

PALDIES,
ka iegādājāties Ninja® Foodi® karstā gaisa grils Max



REGISTRĒJIET SAVU PIRKUMU



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Skenējiet kvadrātkodu, izmantojot mobilo ierīci.

IERAKSTIET UN SAGLABĀJIET ŠO INFORMĀCIJU

Modeļa numurs:

Sērijas numurs:

Iegādes datums:

(saglabājiet pirkumu apliecinājošo dokumentu)

Iegādes veikals:

TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

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

Jauda: 1760 W

SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way,
Leeds, LS15 8ZB
England (Anglija)
ninjakitchen.co.uk

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany (Vācija)
ninjakitchen.eu

Attēli var atšķirties no faktiskās ierīces. Mēs pastāvīgi cenšamies uzlabot savas ierīces, tāpēc šeit iekļautās specifikācijas var tikt mainītas bez iepriekšēja brīdinājuma.

NINJA ir reģistrētas preču zīmes, ko Eiropas Savienībā reģistrējis uzņēmums SharkNinja Operating LLC.





FOODI® KARSTĀ GAISA GRILS MAX
DG551UK / Lietošanas instrukcija



SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms lietošanas izlasiet visu lietošanas instrukciju

Lietošanai tikai mājāsaimniecībā

	Norāda uz nepieciešamību izlasīt un pārskatīt lietošanas instrukciju, lai izprastu ierīces darbību un lietošanu.
	Norāda uz riskiem, kas var izraisīt miesas bojājumus, nāvi vai būtiskus materiālos zaudējumus, ja tiek ignorēts ar šo simbolu apzīmētais brīdinājums.
	Esiet uzmanīgi, nepieskarieties karstajām virsmām. Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr izmantojiet roku aizsarglīdzekļus.
	Paredzēts lietošanai tikai mājāsaimniecībā.

BRĪDINĀJUMS

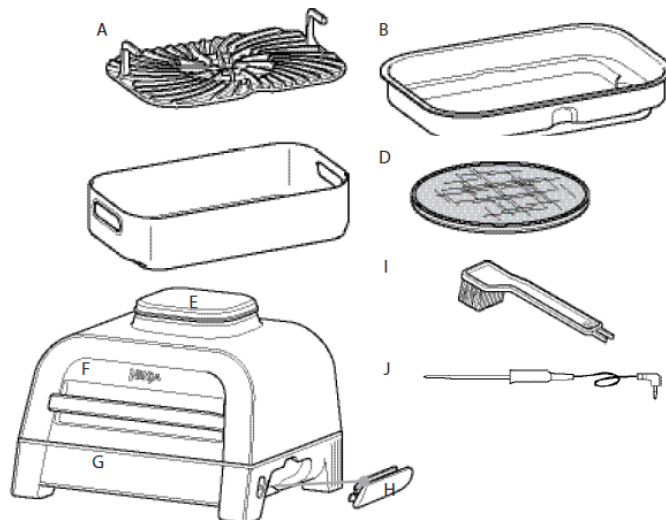
Šo norādījumu neievērošana var izraisīt elektriskās strāvas triecienu, ugunsgrēku vai apdegumus, kas var radīt materiālos zaudējumus, miesas bojājumus vai nāvi. Lietojot elektroierīces, vienmēr jāievēro drošības pamatpasākumi, tostarp:

1. Lai novērstu mazu bērnu aizrīšanās risku, izmetiet visus iepakojuma materiālus uzreiz pēc izpakošanas.
2. Šo ierīci var lietot personas, tostarp bērni ar ierobežotām fiziskajām, uztveres vai garīgajām spējām, vai bez pieredzes un zināšanām, ja šīm personām tiek nodrošināta uzraudzība vai ja tiek sniegti norādījumi par ierīces drošu lietošanu un tās saistītos riskus.
3. Turiet ierīci un tās barošanas vadu bērniem nepieejamā vietā. **NEĻAUJIET** bērniem lietot šo ierīci. Lietojot ierīci bērnu tuvumā, nepieciešama īpaša piesardzība.
4. Šī ierīce ir paredzēta lietošanai tikai mājāsaimniecībā un tikai ārpus telpām. **LIETOJIET** šo ierīci tikai tai paredzētajiem mērķiem. **NELIETOJIET** šo ierīci transportlīdzekļos vai laivās, kas pārvietojas. **NELIETOJIET** ārpus telpām. Nepareiza lietošana var radīt miesas bojājumus.
5. Pārliecinieties, vai virsma ir līdzena, stabila, tīra un sausa. Lietošanas laikā **NENOVĪETOJIET** grilu tuvu pie darba virsmas vai galda malas
6. Pirms lietošanas **VIENMĒR** pārliecinieties, vai ierīce ir samontēta pareizi. **NENOVĪETOJIET** ierīci uz karstas gāzes plīts vai elektriskās plīts virsmas vai to tuvumā, kā arī nelieciet ierīci cepeškrāsnī.
7. Lietojot šo ierīci, nodrošiniet no visām pusēm ap ierīci vismaz 15,25 cm (6 collas) lielu atstarpi, lai nodrošinātu pietiekamu gaisa cirkulāciju.

8. NEIZMANTOJIET pagarinātāju. Ierīcei ir īss barošanas vads, lai mazinātu risku, ka bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, varētu sagrābt vadu vai tajā iepīties, kā arī lai mazinātu pakļupšanas risku, aizķeroties aiz garāka vada.
9. Lai nodrošinātu aizsardzību pret elektriskās strāvas triecienu, NEKĀDĀ GADĪJUMĀ nemērciet vadu, kontaktdakšas vai ierīces korpusu ūdenī vai citā šķidrumā.
10. NELIETOJIET ierīci, ja ir bojāts tās barošanas vads vai kontaktdakša. Regulāri pārbaudiet ierīci un barošanas vadu. Ja ierīce darbojas nepareizi vai ir jebkādā veidā bojāta, nekavējoties pārtrauciet tās lietošanu un sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
11. NEKĀDĀ GADĪJUMĀ neizmantojiet elektrisko kontaktligzdu, kas atrodas zem darba virsmas.
12. NENOVIETOJIET ierīci pie pašas darba virsmas malas. Neļaujiet ierīces barošanas vadam karāties pāri darba virsmas, galda vai letes malai, kā arī neļaujiet tam saskarties ar karstām virsmām.
13. Izmantojiet tikai ieteiktos piederumus, kas iekļauti šīs ierīces komplektācijā vai kurus ir apstiprinājis SharkNinja. SharkNinja neieteiktu daļu vai piederumu izmantošana var izraisīt aizdegšanās vai miesas bojājumu risku.
14. Pirms piederumu ievietošanas grīlā pārlicinieties, vai tie ir tīri un sausi.
15. NELIETOJIET šo ierīci, ja tai nav uzstādīta grīla panna vai sprakšķēšanas aizsargs.
16. VIENMĒR pārlicinieties, vai vāks ir pilnībā aizvērts.
17. NEPĀRVIETOJIET ierīci, kamēr tā darbojas.
18. NEAIZSEDZIET gaisa ieplūdes atveri vai gaisa izplūdes atveri, kamēr ierīce darbojas. Šādi rīkojoties, netiks nodrošināta vienmērīga ēdiena gatavošana, un ierīce var tikt bojāta vai pārkarst.
19. NEPIESKARIETIES karstajām virsmām. Lietošanas laikā un pēc tam ierīces virsmas ir karstas. Lai izvairītos no apdegumiem vai miesas bojājumiem, VIENMĒR izmantojiet karstumizturīgas virtuves lupatiņas vai cepeškrāsns cimds un lietojiet tam paredzētos rokturus un kloķus.
20. Gatavošanas laikā vai uzreiz pēc tās NEPIESKARIETIES piederumiem. Gatavošanas laikā restītes ļoti sakarst. Izņemot no ierīces piederumus, centieties tiem nepieskarties. Lai novērstu apdegumus vai miesas bojājumus, lietojot šo ierīci, VIENMĒR esiet piesardzīgi. Mēs iesakām lietot rīkus ar gariem kātiem un karstumizturīgas virtuves lupatiņas vai cepeškrāsns cimds.
21. NELIETOJIET šo ierīci kā taukvāres katlu.
22. Gatavošanas laikā NELIECIET rokas pie Foodi viedā termometra vada, lai novērstu apdegumu gūšanu vai applaucēšanos.
23. Foodi viedais termometrs NEAIZSTĀJ ārējo ēdienu termometru.
24. Lai novērstu iespējamu sasilšanu, izmantojiet termometru, lai pārbaudītu, vai ēdiens ir pagatavots atbilstoši ieteicamajai temperatūrai.
25. Ja ir aizdegušies tauki vai no ierīces ceļas melni dūmi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Pirms gatavošanas piederumu izņemšanas pagaidiet, kamēr ierīce pārstās dūmot.
26. Sīkāku informāciju par ierīces regulāro apkopi skatiet sadaļā "Tīrīšana un apkope".
27. Ja ierīce netiek lietota vai pirms tīrīšanas, lai atvienotu ierīci, vadības panelī iestatiet OFF (izslēgt) un pēc tam atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
28. Pirms tīrīšanas, izjaukšanas, daļu ievietošanas vai izņemšanas, kā arī uzglabāšanas ļaujiet ierīcei atdzist.
29. NETĪRIET ierīci, izmantojot metāla skrāpi. No skrāpja var atdalīties mazas metāla daļiņas, kas var saskarties ar ierīces elektriskajām daļām, radot elektriskās strāvas trieciena risku.
30. Ierīces tīrīšanu vai apkopi NEDRĪKST veikt bērni.
31. Esiet ārkārtīgi uzmanīgs, pārvietojot ierīci, kurā ir karsta eļļa vai citi karsti šķidrumi.

DAĻAS UN PIEDERUMI

- A Grilēšanas restīte
- B Cepešpanna
- C Apbrūnināšanas panna
- D Noņemams sprakstēšanas aizsargs
- E Vāks
- F Ierīces korpuss (barošanas vads nav parādīts)
- G Vadības panelis
- H Termometra nodalījums
- I Tīrīšanas suka (lietojama no abām pusēm)
- J Foodi viedais termometrs



REZERVES DAĻAS

Lai pasūtītu rezerves daļas un/vai papildu piederumus, apmeklējiet vietni **ninjakitchen.co.uk**.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

1. Noņemiet un izmetiet visus ierīces iepakojuma materiālus un līmlentes.
2. Izņemiet no iepakojuma visus piederumus un rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju. Lai izvairītos no miesas bojājumiem vai īpašuma bojājumiem, pievērsiet īpašu uzmanību ekspluatācijas norādījumiem, brīdinājumiem un svarīgiem drošības norādījumiem.
3. Nomazgājiet grila pannu, sprakšķēšanas aizsargu, apbrūnināšanas pannu, termometru, tīrīšanas birsti un cepešpannu ar siltu ūdeni, kam pievienots mazgāšanas līdzeklis, pēc tam rūpīgi noskalojiet un nosusiniet. Visus piederumus, izņemot termometru, var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
NEKĀDĀ GADĪJUMĀ nemazgājiet ierīces korpusu vai termometru trauku mazgājamajā mašīnā.

IEPAZĪSTIET NINJA® FOODI® KARSTĀ GAISA GRILU MAX



FUNKCIJU TAUSTIŅI

GRILL (grilēšana): pagatavojiet grilētus ēdienus iekštelpās, iegūstot grilēšanai raksturīgo tekstūru, izskatu un garšu.

AIR FRY (cepšana ar karstu gaisu): iegūstiet brūni apceptu un kraukšķīgu rezultātu, tikpat kā neizmantojot eļļu un ar lielu ventilatora ātrumu.

ROAST (graudzēšana): pagatavojiet sulīgu cepti, dārzeņus un citus ēdienus.

BAKE (cepšana): pagatavojiet garšīgus, cepeškrāsnī ceptus naškus un desertus.

ROAST (graudzēšana): izmantojiet ierīci kā cepeškrāsni mīksta cepeša un citu ēdienu gatavošanai.

DEHYDRATE (žāvēšana): žāvējiet gaļu, augļus un dārzeņus, iegūstot veselīgas uzkodas.

REHEAT (uzsildīšana): atsvaidziniet ēdiena pārpalikumus, maigi tos uzsildot un iegūstot brūni apceptu rezultātu.

VADĪBAS TAUSTIŅI

Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš:

Nospiežot  taustiņu, ierīce tiks ieslēgta, kā arī ar to var izslēgt ierīci un apturēt visas gatavošanas funkcijas.

Kreisās puses bulttaustiņi. Izmantojiet displeja kreisajā pusē esošos bulttaustiņus uz augšu un uz leju, lai pielāgotu jebkuras funkcijas gatavošanas temperatūru, vai arī lai iestatītu gatavā ēdiena iekšējo temperatūru, nospiežot pogu PRESET vai MANUAL.

Labās puses bulttaustiņi. Izmantojiet displeja labajā pusē esošos bulttaustiņus uz augšu un uz leju, lai izvēlētos ēdiena veidu, izmantojot funkciju PRESET, vai arī lai pielāgotu gatavošanas laiku, ja gatavošanas laikā neizmantojat Foodi viedo termometru.

MANUAL: pārslēdz displeju, ļaujot manuāli iestatīt gatavā rezultāta temperatūru. Funkciju MANUAL nav iespējams izmantot kopā ar žāvēšanas funkciju.

PRESET: pārslēdz ekrānu, ļaujot atlasīt iepriekš iestatītu gatavā rezultāta temperatūru, ņemot vērā ēdiena veidu, izmēru un vēlamu rezultātu. Funkciju PRESET nav iespējams izmantot kopā ar žāvēšanas funkciju.

PIEZĪME. Lai gatavošanas laikā pielāgotu temperatūru vai laiku, nospiediet bulttaustiņus uz augšu un uz leju. Ierīce atsāks darbu ar šiem iestatījumiem.

START/STOP: pēc tam kad ir iestatīts gatavošanas laiks un temperatūra, nospiediet taustiņu START/STOP, lai sāktu gatavošanu. Gaidstāves režīms. Ja 10 minūšu laikā vadības panelī netiek veikta neviena darbība, ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā un vadības paneļa apgaismojums aptumšosies.

Ierīces uzskarsēšana. Ja notiek ierīces uzskarsēšana, par to liecina displejā redzamā progressa josla, kā arī taustiņš PREHEAT sāk spīdēt. Lai izslēgtu uzskarsēšanu, nospiediet taustiņu PREHEAT, kamēr grīls darbojas uzskarsēšanas režīmā. Displejā tiks parādīts uzraksts ADD FOOD (pievienojiet ēdienu).

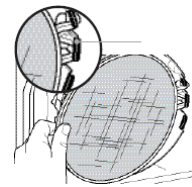
Termometrs. Nospiediet, lai aktivizētu ierīces kreisajā pusē esošo termometru.

SPRAKŠĶĒŠANAS AIZSARGS

Sprakšķēšanas aizsargs, kas atrodas vāka apakšā, nodrošina sildelementa tīrību. Gatavošanas laikā VIENMĒR pārliecinieties, vai sprakšķēšanas aizsargs ir uzstādīts. Ja sprakšķēšanas aizsargs netiks izmantots, uz sildelementa uzkrāsies eļļa, kas var izraisīt dūmošanu.

Sprakšķēšanas aizsarga uzstādīšana

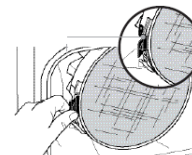
Lai to uzstādītu, aizķēdējiet sprakšķēšanas aizsarga kreiso pusi un pēc tam iespiediet labo pusi tam paredzētajā vietā, līdz atskan klikšķis un tas ir nofiksējies.



Sprakšķēšanas aizsarga noņemšana un tīrīšana

Pēc katras lietošanas reizes noņemiet sprakšķēšanas aizsargu, lai to notīrītu.

Ļaujiet sprakšķēšanas aizsargam pilnībā atdzist, pēc tam noņemiet to no vāka apakšas, nospiežot augšējo izcilni un velkot rokturi uz priekšu.



GRILA VADĪBA

Izmantojiet funkciju tikai tad, ja ir ievietota grilēšanas restīte.

Ierīce var sākt dūmos, ja sastāvdaļas tiek gatavotas, izmantojot karstāku iestatījumu, nekā ieteikts.

LO (zema)	MED (vidēja)	HI (augsta)	MAX (maksimālā)
- Bekons - Desiņas - Lietojot biezu BBQ mērci	- Sasaldēta gaļa - Marinēta vai ar mērci apsmērēta gaļa - Burgeri	- Steiks - Vistas gaļa - Hotdogi - Gaļas kebabi	- Dārzeņi - Augļi - Pica - Svaigas / saldētas jūras veltes - Dārzeņu kebabi

PIEZĪME. Lai novērstu dūmo rašanos, olīveļļas vietā iesakām izmantot rapšu, rafinētu kokosriekstu, avokado vai dārzeņu eļļu. Uzkarsējot eļļu virs tās dūmošanas punkta, ēdienam var rasties piedeguma, sīva garša.

Pārslēgšanās uz grilēšanu pēc citas funkcijas izmantošanas

Ja ierīce jau ir sasilusi pēc citas funkcijas izmantošanas, displejā uzreiz var tikt parādīts uzraksts ADD FOOD (pievienojiet ēdienu). Mēs iesakām ļaut grilēšanas restītēm uzsilt vismaz 6 minūtes, pirms uz tām tiek uzlikta sastāvdaļa.

Porcijas grilēšana

Grilējot vairāk nekā divas ēdienu porcijas pēc kārtas, ieteicams iztukšot tauku paplātē sakrājušos taukus/eļļu. Starp lietošanas reizēm ir arī ļoti ieteicams iztīrīt sprakšķēšanas aizsargu. Tas palīdzēs novērst tauku aizdegšanos un dūmošanu.

PIEZĪME. Ierīce var sākt dūmos, ja sastāvdaļas tiek gatavotas, izmantojot karstāku iestatījumu, nekā ieteikts. Gatavošanas temperatūru tabulu skatiet šajā lietošanas pamācībā vai apmeklējiet vietni ninjakitchen.eu

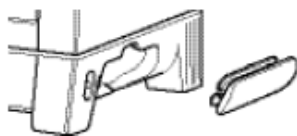
SVARĪGI! Lai izvairītos no apdedzināšanās vai applaucēšanās ierīces lietošanas laikā, **NETURIET** rokas iebūvētā termometra vada tuvumā.

Pirms pirmās lietošanas reizes

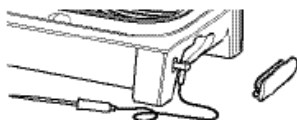
Pirms termometra spraudņa iespraušanas ierīces ligzdā pārļiecinieties, vai ligzdā nav ēdiena atlieku un vai termometra vads nav samezglojies.

TERMOMETRA LIETOŠANA

1. Izvelciet ierīces labajā pusē esošo termometra uzglabāšanas nodaļījumu. Pēc tam, lai izņemtu termometru no uzglabāšanas nodaļījuma, attiniet tā vadu.
2. Iespraudiet termometra spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces kreisajā pusē. Stingri piespiediet spraudni, līdz to vairs nevar iebīdīt dziļāk ligzdā Iebīdiet atpakaļ uzglabāšanas nodaļījumu.



3. Kad termometra spraudnis ir iesprausts ligzdā, tiks izgaismoti termometra taustiņi PRESET un MANUAL. Izvēlieties vēlamo gatavošanas funkciju (piemēram, grilēšanu) un gatavošanas temperatūru.



4. Nospiediet termometra taustiņ, lai iespējotu termometra PRESET iestatījumus. Taustiņš PRESET tiks izgaismots. Izmantojiet displeja labajā pusē esošos bulttaustiņus, lai atlasītu vēlamo ēdiena veidu, un displeja kreisajā pusē esošos bulttaustiņus, lai iestatītu ēdiena iekšējo gatavības temperatūru (no sārtas, vāji apceptas līdz pilnībā caurceptai).

PIEZĪME. Jums nav jāiestata gatavošanas laiks, jo grils automātiski izslēgs sildelementu un brīdinās jūs, kad ēdiens būs gatavs.

5. Ielieciet ierīcē piederumu, kas nepieciešams gatavošanai ar jūsu izvēlēto funkciju, un aizveriet ierīces vāku. Lai sāktu ierīces uzkarsēšanu, nospiediet taustiņu START/STOP.

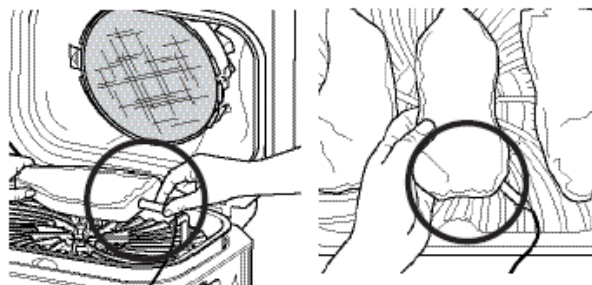
PIEZĪME. Vēlaties pagatavot dažādus gaļas veidus vai vienu un to pašu gaļas veidu, bet līdz dažāda gatavības pakāpei? Skatiet tālāk sniegto informāciju par programmu iestatīšanu



Lai izmantotu termometra MANUAL iestatījumus, nospiediet termometra taustiņu divas reizes, līdz taustiņš MANUAL tiek izgaismots. Izmantojiet tālāk norādīto tabulu ar ieteicamo ēdiena iekšējo temperatūru gatavošanas laikā.

PRODUKTS	IESTATĪT UZ
Zivs	Medium Rare (50 °C) (sārta, vāji caurcepta)
	Medium (55 °C) (vidēji caurcepta)
	Medium Well (60 °C) (gandrīz caurcepta)
	Well Done (65 °C) (pilnībā caurcepta)
Vista/tītars	Well Done (75 °C) (pilnībā caurcepta)
Cūkgaļa	Medium Rare (50 °C) (sārta, vāji caurcepta)
	Medium (55 °C) (vidēji caurcepta)
	Medium Well (65 °C) (gandrīz caurcepta)
	Well Done (70 °C) (pilnībā caurcepta)
Liellops/jērs	Rare (50 °C) (asiņaina, necaurcepta)
	Medium Rare (55 °C) (sārta, vāji caurcepta)
	Medium (60 °C) (vidēji caurcepta)
	Medium Well (65 °C) (gandrīz caurcepta)
	Well Done (70 °C) (pilnībā caurcepta)

PIEZĪME. Iepriekš iestatītā liellopa/jēra gaļas gatavības temperatūra ir zemāka par standarta ieteikumiem, jo gaļa turpinās gatavoties vēl par 5-10 °C.



Pareiza termometra novietošana.

Termometra rokturis ir pilnībā ievietots ierīces iekšpusē.

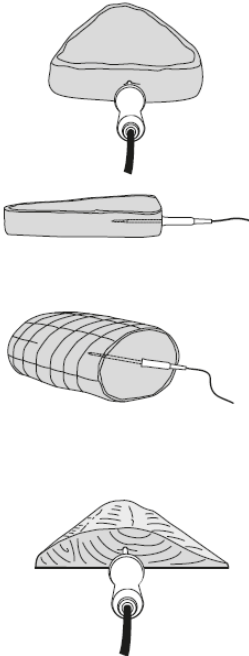
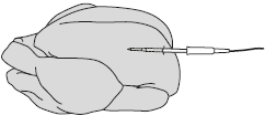
- Kamēr grils tiek uzkaršēts, iespraudiet termometru horizontāli gaļas gabala biezākās daļas vidū. Papildu norādījumus par termometra ievietošanu skatiet šajā lietošanas instrukcijā sniegtajā tabulā.
- Kad grils ir uzkaršēts un ekrānā parādās uzraksts "ADD FOOD" (pievienot ēdiena), atveriet vāku, ielieciet ierīcē ēdiena, kurā jau ir iesprausts termometrs, un aizveriet vāku, atstājot termometra vadu iespiestu tajā.
- Gatavošanas rezultātam var sekot līdzī displeja augšējā daļā esošajā progressa joslā. Mirgojošais rezultāta nosaukums norāda attiecīgo gatavošanas posmu.
-

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

10. Ierīce automātiski izslēgsies, kad vēlamais rezultāts būs gandrīz sasniegts, jo tiek ņemts vērā, ka ēdiens turpina gatavoties arī pēc izslēgšanās, un ekrānā tiks parādīts uzraksts “GET FOOD” (izņemiet ēdienu).

11. Uzlieciet gaļu uz šķīvja un paturiet, kamēr ekrānā tiek rādīts uzraksts “REST” (atpūtiniet). Tagad termometru var arī izņemt. Gaļa turpinās gatavoties aptuveni 3-5 minūtes, līdz tiks sasniegts iestatītais rezultāts. Šis ir svarīgs solis, jo, ja gaļa netiek atpūtināta, rezultāts var šķist nepietiekami izcepts. Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no gaļas gabala izmēra, porciju skaita un gaļas veida.

KĀ PAREIZI IESPRAUST TERMOMETRU

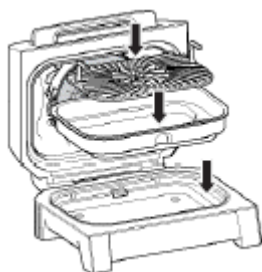
PRODUKTA VEIDS	NOVIETOJUMS	PAREIZI	NEPAREIZI
Steiks Cūkgaļas karbonāde Jēra gaļas karbonāde Vistas fileja Burgera gaļa Fileja Zivs fileja	- Iespraudiet termometru horizontāli gaļas biezākās daļas centrā. - Pārliecinieties, vai termometrs ir tuvu kaulam (bet nesaskaras ar to), kā arī nesaskaras ar taukiem vai skrimšļiem. - Pārliecinieties, vai termometra gals ir iesprausts tieši gaļas centrā, nevis slīpi uz leju vai uz augšu. PIEZĪME. Filejas centrs ne vienmēr ir tās biezākā daļa. Lai sasniegtu vēlamos rezultātus, ir svarīgi, lai termometra gals būtu iesprausts tieši šajā vietā.		
Vesela vista	- Iespraudiet termometru horizontāli vistas krūtiņas resnākajā daļā paralēli kaulam (bet nepieskaroties tam). - Pārliecinieties, vai termometra gals sasniedz vistas krūtiņas resnākās daļas vidu un nav pilnībā caurdurts cauri vistas krūtiņai un izvirzījies ārā vistas vēdera dobumā.		

PIEZĪME. NELIETOJIET termometru, izmantojot saldētu gaļu vai šķēles, kas plānākas nekā 2,5 cm.

Lai ieslēgtu ierīci, iespraudiet barošanas vada kontaktdakšu elektrotīkla kontaktligzdā un pēc tam nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

GRILL (grilēšana)

1. Ielieciet ierīcē cepešpannu tā, lai cepešpannas iedobums atrastos pretī ierīces izcilnim. Pēc tam ielieciet cepešpannā grilēšanas restīti tā, lai tās rokturi būtu vērsti uz augšu. Pārļiecinieties, vai ir ievietots sprakšķēšanas aizsargs un pēc tam aizveriet ierīces vāku.

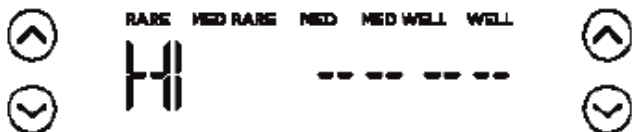


2. Nospiediet taustiņu GRILL. Tiek parādīts noklusējuma temperatūras iestatījums. Izmantojiet displeja kreisajā pusē esošos bulttaustiņus, lai pielāgotu temperatūru līdz pat MAX iestatījumam.



3. Izmantojiet displeja labajā pusē esošos bulttaustiņus, lai pielāgotu gatavošanas laiku ar 1 minūtes soli līdz pat 30 minūtēm, vai, ja izmantojat termometru, skatiet norādījumus iepriekšējās lappusēs.

4. Nospiediet taustiņu START/STOP, lai sāktu ierīces uzkarsēšanu. Tiks izgaismota progresu josla. Ierīces uzkarsēšana ilgs aptuveni 10 minūtes.



5. Kad ierīce būs uzkarsēta, no tā atskanēs pīkstošs skaņas signāls, un displejā tiks parādīts uzraksts ADD FOOD (pievienojiet ēdienu).



6. Atveriet vāku un novietojiet ēdienu uz grilēšanas pannas. Kad vāks tiks aizvērts, tiks uzsākta gatavošana un taimeris sāks laika atskaiti.



PIEZĪME. Lai izmantotu termometru ēdiena iekšējās gatavības pārbaudei, nospiediet un 2 sekundes paturiet nospiešu taustiņu MANUAL. Displejā tiks parādīta ēdiena iekšējā temperatūra. Lai izietu no režīma, vēlreiz nospiediet un paturiet nospiešu šo taustiņu.

7. Kad gatavošanas laiks ir beidzies, no ierīces atskan pīkstošs skaņas signāls un displejā tiks parādīts uzraksts END (pabeigts).

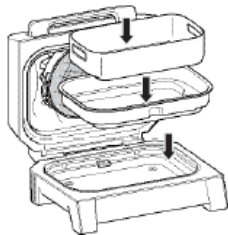


PIEZĪME. Lai pagatavotu uzreiz vairākas porcijas, skatiet norādījumus šajā lietošanas instrukcijā.

Lai ieslēgtu ierīci, iespraudiet barošanas vada kontaktdakšu elektrotīkla kontaktligzdā un pēc tam nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

AIR FRY (cepšana ar karstu gaisu)

1. Ielieciet ierīcē cepešpannu tā, lai cepešpannas iedobums atrastos pretī ierīces izcilnim. Pēc tam ielieciet cepešpannā apbrūnināšanas pannu. Pārļiecinieties, vai ir ievietots sprakšķēšanas aizsargs un pēc tam aizveriet ierīces vāku.



2. Nospiediet taustiņu AIR FRY. Tiek parādīts noklusējuma temperatūras iestatījums. Izmantojiet displeja kreisajā pusē esošos bulttaustiņus, lai pielāgotu temperatūru līdz pat 200 grādu iestatījumam.



3. Izmantojiet displeja labajā pusē esošos bulttaustiņus, lai pielāgotu gatavošanas laiku ar 1 minūtes soli līdz pat 1 stundai, vai, ja izmantojat termometru, skatiet norādījumus iepriekšējās lappusēs.



4. Nospiediet taustiņu START/STOP, lai sāktu ierīces uzkarsēšanu. Tiks izgaismota progressa josla. Ierīces uzkarsēšana ilgs aptuveni 3 minūtes.



PIEZĪME. Lai gan ierīces uzkarsēšana ir ieteicama, lai iegūtu labākos rezultātus, varat to izlaist, nospiežot taustiņu Izlaist ierīces uzkarsēšanu. Displejā tiks parādīts paziņojums ADD FOOD (pievienojiet ēdienu). Atveriet

vāku un ielieciet sastāvdaļas apbrūnināšanas pannā. Kad vāks tiks aizvērts, tiks uzsākta gatavošana, un taimeris sāks laika atskaiti uz leju.

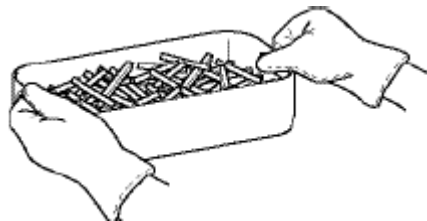
5. Kad ierīce būs uzkarsēta, no tā atskanēs pīkstošs skaņas signāls, un displejā tiks parādīts uzraksts ADD FOOD (pievienojiet ēdienu).



6. Atveriet vāku un ielieciet ēdienu apbrūnināšanas pannā. Kad vāks tiks aizvērts, tiks uzsākta gatavošana un taimeris sāks laika atskaiti.

PIEZĪME. Lai izmantotu termometru ēdiena iekšējās gatavības pārbaudei, nospiediet un 2 sekundes paturiet nospiestu taustiņu MANUAL. Displejā tiks parādīta ēdiena iekšējā temperatūra. Lai izietu no režīma, vēlreiz nospiediet un paturiet nospiestu šo taustiņu.

7. Lai sasniegtu labākos rezultātus, sastāvdaļas ir ieteicams bieži apmaisīt. Atverot vāku, ierīce apstāsies. Apmaisiet sastāvdaļas, izmantojot silikona lāpstiņu, vai arī sakratiet pannu, izmantojot cepeškrāsns cimds. Kad tas ir izdarīts, ielieciet pannu atpakaļ un aizveriet vāku. Pēc vāka aizvēršanas gatavošana tiks automātiski atsākta.



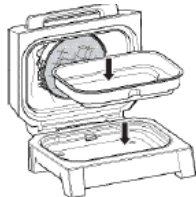
8. Kad gatavošanas laiks ir beidzies, no ierīces atskan pīkstošs skaņas signāls un displejā tiks parādīts uzraksts END (pabeigts).



Lai ieslēgtu ierīci, iespraudiet barošanas vada kontaktdakšu elektrotīkla kontaktligzdā un pēc tam nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

ROAST (graudzēšana)

1. Ielieciet ierīcē cepešpannu tā, lai cepešpannas iedobums atrastos pretī ierīces izeilnim. Pārliedcinieties, vai ir ievietots sprakšķēšanas aizsargs un pēc tam aizveriet ierīces vāku.



2. Nospiediet taustiņu ROAST. Tiek parādīts noklusējuma temperatūras iestatījums. Izmantojiet displeja kreisajā pusē esošos bulttaustiņus, lai pielāgotu temperatūru.



PIEZĪME. Pārveidojiet tradicionālās receptes ēdiena pagatavošanai cepeškrāsnī, samazinot temperatūru par 10 °C. Regulāri pārbaudiet ēdiena gatavību, lai izvairītos no ēdiena piedegšanas.

3. Izmantojiet displeja labajā pusē esošos bulttaustiņus, lai pielāgotu gatavošanas laiku ar 1 minūtes soli līdz pat 1 stundai un ar 5 minūšu soli līdz pat 4 stundām, vai arī, ja izmantojat termometru, skatiet norādījumus iepriekšējās lappusēs.



4. Nospiediet taustiņu START/STOP, lai sāktu ierīces uzkarsēšanu. Tiks izgaismota progressa josla. Ierīces uzkarsēšana ilgs aptuveni 3 minūtes.



PIEZĪME. Lai gan ierīces uzkarsēšana ir ieteicama, lai iegūtu labākos rezultātus, varat to izlaist, nospiežot taustiņu PREHEAT. Displejā tiks parādīts paziņojums ADD FOOD (pievienojiet ēdianu). Atveriet vāku un ielieciet sastāvdaļas apbrūnināšanas pannā. Kad vāks tiks aizvērts, tiks uzsākta gatavošana, un taimeris sāks laika atskaiti uz leju.

5. Kad ierīce būs uzkarsēta, no tā atskanēs pīkstošs skaņas signāls, un displejā tiks parādīts uzraksts ADD FOOD (pievienojiet ēdianu).



6. Atveriet vāku un ielieciet ēdianu pannā. Kad vāks tiks aizvērts, tiks uzsākta gatavošana un taimeris sāks laika atskaiti.

PIEZĪME. Lai izmantotu termometru ēdiana iekšējās gatavības pārbaudei, nospiediet un 2 sekundes paturiet nospiestu taustiņu MANUAL. Displejā tiks parādīta ēdiana iekšējā temperatūra. Lai izietu no režīma, vēlreiz nospiediet un paturiet nospiestu šo taustiņu.

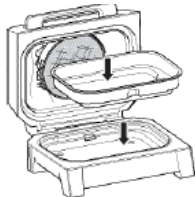
7. Kad gatavošanas laiks ir beidzies, no ierīces atskan pīkstošs skaņas signāls un displejā tiks parādīts uzraksts END (pabeigts).



Lai ieslēgtu ierīci, iespraudiet barošanas vada kontaktdakšu elektrotīkla kontaktligzdā un pēc tam nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

BAKE (cepšana)

1. Ielieciet ierīcē cepešpannu tā, lai cepešpannas iedobums atrastos pretī ierīces izeilnim. Pārļiecinieties, vai ir ievietots sprakšķēšanas aizsargs un pēc tam aizveriet ierīces vāku.



2. Nospiediet taustiņu **BAKE**. Tiek parādīts noklusējuma temperatūras iestatījums. Izmantojiet displeja kreisajā pusē esošos bulttaustiņus, lai pielāgotu temperatūru.



PIEZĪME. Pārveidojiet tradicionālās receptes ēdiena pagatavošanai cepeškrāsnī, samazinot temperatūru par 10 °C. Regulāri pārbaudiet ēdiena gatavību, lai izvairītos no ēdiena piedegšanas.

3. Izmantojiet displeja labajā pusē esošos bulttaustiņus, lai pielāgotu gatavošanas laiku ar 1 minūtes soli līdz pat 1 stundai un ar 5 minūšu soli no 1 līdz 2 stundām, vai arī, ja izmantojat termometru, skatiet norādījumus iepriekšējās lappusēs.



4. Nospiediet taustiņu **START/STOP**, lai sāktu ierīces uzkarsēšanu. Tiks izgaismota progressa josla. Ierīces uzkarsēšana ilgs aptuveni 3 minūtes.

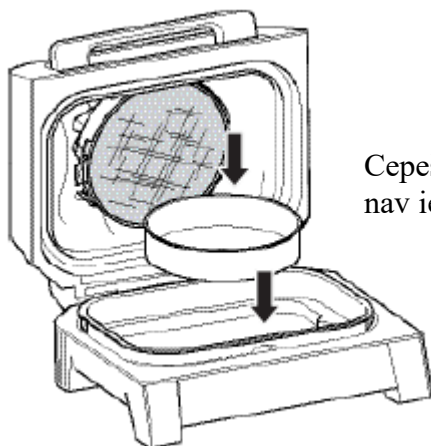


PIEZĪME. Lai gan ierīces uzkarsēšana ir ieteicama, lai iegūtu labākos rezultātus, varat to izlaist, nospiežot taustiņu **PREHEAT**. Displejā tiks parādīts paziņojums **ADD FOOD** (pievienojiet ēdienu). Atveriet vāku un ielieciet sastāvdaļas apbrūnināšanas pannā. Kad vāks tiks aizvērts, tiks uzsākta gatavošana, un taimeris sāks laika atskaiti uz leju.

5. Kad ierīce būs uzkarsēta, no tā atskanēs pīkstošs skaņas signāls, un displejā tiks parādīts uzraksts **ADD FOOD** (pievienojiet ēdienu).



6. Atveriet vāku un ielieciet ēdienu pannā. Kad vāks tiks aizvērts, tiks uzsākta gatavošana un taimeris sāks laika atskaiti.



Cepešpanna nav iekļauta

PIEZĪME. Lai izmantotu termometru ēdiena iekšējās gatavības pārbaudei, nospiediet un 2 sekundes paturiet nospiešu taustiņu **MANUAL**. Displejā tiks parādīta ēdiena iekšējā temperatūra. Lai izietu no režīma, vēlreiz nospiediet un paturiet nospiešu šo taustiņu.

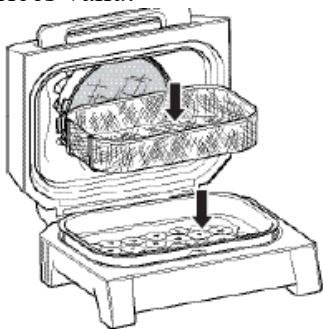
7. Kad gatavošanas laiks ir beidzies, no ierīces atskan pīkstošs skaņas signāls un displejā tiks parādīts uzraksts **END** (pabeigts).



Lai ieslēgtu ierīci, iespraudiet barošanas vada kontaktdakšu elektrotīkla kontaktligzdā un pēc tam nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

DEHYDRATE (žāvēšana)

1. Ielieciet ierīcē cepešpannu tā, lai cepešpannas iedobums atrastos pretī ierīces izeilnim. Ievietojiet cepešpannā vienu sastāvdaļu kārtu. Pēc tam uzlieciet uz šīm sastāvdaļām apbrūnināšanas pannu un piepildiet ar sastāvdaļām arī to. Pārliecinieties, vai ir ievietots sprakšķēšanas aizsargs un pēc tam aizveriet ierīces vāku.



2. Nospiediet taustiņu DEHYDRATE. Tiek parādīts noklusējuma temperatūras iestatījums. Izmantojiet displeja kreisajā pusē esošos bulttaustiņus, lai pielāgotu temperatūru līdz pat 195 grādu iestatījumam.



3. Izmantojiet displeja labajā pusē esošos bulttaustiņus, lai pielāgotu žāvēšanas laiku ar 15 minūšu soli līdz pat 12 stundām.



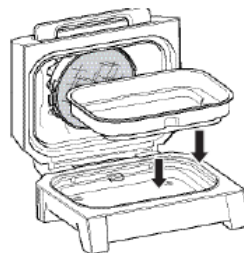
4. Nospiediet taustiņu START/STOP (žāvēšanas režīmā ierīci nav nepieciešams uzkarst).

5. Kad žāvēšanas laiks ir beidzies, no ierīces atskan pīkstošs skaņas signāls un displejā tiks parādīts uzraksts END (pabeigts).



BROIL (apcept)

1. Ielieciet ierīcē cepešpannu tā, lai cepešpannas iedobums atrastos pretī ierīces izeilnim. Ievietojiet cepešpannā sastāvdaļas. Pārliecinieties, vai ir ievietots sprakšķēšanas aizsargs un pēc tam aizveriet ierīces vāku.



2. Nospiediet taustiņu BROIL. Tiek parādīts noklusējuma temperatūras iestatījums. Izmantojiet displeja kreisajā pusē esošos bulttaustiņus, lai pielāgotu temperatūru.



3. Izmantojiet displeja labajā pusē esošos bulttaustiņus, lai pielāgotu gatavošanas laiku ar 1 minūtes soli līdz pat 30 minūtēm, vai arī, ja izmantojat termometru, skatiet norādījumus iepriekšējās lappusēs.



4. Nospiediet taustiņu START/STOP, lai sāktu gatavošanu (apcepšanas režīmā ierīci nav nepieciešams uzkarst).

PIEZĪME. Lai izmantotu termometru ēdiena iekšējās gatavības pārbaudei, nospiediet un 2 sekundes paturiet nospiektu taustiņu MANUAL. Displejā tiks parādīta ēdiena iekšējā temperatūra. Lai izietu no režīma, vēlreiz nospiediet un paturiet nospiektu šo taustiņu.

5. Kad gatavošanas laiks ir beidzies, no ierīces atskan pīkstošs skaņas signāls un displejā tiks parādīts uzraksts END (pabeigts).



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

- Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no sienas kontaktligzdas. Pēc ēdiena izņemšanas atstājiet ierīces vāku atvērtu, lai ierīce ātrāk atdzistu.
- Cepešpannu, grilēšanas pannu, apbrūnināšanas restītes, sprakšķēšanas aizsarga, tīrīšanas birsti un visi citi komplektā iekļautie piederumi, izņemot termometru, ir piemēroti mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.
- NEMAZGĀJIET termometru trauku mazgājamajā mašīnā.
- Lai panāktu vislabākos trauku mazgājamās mašīnas tīrīšanas rezultātus, pirms grilēšanas pannas, apbrūnināšanas restītes, sprakšķēšanas aizsarga un jebkura cita piederuma ievietošanas trauku mazgājamajā mašīnā, mēs iesakām tos nomazgāt ar siltu ūdeni.
- Mazgājot ar rokām, iesakām izmantot komplektā iekļauto tīrīšanas birsti, lai atvieglotu piederumu mazgāšanu. Izmantojiet tīrīšanas birstes pretējo galu kā skrāpi, lai palīdzētu atbrīvoties no pieceptām mērcēm vai siera. Pēc mazgāšanas ar rokām ļaujiet visiem piederumiem nožūt, vai arī noslaukiet tos ar dvieli.

PIEZĪME. NEMAZGĀJIET termometra pieslēgvietu vai zonu ap to ar mazgāšanas līdzekli. Mēs iesakām izmantot saspīestu gaisu vai vates tamponu, lai nesabojātu termometra pieslēgvietu.

- Ja pie grilēšanas pannas, sprakšķēšanas aizsarga vai jebkuras citas izņemamās daļas ir pielīpušas ēdiena atliekas, ievietojiet tos izlietnē, kas piepildīta ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli, un ļaujiet tiem atmieķšķēties.
- Notīriet sprakšķēšanas aizsargu pēc katras lietošanas reizes. Atstājot sprakšķēšanas aizsargu iemērkta uz visu nakti, būs vieglāk notīrīt pie tā piecepušos taukus. Pēc mērcēšanas, izmantojiet tīrīšanas birstīti, lai notīrītu taukus no nerūsējošā tērauda rāmja un priekšējās daļas.
- Veiciet pamatīgu sprakšķēšanas aizsarga tīrīšanu, ievietojot to katlā ar ūdeni un vārot 10 minūtes. Pēc tam noskalojiet ar istabas temperatūras ūdeni un ļaujiet tam pilnībā nožūt.
- Foodi Smart termometru un tā nodalījumu var mazgāt tikai ar rokām. Neiegremdējiet nevienu termometra daļu ūdenī vai citā šķidrumā. Ieteicams tīrīt, tikai noslaukot ar mitru drānu.

PIEZĪME. NEKĀDĀ GADĪJUMĀ nelietojiet abrazīvus instrumentus vai tīrīšanas līdzekļus. NEKĀDĀ GADĪJUMĀ nemērciet ierīces korpusu ūdenī vai citos šķidrumos.

- **Vadības paneļa displejā parādās uzraksts “Add Food” (pievienojiet ēdienu)**

Ierīce ir uzkaršēta, un ir pienācis laiks ielikt tajā ēdiena sastāvdaļas.

- **Vadības paneļa displejā parādās uzraksts “Shut Lid” (aizveriet vāku)**

Vāks ir atvērts, bet, lai izvēlēta funkcija sāktu darboties, vāku ir nepieciešams aizvērt.

- **Vadības paneļa displejā parādās uzraksts “Plug In”**

Termometra spraudnis nav iesprausts vadības paneļa labajā pusē esošajā ligzdā. Pirms turpināt, pievienojiet termometru. Iespraudiet termometra spraudni, līdz atskan klikšķis.

- **Vadības paneļa displejā parādās uzraksts “PRBE ERR”**

Tas nozīmē, ka grīls izslēdzās, pirms ēdiens sasniedza iestatīto iekšējo temperatūru. Lai aizsargātu ierīci, tā pie noteiktas temperatūras var darboties tikai noteiktu laiku.

- **Vadības paneļa displejā parādās uzraksts “E”**

Ierīce nedarbojas pareizi. Lūdzu, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu pa tālruni 0800 862 0453. Lai mēs varētu jums labāk palīdzēt, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci tiešsaistē vietnē **ninjakitchen.eu**, un, zvanot mums, turiet ierīci sev blakus.

- **Kāpēc mans ēdiens ir pagatavots vai nav pagatavots līdz galam, lai gan es izmantoju termometru?**

Lai iegūtu visprecīzākos rādījumus, ir svarīgi, lai termometrs būtu iesprausts horizontāli visbiezākajā gaļas gabala daļā. Lai pabeigtu gatavošanu, parūpējieties, lai ēdiens tiktu 3-5 minūtes atpūtināts. Sīkāku informāciju skatiet sadaļā par viedā termometra lietošanu.

- **Kādēļ ierīces uzkaršēšana netiek sākta no sākuma?**

Ja ierīce ir silta pēc iepriekšējas lietošanas, tai nav nepieciešams pilns uzkaršēšanas laiks.

- **Vai ierīces uzkaršēšanu var atcelt vai apiet?**

Lai gan ierīces uzkaršēšana ir ieteicama, lai iegūtu labākos rezultātus, varat to izlaist, pēc taustiņa START/STOP nospiešanas, nospiežot taustiņu PREHEAT.

- **Vai sastāvdaļas ir jāievieto pirms vai pēc ierīces uzkaršēšanas?**

Lai iegūtu labākos rezultātus, varat to izlaist, ļaujiet ierīcei uzkarst un tikai pēc tam ievietojiet sastāvdaļas.

- **Kādēļ ierīce dūmo?**

Izmantojot grilēšanas funkciju, vienmēr izvēlieties ieteicamo temperatūras iestatījumu. Ieteicamos iestatījumus var atrast īsajā lietošanas pamācībā. Pārliedzinieties, vai ir uzstādīts sprakšķēšanas aizsargs.

- **Kā apturēt ierīces darbību, lai pārbaudītu ēdiena gatavību?**

Ja gatavošanas laikā tiek atvērts ierīces vāks, ierīce automātiski pārtrauc darbību.

- **Vai termometra rokturis izkusīs, ja tas saskarsies ar karstu grila pannu?**

Nē, rokturis ir izgatavots no augstas temperatūras silikona, kas spēj izturēt Ninja® Foodi® karstā gaisa grila Max augstās temperatūras.

- **Kādēļ ēdiens ir apdedzis?**

Nepievienojiet ēdienu, kamēr nav beidzies ieteiktais ierīces uzkaršēšanas laiks. Lai iegūtu labākos rezultātus, pārbaudiet gatavošanas gaitu un izņemiet ēdienu, kad ir sasniegts vēlamo gatavības līmenis. Izņemiet ēdienu uzreiz pēc gatavošanas laika beigām, lai izvairītos no piedegšanas.

- **Kādēļ liellopa gaļas iestatījumiem ir skala ar iedaļām no 1 līdz 9?**

Katrs cilvēks un pat restorāns atšķirīgi uztver to, kā izskatās konkrēti pagatavots rezultāts. Skala ar iedaļām no 1 līdz 9 nodrošina plašu iespēju klāstu, lai jūs varētu pagatavot rezultātu atbilstoši savām vēlmēm.

IERĪCES REĢISTRĀCIJA

IEROBEŽOTA DIVU (2) GADU RAŽOTĀJA GARANTĪJA

Ja jūs kā patērētājs Eiropā iegādājaties kādu preci, jums tiek piešķirtas likumīgas tiesības attiecībā uz preces kvalitāti ("likumā noteiktās tiesības"). Šīs likumā noteiktās tiesības jūs varat īstenot pret mazumtirgotāju. Tomēr mēs, Ninja, esam tik pārliecināti par savas ierīces (turpmāk tekstā "ierīce") kvalitāti, ka sniedzam jums divu gadu ražotāja garantiju. Šī garantija attiecas uz ierīci tikai tad, ja tā ir iegādāta jauna un nelietota. Šie noteikumi un nosacījumi attiecas tikai uz ražotāja garantiju, respektīvi, tie neskar jūsu kā pircēja likumā noteiktās tiesības.

Tālāk izklāstītie nosacījumi apraksta SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10, + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main, Germany (Vācija) (turpmāk tekstā "mēs", "mūsu" un "mūs") sniegtās garantijas priekšnosacījumus un apjomu. Šie nosacījumi neietekmē jūsu likumā noteiktās tiesības vai pārdevēja pienākumus un jūsu savstarpēji noslēgto līgumu. Tas pats attiecas arī uz gadījumiem, ja ierīci esat iegādājies tieši no Ninja.

Ninja® garantija

Mājsaimniecībā izmantojama virtuves ierīce ir vērā ņemams ieguldījums. Tāpēc jūsu jaunajai ierīcei ir jādarbojas pareizi pēc iespējas ilgāk.

Svarīga nozīme ir arī garantijai, kas atspoguļo ražotāja pārliecību par savu ierīču un ražošanas kvalitāti.

Atbalsts pieejams tiešsaistē vietnē www.ninjakitchen.eu.

Kā reģistrēties garantijai?

Garantijai var reģistrēties tiešsaistē 28 dienu laikā no iegādes datuma. Lai ietaupītu laiku, jums būs nepieciešama šāda informācija par jūsu ierīci:

- Modeļa Nr.
- Sērijas numurs (tikai tad, ja pieejams)
- Ierīces iegādes datums (pirkumu vai piegādi apliecinošs dokuments)

Lai veiktu reģistrāciju tiešsaistē, lūdzu, apmeklējiet www.ninjakitchen.eu

SVARĪGI!

- Garantija attiecas uz jūsu ierīci 2 gadus, sākot no iegādes datuma.
- Lūdzu, saglabāiet pirkumu apliecinošo dokumentu. Ja jums būs nepieciešams izmantot garantiju, jums būs nepieciešams pirkumu apliecinošs dokuments, lai pārliecinātos, ka jums sniegtā informācija ir pareiza. Ja nevarēsiet uzrādīt pirkumu apliecinošu dokumentu, jūsu garantija tiks anulēta.

Kādi ir ieguvumi, reģistrējoties garantijai?

Reģistrējoties garantijai, jūs varat izvēlēties, vai vēlaties saņemt mūsu informatīvo izdevumu ar padomiem, ieteikumiem un konkursiem. Jūs varēsiet saņemt ziņas par jaunākajām Ninja tehnoloģijām un citus jaunumus. Reģistrējoties garantijai tiešsaistē, jūs uzreiz saņemsiet apstiprinājumu, ka esam saņēmuši jūsu informāciju.

Lai iegūtu sīkāku informāciju par mūsu privātuma politiku, lūdzu, apmeklējiet vietni www.ninjakitchen.eu

Cik ilga garantija tiek piešķirta mūsu ierīcēm?

Mēs esam tik pārliecināti par mūsu dizainu un kvalitātes kontroli, ka jūsu ierīcei ir piešķirta divu gadu garantija.

Ko sedz garantija?

Dizaina, materiālu un ražošanas defektu gadījumā garantija sedz ierīces remontu vai nomaiņu (pēc Ninja ieskatiem), tostarp visu detaļu un darbinieku izmaksas (tostarp transportēšanas un piegādes izmaksas). Mūsu garantija papildina jūsu kā patērētāja likumā noteiktās tiesības.

Ko nesesd garantija?

- Parastu nodilumu un nolietošanos.
- Garantija neattiecas uz nejaušiem bojājumiem, defektiem, kas radušies nevīžīgas virtuves ierīces lietošanas vai apkopes, nepareizas lietošanas, nolaidības, neuzmanīgas ekspluatācijas vai izmantošanas dēļ, kas nav saskaņā ar ierīcei pievienoto Ninja® lietošanas instrukciju.
- Ja virtuves ierīce tiek izmantota citiem mērķiem, kas nav parastas mājssaimniecības vajadzības.
- Ja tiek izmantotas tādas detaļas, kas nav samontētas vai uzstādītas saskaņā ar lietošanas instrukciju.
- Ja tiek izmantotas tādas detaļas un piederumi, kas nav Ninja® oriģinālās sastāvdaļas.
- Ja ierīce ir uzstādīta nepareizi (izņemot gadījumus, kad uzstādīšanu veic Ninja®).
- Garantija neattiecas uz remontdarbiem vai izmaiņām, ko veic personas, kas nav Ninja vai tās pārstāvji, ja vien jūs nevarat pierādīt, ka citu personu veiktie remontdarbi vai izmaiņas nav saistītas ar defektu, kura dēļ vēlaties izmantot 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. Pilns Ninja rezerves daļu un piederumu klāsts visām Ninja ierīcēm ir pieejams vietnē www.ninjakitchen.eu

Lūdzu, neaizmirstiet, ka, lietojot rezerves daļas, kas nav Ninja rezerves daļas, ražotāja garantija var tikt anulēta. Tomēr tas neskars jūsu likumā noteiktās tiesības.

Izplatītājs:

Sandmani Grupi AS,

Laki pōik 6,

12919 Tallinn, Estonia;

www.sandman.ee