

NINJA[®]

Foodi[®]

MAX

AF451EU

JUHI SED

Kahe tsooniga
kuumaõhufrititüür



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:

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

TEHNILISED ANDMED

Pinge: 220-240 V~, 50-60 Hz

Võimsus: 2470 W

SISUKORD

Olulised ohutusnõuded.....	3
Osad	5
Seadme tundmaõppimine	6
Funktsioonide nupud	6
Toiminguklahvid	6
Enne esimest kasutuskorda	6
Toidutermomeetri Ninja® Foodi® kasutamine	7
Seadme kasutamine	10
Toiduvalmistamine DualZone-tehnoloogiaga	10
Toiduvalmistamine ühel tsoonil	12
Eriti krõbe režiim (Max Crisp)	12
Kuuma õhuga fritimine (Air Fry)	13
Praad (Roast)	14
Soojendamine (Reheat)	14
Kuivatamine (Dehydrate)	15
Küpsetamine (Bake)	15
Puhastus- ja hooldustööd	16
Praktilised nipid	16
Veaotsingu juhised	17
Toote registreerimine	18

Enne seadme kasutamist lugege kõiki juhiseid.

Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida peamiseid ohutusnõudeid, kaasa arvatud alljärgnevaid:

⚠ HOIATUSED

- 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.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe lastele kättesaamatult. Toode **EI OLE** mänguasi. Kasutamisel laste läheduses tuleb olla tähelepanelik.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- ÄRGE** pange midagi seadme peale ega kasutage seadet asjade hoiukohana.
- ÄRGE** asetage seadet kuumale gaasi- ega elektripliidile või nende lähedusse ega kuumale ahju.
- ÄRGE** kasutage tööpinna all asuvat seinapistikupesast.
- Seadet **EI TOHI** kasutada väliselt taimeri ega kaugjuhtimissüsteemiga.
- ÄRGE** kasutage pikendusjuhet. Seadmel on lühike toitejuhe, et alla 8-aastased lapsed ei saaks sellest kinni haarata ega seda endale ümber kaela panna ja et juhtme otsa komistamise oht oleks väiksem.
- Elektrilöögi vältimiseks **ÄRGE** pange toitejuhet, pistikuid ega seadet ennast vette ega muusse vedelikku. Valmistage toitu ainult seadmega kaasas olevates sahtlites. Seadet ja toitejuhet tuleb regulaarselt kontrollida. **ÄRGE** kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on saanud kahjustada. Kui seadme töös esineb tõrkeid või see on saanud mis tahes viisil kahjustada, lõpetage seadme kasutamine kohe ja helistage klienditeenindusse.
- Enne kasutamist veenduge **ALATI**, et seade on nõuetekohaselt kokku pandud.
- ÄRGE** katke õhu sissevõtuava ega väljalaskeava seadme töötamise ajal kinni. Nii toimides ei valmi toit ühtlaselt ning see võib seadet kahjustada või põhjustada selle ülekuumenemise.
- Enne eemaldatava sahtli asetamist seadmesse veenduge, et sahtel ja seade on puhtad ja kuivad, pühkides neid pehme lapiga.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärgil. **ÄRGE** kasutage seadet liikuvates sõidukites või veesõidukites. **Seadet EI TOHI** kasutada välitingimustes. **Väärkasutus võib põhjustada vigastusi.**
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult tööpinna all. Kontrollige, et aluspind oleks ühetasane, puhas ja kuiv. **ÄRGE** liigutage töötavat seadet.
- ÄRGE** asetage töötavat seadet laua või tööpinna serva lähedale.
- ÄRGE** kasutage tarvikuid, mida SharkNinja ei soovita või ei müü. Ärge asetage tarvikuid mikrolaineahju, röstrisse, konvektsioonahju või tavalise ahju ega keraamilisele pliidiplaadile, elektri- või gaasipliidile ega väligrillile. SharkNinja soovitamata tarvikute kasutamine võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või isikuvigastuse.
- Enne seadme kasutamist veenduge **ALATI**, et sahtel on korralikult kinni.
- Töötava seadme kohal ja külgedel peab olema vähemalt 15 cm vaba ruumi, et õhk saaks liikuda.
- ÄRGE** kasutage seadet ilma eemaldatavate sahtliteta.
- ÄRGE** kasutage seadet õlis frittimiseks

- Vältige toidu kokkupuudet kuumutus-elementidega. **ÄRGE** täitke seadet üle. Ületäitmine võib põhjustada isikuvigastuse või varalise kahju.
- Seinapistikupesast pinget võib varieeruda, mis mõjutab seadme tööd. Võimaliku terviseprobleemi vältimiseks kontrollige termomeetriga, kas toit on valmistatud soovitud temperatuurini.
- Kui seadmest hakkab tulema musta suits, tõmmake seadme pistik kohe seinapistikupesast välja. Oodake, kuni suits on ladunud ja eemaldage siis kõik tarvikud.
- 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 käepidemid ja nuppe.
- Põletushaavade vältimiseks **ÄRGE** pange käsi töötava seadme toidutermomeetri juhtme lähedale.
- Eriti ettevaatlik tuleb olla juhul, kui seadmes on kuum toit. Väärkasutus võib põhjustada vigastuse.
- Lekkiv toit võib põhjustada raskeid põletushaavu. Hoidke seade ja juhe lastele kättesaamatult. **ÄRGE** laske juhtmel rippuda üle laua või leti serva ega puutuda vastu kuumi pindu.
- Sahtel ja kröbestusplaat lähevad toiduvalmistamise ajal väga kuumaks. Vältige kokkupuudet sahtli või plaadiga, kui eemaldate neid seadmest. Pärast eemaldamist asetage sahtel ja plaat **ALATI** kuumakindlale pinnale. **ÄRGE** puudutage tarvikuid toiduvalmistamise ajal või vahetult pärast seda.
- Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldustööd teha ainult järelevalve all.
- Kui te ei kavatse seadet enam kasutada ja enne puhastustööd, lülitage seade välja ja tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja. Laske seadmel enne puhastamist, osadeks lahti võtmist, osade paigaldamist või äravõtmist ja hoiustamist jahtuda.
- ÄRGE** puhastage seadet metallist nuustikutega. Sellest pudenevad tükid võivad puutuda kokku seadme elektriliste osadega ja põhjustada elektrilöögi ohu.
- Seadme regulaarse hoolduse kohta vt osa „Puhastus- ja hooldustööd“.



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.

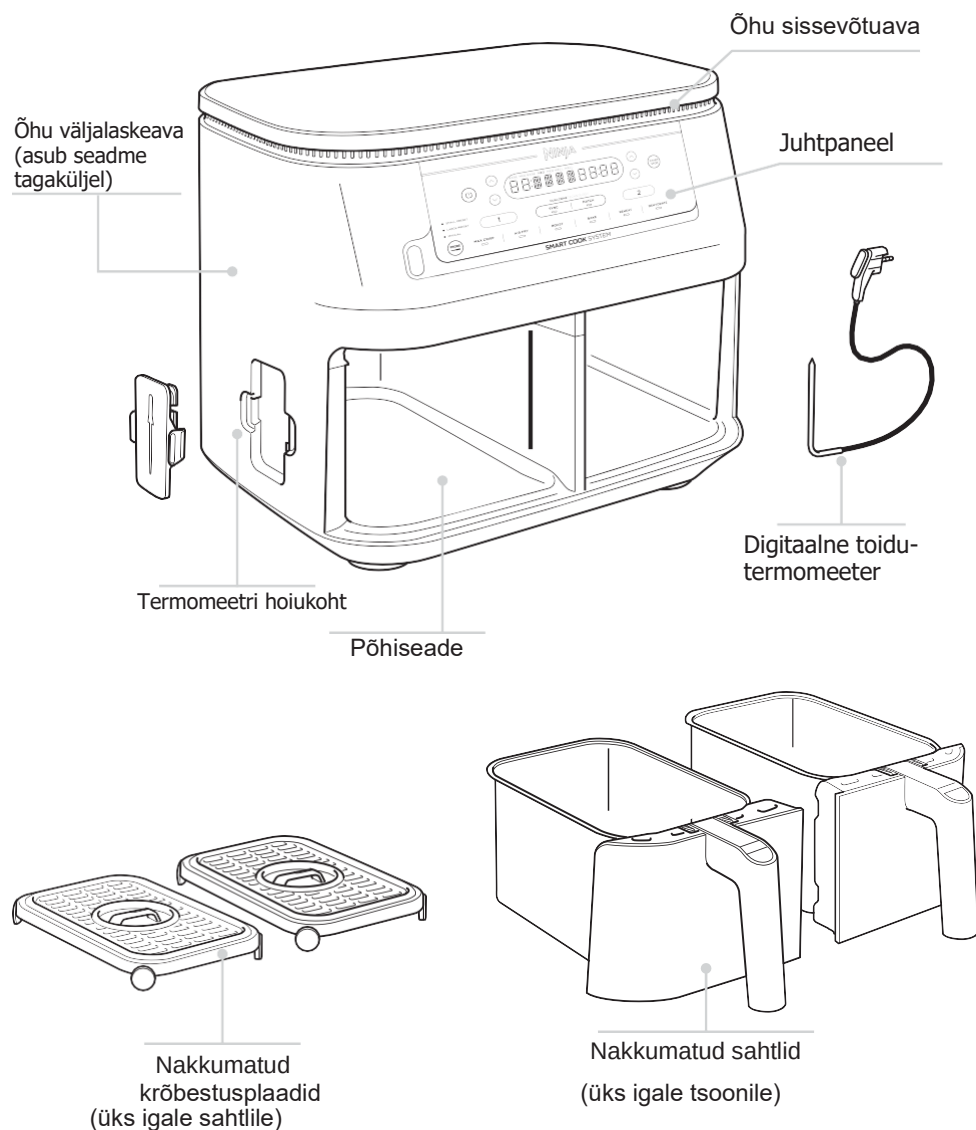


Vältige kokkupuudet kuumaga. Kaitske käsi, et vältida põletushaavu.



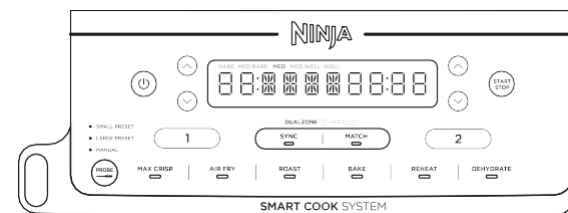
Seade on mõeldud kasutamiseks ainult siseruumides ja kodumajapidamises.

HOIDKE NEED JUHISED ALLES



Varuosi ja tarvikuid saate tellida ninjakitchen.eu

SEADME TUNDMAÕPPIMINE



Aja seadistamisel kuvatakse digitaalkraanil TT:MM.

FUNKTSIOONIDE NUPUD

MAX CRISP: sobib kõige paremini väiksemate koguste sügavkülmutatud toiduainete (friikartulid, kanagitsad jms) valmistamiseks, mis võivad vajada kõrgemat temperatuuri.

AIR FRY: kasutage seda funktsiooni toidu krõbedaks praadimiseks vähesel õliga või täitsa ilma õlita.

ROAST: kasutage seadet ahjana hõrgu liha jms valmistamiseks.

REHEAT: soojendage valmisloetud toitu, et saada maitsev krõbe tulemus.

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

BAKE: hõrgutavate küpsiste ja magustoitade valmistamiseks.

JUHTNUPUD

① Sahtli väljundi juhtimine vasakul (tsoon 1).

② Sahtli väljundi juhtimine paremal (tsoon 2).

Vasakul nooled: kasutage ekraanil vasakul asuvaid nooli, et valida soovitud valmistustemperatuur või toidu tüüp.

Paremal nooled: kasutage ekraanil paremal asuvaid nooli, et valida soovitud valmistusaeg või -tase.

SYNC nupp: sünkroonib automaatselt valmistusajad, et tagada mõlema tsooni töö lõppemine samal ajal, ka juhul, kui tsoonide valmistusajad on erinevad.

MATCH nupp: kohandab tsooni 2 seadistused automaatselt tsooni 1 seadistustega, et valmistada suurem kogus sama toitu, või et valmistada erinevaid toite, kasutades sama funktsiooni, temperatuuri ja aega.

PROBE nupp: saate valida termomeetri kasutamisel Väikese eelseadistuse, Suure eelseadistuse või Käitsi.

Sisse-välja lülitamise nupp: nupuga  saate seadet lülitada sisse-välja ja katkestada kõiki valmistusfunktsioone.

SEISUREŽIIM: Kui juhtpaneelil ei tehta 10 minuti jooksul ühtegi tegevust, läheb seade seisurežiimi.

OOTELREŽIIM: režiimis SYNC kuvatakse ooterežiim. Ühe tsooniga valmistatakse toitu ja teine tsoon on ootel, kuni valmistusajad sünkroonitakse.

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 tööjuhiste, hoiatuste ja olulistele ohutusjuhiste, et vältida vigastusi või varalist kahju.
- 3 Peske sahtleid ja krõbestusplaate pehme käsnaga soojas seebivahuses vees, loputage ja kuivatage hoolikalt. Sahtlis ja krõbestusplaadid on **AINUKESED** seadme osad, mida tohib pesta nõudepesumasinas. Sahtlite eluea pikendamiseks on soovitatav pesta neid käsitsi. Seadet ega termomeetrit **EI TOHI** pesta nõudepesumasinas.
- 4 Töötava seadme kohal ja külgedel peab olema vähemalt 15 cm vaba ruumi, et õhk saaks liikuda.

NINJA® termomeetri KASUTAMINE

Enne termomeetri ühendamist seadme külge veenduge, et pistikupesa on puhas ja juhe on sirge.

MÄRKUS. Termomeetrit saab kasutada ainult tsoonil 1.

- 1 Eemaldage seadme tagaküljel asuv termomeetri hoiusahtel. Kerige juhe sahtlist lahti, et termomeeter välja võtta. Eemaldage tsooni 1 ahtel (enne termomeetri sisse lülitamist).
- 2 Sisestage termomeeter toidu sisse. Õigesti paigaldamiseks jälgige lk 9 toodud juhiseid.
- 3 Ühendage termomeeter juhtpaneeli vasakul küljel asuvasse pesa. Suruge pistik tugevasti kuni lõpuni pesa ja seejärel sisestage sahtel. Termomeetri täielikult fikseerumisel peaksite kuulma klõpsu. Asetage hoiusahtel tagasi seadme küljele.

MÄRKUS. Osa termomeetri juhtmest võib jätta sahtlisse.

- 4 Pärast termomeetri ühendamist pesa valige tsoon 1 ja soovitud valmistusfunktsioon. Valmistustemperatuuri saate reguleerida vasaknooltega.
- 5a Valige nupuga PROBE sõltuvalt toidu suurusest Väike või Suur eelseadistus. Valige ekraani vasakus servas asuvate nooltega toidu tüüp ja seadistage ekraani paremas servas asuvate nooltega soovitud tulemus.

5b Nupu Manual korral kasutage alltoodud soovitatud sisetemperatuure.

TOIDUAINE TÜÜP:	SOOVITUD TULEMUS
Kala	Pooltoores (50 °C)
	Poolküps (55 °C)
	Keskmiselt küps (60 °C)
	Küps (65 °C)
Kana / kalkun	Küps (75 °C)
Sealiha	Poolküps (55 °C)
	Keskmiselt küps (65 °C)
	Küps (70 °C)
Veiseliha / Lambaliha	Toores (50 °C)
	Pooltoores (55 °C)
	Poolküps (60 °C)
	Keskmiselt küps (65 °C)
	Küps (70 °C)

MÄRKUS. Tutvuge toitude soovitatud ohutute temperatuuridega.

MÄRKUS. Veiseliha (BEEF) seadistatud tulemus on tavapäraest soovitustest väiksem, sest seade järelvalmistab seda temperatuuril 5-10 °C.

- 6 Eelsoojendada ei ole vaja. Kui olete valikud teinud, vajutage toiduvalmistamise alustamiseks nuppu START/ STOP. Ekraanile ilmub termomeetri hetketemperatuur ja sihttemperatuur.
- 7 Soovitud tulemuse saavutamisel lõppe seadme töö automaatselt.
- 8 Asetage liha taldrikule. Lihatermomeetri võib lihast välja võtta. Lihal kulub järelvalmimiseks 3-5 minutit. Järelvalmimine on väga oluline. Järelvalmistusajad on erinevad sõltuvalt toidu suurusest ja tüübist.

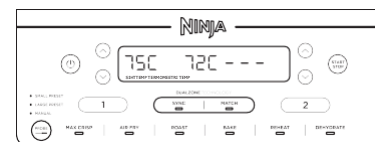
MÄRKUS. Termomeeter läheb KUUMAKS. Kasutage lihatermomeetri eemaldamisel pajakindaid või tange.

Funktsiooni SYNC kasutamine lihatermomeetriga

- 1 Järgige lk 7 toodud samme 1-3, et seada lihatermomeeter töövalmis.
- 2 Vajutage tsoon 1 ja valige soovitud valmistusfunktsioon. Valige nupuga PROBE sõltuvalt toidu suurusest Väike või Suur eelseadistus (vt juhiseid). Valige vasaknooltega toidu tüüp ja paremnooltega soovitud tulemus.
- 3 Vajutage tsoon 2 ja valige soovitud valmistusfunktsioon. Seadistage valmistusaeg ja temperatuur ning valige SYNC. Toiduvalmistamise alustamiseks vajutage START/STOP.

MÄRKUS. Esialgsel seadistamisel kuvatakse lühema valmistusajaga tsoonil kiri HOLD. Seejärel kuvatakse tsooni 1 ekraanil lihatermomeetri hetketemperatuur ja sihttemperatuur ning tsooni 2 ekraanil edenemise ribad.

- 4 Kui tsoon 1 soojeneb sihttemperatuurini, algab tsoonil 2 toiduvalmistamine. Valmistamise ajal kuvatakse ekraanil edenemise ribad. Järelejäädud valmistusaja vaatamiseks valige tsoon 2.



- 5 Kui valmistamine on mõlemal tsoonil lõppenud, ilmub tsooni 1 ekraanile kiri „rest“. Seejärel vilgub ekraanil 3 korda kiri „COOL“ ja siis kiri „End“.

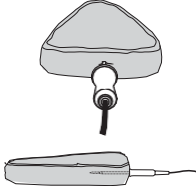
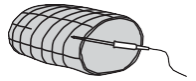
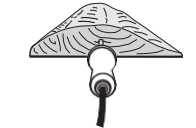
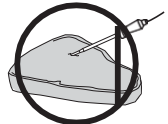
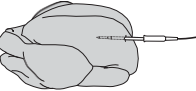


Funktsiooni MATCH kasutamine lihatermomeetriga

- 1 Vajutage tsoon 1 ja valige soovitud valmistusfunktsioon. Valige vasaknooltega valmistustemperatuur. Valige nupuga PROBE sõltuvalt toidu suurusest Väike või Suur eelseadistus. Vt juhiseid. Nupu Manual korral kasutage lk 7 toodud soovitatud sisetemperatuure. Valige ekraani paremas servas asuvate nooltega toidu tüüp ja seadistage ekraani vasakus servas asuvate nooltega soovitud tulemus.
- 2 Valige MATCH ja vajutage valmistamise alustamiseks START/STOP.

NINJA® termomeetri KASUTAMINE

TERMOMEETRI ÕIGESTI SISESTAMINE

TOIDUAINE TÜÜP:	PAIGUTUS	ÕIGE	VALE
Seakarbonaadid Lambakarbonaadid Kana rinnatükid Burgerid Küljetükid Kalafilee	- Sisestage termomeeter horisontaalselt liha kõige paksema osa keskele. - Veenduge, et sisestate termomeetri otsa otse liha keskele, mitte nurga alla selle all- või ülaosa poole. - Veenduge, et termomeeter on kondi lähedal (kuid ei puutu selle vastu) ning eemal rasvast ja kõõlustest. MÄRKUS. Filee kõige paksem osa ei pruugi olla selle keskel. Soovitud tulemuste saavutamiseks on oluline, et termomeetri ots on kokkupuutes liha kõige paksema osaga.	  	  
Terve kana	- 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 1,5 cm.

OLULINE TEAVE! Lühijuhend ja tabel funktsioonide SYNC ja MATCH kasutamisel termomeetriga.

TOIDUVALMISTAMINE SEADMES

LÜHIJUHEND TOIDUVALMISTAMISEKS JA TABELID

VALMISTAMINE DUALZONE-TEHNOLOOGIAGA

DualZone-tehnoloogias kasutatakse kaht tsooni, et muuta seadme kasutamine mitmekülgsemaks. Sünkronimisfunktsioon tagab, et vaatamata erinevatele valmistusseadistustele lõpetavad mõlemad tsoonid töö samal ajal, et saaksite toidu serveerida.

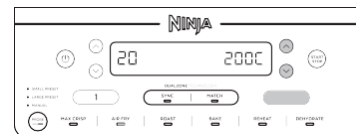
SYNC (ilma termomeetrit)

Toiduvalmistamise lõpetamiseks samal ajal, juhul kui toitudel on erinevad valmistusajad, temperatuurid või isegi funktsioonid:

- Asetage toiduained sahtlitesse ning pange sahtlid seadmesse.
- Tsoon 1 jääb põlema. Valige ketta abil soovitud valmistusfunktsioon. Seadistage vasaknoolega temperatuur ja paremnoolega valmistusaeg.

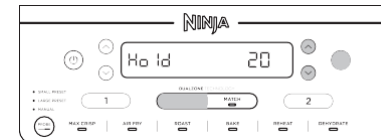


- Valige tsoon 2, seejärel valige kettaga soovitud valmistusfunktsioon. Seadistage vasaknoolega temperatuur ja paremnoolega valmistusaeg.



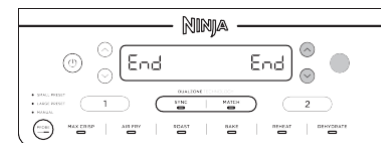
MÄRKUS. Saate valida tsoonile 2 erineva funktsiooni.

- Vajutage SYNC ning siis vajutage ketast, et alustada valmistamist kõige pikema ajaga tsoonil. Teisel tsoonil kuvatakse kiri **Hold**. Seade teeb piiksu ja aktiveerib teise tsooni, kui mõlemal tsoonil on valmistusaja lõppemiseni jäänud sama aeg.



MÄRKUS. Kui teie arvates on ühe tsooni toit valmis enne valmistusaja lõppu, saate **TSOONI TÖÖ LÕPETADA**. Valige see tsoon ning vajutage siis **START/STOP**. Lisateavet vt lk 12.

- Toiduvalmistamise lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „End“.



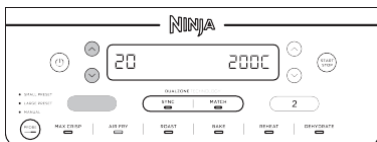
- Valage toiduained seadme välja või kasutage silikoonotstega tange/söögiriistu. ÄRGE asetage sahtlit seadme peale.

TOIDUVALMISTAMINE SEADMES – JÄTKUB

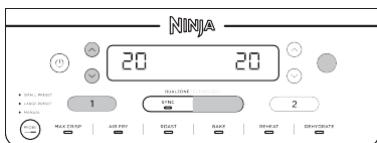
MATCH (ilma termomeetrita)

Et valmistada suurem kogus sama toitu, või et valmistada erinevaid toite, kasutades sama funktsiooni, temperatuuri ja:

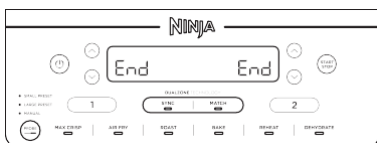
- 1 Asetage toiduained sahtlitesse ning pange sahtlid seadmesse.
- 2 Tsoon 1 jääb põlema. Valige ketta abil soovitud valmistusfunktsioon. Seadistage vasaknoolega temperatuur ja paremnoolega valmistusaeg.



- 3 Tsooni 1 seadistuste kopeerimiseks tsooni 2 vajutage nuppu MATCH. Toiduvalmistamise alustamiseks mõlemas tsoonis vajutage ketast.



- 4 Toiduvalmistamise lõppedes samal ajal ilmub mõlemale ekraanile kiri „End“.



- 5 Valage toiduained seadmest välja või kasutage silikoonotstega tange/söögiriistu.

Mõlema tsooni käivitamine samal ajal, kuid lõpetamine erinevatel aegadel:

- 1 Valige tsoon 1, seejärel valige kettaga soovitud valmistusfunktsioon. Seadistage vasaknoolega temperatuur.



- 2 Seadistage paremnoolega valmistusaeg.



- 3 Valige tsoon 2 ning korrake samme 1 ja 2.



- 4 Toiduvalmistamise alustamiseks mõlemas tsoonis vajutage ketast.



MÄRKUS. Kui teie arvates on ühe tsooni toit valmis enne valmistusaja lõppu, saate TSOONI TÖÖ LÕPETADA. Valige see tsoon ning vajutage siis START/STOP. Lisateavet vt lk 12.

- 5 Kui toit on mõlemas tsoonis saanud valmis, teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „End“.
- 6 Valage toiduained seadmest välja või kasutage silikoonotstega tange/söögiriistu.

VALMISTUSAJA LÕPETAMINE ÜHEL TSOONIL (MÕLEMAT TSOONI KASUTADES)

- 1 Valige tsoon, mille töö soovite katkestada.



- 2 Toiduvalmistamise lõpetamiseks vajutage nuppu START/STOP.



- 3 Ekraanile ilmub kiri „End“. Teises tsoonis jätkatakse toiduvalmistamist.



TOIDUVALMISTAMISE KATKESTAMINE

Sahtli eemaldamisel katkestatakse toiduvalmistamine automaatselt. Jätkamiseks pange sahtel tagasi.

SEADME KASUTAMISEL REŽIIMIS SYNC või MATCH

Ühe sahtli avamisel katkeb teises sahtlis valmistamine automaatselt, et toiduvalmistamine lõppeks samal ajal. Toiduvalmistamise jätkamiseks mõlemas tsoonis pange sahtel seadmesse tagasi.

MÄRKUS. Kui kasutate toiduvalmistamise ajal funktsiooni SYNC ja sahtel on eemaldatud kauem kui 2 minutit, siis programm tühistatakse. Toiduvalmistamise jätkamiseks peate kõik tsoonid uuesti programmeerima.

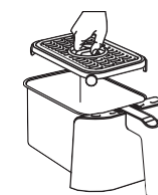
TOIDUVALMISTAMINE ÜHEL TSOONIL

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

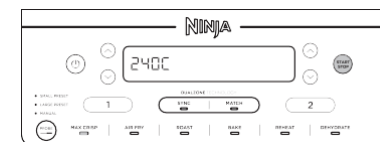
Eriti krõbe režiim (Max Crisp)

MÄRKUS. Funktsiooniga Max Crisp ei saa temperatuuri reguleerida ja seda ei olegi vaja. Eelseadistatud temperatuur on 240 °C.

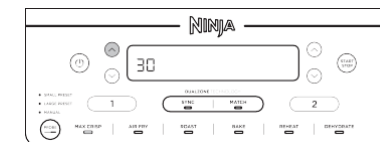
- 1 Paigaldage krõbestusplaat sahtlisse, pange toiduained sahtlisse ja sisestage sahtel seadmesse.



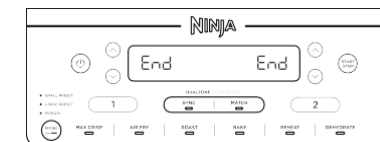
- 2 Seade läheb automaatselt tsooni 1 (selle asemel tsooni 2 kasutamiseks valige tsoon 2). Valige MAX CRISP.



- 3 Seadistage paremnoolega valmistusaeg 1-minutiste sammude kaupa kuni 30 minutit. Valmistamise alustamiseks vajutage ketast.



- 4 Toiduvalmistamise lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „End“.



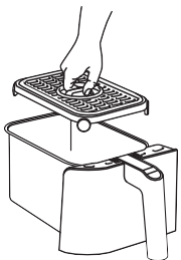
- 5 Valage toiduained seadmest välja või kasutage silikoonotstega tange/söögiriistu.

TOIDUVALMISTAMINE SEADMES – JÄTKUB

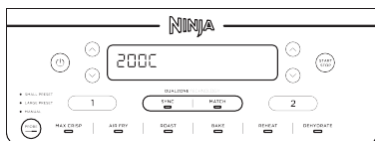
Kuuma õhuga frittimise režiim (Air Fry)

MÄRKUS. Eelseadistatud temperatuur on 200 °C.

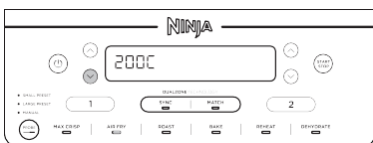
- 1 Paigaldage krõbestusplaat sahtlisse, pange toiduained sahtlisse ja sisestage sahtel seadmesse.



- 2 Seade läheb automaatselt tsooni 1 (selle asemel tsooni 2 kasutamiseks valige tsoon 2). Valige kettaga AIR FRY.



- 3 Seadistage vasaknoolega soovitud temperatuur.

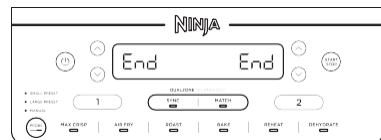


- 4 Seadistage paremnoolega valmistusaeg 1-minutiste intervallide kaupa kuni 1 tunniks. Valmistamise alustamiseks vajutage ketast.



MÄRKUS. Toiduvalmistamise ajal saate sahtli välja võtta ja toiduaineid raputada, et need pruunistuksid ühtlasemalt.

- 5 Toiduvalmistamise lõppes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „End“.



- 6 Valage toiduained seadmest välja või kasutage silikoonotstega tange/söögiriistu.

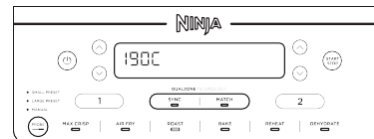
Praad (Roast)

MÄRKUS. Eelseadistatud temperatuur on 190 °C

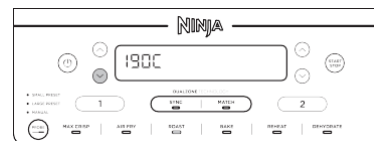
- 1 Paigaldage krõbestusplaat sahtlisse (valikuline), pange toiduained sahtlisse ja sisestage sahtel seadmesse.



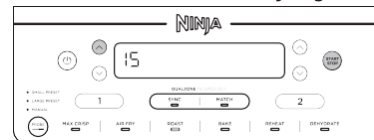
- 2 Seade läheb vaikimisi tsooni 1 (tsooni 2 kasutamiseks tsooni 1 asemel valige tsoon 2). Valige kettaga ROAST.



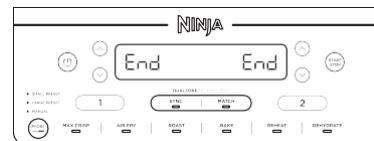
- 3 Seadistage vasaknoolega soovitud temperatuur.



- 4 Seadistage paremnoolega valmistusaeg 1-minutiste sammude kaupa kuni 1 tunniks ja 5-minutiste sammude kaupa 1-4 tunniks. Valmistamise alustamiseks vajutage ketast.



- 5 Toiduvalmistamise lõppes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „End“.

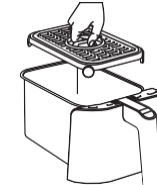


- 6 Valage toiduained seadmest välja või kasutage silikoonotstega tange/söögiriistu.

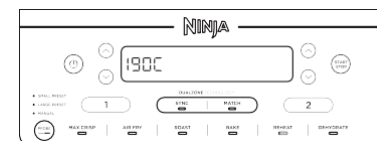
Soojendamine (Reheat)

MÄRKUS. Eelseadistatud temperatuur on 170 °C

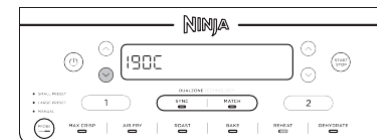
- 1 Paigaldage krõbestusplaat sahtlisse (valikuline), pange toiduained sahtlisse ja sisestage sahtel seadmesse.



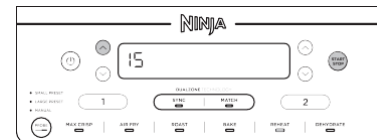
- 2 Seade läheb automaatselt tsooni 1 (selle asemel tsooni 2 kasutamiseks valige tsoon 2). Valige kettaga REHEAT.



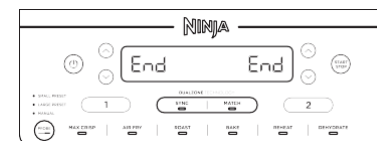
- 3 Seadistage vasaknoolega soovitud temperatuur.



- 4 Seadistage paremnoolega valmistusaeg 1-minutiste intervallide kaupa kuni 1 tunniks. Soojendamise alustamiseks vajutage ketast.



- 5 Soojendamise lõppes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „End“.

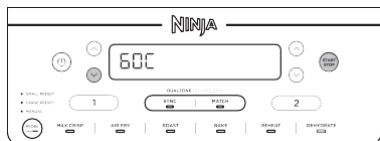


- 6 Valage toiduained seadmest välja või kasutage silikoonotstega tange/söögiriistu.

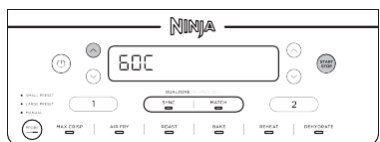
Kuivatamine (Dehydrate)

MÄRKUS. Eelseadistatud temperatuur on 60 °C

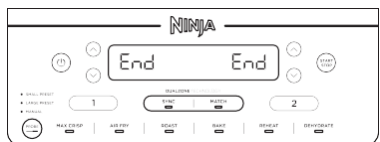
- 1 Asetage sahtlisse üks kiht toiduaineid. Seejärel paigaldage sahtlisse toiduainete peale krõbestusplaat ja asetage teine kiht toiduaineid plaadile.
- 2 Seade läheb automaatselt tsooni 1 (selle asemel tsooni 2 kasutamiseks valige tsoon 2). Valige kettaga DEHYDRATE. Ekraanile ilmub vaikimisi valitud temperatuur. Seadistage vasaknoolega soovitud temperatuur.



- 3 Seadistage paremnoolega valmistusaeg 15-minutiste sammude kaupa kuni 12 tundi. Kuivatamise alustamiseks vajutage ketast.



- 4 Toiduvalmistamise lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „End“.



- 5 Valage toiduained seadmest välja või kasutage silikoonotstega tange/söögiriistu.

Küpsetamine

MÄRKUS. Eelseadistatud temperatuur on 160 °C

- 1 Paigaldage krõbestusplaat sahtlisse (valikuline), pange toiduained sahtlisse ja sisestage sahtel seadmesse.

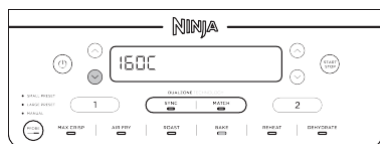


- 2 Seade läheb automaatselt tsooni 1 (selle asemel tsooni 2 kasutamiseks valige tsoon 2). Valige kettaga BAKE.

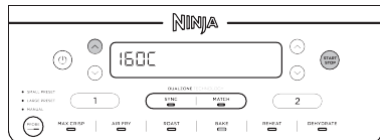


MÄRKUS. Retseptide kohandamiseks tavalise ahju jaoks vähendage temperatuuri 10 °C võrra.

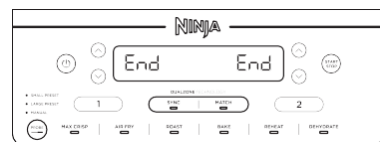
- 3 Seadistage vasaknoolega soovitud temperatuur.



- 4 Seadistage paremnoolega valmistusaeg 1-minutiste sammude kaupa kuni 1 tunniks ja 5-minutiste sammude kaupa 1-4 tunniks. Valmistamise alustamiseks vajutage ketast.



- 5 Toiduvalmistamise lõppedes teeb seade piiksu ja ekraanile ilmub kiri „End“.



- 6 Valage toiduained seadmest välja või kasutage silikoonotstega tange/söögiriistu.

PUHASTAMINE JA HOOLDUSTÖÖD

Seadet tuleb hoolikalt puhastada pärast igat kasutuskorda. Enne puhastamist tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja ja oodake, kuni seade on jahtunud.

Osa/Tarvik	Puhastusviis	Tohib pesta nõudepesumasinas?
Põhiseade	Seadme ja juhtpaneeli puhastamiseks pühkige neid niiske lapiga. MÄRKUS. ÄRGE asetage seadet vette ega muusse vedelikku. Seadet EI TOHI pesta nõudepesumasinas.	Ei
Sahtlid ja krõbestusplaadid	Neid tohib pesta nõudepesumasinas või peske käsitsi. Käsipesu korral laske kõigil osadel täielikult kuivada või kuivatage need köögirätikuga. Sahtlite eluea pikendamiseks on soovitatav pesta neid käsitsi.	Jah
Lihatermomeeter	Ärge peske termomeetrit nõudepesumasinas ega pange seda vette ega muusse vedelikku. Pühkige termomeetrit niiske lapiga.	Ei

Krõbestusplaatidele või sahtlitele jäänud toidujääkide eemaldamiseks asetage need sooja, seebivahuse veega täidetud kraanikaussi ja laske liguneda.

NÄPUNÄITED

- 1 Ühtlaseks pruunistamiseks veenduge, et toiduained oleksid sahtli põhjas ühtlase ühekordse kihina. Kui toiduained on üksteise peal, raputage neid poole valmistusaja peal.
- 2 Valmistustemperatuuri ja -aega saab valmistamise ajal igal hetkel reguleerida. Valige tsoon, mida soovite reguleerida, ning reguleerige temperatuuri vasaknoolega või valmistusaega paremnoolega.
- 3 Retseptide kohandamiseks tavalise ahju jaoks vähendage temperatuuri 10 °C võrra. Üleküpsemise vältimiseks kontrollige toitu regulaarselt.
- 4 Seadme ventilaator võib väikseid toiduaineid kohalt liigutada. Selle vältimiseks kinnitage toiduained suupistetikkudega.
- 5 Krõbestusplaatidel on toiduained sahtlites kõrgemal, nii et õhk saab nende all ja ümber liikuda, tagades nii ühtlased krõbedad tulemused.
- 6 Pärast valmistusfunktsiooni valimist saate vajutada nuppu START/STOP, et alustada kohe toiduvalmistamist. Seade hakkab tööle vaiketemperatuuril ja vaikimisi valitud tööajaga.
- 7 Parimate tulemuste saamiseks võite tooretele köögiviljadele ja kartulitele lisada 1 spl õli. Soovi korral lisage rohkem õli, et saavutada soovitud krõbedusaste.
- 8 Parimate tulemuste saamiseks jälgige toiduvalmistamist ja eemaldage juba pruunistunud toiduained. Liha ja kala sisetemperatuuri jälgimiseks soovime kasutada termomeetrit.
- 9 Nii väldite selle üleküpsemist.

- **Kuidas reguleerida temperatuuri ja aega ühe tsooni kasutamisel?**
Valige aktiivne tsoon ja reguleerige temperatuuri vasaknoolega või aega paremnoolega.
- **Kuidas reguleerida temperatuuri ja aega kahe tsooni kasutamisel?**
Valige soovitud tsoon ja reguleerige temperatuuri vasaknoolega või aega paremnoolega.
- **Kas seadet on vaja eelsoojendada?**
Seadet ei ole vaja eelsoojendada.
- **Kas ma saan valmistada igal tsoonil erinevaid toite, nii et need omavahel kokku ei puutu?**
Jah, mõlemad tsoonid on eraldiseisvad ning neil on eraldi kuumutuselemendid ja ventilaatorid.
- **Kuidas panna aja mahaloendamine pausile?**
Aja mahaloendamise taimer läheb automaatselt pausile, kui võtate sahtlis seadmest välja. Valmistamise jätkamiseks asetage sahtel tagasi oma kohale 10 minuti jooksul või avatud sahtliga tsooni töö tühistatakse.
- **Kuidas katkestada mõlema tsooni kasutamisel ühe tsooni töö?**
Valige tsoon, mille töö soovite katkestada, ja vajutage nuppu START/STOP.
- **Kas sahtli tohib asetada tööpinnale?**
Sahtel läheb toiduvalmistamise ajal kuumaks. Olge selle käsitsemisel ettevaatlik ja asetage sahtel kuumakindlale pinnale.
- **Millal peaksin kasutama kröbestusplaati?**
Kasutage kröbestusplaati juhul, kui soovite, et toit jääks kröbe. Plaadil olev toit on sahtlis kõrgemal, nii et õhk voolab selle alt ja ümbert läbi, nii et toiduained küpsevad ühtlaselt.
- **Miks toit ei küpsenud täielikult?**
Veenduge, et sahtel on toiduvalmistamise ajal täielikult sisestatud. Ühtlaseks pruunistamiseks veenduge, et toiduained oleksid sahtli põhjas ühtlase ühekordse kihina. Ühtlaseks pruunistamiseks raputage sahtlit. Valmistustemperatuuri ja -aega saab valmistamise ajal igal hetkel reguleerida. Lihtsalt reguleerige temperatuuri vasaknoolega või valmistusaega paremnoolega.
- **Miks mu toit kõrbeb?**
Parimate tulemuste saamiseks jälgige toiduvalmistamist ja eemaldage juba pruunistunud toiduained. Nii vältite selle üleküpsemist.
- **Miks mõned toiduained liiguvad valmistamise ajal oma kohalt?**
Seadme ventilaator võib väikseid toiduaineid kohalt liigutada. Kinnitage kaalult kerged toiduained puidust suupistetikudega.
- **Kas seadmes tohib valmistada vedela koostisega paneeringuga toiduaineid?**
Jah, kuid paneering tuleb teha õigesti. Veeretage paneeritavaid toiduaineid esmalt jahus, siis munas ja seejärel riivsaia. Paneering peab olema tugevalt toiduainete küljes, et ventilaator riivsaia ära ei puhuks.
- **Kuidas hoida termomeetrit sahtlist eemal?**
Esmalt sisestage pistiku ots hoiusahtlisse ja siis kerige juhett noole suunas.
- **Miks seade piiksub?**
Toit on valmis või algab toiduvalmistamine teises tsoonis.
- **Miks ekraan läks mustaks?**
Seade on seisurežiimis. Vajutage sisse-välja lülitamise nuppu ☺.
- **Miks kuvatakse seadme ekraanil teade „E“?**
Seade ei tööta korralikult. Veebist saate abi aadressil [ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

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 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 väljavahetamine (Ninja äranägemisel) sealhulgas kõik seadme osad ja tööjõukulud, kui seadmel on mis tahes valmistamis-, materjali- või tootmisdefekt (sh transpordikulud). 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 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 leiate aadressilt 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.

Avatud E-R 9:00-18:00

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

MÄRKUSED