NINJA

MAX

Dual Zone 9.5L Air Fryer

Divzonu gaisa friteris

Dviejų zonų oro gruzdintuvė

Kahe tsooniga kuumaõhufritüür

DZ400EU

INSTRUCTIONS
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
KASUTUSJUHEND



ninjakitchen.eu

THANK YOU
for purchasing the Ninja Max Dual Zone Air Fryer

REGISTER YOUR PURCHASE

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

Watts: 2470W

TIP: You can find the model and serial numbers on the QR code label on the back of the unit by the power cord.

CONTENTS

Important Safeguards 3

Parts 5

Getting to Know Your Air Fryer 6
Function Buttons 6
Operating Buttons 6

Before First Use 6

Using Your Air Fryer 7
Cooking with DualZone Technology 7
Cooking in a single zone 9
Max Crisp 9
Air Fry 10
Roast 11
Reheat 11
Dehydrate 12
Bake 12

Cleaning & Maintenance 13

Helpful Tips 13

Troubleshooting Guide 14

Product Registration 15

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY

Read all instructions before using your Ninja MAX Dual Zone Air Fryer.

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

⚠ WARNINGS

1 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

2 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.

3 Children should not play with the appliance.

4 **DO NOT** place or store anything on top of product when in use.

5 **DO NOT** place appliance on hot surfaces or near a hot gas or electric burner, on or in a heated oven or stovetop.

6 **NEVER** use electrical sockets below counter.

7 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.

8 **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children less than 8 years grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.

9 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the drawers provided.

10 Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.

11 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.

12 **DO NOT** cover the air intake vent or air outlet while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.

13 Before placing removable drawer into the main unit, ensure drawer and unit are clean and dry by wiping with a soft cloth.

14 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.

15 Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.

16 **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.

17 **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. Do not place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven or on a ceramic cooktop, electric coil, gas burner range or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock or injuries.

18 **ALWAYS** ensure drawer is properly closed before operating.

19 When using this appliance, provide at least 15 cm of space above and on all sides for adequate air circulation.

20 **DO NOT** use the appliance without the removable drawers installed.

21 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.

22 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill when cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.

23 Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.

24 Should the unit emit black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.

25 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles.

26 Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.

27 Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces.

28 The drawer and crisper plate become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the drawer or plate from the appliance. **ALWAYS** place drawer or plate on a heat-resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.

29 Cleaning and user maintenance should not be carried out by children.

30 To disconnect, turn off any control to OFF, then unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.

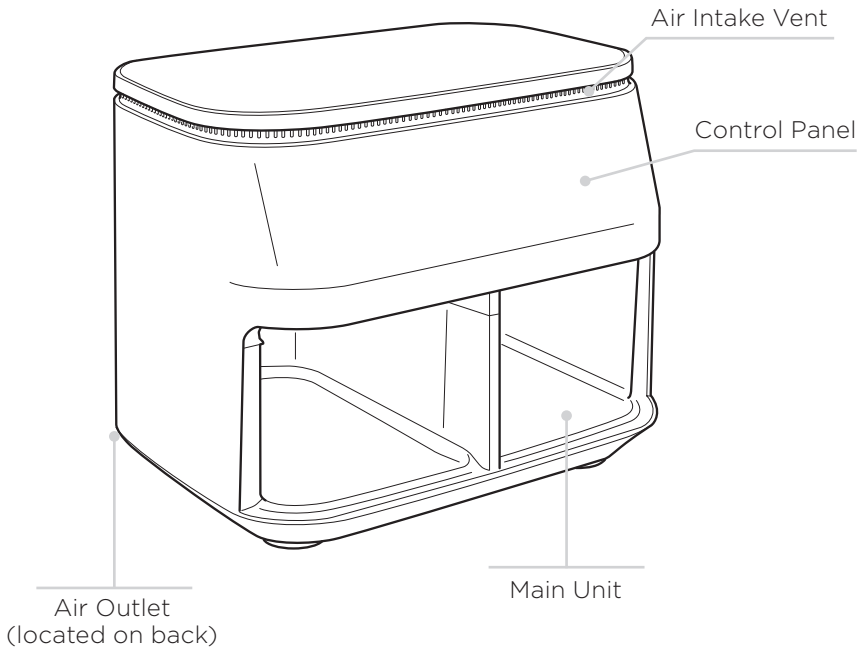
31 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.

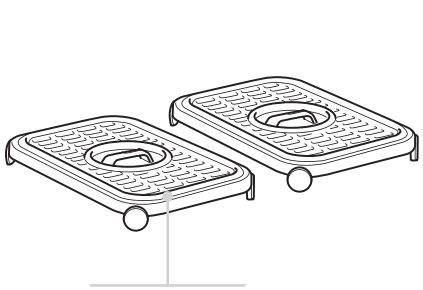
32 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.

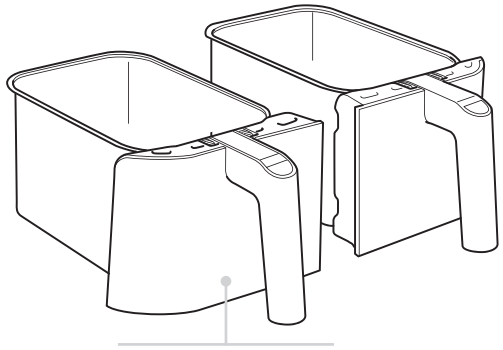
	Indicates to read and review instructions to understand operation and use of product.
	Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.
	Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.
	For indoor and household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

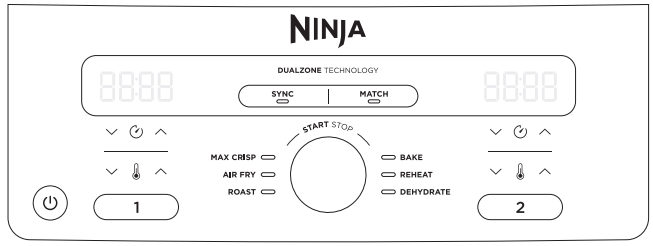
PARTS







GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER



When setting time, the digital display shows HH:MM.

FUNCTION BUTTONS

MAX CRISP: Best for cooking smaller quantities of frozen food such as French fries and chicken nuggets, which may need a high temperature.

AIR FRY: Use this function to give your food crispiness and crunch with little to no oil.

ROAST: Use the unit as an oven for tender meats and more.

REHEAT: Revive leftovers by gently warming them, leaving you with crispy results.

DEHYDRATE: Dehydrate meats, fruits and vegetables for healthy snacks.

BAKE: Create decadent baked treats and desserts.

OPERATING BUTTONS

① Control the output for the drawer on the left (Zone 1).

② Control the output for the drawer on the right (Zone 2).

TEMP arrows: Use the up and down arrows to adjust the cook temperature before or during cooking.

TIME arrows: Use the up and down arrows to adjust the cook time in any function before or during the cook cycle

SYNC button: Automatically syncs the cook times to ensure both zones finish at the same time, even if if they have different cook times.

MATCH button: Automatically matches zone 2 settings to those of zone 1 to cook a larger amount of the same food or cook different foods using the same function, temperature and time.

START/STOP dial: Rotate the dial from side to side to select desired function. During cook cycle, press dial for START/STOP.

Power button: The ⏻ button turns the unit on and also shuts it off and stops all cooking functions.

STANDBY MODE: After 10 minutes with no interaction with the control panel, the unit will enter standby mode.

HOLD MODE: Hold will appear on the unit while in SYNC mode. One zone will be cooking, while the other zone will be holding until the times sync together.

BEFORE FIRST USE

1. Remove and discard any packaging material, promotional labels and tape from the unit.
2. Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings and important safeguards to avoid any injury or property damage.
3. Wash the drawers and crisper plates in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The drawers and crisper plates are the **ONLY** dishwasher safe parts. However to extend the life of the drawers we recommend hand-washing. **NEVER** clean the main unit in the dishwasher.
4. When using this appliance, provide at least 15 cm of space above and on all sides for adequate air circulation.

COOKING IN YOUR AIR FRYER

REFERENCE QUICK START GUIDE FOR RECIPES AND COOKING CHARTS

COOKING WITH DUALZONE TECHNOLOGY

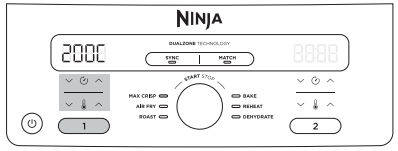
DualZone Technology utilises two cooking zones to increase versatility. The Sync feature ensures that, regardless of different cook settings, both zones will finish ready to serve at the same time.

For detailed instructions on using each function, see pages 9-12.

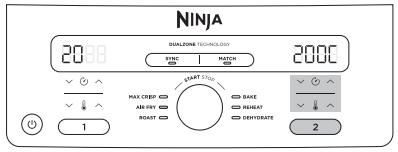
SYNC

To finish cooking at the same time when foods have different cook times, temperatures, or even functions:

1. Place ingredients in the drawers, then insert drawers in unit.
2. Zone 1 will remain illuminated. Select the desired cooking function using the dial. Use the TEMP arrows to set the temperature, and use the TIME arrows to set the time.

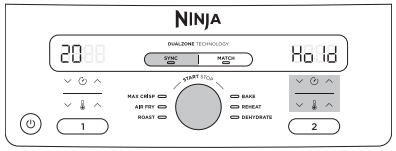


3. Select zone 2, then select the desired cooking function using the dial. Use the TEMP arrows to set the temperature, and use the TIME arrows to set the time.



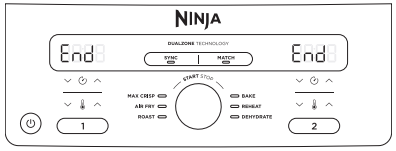
NOTE: You can select a different function for zone 2.

4. Press SYNC, then press the dial to begin cooking in the zone with the longest time. The other zone will display **Hold**. The unit will beep and activate the second zone when both zones have the same time remaining.



NOTE: If you decide the food in one of the zones is done cooking before the cook time is up, you can **STOP A ZONE.** Select that zone, then press START/STOP. See page 9. for further instructions.

5. When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.

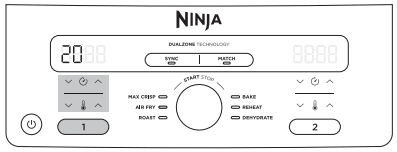


6. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. **DO NOT** place drawer on top of unit.

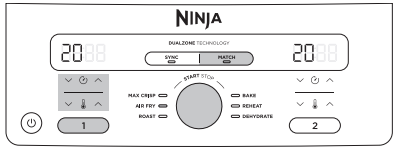
MATCH

To cook a larger amount of the same food, or cook different foods using the same function, temperature, and time:

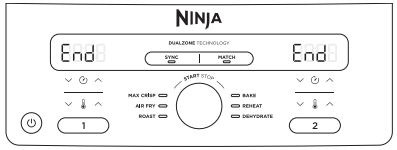
1. Place ingredients in the drawers, then insert drawers in unit.
2. Zone 1 will remain illuminated. Select the desired cooking function using the dial. Use the TEMP arrows to set the temperature, and use the TIME arrows to set the time.



3. Press the MATCH button to copy the zone 1 settings to zone 2. Then Press the dial to begin cooking in both zones.



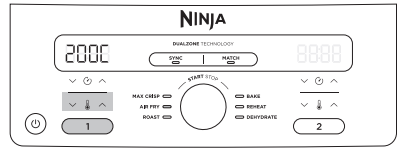
4. "End" will appear on both screens when cooking ends at the same time.



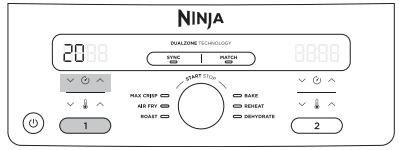
5. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Starting both zones at the same time, but ending at different times:

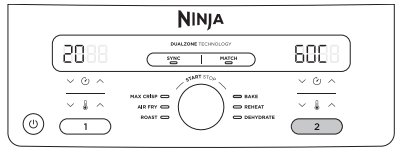
1. Select zone 1, then select the desired function using the dial. Use the TEMP arrows to set the temperature.



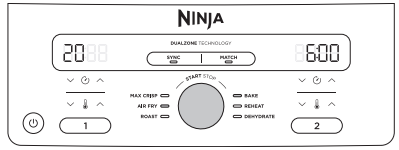
2. Use the TIME arrows to set the time.



3. Select zone 2 and repeat steps 1 and 2.



4. Press the dial to begin cooking in both zones.



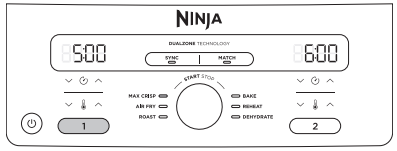
NOTE: If you decide the food in one of the zones is done cooking before the cook time is up, you can **STOP A ZONE.** Select that zone, then press START/STOP. See page 9. for further instructions.

5. When cooking is complete in each zone, the unit will beep and "End" will appear on the display.
6. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

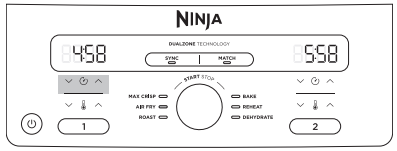
COOKING IN YOUR AIR FRYER – CONT.

ENDING THE COOK TIME IN ONE ZONE (WHILE USING BOTH ZONES)

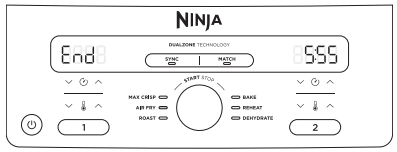
1 Select the zone you would like to stop.



2 Press START/STOP to end cooking.



3 "End" will appear on the display. Cooking will continue in the other zone.



PAUSING COOKING

Cooking will automatically pause when a drawer is removed. Re-insert drawer to resume cooking.

WHEN USING IN SYNC or MATCH MODE

If you open a drawer, the other drawer will automatically pause so that cooking will still finish at the same time. Reinsert drawer to continue cooking in both zones.

NOTE: If during cooking when using SYNC a drawer is removed for longer than 2 minutes, then the program will be cancelled. You will need to re-program each zone to resume cooking.

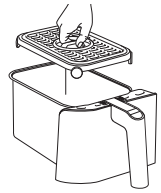
COOKING IN A SINGLE ZONE

To turn on the unit, plug the power cord into a wall socket, then press the power ⏻ button.

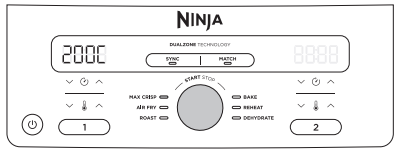
Max Crisp

NOTE: There is no temperature adjustment available or necessary when using the Max Crisp function. The temperature is preset to 240°C

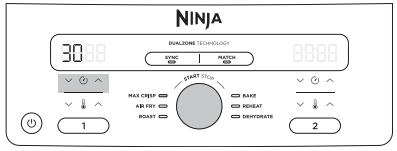
1 Install crisper plate in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



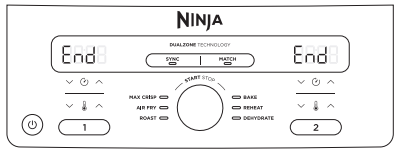
2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select MAX CRISP.



3 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 30 minutes. Press the dial to begin cooking.



4 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.

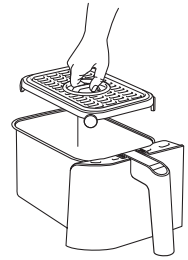


5 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

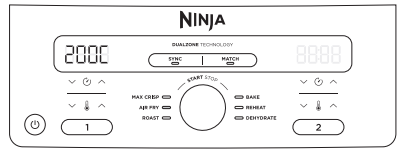
Air Fry

NOTE: The temperature is preset to 200°C.

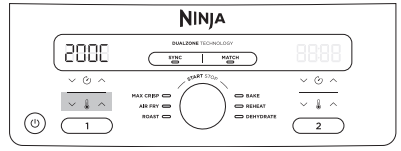
1 Install crisper plate in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



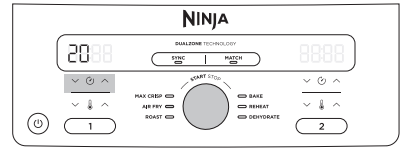
2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select AIR FRY using the dial.



3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.

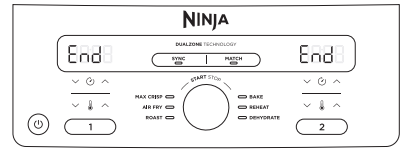


4 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press the dial to begin cooking.



NOTE: During cooking, you can remove the drawer and shake or toss ingredients for evening crisping.

5 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



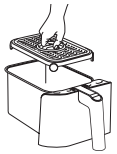
6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

COOKING IN YOUR AIR FRYER – CONT.

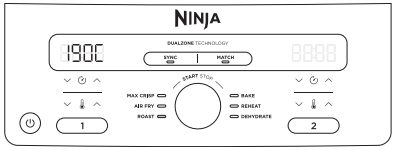
Roast

NOTE: The temperature is preset to 190°C

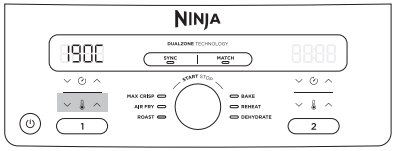
1 Install crisper plate in the drawer (optional), then place ingredients in the drawer and insert drawer in unit.



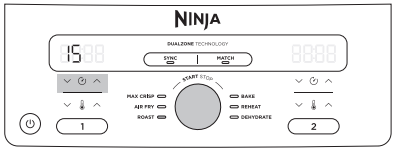
2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select ROAST using the dial.



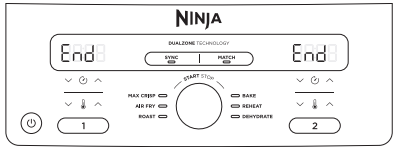
3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



4 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour and in 5-minute increments from 1 to 4 hours. Press the dial to begin cooking.



5 When cooking is complete, the unit will beep and “End” will appear on the display.

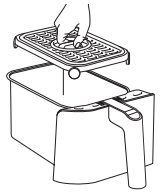


6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

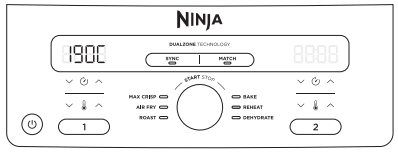
Reheat

NOTE: The temperature is preset to 170°C

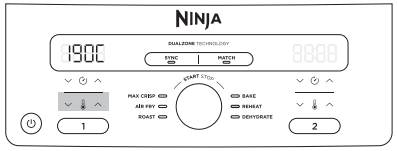
1 Install crisper plate in the drawer (optional), then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



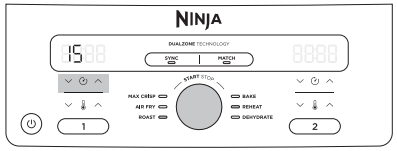
2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select REHEAT using the dial.



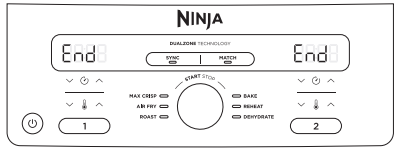
3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



4 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press the dial to begin reheating.



5 When reheating is complete, the unit will beep and “End” will appear on the display.



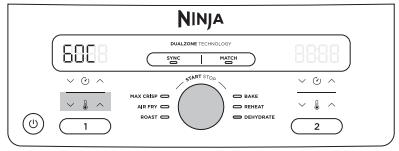
6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Dehydrate

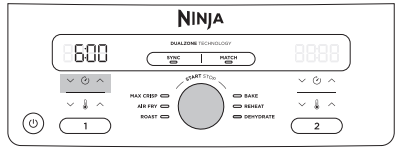
NOTE: The temperature is preset to 60°C

1 Place a single layer of ingredients in the drawer. Then install the crisper plate in the drawer on top of the ingredients and place another layer of ingredients on the crisper plate.

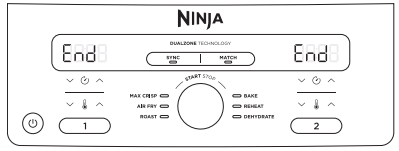
2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select DEHYDRATE using the dial. The default temperature will appear on the display. Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



3 Use the TIME arrows to set the time in 15-minute increments from 1 to 12 hours. Press the dial to begin dehydrating.



4 When cooking is complete, the unit will beep and “End” will appear on the display.

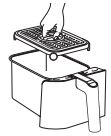


5 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

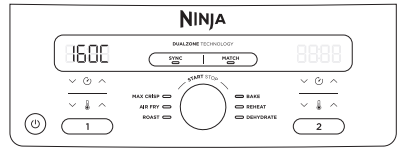
Bake

NOTE: The temperature is preset to 160°C

1 Install crisper plate in the drawer (optional), then place ingredients in the drawer and insert drawer in unit.

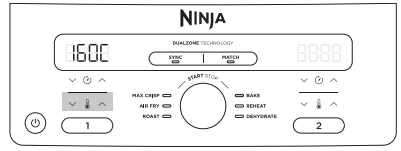


2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select BAKE using the dial.

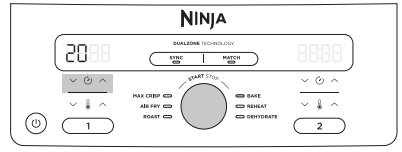


NOTE: To convert recipes from a traditional oven, reduce the temperature by 10°C.

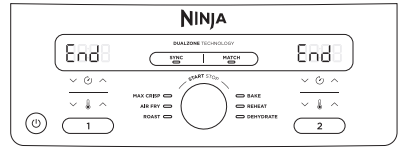
3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



4 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour and in 5-minute increments from 1 to 4 hours. Press the dial to begin cooking.



5 When cooking is complete, the unit will beep and “End” will appear on the display.



6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

CLEANING & MAINTENANCE

The unit should be cleaned thoroughly after every use. Unplug the unit from the plug socket and wait until the unit is fully cooled before cleaning.

Part/Accessory	Cleaning Method	Dishwasher Safe?
Main Unit	To clean the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth **NOTE: NEVER** immerse the main unit in water or any other liquid. **NEVER** clean the main unit in a dishwasher.	**No**
Drawers and Crisper Plates	These can be washed in the dishwasher or by hand. If handwashed air-dry or towel-dry all parts after use. To extend the life of the drawers we recommend hand-washing them.	**Yes**

If food residue is stuck on the crisper plates or drawers, place them in a sink filled with warm, soapy water and allow to soak.

HELPFUL TIPS

1. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the drawer with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them halfway through the set cook time.
2. Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply select the zone you want to adjust, then press the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
3. To convert recipes from your conventional oven, reduce the temperature by 10°C. Check food frequently to avoid overcooking.
4. Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. To alleviate this, secure foods (like the top slice of bread on a sandwich) with cocktail sticks.
5. The crisper plates elevate ingredients in the drawers so air can circulate under and around ingredients for even, crisp results.
6. After selecting a cooking function, you can press the dial to begin cooking immediately. The unit will run at the default temperature and time.
7. For best results with fresh vegetables and potatoes, use at least 1 tablespoon of oil. Add more oil as desired to achieve the preferred level of crispiness.
8. For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor the internal temperature of meat & fish.
9. For best results, remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.

TROUBLESHOOTING GUIDE

- **How do I adjust the temperature or time while using a single zone?**
  Select the active zone, then use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
- **How do I adjust the temperature or time while using dual zones?**
  Select the desired zone, then use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
- **Does the unit need to pre-heat?**
  The unit does not need to be pre-heated.
- **Can I cook different foods in each zone and not worry about cross contamination?**
  Yes, both zones are self-contained with separate heating elements and fans.
- **How do I pause the countdown?**
  The countdown timer will pause automatically when you remove the drawers from the unit. Reinsert drawer within 10 minutes to resume cooking or the zone with the drawer open will be cancelled.
- **How do I stop one zone when using both zones?**
  To stop one zone, first press the zone button then press the dial. To stop both zones simply press the the dial.
- **Is the drawer safe to put on my worktop?**
  The drawer will heat up during cooking. Use caution when handling, and place on heat resistant surfaces only.
- **When should I use the crisper plate?**
  Use the crisper plate when you want food to come out crispy. The plate elevates the food in the drawer so that air can flow under and around it to cook ingredients evenly.
- **Why didn't my food cook fully?**
  Make sure the drawer is fully inserted during cooking. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the drawer with no overlapping. Shake drawer to toss ingredients for even crispiness. Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
- **Why is my food burned?**
  For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. Remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
- **Why do some ingredients blow around when air frying?**
  Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. Use wooden cocktail sticks to secure loose lightweight food, like the top slice of bread on a sandwich.
- **Can I air fry wet, battered ingredients?**
  Yes, but use the proper breading technique. It is important to coat foods first with flour, then with egg, and then with breadcrumbs. Press breadcrumbs firmly onto the battered ingredients, so crumbs won't be blown off by the fan.
- **Why is the unit beeping?**
  Either the food is finished cooking or it indicates that the other zone has started cooking.
- **Why did the display screen go black?**
  The unit is in standby mode. Press the power ⏻ button to turn it back on.
- **Why is there an "E" message on the display screen?**
  The unit is not functioning properly. You can find online support at ninjakitchen.eu.

NINJA

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

When a consumer buys a product in Europe, they get the benefit of legal rights relating to the quality of the product (your statutory rights). You can enforce these rights against your retailer. We give you an additional manufacturer's guarantee of two years. These terms and conditions relate to our manufacturer's guarantee only – your statutory rights are unaffected.

The conditions below describe the prerequisites and scope of our guarantee. They do not affect your statutory rights or the obligations of your retailer and your contract with them.

Ninja Guarantees

Every Ninja machine comes with a free parts and labour guarantee. You'll also find online support at **www.ninjakitchen.eu**

How do I register my Ninja guarantee?

You can register your guarantee online within 28 days of purchase. To save time, you'll need the following information about your product.

- Date you purchased the unit (receipt or delivery note).
- To register online, please visit **www.ninjakitchen.eu**

IMPORTANT:

- The guarantee will only cover your product from the date of purchase and in the country of purchase.
- Please keep your receipt at all times. Should you need to use your guarantee we will need your receipt to verify the information you have supplied to us is correct. The inability to produce a valid receipt may invalidate your guarantee.

What are the benefits of registering my free Ninja guarantee?

When you register your guarantee we'll have your details to hand if we ever need to get in touch.You can also receive tips and advice on how to get the best out of your Ninja unit and hear the latest news about new Ninja technology and launches. If you register your guarantee online, you'll get instant confirmation that we've received your details.

What is covered by the free Ninja guarantee?

Repair or replacement of your Ninja machine (at Ninja's discretion), including all parts and labour. A Ninja guarantee is in addition to your legal rights as a consumer.

What is not covered by the free Ninja guarantee?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as accessories). Replacement parts are available for purchase at **www.ninjakitchen.eu**
2. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance or damage due to mishandling in transit.
3. Damage caused by maintenance not authorised by Ninja.

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

You'll find a full range of Ninja spares and replacement parts/accessories for all Ninja machines at **www.ninjakitchen.eu**

Please remember that damage caused by the use of non-Ninja spares may not be covered under your guarantee.

NOTES

Paldies,
ka iegādājāties Ninja Max divzonu gaisa fritieri!

REĢISTRĒJIET SAVU PIRKUMU

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Skenējiet QR kodu ar mobilo ierīci

IERAKSTIET INFORMĀCIJU

Modeļa numurs: _____

Sērijas numurs: _____

Pirkuma datums: _____
(Saglabājiet pirkuma čeku)

Iegādes vieta: _____

PADOMS: Modeļa un sērijas numurus varat atrast uz QR koda uzlīmes, kas atrodas ierīces aizmugurē pie barošanas vada.

TEHNISKIE PARAMETRI

Spriegums: 220–240V~, 50–60Hz

Jauda: 2470W

SATURS

Svarīgi drošības norādījumi 19

Detaļas 21

Iepazīstieties ar savu gaisa fritieri 22
Funkciju pogas 22
Vadības pogas 22

Pirms pirmās lietošanas 22

Gaisa fritiera lietošana 23
Gatavošana ar DualZone tehnoloģiju 23
Gatavošana vienā zonā 25
Maks. kraukšķīgums 25
Gaisa fritēšana 26
Cepināšana 27
Atkārtota uzsildīšana 27
Dehidratēšana 28
Kaltēšana 28

Tīrīšana un apkope 29

Noderīgi padomi 29

Problēmu novēršanas 30

Produkta reģistrācija 31

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

TIKAI MĀJSAIMNIECĪBAS LIETOŠANAI

Pirms Ninja MAX divzonu gaisa fritiera lietošanas izlasiet visas norādījumus.

Lietojot elektriskās ierīces, vienmēr ir jāievēro pamata drošības pasākumi, tostarp šādi:

⚠ BRĪDINĀJUMI

1 Šo ierīci drīkst lietot personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai instruētas par drošu ierīces lietošanu un izprot ar to saistītos riskus.

2 Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā. **NEĻAUJIET** bērniem lietot šo ierīci. a ierīce tiek lietota bērnu tuvumā, nepieciešama stingra uzraudzība.

3 Bērni nedrīkst rotaļāties ar šo ierīci.

4 Lietošanas laikā **NENOVIETOJET** un **NEUZGLABĀJIET** nekādus priekšmetus uz ierīces.

5 **NENOVIETOJIET** ierīci uz karstām virsmām, tuvu karstiem gāzes vai elektriskiem degļiem, kā arī uz sakarsētas plīts virsmas vai cepeškrāsnī.

6 **NEKAD** neizmantojiet sienas kontaktligzdu, kas atrodas zem darba virsmas/letes.

7 **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** nepievienojiet ierīci ārējam taimera slēdzim vai atsevišķai tālvadības sistēmai.

8 **NELIETOJIET** pagarinātāju. Komplektācijā iekļauts īss barošanas vads, lai samazinātu risku, ka bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, varētu to satvert vai tajā sapīties, kā arī, lai novērstu risku, ka kāds varētu paklupt aiz garāka vada.

9 Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, **NEIEGREMDĒJIET** vadu, kontaktdakšu vai ierīces galveno korpusu ūdenī vai citā šķidrumā. Gatavojiet ēdienu tikai paredzētajās atvilktnēs.

10 Regulāri pārbaudiet ierīci un barošanas vadu. **NELIETOJIET** ierīci, ja ir bojāts strāvas vads vai kontaktdakša. Ja ierīce nedarbojas pareizi vai ir citādi bojāta, nekavējoties pārtrauciet tās lietošanu un sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

11 Pirms lietošanas **VIENMĒR** pārliecinieties, ka ierīce ir pareizi samontēta.

12 Ierīces darbības laikā **NEAIZKLĀJIET** gaisa ieplūdes un izplūdes atveres. Pretējā gadījumā ēdiens netiks vienmērīgi pagatavots un var sabojāt ierīci vai izraisīt tā pārkaršanu.

13 Pirms izņemamās atvilktnes ievietošanas galvenajā korpusā noslaukiet tās ar mīkstu drānu, lai atvilktne un korpuss būtu tīri un sausi.

14 **NELIETOJIET** šo ierīci citiem mērķiem, kas nav paredzēti lietošanas instrukcijā. **NELIETOJIET** ierīci braucošos transportlīdzekļos vai laivās. **NELIETOJIET** ierīci ārpus telpām.

15 Ierīce paredzēta lietošanai tikai uz galda darba virsmas. Pārliecinieties, ka virsma ir līdzena, tīra un sausa. **NEPĀRVIETOJIET** ierīci lietošanas laikā.

16 Darbības laikā **NENOVIETOJIET** ierīci tuvu darba virsmas malai.

17 **NELIETOJIET** piederumus, kurus neiesaka vai netirgo SharkNinja. Neievietojiet piederumus mikroviļņu krāsnī, tosterkrāsnī, konvekcijas krāsnī, parastajā krāsnī, kā arī uz keramiskās plīts virsmas, elektriskajiem sildelementiem, gāzes plīts degļiem vai āra grila. SharkNinja neieteikto piederumu lietošana var izraisīt ugunsgrēku, elektriskās strāvas triecienu vai traumas.

18 Pirms lietošanas **VIENMĒR** pārliecinieties, ka atvilktne ir cieši aizvērta.

19 Lietojot šo ierīci, nodrošiniet vismaz 15 cm brīvas vietas virs tās un no visām pusēm, lai nodrošinātu pietiekamu gaisa cirkulāciju.

20 **NELIETOJIET** ierīci bez ievietotas izņemamās atvilktnes.

21 **NELIETOJIET** ierīci dziļajai fritēšanai (produkta vārīšanai eļļā).

22 Nepieļaujiet pārtikai saskarties ar sildelementiem. Gatavojot ēdienu, **NEPĀRPILDIET** atvilktnes. Pārmērīga piepildīšana var izraisīt traumas vai īpašuma bojājumus.

23 Elektrotīkla spriegums var svārstīties un ietekmēt ierīces darbību. Lai novērstu pārtikas saindēšanās vai saslimšanas riskus, izmantojiet pārtikas termometru, lai pārbaudītu, vai ēdiens ir pagatavots līdz ieteicamajai temperatūrai.

24 Ja no ierīces sāk izdalīties melni dūmi, nekavējoties atvienojiet to no elektrotīkla. Pirms gatavošanas piederumu izņemšanas nogaidiet līdz beidzas dūmošana.

25 **NEPIESKARIETIES** karstām virsmām. Ierīces virsmas ir karstas gan darbības laikā, gan pēc tās. Lai izvairītos no apdegumiem vai traumām, **VIENMĒR** izmantojiet karstumizturīgus paliktņus vai virtuves cimdus un satveriet tikai ierīces paredzētos rokturus.

26 Ievērojiet īpašu piesardzību, ja ierīcē atrodas karsts ēdiens. Nepareiza ierīces lietošana var izraisīt traumas.

27 Izlijis ēdiens var radīt smagus apdegumus. Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā. **NEPIEĻAUJIET**, ka vads karājas pāri galda vai darba virsmas malai vai saskaras ar karstām virsmām.

28 Gatavošanas laikā atvilktne un fritēšanas plāksne kļūst ārkārtīgi karstas. Izņemot atvilktni vai plāksni no ierīces, nepieskarieties karstajām virsmām. Pēc izņemšanas **VIENMĒR** novietojiet atvilktni vai plāksni uz karstumizturīgas virsmas. **NEPIESKARIETIES** piederumiem gatavošanas laikā un tūlīt pēc tās.

29 Bērniem ir aizliegts veikt ierīces tīrīšanu un apkopi.

30 Lai atvienotu ierīci no strāvas, pārslēdziet visus vadības slēdžus "OFF" stāvoklī un atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas, ja ierīce vairs netiek lietota vai pirms tīrīšanas. Pirms tīrīšanas, demontāžas, detaļu pievienošanas vai noņemšanas, kā arī novietošanas glabāšanā ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.

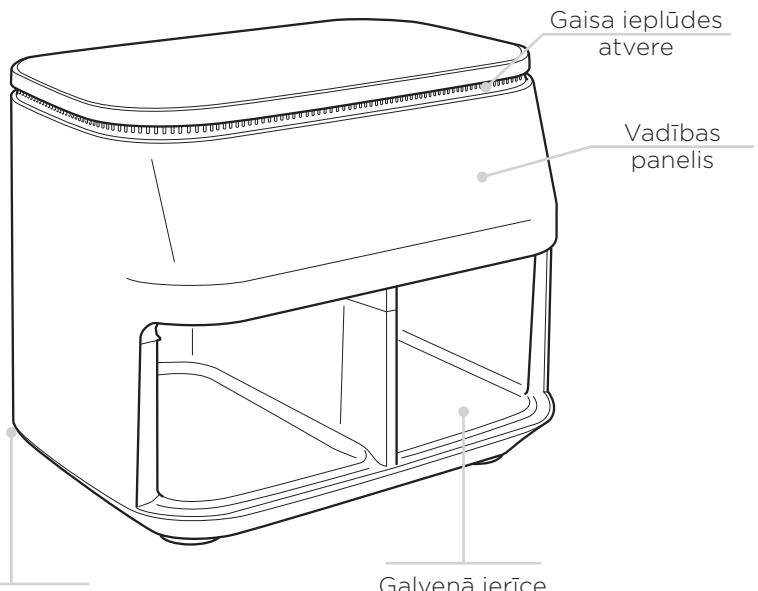
31 **NETĪRIET** ierīci ar metāla sūkļiem. No tiem var atdalīties mazas metāliskas daļiņas, kas var nonākt saskarē ar elektriskajām detaļām, radot elektriskās strāvas trieciena risku.

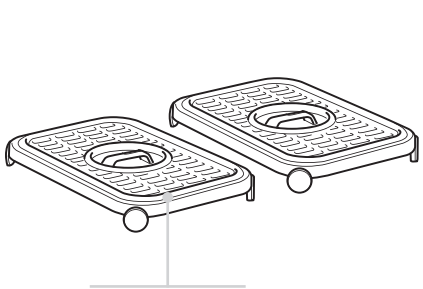
32 Informāciju par ierīces regulāro apkopi skatiet sadaļā „Tīrīšana un apkope".

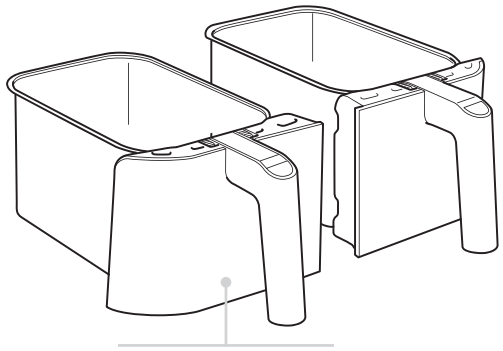
	Norāda, ka ir jāizlasa un jāpārskata instrukcijas, lai izprastu ierīces darbību un lietošanu.
	Norāda uz bīstamību, kas var izraisīt traumas, nāvi vai būtiskus īpašuma bojājumus, ja netiek ņemts vērā šim simbolam pievienotais brīdinājums.
	Uzmanieties, lai nepieskartos karstām virsmām. Vienmēr izmantojiet roku aizsardzības līdzekļus, lai izvairītos no apdegumiem.
	Tikai lietošanai iekštelpās un mājsaimniecībā.

SAGLABĀJIET ŠOS NORĀDĪJUMUS

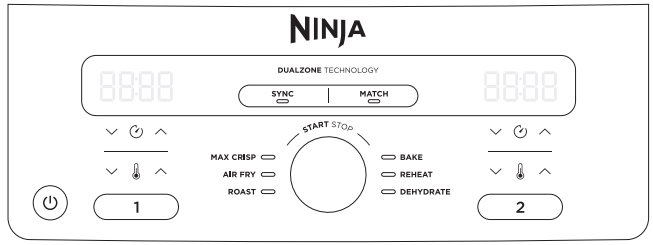
DETAĻAS







IEPAZĪSTIETIES AR GAISA FRITIERI



Iestatot laiku, displejā parādās HH:MM laika formāts.

FUNKCIJU POGAS

MAKS. KRAUKŠĶĪGUMS (MAX CRISP): Ideāli piemērots neliela daudzuma saldētu produktu, piemēram, frī kartupeļu un vistas nagetu, pagatavošanai, kuriem var būt nepieciešama augsta temperatūra.

GAISA FRITĒŠANA (AIR FRY): Izmantojiet šo funkciju, lai ēdienam piešķirtu zteiktu kraukšķīgumu, Izmantojot minimālu eļļu daudzumu vai neizmantojot to vispār.

CEPINĀŠANA (ROAST): Izmantojiet ierīci kā cepeškrāsni, lai pagatavotu maigu gaļu un citus ēdienus.

ATKĀRTOTA UZSILDĪŠANA (REHEAT): Viegli uzsildiet iepriekš gatavotus ēdienus, saglabājot kraukšķīgumu.

KALTĒŠANA (DEHYDRATE): Kaltējiet gaļu, augļus un dārzeņus, lai pagatavotu veselīgas uzkodas.

CEPŠANA (BAKE): Pagatavojiet izsmalcinātus ceptus našķus un desertus.

VADĪBAS POGAS

(1) Pārvaldīt kreiso atvilktni (1. zona).

(2) Pārvaldīt labo atvilktni (2. zona).

TEMP bultiņas: izmantojiet augšup un lejup vērstās bultiņas, lai pirms gatavošanas vai tās laikā noregulētu gatavošanas temperatūru.

LAIKA bultiņas: Izmantojiet augšup un lejup vērstās bultiņas, lai jebkurā režīmā pirms vai gatavošanas cikla sākuma vai tās laikā pielāgotu gatavošanas laiku.

Poga "SYNC" (SINHRONIZĒT): Automātiski sinhronizē gatavošanas laikus, lai nodrošinātu, ka abas zonas pabeidz gatavošanu vienlaikus, pat ja ir atšķirīgi gatavošanas laiki.

Poga "MATCH" (KOPĒT): Automātiski kopē 1. zonas iestatījumus 2. zonas iestatījumiem, lai pagatavotu lielāku daudzumu vienu un to pašu ēdienu vai dažādus ēdienus, izmantojot vienu un to pašu funkciju, temperatūru un laiku.

Grozāma poga „START/STOP": Groziet pogu pa labi vai pa kreisi, lai izvēlētos vēlamo funkciju. Gatavošanas laikā nospiediet uz grozāmās pogas, lai sāktu vai apturētu gatavošanu (START/STOP).

Ieslēgšanas poga: Poga ⏻ ieslēdz ierīci, kā arī to izslēdz un aptur visas gatavošanas funkcijas.

GAIDSTĀVES REŽĪMS (STANDBY MODE): Ja 10 minūšu laikā netiek veiktas nekādas darbības ar vadības paneli, ierīce pārslēdzas gaidstāves režīmā.

GAIDĪŠANAS REŽĪMS („HOLD MODE"): Režīmā SYNC uz displeja parādīsies uzraksts „Hold". Viena zona turpinās gatavot, kamēr otra zona atradīsies gaidīšanas režīmā (turēs siltumu), līdz abu zonu gatavošanas laiki sakritīs.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. No ierīces noņemiet un izmetiet visus iepakojuma materiālus, reklāmas uzlīmes un līmlentes.
2. Izņemiet visus piederumus no iepakojuma un uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu. Lūdzu, pievērsiet īpašu uzmanību lietošanas norādījumiem, brīdinājumiem un svarīgajiem drošības norādēm, lai izvairītos no traumām vai īpašuma bojājumiem.
3. Nomazgājiet atvilktnes un fritēšanas plāksnes karstā ziepjūdenī, tad rūpīgi noskalojiet un nosusiniet. Atvilktnes un fritēšanas plāksnes ir **VIENĪGĀS** detaļas, kuras drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Lai pagarinātu atvilktņu kalpošanas laiku, iesakām tās mazgāt ar rokām. **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** nemazgājiet galveno ierīci trauku mazgājamajā mašīnā.
4. Lietojot šo ierīci, virs tās un no visām pusēm atstājiet vismaz 15 cm brīvas vietas, lai nodrošinātu pietiekamu gaisa cirkulāciju.

ĒDIENU GATAVOŠANA JŪSU GAISA FRITIERĪ

RECEPTES UN GATAVOŠANAS TABULAS SKATIET ĀTRĀS UZSĀKŠANAS PAMĀCĪBĀ.

ĒDINĀŠANA AR DIVZONU TEHNOLOĢIJU

„DualZone“ tehnoloģija izmanto divas gatavošanas zonas, lai nodrošinātu plašākas gatavošanas iespējas. Sync“ funkcija nodrošina, ka neatkarīgi no atšķirīgajiem gatavošanas iestatījumiem ēdiens abās zonās būs gatavs pasniegšanai vienlaicīgi.

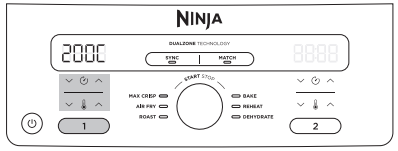
Detalizētus norādījumus par katras funkcijas lietošanu skatiet 25–28. lappusē.

SYNC (SINHRONIZĒŠANA)

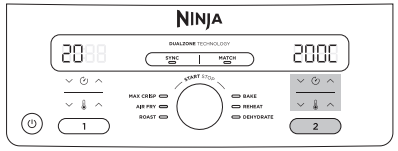
Lai ēdieni būtu gatavi vienlaicīgi pat tad, ja tiem ir atšķirīgs gatavošanas laiks, temperatūra vai pat funkcija:

1 Ielieciet sastāvdaļas atvilktnēs, pēc tam iebīdiet atvilktnes ierīcē.

2 1.zona paliks izgaismota. Izvēlieties vēlamo gatavošanas funkciju, izmantojot grozāmo vadības pogu. Izmantojiet TEMP bultiņas, lai iestatītu temperatūru, un TIME bultiņas, lai iestatītu laiku.

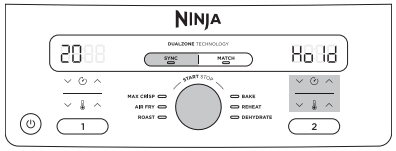


3 Izvēlieties 2.zonu, pēc tam ar grozāmo pogu izvēlieties vēlamo gatavošanas funkciju. Ar TEMP bultiņām iestatiet temperatūru, un ar TIME bultiņām - laiku.



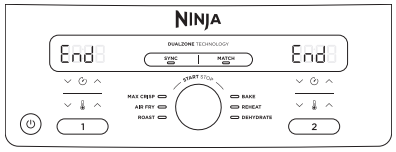
PIEZĪME: 2.zonai varat izvēlēties citu funkciju.

4 Nospiediet pogu SYNC, pēc tam grozāmo vadības pogu, lai sāktu gatavošanu zonā ar ilgāko laiku. 2. zonas displejā parādīsies uzraksts **„Hold”**. Ierīce atskaņos skaņas signālu un aktivizēs 2. zonu, kad abām zonām būs atlicis vienāds gatavošanas laiks..



PIEZĪME: Ja konstatējat, ka ēdiens kādā no zonām ir gatavs pirms iestatītā pagatavošanas laika beigām, varat **APTURĒT ATTIECĪGO ZONU**. Lai to izdarītu, izvēlieties šo zonu, pēc tam nospiediet pogu START/STOP. Sīkākas instrukcijas skatiet 25. lappusē.

5 Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce atskaņos skaņas signālu, un displejā būs redzams uzraksts „End”.



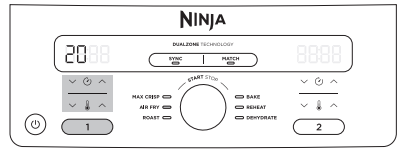
6 Izņemiet sastāvdaļas, tās uzmanīgi izberot vai izmantojot virtuves standziņas/piederumus ar silikona uzgaļiem. **NENOVIETOJIET** atvilktni uz ierīces augšējās virsmas.

MATCH (KOPĒŠANA)

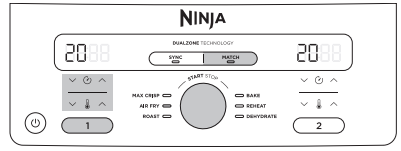
Lai pagatavotu lielāku daudzumu viena veida ēdiena vai pagatavotu dažādus ēdienus, izmantojot vienu un to pašu funkciju, temperatūru un laiku:

1 Ielieciet sastāvdaļas atvilktnēs, pēc tam ievietojiet atvilktnes ierīcē.

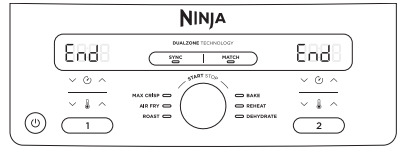
2 1.zona paliks izgaismota. Izvēlieties vēlamo gatavošanas funkciju, pagriežot grozāmo vadības pogu. Izmantojiet TEMP bultiņas, lai iestatītu temperatūru, un TIME bultiņas, lai iestatītu laiku.



3 Nospiediet pogu „MATCH”, lai kopētu 1. zonas iestatījumus uz 2. zonu. Pēc tam pagrieziet grozāmo pogu, lai sāktu gatavošanu abās zonās.



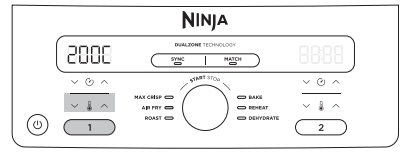
Kad gatavošana vienlaicīgi būs beigusies, abos ekrānos parādīsies uzraksts „End”.



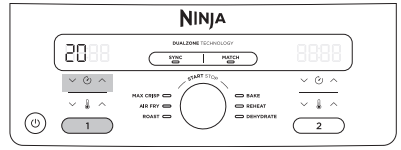
5 Izņemiet sastāvdaļas, tās uzmanīgi izberot vai izmantojot virtuves standziņas/piederumus ar silikona uzgaļiem.

Vienlaicīga gatavošanas sākšana abās zonās, bet beigšana ar atšķirīgu laiku:

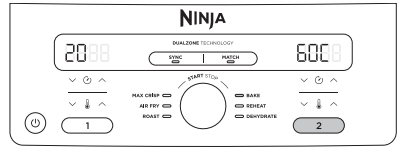
1 Izvēlieties 1. zonu, pēc tam ar grozāmo vadības pogu izvēlieties vēlamo funkciju. Izmantojiet TEMP bultiņas, lai iestatītu temperatūru.



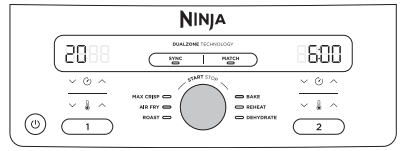
2 Izmantojiet TIME bultiņas, lai iestatītu laiku.



3 Izvēlieties 2. zonu un atkārtojiet 1. un 2. soli.



4 Nospiediet grozāmo pogu, lai sāktu gatavošanu abās zonās.



PIEZĪME: Ja konstatējat, ka ēdiens kādā no zonām ir gatavs pirms iestatītā gatavošanas laika, varat **APTURĒT ATTIECĪGO ZONU.** Izvēlieties šo zonu, pēc tam nospiediet pogu START/STOP. Sīkākus norādījumus skatiet 25. lappusē.

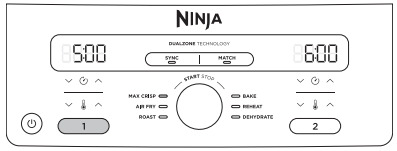
5 Kad gatavošana katrā zonā būs pabeigta, ierīce atskaņos skaņas signālu, un displejā parādīsies uzraksts „End”.

6 Izņemiet sastāvdaļas, tās uzmanīgi izberot vai izmantojot virtuves standziņas/piederumus ar silikona uzgaļiem.

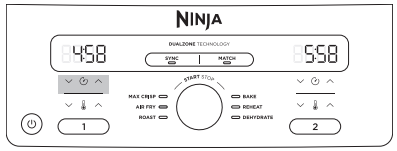
ĒDINĀŠANA JŪSU GAISA FRITIERĪ – TURPINĀJUMS

GATAVOŠANAS LAIKA BEIGŠANA VIENĀ ZONĀ (KAMĒR DARBOJAS ABAS ZONAS)

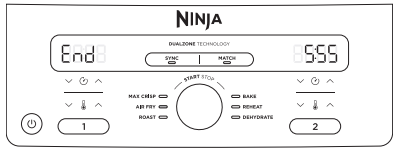
1 Izvēlieties zonu, kuru vēlaties apturēt.



2 Nospiediet pogu START/STOP, lai pārtrauktu gatavošanu.



3 Displejā parādīsies uzraksts „End". Gatavošana turpināsies otrajā zonā.



GATAVOŠANAS PAUZĒŠANA

Izbīdot atvilktni, gatavošana tiks automātiski pauzēta. Lai atsāktu gatavošanu, iebīdiet atvilktni atpakaļ.

LIETOJOT SYNC VAI MATCH REŽĪMUS

Izbīdot vienu atvilktni, otrās atvilktnes darbība automātiski tiks pauzēta, lai abu ēdienu gatavošana beigtos vienlaicīgi. Iebīdiet atvilktni atpakaļ, lai turpinātu gatavošanu abās zonās.

PIEZĪME: Ja gatavošanas laikā, izmantojot SYNC funkciju, atvilktne tiek izbīdīta ilgāk par 2 minūtēm, izvēlētā programma tiks atcelta. Lai turpinātu gatavošanu, katra zona būs jāiestata no jauna.

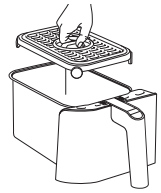
PAGATAVOŠANA VIENĀ ZONĀ

Lai ieslēgtu ierīci, pievienojiet strāvas vadu sienas kontaktligzdai un nospiediet ieslēgšanas ⏻ pogu.

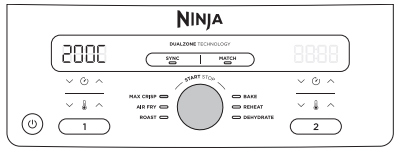
MAKS. KRAUKŠĶĪGUMS (MAX CRISP)

PIEZĪME: Izmantojot funkciju „Max Crisp", temperatūras regulēšana nav pieejama vai nepieciešama. Temperatūra ir rūpnīciski iestatīta uz 240 °C

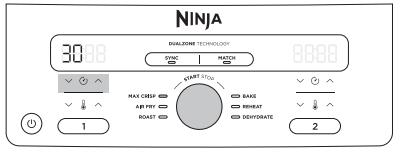
1 Ievietojiet fritēšanas plāksni atvilktnē, pēc tam salieciet tajā sastāvdaļas un iebīdiet atvilktni ierīcē.



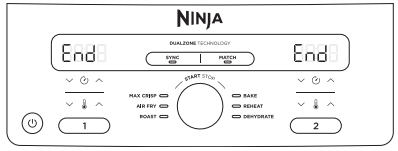
2 Ierīce pēc noklusējuma ir iestatīta uz 1.zonu (lai izmantotu 2.zonu, izvēlieties 2.zonu). Izvēlieties MAX CRISP.



3 Izmantojiet TIME bultiņas, lai iestatītu laiku ar 1 minūtes soli līdz 30 minūtēm. Nospiediet grozāmo pogu, lai sāktu gatavošanu.



4 Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce atskaņos skaņas signālu, un displejā parādīsies uzraksts „End".

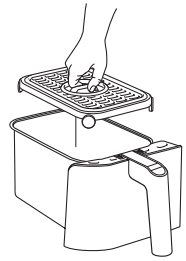


5 Izņemiet sastāvdaļas, tās uzmanīgi izberot vai izmantojot virtuves standziņas/ piederumus ar silikona uzgaļiem.

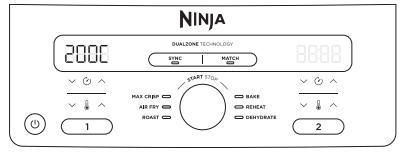
Gaisa fritēšana (Air Fry)

PIEZĪME: Temperatūra ir iepriekš rūpnieciski iestatīta uz 200 °C.

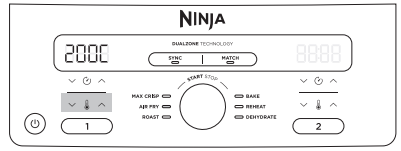
1 Ievietojiet fritēšanas plāksni atvilktnē, pēc tam salieciet tajā sastāvdaļas un iebīdiet atvilktni ierīcē.



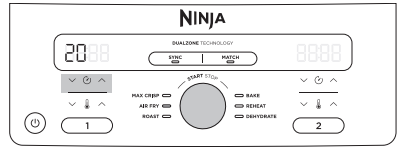
2 Ierīce pēc noklusējuma ir iestatīta uz 1.zonu (lai izmantotu 2.zonu, izvēlieties 2.zonu). Izvēlieties funkciju „AIR FRY", pagriežot grozāmo vadības pogu.



3. Izmantojiet TEMP bultiņas, lai iestatītu vēlamo temperatūru.

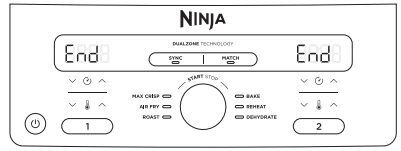


4. Izmantojiet TIME bultiņas, lai iestatītu laiku ar 1 minūtes soli līdz 1 stundai. Nospiediet grozāmo pogu, lai sāktu gatavošanu.



PIEZĪME: Gatavošanas laikā varat izņemt atvilktni un sakratīt vai apmaisīt sastāvdaļas, lai tās vienmērīgi kļūtu kraukšķīgas.

5 Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce atskaņos skaņas signālu, un displejā parādīsies uzraksts „End".



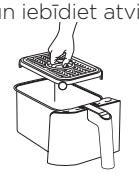
6. Izņemiet produktus, tos izkratot vai izmantojot silikona uzgaļiem aprīkotas knaibles/piederumus.

ĒDIENU GATAVOŠANA JŪSU GAISA FRITIERĪ – TURPINĀJUMS

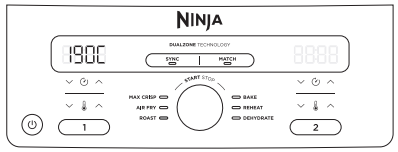
Cepināšana (Roast)

PIEZĪME: Temperatūra ir iepriekš rūpnieciski iestatīta uz 190°C

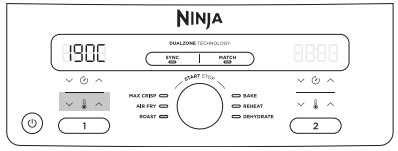
1 Ievietojiet fritēšanas plāksni atvilktnē (pēc izvēles), pēc tam ievietojiet sastāvdaļas atvilktnē un iebīdiet atvilktni ierīcē.



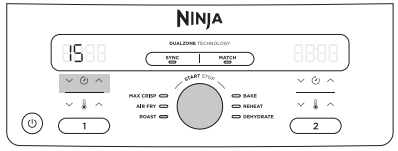
2 Ierīce pēc noklusējuma ir iestatīta uz 1.zonu (lai izmantotu 2.zonu, izvēlieties 2.zonu). Izvēlieties funkciju „ROAST" (cepināšana), izmantojot grozāmo vadības pogu.



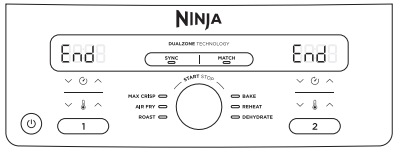
3. Izmantojiet TEMP bultiņas, lai iestatītu vēlamo temperatūru.



4 Izmantojiet TIME bultiņas, lai iestatītu laiku ar 1 minūtes soli līdz 1 stundai un ar 5 minūšu soli no 1 līdz 4 stundām. Nospiediet grozāmo pogu, lai sāktu gatavošanu.



5 Kad gatavošana būs pabeigta, ierīce atskaņos skaņas signālu, un displejā parādīsies uzraksts „End".

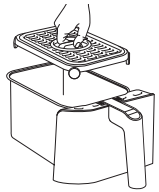


6. Izņemiet sastāvdaļas, tās uzmanīgi izberot vai izmantojot virtuves standziņas/piederumus ar silikona uzgaļiem.

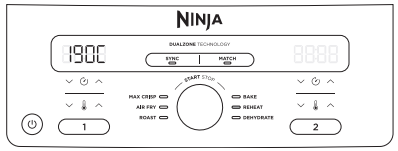
Atkārtota uzsildīšana (Reheat)

PIEZĪME: Temperatūra ir iepriekš rūpnieciski iestatīta uz 170°C

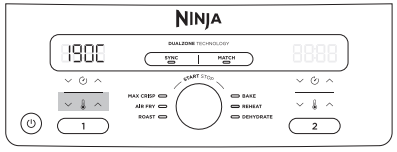
1 Ievietojiet fritēšanas plāksni atvilktnē (pēc izvēles), pēc tam ievietojiet sastāvdaļas atvilktnē un iebīdiet atvilktni ierīcē.



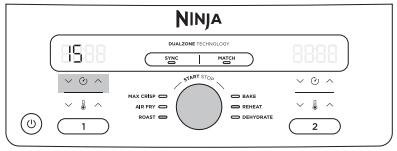
2 Ierīce pēc noklusējuma ir iestatīta uz 1.zonu (lai izmantotu 2.zonu, izvēlieties 2.zonu). Izvēlieties REHEAT, izmantojot grozāmo vadības pogu.



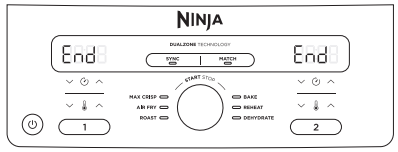
3. Izmantojiet TEMP bultiņas, lai iestatītu vēlamo temperatūru.



4. Izmantojiet TIME bultiņas, lai iestatītu laiku ar 1 minūtes soli līdz 1 stundai. Nospiediet grozāmo pogu, lai sāktu sildīšanu.



5 Kad uzsildīšana tiks pabeigta, ierīce atskaņos skaņas signālu, un displejā parādīsies uzraksts „End".



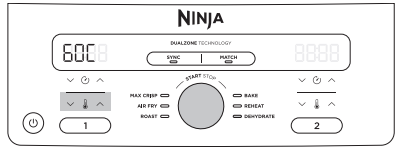
6. Izņemiet sastāvdaļas, tās uzmanīgi izberot vai izmantojot virtuves standziņas/piederumus ar silikona uzgaļiem.

Kaltēšana (Dehydrate)

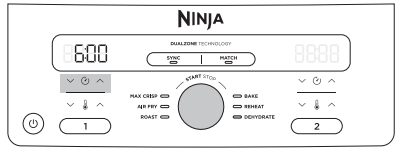
PIEZĪME: Temperatūra ir iepriekš rūpnieciski iestatīta uz 60°C

1 Izkārtojiet atvilktnē vienu sastāvdaļu kārtu. Pēc tam virs produktiem atvilktnē ievietojiet fritēšanas plāksni un uz tās izkārtojiet vēl vienu sastāvdaļu kārtu.

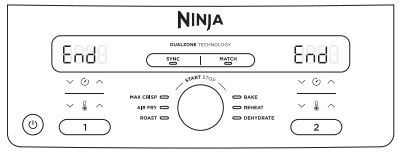
2 Ierīce pēc noklusējuma ir iestatīta uz 1.zonu (lai izmantotu 2.zonu, izvēlieties 2.zonu). Ar grozāmo vadības pogu izvēlieties DEHYDRATE. Displejā parādīsies noklusējuma temperatūra. Izmantojiet TEMP bultiņas, lai iestatītu vēlamo temperatūru.



3 Izmantojiet TIME bultiņas, lai iestatītu laiku ar 15 minūšu soli no 1 līdz 12 stundām. Nospiediet grozāmo pogu, lai sāktu žāvēšanu.



4 Kad kaltēšana tiks pabeigta, ierīce izdos skaņas signālu, un displejā parādīsies uzraksts „End".



5 Izņemiet sastāvdaļas, tās uzmanīgi izberot vai izmantojot virtuves standziņas/piederumus ar silikona uzgaļiem.

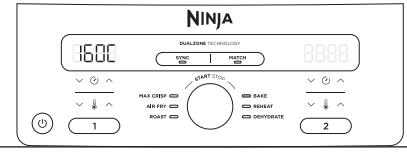
Cepšana (Bake)

PIEZĪME: Temperatūra ir iepriekš rūpnieciski iestatīta uz 160°C

1 Ievietojiet fritēšanas plāksni atvilktnē (pēc izvēles), pēc tam ievietojiet sastāvdaļas atvilktnē un iebīdiet atvilktni ierīcē.

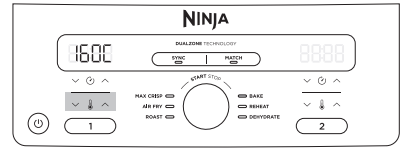


2 Ierīce pēc noklusējuma ir iestatīta uz 1.zonu (lai izmantotu 2.zonu, izvēlieties 2.zonu).Izvēlieties BAKE, izmantojot grozāmo vadības pogu.

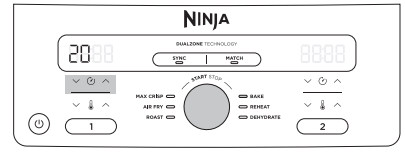


PIEZĪME: Lai pielāgotu tradicionālajai cepeškrāsnij paredzētās receptes, samaziniet temperatūru par 10°C.

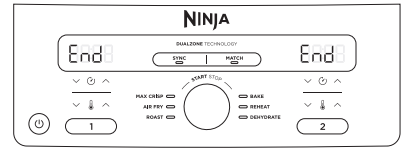
3. Izmantojiet TEMP bultiņas, lai iestatītu vēlamo temperatūru.



4. Izmantojiet TIME bultiņas, lai iestatītu laiku 1 minūtes intervālos līdz 1 stundai un ar 5 minūšu soli no 1 līdz 4 stundām. Nospiediet grozāmo vadības pogu, lai sāktu gatavošanu.



5 Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce atskaņos skaņas signālu, un displejā parādīsies uzraksts „End".



6. Izņemiet sastāvdaļas, tās uzmanīgi izberot vai izmantojot virtuves standziņas/piederumus ar silikona uzgaļiem.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Ierīce pēc katras lietošanas reizes ir rūpīgi jāiztīra. Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no kontaktligzdas un nogaidiet līdz tā ir pilnībā atdzisusi.

Detaļa/piederums	Tīrīšanas metode	Vai drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā?
Galvenā ierīce	Lai notīrītu ierīces korpusu un vadības paneli, noslaukiet tos ar mitru drānu **PIEZĪME: NEKAD** neiegremdējiet ierīces korpusu ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā. **NEKAD** nemazgājiet ierīces korpusu vai atvilktni trauku mazgājamā mašīnā.	**Nē**
Atvilktnes un fritēšanas plāksnes	Drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā vai rokām. Mazgājot rokām, pēc tīrīšanas ļaujiet visām detaļām nožūt vai nosusiniet ar dvieli. Lai pagarinātu atvilktņu kalpošanas laiku, iesakām mazgāt rokām.	**Jā**

Ja pie fritēšanas plāksnēm vai atvilktnēm ir pielipušas ēdiena paliekas, iemērciet tās siltā ziepjūdenī un ļaujiet tām izmērcēties.

NODERĪGI PADOMI

1. Lai iegūtu vienmērīgu brūnumu, pārliecinieties, ka sastāvdaļas atvilktnes apakšā ir izkārtotas vienā kārtā. Ja sastāvdaļas ir vairākās kārtās, noteikti sakratiet tās, kad pagājusi puse no iestatītā gatavošanas laika.
2. Gatavošanas temperatūru un laiku var pielāgot jebkurā brīdī gatavošanas laikā. Vienkārši izvēlieties zonu, kuras iestatījumus vēlaties mainīt, un izmantojiet TEMP bultiņas, lai mainītu temperatūru vai TIME bultiņas, lai mainītu laiku.
3. Lai pielāgotu tradicionālajai cepeškrāsnij paredzētās receptes, samaziniet temperatūru par 10 °C. Regulāri pārbaudiet ēdienu, lai to nepārceptu.
4. Reizēm gaisa fritiera ventilators var izpūst vieglas ēdiena paliekas. Lai to novērstu, nostipriniet vieglos produktus (piemēram, sviestmaizes augšējo maizes šķēli) ar kokteiļu kociņiem.
5. Fritēšanas plāksnes paceļ produktus virs atvilktnes pamatnes, ļaujot gaisam brīvi cirkulēt zem tiem un visapkārt, tādējādi nodrošinot vienmērīgi kraukšķīgu rezultātu.
6. Pēc gatavošanas funkcijas izvēles varat uzreiz nospiest grozāmo vadības pogu START/STOP, lai nekavējoties sāktu gatavošanu. Ierīce darbosies ar priekšiestatīto temperatūru un laiku.
7. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, gatavojot svaigus dārzeņus un kartupeļus, pievienojiet vismaz 1 ēdamkaroti eļļas. Pēc vēlēšanās pievienojiet vairāk eļļas, lai iegūtu vēlamo kraukšķīgumu.
8. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, gatavošanas laikā sekojiet līdzi tās gaitai un izņemiet ēdienu, tiklīdz sasniegts vēlamais ēdiena brūnuma pakāpe. Gaļas un zivju iekšējās temperatūras uzraudzībai iesakām izmantot tūlītēja rādījuma pārtikas termometru.
9. Kad gatavošanas laiks ir beidzies, nekavējoties izņemiet ēdienu, lai to nepārgatavinātu.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

- **Kā iestatīt temperatūru vai laiku, izmantojot vienu zonu?**
  Izvēlieties aktīvo zonu, pēc tam izmantojiet TEMP bultiņas, lai iestatītu temperatūru, vai TIME bultiņas, lai iestatītu laiku.
- **Kā iestatīt temperatūru vai laiku, izmantojot divas zonas?**
  Izvēlieties vēlamo zonu, pēc tam izmantojiet TEMP bultiņas, lai iestatītu temperatūru, vai TIME bultiņas, lai iestatītu laiku.
- **Vai ierīce ir iepriekš jāuzsilda?**
  Ierīci nav nepieciešams iepriekš uzsildīt.
- **Vai katrā zonā varu gatavot dažādus ēdienus, nebaidoties par savstarpējo saskaršanos vai garšu sajaukšanos?**
  Jā, abas zonas ir pilnībā nodalītas, ar atsevišķiem sildelementiem un ventilatoriem.
- **Kā pauzēt laika atskaiti?**
  Atskaites taimeris automātiski apturēsies, kad izvilksiet atvilktnes no ierīces. Lai turpinātu gatavošanu, atvilktni ievietojiet atpakaļ 10 minūšu laikā, pretējā gadījumā gatavošanas režīms zonā ar atvērtu atvilktni tiks atcelts.
- **Kā apturēt vienu zonu, ja tiek izmantotas abas zonas?**
  Lai apturētu vienu zonu, vispirms nospiediet attiecīgās zonas pogu un pēc tam nospiediet grozāmo vadības pogu „START/STOP". Lai apturētu abas zonas, vienkārši nospiediet grozāmo vadības pogu „START/STOP".
- **Vai atvilktni var droši novietot uz virtuves galda?**
  Gatavošanas laikā atvilktne kļūst karsta. Rīkojieties ar to uzmanīgi un novietojiet to tikai uz karstumizturīgām virsmām.
- **Kad jāizmanto fritēšanas plāksne?**
  Izmantojiet fritēšanas plāksni, ja vēlaties, lai ēdiens iznāktu kraukšķīgs. Plāksne paceļ ēdienu virs atvilktnes pamatnes, lai gaisa plūsma varētu cirkulēt zem un ap to, nodrošinot vienmērīgu ēdiena gatavošanos.
- **Kāpēc ēdiens līdz galam nepagatavojās?**
  Pārliecinieties, ka gatavošanas laikā atvilktne ir pilnībā ievietota. Vienmērīgam ēdiena brūnumam produktus atvilktnes apakšā izkārtojiet vienā kārtā, lai tie nepārklātos. Sakratiet atvilktni, lai apmaisītu sastāvdaļas un panāktu vienmērīgu kraukšķīgumu. Gatavošanas temperatūru un laiku var regulet gatavošanas laikā jebkurā brīdī. Vienkārši izmantojiet TEMP bultiņas, lai pielāgotu temperatūru, vai TIME bultiņas, lai pielāgotu laiku.
- **Kāpēc ēdiens ir piededzis?**
  Lai iegūtu vislabākos rezultātus, regulāri pārbaudiet ēdiena gatavību un izņemiet ēdienu, kad tas sasniedzis vēlamo brūnuma pakāpi. Lai nepārgatavinātu ēdienu, izņemiet to no atvilktnes uzreiz pēc gatavošanas laika beigām.
- **Kāpēc gaisa fritēšanas režīmā daži produkti tiek pūsti pa gaisu?**
  Reizēm gaisa fritiera ventilators var aizpūst vieglus produktus. Lai tos nostiprinātu, izmantojiet kokteiļa kociņus.
- **Vai karstā gaisa fritierī var gatavot mitrus, panētus produktus?**
  Jā, bet ir jāizmanto pareiza panēšanas tehnika. Ir svarīgi produktus vispirms apviļāt miltos, pēc tam olā un tad rīvmaizē. Panējumu iespiediet mīklā stingri, lai ventilators nevarētu rīvmaizi nopūst.
- **Kāpēc ierīce pīkst (atskaņo skaņas signālu)?**
  Tas nozīmē, ka ēdiens ir gatavs vai 2. zonā ir sācies gatavošanas process.
- **Kāpēc nodzisa displejs?**
  Ierīce pārgāja gaidstāves režīmā. Nospiediet ieslēgšanas ⏻ pogu, lai atkal to ieslēgtu.
- **Kāpēc displejā parādās „E" paziņojums?**
  Ierīce nedarbojas pareizi. Tiešsaistes atbalstu varat atrast vietnē ninjakitchen.eu.

NINJA

DIVU (2) GADU IEROBEŽOTA GARANTIJA

Kad Eiropā patērētājs iegādājas produktu, viņš iegūst likumīgas tiesības uz produkta kvalitāti (likumā noteiktās tiesības). Jūs varat īstenot šīs tiesības pret savu mazumtirgotāju. Papildu sniedzam jums ražotāja garantiju uz diviem gadiem. Šie noteikumi un nosacījumi attiecas tikai uz mūsu ražotāja garantiju un tie neietekmē jūsu likumā noteiktās tiesības.

Zemāk minētie nosacījumi apraksta mūsu garantijas priekšnosacījumus un apjomu. Tie neietekmē jūsu likumā noteiktās tiesības/ pienākumus vai mazumtirgotāja saistības vai līgumsaistības ar viņiem.

Ninja garantijas

Katrai Ninja ierīcei tiek nodrošināta bezmaksas detaļu un remontdarbu garantija. Atbalstu jūs atradīsiet tiešsaistes vietnē **www.ninjakitchen.eu**

Kā reģistrēt savu Ninja garantiju?

Jūs varat reģistrēt garantiju tiešsaistē 28 dienu laikā pēc produkta iegādes. Lai ietaupītu laiku, jums būs nepieciešama šāda informācija par jūsu produktu.

- Ierīces iegādes datums (pirkuma čeks vai piegādes pavadzīme).
- Lai reģistrētos tiešsaistē, lūdzu, apmeklējiet **www.ninjakitchen.eu**

SVARĪGI:

- Garantija attiecas uz produktu tikai no tā iegādes datuma un tikai tajā valstī, kurā tā tika iegādāta.
- Vienmēr saglabājiet pirkuma čeku. Ja Jums būs nepieciešams izmantot garantiju, mums būs nepieciešams pirkuma čeks, lai pārbaudītu, vai Jūsu sniegtā informācija ir pareiza. Ja nevarēsiet uzrādīt derīgu pirkuma čeku, Jūsu garantija var tikt atzīta par nederīgu.

Kādas ir priekšrocības, reģistrējot savu bezmaksas Ninja garantiju?

Reģistrējot garantiju, mums būs pieejama jūsu kontaktinformācija, ja kādreiz būs nepieciešams ar jums sazināties. Jūs varēsiet saņemt arī padomus un ieteikumus par to, kā vislabāk izmantot savu Ninja ierīci, kā arī uzzināt jaunākās ziņas par Ninja tehnoloģijām un jaunumiem. Ja reģistrēsiet garantiju tiešsaistē, jūs nekavējoties saņemsiet apstiprinājumu, ka esam saņēmuši jūsu datus.

Kas iekļauts bezmaksas Ninja garantijā?

Jūsu Ninja ierīces remonts vai nomaiņa (pēc Ninja ieskatiem), ieskaitot visas detaļas un remontdarbu izmaksas. Ninja garantija ir papildinājums jūsu patērētāja likumīgajām tiesībām.

Kas nav iekļauts bezmaksas Ninja garantijā?

1. Normāls nolietojums dilstošajām detaļām (piemēram, piederumiem). Rezerves daļas ir pieejamas iegādei vietnē **www.ninjakitchen.eu**
2. Bojājumi, kas radušies nepareizas lietošanas, ļaunprātīgas, nolaidīgas rīcības, nepieciešamās apkopes neveikšanas rezultātā vai bojājumi, kas radušies nepareizas rīcības dēļ transportēšanas laikā.
3. Bojājumi, kas radušies, veicot apkopi, kurus nav pilnvarojis Ninja.

Kur var iegādāties oriģinālas Ninja rezerves daļas un piederumus?

www.ninjakitchen.eu vietnē atradīsiet pilnu Ninja rezerves daļu un piederumu klāstu visām Ninja ierīcēm.

Ņemiet vērā, ka bojājumi, kas radušies, izmantojot rezerves daļas, kas nav ražotas Ninja, var neattiekties uz jūsu garantiju.

PIEZĪMES

AČIŪ,
kad įsigijote „Ninja Max“

REGISTRUOKITE SAVO PIRKIMĄ

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Nuskaitykite QR kodą naudodami mobilųjį įrenginį.

ĮRAŠYKITE ŠIĄ INFORMACIJĄ

Modelio numeris: _____

Serijos numeris: _____

Pirkimo data: _____
(Išsaugokite pirkimo kvitą)

Pirkimo vieta: _____

PATARIMAS: Modelio ir serijos numerius rasite ant QR kodo etiketės, esančios prietaiso gale, šalia maitinimo laido.

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Įtampa: 220–240V~, 50–60Hz

Galia: 2470W

TURINYS

Svarbios saugos taisyklės 35

Dalys. 37

Susipažinkite su savo oro gruzdintuve 38
Funkcijų mygtukai. 38
Valdymo mygtukai 38

Prieš pirmąjį naudojimą 38

Oro gruzdintuvės naudojimas. 39
Maisto gaminimas naudojant „DualZone“ technologiją 39
Maisto gaminimas vienoje zonoje 41
„Max Crisp“ 41
Kepimas oru 42
Kepimas 43
Pašildymas 43
Džiovinimas 44
Konditerijos kepimas 44

Valymas ir priežiūra. 45

Naudingi patarimai 45

Trikčių šalinimo vadovas 46

Produkto registracija 47

SVARBŪS SAUGUMO REIKALAVIMAI

SKIRTA TIK BUITINIAM NAUDOJIMUI

Prieš naudodami „Ninja MAX Dual Zone“ oro keptuvę, perskaitykite visas instrukcijas.

Naudojant elektros prietaisą, visada reikia laikytis pagrindinių saugos taisyklių, įskaitant šias:

⚠ ĮSPĖJIMAI

1 Šį prietaisą gali naudoti asmenys, turintys ribotas fizines, jutimo ar protines galimybes arba neturintys patirties ir žinių, jeigu jiems buvo suteikta priežiūra arba instrukcijos dėl saugaus prietaiso naudojimo ir jie supranta su tuo susijusius pavojus.

2 Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje. **NELEISKITE** vaikams naudotis prietaisu. Naudojant prietaisą šalia vaikų, būtina atidžiai juos prižiūrėti.

3 Vaikai neturėtų žaisti su šiuo prietaisu.

4 **NEDĖKITE** ir nelaikykite nieko ant gaminio, kai jis veikia.

5 **NEDĖKITE** prietaiso ant karštų paviršių arba šalia karštos dujinės ar elektrinės viryklės, ant arba į įkaitintą orkaitę ar viryklę.

6 **NIEKADA** nenaudokite elektros lizdų, esančių po stalviršiu.

7 **NIEKADA** neprijunkite šio prietaiso prie išorinio laikmačio arba atskiro nuotolinio valdymo įrenginio.

8 **NENAUDOKITE** prailginimo laido. Trumpas maitinimo laidas naudojamas siekiant sumažinti riziką, kad jaunesni nei 8 metų vaikai nesugriebtų už laido ar į jį neįsipainiotų, taip pat siekiant sumažinti riziką, kad žmonės neužsikabintų už ilgesnio laido.

9 Siekiant išvengti elektros smūgio, **NEMERKITE** laido, kištukų ar pagrindinio įrenginio korpuso į vandenį ar kitą skystį. Maistą ruoškite tik specialiai tam skirtose krepšeliuose.

10 Reguliariai tikrinkite prietaisą ir maitinimo laidą. **NENAUDOKITE** prietaiso, jei maitinimo laidas arba kištukas yra pažeisti. Jei prietaisas veikia netinkamai arba yra kokiu nors būdu pažeistas, nedelsdami nustokite jį naudoti ir skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.

11 Prieš naudodami prietaisą, **VISADA** įsitikinkite, kad jis yra tinkamai surinktas.

12 **NEUŽDENKITE** oro įsiurbimo ar išpūtimo angos, kai prietaisas veikia. Tai sutrukdys tolygiai kepti maistą ir gali sugadinti prietaisą arba sukelti jo perkaitimą.

13 Prieš įdedant išimamą stalčių į pagrindinį įrenginį, įsitikinkite, kad stalčius ir įrenginys yra švarūs ir sausi nuvalykite juos minkštu skudurėliu.

14 Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. **NENAUDOKITE** šio prietaiso kitais tikslais nei numatyta. **NENAUDOKITE** važiuojančiose transporto priemonėse ar laivuose. **NENAUDOKITE** lauke. Netinkamas naudojimas gali sukelti sužalojimus.

15 Skirta naudoti tik ant darbo paviršiaus. Įsitikinkite, kad paviršius yra lygus, švarus ir sausas. **NEPERKELKITE** prietaiso, kai jis veikia.

16 Naudojimo metu **NEDĖKITE** prietaiso prie darbo paviršiaus krašto.

17 **NENAUDOKITE** priedų, kurių nerekomenduoja arba neparduoda „SharkNinja“. Nedėkite priedų į mikrobangų krosnelę, skrudintuvą, konvekcinę krosnelę ar įprastą orkaitę, taip pat ant keraminės kaitlentės, elektrinės kaitlentės, dujinės viryklės ar lauko grilio. „SharkNinja“ nerekomenduojamų priedų naudojimas gali sukelti gaisrą, elektros smūgį ar sužalojimus.

18 Prieš pradedant naudoti, **VISADA** įsitikinkite, kad stalčius yra tinkamai uždarytas.

19 Naudodami šį prietaisą, virš jo ir iš visų pusių palikite ne mažiau kaip 15 cm erdvės, kad būtų užtikrinta tinkama oro cirkuliacija.

20 **NENAUDOKITE** prietaiso, jei nėra įdėtos išimami krepšeliai.

21 **NENAUDOKITE** šio prietaiso giliam kepimui.

22 Neleiskite, kad maistas liestųsi su kaitinimo elementais. Gaminant maistą, **NEPERKRAUKITE** prietaiso. Perkraunant prietaisą, galima susižeisti, sugadinti turtą arba pakenkti saugiam prietaiso naudojimui.

23 Elektros lizdo įtampa gali skirtis, o tai gali turėti įtakos jūsų gaminio veikimui. Siekiant išvengti galimų sveikatos sutrikimų, termometru patikrinkite, ar maistas iškeptas iki rekomenduojamos temperatūros.

24 Jei prietaisas pradeda skleisti juodą dūmą, nedelsiant ištraukite kištuką iš rozetės. Prieš išimant bet kokius kepimo priedus, palaukite, kol dūmai nustos sklidę.

25 **NELIESKITE** karštų paviršių. Prietaiso paviršiai yra karšti tiek veikimo metu , tiek po jo. Siekiant išvengti nudegimų ar sužalojimų, **VISADA** naudokite apsaugines karščiui atsparias pagalvėles arba izoliuotas kepimo pirštines ir naudokitės numatytomis rankenėlėmis.

26 Būtina laikytis ypatingo atsargumo, kai prietaiso viduje yra karštas maistas. Netinkamas naudojimas gali sukelti sužalojimus.

27 Išsiliejęs maistas gali sukelti rimtus nudegimus. Laikykite prietaisą ir laidą toliau nuo vaikų. **NELEISKITE,** kad laidas kabėtų per stalo ar stalviršio kraštus arba liestų karštus paviršius.

28 Kepimo metu stalčius ir kepimo plokštė labai įkaista. Išimant stalčių ar plokštę iš prietaiso, venkite fizinio kontakto. Išėmę stalčių ar plokštę, **VISADA** padėkite juos ant karščiui atsparaus paviršiaus. **Nelieskite** priedų kepimo metu ar iškart po jo.

29 Valymo ir techninės priežiūros neturėtų atlikti vaikai.

30 Norėdami atjungti prietaisą, nustatykite visus valdymo elementus į padėtį „OFF“, tada, kai prietaisas nenaudojamas ir prieš valymą, ištraukite kištuką iš rozetės. Prieš valydami, išardydami, montuodami ar nuimdami dalis bei laikydami prietaisą, palaukite, kol jis atvės.

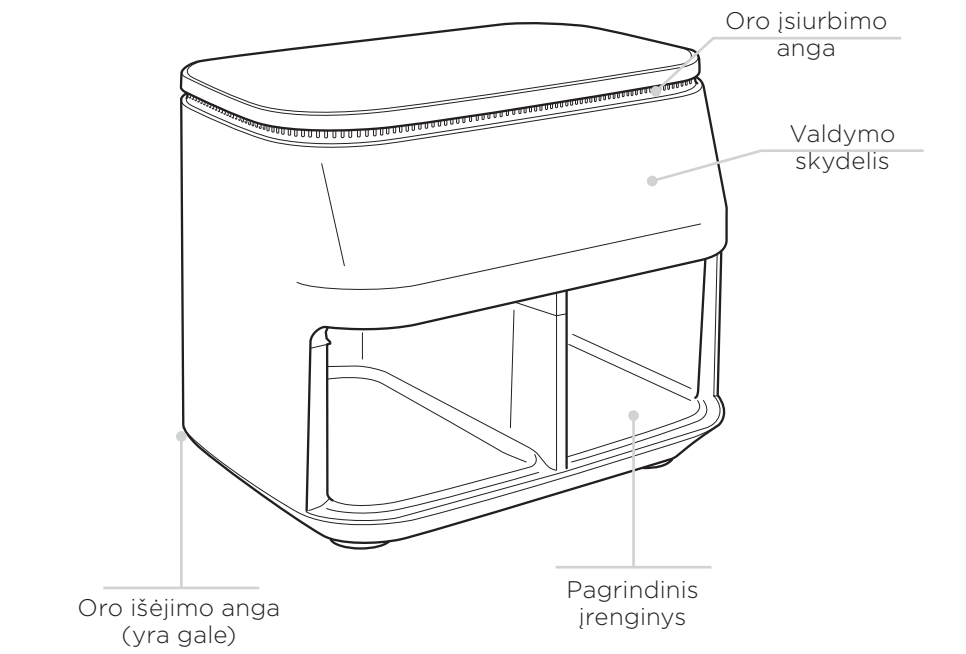
31 **NEVALYKITE** metalinėmis šveitimo kempinėmis. Nuo kempinės gali atsiskirti gabaliukai ir paliesti elektrines dalis, dėl to kyla elektros smūgio pavojus.

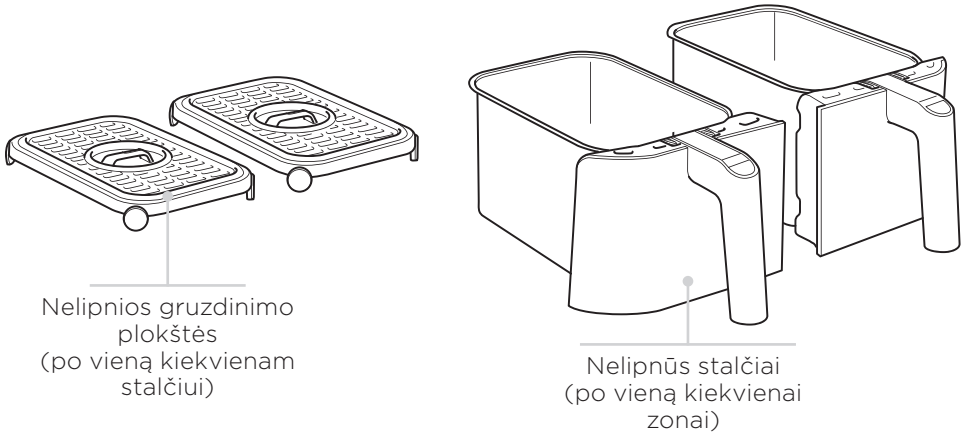
32 Dėl reguliarios prietaiso priežiūros žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

	Rekomenduojama perskaityti ir peržiūrėti instrukcijas, kad suprastumėte produkto veikimą ir naudojimą.
	Nurodo pavojų, kuris, jei bus ignoruotas su šiuo simboliu pateiktas įspėjimas, gali sukelti sužalojimus, mirtį arba didelę turtinę žalą.
	Stenkitės neliesti karštų paviršių. Visada naudokite pirštines, kad išvengtumėte nudegimų.
	Skirta naudoti tik patalpose ir buityje.

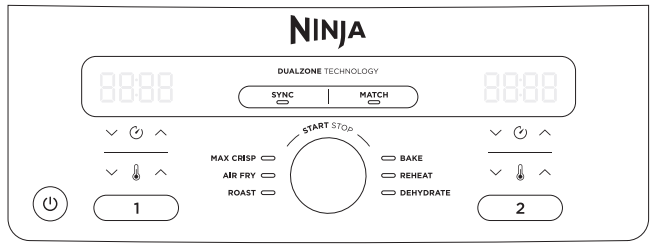
IŠSAUGOKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS

DALYS





SUSIPAŽINKITE SU SAVO ORO GRUZDINTUVE



Nustatant laiką, skaitmeniniame ekrane rodomas laikas HH:MM.

FUNKCIJŲ MYGTUKAI

MAX CRISP: geriausiai tinka mažesniems šaldytų maisto produktų kiekiams, pvz., bulvių traškučiams ir vištienos gabaliukams, kurių ruošimui gali prireikti aukštos temperatūros.

AIR FRY (GRUZDINIMAS): naudokite šią funkciją, kad maistas taptų traškus, beveik nenaudodami aliejaus.

ROAST (KEPIMAS): naudokite prietaisą kaip orkaitę, kad iškeptumėte minkštą mėsą ir kitus patiekalus.

REHEAT (PAŠILDYMAS): atgaivinkite maisto likučius, švelniai juos pašildydami – taip gausite traškius rezultatus.

DEHYDRATE (DŽIOVINIMAS): džiovinkite mėsą, vaisius ir daržoves, kad gautumėte sveikų užkandžių.

BAKE (KONDITERIJOS KEPIMAS): paruoškite nuostabius kepinius ir desertus.

VALDYMO MYGTUKAI

① Reguliuokite kairėje esančio stalčiaus (1 zona) galingumą.

② Reguliuokite dešinėje esančio stalčiaus (2 zona) galingumą.

TEMP rodyklės: naudokite aukštyn ir žemyn nukreiptas rodykles, kad prieš kepimą arba jo metu nustatytumėte kepimo temperatūrą.

Laiko rodyklės: naudokite aukštyn ir žemyn nukreiptas rodykles, kad bet kurioje funkcijoje nustatytumėte kepimo laiką prieš kepimo ciklą arba jo metu.

Mygtukas SYNC: automatiškai sinchronizuoja kepimo trukmę, kad abi zonos baigtų kepti tuo pačiu metu, net jei jų kepimo trukmė skiriasi.

MATCH mygtukas: automatiškai suderina 2 zonos nustatymus su 1 zonos nustatymais, kad būtų galima ruošti didesnį kiekį to paties maisto arba ruošti skirtingus maisto produktus naudojant tą pačią funkciją, temperatūrą ir laiką.

START/STOP rankenėlė: pasukite rankenėlę į vieną arba kitą pusę, kad pasirinktumėte norimą funkciją. Gaminimo ciklo metu paspauskite rankenėlę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte funkciją.

Įjungimo mygtukas: šis ⏻ mygtukas įjungia prietaisą, taip pat jį išjungia ir sustabdo visas kepimo funkcijas.

Budėjimo režimas: jei 10 minučių nebus atliekama jokių veiksmų valdymo skydelyje, prietaisas pereis į budėjimo režimą.

Režimas HOLD: kai prietaisas veikia SYNC režimu, ekrane pasirodys užrašas „Hold“. Vienoje zonoje vyks kepimas, o kitoje – maisto temperatūros palaikymas, kol abiejų zonų laikai bus sinchronizuoti.

PRIEŠ PIRMĄJĮ NAUDOJIMĄ

1. Nuimkite ir išmeskite visą pakavimo medžiagą, reklamos etiketes ir lipnią juostelę nuo prietaiso.
2. Išimkite visus priedus iš pakuotės ir atidžiai perskaitykite šią instrukciją. Ypatingą dėmesį atkreipkite į naudojimo instrukcijas, įspėjimus ir svarbius saugos reikalavimus, kad išvengtumėte sužalojimų ar turto sugadinimo.
3. Išplaukite stalčius ir groteles karštu muiluotu vandeniu, tada gerai nuplaukite ir išdžiovinkite. Stalčiai ir grotelės yra **VIENINTELĖS** dalys, kurias galima plauti indaplovėje. Tačiau, norint prailginti stalčių tarnavimo laiką, rekomenduojame juos plauti rankomis. Pagrindinio korpuso **NIEKADA** neplaukite indaplovėje.
4. Naudodami šį prietaisą, virš jo ir iš visų pusių palikite ne mažiau kaip 15 cm erdvės, kad būtų užtikrinta tinkama oro cirkuliacija.

MAISTO GAMINIMAS JŪSŲ ORO GRUZDINTUVĖJE

REFERENCIJOS: GREITOSIOS PRADŽIOS VADOVAS SU RECEPTAIS IR MAISTO GAMINIMO LENTELĖMIS

MAISTO GAMINIMAS NAUDOJANT „DUALZONE“ TECHNOLOGIJĄ

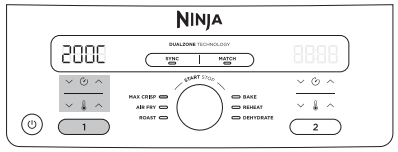
„DualZone“ technologija naudoja dvi kepimo zonas, kad padidintų universalumą. „Sync“ funkcija užtikrina, kad, nepaisant skirtingų kepimo nustatymų, abiejose zonose maistas bus paruoštas patiekti tuo pačiu metu.

Išsamios kiekvienos funkcijos naudojimo instrukcijos pateiktos 41–44 puslapiuose.

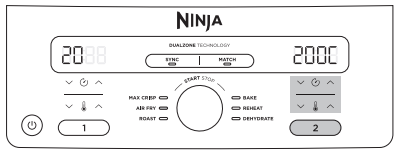
Funkcija SYNC

Norint, kad maisto gaminiai, kurių gaminimo trukmė, temperatūra ar net funkcijos skiriasi, būtų paruošti vienu metu:

1. Sudėkite ingredientus į stalčius, tada įdėkite stalčius į prietaisą.
2. 1 zona liks apšviesta. Pasirinkite norimą kepimo funkciją naudodami ratuką. Naudokite TEMP rodykles, kad nustatytumėte temperatūrą, o TIME rodykles – kad nustatytumėte laiką.

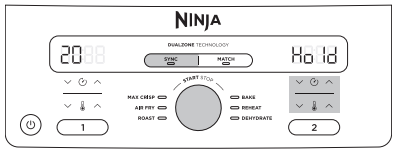


3. Pasirinkite zoną 2, tada pasukamuoju rankenėliu pasirinkite norimą kepimo funkciją. Naudodami TEMP rodykles nustatykite temperatūrą, o TIME rodykles laiką.



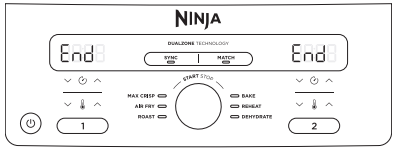
PASTABA: 2-ajai zonai galite pasirinkti kitą funkciją.

4. Paspauskite mygtuką SYNC, tada pasukite rankenėlę, kad pradėtumėte kepimą zonoje, kurioje liko ilgiausias laikas. Kitoje zonoje bus rodomas **užrašas „Hold**“. Prietaisas išleis garsinį signalą ir įjungs antrąją zoną, kai abiejose zonose liks vienodas laikas.



PASTABA: jei nuspręsite, kad maistas vienoje iš zonų yra iškeptas dar nepasibaigus nustatytam kepimo laikui, galite **sustabdyti tos zonos veikimą**. Pasirinkite tą zoną, tada paspauskite mygtuką START/STOP. Daugiau instrukcijų rasite 41 puslapyje.

5. Baigus gaminimą, prietaisas išleis garsinį signalą, o ekrane pasirodys užrašas „End“.

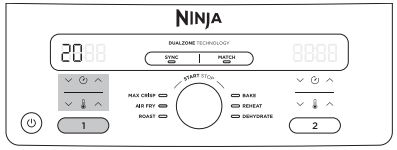


6. Išimkite maisto produktus, juos išpylę arba naudodami silikoninėmis galvutėmis padengtas žnyples ar virtuvės įrankius. **NEDĖKITE** stalčiaus ant prietaiso.

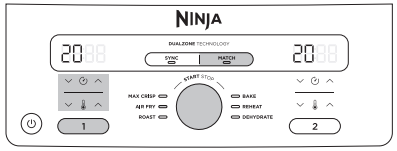
Funkcija MATCH

Norėdami paruošti didesnį to paties maisto kiekį arba paruošti skirtingus maisto produktus naudodami tą pačią funkciją, temperatūrą ir laiką:

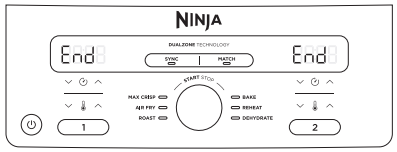
1. Sudėkite ingredientus į stalčius, tada įdėkite stalčius į prietaisą.
2. 1 zona liks apšviesta. Pasirinkite norimą kepimo funkciją naudodami ratuką. Naudokite TEMP rodykles, kad nustatytumėte temperatūrą, o TIME rodykles – kad nustatytumėte laiką.



3. Paspauskite mygtuką MATCH, kad 1 zonos nustatymai būtų nukopijuoti į 2 zoną. Tada paspauskite ratuką, kad pradėtumėte kepimą abiejose zonose.



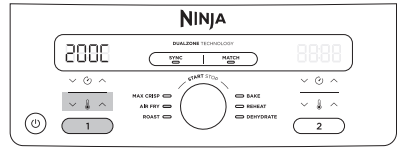
Kai gaminimas baigsis tuo pačiu metu, abiejuose ekranuose pasirodys užrašas „End“.



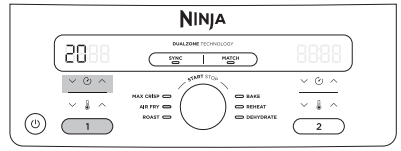
5. Išimkite maisto produktus, juos išpylę arba naudodami silikoninėmis galvutėmis padengtas žnyples ar virtuvės įrankius.

Abi zonos įjungiamos tuo pačiu metu, tačiau išjungiamos skirtingu laiku:

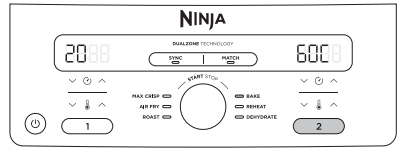
1. Pasirinkite zoną 1, tada ratuku pasirinkite norimą funkciją. Naudodami TEMP rodykles nustatykite temperatūrą.



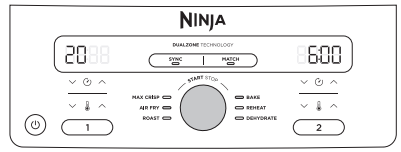
2. Naudokite rodykles TIME, kad nustatytumėte laiką.



3. Pasirinkite zoną 2 ir pakartokite 1 ir 2 veiksmus.



4. Paspauskite ratuką, kad pradėtumėte kepimą abiejose zonose.



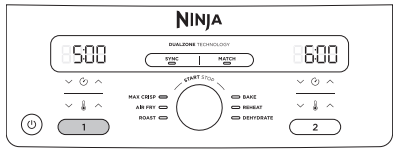
PASTABA: jei nuspręsite, kad maistas vienoje iš zonų yra iškeptas dar nepasibaigus nustatytam kepimo laikui, galite **sustabdyti tos zonos veikimą**. Pasirinkite tą zoną, tada paspauskite mygtuką START/STOP. Daugiau instrukcijų rasite 41 puslapyje.

5. Kai kiekvienoje zonoje maisto gaminimas bus baigtas, prietaisas išleis garsinį signalą, o ekrane pasirodys užrašas „End“.
6. Išimkite ingredientus, juos išpildami arba naudodami silikoninėmis galvutėmis padengtas žnyples ar virtuvės įrankius.

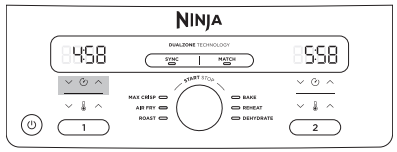
MAISTO GAMINIMAS ORO GRUZDINTUVĖJE – TĘSINYS

MAISTO GAMINIMO LAIKO BAIGIMAS VIENOJE ZONOJE (NAUDOJANT ABEJAS ZONAS)

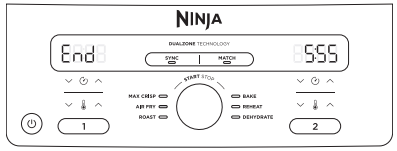
1 Pasirinkite zoną, kurią norite išjungti.



2 Norėdami baigti kepimą, paspauskite mygtuką START/STOP.



3 Ekrane pasirodys užrašas „End“. Kepimas tęsis kitoje zonoje.



MAISTO GAMINIMO PRISTABDYMAS

Ištraukus stalčių, kepimas automatiškai sustos. Norėdami tęsti kepimą, vėl įdėkite stalčių.

NAUDOJANT „IN SYNC“ ARBA „MATCH“ REŽIMĄ

Jei atidarysite vieną stalčių, kitas stalčius automatiškai sustos, kad maisto gaminimas vis tiek baigtųsi tuo pačiu metu. Vėl įdėkite stalčių, kad maisto gaminimas abiejose zonose būtų tęsiamas.

PASTABA: jei maisto gaminimo metu, naudojant SYNC funkciją, stalčius išimamas ilgiau nei 2 minutes, programa bus nutraukta. Norėdami tęsti maisto gaminimą, turėsite iš naujo nustatyti kiekvieną zoną.

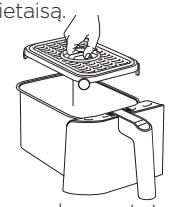
MAISTO GAMINIMAS VIENOJE ZONOJE

Norėdami įjungti prietaisą, įjunkite maitinimo laidą į sieninį lizdą, tada paspauskite maitinimo ⏻ mygtuką.

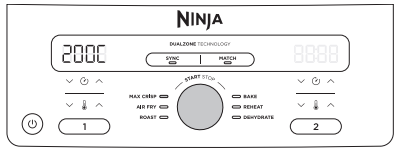
Max Crisp

PASTABA: naudojant „Max Crisp“ funkciją, temperatūros reguliavimas nėra galimas ir nėra būtinas. Temperatūra yra iš anksto nustatyta iki 240°C.

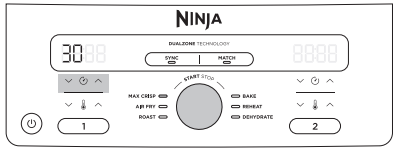
1 Įdėkite gruzdinimo plokštelę į stalčių, tada sudėkite ingredientus į stalčių ir įstumkite stalčių į prietaisą.



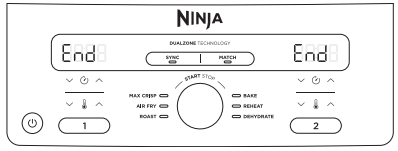
2 Prietaisas pagal numatytuosius nustatymus veiks 1 zonoje (jei norite naudoti 2 zoną, pasirinkite 2 zoną). Pasirinkite MAX CRISP.



3 Naudodami rodykles TIME, nustatykite laiką 1 minutės žingsniais iki 30 minučių. Paspauskite ratuką, kad pradėtumėte kepimą.



4 Baigus gaminimą, prietaisas išleis garsinį signalą, o ekrane pasirodys užrašas „End“.

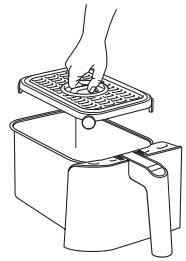


5 Išimkite ingredientus, juos išpylę arba naudodami silikoninėmis galvutėmis padengtas žnyples ar virtuvės įrankius.

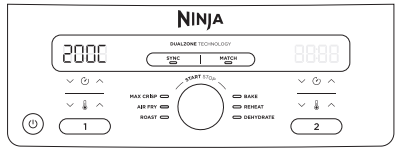
Gruzdinimas

PASTABA: temperatūra iš anksto nustatyta iki 200°C.

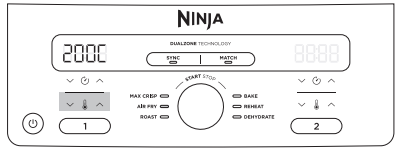
1. Įdėkite gruzdinimo plokštelę į stalčių, tada sudėkite ingredientus į stalčių ir įstumkite stalčių į prietaisą.



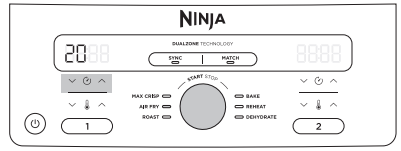
2 Prietaisas pagal numatytuosius nustatymus veikia 1 zonoje (norėdami naudoti 2 zoną, pasirinkite 2 zoną). Pasukite rankenėlę ir pasirinkite AIR FRY.



3 Naudokite TEMP rodykles, kad nustatytumėte norimą temperatūrą.

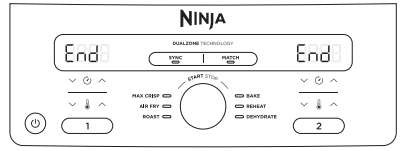


4 Naudodami rodykles TIME, nustatykite laiką 1 minutės žingsniais iki 1 valandos. Paspauskite ratuką, kad pradėtumėte kepimą.



PASTABA: kepimo metu galite ištraukti stalčių ir pakratyti arba apversti ingredientus, kad jie tolygiai iškeptų.

5. Baigus gaminimą, prietaisas išleis garsinį signalą, o ekrane pasirodys užrašas „End“.



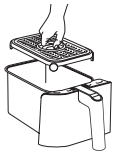
6. Išimkite ingredientus, juos išpildami arba naudodami silikoninėmis galvutėmis padengtas žnyples ar virtuvės įrankius.

MAISTO GAMINIMAS ORO GRUZDINTUVĖJE – TĘSINYS

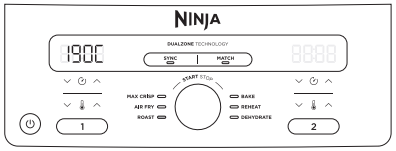
Kepimas

PASTABA: temperatūra iš anksto nustatyta iki 190°C.

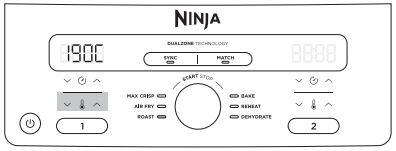
1 Įdėkite gruzdinimo plokštelę į stalčių (pasirinktinai), tada sudėkite ingredientus į stalčių ir įstumkite stalčių į prietaisą.



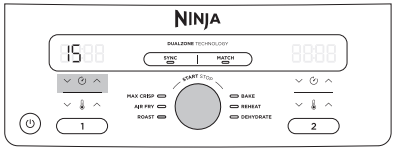
2 Prietaisas pagal numatytuosius nustatymus veikia 1 zonoje (norėdami naudoti 2 zoną, pasirinkite 2 zoną). Pasukite ratuką ir pasirinkite ROAST (kepimas).



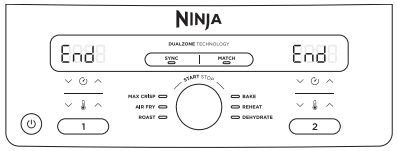
3 Naudokite TEMP rodykles, kad nustatytumėte norimą temperatūrą.



4 Naudodami rodykles TIME, nustatykite laiką 1 minutės žingsniais iki 1 valandos ir 5 minučių žingsniais nuo 1 iki 4 valandų. Paspauskite ratuką, kad pradėtumėte kepimą.



5. Baigus gaminimą, prietaisas išleis garsinį signalą, o ekrane pasirodys užrašas „End“.

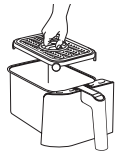


6. Išimkite ingredientus, juos išpildami arba naudodami silikoninėmis galvutėmis padengtas žnyples ar virtuvės įrankius.

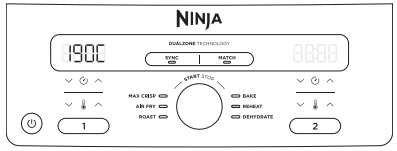
Pašildymas

PASTABA: temperatūra iš anksto nustatyta 170°C.

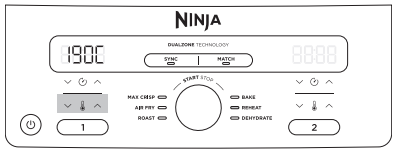
1. Įdėkite gruzdinimo plokštelę į stalčių (pasirinktinai), tada sudėkite ingredientus į stalčių ir įstumkite stalčių į prietaisą.



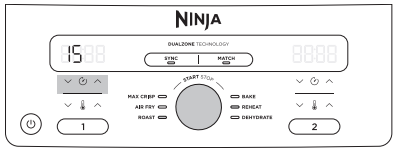
2 Prietaisas pagal numatytuosius nustatymus veikia 1 zonoje (norėdami naudoti 2 zoną, pasirinkite 2 zoną). Pasukite ratuką ir pasirinkite REHEAT (pašildymas).



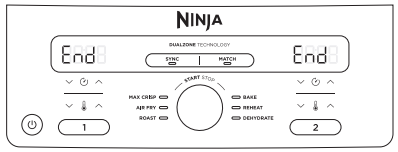
3 Naudokite TEMP rodykles, kad nustatytumėte norimą temperatūrą.



4 Naudodami rodykles TIME, nustatykite laiką 1 minutės žingsniais iki 1 valandos. Paspauskite ratuką, kad pradėtumėte pakaitinimą.



5. Kai pašildymas bus baigtas, prietaisas išleis garsinį signalą, o ekrane pasirodys užrašas „End“.



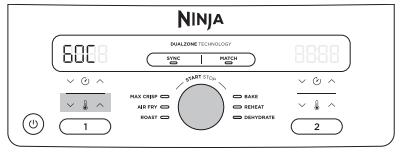
6. Išimkite ingredientus, juos išpildami arba naudodami silikoninėmis galvutėmis padengtas žnyples ar virtuvės įrankius.

Džiovinimas

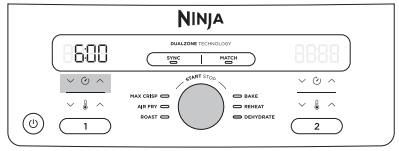
PASTABA: temperatūra iš anksto nustatyta 60°C.

1 Į stalčių sudėkite vieną sluoksnį ingredientų. Tada į stalčių ant ingredientų įdėkite gruzdinimo plokštelę ir ant jos sudėkite dar vieną sluoksnį ingredientų.

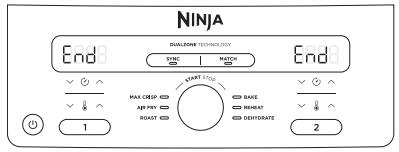
2 Prietaisas pagal numatytuosius nustatymus veiks 1 zonoje (norėdami naudoti 2 zoną, pasirinkite 2 zoną). Pasukite rankenėlę ir pasirinkite DEHYDRATE (džiovinimas). Ekrane pasirodys numatytoji temperatūra. Naudodami TEMP rodykles nustatykite norimą temperatūrą.



3 Naudodami rodykles TIME, nustatykite laiką 15 minučių žingsniais nuo 1 iki 12 valandų. Paspauskite ratuką, kad pradėtumėte džiovinimą.



4 Baigus programą, prietaisas išleis garsinį signalą, o ekrane pasirodys užrašas „End“.



5 Išimkite maisto produktus, juos išpildami arba naudodami silikoninėmis galvutėmis padengtas žnyples ar virtuvės įrankius.

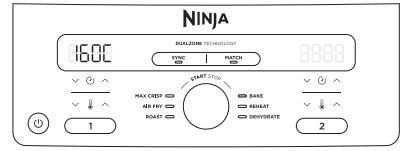
Konditerijos kepimas

PASTABA: temperatūra iš anksto nustatyta iki 160°C.

1 Įdėkite gruzdinimo plokštelę į stalčių (pasirinktinai), tada sudėkite ingredientus į stalčių ir įstumkite stalčių į prietaisą.

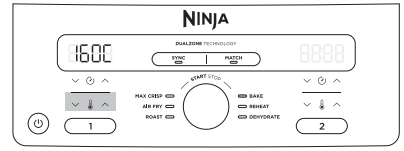


2 Prietaisas pagal numatytuosius nustatymus veikia 1 zonoje (norėdami naudoti 2 zoną, pasirinkite 2 zoną). Pasukite reguliatorių ir pasirinkite BAKE (konditerijos kepimas).

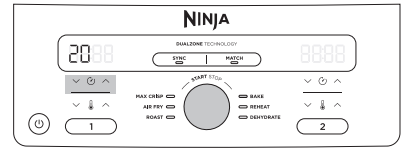


PASTABA: norėdami pritaikyti tradicinėje orkaitėje ruošiamus patiekalus, sumažinkite temperatūrą 10°C.

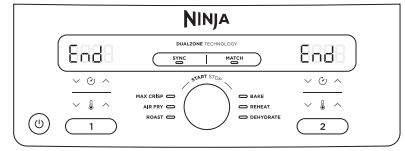
3 Naudokite TEMP rodykles, kad nustatytumėte norimą temperatūrą.



4 Naudodami TIME rodykles nustatykite laiką 1 minutės žingsniais iki 1 valandos ir 5 minučių žingsniais nuo 1 iki 4 valandų. Paspauskite ratuką, kad pradėtumėte kepimą.



5. Baigus kepimą, prietaisas išleis garsinį signalą, o ekrane pasirodys užrašas „End“.



6. Išimkite ingredientus, juos išpildami arba naudodami silikoninėmis galvutėmis padengtas žnyples ar virtuvės įrankius.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Po kiekvieno naudojimo prietaisą reikia kruopščiai išvalyti. Prieš valydami, išjunkite prietaisą iš elektros lizdo ir palaukite, kol jis visiškai atvės.

Dalis / Priedas	Valymo būdas	Ar galima plauti indaplovėje?
Pagrindinis įrenginys	Norėdami išvalyti pagrindinį įrenginį ir valdymo skydelį, nuvalykite juos drėgnu skudurėliu **PASTABA: NIEKADA** nemerkite pagrindinio įrenginio į vandenį ar kitą skystį. **NIEKADA** neplaukite pagrindinio įrenginio indaplovėje.	**Ne**
Stalčiai ir gruzdinimo plokštės	Jas galima plauti indaplovėje arba rankomis. Jei plaunate rankomis, po naudojimo visas dalis išdžiovinkite natūraliai arba nusausinkite rankšluosčiu. Norėdami prailginti stalčių tarnavimo laiką, rekomenduojame juos plauti rankomis.	**Taip**

Jei ant gruzdintuvės plokščių arba stalčių yra prilipę maisto likučiai, įmerkite juos į kriauklę, pripildytą šilto muiluoto vandens, ir palikite mirkti.

NAUDINGI PATARIMAI

1. Kad maistas tolygiai paruduotų, įsitikinkite, kad ingredientai būtų išdėstyti vienodu sluoksniu ant stalčiaus dugno, nesikirsdami tarpusavyje. Jei ingredientai susikerta, būtinai juos pakratykite praėjus pusei nustatyto kepimo laiko.
2. Kepimo temperatūrą ir laiką galima reguliuoti bet kuriuo kepimo metu. Tiesiog pasirinkite zoną, kurią norite reguliuoti, tada paspauskite rodykles TEMP, kad nustatytumėte temperatūrą, arba rodykles TIME, kad nustatytumėte laiką.
3. Norėdami pritaikyti receptus, skirtus tradicinei orkaitei, sumažinkite temperatūrą 10°C. Dažnai tikrinkite maistą, kad jis neperkeptų.
4. Kartais oro gruzdintuvės ventiliatorius gali išpūsti lengvus maisto produktus. Norėdami to išvengti, pritvirtinkite maisto produktus (pavyzdžiui, viršutinę sumuštinio duonos riekelę) mediniais dantų krapštukais.
5. Gruzdinimo plokštės pakelia maisto produktus stalčiuose, kad oras galėtų cirkuliuoti po jais ir aplink juos, užtikrinant tolygų ir traškų rezultatą.
6. Pasirinkę gaminimo funkciją, galite paspausti ratuką, kad gaminimas prasidėtų iš karto. Prietaisas veiks pagal numatytąsias temperatūros ir laiko nustatymus.
7. Norėdami pasiekti geriausius rezultatus ruošdami šviežias daržoves ir bulves, naudokite ne mažiau kaip 1 šaukštą aliejaus. Norėdami pasiekti pageidaujamą traškumo lygį, įpilkite daugiau aliejaus pagal savo skonį.
8. Norėdami pasiekti geriausius rezultatus, stebėkite kepimo procesą ir išimkite maistą, kai pasieksite norimą rudos spalvos laipsnį. Rekomenduojame naudoti greitai rodantį termometrą, kad galėtumėte stebėti mėsos ir žuvies vidinę temperatūrą.
9. Norėdami pasiekti geriausius rezultatus, išimkite maistą iš karto pasibaigus kepimo laikui, kad jis neperkepėtų.

TRIKČIŲ ŠALINIMO VADOVAS

- **Kaip nustatyti temperatūrą arba laiką, kai naudojama viena zona?**
  Pasirinkite aktyvią zoną, tada naudokite rodykles TEMP, kad nustatytumėte temperatūrą, arba rodykles TIME, kad nustatytumėte laiką.
- **Kaip nustatyti temperatūrą arba laiką, kai naudojamos dvi zonos?**
  Pasirinkite norimą zoną, tada naudokite rodykles TEMP, kad nustatytumėte temperatūrą, arba rodykles TIME, kad nustatytumėte laiką.
- **Ar prietaisą reikia iš anksto įkaitinti?**
  Prietaiso iš anksto įkaitinti nereikia.
- **Ar galiu kiekvienoje zonoje ruošti skirtingus maisto produktus ir nesijaudinti dėl kryžminio užteršimo?**
  Taip, abi zonos yra savarankiškos, turinčios atskirus kaitinimo elementus ir ventiliatorius.
- **Kaip sustabdyti atgalinį skaičiavimą?**
  Atgalinis skaičiavimas automatiškai sustos, kai išimsite stalčius iš prietaiso. Norėdami tęsti kepimą, stalčių įdėkite atgal per 10 minučių, kitaip kepimo programa su atidarytu stalčiu bus nutraukta.
- **Kaip sustabdyti vieną zoną, kai naudojamos abi zonos?**
  Norėdami sustabdyti vieną zoną, pirmiausia paspauskite zonos mygtuką, tada pasukite reguliavimo ratuką. Norėdami sustabdyti abi zonas, tiesiog pasukite reguliavimo ratuką.
- **Ar šią gruzdintuvę saugu pastatyti ant virtuvės stalviršio?**
  Kepimo metu gruzdintuvė įkaista. Būkite atsargūs ją naudodami ir statykite tik ant karščiui atsparių paviršių.
- **Kada reikėtų naudoti gruzdinimo plokštelę?**
  Naudokite gruzdinimo plokštelę, kai norite, kad maistas būtų traškus. Plokštelė pakelia maistą stalčiuje, kad oras galėtų cirkuliuoti po juo ir aplink jį, taip užtikrinant tolygų ingredientų iškepimą.
- **Kodėl maistas neapkeptas iki galo?**
  Įsitikinkite, kad kepimo metu stalčius yra visiškai įstumtas. Kad maistas tolygiai parudėtų, ingredientus išdėliokite vienodu sluoksniu ant stalčiaus dugno, kad jie nesiliestų tarpusavyje. Papurtykite stalčių, kad ingredientai pasiskirstytų tolygiai ir taptų traškūs. Kepimo temperatūrą ir laiką galima reguliuoti bet kuriuo kepimo metu. Tiesiog naudokite rodykles TEMP, kad nustatytumėte temperatūrą, arba rodykles TIME, kad nustatytumėte laiką.
- **Kodėl mano maistas sudegė?**
  Norėdami pasiekti geriausius rezultatus, stebėkite maisto ruošimo procesą ir išimkite maistą, kai pasieksite norimą rudos spalvos laipsnį. Išimkite maistą iš karto pasibaigus nustatytam ruošimo laikui, kad jis neperkeptų.
- **Kodėl kai kurie ingredientai skraido kepant oro gruzdintuvėje?**
  Kartais oro gruzdintuvės ventiliatorius išpučia lengvus maisto produktus. Naudokite medinius dantų krapštukus, kad pritvirtintumėte laisvus lengvus maisto produktus, pavyzdžiui, viršutinę duonos riekelę sumuštinyje.
- **Ar galima kepti drėgnus, tešloje apvoliotus ingredientus?**
  Taip, tačiau reikia naudoti tinkamą apvoliojimo techniką. Svarbu maistą pirmiausia apvolti miltais, tada kiaušiniu, o galiausiai džiūvėsėliais. Džiūvėsėlius tvirtai prispaudžiame prie apvoliotų ingredientų, kad ventiliatorius jų nenupūstų.
- **Kodėl prietaisas skleidžia pyptelėjimus?**
  Tai reiškia, kad maistas jau iškeptas arba kad kitoje zonoje prasidėjo kepimas.
- **Kodėl ekranas tapo juodas?**
  Prietaisas yra budėjimo režime. Norėdami jį vėl įjungti, paspauskite maitinimo ⏻ mygtuką.
- **Kodėl ekrane rodomas pranešimas „E“?**
  Prietaisas neveikia tinkamai. Pagalbą galite rasti internete adresu ninjakitchen.eu.

NINJA

DVIEJŲ (2) METŲ RIBOTA GARANTIJA

Kai vartotojas perka prekę Europoje, jam suteikiamos teisės, susijusios su prekės kokybe (jūsų įstatymuose numatytos teisės). Šias teises galite įgyvendinti pardavėjo atžvilgiu. Mes suteikiame jums papildomą dvejų metų gamintojo garantiją. Šios sąlygos taikomos tik mūsų gamintojo garantijai – jūsų įstatymuose numatytos teisės lieka nepakitusios.

Toliau pateiktos sąlygos apibūdina mūsų garantijos taikymo sąlygas ir apimtį. Jos neturi įtakos jūsų įstatymuose numatytoms teisėms, pardavėjo įsipareigojimams ir jūsų sutarčiai su juo.

„Ninja“ garantijos

Kiekvienam „Ninja“ prietaisui suteikiama nemokama garantija, apimanti detales ir remontą. Taip pat galite pasinaudoti pagalba internetu adresu **www.ninjakitchen.eu**

Kaip užregistruoti „Ninja“ garantiją?

Garantiją galite užregistruoti internetu per 28 dienas nuo pirkimo datos. Norėdami sutaupyti laiko, turėsite pateikti šią informaciją apie savo produktą.

- Prietaiso įsigijimo data (kasos kvitas arba pristatymo lapas).
- Norėdami užsiregistruoti internetu, apsilankykite svetainėje **www.ninjakitchen.eu**

SVARBU:

- Garantija galioja tik nuo pirkimo dienos ir tik toje šalyje, kurioje buvo įsigytas gaminys.
- Visada saugokite pirkimo kvitą. Jei prireiks pasinaudoti garantija, mums reikės pirkimo kvito, kad galėtume patikrinti, ar jūsų pateikta informacija yra teisinga. Jei nepateiksite galiojančio pirkimo kvito, garantija gali būti pripažinta negaliojančia.

Kokie yra nemokamos „Ninja“ garantijos registracijos privalumai?

Užregistravę garantiją, turėsime jūsų duomenis po ranka, jei kada nors prireiks su jumis susisiekti. Taip pat galėsite gauti patarimų ir rekomendacijų, kaip geriausiai išnaudoti savo „Ninja“ prietaisą, bei sužinoti naujausias naujienas apie naujas „Ninja“ technologijas ir naujus produktus. Jei garantiją užregistruosite internetu, iš karto gausite patvirtinimą, kad gavome jūsų duomenis.

Ką apima nemokama „Ninja“ garantija?

Jūsų „Ninja“ prietaiso remontas arba pakeitimas (pagal „Ninja“ nuožiūrą), įskaitant visas detales ir darbo sąnaudas. „Ninja“ garantija suteikiama papildomai prie jūsų, kaip vartotojo, įstatymuose numatytų teisių.

Ko neapima nemokama „Ninja“ garantija?

1. Įprastų nusidėvinčių dalių (pavyzdžiui, priedų) nusidėvėjimo. Atsargines dalis galima įsigyti svetainėje **www.ninjakitchen.eu**
2. Žalos, atsiradusios dėl netinkamo naudojimo, piktnaudžiavimo, neatsargaus elgesio, reikiamos priežiūros neatlikimo arba dėl netinkamo elgesio transportavimo metu.
3. Žalos, padarytos dėl „Ninja“ nepatvirtintos priežiūros.

Kur galima įsigyti originalias „Ninja“ atsargines dalis ir priedus?

Visą „Ninja“ atsarginių dalių, keičiamųjų dalių ir priedų asortimentą, skirtą visiems „Ninja“ prietaisams, rasite svetainėje **www.ninjakitchen.eu**

Atkreipkite dėmesį, kad žala, patirta naudojant ne „Ninja“ atsargines dalis, gali būti nedengiama jūsų garantijos.

PASTABOS

TÄNU,
etostsite Ninja Max Dual Zone õhufritüüri

REGISTREERIGE OMA OST

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Skannige QR-kood mobiilseadmega.

PANGE SEDA TEAVET KIRJA

Mudeli number: _____

Seerianumber: _____

Ostukuupäev: _____
(Säilitage ostukviitung)

Ostukoht: _____

NIPI: Mudeli ja seerianumbrid leiate seadme tagaküljel toitejuhtme juures asuvalt QR-koodi sildilt.

TEHNILISED ANDMED

Pinge: 220–240V~, 50–60Hz

Võimsus: 2470W

SISUKORD

Olulised ohutusnõuded **51**

Osad **53**

Õhufritüüri tundmaõppimine **54**
Funktsiooninupud **54**
Käivitusnupud **54**

Enne esimest kasutamist **54**

Õhufritüüri kasutamine **55**
Toiduvalmistamine Kahe Tsooni-tehnoloogiaga 55
Toiduvalmistamine ühes tsoonis 57
Maks Krõbe 57
Õhufritüür 58
Röstimine 59
Soojendamine 59
Kuivatamine 60
Küpsetamine 60

Puhastamine ja hooldus **61**

Kasulikud näpunäited **61**

Vigade kõrvaldamise juhend **62**

Toote registreerimine **63**

OLULISED OHUTUSMEETMED

AINULT KODUS KASUTAMISEKS

Lugege enne Ninja MAX Dual Zone õhufritüüri kasutamist läbi kõik juhised.

Elektriseadme kasutamisel tuleb alati järgida põhilisi ohutusnõudeid, sealhulgas järgmisi:

⚠ HOIATUSED

1 Seda seadet võivad kasutada isikud, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel puudub kogemus ja teadmised, kui neile on antud juhendamine või juhised seadme ohutu kasutamise kohta ning nad mõistavad sellega seotud ohte.

2 Hoidke seade ja selle toitejuhe laste käeulatusest eemal. **ÄRGE** lubage lastel seadet kasutada. Laste läheduses kasutamisel on vajalik tähelepanelik järelevalve.

3 Lapsed ei tohi seadmega mängida.

4 **ÄRGE** asetage ega hoidke toote peal midagi, kui seade on kasutusel.

5 **ÄRGE** asetage seadet kuumadele pindadele ega kuuma gaasi või elektripõleti lähedusse, kuumale ahjule ega pliidile.

6 ÄRGE KASUTAGE **kunagi** tööpinna all asuvaid pistikupesu.

7 **ÄRGE** ühendage seda seadet **kunagi** välise ajastiga lülitiga ega eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.

8 **ÄRGE** kasutage pikendusjuhet. Lühikest toitekaablit kasutatakse selleks, et vähendada alla 8-aastaste laste ohtu kaablist kinni haarata või sellesse takerduda ning et vähendada ohtu, et inimesed komistavad pikema kaabli otsa.

9 Elektrilöögi vältimiseks **ÄRGE** kastke juhet, pistikuid ega seadme korpust vette ega muusse vedelikku. Toitu valmistage ainult selleks ettenähtud sahtlites.

10 Kontrollige seadet ja toitejuhet regulaarselt. **ÄRGE** kasutage seadet, kui toitejuhe või pistik on kahjustatud. Kui seade ei tööta korralikult või on mingil viisil kahjustatud, lõpetage selle kasutamine viivitamatult ja helistage klienditeenindusse.

11 Veenduge **ALATI** enne kasutamist, et seade on õigesti kokku pandud.

12 **ÄRGE** katke õhu sisse- ega väljalaskeava seadme töötamise ajal. See takistab ühtlast küpsemist ning võib seadet kahjustada või põhjustada selle ülekuumenemist.

13 Enne eemaldatava sahtli paigaldamist põhiseadmesse veenduge, et nii sahtel kui ka seade on puhtad ja kuivad, pühkides need pehme lapiga üle.

14 See seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks. **ÄRGE** kasutage seda seadet muuks otstarbeks kui selle ettenähtud kasutusotstarbeks. **ÄRGE** kasutage seda liikuvates sõidukites ega paatides. **ÄRGE** kasutage seda välitingimustes. Ebaõige kasutamine võib põhjustada vigastusi.

15 Mõeldud kasutamiseks ainult tööpinnal. Veenduge, et pind on tasane, puhas ja kuiv. **ÄRGE** liigutage seadet kasutamise ajal.

16 **ÄRGE** asetage seadet töötamise ajal tööpinnale serva lähedale.

17 **ÄRGE** kasutage lisaseadmeid, mida SharkNinja ei soovita ega müü. Ärge asetage lisaseadmeid mikrolaineahju, rösterahju, konvektsiooniahju ega tavalisse ahju, samuti mitte keraamilisele pliidile, elektriplaadile, gaasipõletile ega välisgrillile. SharkNinja poolt soovitatud lisaseadmete kasutamine võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või vigastusi.

18 Veenduge **ALATI** enne seadme kasutamist, et sahtel on korralikult suletud.

19 Seadme kasutamisel jäta piisava õhuringluse tagamiseks vähemalt 15 cm vaba ruumi seadme kohale ja kõikidele külgedele.

20 **ÄRGE** kasutage seadet ilma eemaldatavate sahtliteta.

21 **ÄRGE** kasutage seda seadet sügavküpsetamiseks.

22 Vältige toidu kokkupuudet kuumutuselementidega. **ÄRGE** täitke seadet toidu valmistamisel liiga täis. Ületäitmine võib põhjustada kehavigastusi või varalist kahju või mõjutada seadme ohutut kasutamist.

23 Võrgupinged võivad erineda, mis mõjutab toote töökindlust. Võimalike terviseprobleemide vältimiseks kontrollige termomeetriga, et toit on küpsetatud soovitatud temperatuurini.

24 Kui seadmest hakkab tulema musta suitsu, tõmmake viivitamatult pistik pistikupesast välja. Oodake, kuni suitsemine lõpeb, enne kui eemaldate toiduvalmistamise tarvikuid.

25 **ÄRGE** puudutage kuumi pindu. Seadme pinnad on kuumad nii töötamise ajal kui ka pärast seda. Põletuste ja vigastuste vältimiseks kasutage **ALATI** kaitsealuseid või soojust isoleerivaid ahjupotte ning kasutage olemasolevaid käepidemeid.

26 Kui seadmes on kuum toit, tuleb olla äärmiselt ettevaatlik. Ebaõige kasutamine võib põhjustada kehavigastusi.

27 Toiduainete mahavoolamine võib põhjustada tõsiseid põletushaavu. Hoidke seade ja toitejuhe laste eest eemal. **ÄRGE** laske toitejuhtmel rippuda laua- või tööpinnade servadelt alla ega puudutada kuumi pindu.

28 Sahtel ja krõpsutamisplaat kuumenevad toiduvalmistamise ajal äärmiselt kuumaks. Vältige füüsilist kontakti, kui eemaldate sahtli või plaadi seadmest. Asetage sahtel või plaat pärast eemaldamist **ALATI** kuumuskindlale pinnale. **ÄRGE** puudutage tarvikuid toiduvalmistamise ajal ega vahetult pärast seda.

29 Puhastamist ja hooldust ei tohi teha lapsed.

30 Seadme väljalülitamiseks lülitage kõik juhtnuppud asendisse OFF, seejärel tõmmake pistik pistikupesast välja, kui seade ei ole kasutusel ja enne puhastamist. Laske seadmel enne puhastamist, lahtivõtmist, osade paigaldamist või eemaldamist ning hoiustamist jahtuda.

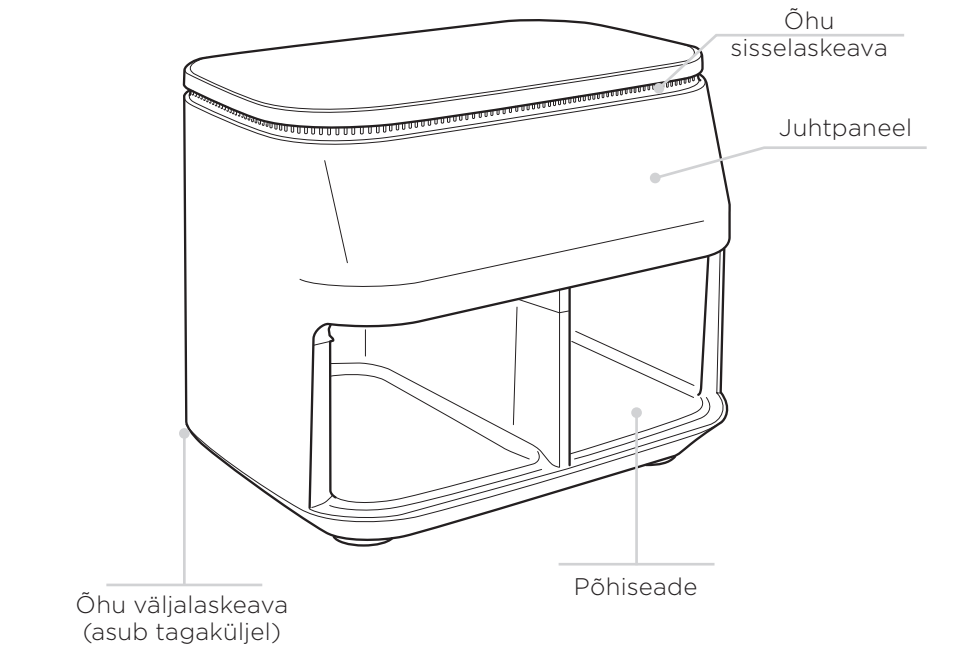
31 **ÄRGE** puhastage metallist küürimislappidega. Lappidelt võivad tükid lahti tulla ja puutuda kokku elektriliste osadega, mis võib põhjustada elektrilöögi ohtu.

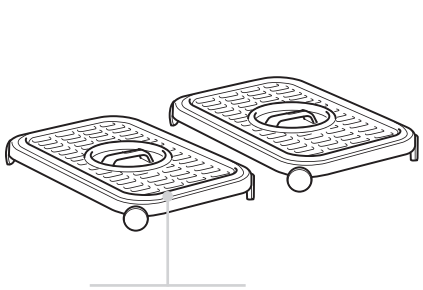
32 Seadme regulaarse hoolduse kohta vaadake palun jaotist „Puhastamine ja hooldus".

	Soovitab juhendit läbi lugeda ja tutvuda, et mõista toote tööpõhimõtet ja kasutamist.
	Viitab ohule, mis võib põhjustada kehavigastusi, surma või märkimisväärset varalist kahju, kui käesoleva sümboliga kaasnevat hoiatust eiratakse.
	Vältige kokkupuudet kuuma pinnaga. Kasutage alati kindaid, et vältida põletusi.
	Ainult siseruumides ja kodus kasutamiseks.

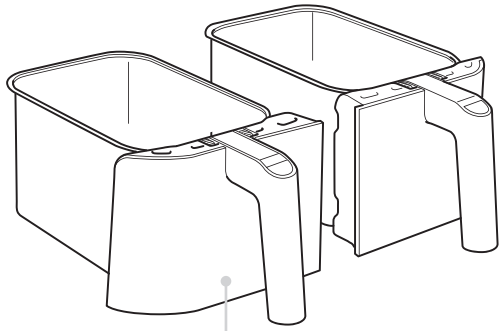
SALVESTA NEED JUHISED

OSAD



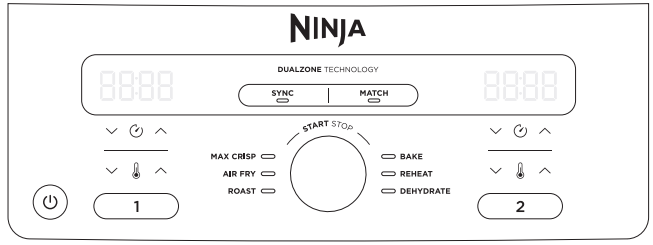


Kleepumiskindlad
Crisper-plaadid
(üks iga sahtli jaoks)



Kleepumiskindlad
sahtlid
(üks iga tsooni kohta)

ÕHUFRITÜÜRI TUNDMAÕPPIMINE



Aja seadistamisel kuvab digiekraan HH:MM.

FUNKTSIOONINUPUD

MAKS KRÕBE: Sobib kõige paremini väiksemate koguste külmutatud toidu, näiteks friikartulite ja kanapalade valmistamiseks, mille puhul võib olla vaja kõrget temperatuuri.

ÕHUFRITÜÜR: Kasutage seda funktsiooni, et anda toidule krõbedus ja murekus, kasutades õli vähe või üldse mitte.

RÖSTIMINE: Kasutage seadet ahjuna pehme liha ja muude toitude valmistamiseks.

SOOJENDAMINE: Elustage jäägid, soojendades neid õrnalt, et saada krõbedad tulemused.

KUIVATAMINE: Kuivatage liha, puuvilju ja köögivilju tervislike suupistete valmistamiseks.

KÜPSETAMINE: Valmista maitsvaid küpsetisi ja magustoite.

KASUTUSNUPUD

① Reguleerige vasakul asuva sahtli (tsoon 1) võimsust.

② Reguleerige parempoolse sahtli (tsoon 2) võimsust.

TEMP-nooled: Kasutage üles- ja allanooli, et reguleerida küpsetamistemperatuuri enne või küpsetamise ajal.

AJA nooled: Kasutage üles- ja allanooli, et reguleerida küpsetusaega mis tahes funktsioonis enne küpsetustsükli algust või selle käigus

SYNC-nupp: Sünkroniseerib automaatselt küpsetusaegu, et mõlemad tsoonid lõpetaksid küpsetamise üheaegselt, isegi kui nende küpsetusaeg on erinev.

MATCH-nupp: Viib tsooni 2 seaded automaatselt vastavusse tsooni 1 seadetega, et valmistada suuremat kogust sama toitu või valmistada erinevaid toite, kasutades sama funktsiooni, temperatuuri ja aega.

START/STOP-nupp: Pöörake nuppu ühelt poolt teisele, et valida soovitud funktsioon. Toiduvalmistamise ajal vajutage nuppu START/STOP.

Toitenupp: Selle ⏻ nupuga lülitatakse seade sisse ja välja ning peatatakse kõik küpsetamisfunktsioonid.

OOTEREŽIIM: Kui juhtpaneeliga ei toimu 10 minuti jooksul mingit suhtlust, lülitub seade ooterežiimi.

HOIDMISREŽIIM: SYNC-režiimis kuvatakse seadmel sõna „**Hold**". Ühes tsoonis toimub küpsetamine, teises tsoonis hoitakse toitu soojas, kuni ajad on sünkroniseeritud.

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

1. Eemaldage seadmelt kogu pakkematerjal, reklaamkleebised ja kleeplint ning visake need ära.
2. Võtke kõik tarvikud pakendist välja ja lugege käesolev kasutusjuhend hoolikalt läbi. Pöörake erilist tähelepanu kasutusjuhistele, hoiatustele ja olulistele ohutusnõuetele, et vältida vigastusi või varalist kahju.
3. Peske sahtlid ja krõpsuplaadid kuumas seebivees, seejärel loputage ja kuivatage hoolikalt. Sahtlid ja krõpsuplaadid on **AINUKESED** nõudepesumasinas pestavad osad. Sahtlite eluea pikendamiseks soovitame siiski käsitsi pesemist. **ÄRGE KUNAGI** peske põhiseadet nõudepesumasinas.
4. Seadme kasutamisel jätke piisava õhuringluse tagamiseks seadme kohale ja kõikidele külgedele vähemalt 15 cm vaba ruumi.

TOIDU VALMISTAMINE ÕHUFRITÜÜRIS

VIIDE: RETSEPTIDE JA TOITLUSTAMISTAABELITE KIIRJUHEND

TOIDU VALMISTAMINE DUALZONE-TEHNOLOOGIAGA

Kahe Tsooni-tehnoloogia kasutab kahte küpsetusala, et suurendada mitmekülgsust. Sync-funktsioon tagab, et hoolimata erinevatest küpsetusseadetest on mõlemad alad valmis serveerimiseks üheaegselt.

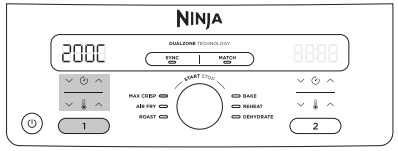
Iga funktsiooni kasutamise üksikasjalikud juhised leiate lehekülgedelt 57–60.

SYNC

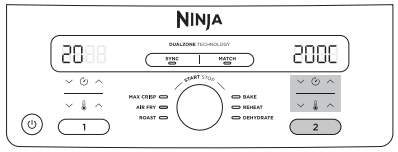
Kui toiduainete küpsemisaeg, temperatuur või isegi funktsioonid on erinevad, kuid soovite, et need valmiksid üheaegselt:

1 Asetage koostisosad sahtlitesse ja lükake sahtlid seadmesse.

2 Tsoon 1 jääb põlema. Valige nuppu kasutades soovitud küpsetusfunktsioon. Temperatuuri seadistamiseks kasutage TEMP-nooli ja aja seadistamiseks TIME-nooli.

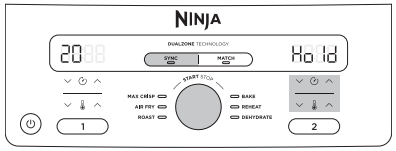


3 Valige tsoon 2 ja seejärel valige nuppu kasutades soovitud küpsetusfunktsioon. Temperatuuri saate seadistada TEMP-nooltega ja aega TIME-nooltega.



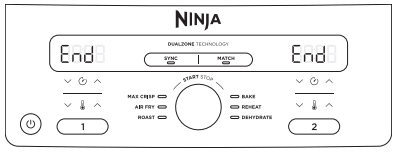
MÄRKUS: Tsoonile 2 saate valida teise funktsiooni.

4 Vajutage nuppu SYNC ja seejärel keerake nuppu, et alustada küpsetamist tsoonis, mille aeg on kõige pikem. Teises tsoonis kuvatakse **sõna „Hold**". Seade annab helisignaali ja aktiveerib teise tsooni, kui mõlemas tsoonis on jäänud sama palju aega.



MÄRKUS: Kui leiate, et toiduvalmistamine ühes tsoonis on lõppenud enne ettenähtud aja möödumist, saate **selle tsooni peatada.** Valige asjaomane tsoon ja vajutage nuppu START/STOP. Täpsemad juhised leiate leheküljelt 57.

5 Kui toiduvalmistamine on lõppenud, kostab seadmest piiks ja ekraanile ilmub sõna „End".



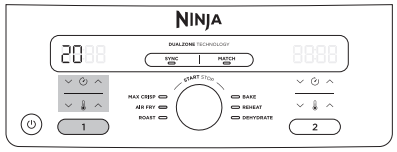
6 Võtke toiduained välja, kallutades neid välja või kasutades silikoonotsaga tangid/köögiriistu. **ÄRGE** asetage sahtlit seadme peale.

MATCH

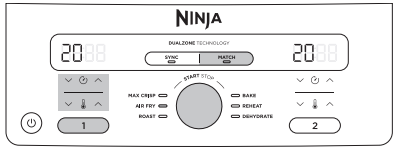
Sama toidu suurema koguse valmistamiseks või erinevate toitude valmistamiseks, kasutades sama funktsiooni, temperatuuri ja aega:

1 Asetage koostisosad sahtlitesse ja lükake sahtlid seadmesse.

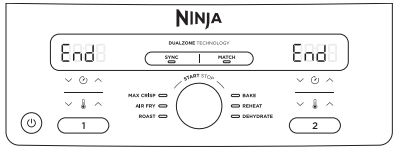
2 Tsoon 1 jääb põlema. Valige soovitud küpsetusfunktsioon valikunupuga. Temperatuuri saate seadistada TEMP-nooltega ja aega TIME-nooltega.



3 Vajutage nuppu MATCH, et kopeerida tsooni 1 seaded tsooni 2. Seejärel vajutage valikunuppu, et alustada toiduvalmistamist mõlemas tsoonis.



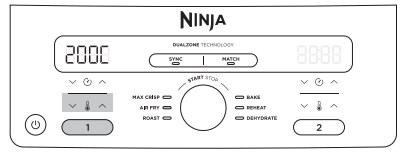
Kui toiduvalmistamine lõpeb samaaegselt, ilmub mõlemale ekraanile sõna „End ".



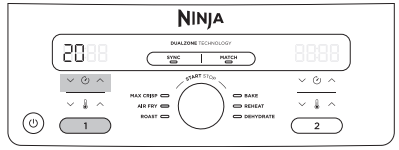
5 Võtke toiduained välja, kallutades neid välja või kasutades silikoonotsaga tangid/köögiriistu.

Mõlema tsooni samaaegne käivitamine, kuid erineval ajal lõpetamine:

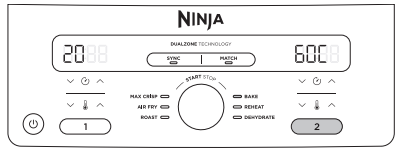
1 Valige tsoon 1 ja seejärel valige numbrikettalt soovitud funktsioon. Temperatuuri saate seadistada TEMP-nooltega.



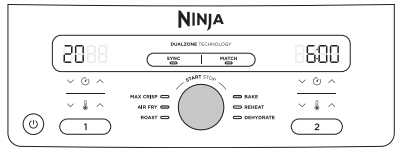
2 Kasutage TIME-nooli, et seadistada aeg.



3 Valige tsoon 2 ja korrake samme 1 ja 2.



4 Vajutage nuppu, et alustada toiduvalmistamist mõlemas tsoonis.



MÄRKUS: Kui leiate, et toiduvalmistamine ühes tsoonis on lõppenud enne ettenähtud aja möödumist, saate **selle tsooni peatada.** Valige asjaomane tsoon ja vajutage nuppu START/STOP. Täpsemad juhised leiate leheküljelt 57.

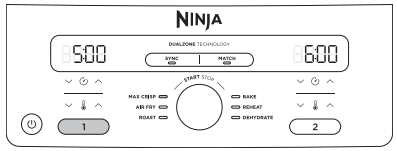
5 Kui toiduvalmistamine on igas tsoonis lõppenud, kostab seadmest helisignaal ja ekraanile ilmub sõna „End".

6 Võtke toiduained välja, kallates need välja või kasutades silikoonotsaga tangid/köögiriistu.

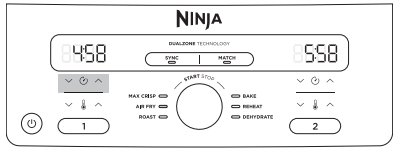
TOIDU VALMISTAMINE Õhufritüüris – JÄTKUB

KÜPSETUSAJA LÕPETAMINE ÜHES TSOONIS (KUI KASUTATAKSE MÕLEMAT TSOONI)

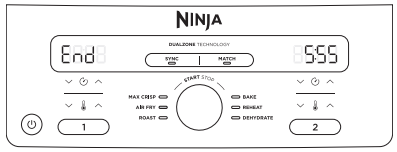
1 Valige tsoon, mille töö soovite peatada.



2 Vajutage nuppu START/STOP, et lõpetada küpsetamine.



3 Ekraanile ilmub sõna „End“. Toiduvalmistamine jätkub teises tsoonis.



TOITLUSTAMISE PEATAMINE

Toiduvalmistamine peatub automaatselt, kui sahtel eemaldatakse. Toiduvalmistamise jätkamiseks asetage sahtel tagasi.

KASUTAMISEL REŽIIMIDES „SYNC“ VÕI „MATCH“

Kui avate ühe sahtli, peatub teine sahtel automaatselt, nii et toiduvalmistamine lõpeb ikkagi samal ajal. Asetage sahtel tagasi, et jätkata toiduvalmistamist mõlemas tsoonis.

MÄRKUS: Kui SYNC-režiimis toiduvalmistamise ajal eemaldatakse sahtel rohkem kui 2 minutiks, tühistatakse programm. Toiduvalmistamise jätkamiseks tuleb iga tsoon uuesti programmeerida.

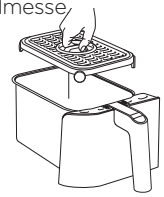
TOITU VALMISTAMINE ÜHES TSOONIS

Seadme sisselülitamiseks ühendage toitejuhe seinakontakti ja vajutage seejärel toitenuppu ⏻.

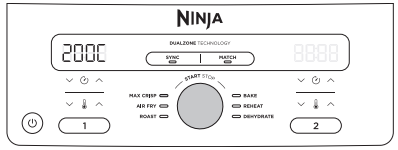
Max Crisp

MÄRKUS: Funktsiooni „Max Crisp“ kasutamisel ei ole temperatuuri reguleerimine võimalik ega vajalik. Temperatuur on eelnevalt seadistatud 240°C-le.

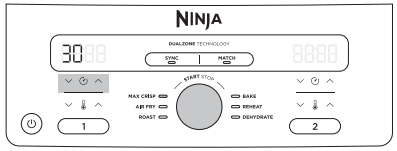
1 Paigaldage krõpsuplaat sahtlisse, asetage seejärel toiduained sahtlisse ja lükake sahtel seadmesse.



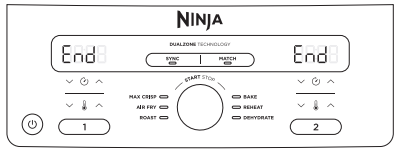
2 Seade on vaikimisi seatud tsoonile 1 (kui soovite kasutada tsooni 2, valige tsoon 2). Valige MAX CRISP.



3 Kasutage TIME-nooli, et seada aeg 1-minutiliste sammude kaupa kuni 30 minutini. Vajutage nuppu, et alustada küpsetamist.



4 Kui toiduvalmistamine on lõppenud, kostab seadmest piiks ja ekraanile ilmub sõna „End”.

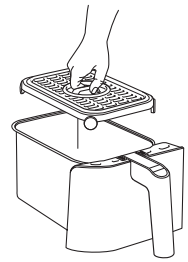


5 Võtke toiduained välja, kallutades neid välja või kasutades silikoonotsaga tangid/köögiriistu.

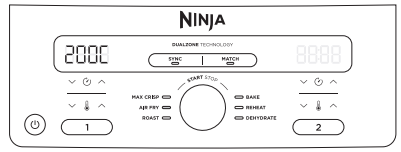
Õhufritüür

MÄRKUS: Temperatuur on eelnevalt seadistatud 200°C-le.

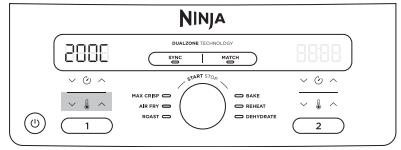
1 Paigaldage krõpsutamisplaat sahtlisse, asetage seejärel toiduained sahtlisse ja lükake sahtel seadmesse.



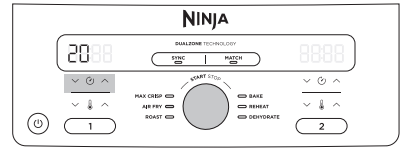
2 Seade on vaikimisi seatud tsoonile 1 (kui soovite kasutada tsooni 2, valige tsoon 2). Valige nuppu kasutades valik AIR FRY.



3 Kasutage TEMP-nooli, et seadistada soovitud temperatuur.

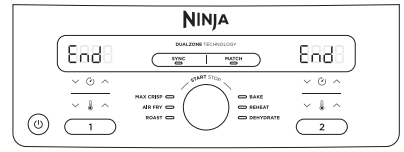


4 Kasutage TIME-nooli, et seada aeg 1-minutiliste sammude kaupa kuni 1 tunnini. Vajutage nuppu, et alustada küpsetamist.



MÄRKUS: Toiduvalmistamise ajal võite sahtli välja võtta ja koostisosi raputada või segada, et need ühtlaselt krõbedaks muutuksid.

5 Kui toiduvalmistamine on lõppenud, kostab seadmest piiks ja ekraanile ilmub sõna „End”.



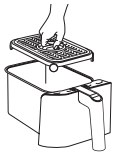
6 Võtke toiduained välja, kallutades neid välja või kasutades silikoonotsaga tangid/köögiriistu.

TOIDU VALMISTAMINE Õhufritüüris – JÄTKUB

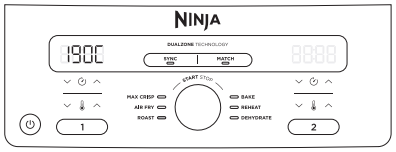
Röstimine

MÄRKUS: Temperatuur on eelnevalt seadistatud 190°C-le

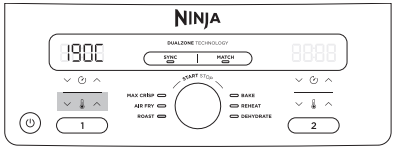
1 Paigaldage sahtlisse krõpsuplaat (valikuline), seejärel asetage toiduained sahtlisse ja lükake sahtel seadmesse.



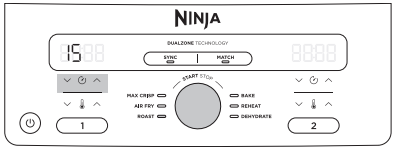
2 Seade on vaikimisi seatud tsoonile 1 (kui soovite kasutada tsooni 2, valige tsoon 2). Valige nuppu pöörates valik ROAST.



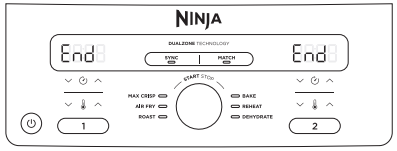
3 Kasutage TEMP-nooli, et seadistada soovitud temperatuur.



4 Kasutage TIME-nooli, et seadistada aeg 1-minutiliste sammudega kuni 1 tunnini ja 5-minutiliste sammudega 1–4 tunnini. Vajutage nuppu, et alustada küpsetamist.



5 Kui toiduvalmistamine on lõppenud, kostab seadmest piiks ja ekraanile ilmub sõna „End”.

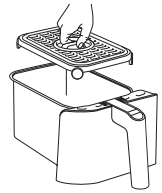


6 Võtke toiduained välja, kallutades neid välja või kasutades silikoonotsaga tangid/köögiriistu.

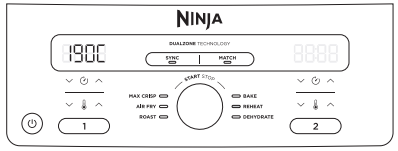
Soojendamine

MÄRKUS: Temperatuur on eelnevalt seadistatud 170°C-le

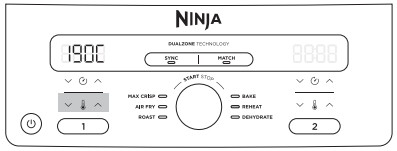
1 Paigaldage sahtlisse krõpsutamisplaat (valikuline), seejärel asetage toiduained sahtlisse ja lükake sahtel seadmesse.



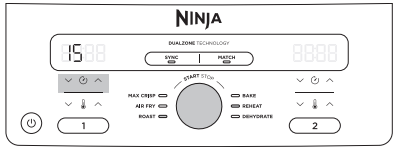
2 Seade on vaikimisi seatud tsoonile 1 (kui soovite kasutada tsooni 2, valige tsoon 2). Valige nuppu kasutades valik „REHEAT“ (soojendamine).



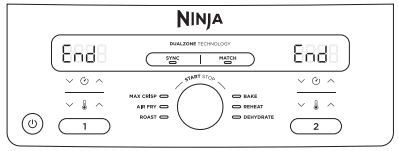
3 Kasutage TEMP-nooli, et seadistada soovitud temperatuur.



4 Kasutage TIME-nooli, et seadistada aeg 1-minutiliste sammude kaupa kuni 1 tunnini. Vajutage nuppu, et alustada soojendamist.



5 Kui soojendamine on lõppenud, kostab seadmest piiks ja ekraanile ilmub sõna „End”.



6 Võtke toiduained välja, kallates need välja või kasutades silikoonotsaga tangid/köögiriistu.

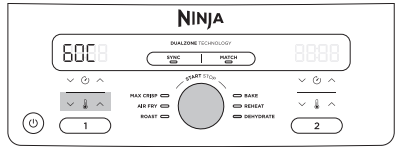
EESTI

Kuivatamine

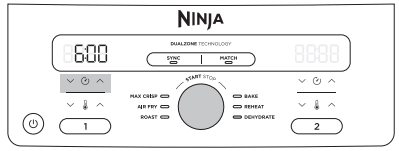
MÄRKUS: Temperatuur on eelnevalt seadistatud 60°C-le

1 Asetage toiduained ühe kihina sahtlisse. Seejärel paigaldage sahtlisse toiduainete peale krõpsutamisplaat ja asetage sellele veel üks kiht toiduaineid.

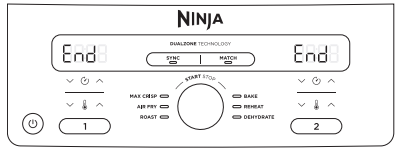
2 Seade on vaikimisi seatud tsoonile 1 (kui soovite kasutada tsooni 2, valige tsoon 2). Valige numbrikettalt DEHYDRATE. Ekraanile ilmub vaikimisi seatud temperatuur. Kasutage TEMP-nooli, et seadistada soovitud temperatuur.



3 Kasutage TIME-nooli, et seadistada aeg 15-minutiliste sammude kaupa vahemikus 1–12 tundi. Vajutage nuppu, et alustada kuivatamist.



4 Kui toiduvalmistamine on lõppenud, kostab seadmest piiks ja ekraanile ilmub sõna „End”.

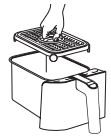


5 Võtke toiduained välja, kallutades neid välja või kasutades silikoonotsaga tangid/köögiriistu.

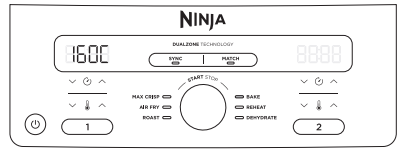
Küpsetamine

MÄRKUS: Temperatuur on eelnevalt seadistatud 160°C-le

1 Paigaldage sahtlisse krõpsutamisplaat (valikuline), seejärel asetage toiduained sahtlisse ja lükake sahtel seadmesse.

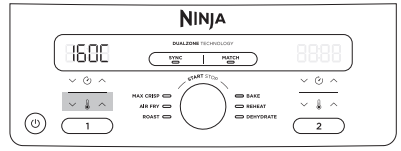


2 Seade on vaikimisi seatud tsoonile 1 (kui soovite kasutada tsooni 2, valige tsoon 2).Valige nuppu kasutades funktsioon BAKE.

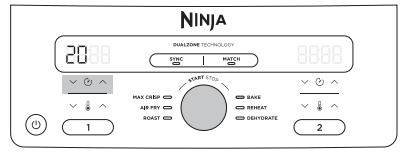


MÄRKUS: Traditsioonilises ahjus valmistatavate retseptide puhul vähendage temperatuuri 10 °C võrra.

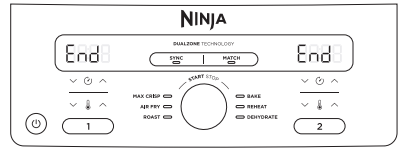
3 Kasutage TEMP-nooli, et seadistada soovitud temperatuur.



4 Kasutage TIME-nooli, et seadistada aeg 1-minutiliste sammudega kuni 1 tunnini ja 5-minutiliste sammudega 1–4 tunnini. Vajutage nuppu, et alustada küpsetamist.



5 Kui toiduvalmistamine on lõppenud, kostab seadmest piiks ja ekraanile ilmub sõna „End”.



6 Võtke toiduained välja, kallates need välja või kasutades silikoonotsaga tangid/köögiriistu.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Seade tuleb pärast iga kasutamist põhjalikult puhastada. Enne puhastamist tõmmake seadme pistik pistikupesast välja ja oodake, kuni seade on täielikult jahtunud.

Osa/tarvik	Puhastamine	Kas võib pesta nõudepesumasinas?
Põhiseade	Põhiseadme ja juhtpaneeli puhastamiseks pühkige need niiske lapiga puhtaks **MÄRKUS: ÄRGE kunagi** kastke põhiseadet vette ega muusse vedelikku. **ÄRGE kunagi** peske põhiseadet nõudepesumasinas.	**Ei**
Sahtlid ja krõpsupannid	Neid võib pesta nõudepesumasinas või käsitsi. Käsitsi pesemise korral laske kõik osad pärast kasutamist õhu käes või rätikuga kuivada. Sahtlite kasutusaja pikendamiseks soovitame neid käsitsi pesta.	**Jah**

Kui toidujäägid on kinni jäänud praadimisplaatidele või sahtlitesse, asetage need sooja seebiveega täidetud valamusse ja laske neil leotada.

KASULIKUD NIPID

1 Ühtlase pruunistumise tagamiseks veenduge, et toiduained oleksid paigutatud sahtli põhja ühtlaseks kihiks, ilma et need üksteisega kattuksid. Kui toiduained kattuvad, raputage neid kindlasti poole ettenähtud küpsetusaega möödudes.

2 Küpsetamistemperatuuri ja -aega saab küpsetamise ajal igal hetkel reguleerida. Valige lihtsalt tsoon, mida soovite reguleerida, ning vajutage seejärel nooleklahve TEMP, et reguleerida temperatuuri, või nooleklahve TIME, et reguleerida aega.

3 Tavalise ahju retseptide kohandamiseks vähendage temperatuuri 10 °C võrra. Kontrollige toitu sageli, et vältida ülekuumenemist.

4 Mõnikord võib õhufritüüri ventilaator kergemaid toiduaineid ümber puhub. Selle vältimiseks kinnitage toiduained (näiteks võileiva ülemine leivaviil) kokteilitikkudega.

5 Krõbedamaks tegevad plaadid tõstavad toiduained sahtlites kõrgemale, nii et õhk saab ringleda toiduainete all ja ümber, tagades ühtlase ja krõbeda tulemuse.

6 Pärast küpsetusfunktsiooni valimist võite vajutada nuppu, et alustada kohe küpsetamist. Seade töötab vaikimisi seatud temperatuuri ja aja järgi.

7 Parimate tulemuste saavutamiseks värskete köögiviljade ja kartulite puhul kasutage vähemalt 1 supilusikatäit õli. Lisage soovi korral rohkem õli, et saavutada soovitud krõbedus.

8 Parimate tulemuste saavutamiseks kontrollige toiduvalmistamise käiku kogu protsessi vältel ja võtke toit välja, kui soovitud pruunistumisaste on saavutatud. Soovitame kasutada kiirtermomeetrit liha ja kala sisetemperatuuri jälgimiseks.

9 Parimate tulemuste saavutamiseks võtke toit välja kohe pärast küpsetusaega, et vältida üleküpsemist.

VEAKÕRVALDAMISE JUHEND

- **Kuidas reguleerida temperatuuri või aega ühe tsooni kasutamisel?**
  Valige aktiivne tsoon ja reguleerige temperatuuri TEMP-nooltega või aega TIME-nooltega.
- **Kuidas reguleerida temperatuuri või aega kahe tsooni kasutamisel?**
  Valige soovitud tsoon ja reguleerige temperatuuri TEMP-nooltega või aega TIME-nooltega.
- **Kas seadet tuleb eelsoojendada?**
  Seadet ei ole vaja eelsoojendada.
- **Kas ma saan igas tsoonis erinevaid toite valmistada, ilma et peaksin muretsema ristsaastumise pärast?**
  Jah, mõlemad tsoonid on iseseisvad ning neil on eraldi kütteelemendid ja ventilaatorid.
- **Kuidas peatada tagasilugemine?**
  Tagasilugemisaeg peatub automaatselt, kui saate sahtlid seadmest välja. Asetage sahtel 10 minuti jooksul tagasi, et jätkata küpsetamist, vastasel juhul tühistatakse sahtli avatud olekus olev küpsetusala.
- **Kuidas peatada üks tsoon, kui kasutan mõlemat tsooni?**
  Ühe tsooni peatamiseks vajutage kõigepealt tsooni nuppu ja seejärel valikunuppu. Mõlema tsooni peatamiseks vajutage lihtsalt valikunuppu
- **Kas sahtlit on ohutu asetada tööpinnale?**
  Sahtel kuumeneb toiduvalmistamise ajal. Olge käsitsemisel ettevaatlik ja asetage sahtel ainult kuumuskindlatele pindadele.
- **Millal tuleks kasutada krõbedamaks tegevat plaati?**
  Kasutage krõbedamaks tegevat plaati, kui soovite, et toit tuleks välja krõbedana. Plaat tõstab toidu sahtlis kõrgemale, nii et õhk saab voolata toidu alla ja ümber, et toiduained küpseksid ühtlaselt.
- **Miks mu toit ei küpsenud täielikult?**
  Veenduge, et sahtel on küpsetamise ajal täielikult sisse lükatud. Ühtlase pruunistumise tagamiseks veenduge, et toiduained on sahtli põhjas paigutatud ühtlaseks kihiks, ilma et need üksteisega kattuksid. Raputage sahtlit, et toiduained seguneksid ja muutuksid ühtlaselt krõbedaks. Küpsetustemperatuuri ja -aega saab küpsetamise ajal igal hetkel reguleerida. Kasutage temperatuuri reguleerimiseks TEMP-nooli ja aja reguleerimiseks TIME-nooli.
- **Miks on mu toit kõrbenud?**
  Parimate tulemuste saavutamiseks kontrollige toidu valmimist kogu küpsetamise vältel ja võtke toit välja, kui soovitud pruunistumisaste on saavutatud. Võtke toit välja kohe pärast küpsetusaega, et vältida üleküpsemist.
- **Miks lendavad mõned toiduained õhufritüüris ringi?**
  Mõnikord puhub õhufritüüri ventilaator kergeid toiduaineid ringi. Kasutage puidust kokteilitikke, et kinnitada lahtised kerged toiduained, näiteks võileiva ülemine leivaviil.
- **Kas õhufritüüris võib praadida märga, paneeritud toitu?**
  Jah, kuid kasutage õiget paneerimistehnikat. Oluline on katta toit esmalt jahuga, seejärel munaga ja lõpuks riivsaiaga. Suruge riivsai kindlalt paneeritud toidu peale, et ventilaator seda ära ei puhuks.
- **Miks seade piiksub?**
  Kas toit on valmis või tähendab see, et teises tsoonis on küpsetamine alanud.
- **Miks ekraan läks mustaks?**
  Seade on ooterežiimis. Vajutage toitenuppu ⏻, et seade uuesti sisse lülitada.
- **Miks kuvatakse ekraanil sõnum „E“?**
  Seade ei tööta korralikult. Veebipõhist abi leiate aadressilt ninjakitchen.eu.

NINJA

KAHE (2) AASTANE PIIRATUD GARANTII

Kui tarbija ostab toote Euroopas, on tal toote kvaliteediga seotud seaduslikud õigused (teie seadusjärgsed õigused). Te võite neid õigusi müüja suhtes rakendada. Pakume teile lisaks kaheaastast tootjagarantiid. Käesolevad tingimused kehtivad ainult meie tootjagarantii kohta – teie seadusjärgsed õigused jäävad muutumatuks.

Allpool esitatud tingimused kirjeldavad meie garantii eeltingimusi ja ulatust. Need ei mõjuta teie seadusjärgseid õigusi ega teie müüja kohustusi ega teie ja müüja vahel sõlmitud lepingut.

Ninja garantiid

Iga Ninja seadmega kaasneb tasuta osade ja töö garantii. Veebipõhist tuge leiate aadressilt **www.ninjakitchen.eu**

Kuidas registreerida oma Ninja garantii?

Garantii saate registreerida veebis 28 päeva jooksul alates ostukuupäevast. Aja säästmiseks peate olema valmis esitama järgmised andmed oma toote kohta.

- Seadme ostukuupäev (ostukviitung või saateleht).
- Veebis registreerumiseks külastage palun veebilehte **www.ninjakitchen.eu**

TÄHTIS:

- Garantii kehtib teie toote suhtes ainult alates ostukuupäevast ja ainult osturiigis.
- Palun hoidke ostukviitung alati alles. Kui teil on vaja kasutada garantiid, vajame ostukviitungit, et kontrollida, kas meile esitatud andmed on õiged. Kehtiva ostukviitungi esitamata jätmine võib muuta teie garantii kehtetuks.

Millised on Ninja tasuta garantii registreerimise eelised?

Kui registreerite oma garantii, on meil teie andmed käepärast, kui peaksime kunagi teiega ühendust võtma. Samuti saate näpunäiteid ja nõuandeid selle kohta, kuidas oma Ninja seadmest parimat tulemust saada, ning uudiseid Ninja uusimast tehnoloogiast ja tootetutvustustest. Kui registreerite oma garantii veebis, saate kohe kinnituse, et oleme teie andmed kätte saanud.

Mida hõlmab Ninja tasuta garantii?

Teie Ninja seadme remont või asendamine (Ninja otsuse alusel), sealhulgas kõik varuosad ja tööjõukulud. Ninja garantii täiendab teie kui tarbija seaduslikke õigusi.

Mida Ninja tasuta garantii ei hõlma?

1. Kuluvate osade (nt tarvikud) tavaline kulumine. Asendusosad on saadaval veebilehel **www.ninjakitchen.eu**
2. Kahjustused, mis on tekkinud väärkasutuse, kuritarvitamise, hooletu käitlemise, nõutava hoolduse tegemata jätmise või transpordi käigus valesti käitlemise tõttu.
3. Ninja poolt heaks kiitmata hooldustööde tagajärjel tekkinud kahjustused.

Kust saan osta originaalseid Ninja varuosi ja tarvikuid?

Kõikide Ninja seadmete jaoks mõeldud Ninja varuosade, asendusosade ja lisatarvikute täieliku valiku leiate veebilehelt **www.ninjakitchen.eu**

Pidage meeles, et Ninja-väliste varuosade kasutamisest tingitud kahjustused võivad jääda garantii kohaldamisalast välja.

MÄRKUSED

NOTES

NOTES



ENGLISH

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

LATVIEŠU

Attēli var atšķirties no faktiskā produkta. Mēs pastāvīgi cenšamies uzlabot savus produktus, tāpēc šeit minētās specifikācijas var tikt mainītas bez iepriekšēja brīdinājuma.

NINJA ir SharkNinja Operating LLC reģistrēta preču zīme Eiropas Savienībā.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. IESPIESTI ĶĪNĀ

LIETUVIŲ

Paveikslėliai gali skirtis nuo tikrojo produkto. Nuolat siekiame tobulinti savo produktus, todėl čia pateiktos specifikacijos gali keistis be išankstinio įspėjimo.

„NINJA“ yra „SharkNinja Operating LLC“ registruotas prekės ženklas Europos Sąjungoje.

© 2025 „SharkNinja Operating LLC“. SPAUSDINTA KINIJOJE

EESTI

Illustratsioonid võivad erineda tegelikust tootest. Püüame oma tooteid pidevalt täiustada, seetõttu võivad siin esitatud tehnilised andmed muutuda ilma ette teatamata.

NINJA on SharkNinja Operating LLC registreeritud kaubamärk Euroopa Liidus.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. TRÜKITUD HIINAS

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

ninjakitchen.eu

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany

ninjakitchen.eu