NINJA

Dual Zone 7.6L Air Fryer

DZ300EU

INSTRUCTIONS
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
KASUTUSJUHEND



ninjakitchen.eu

THANK YOU
for purchasing the Ninja Dual Zone Air Fryer

REGISTER YOUR PURCHASE

ninjakitchen.eu

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.

This marking indicates this product should not be disposed of with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material sources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where this product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

CONTENTS

Important Safeguards 3

Parts 5

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

Before First Use 6

Using Your Dual Zone 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 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 socket 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 drawer 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 drawer 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.

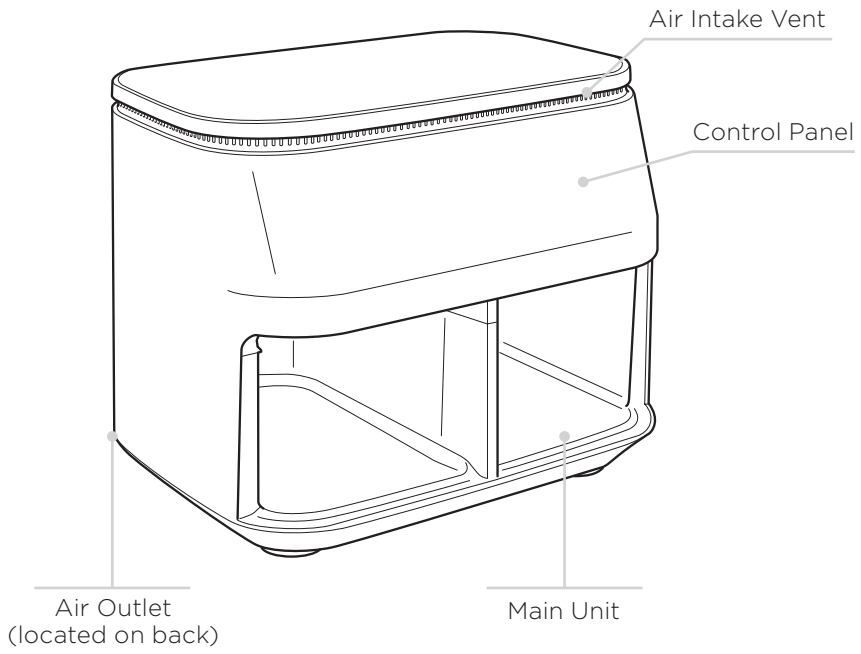
31 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.

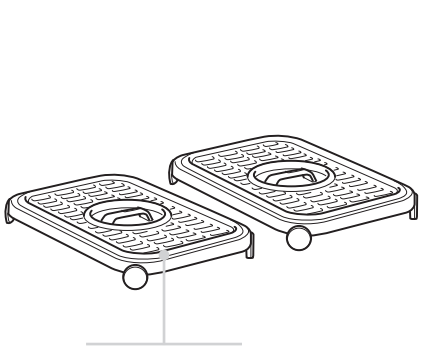
32 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.

	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.

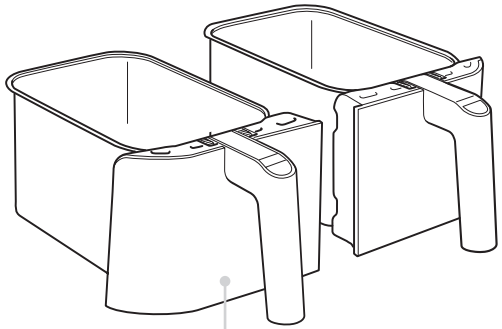
SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS



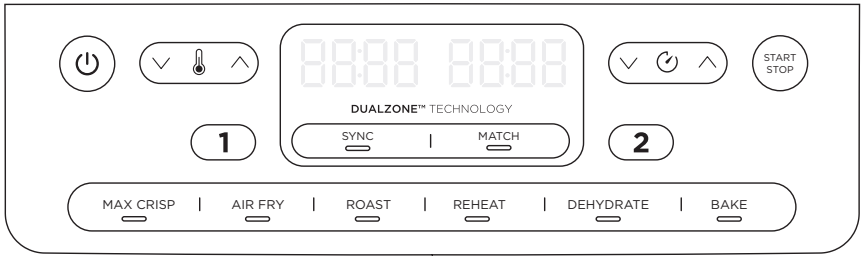


Non-Stick Crisper Plates
When cooking with the plate, always insert into the bottom of drawer.
Dishwasher safe.



Non-Stick Drawers
(Dishwasher Safe)

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER



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

FUNCTION BUTTONS

MAX CRISP: Best for frozen foods such as French fries and chicken nuggets.

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 button: After selecting temperature and time, start cooking by pressing the START/STOP button.

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, temps, 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. 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. 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 START/STOP button 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. 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 START/STOP 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. 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 START/STOP button 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.

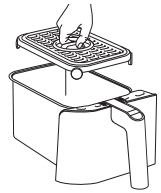
NOTE: If during cooking a drawer is removed for longer than 1 minute, then the unit will automatically switch off. You will need to re-program each zone to resume cooking.

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

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 START/STOP button to begin cooking.



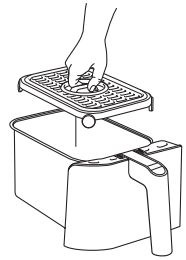
4 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



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

Air Fry

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.



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 START/STOP button 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.

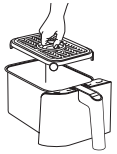


6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

COOKING IN YOUR AIR FRYER – CONT.

Roast

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



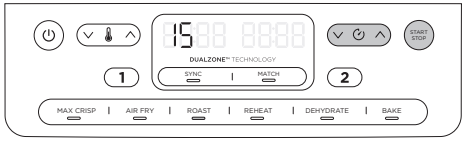
2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select ROAST.



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 START/STOP button to begin cooking.



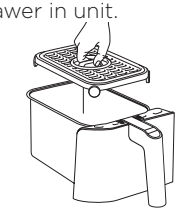
5 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



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

Reheat

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.



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 START/STOP button 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

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. 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 START/STOP button to begin dehydrating.



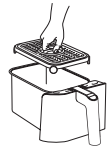
4 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



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

Bake

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.



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 START/STOP button 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 or drawer 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 START/STOP button 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. After the cook time is complete, remove food immediately to avoid overcooking.
9. For best results, remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.

TROUBLESHOOTING GUIDE

- **Why is there a 'Shut' message on the display screen?** Ensure drawers are fully inserted in unit before selecting a program to cook with.
- **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 2 minutes to resume cooking or the unit will automatically switch off.
- **How do I stop one zone when using both zones?** To stop one zone, first press the zone button then press START/STOP. To stop both zones simply press the START/STOP button.
- **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 bread crumbs. Press breading firmly onto the battered ingredients, so crumbs won't be blown off by the fan.
- **Why is the unit beeping?** The food is done cooking or indicates that the other zone 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

NOTES

NOTES

PATEICAMIES

par „Ninja Dual Zone“ gaisa fritiera iegādi!

REĢISTRĒJIET SAVU PIRKUMU

ninjakitchen.eu

Skenējiet QR kodu ar mobilo ierīci

REĢISTRĒJIET INFORMĀCIJU

Modeļa numurs: _____

Sērijas numurs: _____

Pirkuma datums: _____
(Saglabājiet pirkuma čeku)

Iegādes veikals: _____

TEHNISKIE PARAMETRI

Spriegums: 220–240V~, 50–60Hz

Jauda: 2470 W

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



Šis marķējums norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem visā ES. Lai novērstu iespējamo kaitējumu videi vai cilvēku veselībai, ko rada nekontrolēta atkritumu izmešana, lūdzu, pārstrādājiet to atbildīgi, lai veicinātu materiālu resursu ilgtspējīgu atkārtotu izmantošanu. Lai nodotu atpakaļ savu lietoto ierīci, lūdzu, izmantojiet atgriešanas un savākšanas sistēmas vai sazinieties ar tirgotāju, pie kura šis izstrādājums tika iegādāts. Viņi varēs pieņemt šo produktu, lai to pārstrādātu videi nekaitīgā veidā.

SATURS

Svarīgi drošības norādījumi 21

Detaļas 23

Iepazīstieties ar savu divzona gaisa fritieri 24
Funkciju pogas 24
Vadības pogas 24

Pirms pirmās lietošanas reizes 24

Divzonu gaisa fritiera lietošana 25
Gatavošana ar DualZone tehnoloģiju 25
Gatavošana vienā zonā 27
Maks. kraukšķīgums 27
Gaisa fritēšana 28
Cepināšana 29
Atkārtota uzsildīšana 29
Kaltēšana 30
Cepšana 30

Tīrīšana un apkope 31

Noderīgi padomi 31

Problēmu novēršana 32

Produkta reģistrācija 33

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

TIKAI MĀJSAIMNIECĪBAS LIETOŠANAI

Pirms sākat lietot „Ninja Dual Zone“ gaisa fritieri, izlasiet visus 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. Ja 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 taimerim 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, **NEIEGREMDĒJEIET** vadu, kontaktdakšu vai ierīces galveno korpusu ūdenī vai citā šķidrumā. Gatavojiet ēdienu tikai komplekta paredzētajā atvilktnē.

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 tās pārkaršanu.

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

14 Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājsaimniecībā. **NELIETOJIET** šo ierīci citiem mērķiem, kas nav paredzēti lietošanas instrukcijā. **NELIETOJIET** ierīci braucošos transportlīdzekļos vai laivās. **NELIETOJIET** ierīci ārpus telpām. Nepareiza lietošana var izraisīt traumas.

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. Nenovietojiet 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** atvilktni. Pārmērīga piepildīšana var izraisīt traumas vai īpašuma bojājumus, kā arī ietekmēt ierīces drošu lietošanu.

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 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.

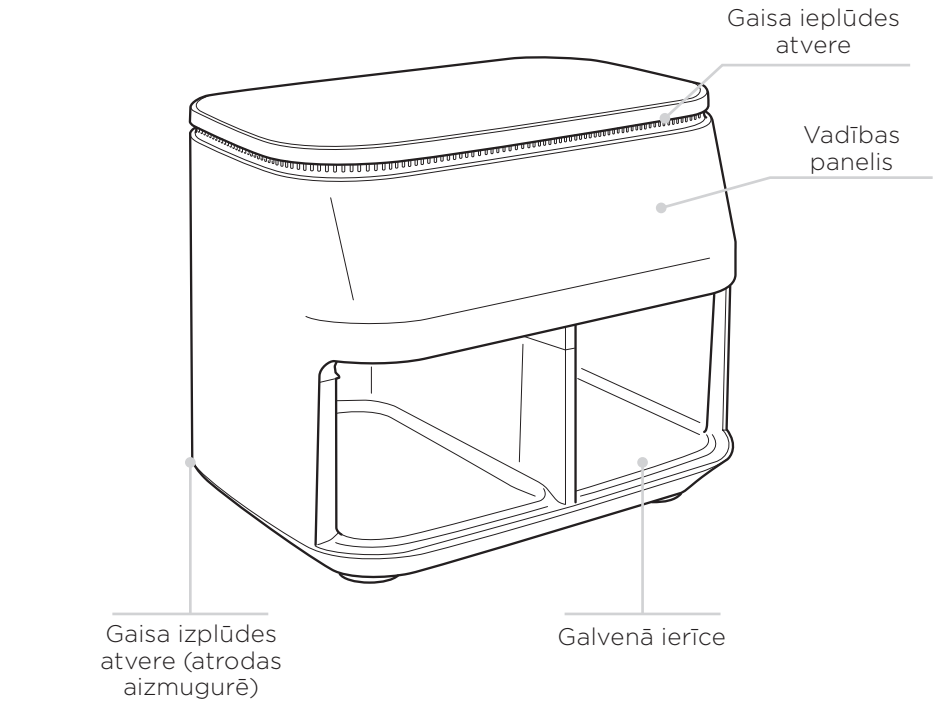
31 **NETĪRIET** ierīci ar metāla sūkļiem. No tiem var atdalīties mazas metāliskas daļiņas, kas var nonākt saskarē ar elektriskajām detaļām, radot elektriskās strāvas trieciena risku.

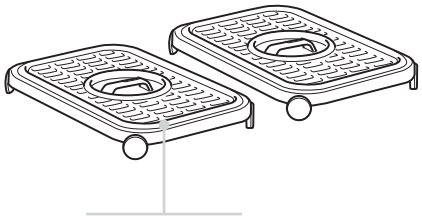
32 Informāciju par ierīces regulāro apkopi skatiet sadaļā „Tīrīšana un apkope”.

	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.

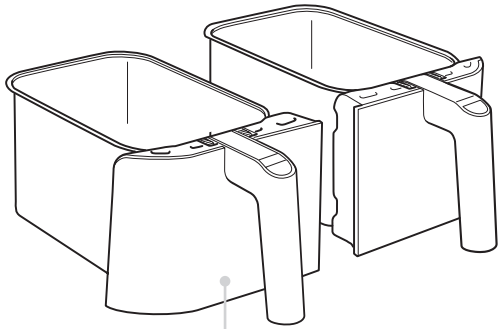
SAGLABĀJIET ŠOS NORĀDĪJUMUS

DETAĻAS



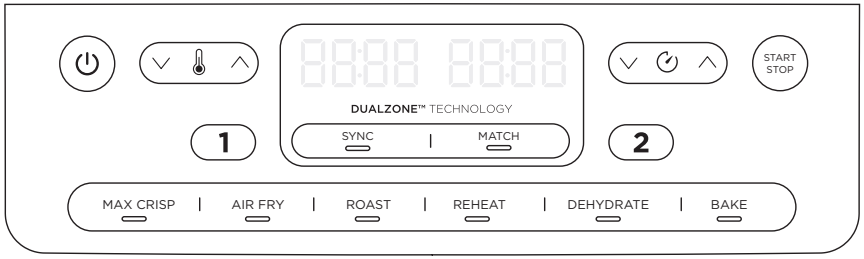


Nepiedegošas fritēšanas plāksnes. Gatavojot ēdienu, vienmēr ievietojiet šo plāksni atvilktnes apakšā. Drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.



Nepiedegošas atvilktnes (drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā)

IEPAZĪSTIETIES AR GAISA FRITIERI



Iestatot laiku, displejā parādās HH:MM laika formāts.

FUNKCIJU POGAS

MAKS. KRAUKŠĶĪGUMS (MAX CRISP): Ideāli piemērots saldētiem produktiem, piemēram, frī kartupeļiem un vistas nagetiem.

GAISA FRITĒŠANA (AIR FRY): Izmantojiet šo funkciju, lai ēdienam piešķirtu izteiktu 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 iegūtu veselīgas uzkodas.

CEPŠANA (BAKE): Pagatavojiet izsmalcinātus cepumus 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 gatavošanas 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.

Poga "START/STOP" (SĀKT/APTURĒT): Pēc temperatūras un laika iestatīšanas nospiediet pogu „START/STOP", lai sāktu gatavošanu.

Ieslēgšanas/izslēgšanas 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"): ieslēdzot režīmu 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 REIZES

1. No ierīces noņemiet un izmetiet visus iepakojuma materiālus, reklāmas uzlīmes un līmlentes.
2. Izņemiet visus piederumus no iepakojuma un rūpīgi izlasiet šo lietošanas pamācību. Lūdzu, pievērsiet īpašu uzmanību lietošanas norādījumiem, brīdinājumiem un svarīgiem drošības pasākumiem, 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.

ĒDIENA GATAVOŠANA 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 27.–30. lappusē.

SYNC (SINHRONIZĒŠANA)

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

1 Ielieciet sastāvdaļas atvilktnēs, pēc tam iebīdiet atvilktnes ierīcē.

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



3 Izvēlieties zonu 2, pēc tam izvēlieties vēlamo gatavošanas funkciju. Izmantojiet TEMP bultiņas, lai iestatītu temperatūru, un TIME bultiņas, lai iestatītu laiku.



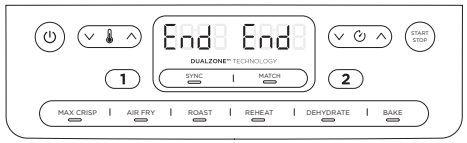
PIEZĪME: 2. zonai varat izvēlēties citu funkciju.

4 Nospiediet pogu SYNC, pēc tam nospiediet pogu START/STOP, lai sāktu gatavošanu zonā ar ilgāko laiku. Otrās zonas displejā parādīsies **uzraksts „Hold**”. Ierīce atskaņos skaņas signālu un aktivizēs otro zonu, tiklīdz abām zonām būs vienāds atlikušais laiks.



PIEZĪME: Ja konstatējat, ka kādā no zonām ēdiens ir gatavs pirms iestatītā laika beigām, varat **APTURĒT ATTIECĪGO ZONU.** Izvēlieties attiecīgo zonu un nospiediet pogu „START/STOP”. Sīkākus norādījumus skatiet 27. lappusē.

5 Kad gatavošana būs 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 virsmas.

MATCH (KOPĒŠANA)

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

1 Ielieciet sastāvdaļas atvilktnēs, pēc tam iebīdiet atvilktnes ierīcē.

2 1. zona paliks izgaismota. Izvēlieties vēlamo gatavošanas funkciju. 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 nospiediet pogu START/STOP, lai sāktu gatavošanu abās zonās.



4 Kad gatavošana vienlaicīgi beigsies, abos displejos 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 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 pogu „START/STOP”, lai sāktu gatavošanu abās zonās.



PIEZĪME: Ja konstatējat, ka kādā no zonām ēdiens ir gatavs, pirms iestatītā gatavošanas laika, varat **PAPTURĒT ATTIECĪGO ZONU.** Izvēlieties šo zonu un nospiediet pogu START/STOP. Sīkākus norādījumus skatiet 27. lapā.

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.

ĒDIENU GATAVOŠANA 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 pabeigtu gatavošanu.



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



GATAVOŠANAS PAUZĒŠANA

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

LIETOJOT SYNC VAI MATCH REŽĪMUS

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

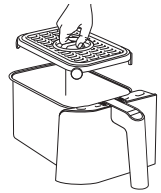
PIEZĪME: Ja gatavošanas laikā kāda no atvilktnēm ir izņemta ilgāk par 1 minūti, ierīce automātiski izslēgsies. Lai atsāktu gatavošanu, katra zona būs jāiestata no jauna.

GATAVOŠANA VIENĀ ZONĀ

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

MAKS. KRAUKŠĶĪGUMS (MAX CRISP)

1 Ievietojiet fritēšanas plāksni atvilktnē, salieciet tajā produktus 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 START/STOP pogu, lai sāktu gatavošanu.



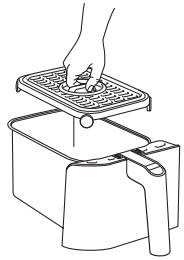
4 Kad gatavošana būs pabeigta, ierīce atskaņos skaņas signālu, un displejā parādīsies uzraksts „End”.



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

Gaisa fritēšana (Air Fry)

1 Ievietojiet fritēšanas plāksni atvilktnē, salieciet tajā produktus un iebīdiet atvilktni ierīcē.



2 Ierīce pēc noklusējuma ir iestatīta uz 1. zonu (lai izmantotu 2. zonu, izvēlieties 2. zonu). Izvēlieties „AIR FRY”.



3 Izmantojiet TEMP bultiņas, lai iestatītu vēlamo temperatūru.



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



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

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

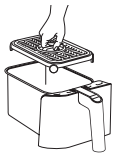


6 Izņemiet sastāvdaļas, tās uzmanīgi izberot vai izmantojot virtuves standziņas/piederumus ar silikona uzgaļiem.

ĒDIENU GATAVOŠANA JŪSU GAISA FRITIERĪ – TURPINĀJUMS

Cepināšana (Roast)

1 Ievietojiet atvilktnē fritēšanas plāksni (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 ROAST.



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 START/STOP pogu, lai sāktu gatavošanu.



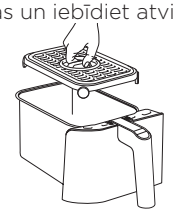
5 Kad gatavošana būs pabeigta, ierīce atskaņos skaņas signālu, un displejā parādīsies uzraksts „End”.



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

Atkārtota uzsildīšana (Reheat)

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



2 Ierīce pēc noklusējuma ir iestatīta uz 1. zonu (lai izmantotu 2. zonu, izvēlieties 2. zonu). Izvēlieties „REHEAT”.



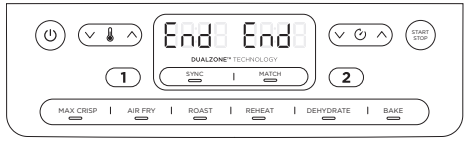
3 Izmantojiet TEMP bultiņas, lai iestatītu vēlamo temperatūru.



4 Izmantojiet TIME bultiņas, lai iestatītu laiku ar 1 minūtes soli līdz 1 stundai. Nospiediet START/STOP pogu, lai sāktu uzsildīšanu.



5 Kad uzsildīšana būs pabeigta, ierīce atskaņos skaņas signālu, un uz displeja parādīsies uzraksts „End”.

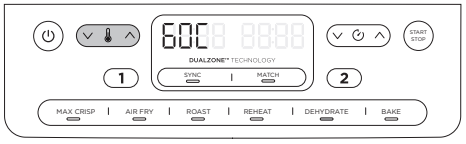


6 Izņemiet sastāvdaļas, tās uzmanīgi izberot vai izmantojot virtuves standziņas/piederumus ar silikona uzgaļiem.

Kaltēšana (Dehydrate)

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

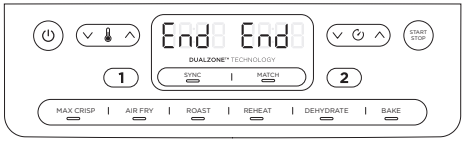
2 Ierīce pēc noklusējuma ir iestatīta uz 1. zonu (lai izmantotu 2. zonu, izvēlieties 2. zonu). Izvēlieties DEHYDRATE. Displejā parādīsies noklusējuma temperatūra. Izmantojiet TEMP bultiņas, lai iestatītu vēlamo temperatūru.



3 Izmantojiet TIME bultiņas, lai iestatītu laiku ar 15 minūšu soli no 1 līdz 12 stundām. Nospiediet START/STOP pogu, lai sāktu kaltēšanu.



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



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

Cepšana (Bake)

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



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



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 START/STOP 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.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

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

Detaļa/piederums	Tīrīšanas metode	Vai drīkst mazgāt trauku mazgājamajā 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 ar rokām. Mazgājot ar rokām, pēc tīrīšanas ļaujiet visām detaļām nožūt vai nosusiniet ar dvieli. Lai pagarinātu atvilktņu kalpošanas laiku, iesakām tās mazgāt ar 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 parastajai 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 nospiest 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 brūnums. Gaļas un zivju iekšējās temperatūras uzraudzībai iesakām izmantot tūlītēja rādījuma pārtikas termometru. Kad gatavošanas laiks ir beidzies, nekavējoties izņemiet ēdienu, lai to nepārgatavinātu.
9. Lai panāktu vislabākos rezultātus, izņemiet ēdienu tūlīt pēc gatavošanas laika beigām, lai to nepārgatavinātu

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

- **Kāpēc displejā parādās paziņojums „Shut“?** Pirms izvēlaties gatavošanas programmu, pārliecinieties, ka atvilktnes ir pilnībā iebīdītas ierīcē.
- **Kā regulēt temperatūru vai laiku, izmantojot vienu zonu?** Izvēlieties aktīvo zonu, pēc tam izmantojiet TEMP bultiņas, lai regulētu temperatūru, vai TIME bultiņas, lai regulētu laiku.
- **Kā regulēt temperatūru vai laiku, izmantojot divas zonas?** Izvēlieties vēlamo zonu, pēc tam izmantojiet TEMP bultiņas, lai regulētu temperatūru, vai TIME bultiņas, lai regulētu laiku.
- **Vai ierīce ir iepriekš jāuzsilda?** Ierīci nav nepieciešams iepriekš uzsildīt.
- **Vai katrā zonā varu gatavot atšķirīgus ēdienus, neuztraucoties par savstarpējo saskaršanos vai garšu sajaukšanos?** Jā, abas zonas ir pilnībā nodalītas, un tām ir atsevišķi sildelementi un ventilatori.
- **Kā pauzēt laika atskaiti?** Laika atskaite automātiski tiks nopauzēta, kad izņemsiet atvilktni no ierīces. Iebīdiet atvilktni atpakaļ 2 minūšu laikā, lai atsāktu gatavošanu, pretējā gadījumā ierīce automātiski izslēgsies.
- **Kā apturēt vienu zonu, ja tiek izmantotas abas zonas?** Lai apturētu vienu zonu, vispirms nospiediet attiecīgās zonas pogu un pēc tam nospiediet pogu „START/STOP”. Lai apturētu abas zonas, vienkārši nospiediet pogu „START/STOP”.
- **Vai atvilktni var droši novietot uz manas darba virsmas?** Gatavošanas laikā atvilktne uzkarst. Rīkojieties ar to uzmanīgi un novietojiet to tikai uz karstumizturīgām virsmām.
- **Kad vajadzētu izmantot fritēšanas plāksni?** Izmantojiet fritēšanas plāksni, ja vēlaties, lai ēdiens būtu kraukšķīgs. Plāksne paceļ ēdienu virs atvilktnes pamatnes, lai gaisa plūsma varētu cirkulēt zem un ap to, nodrošinot vienmērīgu ēdiena gatavošanos.
- **Kāpēc ēdiens nepagatavojās līdz galam?** Pārliecinieties, ka gatavošana slaikā atvilktne ir pilnībā iebīdīta. Vienmērīgam brūnumam produktus atvilktnes apakšā izkārtojiet vienā kārtā, lai tie nepārklātos. Sakratiet atvilktni, lai apmaisītu sastāvdaļas un kļūtu vienmērīgi kraukšķīgas. Gatavošanas temperatūru un laiku var pielāgot 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 ir sasniedzis vēlamo brūnumu. Lai ēdienu nepārgatavotu, izņemiet to 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, mīklā apviļātus produktus?** JJā, bet ir jāizmanto pareiza panēšanas tehnika. Ir svarīgi produktus vispirms apvārtīt miltos, pēc tam olā un tad rīvmaizē. Stingri iespiediet mīklā panējumu, 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 displejs nodzisa?** 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 darba 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 (čeks vai piegādes pavadzīme).
- Lai reģistrētos tiešsaistē, lūdzu, apmeklējiet vietni **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 nederīgu.

Kādas ir priekšrocības, reģistrējot manu bezmaksas „Ninja“ garantiju?

Kad reģistrēsiet garantiju, mums būs pieejama jūsu kontaktinformācija, ja kādreiz būs nepieciešams ar jums sazināties.

Turklāt varēsiet saņemt arī padomus un ieteikumus, kā vislabāk lietot savu Ninja ierīci, kā arī iegūt jaunākās ziņas par jaunākajām Ninja® tehnoloģijām un produktiem. Ja reģistrēsiet garantiju tiešsaistē, jūs saņemsiet tūlītēju apstiprinājumu, ka esam saņēmuši jūsu datus.

Ko iekļauts bezmaksas „Ninja“ garantija?

Jūsu Ninja ierīces remonts vai nomaiņa (pēc Ninja ieskatiem), ieskaitot visas detaļas un darba 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 varu iegādāties oriģinālas „Ninja“ rezerves daļas un piederumus?

Vietnē www.ninjakitchen.eu atradīsiet pilnu Ninja rezerves daļu un piederumu klāstu vvisām Ninja ierīcēm.

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

PIEZĪMES

PIEZĪMES

PIEZĪMES

AČIŪ
kad įsigijote „Ninja Dual Zone“ oro gruzdintuvę

REGISTRUOKITE SAVO PIRKINĮ

ninjakitchen.eu

Nuskaitykite QR kodą naudodami mobilųjį įrenginį

ĮRAŠYKITE ŠIĄ INFORMACIJĄ

Modelio numeris: _____

Serijos numeris: _____

Pirkimo data: _____
(Išsaugokite kasos kvitą)

Pirkimo vieta: _____

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Įtampa: 220–240 V~, 50–60 Hz

Galia: 2470 W

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

Šis ženklas reiškia, kad šio produkto negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis visoje ES. Siekiant išvengti galimos žalos aplinkai ar žmonių sveikatai dėl nekontroliuojamo atliekų šalinimo, atsakingai perdirbkite šį produktą, kad būtų skatinamas tvarus medžiagų išteklių pakartotinis naudojimas. Norėdami grąžinti naudotą įrenginį, prašome pasinaudoti grąžinimo ir surinkimo sistemomis arba kreiptis į pardavėją, pas kurį buvo įsigytas šis produktas. Jie gali paimti šį produktą, kad jis būtų perdirbtas nekenkiant aplinkai.

TURINYS

Svarbios saugos priemonės 39

Dalys 41

Susipažinkite su savo dviejų zonų oro gruzdintuve 42
Funkciniai mygtukai 42
Valdymo mygtukai 42

Prieš pirmąjį naudojimą 42

Kaip naudotis dviejų zonų oro gruzdintuve 43
Maisto gaminimas naudojant „DualZone“ technologiją 43
Maisto gaminimas vienoje zonoje 45
Max Crisp funkcija 45
Gruzdinimas 46
Kepimas 47
Pašildymas 47
Džiovinimas 48
Konditerijos kepimas 48

Valymas ir priežiūra 49

Naudingi patarimai 49

Problemų sprendimo vadovas 50

Produkto registracija 51

SVARBIOS SAUGOS PRIEMONĖS

SKIRTA TIK BUITINIAM NAUDOJIMUI

Prieš naudodami „Ninja 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 pakankamai patirties ir žinių, jeigu jiems buvo suteikta priežiūra arba instrukcijos, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jeigu 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 naudojamas.

5 **NESTATYKITE** prietaiso ant karštų paviršių arba šalia karštų dujinių ar elektrinių degiklių, ant įkaitintos viryklės arba į orkaitę.

6 **NIEKADA** nenaudokite elektros lizdo, esančio po stalviršiu.

7 **NIEKADA** neprijunkite šio prietaiso prie išorinio laikmačio jungiklio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos

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

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

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 kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

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

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

13 Prieš įstatydami išimamą stalčių į pagrindinį korpusą, minkštu skudurėliu nuvalykite stalčių ir korpusą, kad jie būtų švarūs ir sausi.

14 Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. **NENAUDOKITE** šio prietaiso kitais tikslais, nei numatyta. **NENAUDOKITE** judančiose 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, kol jis veikia.

16 Veikimo metu **NEDĖKITE** prietaiso prie stalviršio krašto.

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

18 Prieš pradedant dirbti, **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 įdėtas išimamas stalčius.

21 **NENAUDOKITE** šio prietaiso giliam kepimui.

22 Neleiskite, kad maistas liestųsi su kaitinimo elementais. Gaminimo metu **NEDĖKITE** per daug produktų. Per didelis pripildymas gali sukelti sužalojimus ar turtinę žalą arba pakenkti saugiam prietaiso naudojimui.

23 Rozetės 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 maitinimo kištuką iš rozetės. Prieš nuimdami bet kokius gaminimo priedus, palaukite, kol dūmai nebesklis.

25 **NELIESKITE** karštų paviršių. Prietaiso paviršiai yra karšti jo veikimo metu ir po to. Siekiant išvengti nudegimų ar sužalojimų, **VISADA** naudokite apsauginius karščiui atsparius padėklus arba izoliuotas kepimo pirštines ir laikykitės už numatytų rankenėlių.

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

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

28 Kepimo metu stalčius ir gruzdinimo plokštė labai įkaista. Išimant stalčių ar plokštę iš prietaiso, venkite fizinio sąlyčio su jais. Išėmę stalčių ar plokštę, **VISADA** padėkite juos ant karščiui atsparaus paviršiaus. **Neliesti** 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 detales bei laikydami prietaisą, palaukite, kol jis atvės.

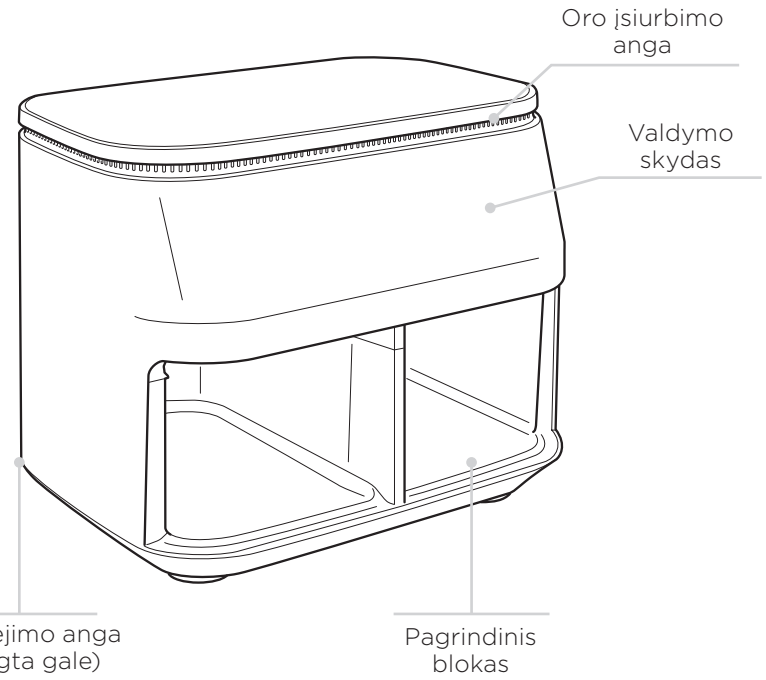
31 **NEVALYKITE** metalinėmis šveitimo kempinėmis. Nuo kempinės gali atsiskirti gabaliukai ir patekti ant elektrinių dalių, dėl ko kyla elektros smūgio pavojus.

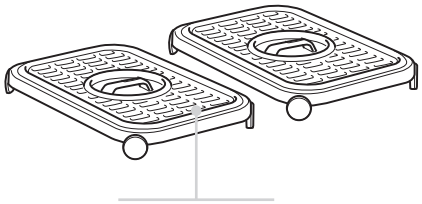
32 Dėl reguliarios prietaiso priežiūros žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

	Rekomenduojama perskaityti ir peržiūrėti instrukcijas, kad suprastumėte produkto veikimą ir naudojimą.
	Nurodo pavojų, kuris, jei bus ignoruotas prie šio simbolio pridėtas įspėjimas, gali sukelti sužalojimus, mirtį arba didelę materialinę žalą.
	Stenkitės išvengti sąlyčio su karštu paviršiumi. Visada naudokite rankų apsaugą, kad išvengtumėte nudegimų.
	Skirta naudoti tik patalpose ir buityje.

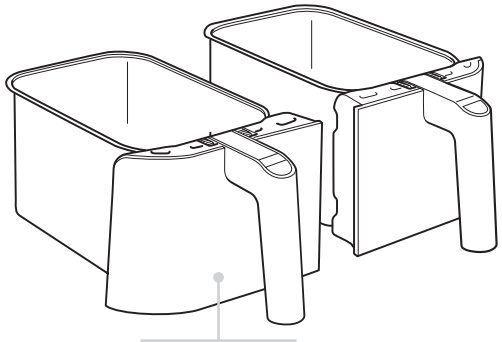
IŠSAUGOKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS

DALYS



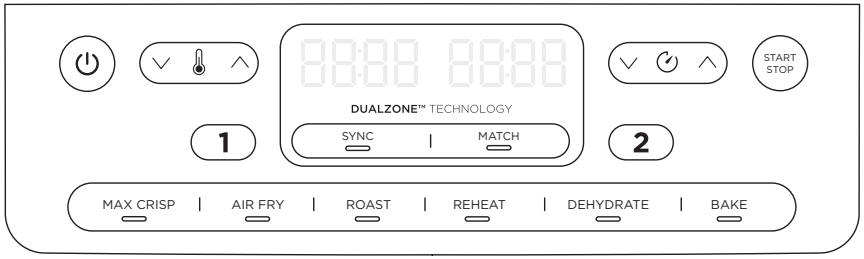


Nelipnios gruzdinimo plokštės. Naudodami šią plokštę maisto gaminimui, visada įdėkite ją į stalčiaus dugną. Galima plauti indaplovėje.



Nelipnūs stalčiai (galima plauti indaplovėje)

SUSIPAŽINKITE SU SAVO ORO GRUZDINTUVE



Nustatant laiką, skaitmeniniame ekrane rodomas HH:MM.

FUNKCIJŲ MYGTUKAI

MAX CRISP: geriausiai tinka šaldytiems maisto produktams, pavyzdžiui, bulvytėms ir vištienos gabaliukams.

„AIR FRY“ (gruzidinimas): naudokite šią funkciją, kad maistas taptų traškus, beveik arba visai nenaudojant aliejaus.

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

REHEAT (pašildymas): švelniai pašildykite likučius, kad jie vėl taptų traškūs.

DEHYDRATE (džiovinimas): džiovinkite mėsą, vaisius ir daržoves, kad turėtumėte sveikų užkandžių.

BAKE (konditerijos kepimas): sukurkite išskirtinius kepinius ir desertus.

VALDYMO MYGTUKAI

① Reguliuokite kairėje esančio stalčiaus (1 zona) galią.

② Reguliuokite dešinėje esančios stalčiaus galią (2 zona).

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

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

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

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

Mygtukas START/STOP: pasirinkę temperatūrą ir laiką, pradėkite gaminimą paspaudę mygtuką START/STOP.

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

BUDĖJIMO REŽIMAS: jei 10 minučių nebus atliekama jokių veiksmų su valdymo skydeliu, prietaisas pereis į budėjimo režimą.

HOLD REŽIMAS: „Hold“ indikatorius bus rodomas prietaiso ekrane, kai jis veikia SYNC režimu. Vienoje zonoje vyks gaminimas, o kitoje – maisto temperatūros palaikymas, kol abiejų zonų laikai bus suderinti.

PRIEŠ PIRMĄJĮ NAUDOJIMĄ

1. Nuimkite ir išmeskite visą įrenginio pakavimo medžiagą, reklamines etiketes ir lipnią juostelę.
2. Išimkite visus priedus iš pakuotės ir atidžiai perskaitykite šią instrukciją. Ypatingą dėmesį atkreipkite į naudojimo instrukcijas, įspėjimus ir svarbius saugos nurodymus, kad išvengtumėte sužalojimų ar turto sugadinimo.
3. Išplaukite stalčius ir gruzdinimo plokštes karštu muiluotu vandeniu, tada gerai nuskalaukite ir kruopščiai išdžiovinkite. Stalčiai ir gruzdinimo plokštės 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 GRUZDINTUVE

GREITOSIOS PRADŽIOS VADOVAS RECEPTAMS IR MAISTO GAMINIMO LENTELĖMS

MAISTO GAMINIMAS NAUDOJANT „DUALZONE“ TECHNOLOGIJĄ

„DualZone“ technologija naudoja dvi kaitinimo zonas, kad padidintų universalumą. „Sync“ funkcija užtikrina, kad, nepaisant skirtingų gaminimo nustatymų, abiejose zonose patiekalai bus paruošti patiekti tuo pačiu metu.

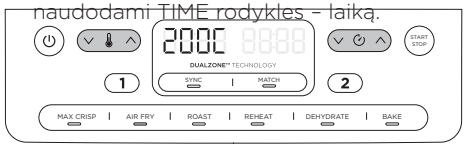
Išsamias instrukcijas, kaip naudotis kiekviena funkcija, rasite 45–48 puslapiuose.

SYNC

Norint, kad maisto produktai būtų paruošti vienu metu, kai jų gaminimo trukmė, temperatūra ar net funkcijos skiriasi:

1 Sudėkite ingredientus į stalčius, tada įdėkite stalčius į korpusą.

2 1 zona liks apšviesta. Pasirinkite norimą gaminimo funkciją. Naudodami TEMP rodykles nustatykite temperatūrą, o naudodami TIME rodykles – laiką.



3 Pasirinkite 2 zoną, tada pasirinkite norimą gaminimo funkciją. Naudodami TEMP rodykles nustatykite temperatūrą, o naudodami TIME rodykles – laiką.



PASTABA: 2-ajai zonai galite pasirinkti kitą funkciją.

4 Paspauskite mygtuką SYNC, tada paspauskite mygtuką START/STOP, kad pradėtumėte gaminimą zonoje, kurioje liko daugiausiai laiko. 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 paruoštas dar nepasibaigus gaminimo laikui, galite **sustabdyti tos zonos veikimą**. Pasirinkite tą zoną, tada paspauskite mygtuką START/STOP. Daugiau instrukcijų rasite 45 puslapyje.

5 Baigus gaminti, prietaisas išleis garsinį signalą, o ekrane pasirodys užrašas „End“ (pabaiga).



6 Išimkite ingredientus, juos išpildami arba naudodami žnyples ar virtuvės reikmenis su silikoniniais antgaliais. **NESTATYKITE** stalčiaus ant prietaiso.

Funkcija MATCH

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

1 Sudėkite ingredientus į stalčius, tada įdėkite stalčius į korpusą.

2 1 zona liks apšviesta. Pasirinkite norimą gaminimo funkciją. Naudodami TEMP rodykles nustatykite temperatūrą, o TIME rodykles – laiką.



3 Paspauskite mygtuką MATCH, kad 1 zonos nustatymus nukopijuotumėte į 2 zoną. Tada paspauskite mygtuką START/STOP, kad abiejose zonose būtų pradėtas maisto gaminimas.



4. Kai gaminimas baigsis tuo pačiu metu, abiejuose ekranuose pasirodys užrašas „End“ (pabaiga).



5 Išimkite ingredientus, juos išpildami arba naudodami žnyples ar virtuvės įrankius su silikoniniais antgaliais.

Abiejų zonų aktyvavimas tuo pat metu, bet baigiant skirtingu laiku:

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



2 Naudokite TIME rodykles, kad nustatytumėte laiką.



3 Paspauskite mygtuką START/STOP, kad pradėtumėte gaminimą abiejose zonose.



4 Paspauskite mygtuką „START/STOP“, kad pradėtumėte virimą abiejose zonose.



PASTABA: jei nuspręsite, kad maistas vienoje iš zonų jau iškepė dar nepasibaigus nustatytam kepimo laikui, galite **sustabdyti tos zonos veikimą**. Pasirinkite tą zoną, tada paspauskite mygtuką START/STOP. Daugiau instrukcijų rasite 45 puslapyje.

5 Kai kiekvienoje zonoje gaminimas bus baigtas, prietaisas išleis garsinį signalą, o ekrane pasirodys užrašas „End“ (pabaiga).

6 Išimkite ingredientus juos išpildami arba naudodami silikoniniais antgaliais padengtas žnyples ar virtuvės įrankius.

MAISTO GAMINIMAS JŪSŲ ORO GRUZDINTUVE – TĘSINYS

GAMINIMO LAIKO BAIGIMAS VIENOJE ZONOJE (NAUDOJANT ABI ZONAS)

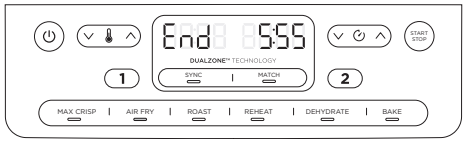
1 Pasirinkite zoną, kurią norite sustabdyti.



2 Norėdami baigti ruošimą, paspauskite mygtuką START/STOP.



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



MAISTO GAMINIMO SUSTABDYMAS

Ištraukus stalčių, gaminimas automatiškai sustos. Norėdami tęsti gaminimą, 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 įstumkite stalčių, kad maisto gaminimas abiejose zonose būtų tęsiamas.

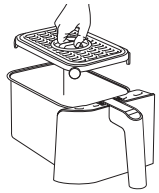
PASTABA: jei gaminimo metu stalčius išimamas ilgiau nei 1 minutę, prietaisas automatiškai išsijungs. Norėdami tęsti gaminimą, turėsite iš naujo nustatyti kiekvieną zoną.

MAISTO RUOŠIMAS VIENOJE ZONOJE

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

Max Crisp funkcija

1 Įdėkite gruzdinimo plokštę į stalčių, tada sudėkite produktus į stalčių ir įstumkite jį į korpusą.



2 Prietaisas pagal numatytuosius nustatymus bus nustatytas į 1 zoną (jei norite naudoti 2 zoną, pasirinkite 2 zoną). Pasirinkite MAX CRISP.



3 Naudokite TIME rodykles, kad nustatytumėte laiką 1 minutės žingsniais iki 30 minučių. Paspauskite START/ STOP mygtuką, kad pradėtumėte ruošimą.



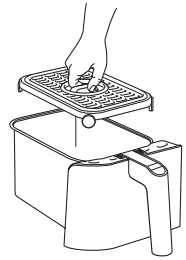
4 Baigus ruošimą, prietaisas išleis garsinį signalą, o ekrane pasirodys užrašas „End“.



5 Išimkite ingredientus juos išpildami arba naudodami silikoniniais antgaliais padengtas žnyples ar virtuvės įrankius.

Gruzdinimas

1 Įdėkite gruzdinimo plokštę į stalčių, tada sudėkite produktus į stalčių ir įstumkite jį į korpusą.



2 Prietaisas pagal numatytuosius nustatymus bus nustatytas į 1 zoną (jei norite naudoti 2 zoną, pasirinkite 2 zoną). Pasirinkite AIR FRY.



3 Naudokite TIME rodykles, kad nustatytumėte laiką 1 minutės žingsniais iki 1 valandos. Paspauskite START/ STOP mygtuką, kad pradėtumėte ruošimą.



4 Naudokite „TIME“ rodykles, kad nustatytumėte laiką 1 minutės žingsniais iki 1 valandos. Paspauskite „START/ STOP“ mygtuką, kad pradėtumėte virimą.



PASTABA: gruzdinimo metu galite išimti stalčių ir pakratyti arba permaišyti ingredientus, kad jie tolygiai iškeptų.

5 Baigus gaminti, prietaisas išleis garsinį signalą, o ekrane pasirodys užrašas „End“ (pabaiga).

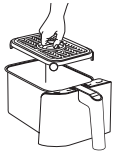


6 Išimkite ingredientus juos išpildami arba naudodami silikoniniais antgaliais padengtas žnyples ar virtuvės įrankius.

MAISTO GAMINIMAS JŪSŲ ORO GRUZDINTUVE – TĘSINYS

Kepimas

1 Įdėkite gruzdinimo plokštę į stalčių (pasirinktinai), tada sudėkite produktus į stalčių ir įstumkite jį į korpusą.



2 Prietaisas pagal numatytuosius nustatymus bus nustatytas į 1 zoną (jei norite naudoti 2 zoną, pasirinkite 2 zoną). Pasirinkite ROAST.



3 Naudokite TEMP rodykles, kad nustatytumėte norimą temperatūrą.



4 Naudokite TIME rodykles, kad nustatytumėte laiką 1 minutės žingsniais iki 1 valandos ir 5 minučių žingsniais nuo 1 iki 4 valandų. Paspauskite mygtuką START/STOP, kad pradėtumėte kepimą.



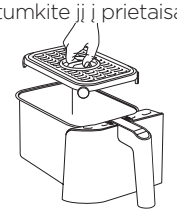
5 Baigus kepimą, prietaisas išleis garsinį signalą, o ekrane pasirodys užrašas „End“.



6. Išimkite ingredientus juos išpildami arba naudodami silikoniniais antgaliais padengtas žnyples ar virtuvės įrankius.

Pašildymas

1. Įdėkite gruzdinimo plokštę į stalčių (pasirinktinai), tada sudėkite produktus į stalčių ir įstumkite jį į prietaisą.



2 Įrenginys pagal numatytuosius nustatymus veiks 1-oje zonoje (jei norite naudoti 2-ąją zoną, pasirinkite 2-ąją zoną). Pasirinkite REHEAT.



3 Naudokite TEMP rodykles, kad nustatytumėte norimą temperatūrą.



4 Naudokite TIME rodykles, kad nustatytumėte laiką 1 minutės žingsniais iki 1 valandos. Paspauskite START/ STOP mygtuką, kad pradėtumėte pašildymą.



5 Baigus pašildymą, prietaisas išleis garsinį signalą, o ekrane pasirodys užrašas „End“ (pabaiga).



6 Išimkite ingredientus juos išpildami arba naudodami silikoniniais antgaliais padengtas žnyples ar virtuvės įrankius.

Džiovinimas

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

2 Įrenginys pagal numatytuosius nustatymus veiks 1 zonoje (jei norite naudoti 2 zoną, pasirinkite 2 zoną). Pasirinkite DEHYDRATE. Ekrane pasirodys numatytoji temperatūra. Naudodami TEMP rodykles nustatykite norimą temperatūrą.



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



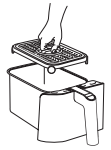
4 Baigus procesą, prietaisas išleis garsinį signalą, o ekrane pasirodys užrašas „End“ (pabaiga).



5 Išimkite ingredientus juos išpildami arba naudodami silikoniniais antgaliais padengtas žnyples ar virtuvės įrankius.

Konditerijos kepimas

1 Įdėkite gruzdinimo plokštę į stalčių (pasirinktinai), tada sudėkite produktus į stalčių ir įstumkite jį į prietaisą.



2 Įrenginys pagal numatytuosius nustatymus bus nustatytas į 1 zoną (jei norite naudoti 2 zoną, pasirinkite 2 zoną). Pasirinkite BAKE.



3 Naudokite TEMP rodykles, kad nustatytumėte norimą temperatūrą.



4 Naudokite TIME rodykles, kad nustatytumėte laiką 1 minutės žingsniais iki 1 valandos ir 5 minučių žingsniais nuo 1 iki 4 valandų. Paspauskite mygtuką START/STOP, kad pradėtumėte gaminimą.



5 Baigus gaminti, prietaisas išleis garso signalą, o ekrane pasirodys užrašas „End“ (pabaiga).



6 Išimkite ingredientus juos išpildami arba naudodami silikoniniais antgaliais padengtas žnyples ar virtuvės įrankius.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

Dalis/Priedas	Valymo būdas	Ar galima plauti indaplovėje?
Pagrindinis blokas	Norėdami nuvalyti pagrindinį įrenginį ir valdymo skydelį, nuvalykite juos drėgnu skudurėliu **PASTABA: NIEKADA** nemerkite pagrindinio įrenginio į vandenį ar bet kokį kitą skystį. **NIEKADA** nevalykite pagrindinio įrenginio ar stalčiaus 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 gruzdinimo 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 tolygiu sluoksniu ant stalčiaus dugno ir nesiliestų vienas su kitu. Jei ingredientai liečiasi, 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 TEMP rodykles, kad nustatytumėte temperatūrą, arba TIME rodykles, kad nustatytumėte laiką.
3. Norėdami pritaikyti receptus, skirtus įprastai orkaitei, sumažinkite temperatūrą 10 °C. Dažnai tikrinkite maistą, kad jis neperkeptų.
4. Kartais oro gruzdintuvės ventiliatorius gali išsklaidyti lengvus maisto produktus. Norėdami to išvengti, pritvirtinkite maisto produktus (pavyzdžiui, viršutinę sumuštinio duonos riekelę) dantų krapštukais.
5. Gruzdinimo plokštės pakelia produktus stalčiuose, kad oras galėtų cirkuliuoti po jais ir aplink juos, užtikrinant tolygų ir traškų rezultatą.
6. Pasirinkę gaminimo funkciją, galite paspausti mygtuką START/STOP, kad iškart pradėtumėte gaminimą. 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. Jei norite, įpilkite daugiau aliejaus, kad pasiektumėte pageidaujamą traškumo lygį.
8. Norėdami pasiekti geriausius rezultatus, stebėkite maisto ruošimo eigą ir išimkite maistą, kai bus pasiektas pageidaujamas rudos spalvos laipsnis. Rekomenduojame naudoti greitai rodantį termometrą, kad galėtumėte stebėti mėsos ir žuvies vidinę temperatūrą. Pasibaigus ruošimo laikui, maistą išimkite nedelsiant, kad jis neperkeptų.
9. Norėdami pasiekti geriausius rezultatus, išimkite maistą iš karto pasibaigus gaminimo laikui, kad jis nebūtų perlaikytas.

PROBLEMŲ SPRENDIMO VADOVAS

- **Kodėl ekrane rodomas pranešimas „Shut“?** Prieš pasirenkant programą, įsitikinkite, kad stalčiai yra iki galo įstumti į prietaisą.
- **Kaip reguliuoti temperatūrą arba laiką, kai naudojama viena zona?** Pasirinkite aktyvią zoną, tada naudokite TEMP rodykles, kad nustatytumėte temperatūrą, arba TIME rodykles, kad nustatytumėte laiką.
- **Kaip reguliuoti temperatūrą arba laiką, kai naudojamos dvi zonos?** Pasirinkite norimą zoną, tada naudokite TEMP rodykles, kad reguliuotumėte temperatūrą, arba TIME rodykles, kad reguliuotumėte 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 ir turi atskirus kaitinimo elementus bei ventiliatorius.
- **Kaip sustabdyti atgalinį skaičiavimą?** Atgalinis skaičiavimas automatiškai sustos, kai išimsite stalčius iš prietaiso. Norėdami tęsti gaminimą, įdėkite stalčius atgal per 2 minutes, kitaip prietaisas automatiškai išsijungs.
- **Kaip sustabdyti vieną zoną, kai naudojamos abi zonos?** Norėdami sustabdyti vieną zoną, pirmiausia paspauskite zonos mygtuką, tada – mygtuką START/STOP. Norėdami sustabdyti abi zonas, tiesiog paspauskite mygtuką START/STOP.
- **Ar stalčių galima saugiai pastatyti ant mano virtuvės stalviršio?** Gaminant maistą stalčius įkaista. Naudokite jį atsargiai ir statykite tik ant karščiui atsparių paviršių.
- **Kada reikėtų naudoti gruzdinimo plokštelę?** Naudokite gruzdinimo plokštelę, kai norite, kad maistas išskeptų traškus. Plokštelė pakelia maistą stalčiuje, kad po juo ir aplink jį galėtų cirkuliuoti oras, ir taip ingredientai išskeptų tolygiai.
- **Kodėl mano maistas neišskepė iki galo?** Įsitikinkite, kad kepimo metu stalčius būtų visiškai įstumtas. Kad maistas tolygiai paruduotų, užtikrinkite, kad ingredientai būtų išdėstyti tolygiu sluoksniu ant stalčiaus dugno, nesusikirsdami tarpusavyje. Papurtykite stalčių, kad ingredientai susimaišytų ir tolygiai išskeptų. Kepimo temperatūrą ir laiką galima reguliuoti bet kuriuo kepimo metu. Tiesiog naudokite TEMP rodykles, kad nustatytumėte temperatūrą, arba TIME rodykles, kad nustatytumėte laiką.
- **Kodėl mano maistas sudegė?** Norėdami pasiekti geriausius rezultatus, stebėkite maisto ruošimo eigą ir išimkite jį, kai pasieksite norimą rudos spalvos laipsnį. Išimkite maistą iš karto pasibaigus nustatytam ruošimo laikui, kad jis neperkeptų.
- **Kodėl kepant oro gruzdintuvėje kai kurie ingredientai išsisklaido?** Kartais oro gruzdintuvės ventiliatorius išsklaido lengvus maisto produktus. Naudokite medinius dantų krapštukus, kad pritvirtintumėte laisvus lengvus maisto produktus, pavyzdžiui, viršutinę duonos riekelę sumuštinyje.
- **Ar galima kepti oro gruzdintuvėje drėgnus, tešloje apvoliotus ingredientus?** Taip, bet reikia naudoti tinkamą apvoliojimo techniką. Svarbu maisto produktus pirmiausia apvolioti miltais, tada kiaušinyje, o galiausiai džiūvėsėliais. Tvirtai prispauskite džiūvėsius prie tešloje apvoliotų ingredientų, kad ventiliatorius jų nenupūstų.
- **Kodėl prietaisas skleidžia pyptelėjimus?** Tai reiškia, kad maistas jau išskeptas 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 veikia netinkamai. Pagalbą internete rasite svetainėje 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 ar jūsų su juo sudarytai sutarčiai.

„Ninja“ garantijos

Kiekvienam „Ninja“ įrenginiui suteikiama nemokama garantija, apimanti detales ir darbą. Taip pat galite pasinaudoti internetine pagalba svetainėje **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.

- Įrenginio 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.
- Prašome visada saugoti pirkimo kvitą. Jei prireiks pasinaudoti garantija, mums reikės jūsų pirkimo kvito, kad galėtume patikrinti, ar jūsų pateikta informacija yra teisinga. Jei nepateiksite galiojančio pirkimo kvito, jūsų garantija gali būti pripažinta negaliojančia.

Kokie yra nemokamos „Ninja“ garantijos registravimo privalumai?

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

Ką apima nemokama „Ninja“ garantija?

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

Ko neapima nemokama „Ninja“ garantija?

1. Įprasto nusidėvinčių dalių (pavyzdžiui, priedų) nusidėvėjimo. Atsarginės dalis galima įsigyti svetainėje **www.ninjakitchen.eu**
2. Žalos, atsiradusios dėl netinkamo naudojimo, piktnaudžiavimo, neatsargaus elgesio, privalomos techninės priežiūros nevykdymo arba dėl netinkamo elgesio pervežimo metu.
3. Žalos, padarytos dėl „Ninja“ nepatvirtintos techninės priežiūros.

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

Svetainėje **www.ninjakitchen.eu** rasite visą „Ninja“ atsarginių dalių, keičiamųjų komponentų ir priedų asortimentą visiems „Ninja“ prietaisams.

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

PASTABOS

PASTABOS

PASTABOS

TÄNU,
et ostsite Ninja Dual Zone õhufritüüri

REGISTREERI OMA OST

ninjakitchen.eu

Skannige QR-kood mobiilseadmega

KIRJUTAGE SEDA TEAVET ÜLES

Mudelinumber: _____

Seerianumber: _____

Ostukuupäev: _____
(Säilita ostukviitung)

Ostukoht: _____

TEHNILISED ANDMED

Pinge: 220–240 V~, 50–60 Hz

Võimsus: 2470 W

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



See märge tähendab, et seda toodet ei tohi kogu ELis koos muude olmejäätmetega ära visata. Et vältida kontrollimatu jäätmete kõrvaldamise võimalikku kahjulikku mõju keskkonnale või inimeste tervisele, palun ringlussevõtke seda vastutustundlikult, et edendada materjalide jätkusuutlikku taaskasutamist. Kasutatud seadme tagastamiseks kasutage palun tagastamis- ja kogumissüsteeme või võtke ühendust müüjaga, kellelt toode osteti. Müüja suunab toote keskkonnasõbralikku ringlussevõttu.

SISUKORD

Olulised ohutusmeetmed 57

Osa 59

Tutvuge oma kahe tsooni õhufritüüriga 60
Funktsiooninupud 60
Käsitsemisnupud 60

Enne esimest kasutamist 60

Kahe tsooni õhufritüüri kasutamine 61
Toiduvalmistamine Kahe Tsooni-tehnoloogiaga 61
Toiduvalmistamine ühes tsoonis 63
Maks Krõbe 63
Õhufritüürimine 64
Röstimine 65
Soojendamine 65
Kuivatamine 66
Küpsetamine 66

Puhastus ja hooldus 67

Kasulikud näpunäited 67

Vigade kõrvaldamise juhend 68

Toote registreerimine 69

OLULISED OHUTUSMEETMED

AINULT KODUS KASUTAMISEKS

Lugege enne Ninja 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, sensoorilised või vaimsed võimed on piiratud või kellel puudub kogemus ja teadmised, kui neid on juhendatud või neile on antud juhiseid seadme ohutu kasutamise kohta ning nad mõistavad sellega seotud ohte.

2 Hoidke seade ja selle juhe laste käeulatusest eemal. **ÄRGE** lubage lastel seadet kasutada. Seadme kasutamisel laste läheduses on vajalik hoolikas järelevalve

3 Lapsed ei tohi seadmega mängida.

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

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

6 **ÄRGE** kasutage leti all asuvat pistikupesa.

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

8 **ÄRGE** kasutage pikendusjuhet. Lühikest toitekaablit kasutatakse selleks, et vähendada ohtu, et alla 8-aastased lapsed võiksid kaablist kinni haarata või sellesse takerduda, ning et vähendada ohtu, et inimesed võiksid pikema kaabli otsa komistada.

9 Elektrilöögi vältimiseks **ÄRGE** kastke juhet, pistikuid ega seadme korpust vette ega muusse vedelikku. Valmistage toitu ainult selleks ettenähtud sahtlis.

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 nõuetekohaselt kokku pandud.

12 **ÄRGE** katke seadme töötamise ajal õhu sisse- ega väljalaskeava. See takistab ühtlast küpsetamist 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 Käesolev seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks. **ÄRGE** kasutage seda seadet muul otstarbel kui selle ettenähtud kasutusotstarbel. **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, elektrilisele spiraalpliidile, gaasipliidile ega väligrillile. SharkNinja poolt soovitatud lisaseadmete kasutamine võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või vigastusi.

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

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

20 **ÄRGE** kasutage seadet ilma eemaldatava sahtli paigaldamiseta.

21 **ÄRGE** kasutage seda seadet sügavküpsetamiseks.

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

23 Pistikupesa pinge võib varieeruda, mis võib mõjutada teie 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 tarvikud.

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 hoidke kinni olemasolevatest käepidemetest.

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

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

28 Küpsetamise ajal muutuvad sahtel ja köögiviljade hoidmiseks mõeldud plaat äärmiselt kuumaks. Vältige otsest kokkupuudet, kui eemaldate sahtli või plaadi seadmest. Asetage sahtel või plaat pärast eemaldamist **ALATI** kuumuskindlale pinnale. **ÄRGE** puudutage lisaseadmeid küpsetamise ajal ega vahetult pärast seda.

29 Puhastamist ja kasutaja poolt teostatavat hooldust ei tohi teha lapsed.

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

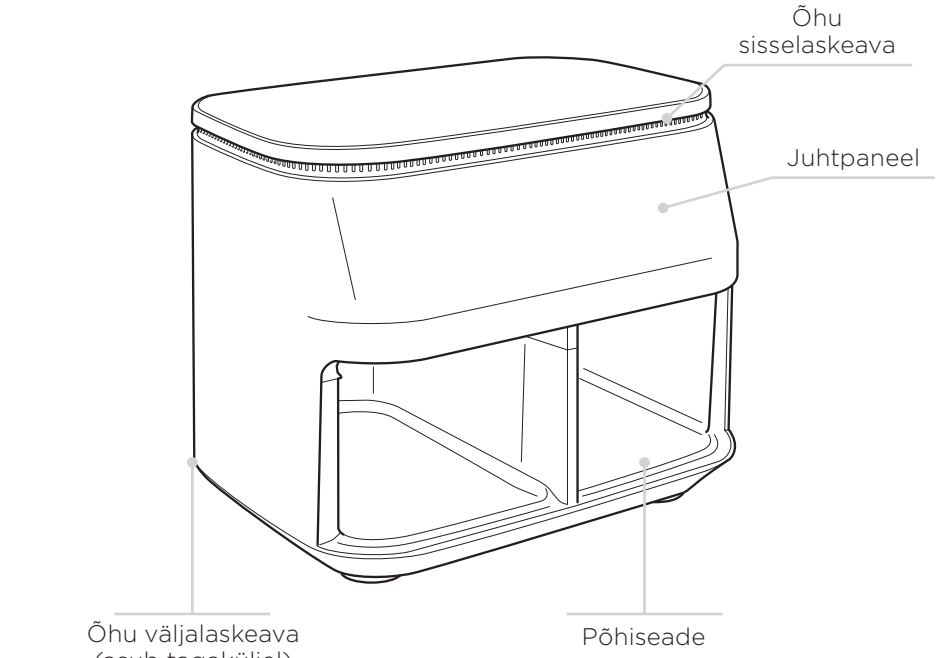
31 **ÄRGE** puhastage metallist küürimislappidega. Lappidest võivad eralduda tükid, mis võivad puutuda kokku elektriliste osadega, tekitades elektrilöögi ohu.

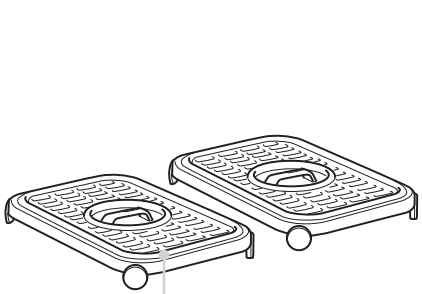
32 Seadme regulaarse hoolduse kohta vaadake palun jaotist „Puhastamine ja hooldus”.

	Viitab sellele, et tuleb lugeda ja läbi vaadata juhised, 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.

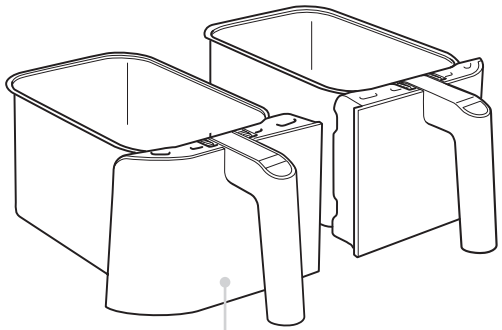
SALVESTA NEED JUHISED

OSAD



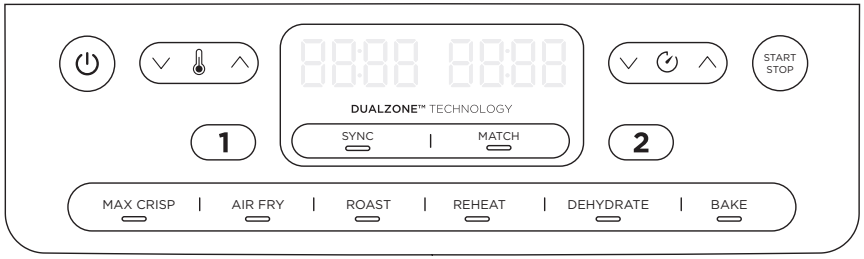


Kleepumiskindlad Crisper-plaadid. Plaadiga toiduvalmistamisel asetage see alati sahtli põhja. Sobivad nõudepesumasinasse.



Kleepumiskindlad sahtlid (nõudepesumasinas pestavad)

ÕHUFRIITURI TUTVUSTUS



Kellaaja seadmisel kuvab digiekraan ekraan HH:MM.

FUNKTsiooninupud

MAKS KRÕBE: Sobib kõige paremini külmutatud toitude, näiteks friikartulite ja kanapalade küpsetamiseks.

ÕHUFRITÜÜRIMINE:AIR FRY: Kasutage seda funktsiooni, et anda toidule krõbedus ja krõmpsuvus, kasutades õli väga vähe või üldse mitte.

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

SOOJENDAMINE: Elustage toidujäägid neid õrnalt soojendades – tulemuseks on krõbedad suupisted.

KUIVATAMINE: Kuivata liha, puuviljad ja köögiviljad, et saada tervislikke suupisteid.

KÜPSETAMINE: Valmista hõrgutavaid küpsetisi ja magustoite.

KASUTUSNUPUD

① Reguleeri vasakpoolse sahtli (tsoon 1) väljundit.

② Reguleeri parempoolse sahtli väljundit (tsoon 2).

AJA-nooled: Kasutage üles- ja allanooli, et reguleerida küpsetamistemperatuuri enne küpsetamist või selle ajal.

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

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

Nupp „MATCH”: 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: Pärast temperatuuri ja aja valimist alustage toiduvalmistamist, vajutades START/STOP-nuppu.

Toitenupp: Selle ⏻ nupuga lülitatakse seade sisse, samuti lülitatakse see välja ja peatatakse kõik küpsetamisfunktsioonid.

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

HOIDMISREŽIIM: SYNC-režiimis kuvatakse seadmel sõna „**Hold**”. Üks tsoon jätkab toiduvalmistamist, samal ajal kui teine tsoon hoiab toidu temperatuuri, kuni ajad on omavahel sünkroniseeritud.

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

1. Eemaldage seadmelt kogu pakkematerjal, reklaamkleebised ja kleeplint ning visake need ära.
2. Võtke pakendist välja kõik tarvikud ja lugege käesolev kasutusjuhend hoolikalt läbi. Pöörake erilist tähelepanu kasutusjuhistele, hoiatustele ja olulistele ohutusnõuetele, et vältida vigastusi või varalist kahju.
3. Peske sahtlid ja puuvilja- ja köögiviljakastid kuumas seebivees, seejärel loputage ja kuivatage hoolikalt. Sahtlid ja puuvilja- ja köögiviljakastid on **AINUKESED** osad, mida võib pesta nõudepesumasinas. Sahtlite kasutusaja pikendamiseks soovitame siiski käsitsi pesemist. **ÄRA** peske põhiseadet **KUNAGI** nõudepesumasinas.
4. Seadme kasutamisel tuleb tagada piisav õhuringlus, jättes seadme kohale ja kõikidele külgedele vähemalt 15 cm vaba ruumi.

TOIDU VALMISTAMINE ÕHUFRITÜÜRIS

RETSEPTIDE JA TOITLUSTUSTABELITE KASUTUSJUHEND

TOIDU VALMISTAMINE KAHE TSOONI TEHNOLOOGIA ABIL

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 kohta leiate üksikasjalikud juhised lehekülgedelt 63–66.

SYNC

Et lõpetada toiduvalmistamine üheaegselt, kui toiduainetel on erinevad küpsetusaegad, temperatuurid või isegi funktsioonid:

1 Asetage koostisosad sahtlitesse ja paigaldage seejärel sahtlid mööblisse.

2 1. tsoon jääb valgustatuks. Valige soovitud küpsetusfunktsioon. Temperatuuri saate määrata TEMP-nooltega ja aja saate määrata TIME-nooltega.



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



MÄRKUS: Tsoonile 2 saab valida teise funktsiooni.

4 Vajutage nuppu SYNC ja seejärel nuppu START/STOP, et alustada toiduvalmistamist tsoonis, mille aeg on kõige pikem. Teisel tsoonil kuvatakse **sõna „Hold**". Seade annab helisignaali ja aktiveerib teise tsooni, kui mõlemal tsoonil on jäänud sama palju aega.



MÄRKUS: Kui leiate, et mõnes tsoonis olev toit on valmis enne küpsetusaega, võite **selle tsooni peatada.** Valige asjaomane tsoon ja vajutage nuppu START/STOP. Täpsemad juhised leiate leheküljelt 63.

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



6 Eemaldage koostisosad, kallutades need välja või kasutades silikoonotsaga tangid/köögiriistu. **ÄRGE** asetage sahtlit seadme peale.

MATŠ-funktsioon

Sama toidu valmistamiseks suuremas koguses või erinevate toitude valmistamiseks, kasutades sama funktsiooni, temperatuuri ja aega:

1 Paigutage koostisosad sahtlitesse ja asetage seejärel sahtlid kapisse.

2 1. tsoon jääb valgustatuks. Valige soovitud küpsetamisfunktsioon. Määrake temperatuur TEMP-nooltega ja aeg TIME-nooltega.



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



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



5 Võtke koostisosad välja, kallates need välja või kasutades silikoonotsaga tangid/köögiriistu.

Mõlemad tsoonid algavad samal ajal, kuid lõpevad erinevatel aegadel:

1 Valige tsoon 1 ja seejärel soovitud funktsioon. Temperatuuri seadistamiseks kasutage TEMP-nooleklahve.



2 Kasutage aja nooli, et seadistada aeg.



3 Valige tsoon 2 ja korrake samme 1 ja 2.



4 Vajutage nuppu START/STOP, et alustada toiduvalmistamist mõlemas tsoonis.



MÄRKUS: Kui leiate, et mõnes tsoonis olev toit on valmis enne küpsetusaega, võite **selle tsooni peatada.** Valige asjaomane tsoon ja vajutage nuppu START/STOP. Täpsemad juhised leiate leheküljelt 63.

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

6 Võtke koostisosad välja, kallates need välja või kasutades silikoonotsaga tangid/köögiriistad.

TOIDU VALMISTAMINE Õhufritüüris – JÄTKUB

KÜPSETUSAJA LÕPETAMINE ÜHES TSOONIS (KUI KASUTATAKSE MÕLEMAT TSOONI)

1 Valige tsoon, mille soovite peatada.



2 Vajutage nuppu START/STOP, et küpsetamine lõpetada.



3 Ekraanile ilmub sõna „End“. Teises tsoonis jätkub toiduvalmistamine.



TOIDU VALMISTAMISE PEATAMINE

Kui sahtel eemaldatakse, peatub küpsetamine automaatselt. Küpsetamise jätkamiseks lükake sahtel tagasi oma kohale.

KASUTAMISEL SÜNKRONISEERIMIS- VÕI SOBITAMISREŽIIMIS

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

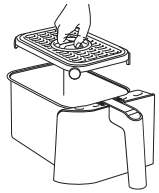
MÄRKUS: Kui toiduvalmistamise ajal eemaldatakse sahtel rohkem kui 1 minutiks, lülitub seade automaatselt välja. Toiduvalmistamise jätkamiseks tuleb iga tsoon uuesti programmeerida.

TOIDU VALMISTAMINE ÜHES Tsoonis

Seadme sisselülitamiseks ühendage toitejuhe seinapistikupesaga ja vajutage seejärel toitenuppu⏻.

Max Crisp

1 Paigaldage sahtlisse köögiviljade hoidmiseks mõeldud plaat, 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 seadistada aeg 1-minutiliste sammude kaupa kuni 30 minutini. Vajutage START/STOP-nuppu, et alustada toiduvalmistamist.



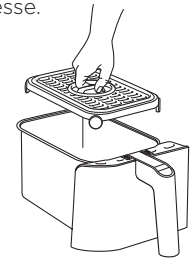
4 Kui toiduvalmistamine on lõppenud, kostab seadmest helisignaal ja ekraanile ilmub sõna „End”.



5 Eemaldage koostisosad, kallates need välja või kasutades silikoonotsaga tangid/köögiriistu.

Õhufritüürimine

1 Paigaldage sahtlisse köögiviljade hoidmise plaat, asetage seejärel toiduained sahtlisse ja lükake sahtel seadmesse.



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



3 Kasutage TEMP-nooleklahve soovitud temperatuuri seadistamiseks.



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



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

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

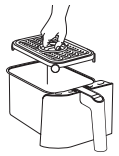


6 Eemaldage koostisosad, kallates need välja või kasutades silikoonotsaga tangid/köögiriistad.

TOIDU VALMISTAMINE Õhufritüüris – JÄTKUB

Röstimine

1 Paigaldage sahtlisse köögiviljade hoidmise plaat (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 ROAST.



3 Kasutage TEMP-nooli, et seadistada soovitud temperatuur.



4 Kasutage TIME-nooli, et seada aeg 1-minutiliste sammude kaupa kuni 1 tunnini ja 5-minutiliste sammude kaupa 1–4 tunnini. Vajutage START/STOP-nuppu, et alustada küpsetamist.



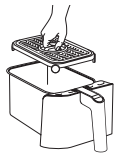
5 Kui toiduvalmistamine on lõppenud, kostab seadmest helisignaal ja ekraanile ilmub sõna „End”.



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

Soojendamine

1 Paigaldage sahtlisse köögiviljade hoidmiseks mõeldud plaat (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 „REHEAT”.



3 Kasutage TEMP-nooli, et seadistada soovitud temperatuur.



4 Kasutage TIME-nooli, et seadistada aeg 1-minutiliste sammudega kuni 1 tunnini. Vajutage START/STOP-nuppu, et alustada soojendamist.



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



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

Kuivatamine

1 Paigutage toiduained sahtlisse ühe kihina. Seejärel asetage sahtlisse toiduainete peale köögiviljade hoidmiseks mõeldud plaat ja paigutage plaadi peale veel üks kiht toiduaineid.

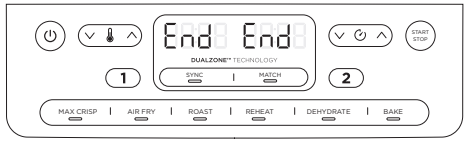
2 Seade on vaikimisi seatud tsoonile 1 (kui soovite kasutada tsooni 2, valige tsoon 2). Valige DEHYDRATE. Ekraanile ilmub vaikimisi seatud temperatuur. Määrake soovitud temperatuur TEMP-noolte abil.



3 Kasutage TIME-nooli, et seadistada aeg 15-minutiliste sammudega vahemikus 1–12 tundi. Vajutage START/STOP-nuppu, et alustada kuivatamist.



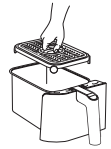
4 Kui toiduvalmistamine on lõppenud, kostab seadmest helisignaal ja ekraanile ilmub sõna „End”.



5 Võtke koostisosad välja, kallates need välja või kasutades silikoonotsaga tangid/köögiriistu.

Küpsetamine

1 Paigaldage sahtlisse köögiviljade hoidmiseks mõeldud plaat (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 BAKE.



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 vahemikus 1–4 tundi. Vajutage START/STOP-nuppu, et alustada küpsetamist.



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



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

PUHASTUS JA HOOLDUS

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

Osa/tarvik	Puhastusmeetod	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 ega sahtlit nõudepesumasinas.	**Ei**
Sahtlid ja köögiviljade hoidmisplaadid	Neid võib pesta nõudepesumasinas või käsitsi. Käsipesu korral laske kõik osad pärast kasutamist õhu käes või rätikuga kuivada. Sahtlite kasutusaja pikendamiseks soovitame neid käsitsi pesta.	**Jah**

Kui toidujäägid on kinni jäänud köögiviljade hoidmiseks mõeldud plaatidele või sahtlitesse, asetage need sooja seebiveega täidetud valamusse ja laske neil leotada.

KASULIKUD NIPID

1 Ühtlase pruunistumise tagamiseks veenduge, et koostisosad oleksid sahtli põhjal paigutatud ühtlaseks kihiks, ilma et need üksteisega kattuksid. Kui koostisosad kattuvad, raputage neid kindlasti poole ettenähtud küpsetusaegast.

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 ülepõlemist.

4 Mõnikord puhub õhufritüüri ventilaator kerged toidud laiali. Selle vältimiseks kinnitage toidud (näiteks võileiva ülemine leivaviil) kokteilitikkudega.

5 Krõpsustusplaadid 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 START/STOP, et alustada küpsetamist kohe. Seade töötab vaikimisi seatud temperatuuri ja aja järgi.

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

8 Parimate tulemuste saavutamiseks jälgige toidu valmimist kogu küpsetamise ajal ja võtke toit välja, kui soovitud pruunistumisaste on saavutatud. Soovitame kasutada kiirtermomeetrit liha ja kala sisetemperatuuri jälgimiseks. Pärast küpsetusaega võtke toit kohe välja, et vältida üleküpsemist.

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

VEAKOHANDAMISE JUHEND

- **Miks kuvatakse ekraanil sõnum „Shut“?** Veenduge, et sahtlid on seadmesse täielikult sisse lükatud, enne kui valite programmi toidu valmistamiseks.
- **Kuidas saan ühe tsooni kasutamisel reguleerida temperatuuri või aega?** Valige aktiivne tsoon ja reguleerige temperatuuri TEMP-nooltega või aega TIME-nooltega.
- **Kuidas saan kahe tsooni kasutamisel reguleerida temperatuuri või aega?** 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 valmistada erinevaid toite, ilma et peaksin muretsema ristsaastumise pärast?** Jah, mõlemad tsoonid on iseseisvad ning neil on eraldi kütteelemendid ja ventilaatorid.
- **Kuidas saan taimerit peatada?** Taimer peatub automaatselt, kui saate sahtlid seadmest välja. Pange sahtel 2 minuti jooksul tagasi, et jätkata küpsetamist, vastasel juhul lülitub seade automaatselt välja.
- **Kuidas peatada üks tsoon, kui kasutan mõlemat tsooni?** Ühe tsooni peatamiseks vajuta kõigepealt tsooni nuppu ja seejärel nuppu START/STOP. Mõlema tsooni peatamiseks vajuta lihtsalt nuppu START/STOP.
- **Kas sahtlit on ohutu asetada minu tööpinnale?** Sahtel kuumeneb toiduvalmistamise ajal. Olge käsitsemisel ettevaatlik ja asetage see ainult kuumuskindlatele pindadele.
- **Millal peaksin kasutama krõbedusplaati?** Kasuta krõbedusplaati siis, kui soovid, et toit tuleks välja krõbedana. Plaat tõstab toidu sahtlis kõrgemale, nii et õhk saaks voolata toidu alla ja ümber, et koostisosad küpseksid ühtlaselt.
- **Miks mu toit ei küpsenud täielikult?** Veenduge, et sahtel oleks küpsetamise ajal täielikult sisse lükatud. Ühtlase pruunistumise tagamiseks veenduge, et koostisosad oleksid sahtli põhjas paigutatud ühtlaseks kihiks, ilma et need üksteisega kattuksid. Raputage sahtlit, et koostisosad seguneksid ja muutuksid ühtlaselt krõbedaks. Küpsetamistemperatuuri 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 ülekuumenemist.
- **Miks lendavad mõned koostisosad õhufritüürimisel laiali?** Aeg-ajalt võib õhufritüüri ventilaator kergeid toiduaineid laiali puhub. Kasutage puidust kokteilitikke, et kinnitada lahtised kerged toiduained, näiteks võileiva ülemine leivaviil.
- **Kas ma saan õhufritüüris küpsetada märga, paneeritud toiduaineid?** Jah, kuid kasutage selleks õiget paneerimistehnikat. Oluline on katta toit esmalt jahuga, seejärel munaga ja lõpuks riivsaiaga. Suru paneering kindlalt paneeritud toiduainete peale, et ventilaator seda ära ei puhuks.
- **Miks seade piiksub?** Toit on valmis või see näitab, et teises tsoonis on alustatud toiduvalmistamist.
- **Miks ekraan läks mustaks?** Seade on ooterežiimis. Vajuta toitenuppu ⏻, et see 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 Euroopas toote, 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 suhtes – 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 garantii, mis hõlmab nii varuosi kui ka tööjõukulusid. Lisaks on veebis saadaval abi aadressil **www.ninjakitchen.eu**

Kuidas saan oma Ninja garantii registreerida?

Võite registreerida oma garantii veebis 28 päeva jooksul alates ostukuupäevast. Aja säästmiseks peate esitama järgmised andmed oma toote kohta.

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

TÄHTIS:

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

Millised on minu tasuta Ninja 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 kehtib lisaks teie kui tarbija seaduslikele õigustele.

Mida tasuta Ninja garantii ei hõlma?

1. Kuluvate osade (nt lisatarvikud) tavaline kulumine. Varuosi saab osta veebilehelt **www.ninjakitchen.eu**
2. Kahjustused, mis on tekkinud väärkasutuse, kuritarvitamise, hooletu käitlemise või nõutava hoolduse tegemata jätmise tõttu, või kahjustused, mis on tekkinud transpordi käigus valesti käitlemise tõttu.
3. Kahju, mille on põhjustanud Ninja poolt heaks kiitmata hooldustööd.

Kust saan osta originaalseid Ninja varuosi ja lisatarvikuid?

Aadressil **www.ninjakitchen.eu** leiate kõigi Ninja masinate jaoks täieliku valiku Ninja varuosi, asendusosi ja lisaseadmeid.

Palun pidage meeles, et Ninja-tootele mittekuuluvate varuosade kasutamisest tingitud kahjustused võivad jääda garantii kohaldamisalast välja.

MÄRKUSED

MÄRKUSED

MÄRKUSED



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

LATVISKI

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

„NINJA" ir uzņēmuma „SharkNinja Operating LLC" reģistrēta preču zīme Eiropas Savienībā.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. IESPIESTI ĶĪNĀ

LIETUVIŲ

Pateiktos iliustracijos 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". SPAUDŽIAMA KINIJOJE

EESTI

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

NINJA on SharkNinja Operating LLC-le kuuluv Euroopa Liidus registreeritud kaubamärk.

© 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