

AČIŲ,

kad įsigijote „Ninja® Foodi® karšto oro gruzdintuvę Grilis Max



ninjakitchen.eu



Nuskaitykite QR kodą savo mobiliuoju įrenginiu.

ĮRAŠYKITE ŠIĄ INFORMACIJĄ

Modelio numeris:

Serijos numeris:

Pirkimo data:

(Išsaugokite kvitą)

Parduotuvė, kurioje pirktą:

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Įtampa: 220-240V-, 50-60Hz

Galia: 1760 W



„NINJA FOODI®“

KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖ/GRILIS MAX

DG551UK Instrukcijos



SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

PRAŠOME PRIEŠ NAUDOJIMĄ ĮDĖMIAI PERSKAITYTI • NAUDOJIMUI TIK NAMŲ ŪKYJE



Perskaitykite ir peržiūrėkite saugos ir naudojimo instrukcijas.



Nurodo, kad gali kilti asmens susižalojimo, mirties ar didelės žalos turtui pavojus, jei šiuo simboliu pažymėti įspėjimai bus ignoruojami.



Saugokitės sąlyčio su įkaitusiais paviršiais. Kad nenusidegintumėte, visuomet naudokite rankų apsaugą.



Tik buitiniam naudojimui patalpoje.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Norėdami sumažinti susižeidimų, elektros smūgio ar turtinės žalos pavojų, būtina visuomet laikytis saugos reikalavimų, įskaitant toliau pateiktus sunumeruotus įspėjimus ir tolimesnes instrukcijas. Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, nei numatytas naudojimas.

1. Siekiant sumažinti pavojų užspringti mažiems vaikams, nedelsiant po išpakavimo pašalinkite visas pakavimo medžiagas.
2. Šiuo prietaisu gali naudotis asmenys su ribotomis fizinėmis, jutiminėmis ar protinėmis galimybėmis arba patirties ir žinių stoka, jei tinkamai prižiūrimi ar apmokyti dėl saugaus prietaiso naudojimo ir suprantantys su tuo susijusius pavojus.
3. Laikykite prietaisą ir jo maitinimo laidą toliau nuo vaikų. **NELEISKITE** vaikams naudotis prietaisu. Naudojantis prietaisu šalia vaikų atidžiai juos stebėkite.
4. Šis prietaisas skirtas tik individualiam naudojimui namų ūkyje. **NENAUDOKITE** šio prietaiso kitiems tikslams, nei numatytas naudojimas. **NENAUDOKITE** judančiose transporto priemonėse arba valtyse. **NENAUDOKITE** lauke. Dėl netinkamo naudojimo galima rimtai susižeisti.
5. Patikrinkite, kad darbo paviršius būtų lygus, švarus ir sausas. Naudojimo metu **NESTATYKITE** prietaiso šalia stalviršio kraštų.
6. Prieš naudojimą **VISADA** patikrinkite, kad prietaisas būtų teisingai surinktas. **NESTATYKITE** prietaiso ant ar šalia dujinių orkačių ar elektrinių viryklių, arba į įkaitintą orkaitę.
7. Naudodamiesi prietaisu palikite bent 15,25 cm atstumą virš jo ir iš visų jo pusių pakankamai oro cirkuliacijai užtikrinti.
8. **NENAUDOKITE** prailginimo laido. Trumpas maitinimo laidas skirtas sumažinti pavojų vaikams pagriebti už laido ar įsipainioti jame, taip pat sumažinti pavojų žmonėms užkliūti už ilgesnio laido.
9. Siekdami išvengti elektros smūgio pavojaus, **NEMERKITE** laido, kištukų ar pagrindinio korpuso į vandenį ar kitus skysčius.
10. **NESINAUDOKITE** prietaisu, jei pažeistas maitinimo laidas ar kištukas. Reguliariai tikrinkite prietaisą ir maitinimo laidą dėl pažeidimų. Jei pastebėjote prietaiso veikimo sutrikimus, arba jis buvo pažeistas bet kuriuo būdu, nedelsiant nustokite juo naudotis ir skambinkite į Klientų aptarnavimo tarnybą.

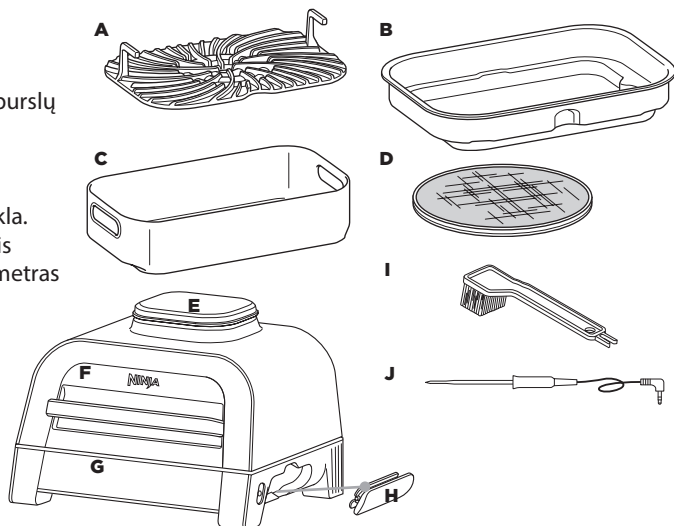
SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

PRAŠOME PRIEŠ NAUDOJIMĄ ĮDĖMAI PERSKAITYTI • NAUDOJIMUI TIK NAMŲ ŪKYJE

11. **NEKADA** nesinaudokite elektros lizdu po stalviršio paviršiumi.
12. **NESTATYKITE** prietaiso tokiu būdu, kad maitinimo laidas kabotų per stalų ar stalviršių kraštus, ar liestųsi su karštais paviršiais.
13. Naudokite tik rekomenduojamus ir įtrauktus į šio prietaiso pristatymą priedus, ar įgaliotus „SharkNinja“ priedus. Nerekomenduojamų „SharkNinja“ priedų ar dalių naudojimas gali kelti gaisro ar susižeidimų pavojų.
14. Prieš dedami priedus į gruzdintuvę, patikrinkite, kad jie būtų švarūs ir sausi.
15. **NESINAUDOKITE** prietaisu be nuimamo kepimo indo ir sumontuotos apsaugos nuo pursų.
16. Prieš naudojimą **VISADA** patikrinkite, kad dangtis būtų pilnai uždarytas.
17. Naudojantis prietaisu, nejudinkite jo.
18. Prietaisui veikiant **NEUŽDENKITE** oro įleidimo angos ir oro išleidimo angos. Šie veiksmai gali sutrukdyti tolygų kepimą ir tapti prietaiso gedimo arba perkaitimo priežastimi.
19. **NEPRISILIESKITE** prie karštų paviršių. Prietaiso paviršiai yra labai karšti veikimo metu ir po jo. Siekdami išvengti nudegimų ar asmeninių susižalojimų, **VISADA** naudokite apsaugines pagalvėles ar orkaitės pirštines ir paimkite už turimų rankenų.
20. **NEPRISILIESKITE** prie priedų gaminimo metu ar iš karto po jo. Gaminimo metu grilio plokštė ir gruzdintuvės krepšys smarkiai įkaista. Išimdami priedus iš prietaiso neprisilieskite prie jų. Siekdami išvengti nudegimų ar asmeninių susižeidimų **VISADA** atsargiai elkitės su prietaisu. Rekomenduojama naudoti įrankius ilgomis rankenomis ir apsaugines pagalvėles arba orkaitės pirštines.
21. **NENAUDOKITE** šio prietaiso gruzdinimui.
22. Neprisilieskite rankomis prie „FoodiTM“ išmaniojo termometro laido, taip išvengsite nudegimų ar nusiplikimų.
23. „FoodiTM“ išmanusis termometras **NEPAKEIČIA** išorinio maisto termometro.
24. Siekdami išvengti galimų susirgimų, **VISADA** išoriniu maisto termometru patikrinkite, ar jūsų maistas yra iškepęs iki rekomenduojamos temperatūros.
25. Jei užsidedę riebalai arba prietaisas skleidžia juodus dūmus, nedelsiant ištraukite kištuką iš elektros lizdo. Prieš išimdami priedus, palaukite, kol dūmai išsisklaidys.
26. Dėl reguliarios prietaiso priežiūros žiūrėkite Valymo ir priežiūros skyrių.
27. Norėdami atjungti prietaisą, perjunkite jį į „off“ padėtį, taip pat nesinaudodami prietaisu ir prieš valymo darbus ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
28. Leiskite prietaisui visiškai atvėsti prieš valymą, išardymą, dalių įdėjimą ar išėmimą ir sandėliavimą.
29. **NEVALYKITE** metalinėmis šveitimo kempinėmis. Smulkios metalinės dalelės gali atsiplėšti ir prisiliesti prie elektrinių dalių, taip keliamas elektros smūgio pavojus.
30. Neleiskite vaikams atlikti prietaiso priežiūros ir valymo darbų.
31. **NESTATYKITE** prietaiso ant ar šalia karštų dujinių ar elektrinių viryklių arba į įkaitintą orkaitę.
32. Būkite ypač atsargūs perkeldami prietaisą su karštu aliejumi ar kitais karštais skysčiais jame.

DALYS IR PRIEDAU

- A Kepimo skarda
- B Kepimo indas
- C Krepšelis traškučiams
- D Nuimama apsauga nuo purslų
- E Dangtis
- F Pagrindinis blokas
- G Valdymo skydelis
- H Integruota zondo saugykla.
- I Dvipusis valymo šepetėlis
- J Foodi® išmanusis termometras



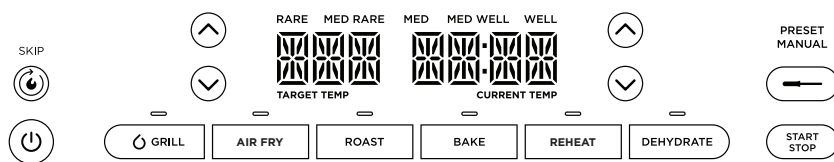
KEIČIAMOS DALYS

Norėdami užsisakyti atsarginių ar papildomų dalių ir priedų, apsilankykite ninjakitchen.eu

PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ

1. Nuimkite ir išmeskite visas pakavimo medžiagas ir juostą nuo įrenginio. Kai kurie lipdukai visada turi būti ant įrenginio, nuimkite TIK lipdukus su užrašu „nuplėšti čia“.
2. Šimkite visus priedus iš pakuotės ir atidžiai perskaitykite šį vadovą. Atkreipkite dėmesį į naudojimo instrukcijas, įspėjimus ir svarbias saugos priemones, kad išvengtumėte sužalojimų ar turto sugadinimo.
3. Grilio plokštę, apsaugą nuo purslų, gruzdintuvės krepšį, termometrą, valymo šepetėlį ir kepimo indą išplaukite šiltame muiluotame vandenyje, tada nuplaukite ir kruopščiai nusausinkite. Visus priedus, išskyrus termometrą, galima plauti indaplovėje. **NIEKADA** neplaukite pagrindinio korpuso ar termometro indaplovėje.

SUSIPAŽINKITE SU „NINJA® FOODI®“ KARŠTO ORO GRUZZDINTUVE/GRILIU MAX



FUNKCIJŲ MYGTUKAI

GRILIS Kepkite patiekalus ant grilio patalpoje, išgaudami patiekalų tolygų paskrudinimą su grilio žymėmis ir grilio kvapu.

GRUZZDINIMAS KARŠTAME ORE Gaminkite traškius patiekalus be aliejaus ar su nedideliu kiekiu aliejaus.

KEPIMAS Kepkite pyragus, skanėstus, desertus ir kt.

SKRUDINIMAS Kepkite minkštą mėsą, skrudinkite daržoves ir dar daugiau.

DŽIOVINIMAS Džiovinkite mėsą, vaisius ir daržoves, pagamindami sveikus užkandžius.

PAŠILDYMAS Pašildykite maisto likučius, švelniai juos pakaitindami, palikdami maisto traškumą.

NAUDOJIMO MYGTUKAI

(⏻) Įjungimo mygtukas Prietaisui esant prijungtam prie elektros tinklo, paspauskite (⏻) įjungimo mygtuką, kad įjungtumėte prietaisą. Šio mygtuko paspaudimas kepimo metu sustabdys dabartinę kepimo funkciją ir išjungs prietaisą.

Rodyklės kairėje pusėje Rodyklėmis aukštyn (▲) ir žemyn (▼) kairėje ekrano pusėje nustatykite kepimo temperatūrą su bet kuria funkcija arba nustatykite vidinį iškepimo lygį, naudodami **PRESET** (Išankstiniai nustatymai) ir **MANUAL** (Rankinis režimas) mygtukus.

Rodyklės dešinėje pusėje Rodyklėmis aukštyn (▲) ir žemyn (▼) dešinėje ekrano pusėje pasirinkite maisto rūšį, jei naudojate **PRESET** (Išankstiniai nustatymai), arba rinkitės kepimo temperatūrą, jei gaminate be „Foodi“ išmaniojo termometro.

MANUAL (Rankinis režimas) nustatymas Perjungia ekraną, kad jūs galėtumėte rankiniu būdu nustatyti vidinį iškepimo lygį termometrui. **MANUAL** mygtukas neveikia kartu su Džiovinimo funkcija.

PRESET (Išankstiniai nustatymai) nustatymas Perjungia ekraną, kad jūs galėtumėte nustatyti termometrą, pasirinkti maisto rūšį ir vidinį iškepimo lygį pagal nustatytą temperatūrą.

PRESET mygtukas neveikia kartu su Džiovinimo funkcija.

PASTABA: Norėdami sureguliuoti temperatūrą ar laiką kepimo metu, paspauskite rodyklės aukštyn ir žemyn. Prietaisas toliau tęs kepimą su atnaujintais nustatymais.

START/STOP mygtukas Pasirinkę temperatūrą ir laiką, paspauskite **START/STOP** mygtuką, kad pradėtumėte kepti.

Budėjimo režimas Jei per 10 minučių valdymo skydelis nėra paliečiamas ir prietaiso funkcijos nėra įjungtos, prietaisas pereina į Budėjimo režimą ir valdymo skydelis prigesta.

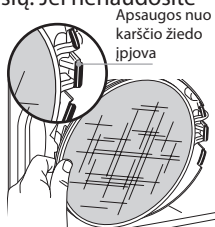
Išankstinis pašildymas Jei prietaisas atlieka išankstinį pašildymą, tai nurodo eigos juosta ekrane ir šviečiantis **PREHEAT** mygtukas.

Norėdami išjungti išankstinį pašildymą, paspauskite **PREHEAT** mygtuką (⏻), kol grilis vis dar yra išankstinio pašildymo būsenoje. Ekrane rodoma „ADD FOOD“ (Pridėkite maistą).

Termometras: Paspauskite, norėdami aktyvuoti termometrą kairėje prietaiso pusėje ir suprogramuokite.

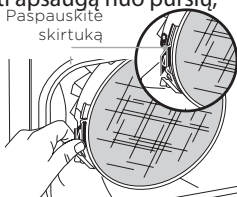
APSAUGA NUO PURSLŲ

Apsaugą nuo purslų rasite apatinėje dangčio pusėje, jos funkcija - palaikyti kaitinimo elementą švari. Kepdami maistą VISADA sumontuokite apsaugą nuo purslų. Jei nenaudosite apsaugos nuo purslų, aliejaus perteklius kaupsis ant kaitinimo elemento, kas gali sukelti dūmų išsiskyrimą.



Apsaugos nuo purslų montavimas

Norėdami sumontuoti apsaugą nuo purslų, užkabinkite apsaugos nuo purslų kairę pusę, tada įspauskite į vietą, kad užfiksuotų, kol išgirsite spragtelėjimo garsą.



Apsaugos nuo purslų nuėmimas ir valymas

Po kiekvieno naudojimo nuimkite apsaugą nuo purslų ir išvalykite ją. Leiskite apsaugai nuo purslų visiškai atvėsti, tada atsekite ją nuo galinės dangčio dalies, paspausdami viršutinį skirtuką atgal, tada patraukite rankeną į priekį.

GRILIO KONTROLĖS TECHNOLOGIJA

Naudokite šią funkciją tik su grilio plokšte. Kepant ingredientus su nustatyta didesne temperatūra, nei rekomenduojama, prietaisas gali skleisti dūmus.

LO (Žemas)	MED (Vidutinis)	HI (Aukštas)	MAX (Maksimalus)
- Bekonas - Dešrelės - Naudojant tirštą BBQ padažą	- Šaldyta mėsa - Marinuota mėsa / mėsa su padažu - Mėsainiai	- Didkepsniai - Vištiena - Dešrainiai - Mėsos kebabai	- Daržovės - Vaisiai - Picos - Šviežios/šaldytos jūros gerybės - Daržovių kebabai

PASTABA: Kad kepamas maistas skleistų mažiau dūmų, mes rekomenduojame vietoj alyvuogių aliejaus naudoti Kanola aliejų, rafinuotą kokosų aliejų, avokadų, augalinį ar rapsų aliejų. Aliejaus kaitinimas virš dūmų taško gali sudeginti maistą arba suteikti jam aitrų skonį.

Perjungimas į Grilio funkciją po kitos funkcijos. Jei prietaisas jau yra įšilęs po kitos funkcijos, ekrane gali iš karto pasirodyti „ADD FOOD“ (Pridėkite maistą). Mes rekomenduojame leisti grilio plokštei įkaisti bent 6 minutes, prieš dedant ant jos ingredientus.

Kepimas grilyje partijomis

Kepant grilyje daugiau nei dvi maisto partijas, rekomenduojama išpilti riebalus/aliejų iš riebalų surinktuvo. Taip pat PRIMYGTAI rekomenduojama tarp kepimų išvalyti apsaugą nuo purslų. Taip riebalai nesudegs ir išvengsite dūmų.

PASTABA: Prietaisas gali skleisti dūmus, kepant maistą aukštesnėje temperatūroje, nei rekomenduojama. Daugiau kepimo patarimų rasite jūsų įkvėpimo vadove arba ninjakitchen.eu

KEPIMO FUNKCIJOS -TĘSINYS

„FOODITM“ IŠMANIOJO TERMOMETRO NAUDOJIMAS

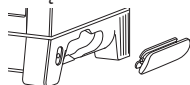
SVARBU: Naudojimo metu **NEPRILIESKITE** rankomis prie „Foodi“ išmaniojo termometro laido, taip išvengsite nudegimų ar nusiplitimų.

Prieš pirmą naudojimą

Prieš įjungdami patikrinkite, kad termometro jungtis yra švari nuo maisto likučių ir laidas yra be mazgų.

TERMOMETRO NAUDOJIMAS

1. Patraukite termometro laikymo skyrių dešinėje prietaiso pusėje į save ir išimkite jį. Tada išvyniokite laidą iš skyriaus, kad išimtumėte termometrą.
2. Įkiškite termometrą į jungtį kairėje prietaiso pusėje. Tvirtai įstatykite kištuką iki pat galo. Laido laikymo skyrių įdėkite atgal į prietaiso šoną.



3. Kai termometras bus prijungtas prie jungties, užsidegs PRESET ir MANUAL termometro mygtukas. Pasirinkite norimą kepimo funkciją (pvz., Grilis) ir kepimo temperatūrą.



4. Paspauskite Termometro mygtuką, kad būtų galima nustatyti PRESET (Išankstiniai nustatymai) termometro nustatymus. Šviečia PRESET. Rodyklėmis dešinėje ekrano pusėje pasirinkite norimą maisto rūšį, o rodyklėmis kairėje ekrano pusėje nustatykite vidinį jūsų maisto iškepimo lygį (nuo Kepsnys su krauju iki Gerai iškeptas).

PASTABA: Kepimo laiko nustatyti nereikia, nes prietaisas automatiškai išjungs kaitinimo elementą ir informuos jus, maistui baigus kepti.

5. Į prietaisą įdėkite jūsų pasirinktai kepimo funkcijai reikiamą priedą ir uždarykite dangtį. Paspauskite START/STOP, kad paleistumėte Išankstinį pašildymą.

PASTABA: Norite iškepti skirtingos rūšies ar tos pačios rūšies mėsą iki skirtingo iškepimo lygio? Programavimo instrukcijas rasite tolimesniuose puslapiuose.

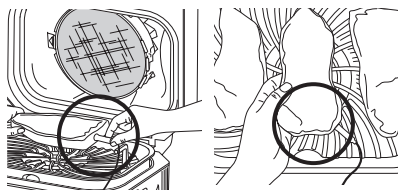
Norėdami naudoti MANUAL termometro nustatymus, dukart paspauskite Termometras 1, kol užsidegs MANUAL ir vadovaukitės toliau pateiktomis rekomenduojamomis kepimo temperatūromis.

RARE MED RARE MED WELL WELL

1 BEEF

Maisto rūšis	Nustatymas
Žuvis	Vidutiniškai (50°C) Vidutiniškai iškepusi (60°C) Pilnai iškepusi (65°C)
Vištiena/ kalakutiena	Pilnai paruošta (75°)
Kiauliena	Vidutiniškai (55°C) Vidutiniškai iškepusi (65°C) Pilnai iškepusi (70°C)
Jautiena/ ėriena	Pusšalė (50°C) Vidutiniškai pusšalė (55°C) Vidutiniškai (60°C) Pusiaus pilnai (65°C) Pilnai iškepusi (70°C)

PASTABA: JAUTIENAI/ĖRIENAI nustatykite žemesnį iškepimo lygį, nei įprastos rekomendacijos, nes prietaisas prideda 5-10°C.



Teisingas termometro išdėstymas.
Termometro rankena yra visiškai prietaiso viduje.

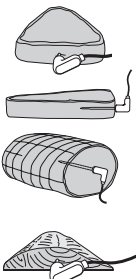
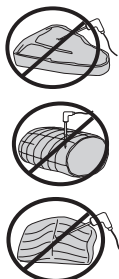
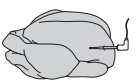
6. Prietaisui esant išankstinio pašildymo režime horizontaliai įstatykite termometrą į storiausios baltyminio maisto dalies centrą. Tollesnius termometro išdėstymo nurodymus rasite lentelėje kitame lape.
7. Prietaisui įšilus ir ekrane atsiradus užrašui „ADD FOOD“ (Pridėkite maistą), atidarykite dangtį, į prietaisą įdėkite maistą su įstatytu termometru ir uždarykite dangtį prispausdami termometro laidą.
8. Eigų juosta ekrano viršuje rodys iškepimo lygį. Mirksinti šviesa nurodo iškepimo eigą.

RARE	➤	MED RARE	➤	MED	➤	MED WELL	➤	WELL
------	---	----------	---	-----	---	----------	---	------

9. Prietaisas automatiškai sustos, kaip norimas iškepimo lygis bus beveik pasiektas, nes jis skaičiuoja ir tolimesnį kepimą, tuomet ekrane rodoma „GET FOOD“ (Paimkite maistą).
10. Perkelkite baltyminį maistą ant lėkštės, kol ekrane rodoma „REST“ (Poilsis). Termometrą jau galite išimti. Baltyminis maistas dar ir toliau keps iki jūsų nustatytos iškepimo temperatūros, kas trunka apie 3-5 minutes. Tai svarbus žingsnis, nes jei praleisite „poilsio“ etapą, maistas gali pasirodyti ne iki galo iškepęs. Tolimesnio kepimo laikas gali skirtis priklausomai nuo baltyminio maisto dydžio, pjūvio ir rūšies.

„NINJA® FOODI®“ KARŠTO ORO GRUZZDINTUVĖS/ GRILIO MAX NAUDOJIMAS – TĘSINYS

KAIP TEISINGAI ĮSTATYTI TERMOMETRĄ

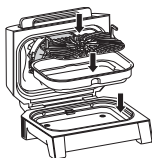
PRODUKTAS:	TALPINIMAS	TEISINGAI	NETEISINGAI
Kepsniai Kiaulienos žlėgtainis Ėrienos kotletai Vištienos krūtinėlės Mėsainiai Nugarinės išpjova Žuvies filė	- Įkiškite zondą horizontaliai į storiausios mėsos dalies centrą. - Įsitikinkite, kad zondas yra arti kaulo (bet neliečia) ir toliau nuo riebalų ar kremzlių. - Įsitikinkite, kad zondo galiukas įkištas tiesiai į mėsos centrą, o ne kampu į apačią ar viršų. PASTABA: Storiausia filė dalis gali būti ne centre. Svarbu, kad zondo galas pasiektų šią sritį, kad būtų pasiekti norimi rezultatai.		
Visa višta	- Įkiškite zondą horizontaliai į storiausią krūtinėlės vietą lygiagrečiai su kaulu (bet neliesdami jo). - Įsitikinkite, kad galiukas pasiekia storiausios krūtinėlės dalies centrą ir nepereina per krūtinėlę iki pat ertmės.		

PASTABA: NENAUDOKITE termometro su šaldytais baltymais arba plonesniems nei 1,5 cm mėsos gabalėliams

Norėdami įjungti prietaisą, įkiškite maitinimo laidą į elektros lizdą ir paspauskite  mygtuką.

Grilis

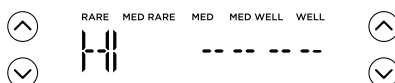
- Įdėkite kepimo indą į prietaisą, kad įduba ant kepimo indo sutaptų su išsikišimu ant pagrindinio korpuso. Tada įdėkite grilio plokštę į kepimo indą, rankenos turi būti nukreiptos į viršų. Patikrinkite, kad būtų sumontuota apsauga nuo pūslų, tada uždarykite dangtį.



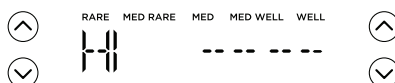
- Paspauskite GRILL (Grilis) mygtuką. Parodomas numatytasis temperatūros nustatymas. Rodyklėmis kairėje ekrano pusėje nustatykite temperatūrą iki MAX.



- Rodyklėmis dešinėje ekrano pusėje nustatykite kepimo laiką 1 minutės žingsniais iki 30 minučių, arba, jei naudojate termometrą, vadovaukitės instrukcijomis ankstesniame puslapyje.
- Paspauskite START/STOP mygtuką, kad paleistumėte išankstinį pašildymą. Užsidega eigos juosta. Prietaiso įšildymas trunka apie 10 minučių.



- Pasibaigus išankstiniam pašildymui prietaisas pytelės ir ekrane parodys „ADD FOOD“ (Pridėkite maistą).



6. Atidarykite dangtį ir sudėkite ingredientus ant grilio plokštės. Uždarius dangtį, prasi-
dės kepimas ir laikmatis pradės skaičiuoti
laiką atgal.



- 7 Pasibaigus kepimo laikui prietaisas pyptelės
ir ekrane parodys „END“ (Pabaiga).

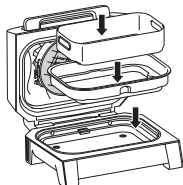
PASTABA: Norėdami termometru tik
patikrinti jūsų maisto vidinį iškepimo lygį,
2 sekundes paspauskite MANUAL (Rankinis
režimas) ir maisto vidinė temperatūra bus
parodyta ekrane. Dar kartą paspauskite ir
palaikykite mygtuką, kad išeitumėte iš šio
režimo.



PASTABA: Kepdami kelias maisto partijas,
vadovaukitės instrukcijomis 8 puslapyje.

Gruzdinimas karštame ore

1. Į prietaisą įdėkite kepimo indą, kad įduba
ant kepimo indo sutaptų su išsikišimu
ant pagrindinio korpuso. Į indą įdėkite
gruzdintuvės krepšį. Patikrinkite, kad būtų
sumontuota apsauga nuo purslų, tada
uždarykite dangtį.



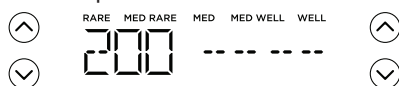
2. Paspauskite AIR FRY (Gruzdinimas
karštame ore) mygtuką. Ekrane rodomas
numatytasis temperatūros nustatymas.
Rodyklėmis kairėje ekrano pusėje nus-
tatykite temperatūrą iki 200°C.



3. Rodyklėmis dešinėje ekrano pusėje
nustatykite kepimo laiką 1 minutės
žingsniais iki 1 valandos, arba, jei naudo-
jate termometrą, vadovaukitės „Foodi™“
išmaniojo termometro naudojimo skyriaus
instrukcijomis.



4. Paspauskite START/STOP mygtuką,
kad paleistumėte išankstinį pašildymą.
Užsideda eigos juosta. Prietaiso įėjimas
trunka apie 3 minutes.



PASTABA: Nors išankstinis pašildymas
primygtinai rekomenduojamas geriausiems
rezultatams pasiekti, jūs galite praleisti šį
žingsnį, paspausdami „Skip Preheat“ (Pra-
leisti išankstinį pašildymą) mygtuką. Ekrane
rodoma © „ADD FOOD“ (Pridėkite maistą).
Atidarykite dangtį ir sudėkite ingredientus
į gruzdintuvės krepšį. Uždarius dangtį, pra-
sidės kepimas ir laikmatis pradės skaičiuoti
laiką atgal.

5. Pasibaigus išankstiniam pašildymui,
prietaisas pyptelės ir ekrane parodys „ADD
FOOD“ (Pridėkite maistą).



6. Atidarykite dangtį ir sudėkite ingredientus
į gruzdintuvės krepšį. Uždarius dangtį,
prasi-
dės kepimas ir laikmatis pradės
skaičiuoti laiką atgal.

PASTABA: Norėdami patikrinti jūsų maisto
vidinį iškepimo lygį, 2 sekundes paspauskite
MANUAL (Rankinis režimas) ir ekrane bus
parodyta maisto vidinė temperatūra. Dar
kartą paspauskite ir palaikykite mygtuką,
kad išeitumėte iš šio režimo.

„NINJA® FOODI®“ KARŠTO ORO GRUZZDINTUVĖS/ GRILIO MAX NAUDOJIMAS – TĘSINYS

7. Geriausiems rezultatams pasiekti mes rekomenduojame keliskart pamaišyti ingredientus kepimo metu. Atidarius dangtį, prietaisas bus sustabdytas. Žnyplėmis su silikoniniais galais ar orkaitės pirštinėmis pakratykite krepšį. Baigę, grąžinkite krepšį į prietaisą ir uždarykite dangtį. Kepimas automatiškai tęsis uždarius dangtį.



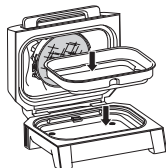
8. Pasibaigus kepimo laikui, prietaisas pyptelės ir ekrane parodys „END“ (Pabaiga).



Norėdami įjungti prietaisą, įkiškite maitinimo laidą į elektros lizdą ir paspauskite mygtuką.

Skrudinimas

1. Į prietaisą įdėkite kepimo indą, kad įduba ant kepimo indo sutaptų su išsikišimu ant pagrindinio korpuso. Patikrinkite, kad būtų sumontuota apsauga nuo pursų, tada uždarykite dangtį.



2. Paspauskite ROAST (Skrudinimas) mygtuką. Ekrane rodomas numatytasis temperatūros nustatymas. Rodyklėmis kairėje ekrano pusėje nustatykite temperatūrą.

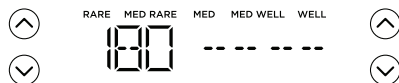


PASTABA: Adaptuokite tradicinei orkaitei skirtus receptus, sumažindami temperatūrą 10°C. Dažnai patikrinkite kepamą maistą, kad neperkeptumėte.

3. Rodyklėmis dešinėje ekrano pusėje nustatykite kepimo laiką 1 minutės žingsniais iki 1 valandos, ir 5 minučių žingsniais nuo 1 iki 4 valandų, arba, jei naudojate termometrą, vadovaukitės „Foodi™“ išmaniojo termometro naudojimo skyriaus instrukcijomis.



4. Paspauskite START/STOP mygtuką, kad paleistumėte išankstinį pašildymą. Užsidega eigos juosta. Prietaiso įsilimas trunka apie 3 minutes.



PASTABA: Nors išankstinis pašildymas primygtinai rekomenduojamas geriausiems rezultatams pasiekti, jūs galite praleisti šį žingsnį, paspausdami PREHEAT (Išankstinis pašildymas) mygtuką. Ekrane rodoma „ADD FOOD“ (Pridėkite maistą). Atidarykite dangtį ir sudėkite ingredientus į kepimo indą. Uždarius dangtį, prasidės kepimas ir laikmatis pradės skaičiuoti laiką atgal.

5. Pasibaigus išankstiniam pašildymui, prietaisas pyptelės ir ekrane parodys „ADD FOOD“ (Pridėkite maistą).



6. Atidarykite dangtį ir sudėkite ingredientus į kepimo indą. Uždarius dangtį, prasidės kepimas ir laikmatis pradės skaičiuoti laiką atgal.

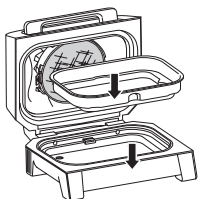
PASTABA: Norėdami termometru tik patikrinti jūsų maisto vidinį iškepimo lygį, 2 sekundes paspauskite MANUAL (Rankinis režimas) ir ekrane bus parodyta maisto vidinė temperatūra. Dar kartą paspauskite ir palaukykite mygtuką, kad išeitumėte iš šio režimo.

7. Pasibaigus kepimo laikui, prietaisas pyptelės ir ekrane parodys „END“ (Pabaiga).



Kepimas

1. Į prietaisą įdėkite kepimo indą, kad įduba ant kepimo indo sutaptų su išsikišimu ant pagrindinio korpuso. Patikrinkite, kad būtų sumontuota apsauga nuo pursų, tada uždarykite dangtį.



2. Paspauskite BAKE (Kepimas) mygtuką. Ekrane rodomas numatytasis temperatūros nustatymas. Rodyklėmis kairėje ekrano pusėje nustatykite temperatūrą.



PASTABA: Adaptuokite tradicinei orkaitei skirtus receptus, sumažindami temperatūrą 10°C. Dažnai patikrinkite kepamą maistą, kad neperkeptumėte.

3. Rodyklėmis dešinėje ekrano pusėje nustatykite kepimo laiką 1 minutės žingsniais iki 1 valandos, ir 5 minučių žingsniais nuo 1 iki 2 valandų, arba, jei naudojate termometrą, vadovaukitės „Foodi™“ išmaniojo termometro naudojimo skyriaus instrukcijomis.
4. Paspauskite START/STOP mygtuką, kad paleistumėte išankstinį pašildymą. Užsidega eigos juosta. Prietaiso įšilimas trunka apie 3 minutes.

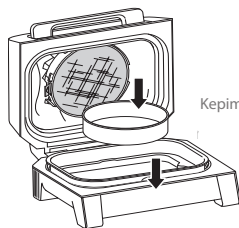


PASTABA: Nors išankstinis pašildymas primygtinai rekomenduojamas geriausiems rezultatams pasiekti, jūs galite praleisti šį žingsnį, paspausdami PREHEAT (Išankstinis pašildymas) mygtuką. Ekrane rodoma „ADD FOOD“ (Pridėkite maistą). Atidarykite dangtį ir sudėkite ingredientus į gruzdintuvės krepšį. Uždarius dangtį, prasidės kepimas ir laikmatis pradės skaičiuoti laiką atgal.

5. Pasibaigus išankstiniam pašildymui, prietaisas pyptelės ir ekrane parodys „ADD FOOD“ (Pridėkite maistą).



6. Atidarykite dangtį ir sudėkite ingredientus į kepimo formą arba uždėkite kepimo formą tiesiogiai ant kepimo indo ir uždarykite dangtį, kad pradėtumėte kepti. Uždarius dangtį, prasidės kepimas ir laikmatis pradės skaičiuoti laiką atgal.



Kepimo forma neįtraukta į pristatymą

PASTABA: Norėdami termometru patikrinti jūsų maisto vidinį iškepimo lygį, 2 sekundes paspauskite MANUAL (Rankinis režimas) ir ekrane bus parodyta maisto vidinė temperatūra. Dar kartą paspauskite ir palaikykite mygtuką, kad išeitumėte iš šio režimo.

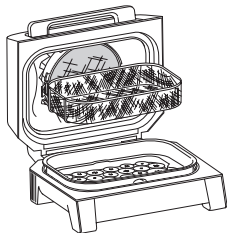
7. Pasibaigus kepimo laikui, prietaisas pyptelės ir ekrane parodys „END“ (Pabaiga).



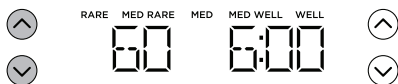
„NINJA® FOODI®“ KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS/ GRILIO MAX NAUDOJIMAS – TĘSINYS

Džiovinimas (Ne su visais modeliais)

- Į prietaisą įdėkite kepimo indą, kad įduba ant kepimo indo sutaptų su išsikišimu ant pagrindinio korpuso. Į kepimo indą sudėkite vieną sluoksnį ingredientų. Tada įdėkite gruzdintuvės krepšį į kepimo indą virš visų ingredientų ir sudėkite kitą sluoksnį į krepšį. Patikrinkite, kad būtų sumontuota apsauga nuo purslų, tada uždarykite dangtį.



- Paspauskite DEHYDRATE (Džiovinimo) mygtuką. Ekrane bus rodomas numatytais temperatūros nustatymas. Rodyklėmis kairėje ekrano pusėje nustatykite temperatūrą iki 195°C.



- Rodyklėmis dešinėje ekrano pusėje nustatykite džiovinimo laiką 15 minučių žingsniais iki 12 valandų.

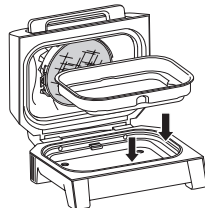


- Paspauskite START/STOP mygtuką, kad pradėtumėte. (Džiovinimo režime išankstinio pašildymo funkcija neįmanoma).
- Pasibaigus džiovinimo laikui, prietaisas pyptelės ir ekrane parodys „END“ (Pabaiga).



Apkepimas

- Į prietaisą įdėkite kepimo indą, kad įduba ant kepimo indo sutaptų su išsikišimu ant pagrindinio korpuso. Į kepimo indą sudėkite ingredientus. Patikrinkite, kad būtų sumontuota apsauga nuo purslų, tada uždarykite dangtį.



- Paspauskite BROIL (Apkepimas) mygtuką. Ekrane rodomas numatytasis temperatūros nustatymas. Rodyklėmis kairėje ekrano pusėje nustatykite temperatūrą.



- Rodyklėmis dešinėje ekrano pusėje nustatykite kepimo laiką 1 minutės žingsniais iki 30 minučių, arba, jei naudojate termometrą, vadovaukitės „FoodiTM“ išmaniojo termometro naudojimo skyriaus instrukcijomis.



- Paspauskite START/STOP mygtuką, kad pradėtumėte. (Apkepimo režime išankstinio pašildymo funkcija neįmanoma).

PASTABA: Norėdami patikrinti jūsų maisto vidinį iškepimo lygį, 2 sekundes paspauskite MANUAL (Rankinis režimas), maisto vidinė temperatūra bus rodoma ekrane. Dar kartą paspauskite ir palaikykite mygtuką, kad išeitumėte iš šio režimo.

- Pasibaigus apkepimo laikui, prietaisas pyptelės ir ekrane parodys „END“ (Pabaiga).



JŪSŲ „NINJA® FOODI®“ KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS/ GRILIO MAX VALYMAS

Prietaisą būtina kruopščiai išvalyti po kiekvieno naudojimo.

- Visada leiskite prietaisui visiškai atvėsti prieš atlikdami valymo darbus. Prieš valymą ištraukite kištuką iš elektros lizdo. Išėmę maistą, dangtį palikite atidarytą, kad prietaisas greičiau atvėstų.
- Kepimo indą, grilio groteles, gruzdintuvės krepšį, apsaugą nuo pusrslų, valymo šepetėlį ir kitus pridedamus priedus galima plauti indaplovėje, išskyrus termometrą. NEPLAUKITE termometro indaplovėje.
- Geresniems plovimo indaplovėje rezultatams pasiekti mes rekomenduojame prieš sudedant grilio plokštę, gruzdintuvės krepšį, apsaugą nuo pusrslų ir kitus priedus į indaplovę praplauti juos šiltu vandeniu.
- Plaunant rankomis, mes rekomenduojame naudotis pridedamu valymo šepetėliu. Kitą valymo šepetėlio galą naudokite kaip grandiklį, kad pašalintumėte prikeptus padažų ar sūrio likučius. Po plovimo išdžiovinkite visas dalis ore arba rankšluosčiu.

PASTABA: Nenaudokite indų ploviklio termometro jungčiai plauti. Mes rekomenduojame naudoti suspaustą orą arba medvilninį tamponą, kad neapgadintumėte jungties.

- Jei maisto likučiai ar riebalai prilipo prie grilio plokštės, apsaugos nuo pusrslų ar kitų nuimamų dalių, prieš valymą pamerkite juos muiluotame šiltame vandenyje.
- Apsaugą nuo pusrslų plaukite po kiekvieno naudojimo. Apsaugos nuo pusrslų mirkymas vandenyje nakčiai padės suminkštinti prikepusius riebalus. Po mirkymo valymo šepetėliu pašalinkite riebalus nuo nerūdijančio plieno rėmo ir priekinių skirtukų.
- Kruopščiai išvalykite apsaugą nuo pusrslų, įdėdami ją į puodą su vandeniu ir virinkite apie 10 minučių. Tada, praplaukite kambario temperatūros vandeniu ir palikite visiškai išdžiūti.
- „Foodi“ išmanųjį termometrą ir laikiklį galima plauti tik rankomis. NEMERKITE jokių termometro dalių į vandenį ar bet kokią kitą skystį. Mes rekomenduojame valyti termometrą tik drėgna šluoste.

PASTABA: NIEKADA nenaudokite šlifuojamųjų įrankių ar šiurkščių ploviklių. NIEKADA nemerkite prietaiso pagrindo į vandenį ar bet kokią kitą skystį.

GEDIMŲ ŠALINIMAS

- Kodėl išankstinio pašildymo eigos juosta prasideda ne nuo pradžios?
- Jei prietaisas yra įsilęs nuo ankstesnio naudojimo, jam nereikia pilno išankstinio pašildymo laiko.
- Ar galiu nutraukti ar atšaukti išankstinį pašildymą?
- Išankstinis pašildymas primygtinai rekomenduojamas geresniems rezultatams pasiekti, tačiau jūs galite jį praleisti, paspausdami pirma START/STOP mygtuką, o tada PREHET (Išankstinis pašildymas) mygtuką.
- Ar turėčiau sudėti mano ingredientus prieš ar po išankstinio pašildymo?
- Geresniems rezultatams pasiekti leiskite prietaisui pirma įšilti, o tada sudėkite ingredientus.
- Kodėl mano prietaisas skleidžia dūmus?
- Naudodami Grilio funkciją, visada rinkitės rekomenduojamą temperatūros nustatymą. Rekomenduojamus nustatymus rasite įkvėpimo vadove. Patikrinkite, kad būtų sumontuota apsauga nuo purslų.
- Kaip sustabdyti prietaisą, kad galėčiau patikrinti mano maistą?
- Jei kepimo funkcijos metu atidaromas dangtis, prietaisas automatiškai sustabdomas.
- Ar termometro rankena išsilydys, jei prisilies prie karštos grilio plokštės?
- Ne, rankena pagaminta iš aukštą temperatūrą atlaikančio silikono, kuris pritaikytas „Ninja® Foodi®“ karšto oro gruzdintuvės/grilio Max aukštomis temperatūroms.
- Mano maistas pridegęs.
- Nepridėkite maisto, kol nėra pasibaigęs rekomenduojamas išankstinio pašildymo laikas. Geriausiems rezultatams pasiekti patikrinkite eigą kepimo metu ir išimkite maistą, pasiekus norimą paskrudinimo lygį. Pasibaigus kepimo laikui, nedelsiant išimkite maistą, kad neperkeptų.
- Kodėl prietaisas turi 1-9 skalę Jautienos nustatymui?
- Iškepusio maisto suvokimas gali skirtis, ne tik žmonės bet ir restoranai gali jį suprasti skirtingai. 1-9 skalė suteikia platų pasirinkimą kiekvienam iškepimo lygiui, todėl galite pasirinkti iškepimą pagal savo poreikius ir skonį.

GAMINIO REGISTRACIJA

DVEJŲ (2) METŲ RIBOTA GARANTIJA

Pirkdami prekę Vokietijoje kaip vartotojas, Jūs gaunate su produkto kokybe susijusias teises (Jūsų „įstatyminės teisės“). Šias įstatymų nustatytas teises galite panaudoti prietaisui sugedus. Tačiau mes, „Ninja“, esame tokie įsitikinę savo produktų (toliau – „Produktai“) kokybe, kad suteikiame Jums papildomą gamintojo garantiją iki dvejų metų. Ši garantija taikoma tik Produktui, jei jis įsigytas naujas ir nenaudotas. Šios sąlygos susijusios tik su mūsų garantijomis – Jūsų, kaip pirkėjo, įstatymu numatytų teisių nekeičia. Atkreipkite dėmesį, kad dvejų metų garantija suteikiama visose ES šalyse. Toliau pateiktose sąlygose aprašomi mūsų garantijų reikalavimai ir apimtys, kurias išduoda „SharkNinja Germany GmbH“, Kurt-Blaum-Platz 8, 63450 Hanau (Vokietija) („mes“, „mūsų“ arba „mes“). Jos neturi įtakos jūsų pagrindinėms įstatymu numatytais teisėms ar pardavėjo įsipareigojimams arba Jūsų sutarčiai su juo. Tas pats pasakytina ir apie prekių pirkimą tiesiai iš „Ninja“.

„Ninja®“ garantija.

Buitinė virtuvės technika – nemaža investicija. Jūsų naujasis prietaisas turi tinkamai veikti kuo ilgiau. Suteikiama garantija yra svarbus veiksnys, parodantis, kiek gamintojas pasitiki savo produktu ir gamybos kokybe. Mūsų klientų aptarnavimo komanda (0800 000 9063) dirba nuo 9 iki 18 val. nuo pirmadienio iki penktadienio. Skambutis yra nemokamas, paskambinę būsite tiesiogiai nukreipti pas „Ninja“ atstovą. Pagalbą internetu rasite www.ninjakitchen.eu.

Kaip užregistruoti garantiją?

Galite užregistruoti savo garantiją internetu per 28 dienas nuo pirkimo. Siekiant sutaupyti laiko, jums reikės šios informacijos apie jūsų įrenginį:

- Modelio numeris
- Serijos numeris (tik jei yra)
- Prekės įsigijimo data (čekis arba sąskaita faktūra). Norėdami užsiregistruoti internetu, apsilankykite www.ninjakitchen.eu

SVARBU

- Garantija Jūsų Produktui taikoma 2 metus nuo pirkimo datos.
- Visada saugokite kvitą. Jei Jums reikia pasinaudoti garantija, mes pareikalausime kvito, kad patikrintume, ar informacija, kurią mums pateikėte, yra teisinga. Jei nepateiksite galiojančio kvito, garantija netenka galios.

Kokie garantijos registravimo privalumai?

Užregistravę garantiją, galite pasirinkti gauti mūsų naujienlaiškį su patarimais. Sužinosite paskutines naujienas apie naujas technologijas ir „Ninja“ pristatymus ir konkursus. Jei garantiją užregistruosite internetu, iškart gausite patvirtinimą, kad gavome jūsų duomenis. Norėdami sužinoti daugiau apie mūsų privatumo politiką, apsilankykite www.ninjakitchen.eu

Kiek laiko galioja mūsų Produkto garantija?

Esame tikri dėl savo dizaino ir kokybės kontrolės, todėl Jūsų Produktui suteikiama dvejų metų garantija.

Kam taikoma garantija?

Jūsų Produkto remontui arba pakeitimui (Ninja nuožiūra), įskaitant visas dalis ir darbą, jei yra bet kokių konstrukcijos, medžiagų ir gamybos defektų (įskaitant transportavimo ir siuntimo išlaidas). Mūsų garantija papildo jūsų, kaip vartotojo, teises.

Kam netaikoma garantija?

- Įprastas nusidėvėjimas.
- Atsitiktinė žala, gedimai, atsiradę dėl neatsargaus, netinkamo naudojimo ar priežiūros arba naudojimo nesilaikant „Ninja®“ naudojimo vadovo, pateikto kartu su Jūsų prietaisu, reikalavimų.
- Virtuvės prietaiso naudojimas kitoms nei įprastoms buities reikmėms.
- Ne pagal naudojimo instrukciją surinktų arba sumontuotų dalių naudojimas.
- Neoriginalių „Ninja®“ dalių ir priedų naudojimas.

- Netinkamas montavimas (išskyrus atvejus, kai montavo „Ninja“).
- Remontas ar pakeitimai, kuriuos atliko kitos šalys, o ne „Ninja“ ar jos atstovai, nebent galite įrodyti, kad kitų šalių atliktas remontas ar pakeitimai nėra susiję su defektu, kuriam suteikiama garantija.

Kur galiu nusipirkti originalių „Ninja“ dalių ir priedų?

„Ninja“ dalis ir priedus sukūrė tie patys inžinieriai, kurie sukūrė Jūsų „Ninja“ virtuvės prietaisą. Visų „Ninja“ įrenginių atsarginių dalių ir priedų asortimentą rasite www.ninjakitchen.eu. Atminkite, kad naudojant ne „Ninja“ atsargines dalis gali būti panaikinta gamintojo garantija. Tačiau Jūsų, kaip vartotojo, teisės nenukentės.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

Iliustracijos gali skirtis nuo tikrojo gaminio.
Nuolat stengiamės tobulinti savo gaminius,
todėl čia pateiktos specifikacijos gali būti
keičiamos be išankstinio įspėjimo.
“NINJA” yra registruotas “Shark Ninja Opera-
ting LLC” prekės ženklas Europos Sąjungoje.

“SharkNinja Europe Limited”
3150 Century Way
Thorpe Park
Lidsa
LS15 8ZB, JK

“SharkNinja Germany GmbH”
c/o Regus Management GmbH
Excellent Business Center 10
+11/Stock Westhafenplatz 1
60327 Frankfurtas prie Maino, Vokietija

ninjakitchen.eu

DG551EU_IB_MP_240229_MV1



@ninjakitchen