā parādīsies ēdiana iekšējā temperatūra. Vēlreiz nospiediet un pieturiet pogu, lai izietu no režīma.

- 7 Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce atskaņos signālu un displejā parādīsies "END".

Dehidrēšana

- 1 Ievietojiet gatavošanas trauku ierīcē tā, lai katla padziļinājums būtu savietots ar ierīces korpusa izcilni. Ielieciet sastāvdaļas traukā vienā slānī. Pēc tam ievietojiet traukā apcepšanas paplāti virs esošajām sastāvdaļām un izkārtējiet vēl vienu sastāvdaļu slāni uz paplātes. Pārliecinieties, ka šļakatu aizsargs ir uzstādīts, pēc tam aizveriet vāku.



- 2 Nospiediet DEHYDRATE pogu. Tiks parādīts noklusējuma temperatūras iestatījums. Izmantojiet displeja kreisajā pusē esošās bultiņas, lai temperatūru palielinātu līdz 90°C.
- 3 Izmantojiet bultiņas, kas atrodas ekrānā labajā pusē, lai pielāgotu gatavošanas laiku ar 15 minūšu soli līdz 12 stundām.
- 4 Nospiediet START/STOP, lai sāktu gatavošanu. (Ierīce neveic uzkarsēšanu dehidrēšanas režīmā.)
- 5 Kad dehidrēšana ir pabeigta, ierīce atskaņos signālu un displejā parādīsies "END".

NINJA FOODI TĪRĪŠANA

Pēc katras lietošanas reizes ierīce rūpīgi jāiztīra. Pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei atdzist.

- Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no kontaktligzdas. Pēc ēdiena izņemšanas atstājiet vāku atvērtu, lai ierīce ātrāk atdzistu.
- Gatavošanas trauku, grila plāksni, apcepšanas paplāti, šļakatu aizsargu, tīrīšanas suku un citus komplektā iekļautos piederumus - izņemot termometru - var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. **NELIECIET termometru trauku mazgājamā mašīnā.**
- Mazgājot ar rokām, ieteicams izmantot komplektā iekļauto tīrīšanas suku, lai nomazgātu piederumus. Izmantojiet tīrīšanas suku pretējo galu kā skrāpi, lai noņemtu piekaltušus mērci vai sieru. Pēc mazgāšanas visas detaļas žāvējiet gaisā vai nosusiniet ar dvieli.

PIEZĪME: NEPAKĻAUJIET termometra ligzdu šķidruma iedarbībai. Lai nebojātu ligzdu, tīrīšanai ieteicams izmantot saspiestu gaisu vai vates tamponu.

UZGLABĀŠANAS PADOMS: Kad novietojat pārklātos piederumus vienu virs otra, starp katru gabalu ielieciet auduma vai papīra dvieli, lai pasargātu pārklātās virsmas.

- Ja uz grila restēm, šļakatu aizsarga, vai pie jebkura cita izņemama piederuma ir pielipušas pārtikas atliekas vai tauki, pirms tīrīšanas iemērciet to siltā ziepju ūdenī.
- Pēc katras lietošanas reizes notīriet šļakatu aizsargu. Iemērciet šļakatu aizsargu uz nakti, lai atvieglotu piekaltušu tauku notīrīšanu. Pēc mērcēšanas izmantojiet tīrīšanas suku, lai notīrītu taukus no nerūsējošā tērauda rāmja un priekšējām mēlītēm.
- Lai veiktu šļakatu aizsarga dziļo tīrīšanu, ievietojiet to katlā ar ūdeni un novāriet 10 minūtes. Pēc tam noskalojiet ar istabas temperatūras ūdeni un ļaujiet pilnībā nožūt.
- Foodi viedais termometrs un turētājs ir mazgājami tikai ar mitru drānu. Nekad nelieciet ierīci vai termometru trauku mazgājamā mašīnā un neiegremdējiet to jebkādā šķidrumā.

PIEZĪME: NEIZMANTOJIET asus piederumus vai kodīgus tīrīšanas līdzekļus. **NEKAD** neiegremdējiet pamatni ūdenī vai citā šķidrumā.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

- **Vadības paneļa displejā parādās "Add Food".**
Ierīce ir pabeigusi uzkarsēšanu, un tagad ir laiks ievietot tajā sastāvdaļas.
- **Vadības paneļa displejā parādās "Shut Lid".**
Vāks ir atvērts, un, lai izvēlēta funkcija varētu sākt darboties, tas ir jāaizver.
- **Vadības paneļa displejā parādās "Plug In".**
Termometrs nav iesprausts ligzdā paneļa labajā pusē. Iespraudiet termometru, lai turpinātu. Piespiediet termometru līdz dzirdat klikšķi.
- **Vadības paneļa displejā parādās "PRBE ERR".**
Tas nozīmē, ka ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies, pirms ēdiens sasniedza iestatīto iekšējo temperatūru. Lai aizsargātu ierīci, noteiktā temperatūrā tā var darboties tikai noteiktu laiku.
- **Vadības paneļa displejā parādās "E".**
Ierīce nedarbojas pareizi. Sazinieties ar klientu servisu, zvanot 0800 862 0453. Lai mēs varētu jums labāk palīdzēt, lūdzu, reģistrējiet savu izstrādājumu tiešsaistē vietnē ninjaakitchen.eu/registerguarantee, un, zvanot mums, pārliecinieties, ka ierīce ir jūsu tuvumā.
- **Kāpēc mans ēdiens ir pārcepts vai nepietiekami izcepts, lai gan es izmantoju termometru?**
Lai iegūtu visprecīzāko rādījumu, termometru ir svarīgi ievietot gareniski produkta biezākajā daļā. Pēc gatavošanas pabeigšanas ļaujiet produktam nostāvēties 3-5 minūtes. Lai iegūtu vairāk informācijas, skatiet sadaļu "Foodi viedā termometra lietošana".
- **Kāpēc uzkarsēšanas progressa josla nesākas no sākuma?**
Ja ierīce jau ir uzkarsusi iepriekšējās izmantošanas laikā, to nav nepieciešams pilnībā uzkarsēt no jauna.
- **Vai es varu atcelt vai izlaist uzkarsēšanu?**
Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ieteicams veikt uzkarsēšanu, bet to var izlaist, nospiežot PREHEAT pogu pēc START/STOP pogas nospiešanas.
- **Vai sastāvdaļas jāievieto pirms vai pēc uzkarsēšanas?**
Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ļaujiet ierīcei uzkarst, pirms ievietot tajā sastāvdaļas.
- **Kāpēc no manas ierīces nāk dūmi?**
Lietojot grila funkciju, vienmēr izvēlieties ieteicamo temperatūras iestatījumu. Ieteicamie iestatījumi ir atrodamī Iedvesmas ceļvedī. Pārliecinieties, ka ir uzstādīts šļakatu aizsargs.
- **Kā apturēt ierīci, lai varētu pārbaudīt ēdienu?**
Ja gatavošanas laikā tiek atvērts vāks, ierīce automātiski pārtrauks darbību.
- **Vai termometra rokturis izkusis, ja tas pieskarsies karstām grila restēm?**
Nē, rokturis ir izgatavots no augstas temperatūras izturīga silikona, kas iztur Ninja® Foodi® grila radītās temperatūras.
- **Mans ēdiens ir piededzis.**
Nelieciet ierīcē produktus, kamēr nav beidzies ieteicamais uzkarsēšanas laiks. Lai iegūtu labākos rezultātus, pārbaudiet gatavošanas gaitu un izņemiet ēdienu, kad ir sasniegts vēlams brūnuma līmenis. Izņemiet ēdienu uzreiz pēc gatavošanas laika beigām, lai izvairītos no pārgatavošanās.
- **Kāpēc ierīcei ir 1-9 skala liellopa gaļas pagatavošanas iestatījumiem?**
Katram cilvēkam un pat katram restorānam var būt atšķirīga izpratne par to, kā izskatās noteiktā gatavības pakāpē pagatavota gaļa. 1-9 skala piedāvā plašu iespēju klāstu, lai jūs varētu pielāgot gatavības pakāpi savām vēlmēm.

REZERVES DAĻAS

Lai pasūtītu papildu daļas un piederumus, apmeklējiet ninjaakitchen.eu.

DIVU (2) GADU IEROBEŽOTA GARANTĪJA

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

Turpmāk izklāstītie nosacījumi apraksta mūsu garantiju priekšnoteikumus un apjomu, ko izsniedz SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327, Frankfurt pie Mainas, Vācija ("mēs", "mūsu" vai "mūs"). Tie neietekmē jūsu likumā noteiktās tiesības vai jūsu mazumtirgotāja pienākumus un līgumu ar to. Tas attiecas arī uz gadījumiem, ja esat iegādājies produktu tieši no uzņēmuma Ninja.

Ninja® garantijas

Mājsaimniecības virtuves iekārta ir ievērojams ieguldījums. Jaunajai ierīcei ir jādarbojas pareizi pēc iespējas ilgāk. Svarīgs apsvēruma ir arī garantija, kas atspoguļo ražotāja pārliecību par sava produkta un ražošanas kvalitāti.

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

Kā reģistrēt garantiju?

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

- Modeļa Nr.
- Sērijas numurs (tikai tad, ja pieejams)
- Produkta iegādes datums (kvīts vai pavadzīme)
- Lai reģistrētos tiešsaistē, lūdzu, apmeklējiet www.ninjakitchen.eu

SVARĪGI

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

Kādi ir ieguvumi, reģistrējot garantiju?

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

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

Cik ilga ir mūsu izstrādājumu garantija?

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

Uz ko attiecas garantija?

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

Uz ko garantijas neattiecas?

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

Kur var iegādāties oriģinālas Ninja rezerves daļas un piederumus?

Ninja rezerves daļas un piederumus ir izstrādājuši tie paši inženieri, kas izstrādāja jūsu Ninja virtuves ierīci. Pilnu Ninja rezerves daļu, rezerves daļu un piederumu klāstu visām Ninja mašīnām atradīsiet vietnē www.ninjakitchen.eu.

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

Importētājs:

Sandmani Grupi AS, Laki pōik 6, Tallinn 12918