



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Ninja PowerBase CI100EU](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cottura elettrica e impastatrici](#)



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Ninja PowerBase CI100EU](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cottura elettrica e impastatrici](#)

NINJA

FOODI® MADFORBEREDELSESYSTEM
CI100 Series | Informationsbrochure



DANSK

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS OMHYGGEELIGT INDEN IBRUGTAGNING • KUN BEREGET TIL HUSHOLDNINGSBRUG

	Læs og gennemgå betjenings- og brugervejledningen.
	Dette symbol viser, at der er fare for personskade, død eller omfattende skade på ejendele, hvis advarslen der bringes sammen med symbolet ignoreres.
	Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.
Når der anvendes elektriske apparater, skal de grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altid overholdes, inklusive følgende:	

⚠ ADVARSEL

For at mindske faren for personskade, brand, elektrisk stød eller beskadigelse af ejendom er det vigtigt altid at følge de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, inklusive de følgende nummererede advarsler og efterfølgende vejledninger. Brug kun apparatet til det, det er beregnet til.

- 1 Læs alle anvisninger, inden du tager apparatet og tilbehøret i brug.
- 2 Overhold og følg omhyggeligt alle advarsler og anvisninger. Dette apparat indeholder elektriske forbindelser og bevægelige dele, som kan udgøre en fare for brugeren.
- 3 **VÆR ALTID** forsigtig når du håndterer stavblender-tilbehøret. Knivene er skarpe; håndtér dem forsigtigt. **TAG KUN** fat i stavblender-tilbehøret i plastikenden eller skaftet. Manglende agtpågivenhed under håndtering af stavblender-tilbehøret kan medføre risiko for skæreskade.
- 4 Udvis **ALTID** forsigtighed under håndtering af hakkeknivene. Knivene er skarpe; håndtér dem forsigtigt. **TAG KUN** fat i hakkekniven ved skaftet. Manglende agtpågivenhed under håndtering af hakkeknivene kan medføre risiko for skæreskade.
- 5 Stavblenderknivene og hakkeknivene er skarpe, hakkekniven er løs i beholderen. Håndteres forsigtigt.
- 6 Efterse bladene for skader før hver brug. Hvis en kniv er bøjet eller beskadiget, skal du kontakte SharkNinja for at træffe aftale om udskiftning.
- 7 Forsøg **IKKE** at slibe knivene.
- 8 Giv dig god tid, og vær forsigtig under udpakning og opsætning af apparatet. Dette apparat indeholder skarpe, løse knive der kan resultere i personskade, hvis de ikke håndteres rigtigt.
- 9 Sørg for at kontrollere at alle dele er inkluderet, så du kan betjene dit apparat på en korrekt og sikker måde.
- 10 Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, før dets dele samles eller skilles ad og før rengøring. For at tage stikket ud skal du tage fat i selve stikket og trække det ud af stikkontakten. Du må **ALDRIG** trække stikket ud ved at trække i ledningen.
- 11 Rengør alle dele, der kan komme i kontakt med fødevarer, før brug. Følg rengøringsvejledningen, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- 12 For at beskytte mod elektrisk stød må strømenheden, stavblender-tilbehøret eller hakkelåget **IKKE** sænkes ned i vand, og ledningen må ikke komme i kontakt med vand eller andre væsker. Træk stikket ud af strømenheden inden rengøring.
- 13 Fjern eventuelt tilbehør fra stavblenderen før vask.
- 14 Du må **IKKE** benytte dette apparat udendørs. Det er udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS OMHYGGELIGT INDEN IBRUGTAGNING • KUN BEREGET TIL HUSHOLDNINGSBRUG

⚠ ADVARSEL

For at mindske faren for personskade, brand, elektrisk stød eller beskadigelse af ejendom er det vigtigt altid at følge de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, inklusive de følgende nummererede advarsler og efterfølgende vejledninger. Brug kun apparatet til det, det er beregnet til.

- 15 Du må **IKKE** betjene apparater med beskadiget ledning eller stik, eller efter apparatet fejlfungerer, er blevet tabt eller beskadiget på nogen anden måde. Dette apparat har ingen dele, der kan repareres af kunden. Hvis apparatet er defekt, bedes du kontakte SharkNinja med henblik på service.
- 16 Dette apparat må **IKKE** benyttes sammen med forlængerledninger.
- 17 Lad **IKKE** små børn anvende apparatet eller bruge det som legetøj. Der kræves tæt tilsyn af en voksen, når apparatet bruges i nærheden af børn.
- 18 Dette apparat er **IKKE** beregnet til at blive brugt af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under tilsyn af eller instrueres i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- 19 Sørg for at ledningen er viklet helt ud inden brug. **UNDLAD** at lade apparatet eller ledningen hænge ud over kanten på borde eller bordplader. Ledningen kan hænge fast, og derved kan apparatet blive trukket af bordet.
- 20 Lad **IKKE** nogen dele af apparatet komme i kontakt med varme overflader, herunder kogeplader eller andre varmeapparater.
- 21 Brug **ALTID** apparatet på en tør og jævn overflade.
- 22 Hold hænder, hår og tøj væk fra beholderen under påfyldning og betjening.
- 23 Brug **KUN** udstyr og tilbehør, der leveres sammen med produktet, eller som anbefales af SharkNinja. Brug af tilbehør, der ikke anbefales eller sælges af SharkNinja, kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskade.
- 24 Under betjening og håndtering af apparatet skal du undgå kontakt med de bevægelige dele.
- 25 Betjen **IKKE** apparatet med en tom beholder.
- 26 Du må **IKKE** fylde beholdere over MAKSIMUMPÅFYLDNINGSSSTREGEN eller MAKSIMUMVÆSKELINJEN.
- 27 Beholdere eller tilbehør til apparatet må **IKKE** komme i mikrobølgeovn.
- 28 **VRID** ikke apparatet.
- 29 Inden betjening skal du sørge for, at der ikke er nogen redskaber eller bestik i beholderne. Hvis du ikke sørger for at fjerne redskaber eller bestik fra beholderne, risikerer du, at bægeret splintres, hvilket kan forårsage personskade eller skade på ejendom.
- 30 **BRUG ALDRIG** knivtilbehøret uden at låget er sat på. **UNDGÅ** at åbne sikkerhedslåsen med magt. Sørg for, at beholderen og låget sidder ordentligt fast inden brug.
- 31 Udsæt **IKKE** beholdere og tilbehør for ekstreme temperaturændringer. De kan blive beskadigede.
- 32 Efterlad **ALDRIG** apparatet uden opsyn, mens det er i brug.
- 33 Blend **IKKE** varme væsker. Hvis du gør dette, kan det resultere i ophobning af damp, som kan udgøre en forbrændingsrisiko for brugeren.
- 34 Hvis du opdager, at der er ingredienser, som klæber til siden af skålen og ikke er blevet blendet, skal du slukke for apparatet, fjerne knivenheden og bruge en skraber til at løsne ingredienserne.
- 35 **FJERN IKKE** strømenheden og låget mens hakkekniven stadig kører. Sørg for, at apparatet er helt standset, inden du begynder at fjerne låg og blenderglas.
- 36 Fjern hakkeknivene fra skålen efter brug. Opbevar **IKKE** ingredienser i bægeret før eller efter blendning i skålen, når knivene er påmonteret. Nogle fødevarer indeholder aktive ingredienser eller afgiver gasser, der udvides, hvis de efterlades i en forseglet beholder, hvilket kan resultere i et for højt tryk, der kan medføre risiko for personskader. Til opbevaring af ingredienser i beholderen, brug kun det medfølgende låg.

GEM DISSE VEJLEDNINGER

- 37 Blend **IKKE** tørre ingredienser uden at tilføje væske i stavblenderen eller hakketilbehøret. De er ikke beregnet til blendning af tørre ingredienser.
- 38 Hold hænder og redskaber væk fra beholderen, når der blendes, for at mindske faren for alvorlig personskade eller beskadigelse af apparatet. Der må **KUN** anvendes en skraber, når processoren ikke kører.
- 39 Slip straks tænd/sluk-knappen på strømbasen i tilfælde af, at apparatet ikke fungerer korrekt under brug.
- 40 Sørg for, at hakkerens låg er forsvarligt fastgjort til hakkeskålen, før du betjener hakketilbehøret.
- 41 Sørg for, at strømenheden er forsvarligt fastgjort til stavblender-tilbehøret eller knivenheden.
- 42 Sørg altid for, at stavblenderen er monteret sikkert i stavblender-tilbehøret, før du blander.
- 43 Brug **IKKE** beholderne, hvis de er revnede eller der er gået flig af.
- 44 Den maksimale wattværdi kan opnås ved at hakke 190 g hvide kidneybønner i hakkeskålen. Andre opsætninger kan bruge mindre strøm. Anvendelsestiden bør **IKKE** overskride 15 sekunder.
- 45 For at undgå kontakt med damp og varme overflader, ræk **IKKE** henover toppen af beholderen, du blander i.
- 46 Hvis apparatet overophedes, aktiveres en termosikring, der slukker for motoren. Nulstil det ved at tage apparatets stik ud af stikkontakten, og lad apparatet køle ned i ca. 15 minutter, før det tages i brug igen.

DELE

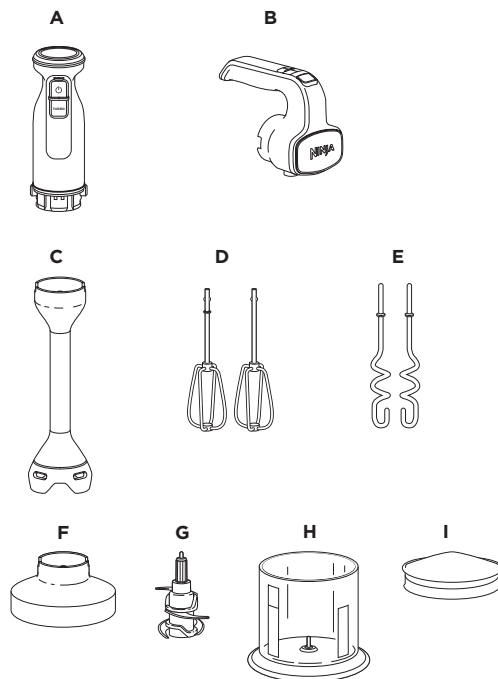
BEMÆRK: Tilbehør varierer alt efter model.
BEMÆRK: Farver varierer efter model.

- A Strømenhed
(fastgjort ledning ikke vist)
- B Stavblender-tilbehør
- C Håndblender-tilbehør
- D Piskeris x2
- E Dejkroge x2
- F Blenderknivlåg Lid*
- G Knivenhed*
- H 700 ml Hakkeskål*
- I Hakkeopbevaringslåg*

*Inkluderes ikke i alle modeller

Der findes en lang række tilbehør, som er kompatibelt med dennestavblender.

Hvis du vil købe mere tilbehør og finde fantastiske opskrifter, kan du besøge ninjakitchen.eu.



INDEN FØRSTE BRUG

VIGTIGT: Gennemgå alle advarsler, før du fortsætter

BEMÆRK: Tilbehør varierer alt efter model.

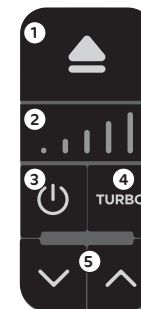
- 1 Fjern al emballage og mærkater fra apparatet. Vær forsigtig, når du pakker stavblender-tilbehøret og knivenheden ud.
- 2 Vask stavblender-tilbehøret, piskeris dejkroge, hakkeskål, opbevaringslåg og knivenheden i varmt sæbevand. Brug et opvaskeredskab med et håndtag for at undgå direktekontakt med knivene på stavblender-tilbehøret og knivenheden. Vær forsigtig, når knivenheden håndteres, da knive er meget skarpe. Skyl og lufttør alle dele omhyggeligt.
- 3 Tør strømenheden, stavblender-tilbehøret og hakkerens låg af med en ren, fugtig klud.

KONTROLPANEL

VIGTIGT: Gennemgå alle advarsler, før du fortsætter

BRUG AF STAVBLENDERENS KONTROLPANEL

- 1 **SKUB UD**
Tryk for at fjerne piskeriset eller andet tilbehør.
- 2 **HASTIGHEDSINDIKATOR**
LED-lys indikerer hastighedsindstillingen fra 1 til 5.
- 3 **TÆND/SLUK**
Tryk  for at tænde eller slukke enheden.
- 4 **TURBO**
Tryk og **hold** nede for hurtigt at springe til hastighed 5.
- 5 **VÆLG HASTIGHED**
Forøg eller sænk hastigheden ved at trykke på pil op og ned.

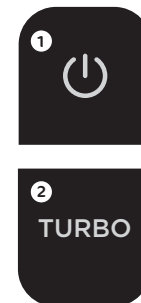


BRUG STAVBLENDERERENS KONTROLPANEL

- 1 **TÆND/SLUK**
Tryk  og **hold fortsat** nede for at blende. Apparatet vil ikke blende, medmindre tænd/sluk-knappen trykkes ned.
- 2 **TURBO**
Mens knappen holdes nede  for at blende, tryk og hold **TURBO**-knappen nede for at øge hastigheden. Som standard starter apparatet ved lav hastighed.

BRUG AF HAKKEKONTROLPANELET

- 1 **TÆND/SLUK**
TRYK  og **hold fortsat** nede for at blende. Brug korte tryk til korte pulseringer og lange tryk til lange pulseringer.
- 2 **TURBO**-knappen er **deaktiveret** når hakketilbehøret anvendes.



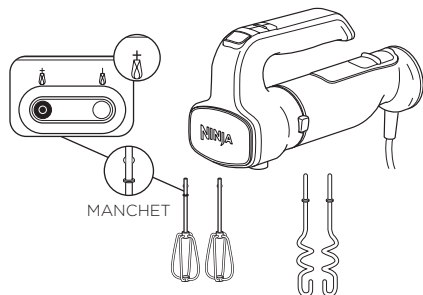
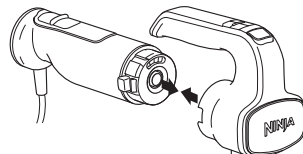
STAVBLENDER-TILBEHØRSSAMLING

(tilbehør varierer afhængig af model)

VIGTIGT:

- Læs alle advarsler inden du fortsætter
- Stavblender-tilbehøret må **IKKE** komme i opvaskemaskine.

- Monter stavblender-tilbehøret til strømenheden ved at justere pilen på strømenheden med pilen på tilbehøret. Skub derefter strømenheden på tilbehøret for at låse på plads.

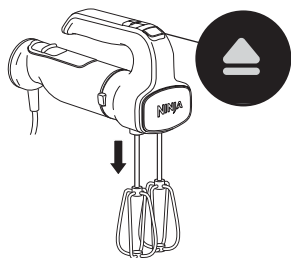


- Sæt både piskeris eller dejkroge på ved hjælp af tilbehørsåbningerne på røremaskinehovedet. Sæt piskeriset eller dejkrogen med manchetten ind i åbningen med diagrammet, der viser en manchette. Piskeriset kan sætte ind i begge åbninger. Du vil høre et lille klik, når det er låst på plads.

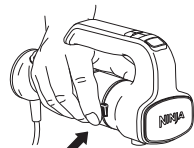
- Sæt enheden til og tænd. Maskinen vil begynde at røre på hastighed 1. Brug hastighedsvælgeren til at øge eller mindske hastigheden.

Hastighed 1 og 2	Brug hastighed 1-2, når du blander tørre ingredienser, f.eks. mel, i flydende ingredienser.
Hastighed 3 og 4	Brug hastighed 3-4, når du laver kagedej, dej, hurtigbrød, glasur og de fleste andre opskrifter.
Hastighed 5	Brug hastighed 5 til at piske fløde, mousse eller æggeghvider.

BEMÆRK: Start på hastighed 1, og skru derefter langsomt op for at forhindre, at ingredienserne sprøjter.

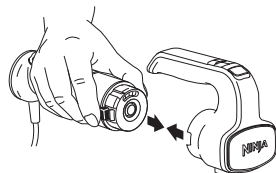


- Tryk **Ø** for at slukke enheden. Tryk på skub ud-knappen for at fjerne piskerisene eller andet tilbehør. Sørg for, at piskeriset eller andet tilbehør stopper helt, før du trykker på skub ud-knappen.



- For at fjerne strømenheden fra stavblender-tilbehøret, skal du først tage stikket ud af enheden. Tryk og hold udløserknapperne på hver side af strømenheden nede for at fjerne røremaskine-tilbehøret.

- Se afsnittet 'Pleje og vedligeholdelse' for instruktioner om rengøring og opbevaring.

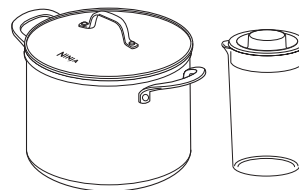
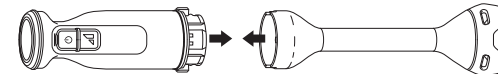


STAVBLENDER-TILBEHØRSSAMLING

(tilbehør varierer afhængig af model)

VIGTIGT: Gennemgå alle advarsler, før du fortsætter

- Installer stavblender-tilbehøret på strømenheden ved at justere pilen på strømenheden med pilen på stavblenderens tilbehør. Skub derefter strømenheden på tilbehøret for at låse på plads. Tilslut enheden.

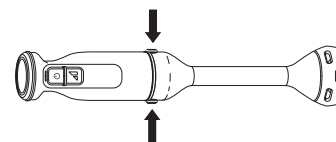
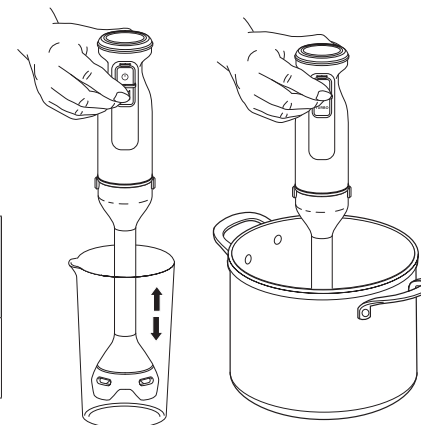


- Inden du blander, skal du sørge for at bruge en beholder, der er stor nok til at man kan sænke blenderhovedet helt ned i ingredienserne. Når det er nedsænket, skal der være god plads i beholderen for at undgå overfyldning og stænk. En gryde*, stor målebeholder eller blandsingsbeholderen (ikke tilgængelig med alle modeller) er anbefalet.

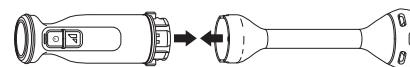
***BEMÆRK: BLEND IKKE** i slip-let-beholdere.

- Sænk blenderhovedets huler i ingredienser. Tryk og **hold** tænd/sluk-knappen nede mens du bruger op-og-ned-bevægelser til at blende. Sørg for at stoppe med at blende når blenderens hoved ikke længere er sænket. Mens du fortsat holder **Ø** nede for at blende, tryk og **hold TURBO**-knappen nede for at øge hastigheden.

LAV	Brug den til at blande væsker, f.eks. mayonnaise eller dressing, eller supper og saucer med bløde ingredienser, f.eks. tomatsose.
TURBO	Brug den til mere robuste ingredienser, f.eks. græskar, eller til glatte puréer, f.eks. hummus.



- For at fjerne strømenheden fra stavblender-tilbehøret, skal stikket trækkes ud af enheden først. Tryk og hold på udløserknapperne på hver side af strømenheden for at fjerne stavblender-tilbehøret.



- Se afsnittet 'Pleje og vedligeholdelse' for instruktioner om rengøring og opbevaring.

BRUG AF 700 ML HAKKER (ikke inkluderet med alle modellerne)

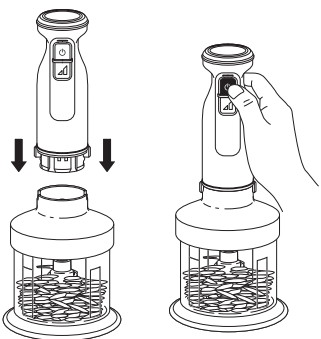
VIGTIGT:

- Gennemgå alle advarsler, før du fortsætter.
- Låget kan **IKKE** komme i opvaskemaskinen.

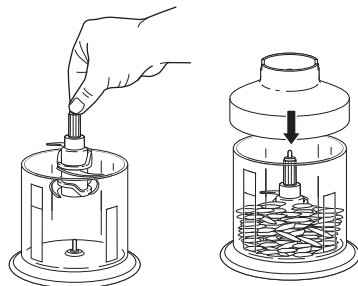
BEMÆRK:

- **TILSÆT** ikke ingredienser, før du er færdig med at montere knivenheden.
- **ANVEND IKKE** hakkeren mere end 15 sekunder ad gangen.
- **FYLD IKKE** til MAKSIMUMLINJEN.

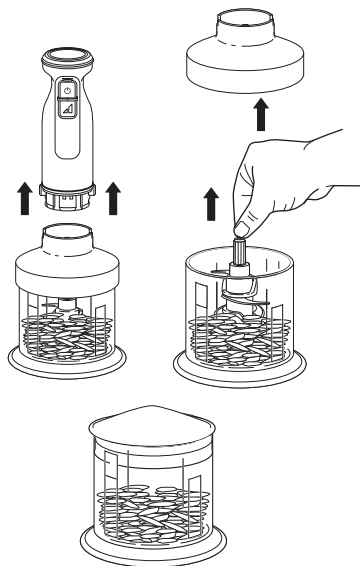
- 1 Placer hakkeskålen på en ren, tør og plan overflade som for eksempel en bordplade eller et bord.
- 2 Hold forsigtigt knivenheden øverst på akslen og placer den i tandhjulsdrevet i hakkeskålen.
- 3 Tilføj ingredienser til hakkeskålen, og sæt derefter låget på, så det sidder på plads. Sørg for, at låget er korrekt monteret før brug; der vil ikke være noget klik.



- 4 Fastgør strømenheden ved at justere pilen på strømenheden med pilen på låget, og skub derefter strømenheden på låget for at låse den på plads. Tilslut enheden.
- 5 Tryk og **hold**  knappen nede for at blende. Brug korte tryk til korte pulseringer og lange tryk til lange pulseringer. **TURBO**-knappen er **deaktiveret**, når hakketilbehøret bruges.



- 6 Frakobl apparatet, når du er færdig. Fjern strømenheden fra hakketilbehøret ved at trykke på og holde udløserknapperne på hver side af strømenheden nede og løfte op.
- 7 Fjern låget ved at løfte det. Fjern altid knivenheden, før du tømmer ingredienserne fra skålen, ved forsigtigt at tage fat i toppen af skaftet og løfte den ud af skålen.
- 8 **OPBEVAR IKKE** blendet indhold med knivenheden og bearbejdningsslåget monteret. Brug kun opbevaringslåget.
- 9 Se afsnittet 'Pleje og vedligeholdelse' for instruktioner om rengøring og opbevaring.



PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

⚠ ADVARSEL: Håndter hakkekniven forsigtigt, når den vaskes, da bladene er meget skarpe. Kontakt med knivenes kanter kan medføre skæreskader.

RENGØRING

• Håndvask

Vask stavblendertilbehør, dejkroge, hakkeskål, opbevaringslåg og knivenhed i varmt sæbevand. Brug et opvaskeredskab med håndtag for at undgå direkte kontakt med knivene på stavblender-tilbehøret og hakkeknivene. Vær forsigtig, når knivenheden håndteres, da knive er meget skarpe. Skyl og lufttør alle dele omhyggeligt.

• Opvaskemaskine

Alt tilbehør, med undtagelse af strømenheden, stavblender-tilbehøret og hakkerens låg, tåler opvaskemaskine i øverste hylde.

• Motorenheden, stavblender-tilbehør, hakkerens låg

Fjern strømenheden før rens. Tør strømenheden, stavblender-tilbehøret og hakkerens låg af med en ren, fugtig klud. Disse dele må ikke nedsænkes i vand.

• OPBEVARING

Til opbevaring af ledningen kan du omvikle ledningen med plastikklemmen.

NULSTILLING AF MOTOREN

Dette apparat har et sikkerhedssystem, der forhindrer skader på apparatets motor- og drevsystem, hvis apparatet utilsigtet bliver overbelastet. Hvis apparatet overbelastes, deaktiveres motoren midlertidigt. Hvis dette skulle ske, skal du følge nedenstående nulstillingsprocedure.

- 1 Tag apparatets stik ud af stikkontakten.
- 2 Lad apparatet køle af i ca. 15 minutter.
- 3 Fjern beholderens låg og knivenheden. Tøm beholderen, og sørg for, at der ikke er nogen ingredienser, som blokerer knivenheden.

VIGTIGT: Sørg for, at maksimumkapaciteterne ikke overskrides. Dette er den hyppigste årsag til overbelastning af apparater.

BESTILLING AF UDSKIFTelige DELE OG TILBEHØR

Hvis du ønsker at bestille reservedele og tilbehør, besøg ninjakitchen.eu.



Blandingsbeholder:

Stor beholder perfekt designet til stavblender-tilbehøret til at blande dine yndlingsopskrifter.

FEJLFINDINGSGUIDE

⚠ ADVARSEL: For at reducere risikoen for stød og utilsigtet betjening skal du afbryde strømmen og trække stikket til apparatet ud, inden fejlfinding påbegyndes.

Apparatet tænder ikke.

- Sørg for, at enheden er tilsluttet en stikkontakt.
- Sørg for at låse et tilbehør helt fast på strømenheden. Juster pilen på strømenheden med pilen på det ønskede tilbehør. Skub derefter strømenheden på tilbehøret for at låse på plads.
- Kontroller, at bunden af strømenheden er ren, og at der ikke er noget mad, der forhindrer forbindelse, når du monterer tilbehør.
- Når du bruger hakkeren, skal du sørge for, at kniven er korrekt monteret, og at låget sidder i fordybningerne på hakkeskålen.

Kan ikke installere stavblendertilbehør eller stavblendertilbehør er vaklende, når det er monteret.

- For at montere stavblendertilbehør skal du matche piskeriset, der har manchetten (skiven på skaftet) til hullet på stavblenderen med diagrammet af en manchete. Installer piskeriset i begge huller. Monter ikke piskeriset med andet tilbehør.

Stavblenderen sprøjter ingredienserne.

- Brug hastighed 1, når du kombinerer tørre og flydende ingredienser.
- Start på hastighed 1 og skru langsomt op for at forhindre ingredienser i at sprøjte.

Stavblenderen kører kun et øjeblik.

- Tryk og **hold** tænd/sluk-knappen  for at blende. Når du holder tænd/sluk-knappen nede uafbrudt for at blende, sikrer du, at kniven kun kører, når du har kontrol over den.

Stavblender sprøjter ingredienserne ud.

- Vi anbefaler, at du bruger en gryde*, en stor målebeholder af glas eller den medfølgende blenderbeholder (ikke inkluderet med alle modeller) til at blande ingredienserne. ***BEMÆRK: BLEND IKKE** i slip-let-beholdere.
- Beholderen skal være stor nok til, at blenderhovedet kan være helt nedsænket i ingredienserne, og der skal være tilstrækkelig plads i beholderen til at undgå overfyldning og stænk.
- Nedsænk hullerne på blenderhovedet i ingredienserne. Bevæg stavblenderen i en op-og-ned-bevægelse gennem ingredienserne for at blende, og sørg for at stoppe blenderen, når som helst blenderhovedet ikke er nedsænket.

Maden sidder fast i stavblenderen.

- Sluk for enheden, og tag stikket ud af stikkontakten. Brug en spatel eller andet køkkenredskab til at fjerne maden. Håndter stavblenderen med forsigtighed, og forsøg ikke at løsne maden med hånden.

Hakkeren bevæger sig på bordpladen under bearbejdning.

- Sørg for, at bordpladen og bunden af hakkeskålen er rene og tørre.
- Tag fat i strømenheden med den ene hånd med kontrolpanelet vendende væk fra dig, mens du holder i hakkeskålen med den anden hånd.

Ingredienserne er hakket ujævnt.

- Sørg for, at den maksimale kapacitet på hakkeskålen ikke er overskredet.
- Ingrediensstykkerne kan være for store. Skær maden i stykker på 2,5 cm, og blend mindre mængder pr. portion.

Ingredienserne er hakket for fint eller er for vandet.

- Ingredienserne er blevet overblendet. Brug korte pulseringer eller blend i kortere tid. Lad knivenheden stoppe helt mellem pulseringerne.

Kan ikke justere hastigheder, når hakkeren er monteret; nederste knap på kontrolpanelet virker ikke.

- Når hakketilbehøret er installeret, er TURBO deaktiveret. Du skal blot trykke og holde tænd/sluk-knappen nede for at køre med den optimale hastighed.

Kan ikke fjerne tilbehøret.

- Sørg for at trykke på udløserknapperne på siden af strømenheden for at fjerne tilbehør. Træk ikke tilbehør ud af strømenheden uden at bruge udløserknapperne.
- For at fjerne stavblender-tilbehør skal du trykke på udløserknappen øverst på kontrolpanelet.

Enheden stoppede med at blende eller blande.

- Lad ikke enheden køre i mere end 10 minutter i træk. Træk stikket ud af stikkontakten, og lad enheden køle af i 5 minutter.

Kontrolpanelet for stavblenderen blinker.

- Enheden kan være overophedet, eller der kan være noget, der har sat sig fast i tilbehøret. Træk stikket ud af stikkontakten, og lad enheden køle af i 15 minutter. Fjern piskeriset eller andet tilbehør, og sørg for, at der ikke sidder nogen ingredienser fast i tilbehøret. Hvis resultatet er for tykt, og ingredienserne ikke behandles korrekt, tilsættes der mere væske.

PRODUKTREGISTRERING

TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Når du køber et produkt i Danmark som forbruger, har du fordel af de juridiske rettigheder i forbindelse med produktets kvalitet (dine "lovbestemte rettigheder"). Du kan gøre disse lovbestemte rettigheder gældende over for forhandleren. Hos Ninja er vi dog så sikre på vores produkters ("produkter") kvalitet, at vi giver dig en yderligere fabriksgaranti på op til to år. Denne garanti gælder kun, hvis produktet købes i ny og ubrugt tilstand. Disse vilkår og betingelser gælder udelukkende vores garantier – dine lovbestemte rettigheder som køber påvirkes ikke. Bemærk venligst, at den 2-årige garanti er tilgængelig i alle EU-lande og i Storbritannien, hvis det ophører med at være et EU-land i garantiperioden.

Vilkårene nedenunder beskriver betingelserne og omfanget af vores garantier, som gives af SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) ("os", "vores" eller "vi"). Den påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder eller din forhandlers forpligtelser og din kontrakt med dem. Det samme gælder, hvis du har købt produktet direkte hos Ninja.

Ninja®-garantier

Et husholdningsapparat til køkkenet udgør en stor investering. Dit nye apparat skal fungere korrekt så længe som muligt. Garantien, der følger med apparatet, er vigtig at tage i betragtning, da den afspejler, hvor megen tiltro producenten har til produktet og fabriktionskvaliteten.

Du kan finde online-support på www.ninjakitchen.eu.

Hvordan registrerer jeg min garanti?

Du kan registrere din garanti online inden for 28 dage efter købet. For at spare tid skal du vide følgende om dit apparat:

- Modelnr.
- Serienummer (kun hvis tilgængeligt)
- Produktets købsdato (kvittering eller følgeseddel)

Hvis du vil registrere online, skal du gå til www.ninjakitchen.eu.

VIGTIGT

- Garantien dækker dit produkt i 2 år fra og med købsdatoen.
- Behold altid kvitteringen. Hvis du får brug for at anvende din garanti, skal vi bruge kvitteringen til at bekræfte de oplysninger, du giver os. Hvis en gyldig kvittering ikke kan fremvises, vil det gøre din garanti ugyldig.

Hvad er fordelene ved at registrere min garanti?

Når du registrerer din garanti, kan du vælge at modtage vores nyhedsbrev med tips, råd og konkurrencer. Få de seneste nyheder om ny Ninja-teknologi og lanceringer. Registreres garantien online, får du straks bekræftelse på, at vi har modtaget dine oplysninger.

Du kan finde flere oplysninger om vores fortrolighedspolitik på www.ninjakitchen.eu.

Hvor længe dækker garantien for vores produkter?

Vores tiltro til vores design og kvalitetskontrol betyder, at dit produkt er garanteret i to år i alt.

Hvad dækker garantien?

Reparation eller udskiftning (efter Ninjas valg) af dit produkt, inklusive alle dele og alt arbejde i tilfælde af defekter i design, materialer og håndværksmæssig udførelse (inklusive transport- og forsendelsesomkostninger). Vores garanti er en udvidelse af dine lovbestemte rettigheder som forbruger.

PRODUKTREGISTRERING

Hvad dækker garantien ikke?

- Normal slitage.
- Utilsigtet skade, fejl forårsaget af uforsigtig brug eller behandling, misbrug, forsømmelse, skødesløs betjening eller håndtering af køkkenapparatet, som ikke er i overensstemmelse med den Ninja®-betjeningsvejledning, der fulgte med din maskine.
- Brug af køkkenapparatet til andre formål end normal husholdningsbrug.
- Brug af dele, der ikke er samlet eller installeret i overensstemmelse med brugsanvisningerne.
- Brug af dele og tilbehør, der ikke er originale Ninja®-komponenter.
- Fejlinstallering (bortset fra når installeringen er udført af Ninja®).
- Reparationer eller ændringer udført af andre end Ninja eller Ninjas repræsentanter, medmindre du kan dokumentere, at de reparationer eller ændringer, der er udført af andre, ikke er relaterede til den defekt, som du gør garantien gældende for.

Hvad sker der, når garantien udløber?

Shark fremstiller ikke produkter, så de kun holder i begrænset tid. Vi ved, at vores kunder kan ønske at reparere deres støvsugere, efter at garantien er udløbet. I så fald du kan finde online-support på www.ninjakitchen.eu.

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

Ninja-dele og tilbehør er udviklet af de samme teknikere, der også har udviklet dit Ninja-køkkenapparat. Du finder et komplet udvalg af Ninja-dele, reservedele og tilbehør til alle Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu.

Husk, at brug af uoriginale Ninja-dele kan gøre din fabriksgaranti ugyldig. Dine lovmæssige rettigheder påvirkes dog ikke.

NINJA®

FOODI® HAND- & STABMIXER SET Serien CI100 | Informationsbroschüre



DEUTSCH

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

VOR DEM GEBRAUCH BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN • NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

	Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung zum Betrieb und zur Nutzung des Gerätes.
	Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, zum Tod oder zu erheblichen Sachschäden führen kann, wenn die in diesem Symbol enthaltene Warnung missachtet wird.
	Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.
Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, einschließlich der folgenden:	

⚠️ WARNUNG

Um Verletzungen, Feuer, Stromschläge oder Sachschäden zu vermeiden, sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der im Folgenden aufgeführten Warnungen und der nachfolgenden Bedienungsanleitung. Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für den Zweck, für den es bestimmt ist.

- 1 Lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts und des Zubehörs die Bedienungsanleitung durch.
- 2 Beachten Sie genau alle Warnungen und die Bedienungsanleitung. Das Gerät verfügt über elektrische Anschlüsse und bewegliche Teile, von denen eine Gefahr für den Benutzer ausgehen kann.
- 3 Gehen Sie **IMMER** vorsichtig mit dem Stabmixeraufsatz um. Die Klingen sind scharf, seien Sie vorsichtig. Fassen Sie den Stabmixeraufsatz **NUR** am Kunststoff-Ende oder am Schaft an. Unzureichende Vorsicht bei der Handhabung des Stabmixeraufsatzes kann zu Verletzungen führen.
- 4 Seien Sie beim Umgang mit den Schneidklingen **STETS** vorsichtig. Die Klingen sind scharf, seien Sie vorsichtig. Fassen Sie die Schneidklinge **AUSSCHLIESSLICH** am Schaft an. Unzureichende Vorsicht bei der Handhabung der Schneidklinge kann zu Verletzungen führen.
- 5 Die Klingen des Stabmixers und die Schneidklingen sind scharf, die Schneidklinge ist lose im Behälter. Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- 6 Überprüfen Sie die Klingen vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Falls eine der Klingen verbogen ist oder der Verdacht besteht, dass es zu einer Beschädigung gekommen sein könnte, wenden Sie sich an den Kundendienst von SharkNinja, um ein Ersatzteil zu bestellen.
- 7 Versuchen Sie **NICHT**, die Klingen zu schleifen.
- 8 Nehmen Sie sich Zeit und seien Sie vorsichtig beim Auspacken und Zusammensetzen des Geräts. Dieses Gerät enthält scharfe, lose Klingen, die bei unsachgemäßem Gebrauch Verletzungen verursachen können.
- 9 Vergewissern Sie sich, dass alle für den ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb des Gerätes erforderlichen Teile vorhanden sind.
- 10 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird, bevor Sie Teile entfernen oder anbringen und bevor Sie es reinigen. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker aus der Steckdose. **NIEMALS** den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, indem Sie an dem flexiblen Kabel ziehen.
- 11 Reinigen Sie vor dem Gebrauch alle Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen können. Beachten Sie die Bedienungsanleitung zum Spülen in dieser Gebrauchsanweisung.
- 12 Zum Schutz vor Stromschlägen tauchen Sie die Motorbasis, den Handmixeraufsatz sowie den Spritzschutzdeckel der Hackeinheit **KEINESFALLS** ins Wasser und lassen Sie das Stromkabel nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen. Ziehen Sie vor der Reinigung der Motorbasis den Stecker aus der Steckdose.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

VOR DEM GEBRAUCH BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN • NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

⚠️ WARNUNG

Um Verletzungen, Feuer, Stromschläge oder Sachschäden zu vermeiden, sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der im Folgenden aufgeführten Warnungen und der nachfolgenden Bedienungsanleitung. Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für den Zweck, für den es bestimmt ist.

- 13 Entfernen Sie jegliches Zubehör vom Rührgeräteaufsatz, bevor Sie ihn reinigen.
- 14 Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** im Freien. Es ist ausschließlich für den Innengebrauch im Haushalt vorgesehen.
- 15 Bedienen Sie **KEINE** Geräte, deren Kabel oder Stecker beschädigt sind, oder wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, fallengelassen oder in sonstiger Weise beschädigt wurde. Dieses Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Wenden Sie sich bei Beschädigungen an den Kundendienst von SharkNinja.
- 16 In Verbindung mit diesem Gerät sollten **KEINE** Verlängerungskabel verwendet werden.
- 17 Erlauben Sie Kindern **NICHT**, das Gerät zu bedienen, oder es als Spielzeug zu benutzen. Falls irgendwelche Geräte in der Nähe von Kindern betrieben werden, müssen die Kinder unbedingt gut beaufsichtigt werden.
- 18 Dieses Gerät darf von Personen (einschl. Kindern) mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen **NUR** unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden.
- 19 Wickeln Sie das Stromkabel ganz ab, bevor Sie das Gerät verwenden. Lassen Sie das Gerät oder das Kabel **NICHT** über die Kanten von Tischen oder Arbeitsplatten hängen. Das Kabel könnte sich dabei verheddern und das Gerät könnte von der Arbeitsfläche gezogen werden.
- 20 Lassen Sie **KEINEN** Teil des Geräts mit heißen Oberflächen, einschließlich Kochstellen und sonstigen Heizgeräten, in Berührung kommen.
- 21 Verwenden Sie das Gerät **IMMER** auf einer trockenen und ebenen Oberfläche.
- 22 Achten Sie darauf, dass Hände, Haare und Kleidung beim Befüllen und im Betrieb nicht in den Behälter geraten.
- 23 Verwenden Sie **NUR** Aufsätze und Zubehörteile, die mit dem Produkt geliefert oder von SharkNinja empfohlen werden. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- 24 Vermeiden Sie während des Betriebs und der Handhabung des Gerätes jede Berührung mit dessen beweglichen Teilen.
- 25 Betreiben Sie das Gerät **NICHT** mit leerem Behälter.
- 26 Füllen Sie Behälter **NICHT** über die MAXIMALE FÜLLLINIE oder MAXIMALE FLÜSSIGKEITSLINIE hinaus.
- 27 Geben Sie die Behälter oder das mitgelieferte Zubehör **NICHT** in die Mikrowelle.
- 28 Nutzen Sie das Gerät **NICHT** für Mahlvorgänge.
- 29 Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass sich im Behälter keine Utensilien mehr befinden. Im Behälter verbliebene Utensilien können den Behälter zerschlagen, mit der Folge von Personen- und Sachschäden.
- 30 Betreiben Sie den Zerkleinerer **NIEMALS** ohne aufgesetzten Deckel. Versuchen Sie **NICHT**, den Verriegelungsmechanismus zu manipulieren, zu überwinden oder irgendwie zu beseitigen. Achten Sie vor Inbetriebnahme darauf, dass Mixkrug und Deckel ordnungsgemäß montiert sind.
- 31 Setzen Sie die Behälter und Zubehörteile **KEINEN** extremen Temperaturschwankungen aus. Dies könnte zu Beschädigungen führen.
- 32 Lassen Sie das Gerät bei Benutzung **NIEMALS** unbeaufsichtigt.
- 33 Mixen Sie **KEINE** heißen Flüssigkeiten. Dies könnte dazu führen, dass sich im Behälter Druck aufbaut und heißer Dampf entweicht, was eine Gefahr von Verbrennungen für den Benutzer darstellen kann.

DIESE BETRIEBSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

- 34 Wenn nicht vermischte, nicht zerkleinerte Zutaten an den Seiten der Schüssel haften bleiben, schalten Sie das Gerät ab, entfernen den Klingenaufsatz und verwenden einen Teigschaber, um die Zutaten zu entfernen.
- 35 Entfernen Sie **NIEMALS** die Motorbasis oder den Deckel, während sich die Schneidklinge noch dreht. Lassen Sie das Gerät zum vollständigen Stillstand kommen, bevor Sie Motorbasis und Deckel abnehmen.
- 36 Nehmen Sie nach der Verarbeitung die Schneidklingen aus der Schüssel. Bewahren Sie vor oder nach der Verarbeitung **NIEMALS** Zutaten in der Schüssel auf, solange der Klingenaufsatz angebracht ist. Einige Lebensmittel enthalten aktive Inhaltsstoffe oder setzen Gase frei, die sich ausdehnen; wenn sie in einem verschlossenen Behälter befinden, kann es zu einem Überdruck kommen, der ein Verletzungsrisiko darstellt. Zur Aufbewahrung von Zutaten im Gefäß nutzen Sie ausschließlich den mitgelieferten Deckel.
- 37 Verarbeiten Sie mit dem Stabmixer oder dem Zerkleinerer **NIEMALS** trockene Zutaten, ohne eine Flüssigkeit hinzuzugeben. Sie sind nicht zum Trockenmischen geeignet.
- 38 Während der Verarbeitung dürfen Hände oder Utensilien nicht in die Behälter gelangen, da es sonst zu schweren Verletzungen von Personen oder Schäden am Gerät kommen kann. Ein Schaber darf **NUR** dann benutzt werden, wenn die Maschine nicht in Betrieb ist.
- 39 Lassen Sie den Ein-/Aus-Schalter an der Motorbasis sofort los, wenn das Gerät während des Betriebs eine Störung aufweist.
- 40 Vergewissern Sie sich vor Gebrauch des Zerkleinerers, dass der Deckel des Zerkleinerers fest auf der Schüssel sitzt.
- 41 Vergewissern Sie sich, dass die Motorbasis fest mit dem Stabmixeraufsatz, dem Handmixeraufsatz oder dem Mixzubehör verbunden ist.
- 42 Vergewissern Sie sich vor der Aufnahme der Arbeit stets, dass das Zubehör für den Handmixer sicher am Handmixeraufsatz sitzt.
- 43 Verwenden Sie **NIEMALS** Behälter, die einen Sprung oder andere Schäden aufweisen.
- 44 Die maximale Nennleistung kann erreicht werden, indem 190 g weiße Kidneybohnen in der Mixschüssel gehackt werden. Andere Konfigurationen verbrauchen ggf. weniger Strom. Die Betriebszeit sollte 15 Sekunden **NICHT** überschreiten.
- 45 Greifen Sie **NIEMALS** über die Gefäße, in denen Sie arbeiten, um nicht mit Dampf und heißen Oberflächen in Kontakt zu kommen.
- 46 Falls das Gerät überhitzt, wird ein Überhitzungsschalter aktiviert, der den Motor vorübergehend abschaltet. Um das Gerät wieder in Betrieb nehmen zu können, ziehen Sie bitte den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.

BESTANDTEILE

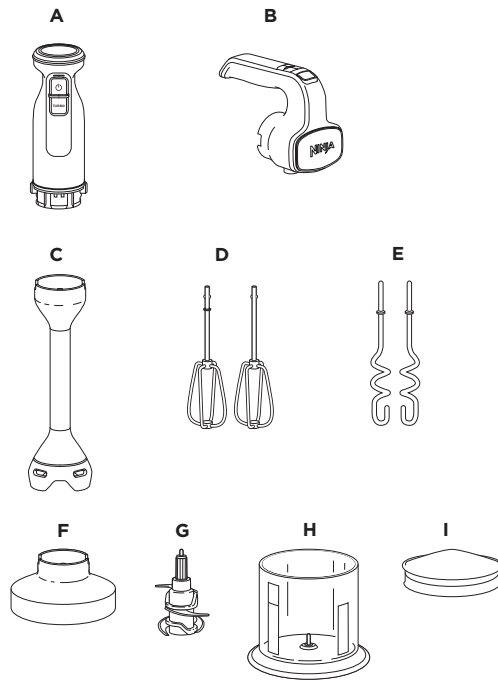
HINWEIS: Das Zubehör und die Aufsätze variieren je nach Modell.
HINWEIS: Die Farben variieren je nach Modell.

- A Motorbasis
(angebrachtes Stromkabel
nicht abgebildet)
- B Handmixeraufsatz
- C Stabmixeraufsatz
- D Rührbesen x2
- E Schneebesen*
- F Spritzschutzdeckel für den
Hackaufsatz*
- G Schneidklingeneinheit*
- H 700 ml Mixschüssel*
- I Aufbewahrungsdeckel für den
Hackaufsatz*

*Nicht bei allen Modellen enthalten

Zur Verwendung mit dieser Stabmixer-
Serie ist umfangreiches Zubehör
erhältlich.

Weiteres Zubehör und tolle Rezepte
finden Sie unter **ninjakitchen.de**.



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

WICHTIG: Bevor Sie fortfahren, lesen Sie sämtliche Warnhinweise.

HINWEIS: Das Zubehör und die Aufsätze variieren je nach Modell.

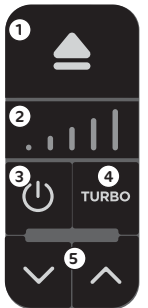
- 1 Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial vom Gerät. Seien Sie beim Auspacken des Stabmixeraufsatzes und der Schneidklingeneinheit vorsichtig.
- 2 Spülen Sie den Stabmixeraufsatz, die Rührbesen, die Knethaken, die Mixschüssel, den Aufbewahrungsdeckel und die Schneidklingeneinheit in warmem, mit Spülmittel versetztem Wasser. Nutzen Sie eine Spülbürste mit Stiel, um einen direkten Kontakt mit den Klingen des Stabmixeraufsatzes und der Schneidklingeneinheit zu vermeiden. Gehen Sie mit den Klingeneinheiten immer sehr vorsichtig um, denn sie sind sehr scharf. Spülen Sie alle Teile gründlich mit Wasser ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.
- 3 Waschen Sie die Motorbasis, den Handmixeraufsatz und den Spritzschutzdeckel des Zerkleinerers mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

BEDIENFELD

WICHTIG: Bevor Sie fortfahren, lesen Sie sämtliche Warnhinweise.

VERWENDUNG DES BEDIENFELDS AM HANDMIXER

- 1 **EJECT (Auswerfen)**
Drücken, um die Rührbesen oder anderes Zubehör zu entfernen.
- 2 **SPEED RANGE INDICATOR (Anzeige des Geschwindigkeitsbereichs)**
Anzeige der Geschwindigkeitsstufen 1 bis 5 mit Hilfe von LEDs.
- 3 **POWER (Ein-/Aus-Schalter)**
Drücken Sie , um das Gerät ein- bzw. auszuschalten.
- 4 **TURBO**
Drücken und **gedrückt halten**, um schnell auf die Geschwindigkeitsstufe 5 zu wechseln.
- 5 **SPEED SELECTOR (Geschwindigkeitsregler)**
Regulieren der Geschwindigkeit durch Drücken des Auf- bzw. Abwärtspeils.



VERWENDUNG DES BEDIENFELDS AM STABMIXER

- 1 **POWER (Ein-/Aus-Schalter)**
Drücken Sie  und **halten Sie die Taste gedrückt**, um zu mixen. Das Gerät beginnt erst dann mit dem Mixvorgang, wenn die Ein-/Ausschalttaste heruntergedrückt wird.
- 2 **TURBO**
Halten Sie die Taste  zum Mixen gedrückt, drücken und halten Sie die Taste **TURBO**, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Das Gerät läuft standardmäßig mit niedriger Geschwindigkeit an.



VERWENDUNG DES BEDIENFELDS AM ZERKLEINERER

- 1 **POWER (Ein-/Aus-Schalter)**
Drücken Sie  und **halten Sie die Taste gedrückt**, um die Zutaten zu verarbeiten. Drücken Sie jeweils nur kurz, arbeiten Sie in kurzen Intervallen. Wünschen Sie längere Intervalle, drücken Sie länger.
- 2 Die Taste **TURBO** ist während der Nutzung des Zerkleinerers **deaktiviert**.

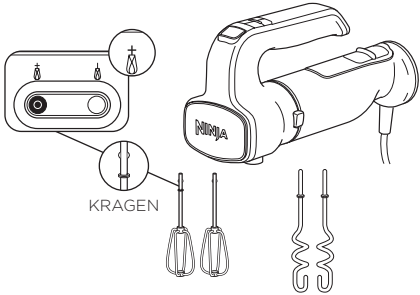
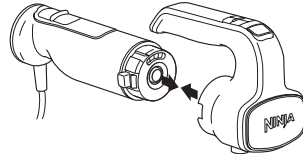
ZUSAMMENBAU DES HANDMIXERAUFSATZES

(Das Zubehör variiert je nach Modell)

WICHTIG:

- Bevor Sie fortfahren, lesen Sie sämtliche Warnhinweise
- Der Handmixeraufsatz ist **NICHT** spülmaschinenfest.

- 1 Setzen Sie den Handmixeraufsatz so auf die Motorbasis, dass die Pfeile an der Motorbasis und am Handmixeraufsatz übereinander liegen. Drücken Sie die Motorbasis anschließend gegen den Aufsatz, um sie zu arretieren.

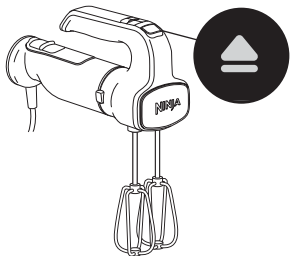


- 2 Die Rührbesen und der Schneebesen werden in die Zubehöroöffnungen am Handmixerkopf eingeführt. Setzen Sie den mit einem Kragen versehenen Rührbesen in die Öffnung mit der Abbildung des Kragens ein. Der Schneebesen kann beliebig in eine der beiden Öffnungen eingesetzt werden. Beim Einrasten ist ein leises Klickgeräusch hörbar.

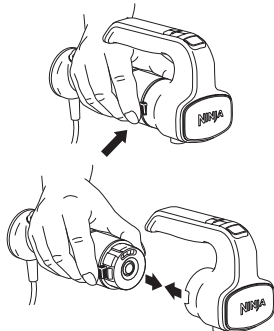
- 3 Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein. Das Gerät startet den Mischvorgang auf Geschwindigkeitsstufe 1. Verwenden Sie die Geschwindigkeitsregelung, um die Geschwindigkeit nach oben oder unten anzupassen.

Geschwindigkeitsstufen 1 und 2	Die Geschwindigkeitsstufen 1-2 können Sie nutzen, wenn Sie trockene Zutaten, wie etwa Mehl, in flüssige Zutaten einarbeiten.
Geschwindigkeitsstufen 3 und 4	Verwenden Sie die Geschwindigkeitsstufen 3-4, wenn Sie Keksteige, Backteige, schnelle Brote, Glasuren und die meisten anderen Rezepte verarbeiten.
Geschwindigkeitsstufe 5	Die Geschwindigkeitsstufe 5 können Sie nutzen, um Sahne, Mousse oder Eiweiß aufzuschlagen.

HINWEIS: Beginnen Sie mit Geschwindigkeitsstufe 1 und steigern Sie die Geschwindigkeit ganz langsam, um ein Umherspritzen der Zutaten zu verhindern.



- 4 Drücken Sie , um das Gerät auszuschalten. Wenn Sie die Rührbesen oder anderes Zubehör entfernen möchten, drücken Sie den Auswurfknopf. Lassen Sie Rührbesen oder anderes Zubehör ganz zum Stillstand kommen, bevor Sie den Auswurfknopf drücken.



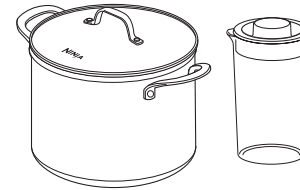
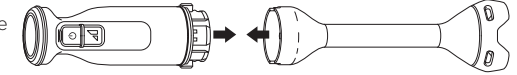
- 5 Wenn Sie die Motorbasis vom Handmixer lösen möchten, müssen Sie das Gerät zunächst vom Stromnetz trennen. Drücken Sie die Entriegelungsknöpfe auf beiden Seiten der Motorbasis und halten Sie sie gedrückt, um den Handmixeraufsatz zu entfernen.
- 6 Lesen Sie für Hinweise zur Aufbewahrung den Abschnitt über Reinigung und Pflege.

ZUSAMMENBAU DES STABMIXERAUFSATZES

(Das Zubehör variiert je nach Modell)

WICHTIG: Bevor Sie fortfahren, lesen Sie sämtliche Warnhinweise.

- 1 Setzen Sie die Motorbasis so auf den Stabmixer, dass der Pfeil an der Motorbasis über dem Pfeil am Stabmixer liegt. Drücken Sie die Motorbasis anschließend gegen den Aufsatz, um sie zu arretieren. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.

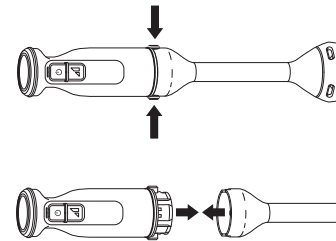
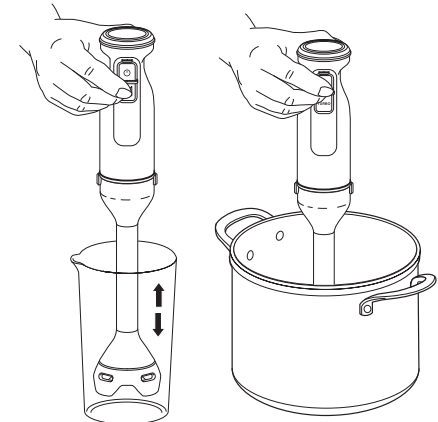


- 2 Verwenden Sie zum Mixen einen Behälter, der groß genug ist, um den Mixerkopf vollständig in die Zutaten einzutauchen. Wenn der Mixerkopf eingetaucht ist, sollte noch genügend Platz im Behälter sein, um ein Überlaufen und Spritzen zu verhindern. Empfehlenswert ist ein Kochtopf, ein großer Messbehälter oder der Mixkrug (nicht bei allen Modellen enthalten).

***HINWEIS:** Führen Sie den Mixvorgang **NICHT** in Töpfen und Pfannen mit Antihafbeschichtung durch.

- 3 Tauchen Sie die Öffnungen am Mixerkopf in die Zutaten ein. Halten Sie den Ein-/Ausschalter **gedrückt** und bewegen Sie den Stabmixeraufsatz zum Mixen auf und ab. Stoppen Sie den Mixvorgang sofort, wenn der Mixerkopf nicht mehr eingetaucht ist. Halten Sie die Taste  zum Mixen gedrückt, drücken und **halten** Sie die Taste **TURBO**, um die Geschwindigkeit zu erhöhen.

LOW	Zum Vermengen von Flüssigkeiten wie Mayonnaise oder Dressing oder Suppen und Saucen mit weichen Zutaten wie Tomatensauce.
TURBO	Für festere Zutaten wie Butternusskürbis oder für feines Püree wie Hummus.



- 4 Wenn Sie die Motorbasis vom Stabmixer lösen möchten, müssen Sie das Gerät zunächst vom Stromnetz trennen. Drücken Sie die Entriegelungsknöpfe auf beiden Seiten der Motorbasis und halten Sie sie gedrückt, um den Stabmixer zu entfernen.

- 5 Lesen Sie für Hinweise zur Aufbewahrung den Abschnitt über Reinigung und Pflege.

VERWENDUNG DES 700-ML-ZERKLEINERERS

(nicht in allen Modellen enthalten)

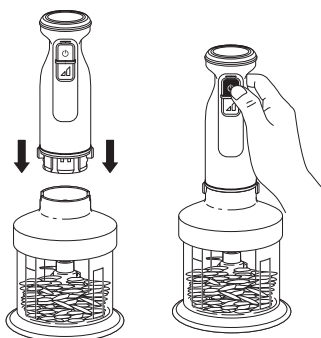
WICHTIG:

- Bevor Sie fortfahren, lesen Sie sämtliche Warnhinweise.
- Der Spritzschutzdeckel ist **NICHT** spülmaschinengeeignet.

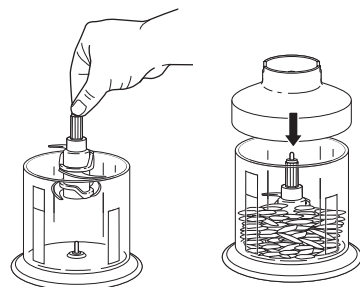
HINWEIS:

- Geben Sie **KEINE** Zutaten hinzu, bevor die Klingeneinheit vollständig montiert ist.
- Betreiben Sie den Zerkleinerer **NIEMALS** länger als 15 Sekunden am Stück.
- Füllen Sie **NIEMALS** mehr als bis zur MAX-Markierung ein.

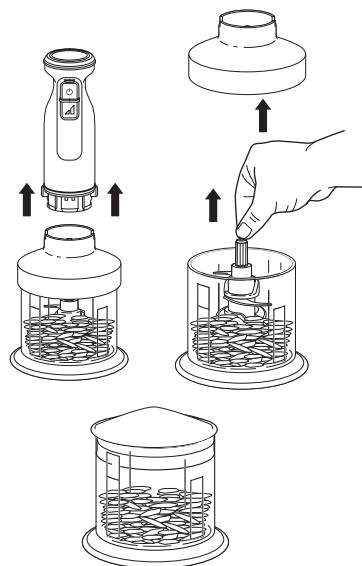
- 1 Stellen Sie die Mixschüssel auf eine saubere, trockene und ebene Oberfläche, wie z. B. auf eine Arbeitsplatte oder auf einen Tisch.
- 2 Halten Sie die Klingeneinheit vorsichtig am oberen Ende des Schafts und setzen Sie sie auf die Antriebswelle in der Mixschüssel.
- 3 Geben Sie die Zutaten in die Mixschüssel, setzen Sie dann den Spritzschutzdeckel korrekt auf. Achten Sie vor dem Einschalten darauf, dass der Deckel richtig eingesetzt ist; es wird dabei keinen Klick geben.



- 6 Wenn Sie fertig sind, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Entfernen Sie die Motorbasis vom Zerkleinerer, indem Sie die Entriegelungsknöpfe auf beiden Seiten der Motorbasis drücken und gedrückt halten und dabei den Zerkleinerer anheben.
- 7 Heben Sie den Deckel ab. Denken Sie immer daran, vor dem Entleeren der Schüssel die Klingeneinheit zu entfernen, indem Sie sie vorsichtig am oberen Teil des Schafts ergreifen und aus der Schüssel heben.
- 8 Lesen Sie für Hinweise zur Aufbewahrung den Abschnitt über Reinigung und Pflege.



- 4 Setzen Sie die Motorbasis so auf, dass die Pfeile an der Einheit und jene am Spritzschutzdeckel übereinander liegen, und drücken Sie die Motorbasis gegen den Deckel, um sie zu arretieren. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- 5 Drücken und **halten** Sie die Taste **⏻**, um die Zutaten zu verarbeiten. Drücken Sie jeweils nur kurz, arbeiten Sie in kurzen Intervallen. Wünschen Sie längere Intervalle, drücken Sie länger. Die Taste **TURBO** ist während der Nutzung des Zerkleinerers **deaktiviert**.



PFLEGE UND WARTUNG

⚠ WARNHINWEIS: Seien Sie beim Umgang mit der Schneidklinge vorsichtig, denn sie ist sehr scharf. Der Kontakt mit den scharfen Kanten der Klinge kann zu Schnittwunden führen.

REINIGUNG

• Handwäsche

Spülen Sie den Stabmixeraufsatz, die Rührbesen, die Knethaken, die Mixschüssel, den Aufbewahrungsdeckel und die Schneidklingeinheit in warmem, mit Spülmittel versetztem Wasser. Nutzen Sie eine Spülbürste mit Stiel, um einen direkten Kontakt mit den Klingen des Stabmixeraufsatzes und den Schneidklingen zu vermeiden. Gehen Sie mit den Klingeneinheiten immer sehr vorsichtig um, denn sie sind sehr scharf. Spülen Sie alle Teile gründlich mit Wasser ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.

• Geschirrspüler

Alle Zubehörteile können im oberen Korb des Geschirrspülers gereinigt werden, mit Ausnahme von Motorbasis, Handmixeraufsatz und Spritzschutzdeckel des Zerkleinerers.

• Motorbasis, Handmixeraufsatz und Spritzschutzdeckel des Zerkleinerers

Ziehen Sie vor der Reinigung der Motorbasis den Stecker aus der Steckdose. Waschen Sie die Motorbasis, den Handmixeraufsatz und den Spritzschutzdeckel des Zerkleinerers mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Tauchen Sie diese Teile nicht in Wasser.

• AUFBEWAHRUNG

Zur Aufbewahrung des Kabels wickeln Sie das Kabel mit dem Kunststoff-Clip auf.

MOTOR ZURÜCKSETZEN

Dieses Gerät verfügt über ein Sicherheitssystem, das Schäden am Motor und Antriebssystem verhindert, sollten Sie Ihr Gerät versehentlich überlasten. Falls das Gerät überlastet ist, stoppt der Motor vorübergehend. In diesem Fall befolgen Sie das unten beschriebene Verfahren zum Zurücksetzen des Gerätes.

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
- 2 Lassen Sie das Gerät circa 15 Minuten abkühlen.
- 3 Entfernen Sie den Deckel und die Klingeneinheit von dem Behälter. Leeren Sie den Behälter aus und achten Sie darauf, dass keine Zutaten den Klingenaufsatz blockieren.

WICHTIG: Achten Sie darauf, dass das maximale Füllvolumen nicht überschritten wird. Dies ist der häufigste Grund für eine Überlastung des Gerätes.

BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN UND ZUBEHÖR

Zusätzliche Teile und Zubehör können Sie unter ninjakitchen.eu bestellen.



Mixbecher:

Großer Krug, speziell entwickelt, um mit dem Stabmixeraufsatz Ihre Lieblingsrezepte zu verwirklichen.

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

⚠ WARNHINWEIS: Um Stromschläge oder unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden, schalten Sie die Stromversorgung ab und ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes, bevor Sie mit der Fehlersuche beginnen.

Das Gerät schaltet sich nicht ein.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Aufsatz fest auf der Motorbasis sitzt und eingerastet ist. Der Pfeil an der Motorbasis und der Pfeil am gewünschten Aufsatz müssen sich gegenüberstehen. Drücken Sie die Motorbasis anschließend gegen den Aufsatz, um sie zu arretieren.
- Vergewissern Sie sich, dass der Boden der Motorbasis sauber ist und dass keine Lebensmittel die Verbindung zwischen Motorbasis und Zubehör blockieren.
- Wenn Sie die Hackeinheit verwenden, vergewissern Sie sich, dass die Klinge ordnungsgemäß installiert ist und der Spritzschutzdeckel in den Einkerbungen der Mixschüssel sitzt.

Das Zubehör für den Handrührer lässt sich nicht installieren oder sitzt nicht fest.

- Achten Sie bei der Installation des Zubehörs für den Handrührer darauf, den Rührbesen mit dem Kragen (der Scheibe am Schaft) am Rührgerät in die Öffnung einzusetzen, die mit der entsprechenden Abbildung gekennzeichnet ist. Den Schneebesen können Sie in beide Öffnungen einsetzen. Setzen Sie den Schneebesen nicht zusammen mit anderen Zubehörteilen ein.

Der Handmixer verspritzt Zutaten.

- Arbeiten Sie mit der Geschwindigkeitsstufe 1, wenn Sie trockene Zutaten in flüssige einrühren.
- Beginnen Sie mit Geschwindigkeitsstufe 1 und steigern Sie die Geschwindigkeit ganz langsam, um ein Umherspritzen der Zutaten zu verhindern.

Der Stabmixer läuft nicht durchgehend.

- Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter  und halten Sie ihn gedrückt, um den Stabmixer zu betreiben. Während des Mixvorgangs müssen Sie den Ein-/Aus-Schalter konstant gedrückt halten. So wird gewährleistet, dass sich die Klinge nur bewegt, wenn Sie das Gerät unter Kontrolle haben.

Der Stabmixer verspritzt Zutaten.

- Wir empfehlen, einen Kochtopf*, einen großen Messbecher aus Glas oder den mitgelieferten Mixkrug (nicht bei allen Modellen enthalten) zu verwenden, um Zutaten zu mixen. ***HINWEIS:** Führen Sie den Mixvorgang **NICHT** in Töpfen und Pfannen mit Antihafbeschichtung durch.
- Der Behälter sollte ausreichend groß sein, damit der Mixerkopf ganz in die Zutaten eingetaucht werden kann. Darüber hinaus sollte noch genügend Platz in dem Behälter sein, um Überlaufen und Spritzen zu verhindern.
- Tauchen Sie die Öffnungen am Mixerkopf in die Zutaten ein. Bewegen Sie den Stabmixer beim Mixvorgang leicht nach oben und nach unten durch die Zutaten, um diese zu vermischen und unterbrechen Sie die Arbeit, wenn der Mixerkopf nicht mehr von den Zutaten bedeckt ist.

Es klemmen Lebensmittel in der Klinge des Stabmixers.

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie die Motorbasis vom Stromnetz. Nehmen Sie einen Spatel oder ein anderes Küchenutensil, um die Lebensmittel zu lösen. Lassen Sie im Umgang mit dem Stabmixeraufsatz Vorsicht walten und versuchen Sie nicht, die Lebensmittel mit der Hand zu lösen.

Die Hackeinheit wandert während des Betriebs über die Arbeitsplatte.

- Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsfläche und der Boden der Mixschüssel sauber und trocken sind.
- Greifen Sie die Motorbasis mit einer Hand, sodass das Bedienfeld von Ihnen weg zeigt, während Sie die Mixschüssel mit der anderen Hand festhalten.

Die Lebensmittel sind ungleichmäßig gehackt.

- Achten Sie darauf, dass das maximale Fassungsvermögen der Mixschüssel nicht überschritten wird.
- Die Lebensmittel sind zu grob gestückelt. Schneiden Sie die Lebensmittel in 2,5 cm große Stücke und verarbeiten Sie besser mehrere kleinere Mengen nacheinander.

Die Lebensmittel sind zu fein gehackt oder zu wässrig.

- Die Zutaten wurden zu lange verarbeitet. Arbeiten Sie mit kurzen Intervallen und verarbeiten Sie die Zutaten kürzere Zeit. Lassen Sie die Schneidklingeneinheit zwischen den Intervallen immer ganz zum Stillstand kommen.

Die Geschwindigkeit lässt sich nicht regulieren, wenn der Zerkleinerer installiert ist; der untere Knopf auf dem Bedienfeld funktioniert nicht.

- Wenn der Zerkleinerer montiert ist, ist TURBO deaktiviert. Drücken Sie einfach den Ein-/Aus-Schalter und halten ihn gedrückt, um einen Betrieb mit der optimalen Geschwindigkeit zu gewährleisten.

Der Aufsatz lässt sich nicht entfernen.

- Achten Sie darauf, die Entriegelungsknöpfe auf beiden Seiten der Motorbasis zu drücken, um den Aufsatz zu entfernen. Ziehen Sie den Aufsatz nicht von der Motorbasis, ohne dabei die Entriegelungsknöpfe zu betätigen.
- Um das Zubehör des Handmixers zu entfernen, drücken Sie den Auswurfknopf auf der Oberseite des Bedienfelds am Rührgerät.

Das Gerät hat den Mix- bzw. Rührvorgang abgebrochen.

- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten ohne Unterbrechung. Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose und lassen es 5 Minuten lang abkühlen.

Das Bedienfeld am Handmixer blinkt.

- Möglicherweise ist das Gerät überhitzt oder es hat sich etwas in den Zubehörteilen verklemmt. Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose und lassen es 15 Minuten lang abkühlen. Entfernen Sie die Rührbesen oder anderes Zubehör und stellen Sie sicher, dass keine Zutaten die Zubehörteile blockieren. Wenn das Ergebnis zu dickflüssig ist und die Zutaten nicht ordnungsgemäß verarbeitet wurden, fügen Sie mehr Flüssigkeit hinzu.

GARANTIEBEDINGUNGEN

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR [FOODI® HAND- & STABMIXER SET, CI100EU]

Wenn Sie als Verbraucher ein Produkt in Deutschland kaufen, erhalten Sie automatisch Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte hinsichtlich der Mangelfreiheit des jeweiligen Produktes. Sie können diese gesetzlichen Rechte Ihrem Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, gegenüber geltend machen oder uns gegenüber, sofern Sie das Produkt direkt bei Ninja erworben haben. Die Inanspruchnahme dieser gesetzlichen Rechte ist unentgeltlich.

Allerdings haben wir bei Ninja so großes Vertrauen in die Qualität unserer Produkte, dass wir Ihnen eine zusätzliche Herstellergarantie von zwei (2) Jahren bieten. Diese Garantie schränkt Ihre gesetzlichen Rechte aus dem Kaufvertrag mit dem Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, oder die Verpflichtungen Ihres Einzelhändlers aus dem Kaufvertrag mit ihm nicht ein. Das gilt auch gegenüber uns, wenn Sie das Produkt direkt von Ninja erworben haben.

Nachfolgend werden die Bedingungen und der Umfang unserer Herstellergarantie beschrieben, die SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Deutschland) gibt.

Ninja®-Garantie

Ein Haushaltsküchengerät bedeutet eine beträchtliche Investition. Ihr neues Gerät sollte daher so lange wie möglich funktionieren. Die Garantie spielt dabei eine wichtige Rolle und spiegelt wider, wie viel Vertrauen der Hersteller in sein Produkt und die Herstellungsqualität hat.

Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

Da wir großes Vertrauen in unser Design und die Qualitätskontrolle setzen, ist die Garantie für Ihr Produkt für eine Dauer von zwei (2) Jahren ab dem Kaufdatum gültig.

Wo ist die Garantie räumlich gültig?

Bitte beachten Sie, dass die zwei Jahres-Garantie für alle Produkte Geltung hat, die bei einem Händler (online und offline) mit Sitz in der EU gekauft wurden.

Wie mache ich die Garantie geltend?

Wenden Sie sich hierzu bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundendienst-Helpline (0800 000 9063) ist von Montag bis Freitag von 9.00 bis 18.00 Uhr für Sie da. Der Anruf ist kostenlos, und Sie werden sofort zu einem Mitarbeiter von uns durchgestellt. Halten Sie hierzu auch bitte Ihren Kaufbeleg bereit. Bitte bewahren Sie den Kaufbeleg immer auf. Wenn ein Garantiefall eintritt, brauchen wir den Kaufbeleg, um zu prüfen, ob die Informationen, die Sie uns gegeben haben, korrekt sind. Wenn Sie keinen gültigen Kaufbeleg vorlegen können, verlieren Sie dadurch Ihren Garantieanspruch.

Sie können unserem Kundendienst auch eine E-Mail an kundendienst-de@sharkninja.com schicken. Bitte fügen Sie auch hier eine Kopie Ihres Kaufbeleges bei und schildern Sie uns Ihren Garantiefall so detailliert wie möglich.

Wenn Sie uns mit einem Garantieanspruch kontaktieren, werden wir in erster Linie entsprechende Fehlerbehebungsmaßnahmen mit Ihnen durchführen und, je nach Ergebnis, den weiteren Verlauf mit Ihnen besprechen. In den meisten Fällen werden wir Ihnen Ersatzteile schicken oder Ihr Gerät komplett ersetzen, falls der Fehler nicht mit einem Ersatzteil gelöst werden kann.

Sie erhalten auch Online-Unterstützung unter www.ninjakitchen.eu.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Wie registriere ich meine Garantie?

Sie können Ihre Garantie innerhalb von 28 Tagen ab dem Kaufdatum online registrieren.

Um Zeit zu sparen, halten Sie bitte die folgenden Informationen zu Ihrem Gerät bereit:

- Modellnummer
- Seriennummer (falls verfügbar)
- Kaufdatum des Produkts (Kauf- oder Lieferbeleg)

Um sich zu registrieren, besuchen Sie bitte www.ninjakitchen.eu.

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

Die Registrierung der Garantie ist keine Voraussetzung für deren Geltendmachung. Wenn Sie Ihre Garantie aber registrieren, können Sie auch unseren Newsletter mit Tipps, Ratschlägen und Gewinnspielen abonnieren. Über den Newsletter erhalten Sie aktuelle Nachrichten zu neuen Technologien und Produkten von Ninja. Wenn Sie Ihre Garantie online registrieren, erhalten Sie sofort eine Bestätigung, dass Ihre Daten bei uns eingegangen sind.

Details zu unserer Datenschutzrichtlinie finden Sie unter www.ninjakitchen.eu.

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

Reparatur oder Ersatz Ihres Produkts (nach Wahl von uns), einschließlich aller Teile und der Arbeitszeit bei Konstruktions-, Material- und Verarbeitungsfehlern (inklusive Transport- und Versandkosten).

Was wird durch die Garantien nicht abgedeckt?

- Normaler Verschleiß.
- Versehentliche Beschädigungen, Fehler, verursacht durch fahrlässigen Gebrauch oder nachlässige Pflege, Fehlbedienung, Vernachlässigung, achtlose oder unsachgemäße Handhabung des Küchengerätes, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der mitgelieferten Bedienungsanleitung von Ninja® zu Ihrem Gerät erfolgt.
- Gebrauch des Küchengerätes zu anderen Zwecken als dem normalen Gebrauch im Haushalt.
- Der Gebrauch von Teilen, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der Bedienungsanleitung montiert oder installiert wurden.
- Verwendung von Teilen und Zubehör, die keine Originalkomponenten von Ninja® sind.
- Fehlerhafte Installation (außer, wenn die Installation von Ninja durchgeführt wurde).
- Wenn Reparaturen oder Änderungen, die nicht von Ninja und seinen Handelsvertretern oder Vertragshändlern, sondern von Dritten durchgeführt wurden, es sei denn, Sie können nachweisen, dass die Reparaturen oder Änderungen, die von anderen durchgeführt wurden, nicht mit dem Mangel zusammenhängen, für den Sie die erweiterte Garantie ausüben.

Was geschieht, wenn meine Garantie ausläuft?

Ninja stellt keine Geräte her, die nur für eine begrenzte Zeit funktionieren. Wir wissen es zu schätzen, wenn Kunden ihr Küchengerät auch nach Ablauf der Garantiefrist reparieren lassen möchten. Bitte kontaktieren Sie in diesem Falle unsere Kundendienst-Helpline unter der Rufnummer 0800 000 9063, und fragen Sie nach unserem Kundenprogramm für abgelaufene Garantien.

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

Ersatzteile und Zubehör von Ninja werden von denselben Ingenieuren entwickelt, die auch Ihr Ninja-Küchengerät entwickelt haben. Die vollständige Palette der Ersatz- und Zubehörteile von Ninja für alle Ninja-Geräte finden Sie unter www.ninjakitchen.eu.

NINJA®

FOODI® FOOD PREP SYSTEM
CI100 Series | Information Booklet



ENGLISH

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

	Read and review instructions for operation and use.
	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.
	For indoor and household use only.
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:	

⚠ WARNING

To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. Do not use appliance for other than intended use.

- 1 Read all instructions prior to using the appliance and its accessories.
- 2 Carefully observe and follow all warnings and instructions. This unit contains electrical connections and moving parts that potentially present risk to the user.
- 3 **ALWAYS** exercise care when handling the hand blender attachment. The blades are sharp; handle carefully. **ONLY** grasp the hand blender attachment by the plastic end or shaft. Failure to use care when handling the hand blender attachment will result in a risk of laceration.
- 4 **ALWAYS** exercise care when handling the chopping blades. The blades are sharp; handle carefully. **ONLY** grasp the chopping blade by the shaft. Failure to use care when handling the chopping blade will result in a risk of laceration.
- 5 Hand blender blades and chopping blades are sharp, the chopping blade is loose in container. Handle carefully.
- 6 Before each use, inspect blades for damage. If a blade is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.
- 7 **DO NOT** attempt to sharpen blades.
- 8 Take your time and exercise care during unpacking and appliance setup. This appliance contains sharp, loose blades that can cause injury if mishandled.
- 9 Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- 10 Unplug the appliance from the socket when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug by the body and pull from the socket. **NEVER** unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- 11 Before use, wash all parts that may contact food. Follow washing instructions covered in this instruction manual.
- 12 To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the power base, hand mixer attachment or the chopper processing lid or allow the power cord to contact any form of liquid. Unplug the power base before cleaning.
- 13 Remove any accessories from the hand mixer attachment before washing.
- 14 **DO NOT** use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

⚠ WARNING

To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. Do not use appliance for other than intended use.

- 15 **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. This appliance has no user-serviceable parts. If damaged, contact SharkNinja for servicing.
- 16 Extension cords should **NOT** be used with this appliance.
- 17 **DO NOT** allow children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 18 This appliance is **NOT** intended to be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 19 Fully unwind the power cord before use. **DO NOT** allow the unit or the cord to hang over the edges of tables or worktops. The cord may become snagged and pull the appliance off the work surface.
- 20 **DO NOT** allow any part of the unit to contact hot surfaces, including hobs and other heating appliances.
- 21 **ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- 22 Keep hands, hair and clothing out of the container when loading and operating.
- 23 **ONLY** use attachments and accessories that are provided with the product or are recommended by SharkNinja. The use of attachments not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injury.
- 24 During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
- 25 **DO NOT** operate the appliance with an empty container.
- 26 **DO NOT** fill containers past the MAX FILL or MAX LIQUID lines.
- 27 **DO NOT** microwave any containers or accessories provided with the appliance.
- 28 **DO NOT** perform grinding operations.
- 29 Before operation, ensure all utensils are removed from containers. Failure to remove utensils can cause containers to shatter and potentially result in personal injury and property damage.
- 30 **NEVER** operate the chopper attachment without the lid in place. **DO NOT** attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure the container and lid are properly installed before operation.
- 31 **DO NOT** expose the containers and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.
- 32 **NEVER** leave the appliance unattended while in use.
- 33 **DO NOT** blend hot liquids. Doing so may result in pressure buildup and steam exposure that can pose a risk of the user being burned.
- 34 If you find unmixed ingredients sticking to the sides of the bowl, stop the appliance, remove the blade assembly and use a scraper to dislodge ingredients.
- 35 **DO NOT** remove the power base and lid while the chopping blade is still spinning. Allow the appliance to come to a complete stop before removing the power base and lid.
- 36 Remove the chopping blades from the chopper bowl upon completion of processing. **DO NOT** store ingredients before or after processing them in the bowl with the blades attached. Some foods may contain active ingredients or release gases that will expand if left in a sealed container, resulting in excessive pressure buildup that can pose a risk of injury. For ingredient storage in the vessel, use only the provided lid.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- 37 **DO NOT** process dry ingredients without adding liquid to the hand blender, or chopper attachments. They are not intended for dry blending.
- 38 Keep hands and utensils out of containers while processing to reduce the risk of severe personal injury or damage to the unit. A scraper may be used **ONLY** when the processor is not running.
- 39 Immediately release the power button on the power base in the event that the appliance malfunctions during use.
- 40 Make sure that the chopper lid is securely attached to the chopper bowl before operating the chopper attachment.
- 41 Make sure that the power base is securely attached to the hand mixer attachment, hand blender attachment, or chopper assembly.
- 42 Always ensure the hand mixer accessories are fitted securely in place into the hand mixer attachment before processing.
- 43 **DO NOT** use containers if they are cracked or chipped.
- 44 The maximum wattage rating can be achieved by chopping 190g white kidney beans in the chopper bowl. Other configurations may draw less power. Operation time should **NOT** exceed 15 seconds.
- 45 To avoid contact with steam and hot surfaces, **DO NOT** reach across top of vessel in which you are processing.
- 46 If the appliance overheats, a thermal switch will activate and temporarily disable the motor. To reset, unplug the appliance and allow it to cool for approximately 15 minutes before using again.

PARTS

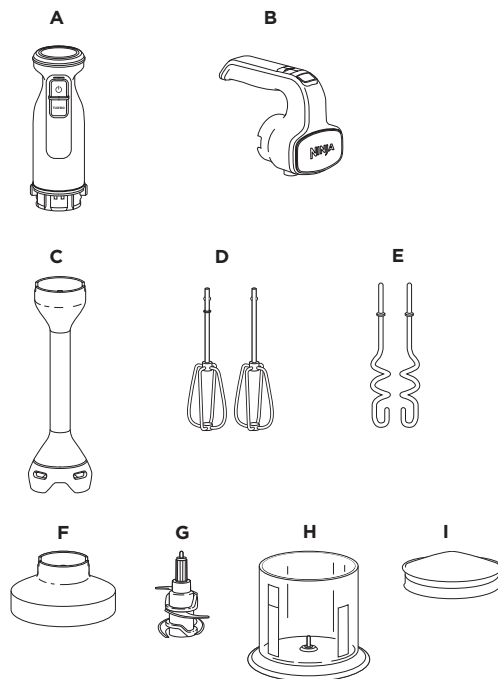
NOTE: Attachments and accessories vary by model.
NOTE: Colour varies by model.

- A Power Base
(attached power cord not shown)
- B Hand Mixer Attachment
- C Hand Blender Attachment
- D Beater x2
- E Dough Hooks x2
- F Chopper Processing Lid*
- G Chopping Blade Assembly*
- H 700ml Chopper Bowl*
- I Chopper Storage Lid*

*Not included with all models

There are a variety of accessories that are compatible with this blender series.

To purchase more accessories and find great recipes, visit ninjakitchen.eu.



BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Review all warnings before proceeding

NOTE: Attachments and accessories vary by model.

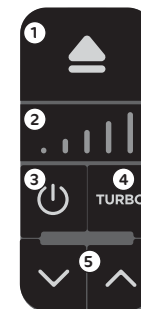
- 1 Remove all packaging materials from the unit. Exercise care when unpacking the hand blender attachment and chopping blade assembly.
- 2 Wash hand blender attachment, beaters, dough hooks, chopper bowl, storage lid and chopping blade assembly in warm, soapy water. Use a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades on the hand blender attachment and the chopping blade assembly. Exercise care when handling blade assemblies, as blades are sharp. Thoroughly rinse and air-dry all parts.
- 3 Wipe the power base, hand mixer attachment and chopper processing lid with a clean, damp cloth.

CONTROL PANEL

IMPORTANT: Review all warnings before proceeding

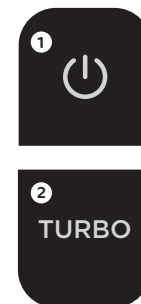
USING THE HAND MIXER CONTROL PANEL

- 1 **EJECT**
Push to remove the beaters or other accessories.
- 2 **SPEED RANGE INDICATOR**
LEDs illuminate to indicate speed settings 1 to 5.
- 3 **POWER**
Press  to turn the unit on or off.
- 4 **TURBO**
Press and **hold** to quickly jump to speed 5.
- 5 **SPEED SELECTOR**
Increase or decrease speed by pressing the up and down arrow buttons.



USING THE HAND BLENDER CONTROL PANEL

- 1 **POWER**
Press  and **hold continuously** to blend. The unit will not blend unless the power button is pressed down.
- 2 **TURBO**
While continuously holding  to blend, press and hold the **TURBO** button to ramp up to high speed. By default, the unit will start on low speed.



USING THE CHOPPER CONTROL PANEL

- 1 **POWER**
Press  and **hold continuously** to process. Use short presses for short pulses and long presses for long pulses.
- 2 The **TURBO** button is **disabled** when using the chopper attachment.

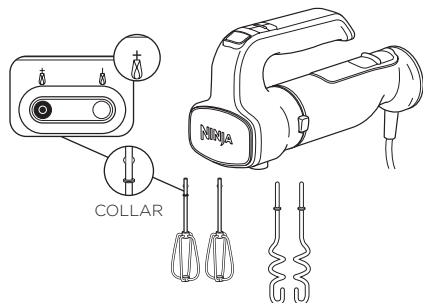
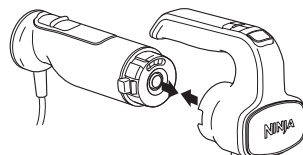
HAND MIXER ATTACHMENT ASSEMBLY

(accessories vary by model)

IMPORTANT:

- Review all warnings before proceeding
- The hand mixer attachment is **NOT** dishwasher safe.

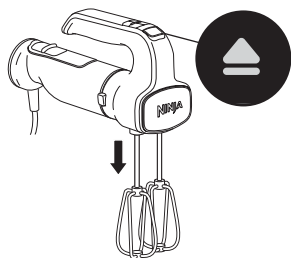
- 1 Install the hand mixer attachment to the power base by aligning the arrow on the power base with the arrow on the mixer attachment. Then, push the power base onto the attachment to lock into place.



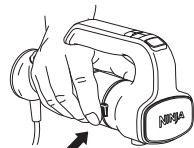
- 2 Attach both beaters or the whisk using the accessory slots on the mixer head. Insert the beater with the collar into the slot with the diagram showing a collar. The whisk can be inserted into either slot. You will hear a slight click when locked in place.

- 3 Plug the unit in and power on. The unit will begin mixing on speed 1. Use the speed selector to increase or decrease speed.

Speeds 1 & 2	Use speeds 1-2 when combining dry ingredients, such as flour, into liquid ingredients.
Speeds 3 & 4	Use speeds 3-4 when making cookie doughs, batters, quick breads, icing and most other recipes.
Speed 5	Use speed 5 for whipping cream, mousse, or egg whites.
NOTE: Start on speed 1, then slowly ramp up to prevent ingredients from splattering.	

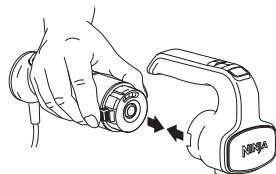


- 4 Press  to turn the unit off. To remove the beaters or other accessories, press the eject button. Ensure the beaters or other accessories come to a complete stop before pressing the eject button.



- 5 To remove the power base from the hand mixer attachment, first unplug the unit. Press and hold the release buttons on either side of the power base to remove the mixer attachment.

- 6 Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.

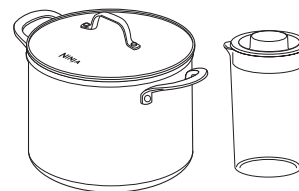
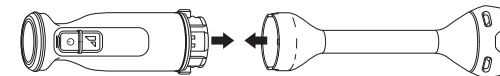


HAND BLENDER ATTACHMENT ASSEMBLY

(accessories vary by model)

IMPORTANT: Review all warnings before proceeding

- 1 Install the hand blender attachment to the power base by aligning the arrow on the power base with the arrow on the hand blender attachment. Then, push the power base onto the attachment to lock into place. Plug the unit in.

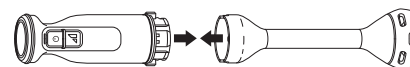
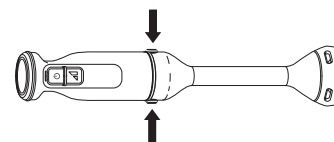
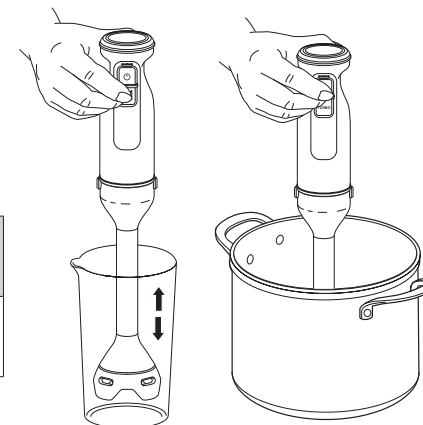


- 2 Prior to blending, make sure to use a container large enough to fully submerge the blender head in ingredients. Once submerged, there should be ample room in the container to avoid overflowing and splashing. A cooking pot*, large measuring container, or the blending jug (not available with all models) is recommended.

***NOTE: DO NOT** blend in non-stick cookware.

- 3 Submerge the holes of the blender head in the ingredients. Press and **hold** the power button while using an up-and-down motion to blend, making sure to stop blending anytime the blender head is no longer submerged. While continuously holding  to blend, press and **hold** the **TURBO** button to ramp up to high speed.

LOW	Use to blend liquids, such as mayo or dressing, or soups and sauces with soft ingredients, such as tomato sauce.
TURBO	Use for tougher ingredients, such as butternut squash, or for smooth purees, such as houmous.



- 4 To remove the power base from the hand blender attachment, first unplug the unit. Press and hold the release buttons on either side of the power base to remove the hand blender attachment.

- 5 Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.

USING THE 700ML CHOPPER (not included with all models)

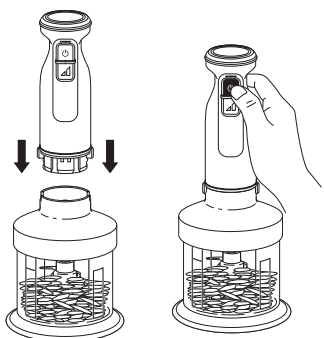
IMPORTANT:

- Review all warnings before proceeding.
- The processing lid is **NOT** dishwasher safe.

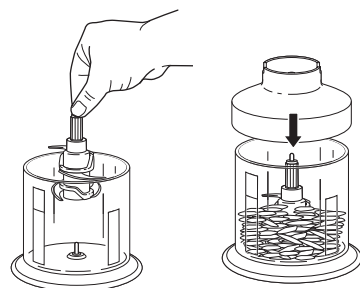
NOTE:

- **DO NOT** add ingredients before completing installation of the blade assembly.
- **DO NOT** operate the chopper continuously for more than 15 seconds at a time.
- **DO NOT** fill past the MAX FILL line.

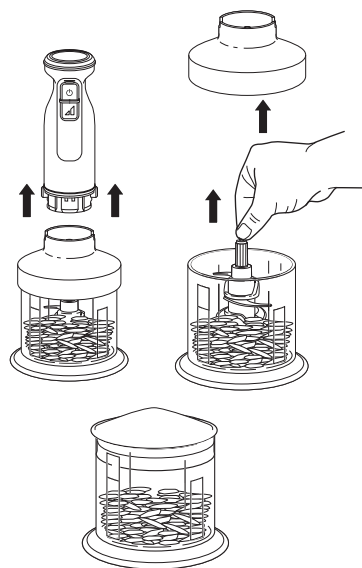
- 1 Place the chopper bowl on a clean, dry, level surface, such as a worktop or table.
- 2 Exercising care, grasp the blade assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the chopper bowl.
- 3 Add ingredients to the chopper bowl, then install the processing lid so it sits into place. Ensure the lid is fully installed prior to use; there will be no click.



- 6 When finished, unplug the unit. Remove the power base from the chopper attachment by pressing and holding the release buttons on either side of the power base and lifting up.
- 7 Remove the lid by lifting it up. Always remove the blade assembly before emptying ingredients from the bowl by carefully grasping it by the top of the shaft and lifting it out of the bowl.
- 8 **DO NOT** store blended contents with the blade assembly and processing lid attached. Only use the storage lid.
- 9 Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.



- 4 Attach power base by aligning the arrow on the power base with the arrow on the processing lid, then push the power base onto the lid to lock it in place. Plug the unit in.
- 5 Press and **hold** the  button to process. Use short presses for short pulses and long presses for long pulses. The **TURBO** button is **disabled** when using the chopper attachment.



CARE & MAINTENANCE

WARNING: Handle the chopping blade with care when washing, as the blades are sharp. Contact with the blade's edges can result in laceration.

CLEANING

• Hand-Washing

Wash hand blender attachment, beaters, dough hooks, chopper bowl, storage lid and blade assembly in warm, soapy water. Use a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades on the hand blender attachment and the chopping blades. Exercise care when handling blade assemblies, as blades are sharp. Thoroughly rinse and air-dry all parts.

• Dishwasher

All attachments, with the exception of the power base, hand mixer attachment and the chopper processing lid, are top-rack dishwasher safe.

• Motor Base, Hand Mixer Attachment, Chopper Processing Lid

Unplug the power base before cleaning. Wipe the power base, hand mixer attachment and chopper processing lid with a clean, damp cloth. Do not submerge these parts in water.

• STORING

For cord storage, wrap the cord with the plastic clip.

RESETTING THE MOTOR

This unit features a safety system that prevents damage to the motor and drive system should you inadvertently overload it. If the unit is overloaded, the motor will be temporarily disabled. Should this occur, follow the reset procedure below.

- 1 Unplug the unit from the electrical socket.
- 2 Allow the unit to cool for approximately 15 minutes.
- 3 Remove the container's lid and blade assembly. Empty the container and ensure no ingredients are jamming the blade assembly.

IMPORTANT: Ensure that maximum capacities are not exceeded. This is the most typical cause of appliance overload.

ORDERING REPLACEMENT PARTS & ACCESSORIES

To order additional parts and attachments, visit ninjakitchen.eu.



Blending Jug:

Large jug perfectly designed for the hand blender attachment to blend your favourite recipes.

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ WARNING: To reduce the risk of shock and unintended operation, turn power off and unplug unit before troubleshooting.

Unit doesn't turn on.

- Ensure the unit is plugged into a working socket.
- Make sure to fully lock an attachment onto the power base. Align the arrow on the power base with the arrow on the desired attachment. Then push the power base onto the attachment to lock in place.
- Check that the bottom of power base is clean and there is no food blocking connection when installing attachments.
- When using the chopper, make sure that the blade is properly installed and the processing lid is sitting in the grooves of the chopper bowl.

Cannot install hand mixer accessories or hand mixer accessories are wobbly when installed.

- To install the hand mixer accessories, match the beater that has the collar (the disc on the shaft) to the hole on the hand mixer with the diagram of a collar. Install the whisk into either hole. Do not install the whisk with any other accessories.

Hand mixer is spraying ingredients.

- Use speed 1 when combining dry and liquid ingredients.
- Start on speed 1 and slowly ramp up to prevent ingredients from splattering.

Hand blender will only run momentarily.

- Press and **hold** the power button  to blend. Holding the power button continuously to blend ensures that the blade only runs when you're in control.

Hand blender is spraying ingredients.

- We recommend using a cooking pot*, a large glass measuring container or the included blending jug (not included with all models) to blend ingredients. ***NOTE: DO NOT** blend in non-stick cookware.
- The container should be large enough for the blender head to be fully submerged in the ingredients, along with ample room in the container to avoid overflowing and splashing.
- Submerge the holes of the blender head in the ingredients. Move the hand blender in an up-and-down motion through the ingredients to blend, making sure to stop blending anytime the blender head is not submerged.

Food is stuck in hand blender blade.

- Power the unit off and unplug the power base. Use a spatula or other kitchen utensil to dislodge the food. Handle the hand blender attachment with care and do not attempt to dislodge food using your hand.

Chopper moves on worktop while processing.

- Make sure the worktop and base of chopper bowl are clean and dry.
- Grip the power base with one hand with the control panel facing away from you while holding the chopper bowl with your other hand.

Food is unevenly chopped.

- Make sure that the maximum capacity on the chopper bowl has not been exceeded.
- Ingredient pieces could be too large. Cut food into 2.5cm pieces and process smaller amounts per batch.

Food is chopped too fine or is too watery.

- The food has been over processed. Use brief pulses or process for shorter time. Let the chopping blade assembly stop completely between pulses.

Cannot adjust speeds when chopper is attached; lower button on the control panel does not work.

- When the chopper attachment is installed, TURBO is disabled. Simply press and hold the power button to run at the optimal speed.

Cannot remove attachments.

- Be sure to press the release buttons on the side of the power base to remove attachments. Do not pull attachments from the power base without using the release buttons.
- To remove hand mixer accessories, press the eject button on the top of the hand mixer control panel.

The unit stopped blending or mixing.

- Do not run the unit more than 10 minutes continuously. Unplug the unit from the electrical socket and allow it to cool for 5 minutes.

Hand mixer control panel is flashing.

- The unit may have overheated or there is something jammed in the attachments. Unplug the unit from the electrical socket and allow it to cool for 15 minutes. Remove the beaters or other accessories and ensure no ingredients are jamming the attachments. If output is too thick and ingredients are not processing properly, add more liquid.

PRODUCT REGISTRATION

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

When you buy a product in Europe as a consumer, you get the benefit of legal rights relating to the quality of the product (your "statutory rights"). You can enforce these statutory rights against your retailer. However, at Ninja we are so confident about the quality of our products (the "Products") that we give you a manufacturer's guarantee of two years. This guarantee only applies to the Product if it is bought in new and unused condition. These terms and conditions relate to our guarantees only – your statutory rights as a buyer are unaffected. Please note that the 2 year guarantee is available in all EU countries.

The conditions below describe the prerequisites and scope of our guarantees which are issued by SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Germany) ("us", "our" or "we"). They do not affect your statutory rights or the obligations of your retailer and your contract with them. The same applies if you have purchased the product directly from Ninja.

Ninja® Guarantees

A household kitchen appliance constitutes a sizeable investment. Your new machine needs to work properly for as long as possible. The guarantee it comes with is an important consideration – and reflects how much confidence the manufacturer has in its product and manufacturing quality.

You'll find online support at www.ninjakitchen.eu.

How do I register my guarantee?

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

- Model no.
- Serial Number (only if available)
- Date of purchase of the Product (receipt or delivery note)

To register online, please visit www.ninjakitchen.eu

IMPORTANT

- The guarantee covers your Product for 2 years starting on the date of purchase.
- Please keep the receipt at all times. Should you need to use your guarantee we will need the receipt to verify the information supplied to us is correct. The inability to produce a valid receipt will invalidate your guarantee.

What are the benefits of registering my guarantee?

When you register your guarantee, you can choose to receive our newsletter containing tips, advice and competitions. 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.

For details of our privacy policy please visit www.ninjakitchen.eu

How long are our Products guaranteed for?

Our confidence in our design and quality control means that your Product is guaranteed for two years.

PRODUCT REGISTRATION

What is covered by the guarantee?

Repair or replacement (at Ninja's discretion) of your Product, including all parts and labour in case of any defect in design, materials and workmanship (including transport and shipping costs). Our guarantee is in addition to your legal rights as a consumer.

What is not covered by the guarantee?

- Normal wear and tear.
- Accidental damage, faults caused by negligent use or care, misuse, neglect, careless operation or handling of the kitchen appliance which is not in accordance with the Ninja® Instruction Manual supplied with your machine.
- Use of the kitchen appliance for anything other than normal domestic household purposes.
- Use of parts not assembled or installed in accordance with the operating instructions.
- Use of parts and accessories which are not Ninja® Genuine Components.
- Faulty installation (except where installed by Ninja®).
- Repairs or alterations carried out by parties other than Ninja or its agents, unless you can show that the repairs or alterations carried out by others are not related to the defect for which you exercise the guarantee.

What happens when my guarantee runs out?

Ninja does not design products to last for a limited time. We do appreciate that there may be a desire for our customers to want to repair their kitchen appliance after the guarantee has elapsed. You'll find more support at ninjakitchen.eu.

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

Ninja spares and accessories are developed by the same engineers who developed your Ninja kitchen appliance. You'll find a full range of Ninja spares, replacement parts and accessories for all Ninja machines at www.ninjakitchen.eu

Please remember that using non-Ninja spares may invalidate your manufacturer's guarantee. However, your statutory rights are unaffected.



SISTEMA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS FOODI®
Gama CI100 | Folleto informativo



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER ATENTAMENTE ANTES DEL USO • PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

	Lee y repasa las instrucciones de uso y funcionamiento.
	Indica la presencia de riesgos que pueden causar lesiones, la muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso proporcionado junto a este símbolo.
	Solo para uso doméstico y en interiores.
El uso de aparatos eléctricos hace conveniente tomar precauciones básicas en todo momento, incluidas las que se exponen a continuación.	

- ## ⚠️ ADVERTENCIA
- Para reducir el riesgo de lesiones físicas, incendios, descargas eléctricas o daños materiales, deben respetarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias y subsiguientes instrucciones numeradas. No utilices el producto para fines distintos a los que está destinado.
- 1 Lee todas las instrucciones antes de utilizar el producto y sus accesorios.
 - 2 Respeta y sigue atentamente todas las advertencias e instrucciones. Esta unidad contiene conexiones eléctricas y piezas móviles que constituyen un posible riesgo para el usuario.
 - 3 Presta atención **SIEMPRE** al manipular el accesorio de la batidora de mano. Las cuchillas están afiladas; ten cuidado al manipularlas. Manipula el accesorio de la batidora de mano sujetándolo **ÚNICAMENTE** por el extremo de plástico o el eje. Si no tienes cuidado al manipular el accesorio de la batidora de mano, podrías sufrir cortes.
 - 4 Ten cuidado **SIEMPRE** al manipular la cuchilla de picar. Las cuchillas están afiladas; ten cuidado al manipularlas. Manipula la cuchilla de picar sujetándola **ÚNICAMENTE** por el eje. Si no tienes cuidado al manipular la cuchilla de picar, podrías sufrir cortes.
 - 5 Las cuchillas de la batidora de mano y de la picadora están afiladas; la cuchilla de picar es una pieza suelta. Ten cuidado al manipularlas.
 - 6 Antes de cada uso, inspecciona las cuchillas por si presentan daños. Si alguna cuchilla está deformada o sospechas que está dañada, ponte en contacto con SharkNinja para solicitar una de recambio.
 - 7 **NO** intentes afilar las cuchillas.
 - 8 Tómate tu tiempo y procede con cuidado al desembalar el producto en su conjunto. Este producto contiene cuchillas afiladas sueltas que pueden causar lesiones físicas si no se manipulan con cuidado.
 - 9 Revisa el contenido del embalaje para asegurarte de disponer de todos los componentes necesarios para utilizar el producto de forma correcta y segura.
 - 10 Desconecta la unidad de la toma de alimentación cuando no esté en uso, antes de montar o desmontar componentes, y antes de limpiarla. Para desenchufar la unidad, sujeta el cuerpo del enchufe y desconéctalo de la toma de corriente. **NUNCA** desenchufes la unidad tirando del cable flexible.
 - 11 Antes de utilizar el producto, lava todas las piezas que puedan entrar en contacto con los alimentos. Sigue las instrucciones de limpieza que se proporcionan en este manual de instrucciones.
 - 12 Para evitar descargas eléctricas, **NO** sumerjas el cuerpo del motor, la base de la batidora de varillas ni la tapa de la picadora, ni permitas que el cable entre en contacto con líquidos de ningún tipo. Desenchufa el cuerpo de la batidora antes de limpiarla.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER ATENTAMENTE ANTES DEL USO • PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones físicas, incendios, descargas eléctricas o daños materiales, deben respetarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias y subsiguientes instrucciones numeradas. No utilices el producto para fines distintos a los que está destinado.

- 13 Retira los accesorios de la base de la batidora de varillas antes de lavarlos.
- 14 **NO** utilices este producto en exteriores. Se ha diseñado para un uso exclusivamente doméstico y en interiores.
- 15 **NO** utilices ningún producto con el cable de alimentación o el enchufe dañados, ni después de haber funcionado incorrectamente, o haberse caído o dañado de cualquier modo. Este producto no tiene piezas reparables por el usuario. Si alguno de los componentes de la unidad sufre daños, ponte en contacto con SharkNinja para su reparación o mantenimiento.
- 16 **NO** deben utilizarse cables alargadores con este producto.
- 17 **NO** permitas que los niños utilicen la unidad para jugar. Vigila atentamente a los niños cuando utilices la unidad cerca de ellos.
- 18 Este producto **NO** deben utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, salvo que las supervise e instruya específicamente otra persona responsable de su seguridad.
- 19 Desenrolla totalmente el cable antes del uso. **EVITA** que el cable quede suspendido desde bordes de mesas o encimeras. El cable puede engancharse y hacer que la unidad se caiga de la superficie de trabajo.
- 20 **EVITA** que las piezas entren en contacto con superficies calientes, incluidas placas de cocina u otros aparatos emisores de calor.
- 21 Utiliza **SIEMPRE** la unidad sobre una superficie seca y llana.
- 22 Mantén las manos, el cabello y la ropa fuera del recipiente al llenarlo y utilizarlo.
- 23 Utiliza **EXCLUSIVAMENTE** los acoplamientos y los accesorios suministrados con el producto o recomendados por SharkNinja. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por SharkNinja podría provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 24 Evita el contacto con las piezas móviles de la unidad durante el funcionamiento y la manipulación de esta.
- 25 **NO** utilices la unidad con el recipiente vacío.
- 26 **NO** llenes los recipientes más allá de las líneas de llenado máximo MAX FILL o MAX LIQUID.
- 27 **NO** introduces en el microondas ningún recipiente o accesorio suministrados con el producto.
- 28 **NO** utilices la unidad para moler.
- 29 Antes de utilizar el producto, asegúrate de retirar todos los utensilios de los recipientes. Si no retiras los utensilios, los recipientes pueden romperse y causar lesiones físicas a personas o daños materiales.
- 30 **NUNCA** utilices el accesorio de picar sin la tapa. **NO** intentes vencer el mecanismo de enclavamiento. Asegúrate de que el recipiente y la tapa están correctamente colocados antes de poner en funcionamiento la unidad.
- 31 **NO** sometas los recipientes ni los accesorios a cambios bruscos de temperatura. Podrían sufrir daños.
- 32 **NUNCA** dejes desatendida la unidad cuando esté en marcha.
- 33 **NO** utilices el producto para mezclar líquidos calientes. Si lo haces, podría generarse presión y la exposición al vapor podría provocar quemaduras al usuario.
- 34 Si encuentras ingredientes sin batir adheridos a los laterales del vaso, detén la unidad, retira la cuchilla apilable, y utiliza una rasqueta o espátula para despegarlos.
- 35 **NO** retires la base del motor ni la tapa mientras la cuchilla de picar siga girando. Espera hasta que la unidad se detenga por completo antes de retirar la base del motor y la tapa.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

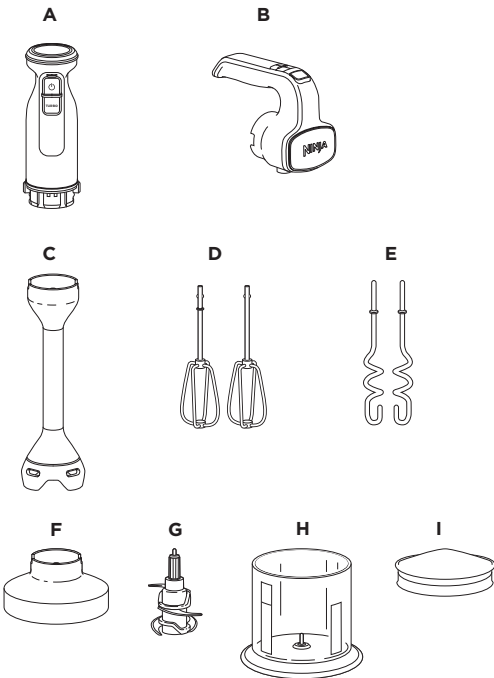
- 36 Retira la cuchilla de picar del recipiente cuando hayas terminado. **NO** guardes ingredientes en el recipiente ni antes ni después de batirlos con las cuchillas puestas. Algunos alimentos pueden contener ingredientes activos o liberar gases que se expandirán si los dejas dentro de un recipiente cerrado, lo que hará que se acumule presión, con el consiguiente riesgo de lesiones. Para guardar ingredientes en el vaso, utiliza únicamente la tapa suministrada.
- 37 **NO** tritures alimentos secos con la batidora de mano o con la picadora sin añadir líquido. No están diseñados para batir en seco.
- 38 Mantén las manos y los utensilios lejos de los recipientes durante el uso para reducir el riesgo de lesiones físicas graves o daños en el producto. Puedes utilizar una espátula, pero **SOLO** cuando la unidad esté apagada.
- 39 Suelta inmediatamente el botón de encendido/apagado de la base del motor en caso de mal funcionamiento durante el uso.
- 40 Asegúrate de acoplar la tapa correctamente al recipiente de la picadora antes de utilizar el accesorio de picar.
- 41 Asegúrate de acoplar correctamente la base del motor a la base de la batidora de varillas, la base de la batidora de mano o la picadora.
- 42 Asegúrate de acoplar correctamente las varillas a la base del accesorio de mezclar antes de usarlo.
- 43 **NO** utilices recipientes que presenten grietas o daños.
- 44 La especificación de potencia máxima se alcanza al triturar 190 g de alubias blancas en el recipiente de picar. Otras configuraciones podrían presentar un nivel de potencia menor. El tiempo de funcionamiento **NO** debe superar los 15 segundos.
- 45 Para evitar el contacto con vapor o superficies calientes, **NO** toques la parte superior del recipiente que estés utilizando.
- 46 Si la unidad se sobrecalienta, la protección térmica se activará y apagará temporalmente el motor. Desenchufa la unidad y déjala enfriar alrededor de 15 minutos antes de volver a usarla.

PIEZAS

NOTA: Los accesorios y los acoplamientos pueden variar en función del modelo.
NOTA: El color varía según el modelo.

- A Base del motor
(no se muestra el cable)
- B Base de la batidora de varillas
- C Base de la batidora de mano
- D Varillas (2 unidades)
- E Gancho para masa (2 unidades)
- F Tapa picadora*
- G Cuchilla apilable*
- H Recipiente para la picadora de 700 ml*
- I Tapa de conservación para la picadora*

*No se incluyen con todos los modelos.



Hay varios accesorios compatibles con esta gama de batidoras de mano.

Para comprar más accesorios y obtener recetas impresionantes, visita ninjakitchen.eu.

ANTES DEL PRIMER USO

IMPORTANTE: Antes de proceder, lee todas las advertencias.

NOTA: Los accesorios y los acoplamientos pueden variar en función del modelo.

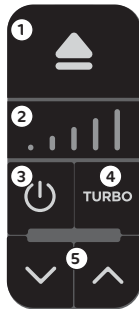
- 1 Retira todo el material de embalaje de la unidad. Presta atención al desembalar el accesorio de la batidora de mano y la cuchilla apilable.
- 2 Lava el accesorio de la batidora de mano, las varillas, los ganchos para masa, el recipiente para la picadora, la tapa de conservación y la cuchilla apilable en agua tibia con jabón. Utiliza un cepillo con mango al lavarlos a mano para evitar el contacto directo con las cuchillas del accesorio de la batidora de mano y la cuchilla apilable. Las cuchillas están muy afiladas; ten cuidado al manipularlas. Aclara todas las piezas con abundante agua y déjalas secar al aire.
- 3 Limpia la base del motor, la base de la batidora de varillas y la tapa de la picadora con un paño limpio y húmedo.

PANEL DE CONTROL

IMPORTANTE: Antes de proceder, lee todas las advertencias.

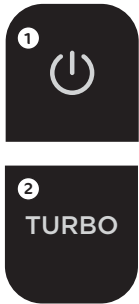
USO DEL PANEL DE CONTROL DE LA BATIDORA DE VARILLAS

- 1 **EJECT**
(Expulsar) Pulsa este botón para retirar las varillas u otros accesorios.
- 2 **INDICADOR DE VELOCIDAD**
Las luces LED se iluminan para indicar los ajustes de velocidad del 1 al 5.
- 3 **ENCENDIDO/APAGADO**
Pulsa el botón para encender o apagar la unidad.
- 4 **TURBO**
Mantén pulsado este botón para pasar rápidamente a la velocidad 5.
- 5 **SELECTOR DE VELOCIDAD**
Aumenta o disminuye la velocidad con los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.



USO DEL PANEL DE CONTROL DE LA BATIDORA DE MANO

- 1 **ENCENDIDO/APAGADO**
Pulsa el botón y **manténlo pulsado continuamente** para batir. La unidad solo bate si se pulsa el botón de encendido/apagado.
- 2 **TURBO**
Mientras mantienes pulsado para batir, mantén pulsado el botón **TURBO** para pasar a la velocidad más alta. De forma predeterminada, la unidad comienza a funcionar en velocidad baja.



USO DEL PANEL DE CONTROL DE LA PICADORA

- 1 **ENCENDIDO/APAGADO**
Pulsa el botón y **manténlo pulsado** para picar. Pulsa brevemente para realizar pulsaciones cortas y durante más tiempo para realizar pulsaciones largas.
- 2 El botón **TURBO** aparece **deshabilitado** cuando se utiliza la picadora.

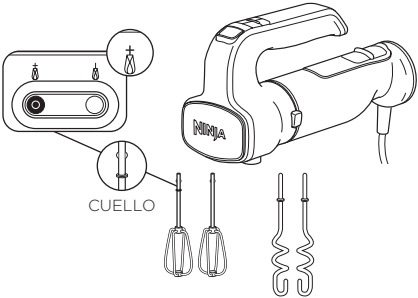
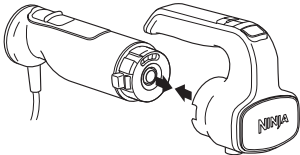
MONTAJE DE LA BATIDORA DE VARILLAS

(Los accesorios varían en función del modelo.)

IMPORTANTE:

- Antes de proceder, lee todas las advertencias.
- La base de la batidora de varillas **NO** es apta para el lavavajillas.

1 Instala la base de la batidora de varillas en la base del motor haciendo coincidir la flecha de la base del motor con la flecha de la base de la batidora de varillas. A continuación, empuja la base del motor para encajarla en su sitio.

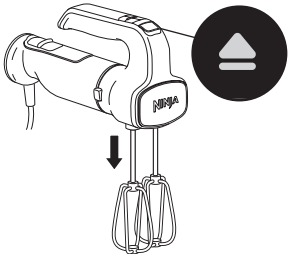


2 Acopla las dos varillas o el batidor utilizando las ranuras para accesorios del cabezal de la batidora. Introduce las varillas con el cuello en la ranura con el diagrama que muestra un cuello. El batidor puede introducirse en cualquiera de las dos ranuras. Oirás un clic cuando se encaje en su sitio.

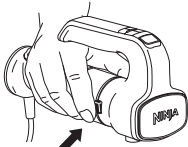
3 Enchufa la unidad y pulsa el botón de encendido. La unidad empezará a batir a la velocidad 1. Utiliza el selector de velocidad para aumentar o disminuir la velocidad.

Velocidades 1 y 2	Utiliza las velocidades 1 y 2 cuando combines ingredientes secos, como la harina, con ingredientes líquidos.
Velocidades 3 y 4	Utiliza las velocidades 3 y 4 cuando prepares masa de galletas, rebozados, panes rápidos, coberturas y la mayoría de recetas.
Velocidad 5	Utiliza la velocidad 5 para montar nata, mousse o claras de huevo.

NOTA: Empieza con la velocidad 1 y ve aumentando lentamente para evitar que los ingredientes salpiquen.

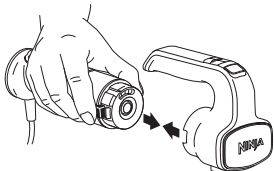


4 Pulsa el botón para apagar la unidad. Para retirar las varillas u otros accesorios, pulsa el botón de expulsión. Asegúrate de que las varillas u otros accesorios se hayan parado por completo antes de pulsar el botón de expulsión.



5 Para retirar la base del motor de la base de la batidora de varillas, desenchufa primero la unidad. Pulsa y mantén pulsados los botones de desenganche a cada lado de la base del motor para retirar la batidora de varillas.

6 Consulta la sección Cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones sobre la limpieza y el almacenamiento.

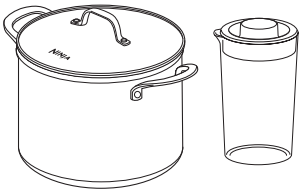
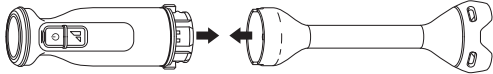


MONTAJE DE LA BATIDORA DE MANO

(Los accesorios varían en función del modelo.)

IMPORTANTE: Antes de proceder, lee todas las advertencias.

1 Instala la base de la batidora de mano en la base del motor haciendo coincidir la flecha de la base del motor con la flecha de la base de la batidora de mano. A continuación, empuja la base del motor para encajarla en su sitio. Enchufa la unidad.

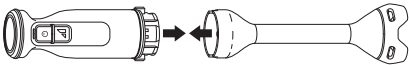
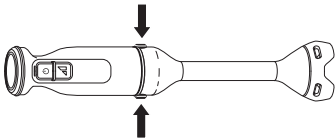
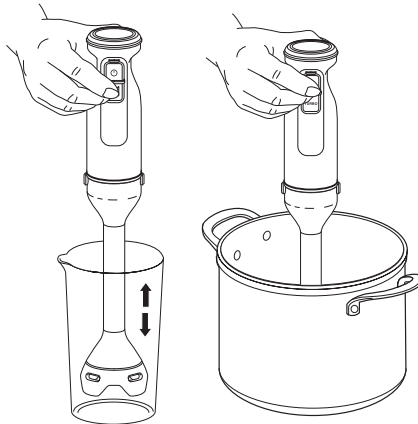


2 Antes de batir, asegúrate de utilizar un recipiente lo suficientemente grande como para sumergir el cabezal de la batidora en los ingredientes. Una vez introducido, debe haber espacio suficiente en el recipiente para evitar desbordamientos y salpicaduras. Se recomienda utilizar una olla*, una jarra medidora grande o la batidora de vaso (no se incluyen con todos los modelos).

***NOTA:** NO utilices la batidora en ollas antiadherentes.

3 Introduce los orificios del cabezal de la batidora en los ingredientes. **Mantén pulsado** el botón de encendido/apagado mientras realizas un movimiento hacia arriba y hacia abajo para batir. Asegúrate de parar cuando el cabezal de la batidora no esté sumergido. Con el botón pulsado continuamente para batir, **mantén pulsado** el botón **TURBO** para pasar a la velocidad más alta.

VELOCIDAD BAJA	Utilízala para batir líquidos, como mayonesa o aderezos, o sopas y salsas con ingredientes blandos, como la salsa de tomate.
TURBO	Utilízalo para ingredientes más duros, como la calabaza o para purés suaves, como el humus.



4 Para retirar la base del motor de la base de la batidora de mano, desenchufa primero la unidad. Mantén pulsados los botones de desenganche a cada lado de la base del motor para retirar la batidora de mano.

5 Consulta la sección Cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones sobre la limpieza y el almacenamiento.

USO DE LA PICADORA 700 ML (No se incluye con todos los modelos.)

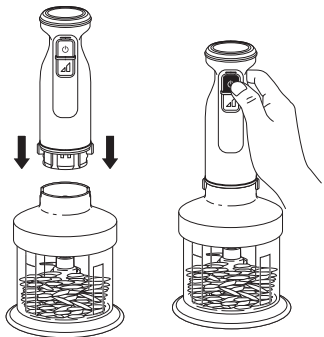
IMPORTANTE:

- Antes de proceder, lee todas las advertencias.
- La tapa de la picadora **NO** es apta para el lavavajillas.

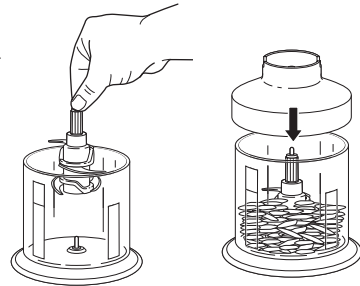
NOTA:

- **NO** añadas ingredientes antes de terminar de colocar la cuchilla apilable.
- **NO** utilices la picadora de forma continua durante más de 15 segundos cada vez.
- **NO** llenes el recipiente más allá de la línea de llenado máximo MAX FILL.

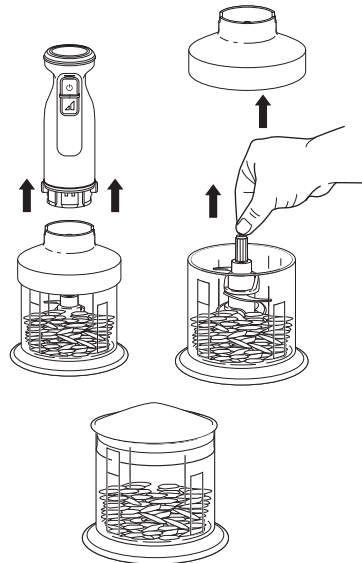
- 1 Coloca el recipiente de la picadora sobre una superficie limpia, seca y nivelada, como una encimera o una mesa.
- 2 Sujeta la cuchilla apilable por el extremo superior del eje y colócalo con cuidado en el vástago del recipiente de picar.
- 3 Introduce los ingredientes en el recipiente y coloca la tapa hasta encajarla en su sitio. Asegúrate de que la tapa esté correctamente instalada antes del uso; no oírás ningún clic.



- 6 Desenchufa la unidad cuando hayas terminado. Retira la base del motor de la base de la picadora pulsando los botones de desenganche a cada lado de la base del motor y levantándola.
- 7 Levanta la tapa para retirarla. Retira siempre la cuchilla apilable antes de vaciar el recipiente sujetándolo por la parte superior del eje y sacándolo del recipiente.
- 8 **NO** guardes los alimentos batidos con la cuchilla apilable dentro y la tapa de la picadora puesta. Utiliza únicamente la tapa de conservación.
- 9 Consulta la sección Cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones sobre la limpieza y el almacenamiento.



- 4 Acopla la base del motor haciendo coincidir la flecha de la base del motor con la flecha de la tapa de la picadora y, a continuación, empuja la base del motor contra la tapa para encajarla en su sitio. Enchufa la unidad.
- 5 **Mantén pulsado** el botón  para picar. Pulsa brevemente para realizar pulsaciones cortas y durante más tiempo para realizar pulsaciones largas. El botón **TURBO** aparece **deshabilitado** cuando se utiliza la picadora.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA: La cuchilla de picar está muy afilada; ten cuidado cuando la laves. El contacto con los filos de las cuchillas puede provocar cortes.

LIMPIEZA

• Lavado a mano

Lava el accesorio de la batidora de mano, las varillas, los ganchos para masa, el recipiente de picar, la tapa de conservación y la cuchilla apilable en agua tibia con jabón. Utiliza un cepillo con mango al lavarlos a mano para evitar el contacto directo con las cuchillas del accesorio de la batidora de mano y la cuchilla de picar. Las cuchillas están muy afiladas; ten cuidado al manipularlas. Aclara todas las piezas con abundante agua y déjalas secar al aire.

• Lavavajillas

Todos los accesorios, excepto la base del motor, la base de la batidora de varillas y la tapa picadora, pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas.

• Cuerpo del motor, base de la batidora de varillas y tapa picadora

Desenchufa la base del motor antes de limpiarlos. Limpia la base del motor, la base de la batidora de varillas y la tapa picadora con un paño limpio y húmedo. No sumerjas estas piezas en agua.

• ALMACENAJE

Para guardar el cable, enróllalo con el gancho de plástico.

RESTABLECIMIENTO DEL MOTOR

Esta unidad está dotada de un sistema de seguridad que, en caso de sobrecarga, evita que se dañen el motor y la transmisión. Si la unidad se sobrecarga, el motor se detiene temporalmente. Si esto sucede, lleva a cabo el siguiente proceso de restablecimiento.

- 1 Desenchufa la unidad de la toma eléctrica.
- 2 Deja enfriar la unidad durante 15 minutos.
- 3 Retira la tapa y la cuchilla apilable del recipiente. Vacía el recipiente y asegúrate de que la cuchilla apilable no está atascado con ningún ingrediente.

IMPORTANTE: Asegúrate de no exceder la capacidad máxima. Este es el principal motivo de sobrecarga de la unidad.

PIEZAS Y ACCESORIOS DE RECAMBIO

Para solicitar piezas y accesorios adicionales, visita ninjakitchen.eu.



Batidora de vaso:

Jarra grande con un diseño perfecto para la base de la batidora de mano que te permite preparar tus recetas favoritas.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

⚠ ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descargas y de puesta en marcha accidental, apaga y desenchufa la unidad antes de solucionar cualquier fallo.

La unidad no se enciende.

- Asegúrate de que esté conectada a un enchufe que funcione correctamente.
- Comprueba que el accesorio esté correctamente acoplado a la base del motor. Haz coincidir la flecha de la base del motor con la flecha del accesorio deseado. A continuación, empuja la base del motor para encajarla en su sitio.
- Comprueba que la parte inferior de la base del motor esté limpia y que no haya restos de comida que bloqueen la conexión al acoplar los accesorios.
- Cuando utilices la picadora, asegúrate de que la cuchilla esté bien colocada y de que la tapa de procesamiento esté bien asentada en las muescas del recipiente de la picadora.

No se pueden instalar los accesorios de la batidora de varillas o estos quedan sueltos al instalarlos.

- Para instalar los accesorios en la batidora de varillas, coloca la varilla que tiene el cuello (el disco en el eje) en el orificio de la batidora con el diagrama de un cuello. Introduce el batidor en cualquiera de los orificios. No utilices el batidor con ninguno de los demás accesorios.

La batidora de varillas hace que los ingredientes salpiquen.

- Utiliza la velocidad 1 cuando mezcles ingredientes secos y húmedos.
- Empieza con la velocidad 1 y ve aumentando lentamente para evitar que los ingredientes salpiquen.

La batidora de mano funciona solo momentáneamente.

- Mantén pulsado el botón de encendido/apagado  para batir. Al mantener pulsado continuamente el botón de encendido/apagado para batir, te aseguras de que la cuchilla únicamente funcione cuando tú quieras.

La batidora de mano hace que los ingredientes salpiquen.

- Recomendamos utilizar una olla*, una jarra medidora grande de cristal o la batidora de vaso suministrada (no se incluyen con todos los modelos) para batir ingredientes. ***NOTA: NO** utilices la batidora en ollas antiadherentes.
- El recipiente debe ser lo suficientemente grande como para que el cabezal de la batidora quede totalmente cubierto por los ingredientes, con un espacio amplio en el recipiente para evitar desbordamientos y salpicaduras.
- Introduce los orificios del cabezal de la batidora en los ingredientes. Mueve la batidora de mano hacia arriba y hacia abajo dentro del recipiente para batir los ingredientes y asegúrate de parar siempre que el cabezal no esté sumergido.

Hay ingredientes atascados en la cuchilla de la batidora de mano.

- Apaga la unidad y desenchufa la base del motor. Utiliza una espátula u otro utensilio de cocina para retirar los ingredientes de la cuchilla. Utiliza el accesorio de la batidora de mano con cuidado y no intentes quitar los alimentos con la mano.

La picadora se mueve en la encimera cuando está en funcionamiento.

- Asegúrate de que la encimera y la base del recipiente de la picadora estén limpias y secas.
- Sujeta la base del motor con una mano con el panel de control alejado de ti mientras sujetas el recipiente de la picadora con la otra mano.

Los alimentos no se pican de manera uniforme.

- Asegúrate de no superar la capacidad máxima del recipiente de la picadora.
- Es posible que los ingredientes sean demasiado grandes. Corta los alimentos en trozos de 2,5 cm y pon cantidades más pequeñas por lote.

Los alimentos quedan muy triturados o acuosos.

- Los alimentos se han procesado demasiado. Utiliza pulsaciones cortas o pica durante menos tiempo. Deja que la cuchilla apilable se detenga por completo entre las distintas pulsaciones.

No se puede ajustar la velocidad cuando la picadora está acoplada; el botón inferior del panel de control no funciona.

- Cuando la picadora está acoplada, el botón TURBO aparece deshabilitado. Solo hay que mantener pulsado el botón de encendido/apagado para que funcione a la velocidad óptima.

No se pueden desacoplar los accesorios.

- Asegúrate de pulsar los botones de desenganche a cada lado de la base del motor para retirar los accesorios. No tires de los accesorios desde la base del motor sin pulsar los botones de desenganche.
- Para retirar los accesorios de la batidora de varillas, pulsa el botón de expulsión en la parte superior del panel de control de la batidora.

La unidad ha dejado de batir o mezclar.

- No utilices la unidad más de 10 minutos seguidos. Desenchufa la unidad de la toma de corriente y deja que se enfríe durante 5 minutos.

El panel de control de la batidora parpadea.

- Es posible que la unidad se haya sobrecalentado o que haya algo atascado en los accesorios. Desenchufa la unidad de la toma de corriente y deja que se enfríe durante 15 minutos. Retira las varillas u otros accesorios y asegúrate de que no haya ingredientes atascados en los accesorios. Si el resultado es demasiado espeso y los ingredientes no se procesan correctamente, añade más líquido.

REGISTRO DEL PRODUCTO

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Cuando adquiere un producto en España en calidad de consumidor, a usted le amparan derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto. Usted puede hacer valer esos derechos legales ante su proveedor. No obstante, Ninja confía tanto en la calidad de sus productos (los “Productos”) que le otorgamos una garantía adicional del fabricante de hasta dos años. Esta garantía solo resulta aplicable a los Productos en el caso de que estos hayan sido comprados nuevos y sin ningún tipo de uso. Estos términos y condiciones se aplican solamente a nuestras garantías, sin que sus derechos legales como comprador se vean afectados. Tenga en cuenta que los dos años de garantía están disponibles en todos los países de la UE y en el Reino Unido en el supuesto que dejase de pertenecer a la UE durante el periodo de garantía.

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía, los cuales son emitidos por SharkNinja Germany GmbH, empresa con domicilio social en c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Alemania) (“nos”, “nuestro[s]”, “nuestra[s]” o “nosotros”). Dichas condiciones no afectan a sus derechos legales, a las obligaciones de su proveedor ni a los acuerdos que usted haya estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente aplicable en el caso de que usted haya comprado el producto a Ninja de forma directa.

Garantías de Ninja*

Un electrodoméstico de cocina constituye una inversión considerable. El nuevo aparato debe funcionar correctamente el mayor tiempo posible. La garantía que lo acompaña es un compromiso importante y refleja el grado de confianza del fabricante en la calidad de sus productos.

Nuestro servicio de asistencia telefónica (0900 839 453) está operativo de lunes a viernes, de 09:00 a 18:00. La llamada le permitirá ponerse en contacto directo con un representante de Ninja. También puede encontrar asistencia en línea en www.ninjakitchen.eu.

¿Cómo debo registrar mi garantía?

Puede registrar su garantía en línea en un plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Para ahorrar tiempo, le informamos de que necesitará los siguientes datos de su máquina:

- Número de modelo
- Número de serie (solo si está disponible)
- Fecha de compra del producto (factura, recibo o albarán)

Para el registro en línea, visite www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANTE

- La garantía cubre el Producto durante dos (2) años a partir de la fecha de compra.
- Le rogamos que conserve en todo momento la factura o el recibo de compra. Si necesita utilizar la garantía, deberá proporcionarnos la factura o el recibo de compra para comprobar que la información suministrada es correcta. En caso de no poder presentar una factura o un recibo de compra válido, la garantía quedará invalidada.

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

Si registra la garantía, podrá elegir si desea recibir nuestro boletín, donde se ofrecen consejos, recomendaciones y concursos. Estará al tanto de las noticias más recientes sobre los nuevos productos y tecnologías de Ninja. Si registra su garantía en línea, recibirá inmediatamente la confirmación de que hemos recibido sus datos.

Para obtener información sobre nuestra política de privacidad, visite www.ninjakitchen.eu.

REGISTRO DEL PRODUCTO

¿Cuánto tiempo duran las garantías de nuestros Productos?

La confianza en nuestro diseño y en nuestro control de calidad nos permite garantizar su Producto por un total de dos (2) años.

¿Qué cubre la garantía?

La reparación o la sustitución de su Producto (a discreción de Ninja), incluidas piezas y mano de obra —en caso de que existiese algún defecto en el diseño, en los materiales o en el acabado— y los gastos de transporte y envío. Nuestra garantía es adicional a sus derechos legales como consumidor.

¿Qué aspectos no cubre la garantía?

- Desgaste normal por el uso.
- Daños accidentales y averías debidas a uso o mantenimiento negligentes, uso indebido, descuido, acciones imprudentes o manipulación del electrodoméstico de cocina que no respete lo indicado en el manual de instrucciones de Ninja® suministrado con el aparato.
- Uso del electrodoméstico de cocina para fines distintos de los propios del hogar.
- Montaje de componentes o accesorios en contradicción con las instrucciones.
- Uso de piezas y accesorios que no sean componentes Ninja® originales.
- Instalación incorrecta (salvo cuando la haya efectuado Ninja®).
- Reparaciones o modificaciones realizadas por personas ajenas a Ninja o sus representantes, salvo que usted pueda demostrar que las reparaciones o modificaciones realizadas por terceros no están relacionadas con el defecto por el cual usted hace uso de la garantía.

¿Qué sucede cuando vence la garantía?

Ninja no diseña sus productos para que duren solo un tiempo limitado. Somos conscientes de que los clientes quizás deseen reparar sus electrodomésticos de cocina una vez que haya vencido la garantía. Puede encontrar asistencia en línea en www.ninjakitchen.eu.

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

Los recambios y los accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan el electrodoméstico de cocina Ninja. Puede ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todas las máquinas Ninja en www.ninjakitchen.eu.

Recuerde que el uso de recambios no originales de Ninja podría anular la garantía del fabricante. No obstante, sus derechos legales no se verán afectados.



MIXEUR 3-EN-1 FOODI®
Gamme CI100 | Notice d'utilisation



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

	Lire attentivement la notice d'utilisation.
	Indique un risque de blessure grave ou fatale, ou de dommage matériel important en cas de non-respect de la mise en garde représentée par ce symbole.
	Pour usage en intérieur et domestique uniquement.
Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important de toujours prendre quelques précautions simples et de respecter les consignes de sécurité suivantes :	

⚠️ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de blessure, d'incendie, de choc électrique ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les avertissements numérotés ci-dessous et les instructions qui les suivent. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles prévues.

- 1 Lire la notice d'utilisation complète avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- 2 Observer et suivre attentivement toutes les mises en garde et instructions. Cet appareil contient des raccordements électriques et des pièces mobiles pouvant exposer l'utilisateur à des risques.
- 3 **TOUJOURS** faire attention lorsque vous manipulez le mixeur. Les lames sont très tranchantes, les manipuler avec précaution. Saisir le mixeur **UNIQUEMENT** par le manche ou la partie en plastique. Si vous ne faites pas attention en manipulant le mixeur, vous vous exposez à un risque de laceration.
- 4 **TOUJOURS** faire très attention lorsque vous manipulez le hachoir. Les lames sont très tranchantes, les manipuler avec précaution. Saisissez les lames par la tige **UNIQUEMENT**. Toute manipulation imprudente du hachoir entraînera un risque de laceration.
- 5 Les lames du mixeur et du hachoir sont tranchantes, et la lame du hachoir est mobile dans le récipient. Manipuler avec précaution.
- 6 Avant chaque utilisation, vérifier que les lames ne sont pas endommagées. Si une lame est tordue ou si vous soupçonnez des dommages, contactez SharkNinja pour la faire remplacer.
- 7 **NE PAS** tenter d'aiguiser les lames.
- 8 Prenez votre temps et soyez prudent lors du déballage et de l'installation de l'appareil. Cet appareil contient des lames tranchantes, non montées, qui peuvent causer des blessures en cas de mauvaise manipulation.
- 9 Faire l'inventaire de tout le contenu pour vous assurer d'avoir toutes les pièces nécessaires pour faire fonctionner votre appareil correctement et en toute sécurité.
- 10 Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage de pièces, et avant le nettoyage. Pour le débrancher, saisir la fiche par sa partie principale et la sortir de la prise. **NE JAMAIS** débrancher en tirant sur le cordon d'alimentation flexible.
- 11 Avant utilisation, laver toutes les pièces qui peuvent entrer en contact avec des aliments. Suivre les instructions de lavage figurant dans la présente notice d'utilisation.
- 12 Pour éviter tout risque de choc électrique, **NE PAS** placer la base, le mixeur, ni le couvercle du hachoir sous l'eau et éloigner le cordon d'alimentation de tout liquide. Débrancher la base avant le nettoyage.
- 13 Retirer tous les éléments du mixeur avant de le laver.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

⚠️ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de blessure, d'incendie, de choc électrique ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les avertissements numérotés ci-dessous et les instructions qui les suivent. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles prévues.

- 14 NE PAS** utiliser cet appareil à l'extérieur. Il est uniquement destiné à un usage domestique en intérieur.
- 15 NE PAS** utiliser un appareil dont le câble ou la fiche est endommagé(e) ou s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Cet appareil ne comporte pas de pièces réparables par l'utilisateur. S'il est endommagé, contacter SharkNinja pour l'entretien.
- 16 NE PAS** utiliser de rallonge avec cet appareil.
- 17 NE PAS** laisser les enfants utiliser l'appareil ou jouer avec. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 18** Cet appareil n'est **PAS** conçu pour être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'être sous la surveillance ou d'avoir reçu des instructions d'utilisation de l'appareil de la personne responsable de leur sécurité.
- 19** Dérouler complètement le cordon d'alimentation avant usage. **NE PAS** laisser l'appareil ou le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Vous pourriez l'accrocher par accident et faire tomber l'appareil de la surface de travail.
- 20 NE PAS** laisser une quelconque partie de l'appareil entrer en contact avec des surfaces chaudes, notamment les plaques de cuisson ou d'autres appareils chauffants.
- 21 TOUJOURS** utiliser l'appareil sur une surface sèche et plane.
- 22** Lors du remplissage et de l'utilisation, garder les mains, les cheveux et les vêtements à distance du récipient.
- 23** Utiliser **UNIQUEMENT** les pièces et accessoires fournis avec le produit ou recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- 24** Lors de l'utilisation et de la manipulation de l'appareil, éviter tout contact avec des pièces en mouvement.
- 25 NE PAS** mettre l'appareil en marche avec un récipient vide.
- 26 NE PAS** remplir les récipients au-delà du niveau MAX FILL (Remplissage maximal) ou de la ligne MAX LIQUID (Remplissage maximal des liquides).
- 27 NE PAS** mettre au four à micro-ondes les récipients ou les accessoires fournis avec l'appareil.
- 28 NE PAS** tenter de broyer quoi que ce soit.
- 29** Veiller à retirer tout ustensile du récipient avant usage. Des ustensiles oubliés pourraient briser les récipients et entraîner des blessures et des dommages matériels.
- 30 NE JAMAIS** actionner le hachoir sans le couvercle en place. **NE PAS** tenter de forcer le mécanisme de verrouillage. Veiller à ce que le récipient et le couvercle soient correctement installés avant utilisation.
- 31 NE PAS** exposer les récipients et les accessoires à des variations extrêmes de température. Ils pourraient être endommagés.
- 32 NE JAMAIS** laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- 33 NE PAS** mixer de liquides chauds. Cela pourrait entraîner une augmentation de la pression et une exposition à la vapeur et entraîner un risque de brûlure pour l'utilisateur.
- 34** Si des ingrédients non mélangés sont restés collés aux parois du bol, arrêter l'appareil, retirer le jeu de lames et décoller les ingrédients à l'aide d'une raclette ou d'une spatule.
- 35 NE PAS** retirer la base et le couvercle pendant que le hachoir tourne. Attendre que l'appareil s'arrête

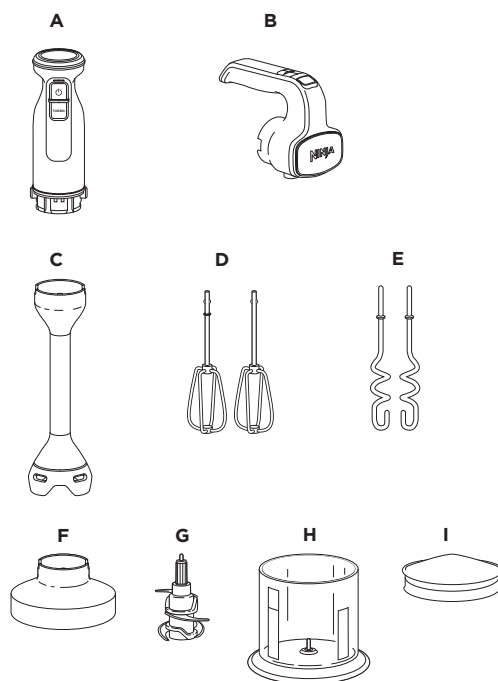
CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION

complètement avant de retirer la base et le couvercle.

- 36** Enlever les lames du bol du hachoir après usage. **NE PAS** conserver d'ingrédients, mixés ou non, dans le bol avec le jeu de lames monté. Certains aliments peuvent contenir des ingrédients actifs ou dégager des gaz qui se développent s'ils restent dans un récipient fermé, ce qui augmente la pression et peut engendrer un risque de blessure. Pour conserver des ingrédients dans le récipient, utiliser exclusivement le couvercle fourni.
- 37 NE PAS** travailler d'ingrédients secs avec le mixeur ou le hachoir sans ajouter de liquide. Ces accessoires ne sont pas conçus pour travailler des ingrédients secs.
- 38** Garder les mains et les ustensiles en dehors du récipient lors du mélange pour réduire le risque de blessures corporelles graves ou d'endommagement de l'appareil. Une spatule peut être utilisée **UNIQUEMENT** lorsque l'appareil est éteint.
- 39** Relâcher immédiatement le bouton d'alimentation sur la base en cas de dysfonctionnement de l'appareil en cours d'utilisation.
- 40** S'assurer que le couvercle du hachoir est bien fixé au bol du hachoir avant d'utiliser l'accessoire.
- 41** S'assurer que la base est bien fixée au batteur, au mixeur ou au hachoir.
- 42** Toujours vérifier que les accessoires sont bien attachés au batteur avant de l'utiliser.
- 43 NE PAS** utiliser de récipients fissurés ou ébréchés.
- 44** La puissance maximale peut être atteinte en hachant 190 g de haricots blancs dans le bol du hachoir. D'autres configurations peuvent consommer moins de puissance. Le temps de fonctionnement ne doit **PAS** dépasser 15 secondes.
- 45** Afin d'éviter tout contact avec la vapeur et les surfaces chaudes, **NE PAS** passer la main au-dessus du récipient que vous utilisez.
- 46** En cas de surchauffe de l'appareil, un interrupteur thermique s'activera et désactivera temporairement le moteur. Pour le réinitialiser, débrancher l'appareil et laisser refroidir pendant environ 15 minutes avant de le réutiliser.

REMARQUE : les accessoires et les éléments varient selon les modèles.
REMARQUE : La couleur varie en fonction du modèle.

- A Base (cordon d'alimentation non représenté)
- B Batteur
- C Pied mixeur
- D Fouets (2)
- E Crochets de pétrissage (2)
- F Couvercle de préparation du hachoir*
- G Jeu de lames du hachoir
- H Bol du hachoir 700 ml
- I Couvercle de conservation du hachoir*



Il existe un éventail d'accessoires compatibles avec cette gamme de mixeurs plongeants

Pour en savoir plus sur nos produits et découvrir d'excellentes recettes, consultez ninjakitchen.eu.

IMPORTANT : consultez tous les avertissements avant de poursuivre

REMARQUE : les accessoires et les éléments varient selon les modèles.

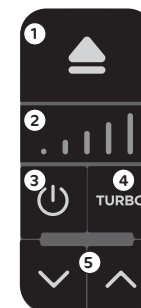
- 1 Retirez tous les emballages de l'appareil. Faites attention lorsque vous déballez le mixeur et le hachoir.
- 2 Lavez le pied mixeur, les fouets, les crochets de pétrissage, le bol du hachoir, et le jeu de lames à l'eau chaude savonneuse. Utilisez une brosse avec un manche pour éviter tout contact direct avec les lames du pied mixeur et le jeu de lames. Maniez le jeu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.
- 3 Essuyez la base, le batteur et le couvercle de préparation du hachoir avec un chiffon propre et humide.

PANNEAU DE COMMANDE

IMPORTANT : consultez tous les avertissements avant de poursuivre

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE DU BATTEUR

- 1 **ÉJECTER**
Appuyez sur ce bouton pour retirer les fouets ou les crochets de pétrissage.
- 2 **VOYANTS INDICATEURS DE VITESSE**
Les voyants lumineux s'allument de 1 à 5 selon la vitesse sélectionnée.
- 3 **MARCHE/ARRÊT**
Appuyez sur le bouton pour allumer ou éteindre l'appareil.
- 4 **TURBO**
Pour passer rapidement à la vitesse 5, appuyez **longuement** sur ce bouton.
- 5 **SÉLECTEUR DE VITESSES**
Changez de vitesse en appuyant sur les flèches vers le haut ou le bas.



UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE DU MIXEUR PLONGEANT

- 1 **MARCHE/ARRÊT**
Appuyez sur et **maintenez-le appuyé** pour mixer. L'appareil ne mélange pas si vous n'appuyez pas sur le bouton d'alimentation.
- 2 **TURBO**
Tout en continuant d'appuyer sur pour mélanger, appuyez sur le bouton **TURBO** et maintenez-le appuyé pour augmenter la vitesse. Par défaut, l'appareil démarre à vitesse lente.



UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE DU HACHOIR

- 1 **MARCHE/ARRÊT**
Appuyez sur le bouton et **maintenez-le enfoncé** pour faire fonctionner le hachoir. Exercez des pressions courtes pour obtenir des impulsions courtes et des pressions longues pour obtenir des impulsions longues.
- 2 Lorsque le hachoir est utilisé, le bouton **TURBO** est **désactivé**.

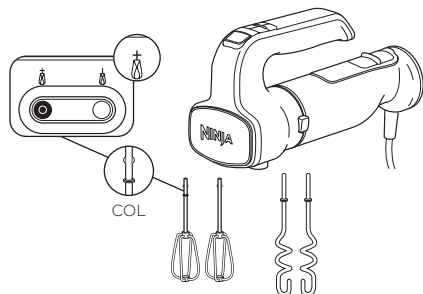
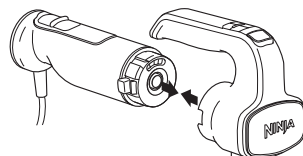
UTILISATION DU BATTEUR ET DE SES ACCESSOIRES

(les accessoires varient selon le modèle)

IMPORTANT :

- Consultez tous les avertissements avant de poursuivre
- Le batteur n'est **PAS** lavable au lave-vaisselle.

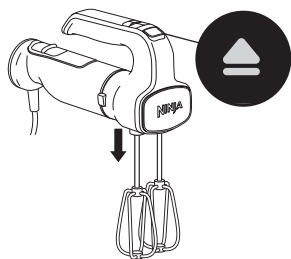
- 1 Installez le batteur sur la base en alignant la flèche sur la base avec la flèche sur le batteur. Puis, poussez la base sur l'accessoire pour la verrouiller en place.



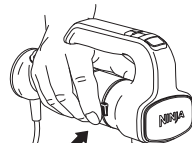
- 2 Fixez les fouets ou les crochets de pétrissage en utilisant les fentes prévues à cet effet sur la tête du batteur. Associez le fouet ou le crochet à col avec la fente du batteur portant un symbole similaire. Vous entendrez un petit clic lorsque l'accessoire sera verrouillé en place.

- 3 Branchez et allumez l'appareil. L'appareil commence à mélanger en vitesse 1. Utilisez le sélecteur de vitesse pour augmenter ou réduire la vitesse.

Vitesses 1 et 2	Utilisez les vitesses 1 et 2 pour mélanger des ingrédients secs, comme la farine, à des ingrédients liquides.
Vitesses 3 et 4	Utilisez les vitesses 3 et 4 pour préparer des pâtes à gâteau plus légères, des glaçages et bien d'autres recettes.
Vitesse 5	Utilisez la vitesse 5 pour fouetter de la crème, des mousses ou des blancs d'œufs.
REMARQUE : commencez à la vitesse 1, puis augmentez progressivement afin d'éviter que les ingrédients ne giclent.	

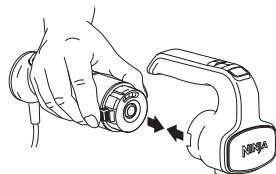


- 4 Pour éteindre l'appareil, appuyez sur . Appuyez sur le bouton d'éjection pour retirer les fouets ou crochets de pétrissage. Avant d'appuyer sur le bouton d'éjection, vérifiez bien que les fouets ou crochets de pétrissage sont totalement à l'arrêt.



- 5 Pour retirer la base du batteur, débranchez d'abord l'appareil. Maintenez les boutons de déverrouillage appuyés de chaque côté de la base pour enlever le batteur.

- 6 Pour les conseils de nettoyage et de rangement, consultez la section Entretien et maintenance.

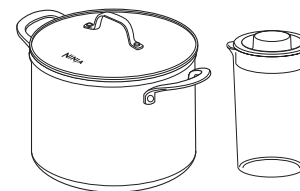
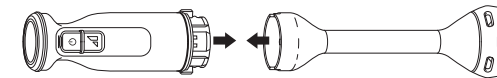


UTILISATION DU MIXEUR PLONGEANT

(les accessoires varient selon le modèle)

IMPORTANT : consultez tous les avertissements avant de poursuivre

- 1 Montez le pied mixeur sur la base en alignant la flèche du bloc moteur sur celle du blender. Puis, poussez la base dans l'accessoire pour la verrouiller. Branchez l'appareil.

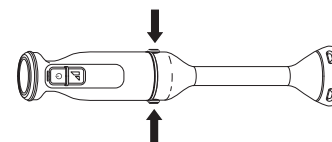
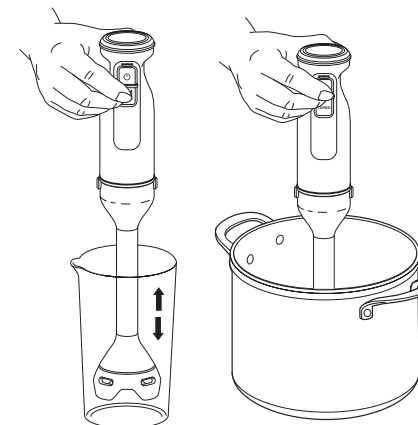


- 2 Avant de commencer à mixer, vérifiez que votre récipient est suffisamment grand pour que la tête du mixeur soit complètement immergée dans les ingrédients. Une fois immergée, il doit rester suffisamment d'espace pour éviter les débordements ou éclaboussures. Il est recommandé d'utiliser une cuve de cuisson, un grand récipient mesureur ou le bol mélangeur (fourni avec certains modèles seulement).

***REMARQUE : N'UTILISEZ PAS** de récipients antiadhésifs.

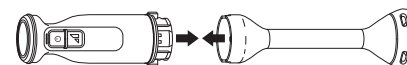
- 3 Immergez les ouvertures de la tête du blender dans les ingrédients. Appuyez sur le bouton d'alimentation et **maintenez-le appuyé** tout en mixant de haut en bas, en veillant à arrêter de mixer si la tête du mixeur n'est plus immergée. Pour passer à la vitesse supérieure, tout en maintenant le bouton appuyé, appuyez et **maintenez appuyé** le bouton **TURBO**.

LOW (Faible)	Pour mixer des liquides, comme la mayonnaise ou les assaisonnements, les soupes ou les sauces à base d'ingrédients mous comme la sauce tomate.
TURBO	Pour les ingrédients plus durs, comme la courge butternut, ou une pâte onctueuse, comme le houmous.



- 4 Pour retirer la base du pied mixeur, débranchez d'abord l'appareil. Maintenez les boutons de déverrouillage appuyés de chaque côté de la base pour retirer le pied mixeur.

- 5 Pour les conseils de nettoyage et de rangement, consultez la section Entretien et maintenance.



UTILISATION DU HACHOIR 700 ML

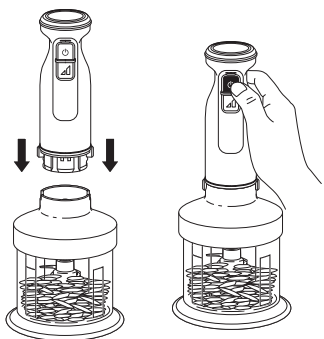
IMPORTANT :

- Lisez attentivement tous les avertissements avant de poursuivre.
- Le couvercle du hachoir n'est **PAS** lavable au lave-vaisselle.

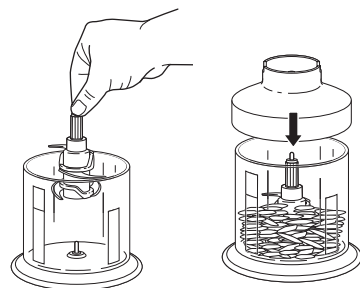
REMARQUE :

- **NE PAS** ajouter d'ingrédients avant d'avoir terminé l'installation du jeu de lames.
- **NE PAS** utiliser le hachoir plus de 15 secondes d'affilée.
- **NE PAS** remplir la cuve au-delà de la ligne MAX FILL (Remplissage maximal).

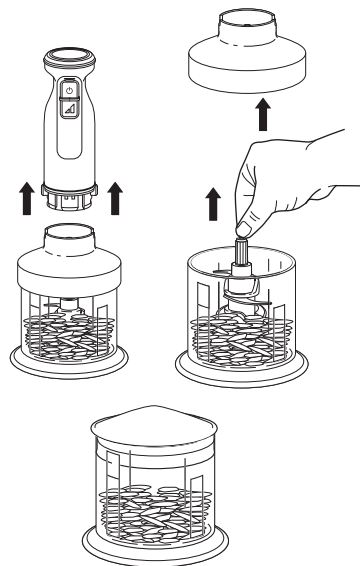
- 1 Posez le bol du hachoir sur une surface propre, sèche et plane, par exemple une table ou un plan de travail.
- 2 Saisissez avec précaution le jeu de lames du hachoir par le haut de la tige et placez-le sur la tige à l'intérieur du bol.
- 3 Ajoutez les ingrédients dans le bol du hachoir, puis positionnez le couvercle du hachoir dessus. Vérifiez que le couvercle est bien enclenché avant toute utilisation car il n'émet aucun clic.



- 6 Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Retirez la base du hachoir en appuyant sur les boutons de déverrouillage de chaque côté de la base et en la soulevant.
- 7 Retirez le couvercle en le soulevant. Avant de vider les ingrédients du bol, retirez toujours le jeu de lames en le saisissant délicatement par le haut de la tige et en le soulevant hors du bol.
- 8 Ne conservez **PAS** les aliments mixés en laissant le jeu de lames et le couvercle en place.
- 9 Pour les conseils de nettoyage et de rangement, consultez la section Entretien et maintenance.



- 4 Fixez la base en alignant la flèche sur la base avec la flèche sur le couvercle de préparation, puis poussez la base sur le couvercle pour la verrouiller. Branchez l'appareil.
- 5 Appuyez **et maintenez appuyé** le bouton  pour commencer. Exercez des pressions courtes pour obtenir des impulsions courtes et des pressions longues pour obtenir des impulsions longues. Lorsque l'accessoire hachoir est utilisé, le bouton **TURBO** est **désactivé**.



ENTRETIEN ET MAINTENANCE

⚠ AVERTISSEMENT : manipulez le hachoir avec précaution, car les lames sont très coupantes. Tout contact avec la lame est dangereux et peut entraîner des coupures.

NETTOYAGE

• Lavage à la main

Lavez le pied mixeur, les fouets, les crochets de pétrissage et le bol du hachoir dans de l'eau chaude savonneuse. Utilisez une brosse avec un manche pour éviter tout contact direct avec les lames du mixeur plongeant et le jeu de lames. Maniez les jeux de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes. Rincez soigneusement toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air libre.

• Lave-vaisselle

Toutes les pièces, à l'exception de la base, du batteur et du couvercle de préparation du hachoir, peuvent aller au lave-vaisselle.

• Base, batteur et couvercle de préparation du hachoir

Débranchez la base avant le nettoyage. Essuyez la base, le batteur et le couvercle de préparation du hachoir avec un chiffon propre et humide. N'immergez pas ces éléments dans l'eau.

• RANGEMENT

Pour ranger le cordon, enroulez-le simplement autour de son support en plastique.

RÉINITIALISATION DU MOTEUR

Cet appareil est doté d'un système de sécurité qui empêche d'endommager le moteur et le système d'entraînement en cas de surcharge inattendue. En cas de surcharge de l'appareil, le moteur s'arrêtera temporairement. Dans ce cas, suivez la procédure de réinitialisation suivante.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise de courant.
- 2 Laissez refroidir l'appareil pendant environ 15 minutes.
- 3 Retirez le couvercle du récipient et le jeu de lames. Videz le récipient et assurez-vous qu'aucun ingrédient n'est coincé dans le jeu de lames.

IMPORTANT : assurez-vous que les capacités maximales ne sont pas dépassées. C'est la cause de surcharge la plus courante.

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE ET D'ACCESSOIRES

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, veuillez consulter le site ninjakitchen.eu.



Carafe:

Grande carafe spécialement conçue pour confectionner vos recettes préférées à l'aide du mixeur plongeant.

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT : pour réduire le risque de choc électrique et de démarrage intempestif, éteignez et débranchez l'appareil avant le dépannage.

L'appareil ne s'allume pas.

- Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise de courant qui fonctionne.
- Veillez à bien verrouiller les accessoires sur la base. Alignez la flèche de la base sur celle de l'accessoire de votre choix. Poussez ensuite la base dans l'accessoire pour le verrouiller.
- Vérifiez que le bas de la base est propre et que des aliments n'entravent pas la fixation correcte de l'accessoire.
- Lorsque vous utilisez le hachoir, assurez-vous que la lame est correctement installée et que le couvercle est bien inséré dans les rainures du bol à hacher.

Impossible d'installer les éléments du batteur ou les éléments du batteur bougent une fois installés.

- Pour installer les éléments du batteur, veillez à associer le fouet doté d'un collier (le disque sur la tige) avec la fente du batteur affichant un symbole similaire. Placez le fouet simple dans l'un des orifices. N'utilisez pas d'autres accessoires avec le fouet simple (accessoire vendu séparément).

Le batteur fait gicler les ingrédients.

- Utilisez la vitesse 1 pour mélanger des ingrédients secs et liquides.
- Pour éviter que les ingrédients ne giclent, commencez à la vitesse 1, puis augmentez progressivement la vitesse.

Le mixeur plongeant ne fonctionne pas en continu.

- Pour mixer, maintenez **enfoncé** le bouton d'alimentation . Maintenir le bouton d'alimentation enfoncé permet de s'assurer que la lame fonctionne uniquement sous votre contrôle.

Le mixeur plongeant fait gicler les ingrédients.

- Pour le mixage des ingrédients, nous vous recommandons d'utiliser une grande cuve de cuisson*, un verre mesureur ou la carafe fournie (fournie avec certains modèles uniquement).
*REMARQUE : N'UTILISEZ PAS de récipients antiadhésifs.
- Le récipient doit être assez large pour que la tête du mixeur plongeant soit totalement immergée dans les ingrédients et suffisamment haut pour éviter les débordements et éclaboussures.
- Immergez les ouvertures du pied mixeur dans les ingrédients. Exercez un mouvement de haut en bas dans les ingrédients, en veillant à arrêter de mixer lorsque le pied mixeur n'est plus immergé.

Des aliments sont coincés dans la lame du mixeur plongeant.

- Éteignez l'appareil et débranchez la base. Utilisez une spatule ou un autre ustensile de cuisine pour déloger les ingrédients. Manipulez le mixeur plongeant avec précaution et n'essayez pas de déloger les ingrédients à la main.

Le hachoir se déplace sur le plan de travail lorsqu'il est en marche.

- Assurez-vous que le plan de travail et la base du bol à hacher sont propres et secs.
- Saisissez la base d'une main, le panneau de commande orienté dans la direction opposée à vous et tenez le bol du hachoir de l'autre main.

Les ingrédients ne sont pas hachés uniformément.

- Assurez-vous que la capacité maximale du bol du hachoir n'a pas été dépassée.
- Les morceaux d'ingrédients sont peut-être trop volumineux. Coupez les ingrédients en morceaux de 2,5 cm et procédez par petites quantités.

Les ingrédients sont hachés trop finement ou sont trop liquides.

- Les ingrédients ont été hachés trop longtemps. Appliquez des impulsions courtes ou hachez moins longtemps. Laissez les lames du hachoir s'arrêter complètement entre les impulsions.

Impossible de régler les vitesses lorsque le hachoir est monté ; le bouton inférieur du panneau de commande ne fonctionne pas.

- Lorsque le hachoir est en place, le bouton TURBO est désactivé. Maintenez simplement le bouton d'alimentation enfoncé pour faire fonctionner ces accessoires à la vitesse optimale.

Impossible d'enlever les accessoires.

- Pour enlever les accessoires, veillez à appuyer sur les boutons de déverrouillage situés sur le côté de la base. Ne tirez pas sur les accessoires pour les retirer de la base sans appuyer sur les boutons de déverrouillage.
- Pour enlever les accessoires du batteur, appuyez sur le bouton d'éjection en haut du panneau de commande du batteur.

L'appareil s'arrête de mixer ou de mélanger.

- N'utilisez pas l'appareil plus de 10 minutes d'affilée. Débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir pendant 5 minutes.

Le panneau de commande du batteur clignote.

- L'appareil est peut-être en surchauffe ou les accessoires bloqués par quelque chose. Débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir pendant 15 minutes. Retirez les fouets ou crochets de pétrissage et vérifiez qu'aucun ingrédient n'est coincé. Si le contenu est trop épais et que les ingrédients ne se mélangent pas correctement, ajoutez du liquide.

GARANTIE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

GARANTIE LIMITÉE À DEUX (2) ANS (GARANTIES LÉGALES ET GARANTIE COMMERCIALE NINJA DE 2 ANS)

Lorsque vous achetez un produit en France en qualité de consommateur, vous bénéficiez des droits statutaires relatifs à la qualité du produit tels qu'ils sont prévus par les articles L217-3 et s. du code de la consommation et 1641 et s. du code civil (les « droits statutaires » : garantie légale de conformité de 2 ans à compter de la délivrance et garantie légale des vices cachés de 2 ans à compter de la découverte du vice). Le client peut faire valoir ces droits statutaires à l'encontre de son revendeur. Toutefois, Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits (les « Produits ») et fournit une garantie commerciale Ninja de 2 ans, afin de vous offrir la possibilité d'exercer votre garantie auprès de nos revendeurs ou auprès de Ninja directement. Cette garantie s'applique uniquement au produit acheté neuf. Ces conditions générales se réfèrent uniquement à nos garanties et ne portent aucune atteinte aux droits statutaires dont vous bénéficiez en tant qu'acheteur. Veuillez noter que la garantie de deux ans est disponible dans tous les pays de l'UE.

Nos conditions de garanties qui sont émises par la SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10, + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Allemagne) (« nous », « nos/ notre ») sont les suivantes. Elles ne portent aucunement atteinte à vos droits statutaires ou aux obligations de votre revendeur à votre égard. Les mêmes conditions s'appliquent si vous avez acheté le produit directement à Ninja.

Garanties Ninja

Un appareil électroménager de cuisine constitue un gros investissement. Votre nouvel appareil doit donc fonctionner correctement le plus longtemps possible. La garantie fournie avec l'appareil reflète la confiance dont le fabricant fait preuve à l'égard de ses produits et témoigne de la qualité de la fabrication.

Notre service d'assistance téléphonique à la clientèle (0800 908 874) est ouvert de 9 h à 18 h, du lundi au vendredi. L'appel est gratuit et vous serez directement mis en contact avec un représentant Ninja. Vous trouverez également une assistance en ligne à l'adresse www.ninjakitchen.eu.

Comment puis-je m'enregistrer afin de faciliter l'utilisation de ma garantie commerciale Ninja ?

Vous pouvez enregistrer votre garantie en ligne dans un délai de 28 jours après la date d'achat de votre produit. Pour gagner du temps, préparer les données suivantes de votre appareil :

- N° de modèle
- Numéro de série (seulement si disponible)
- Date d'achat du Produit (reçu ou bon de livraison)

Pour l'enregistrer en ligne, rendez-vous sur le site www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANT

- La garantie couvre votre Produit pendant 2 ans à partir de la délivrance (garantie légale de conformité) ou de la date d'achat (garantie commerciale parallèle Ninja).
- Il est indispensable de conserver le justificatif d'achat. Pour utiliser la garantie, vous devez présenter le justificatif d'achat afin que nous puissions vérifier vos droits. L'impossibilité de présenter un justificatif d'achat valable annulera la garantie.

Quels sont les avantages de l'enregistrement de ma garantie commerciale Ninja ?

Lorsque vous enregistrez votre garantie, vous pouvez choisir de recevoir notre newsletter contenant des astuces, conseils et concours. Restez informé(e) sur les nouvelles technologies et les nouveaux produits Ninja. Si vous enregistrez votre garantie en ligne, vous recevrez immédiatement la confirmation de la réception de vos coordonnées.

Pour plus de détails concernant notre politique de confidentialité, rendez-vous sur le site www.ninjakitchen.eu.

Quelle est la durée de la garantie commerciale des Produits ?

Compte tenu de notre confiance dans la conception et le contrôle qualité, votre Produit bénéficie d'une garantie de deux ans (garanties légales et garantie commerciale parallèle Ninja de deux ans).

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie commerciale Ninja ?

La réparation ou le remplacement (à la discrétion de Ninja) de votre Produit, y compris les pièces et la main-d'œuvre, ainsi que les frais de transport et d'expédition, en cas de défaut de conception, de matériaux et de confection. Notre garantie s'ajoute à vos droits statutaires en tant que consommateur.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie commerciale Ninja ?

- Usure normale.
- Les dommages accidentels, les défauts causés par des négligences, un manque d'entretien, une mauvaise utilisation ou une manipulation inappropriée de l'appareil de cuisine n'étant pas conformes aux instructions Ninja fournies avec votre appareil.
- L'utilisation de l'appareil de cuisine à des fins autres que l'usage domestique normal.
- L'utilisation de pièces non assemblées ou installées conformément aux instructions d'utilisation.
- L'utilisation de pièces et d'accessoires qui ne sont pas des composants d'origine Ninja*.
- Les installations défectueuses (sauf si elles ont été réalisées par Ninja*).
- Les réparations ou les altérations réalisées par des personnes autres que le personnel de Ninja ou ses agents, à moins que vous ne démontriez que les réparations ou les altérations réalisées par des tiers ne sont pas en lien avec le défaut pour lequel vous actionnez la garantie.

Que se passe-t-il lorsque ma garantie arrive à échéance ?

Ninja conçoit des produits destinés à durer longtemps. Toutefois, il se peut que certains de nos clients veuillent faire réparer leur appareil de cuisine après la fin de la garantie. Vous trouverez une assistance en ligne à l'adresse www.ninjakitchen.eu.

GARANTIE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Où puis-je acheter des pièces et des accessoires d'origine Ninja ?

Les pièces de rechange et les accessoires Ninja sont développés par les mêmes ingénieurs qui ont conçu votre appareil de cuisine Ninja. Vous pourrez trouver une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur www.ninjakitchen.eu.

N'oubliez pas que l'utilisation de pièces n'étant pas d'origine Ninja peut annuler votre garantie du fabricant. Cependant, vos droits statutaires ne sont pas affectés.

Indépendamment de la garantie commerciale, le vendeur reste tenu de la garantie légale de conformité et de la garantie légale des vices cachés.

Les pièces de rechange et les accessoires Ninja sont développés par les mêmes ingénieurs qui ont conçu votre appareil de cuisine Ninja. Vous pourrez trouver une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur www.ninjakitchen.eu.

N'oubliez pas que l'utilisation de pièces n'étant pas d'origine Ninja peut annuler votre garantie du fabricant. Cependant, vos droits statutaires ne sont pas affectés.

Cette garantie commerciale s'applique sans préjudice du droit du consommateur de bénéficier de la garantie légale de conformité, dans les conditions prévues au chapitre VII du titre Ier du livre II du code de la consommation, et de celle relative aux vices cachés, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1649 du code civil.

Art. L. 217-3 du code de la consommation: "Le vendeur délivre un bien conforme au contrat ainsi qu'aux critères énoncés à l'article L. 217-5. Il répond des défauts de conformité existant au moment de la délivrance du bien au sens de l'article L. 216-1, qui apparaissent dans un délai de deux ans à compter de celle-ci. Dans le cas d'un contrat de vente d'un bien comportant des éléments numériques : 1° Lorsque le contrat prévoit la fourniture continue d'un contenu numérique ou d'un service numérique pendant une durée inférieure ou égale à deux ans, ou lorsque le contrat ne détermine pas la durée de fourniture, le vendeur répond des défauts de conformité de ce contenu numérique ou de ce service numérique qui apparaissent dans un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien ; 2° Lorsque le contrat prévoit la fourniture continue d'un contenu numérique ou d'un service numérique pendant une durée supérieure à deux ans, le vendeur répond des défauts de conformité de ce contenu numérique ou de ce service numérique qui apparaissent au cours de la période durant laquelle celui-ci est fourni en vertu du contrat. Pour de tels biens, le délai applicable ne prive pas le consommateur de son droit aux mises à jour conformément aux dispositions de l'article L. 217-19. Le vendeur répond également, durant les mêmes délais, des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage, ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité, ou encore lorsque l'installation incorrecte, effectuée par le consommateur comme prévu au contrat, est due à des lacunes ou erreurs dans les instructions d'installation fournies par le vendeur. Ce délai de garantie s'applique sans préjudice des articles 2224 et suivants du code civil. Le point de départ de la prescription de l'action du consommateur est le jour de la connaissance par ce dernier du défaut de conformité ».

Art. L. 217-4 du code de la consommation: "Le bien est conforme au contrat s'il répond notamment, le cas échéant, aux critères suivants : 1° Il correspond à la description, au type, à la quantité et à la qualité, notamment en ce qui concerne la fonctionnalité, la compatibilité, l'interopérabilité, ou toute autre caractéristique prévues au contrat ; 2° Il est propre à tout usage spécial recherché par le consommateur, porté à la connaissance du vendeur au plus tard au moment de la conclusion du contrat et que ce dernier a accepté ; 3° Il est délivré avec tous les accessoires et les instructions d'installation, devant être fournis conformément au contrat ; 4° Il est mis à jour conformément au contrat. »

Art. L. 217-5 du code de la consommation: « I.- En plus des critères de conformité au contrat, le bien est conforme s'il répond aux critères suivants : 1° Il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien de même type, compte tenu, s'il y a lieu, de toute disposition du droit de l'Union européenne et du droit national ainsi que de toutes les normes techniques ou, en l'absence de telles normes techniques, des codes de conduite spécifiques applicables au secteur concerné ; 2° Le cas échéant, il possède les qualités que le vendeur a présentées au consommateur sous forme d'échantillon ou de modèle, avant la conclusion du contrat ; 3° Le cas échéant, les éléments numériques qu'il comporte sont fournis selon la version la plus récente qui est disponible au moment de la conclusion du contrat, sauf si les parties en conviennent autrement ; 4° Le cas échéant, il est délivré avec tous les accessoires, y compris l'emballage, et les instructions d'installation que le consommateur peut légitimement attendre ; 5° Le cas échéant, il est fourni avec les mises à jour que le consommateur peut légitimement attendre, conformément aux dispositions de l'article L. 217-19 ; 6° Il correspond à la quantité, à la qualité et aux autres caractéristiques, y compris en termes de durabilité, de fonctionnalité, de compatibilité et de sécurité, que le consommateur peut légitimement attendre pour des biens de même type, eu égard à la nature du bien ainsi qu'aux déclarations publiques faites par le vendeur, par toute personne en amont dans la chaîne de transactions, ou par une personne agissant pour leur compte, y compris dans la publicité ou sur l'étiquetage.

II.- Toutefois, le vendeur n'est pas tenu par toutes déclarations publiques mentionnées à l'alinéa qui précède s'il démontre : 1° Qu'il ne les connaissait pas et n'était légitimement pas en mesure de les connaître ; 2° Qu'au moment de la conclusion du contrat, les déclarations publiques avaient été rectifiées dans des conditions comparables aux déclarations initiales ; ou 3° Que les déclarations publiques n'ont pas pu avoir d'influence sur la décision d'achat.

III.- Le consommateur ne peut contester la conformité en invoquant un défaut concernant une ou plusieurs caractéristiques particulières du bien, dont il a été spécifiquement informé qu'elles s'écartaient des critères de conformité énoncés au présent article, écart auquel il a expressément et séparément consenti lors de la conclusion du contrat. »

Art. L. 217-28 du code de la consommation: "Lorsque le consommateur demande au garant, pendant le cours de la garantie légale ou de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien, une remise en état couverte par cette garantie, toute période d'immobilisation suspend la garantie qui restait à courir jusqu'à la délivrance du bien remis en état. Cette période court à compter de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation ou remplacement du bien en cause, si ce point de départ s'avère plus favorable au consommateur. Le délai de garantie est également suspendu lorsque le consommateur et le garant entrent en négociation en vue d'un règlement à l'amiable. »

Art. 1641 du code civil : « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

Art. 1648 du code civil : « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »



FOODI® FOOD PREP SYSTEM Serie CI100 | Opuscolo informativo



IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'UTILIZZO • SOLO PER IMPIEGO DOMESTICO

	Leggere e rivedere le istruzioni di funzionamento.
	Indica la presenza di un pericolo che può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti se l'avvertenza presente in questo simbolo viene ignorata.
	Per uso casalingo e al chiuso.
Quando si utilizza un elettrodomestico, si devono sempre osservare delle precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:	

⚠️ AVVERTENZA

Per ridurre il rischio di lesioni, incendio, scossa elettrica e danni all'abitazione, è necessario seguire sempre le basilari precauzioni di sicurezza, comprese le seguenti avvertenze numerate e le successive istruzioni. Non utilizzare l'apparecchio per impieghi diversi da quello previsto.

- 1 Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e i suoi accessori.
- 2 Osservare e seguire attentamente tutte le avvertenze e le istruzioni. La presente unità contiene cavi elettrici e parti mobili che potrebbero presentare un rischio per l'utilizzatore.
- 3 Fare **SEMPRE** attenzione quando si manipola l'accessorio del frullatore a immersione. Le lame sono affilate, maneggiare con attenzione. Afferrare l'accessorio del frullatore a immersione **SOLO** dall'estremità in plastica o dall'albero. La mancata attenzione nel maneggiare l'accessorio del frullatore a immersione può comportare il rischio di ferirsi.
- 4 Fare **SEMPRE** attenzione quando si manipolano le lame del tritatutto. Le lame sono affilate, maneggiare con attenzione. Afferrare le lame del tritatutto **SOLO** dall'albero. La mancata attenzione nel maneggiare le lame del tritatutto può comportare il rischio di ferirsi.
- 5 Le lame del frullatore a immersione e le lame del tritatutto sono affilate, la lama del tritatutto è allentata nel contenitore. Maneggiarle con attenzione.
- 6 Prima di ogni utilizzo, ispezionare le lame per verificare che non siano danneggiate. Qualora si sospetti che una lama sia piegata o danneggiata, contattare SharkNinja per richiederne la sostituzione.
- 7 **NON** tentare di affilare le lame.
- 8 Procedere con calma e prestare attenzione quando si estrae il dispositivo dalla confezione e lo si imposta. Questo dispositivo contiene lame affilate e libere di muoversi che possono portare a lesioni se utilizzate in modo scorretto.
- 9 Fare l'inventario di tutto il contenuto per essere certi di avere tutte le parti necessarie a un utilizzo corretto e sicuro del dispositivo.
- 10 Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica quando non viene utilizzato, prima di montare o smontare le parti e prima di pulire. Per scollegare il dispositivo, afferrare la spina dal corpo ed estrarla dalla presa. Non scollegare **MAI** afferrando e tirando il cavo flessibile.
- 11 Prima dell'uso, lavare tutte le parti che possono entrare in contatto con gli alimenti. Seguire le istruzioni di lavaggio riportate nel presente manuale d'istruzioni.
- 12 Per evitare il rischio di scosse elettriche, **NON** immergere la base di alimentazione, l'accessorio del frullatore e il coperchio del tritatutto e non lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con qualsiasi tipo di liquido. Prima di effettuare la pulizia, staccare la spina della base di alimentazione.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'UTILIZZO • SOLO PER IMPIEGO DOMESTICO

⚠ AVVERTENZA

Per ridurre il rischio di lesioni, incendio, scossa elettrica e danni all'abitazione, è necessario seguire sempre le basilari precauzioni di sicurezza, comprese le seguenti avvertenze numerate e le successive istruzioni. Non utilizzare l'apparecchio per impieghi diversi da quello previsto.

- 13 Rimuovere tutti gli accessori dall'accessorio del mixer prima di lavarlo.
- 14 **NON** utilizzare l'apparecchio all'aperto. È destinato soltanto a un uso domestico.
- 15 **NON** utilizzare dispositivi con cavo o spina danneggiati, o dopo che il dispositivo ha avuto un malfunzionamento, è caduto o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Questo apparecchio non contiene componenti riparabili dall'utente. Se danneggiato, contattare SharkNinja per la riparazione.
- 16 Con questo apparecchio **NON** è possibile usare cavi di prolunga.
- 17 **NON** permettere ai bambini di azionare questo dispositivo o di utilizzarlo come un giocattolo. Prestare estrema attenzione quando utilizza un dispositivo in prossimità di bambini.
- 18 Questo elettrodomestico **NON** è destinato all'utilizzo da parte di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza non ne supervisioni l'operato o non abbia fornito loro adeguate istruzioni sull'uso dell'apparecchio.
- 19 Srotolare completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso. **NON** lasciare che l'unità o il cavo penda dai bordi di tavoli e piani di lavoro. Il cavo può impigliarsi e far cadere l'apparecchio.
- 20 **NON** lasciare che alcuna parte dell'unità entri in contatto con superfici calde, compresi fornelli e altri apparecchi riscaldanti.
- 21 Utilizzare **SEMPRE** l'apparecchio su una superficie piana e asciutta.
- 22 Tenere mani, capelli e indumenti lontano dal contenitore durante il riempimento e mentre è in funzione.
- 23 Utilizzare **SOLAMENTE** i componenti e gli accessori forniti con il prodotto o raccomandati da SharkNinja. L'uso di componenti non raccomandati o venduti da SharkNinja può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- 24 Maneggiare e utilizzare l'apparecchio evitando il contatto con le parti in movimento.
- 25 **NON** azionare l'apparecchio quando il contenitore è vuoto.
- 26 **NON** riempire i contenitori oltre i limiti indicati dalle linee MAX FILL o MAX LIQUID.
- 27 **NON** inserire nel forno a microonde alcun contenitore o accessorio fornito con il dispositivo.
- 28 **NON** eseguire operazioni di affilatura.
- 29 Assicurarsi di aver rimosso tutti gli utensili dai contenitori prima di procedere. In caso di mancata rimozione degli utensili, i contenitori potrebbero andare in pezzi, rischiando di causare lesioni alle persone e danni alle cose.
- 30 Non azionare **MAI** l'accessorio tritatutto senza avere applicato il coperchio. **NON** tentare di disattivare il meccanismo di interblocco. Verificare che il contenitore e il coperchio siano stati montati correttamente prima dell'uso.
- 31 **NON** esporre i contenitori e gli accessori a sbalzi di temperatura estremi. Possono subire danni.
- 32 Non lasciare **MAI** l'apparecchio incustodito mentre è in uso.
- 33 **NON** frullare liquidi caldi. Ciò potrebbe creare un eccessivo incremento di pressione e un'esposizione al vapore, con conseguente rischio di ustione per l'utilizzatore.
- 34 In caso siano presenti ingredienti non mescolati sulle pareti della ciotola, arrestare il dispositivo, rimuovere il gruppo lame e utilizzare la spatola per staccarli.

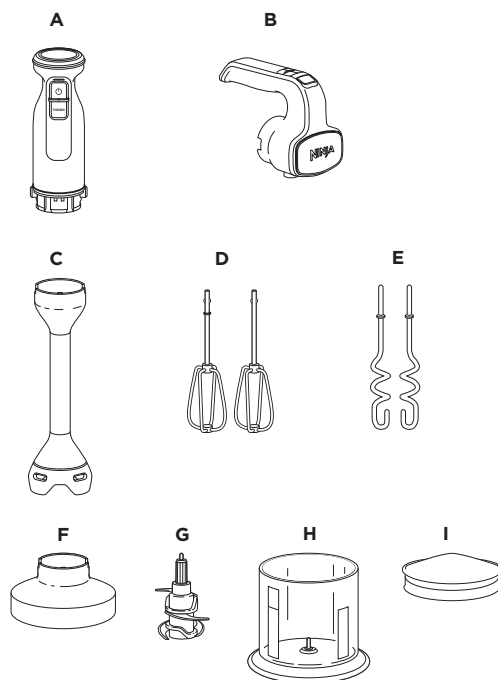
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

- 35 **NON** rimuovere la base di alimentazione e il coperchio mentre la lama da taglio è ancora in movimento. Attendere che il dispositivo si arresti completamente prima di rimuovere la base di alimentazione e il coperchio.
- 36 Rimuovere le lame dal contenitore del tritatutto dopo aver terminato la lavorazione. **NON** conservare gli ingredienti prima o dopo la lavorazione nel contenitore con le lame applicate. Alcuni alimenti possono contenere degli ingredienti attivi o rilasciare dei gas che si espandono se lasciati in un contenitore sigillato, portando alla formazione di una pressione eccessiva che può comportare un rischio di lesioni. Per conservare gli ingredienti all'interno del recipiente, usare solo il coperchio in dotazione.
- 37 **NON** lavorare ingredienti secchi con gli accessori del frullatore o del tritatutto senza aggiungere del liquido. Non sono progettati per frullare a secco.
- 38 Tenere mani e utensili lontani dai contenitori mentre l'unità è in funzione per ridurre il rischio di lesioni gravi alle persone o danni all'apparecchio. Si può utilizzare una spatola SOLO quando il mixer non è in funzione.
- 39 Rilasciare immediatamente il pulsante di accensione sulla base di alimentazione nel caso in cui l'apparecchio non operi correttamente durante l'utilizzo.
- 40 Prima di azionare l'accessorio tritatutto, accertarsi che il coperchio sia saldamente fissato sul contenitore.
- 41 Assicurarsi che la base di alimentazione sia saldamente agganciata all'accessorio del mixer, del frullatore a immersione o del tritatutto.
- 42 Verificare sempre che gli accessori del mixer siano fissati saldamente in sede nell'accessorio prima di azionarlo.
- 43 **NON** utilizzare i contenitori se appaiono rotti o scheggiati.
- 44 La potenza massima raggiunta si raggiunge tritando 190 g di fagioli bianchi nel contenitore tritatutto. Altre configurazioni possono assorbire una potenza minore. Il dispositivo **NON** deve essere azionato per più di 15 secondi.
- 45 Per evitare il contatto con vapori e superfici calde, **NON** allungare le mani al di sopra del contenitore in uso.
- 46 Se il dispositivo si surriscalda, si attiverà un termostato che spegnerà il motore temporaneamente. Per resettare il dispositivo, staccarlo dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare per 15 minuti circa prima di utilizzarlo nuovamente.

COMPONENTI

NOTA: Gli accessori e i relativi elementi variano in base al modello.
NOTA: Il colore varia a seconda del modello

- A Base di alimentazione
(cavo di alimentazione collegato
non raffigurato)
- B Accessorio del mixer
- C Accessorio del frullatore a immersione
- D Sbattitore x2
- E Ganci per impastare x2
- F Coperchio del tritatutto*
- G Lame tritatutto*
- H Contenitore tritatutto da 700 ml*
- I Coperchio del tritatutto per
conservazione*



*Non incluso con tutti i modelli

La nostra gamma offre un'ampia varietà di accessori compatibili con questa serie di frullatori a immersione

Per acquistare altri accessori e trovare fantastiche ricette, visita il sito ninjakitchen.it.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

IMPORTANTE: prima dell'utilizzo, leggere tutte le avvertenze

NOTA: Gli accessori e i relativi elementi variano in base al modello.

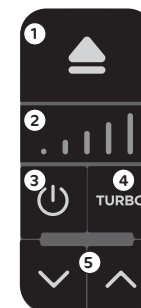
- 1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio dall'unità. Durante l'estrazione dalla confezione, maneggiare l'accessorio del frullatore a immersione e le lame del tritatutto con cautela.
- 2 Lavare l'accessorio del frullatore a immersione, gli sbattitori, i ganci per impastare, il contenitore tritatutto, il coperchio di conservazione e il gruppo lame per tritare con acqua calda e detersivo per piatti. Utilizzare un utensile lavapiatti con manico per evitare il contatto diretto con le lame sull'accessorio del frullatore e con le lame del tritatutto. I gruppi lame sono affilati, maneggiare con cautela. Risciacquare accuratamente e lasciare asciugare all'aria.
- 3 Pulire la base di alimentazione, l'accessorio del mixer e il coperchio del tritatutto con un panno umido e pulito.

PANNELLO DI CONTROLLO

IMPORTANTE: prima dell'utilizzo, leggere tutte le avvertenze

UTILIZZO DEL PANNELLO DI CONTROLLO DEL MIXER

- 1 **ESPULSIONE**
Premere per estrarre gli sbattitori o altri accessori.
- 2 **INDICATORE LIVELLO VELOCITÀ**
Le spie LED si illuminano per indicare le impostazioni di velocità, da 1 a 5.
- 3 **ACCENSIONE**
Premere per accendere o spegnere l'unità.
- 4 **TURBO**
Tenere **premuto** per passare rapidamente alla velocità 5.
- 5 **SELETTORE DI VELOCITÀ**
Premere i pulsanti con le frecce in su e in giù per aumentare o ridurre la velocità.



UTILIZZO DEL PANNELLO DI CONTROLLO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

- 1 **ACCENSIONE**
Mantenere continuamente **premuto** per frullare. L'unità non frulla se non viene premuto il pulsante di accensione.
- 2 **TURBO**
Mantenendo continuamente premuto per frullare, premere senza rilasciare il pulsante **TURBO** per passare alla massima velocità. L'unità inizia automaticamente il ciclo di lavoro a bassa velocità.



UTILIZZO DEL PANNELLO DI CONTROLLO DEL TRITATUTTO

- 1 **ACCENSIONE**
Mantenere continuamente **premuto** per tritare. Premere brevemente per impulsi brevi, oppure a lungo per impulsi lunghi.
- 2 Il pulsante **TURBO** è **disabilitato** mentre l'accessorio del tritatutto è in uso.

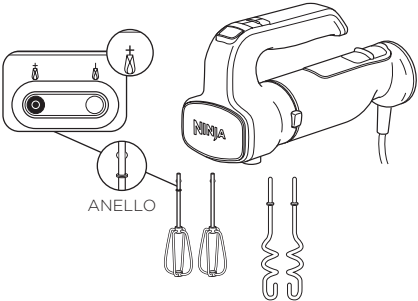
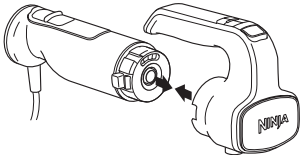
GRUPPO ACCESSORIO DEL MIXER

(gli accessori variano in base al modello)

IMPORTANTE:

- Leggere tutte le avvertenze prima di procedere
- L'accessorio del mixer **NON** è lavabile in lavastoviglie.

1 Installare l'accessorio del mixer sulla base di alimentazione allineando la freccia sulla base con la freccia sull'accessorio. Poi, premere la base di alimentazione sull'accessorio per fissarlo in posizione.

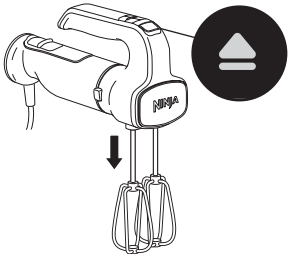


2 Inserire gli sbattitori o la frusta nei fori presenti sulla testa del mixer. Inserire lo sbattitore con l'anello nel foro contrassegnato con il simbolo dell'anello. La frusta può essere inserita in entrambi i fori. Si avvertirà un lieve scatto quando l'accessorio si blocca in posizione.

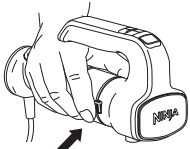
3 Collegare l'unità alla corrente e accendere. L'unità avvia il ciclo di miscelazione alla velocità 1. Usare il selettore di velocità per aumentare o ridurre la velocità.

Velocità 1 e 2	Utilizzare le velocità 1-2 per miscelare ingredienti secchi, come la farina, con ingredienti liquidi.
Velocità 3 e 4	Usare le velocità 3-4 per preparare impasti per biscotti, pani veloci, pastelle, glasse e la maggior parte delle altre ricette.
Velocità 5	Usare la velocità 5 per montare panna, mousse o chiare d'uovo.

NOTA: Iniziare dalla velocità 1, quindi aumentare gradualmente per evitare che gli ingredienti schizzino.

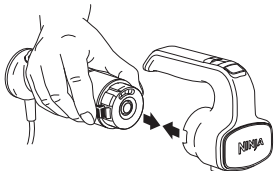


4 Premere il pulsante di accensione. Per estrarre gli sbattitori o altri accessori, premere il pulsante di espulsione. Assicurarsi che le fruste o gli altri accessori si siano arrestati completamente prima di premere il pulsante di espulsione.



5 Per separare la base di alimentazione dall'accessorio del mixer, per prima cosa staccare la spina dell'unità. Tenere premuti i pulsanti di sgancio sui due lati della base di alimentazione per estrarre l'accessorio del mixer.

6 Per istruzioni su pulizia e conservazione, consultare la sezione Cura e manutenzione.

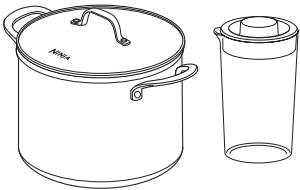
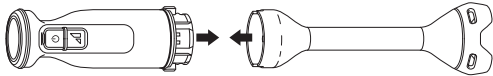


GRUPPO ACCESSORIO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

(gli accessori variano in base al modello)

IMPORTANTE: prima dell'utilizzo, leggere tutte le avvertenze

1 Installare l'accessorio del frullatore immersione sulla base di alimentazione allineando la freccia sulla base con la freccia sull'accessorio. Poi, premere la base di alimentazione sull'accessorio per fissarlo in posizione. Collegare l'unità alla corrente.

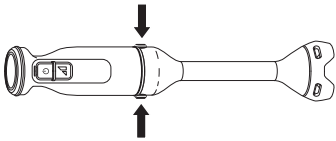
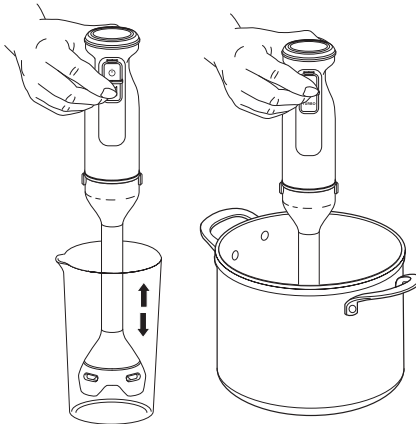


2 Prima di frullare, accertarsi che le dimensioni del contenitore usato consentano di immergere completamente la testa del frullatore negli ingredienti. Quando la testa è immersa, il contenitore deve lasciare spazio a sufficienza per evitare traboccamenti e schizzi. Si consigliano recipienti come una pentola di cucina*, un grande contenitore graduato o una caraffa per frullati (non disponibile con tutti i modelli).

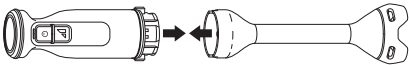
***NOTA:** **NON** utilizzare pentole antiaderenti per frullare.

3 Accertarsi che i fori sulla testa del frullatore siano completamente coperti dagli ingredienti. Tenere **premuto** il pulsante di accensione e usare un movimento in su e in giù per frullare, accertandosi di interrompere la miscelazione se la testa del frullatore non è immersa. Mantenendo continuamente premuto il pulsante per frullare, premere **senza rilasciare** il pulsante **TURBO** per passare alla massima velocità.

LOW (bassa)	Da utilizzare per frullare liquidi, come maionese, condimenti o zuppe, oppure salse con ingredienti morbidi, come la salsa di pomodoro.
TURBO	Da utilizzare per lavorazioni con ingredienti più duri, come la crema di zucca o puree omogenee, come l'hummus.



4 Per separare la base di alimentazione dall'accessorio del frullatore a immersione, per prima cosa staccare la spina dell'unità. Tenere premuti i pulsanti di sgancio sui due lati della base di alimentazione per estrarre l'accessorio del frullatore.



5 Per istruzioni su pulizia e conservazione, consultare la sezione Cura e manutenzione.

UTILIZZO DEL TRITATUTTO DA 700 ML (non incluso con tutti i modelli)

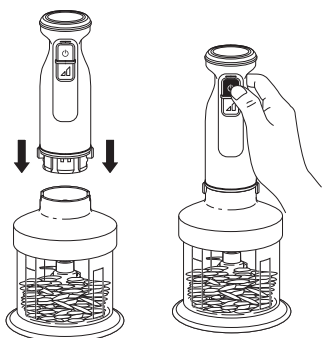
IMPORTANTE:

- Leggere tutte le avvertenze prima di procedere.
- Il coperchio del tritatutto **NON** è lavabile in lavastoviglie.

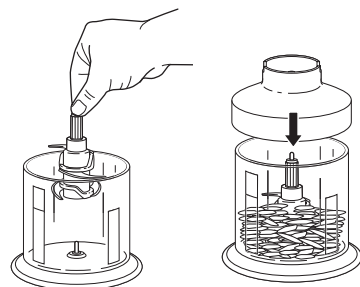
NOTA:

- **NON** aggiungere ingredienti prima di completare l'installazione del gruppo lame.
- **NON** azionare il tritatutto ininterrottamente per più di 15 secondi alla volta.
- **NON** riempire oltre la linea di riempimento MAX FILL.

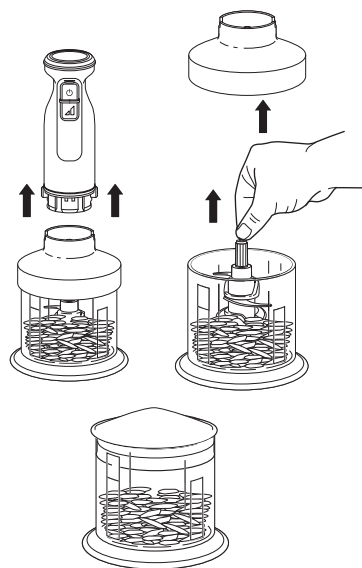
- 1 Posizionare il contenitore tritatutto su una superficie pulita, piana e asciutta come un piano di lavoro o un tavolo.
- 2 Afferrare con cautela il gruppo lame dall'estremità superiore dell'albero e inserirlo sul pignone di trasmissione all'interno del contenitore tritatutto.
- 3 Inserire gli ingredienti nel contenitore tritatutto e applicare il coperchio in modo che si inserisca in posizione. Prima dell'uso verificare che il coperchio sia correttamente installato; non si sentirà alcuno scatto.



- 6 A processo terminato, scollegare l'unità. Per separare la base di alimentazione dall'accessorio tritatutto, tenere premuti i pulsanti di sgancio sui due lati della base di alimentazione e sollevarla.
- 7 Sollevare il coperchio del tritatutto per rimuoverlo. Prima di svuotare gli ingredienti dal contenitore, rimuovere sempre il gruppo lame afferrandolo con cautela dall'estremità superiore dell'albero per estrarlo dal contenitore.
- 8 **NON** conservare gli ingredienti processati nel contenitore con il gruppo lame montato e il coperchio del tritatutto applicato. Usare esclusivamente il coperchio di conservazione.
- 9 Per istruzioni su pulizia e conservazione, consultare la sezione Cura e manutenzione.



- 4 Agganciare la base di alimentazione allineando la freccia sulla base con la freccia sul coperchio del tritatutto, quindi premere la base di alimentazione sull'accessorio per fissarlo in posizione. Collegare l'unità alla corrente.
- 5 Tenere **premuto** il pulsante  per azionare. Premere brevemente per impulsi brevi, oppure a lungo per impulsi lunghi. Il pulsante **TURBO** è disabilitato mentre l'accessorio del tritatutto è in uso.



CURA E MANUTENZIONE

AVVERTENZA: Maneggiare con cautela le lame tritatutto durante il lavaggio, perché sono affilate. Il contatto con i bordi delle lame può causare ferite.

PULIZIA

• Lavaggio a mano

Lavare l'accessorio del frullatore a immersione, gli sbattitori, i ganci per impastare, il contenitore tritatutto, il coperchio di conservazione e le lame tritatutto con acqua calda e detersivo per piatti. Utilizzare un utensile lavapiatti con manico per evitare il contatto diretto con le lame sull'accessorio del frullatore e con le lame del tritatutto. I gruppi lame sono affilati e vanno maneggiati con cautela. Risciacquare accuratamente e lasciare asciugare all'aria.

• Lavastoviglie

Tutti gli accessori, eccetto la base di alimentazione, l'accessorio del frullatore e il coperchio del tritatutto sono lavabili nella parte superiore della lavastoviglie.

• Base motore, accessorio del frullatore, coperchio del contenitore tritatutto

Prima di effettuare la pulizia, staccare la spina della base di alimentazione. Pulire la base di alimentazione, l'accessorio del mixer e il coperchio del tritatutto con un panno umido e pulito. Non immergere queste parti in acqua.

• SISTEMAZIONE A RIPOSO

Per riporre il cavo di alimentazione, arrotolarlo e fissarlo con la clip di plastica.

RESETTARE IL MOTORE

L'unità è provvista di un sistema di sicurezza che impedisce al motore e al sistema di azionamento di danneggiarsi qualora si provochi inavvertitamente un surriscaldamento del dispositivo. Se l'unità è sovraccarica, il motore si disattiva temporaneamente. In caso di disattivazione, segui la procedura di resettaggio riportata di seguito.

- 1 Staccare la spina dell'unità dalla presa elettrica.
- 2 Lasciar raffreddare l'unità per circa 15 minuti.
- 3 Rimuovere il coperchio del contenitore e il gruppo lame. Svuotare il contenitore e assicurarsi che non vi siano alimenti che bloccano il gruppo lame.

IMPORTANTE: Assicurarsi di non superare le capacità massime. L'eccessivo riempimento rappresenta la causa più comune di sovraccarico del dispositivo.

ORDINAZIONE DI ACCESSORI E PEZZI DI RICAMBIO

Per ordinare parti e accessori aggiuntivi, visita www.ninjakitchen.eu.



Caraffa frullatore:

Una caraffa di ampio formato per preparare le tue ricette preferite, progettata appositamente per l'accessorio del frullatore a immersione.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

⚠ AVVERTENZA: per ridurre il rischio di scossa e di funzionamento accidentale, spegnere e scollegare l'unità prima di qualsiasi intervento di assistenza.

L'unità non si accende.

- Verificare che l'unità sia connessa a una presa di corrente funzionante.
- Accertarsi di fissare completamente l'accessorio in uso sulla base di alimentazione. Allineare la freccia sulla base di alimentazione con la freccia sull'accessorio desiderato. Poi, premere la base di alimentazione sull'accessorio per fissarlo in posizione.
- Prima di installare gli accessori, verificare che il fondo della base di alimentazione sia pulito e non vi siano residui di cibo a ostruire l'attacco.
- Quando si utilizza il tritatutto, assicurarsi che la lama sia installata correttamente e che il coperchio sia ben allineato con le scanalature del contenitore tritatutto.

Non riesco a installare gli accessori del mixer, oppure dopo l'installazione gli accessori del mixer "ballano".

- Per installare gli accessori del mixer, inserire lo sbattitore che presenta un anello (un disco sull'asta) nel foro contrassegnato con il simbolo dell'anello. Installare la frusta in uno qualsiasi dei fori. Non installare la frusta con altri accessori.

Il mixer fa schizzare gli ingredienti.

- Quando si mescolano ingredienti secchi e liquidi usare la velocità 1.
- Iniziare dalla velocità 1 e aumentare gradualmente per evitare che gli ingredienti schizzino.

Il frullatore a immersione funziona solo a tratti.

- Tenere premuto il pulsante di accensione  per frullare. Per frullare è necessario tenere costantemente premuto il pulsante di accensione: ciò assicura che la lama si attivi solo dietro comando.

Il frullatore a immersione fa schizzare gli ingredienti.

- Per frullare gli ingredienti si consiglia di utilizzare una pentola di cucina*, un grande contenitore graduato in vetro o la caraffa per frullare in dotazione (non inclusa in tutti i modelli).
- *NOTA: NON utilizzare pentole antiaderenti per frullare.
- Il contenitore dovrebbe essere abbastanza grande da consentire di immergere completamente la testa del frullatore negli ingredienti con lo spazio sufficiente per evitare traboccamenti e schizzi.
- Immergere la testa del frullatore con i fori completamente coperti dagli ingredienti. Muovere il frullatore a immersione in su e in giù negli ingredienti per frullarli, accertandosi di interrompere la miscelazione se la testa del frullatore non è immersa.

Ci sono residui di cibo incastrati nella lama del frullatore.

- Spegner l'unità e staccare la spina della base di alimentazione. Usare una spatola o altro utensile di cucina per staccare i residui di cibo. Maneggiare l'accessorio del frullatore con attenzione e non tentare di rimuovere il cibo con le mani.

Il tritatutto si muove sul piano di lavoro durante la lavorazione.

- Accertarsi che il piano di lavoro e la base del contenitore tritatutto siano puliti e asciutti.
- Afferrare la base di alimentazione con una mano, tenendo il pannello di controllo rivolto in direzione opposta rispetto al proprio corpo, e con l'altra tenere fermo il contenitore tritatutto.

Gli alimenti vengono tritati in modo irregolare.

- Accertarsi di non aver superato la capacità massima del contenitore tritatutto.
- I pezzi di ingredienti potrebbero essere troppo grandi. Tagliare il cibo in pezzetti da 2,5 cm e tritare piccole quantità per volta.

Gli alimenti vengono tritati troppo finemente o sono troppo acquosi.

- Gli alimenti sono stati lavorati eccessivamente. Utilizzare brevi impulsi o lavorare per un tempo inferiore. Attendere che le lame del tritatutto si arrestino completamente tra un impulso e l'altro.

Non riesco a regolare le velocità quando il tritatutto è attaccato; il pulsante in basso sul pannello di controllo non funziona.

- Quando si installa l'accessorio del tritatutto, la velocità TURBO è disabilitata. Per lavorare alla velocità ottimale basta premere il pulsante di accensione per il tempo necessario.

Non riesco a rimuovere gli accessori.

- Per estrarre gli accessori, accertarsi di premere entrambi i pulsanti di sgancio sui due lati della base di alimentazione. Non estrarre gli accessori dalla base di alimentazione senza premere i pulsanti di rilascio.
- Per rimuovere gli accessori del mixer, premere il pulsante di espulsione sul lato superiore del mixer.

L'unità ha smesso di frullare o miscelare.

- Non azionare l'unità per più di 10 minuti ininterrottamente. Scollegare l'unità dalla presa elettrica e lasciarla raffreddare per 5 minuti.

Il pannello di controllo dell'accessorio del mixer lampeggia.

- L'unità potrebbe essersi surriscaldata o qualcosa potrebbe essersi inceppata negli accessori. Scollegare l'unità dalla presa elettrica e lasciarla raffreddare per 15 minuti. Rimuovere le fruste o gli altri accessori e assicurarsi che nessun ingrediente blocchi il funzionamento. Se il risultato è troppo denso e gli ingredienti non vengono lavorati correttamente, aggiungere altro liquido.

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

GARANZIA LIMITATA DI DUE (2) ANNI

Se acquisti un prodotto in Italia come consumatore, sei titolare dei diritti di legge relativi alla qualità del prodotto ("Garanzia legale"). Puoi far valere la Garanzia legale nei confronti del rivenditore. Nonostante ciò, la fiducia di Ninja nella qualità dei propri prodotti (i "Prodotti") è tale da portarla a fornire un'ulteriore garanzia come produttore della durata di 2 anni. La presente Garanzia convenzionale è valida solo per i Prodotti nuovi e non usati. I presenti termini e condizioni si riferiscono solo alla nostra Garanzia convenzionale; la tua Garanzia legale in qualità di acquirente rimane inalterata. Nota: i 2 anni di garanzia valgono per tutti i paesi europei e per il Regno Unito anche qualora si uscisse dall'Unione europea durante il periodo di validità.

Le condizioni che seguono descrivono i requisiti e il campo di applicazione delle nostre garanzie che sono fornite da SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Germania) ("noi"). Le presenti garanzie non alterano in alcun modo la Garanzia legale o gli obblighi di legge del venditore o il tuo contratto con lo stesso. Lo stesso vale se hai acquistato il prodotto direttamente da Ninja.

Garanzie Ninja*

Un elettrodomestico per la cucina costituisce un investimento considerevole. Il tuo nuovo apparecchio deve funzionare correttamente per il maggior tempo possibile. La garanzia di cui è provvisto è un fattore importante e riflette il grado di fiducia che il produttore ha nella qualità del proprio Prodotto e del processo di produzione.

Il Servizio clienti (0800 961 655) è attivo dalle 09:00 alle 18:00, dal lunedì al venerdì.

La telefonata è gratuita e si parla direttamente con un rappresentante di Ninja.

È anche possibile ricevere assistenza online all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Come devo fare per registrare la mia Garanzia convenzionale?

Puoi registrare la tua Garanzia convenzionale online entro 28 giorni dall'acquisto. Per risparmiare tempo, ti informiamo che necessiterai delle seguenti informazioni relative al tuo apparecchio:

- Numero del modello
- Numero di serie (solo se disponibile)
- Data di acquisto del Prodotto (scontrino fiscale o bolla di consegna)

Per la registrazione online, visita www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANTE

- La Garanzia convenzionale copre il Prodotto per 2 anni a partire dalla data di acquisto.
- Ti chiediamo di conservare sempre il relativo scontrino fiscale. Qualora dovessi far valere la Garanzia convenzionale, avremo bisogno dello scontrino fiscale per verificare che le informazioni che ci hai fornito siano corrette. Qualora tu non sia in grado di fornirci uno scontrino fiscale valido, la garanzia non sarà valida.

Quali sono i vantaggi della registrazione della Garanzia convenzionale?

Al momento della registrazione della garanzia, puoi scegliere se ricevere la nostra newsletter con suggerimenti, consigli e concorsi e conoscere le ultime novità riguardanti la nuova tecnologia Ninja e i lanci di prodotti. Se registri la tua Garanzia convenzionale online, riceverai una conferma immediata che abbiamo ricevuto i tuoi dati.

Per consultare la nostra informativa sulla privacy, visita www.ninjakitchen.eu.

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

Per quanto tempo sono garantiti i nostri Prodotti tramite la Garanzia convenzionale?

Grazie alla fiducia che riponiamo nella nostra progettazione e nel nostro controllo qualità, il tuo Prodotto è garantito per un totale di due anni.

Che cosa copre la Garanzia convenzionale?

La riparazione o la sostituzione (a discrezione di Ninja) del tuo Prodotto, inclusi tutti i ricambi e la manodopera e le spese di trasporto e di spedizione in caso di difetti di progettazione, materiali e lavorazione. La nostra Garanzia convenzionale va ad aggiungersi ai tuoi diritti di legge come consumatore.

Che cosa non copre la Garanzia convenzionale?

- Normale usura.
- Danni accidentali, guasti causati da negligenza nell'utilizzo o nella cura, uso improprio, incuria, azionamento o movimentazione scorretti dell'elettrodomestico per la cucina non conformi al Manuale di istruzioni di Ninja* fornito con il tuo apparecchio.
- Utilizzo dell'apparecchio per la cucina per scopi diversi dal normale impiego domestico.
- Utilizzo di componenti non assemblati o installati in conformità con le istruzioni d'uso.
- Utilizzo di componenti e accessori diversi dai componenti originali Ninja*.
- Installazione non corretta (tranne se eseguita da Ninja*).
- Riparazioni o modifiche eseguite da soggetti diversi da Ninja o dai suoi agenti, a meno che non sia possibile dimostrare che le riparazioni o le modifiche effettuate da altri non sono correlate al difetto per il quale ci si intende avvalere della garanzia.

Che cosa accade allo scadere delle garanzie?

I Prodotti di Ninja non sono progettati per durare per un tempo limitato. Siamo consapevoli che i nostri clienti hanno interesse a voler riparare i propri apparecchi per la cucina dopo la scadenza della garanzia. Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono progettati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il vostro apparecchio per la cucina Ninja. Puoi trovare una gamma completa di pezzi di ricambio, componenti sostitutivi e accessori Ninja per tutti gli apparecchi Ninja all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Ricordati che l'uso di ricambi non originali Ninja può rendere nulla la Garanzia convenzionale, fermo restando che la Garanzia legale non può essere in alcun modo alterata.

NINJA®

FOODI® VOEDSELBEREIDINGSSYSTEEM
CI100-serie | Informatieboekje



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

AANDACHTIG LEZEN VOOR GEBRUIK • UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

	Lees en bekijk de instructies voor bediening en gebruik.
	Geeft de aanwezigheid van een risico weer. Er kan letsel, overlijden of substantiële eigendomsschade plaatsvinden als de waarschuwing die wordt omschreven met dit symbool wordt genegeerd.
	Alleen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
Als u een elektrisch apparaat gebruikt, dient u altijd de standaard veiligheidsvoorschriften in acht te nemen, inclusief het volgende:	

⚠ WAARSCHUWING

Om het risico op letsel, brand, elektrische schokken of schade aan eigendommen te beperken, dient u altijd basisveiligheidsmaatregelen te nemen, waaronder het volgen van de genummerde waarschuwingen en verdere instructies. Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.

- 1 Lees alle instructies alvorens het apparaat en de accessoires te gebruiken.
- 2 Zorg ervoor dat u alle waarschuwingen en instructies begrijpt en in acht neemt. Dit apparaat bevat elektrische verbindingen en bewegende delen die een risico voor de gebruiker kunnen vormen.
- 3 Wees **ALTIJD** voorzichtig bij het gebruik van het staafmixerhulpstuk. De messen zijn scherp, ga voorzichtig te werk. Pak het staafmixerhulpstuk **ALLEEN** vast bij het pastic uiteinde of de schacht. Onvoorzichtig gebruik van het staafmixerhulpstuk kan leiden tot snijwonden.
- 4 Wees **ALTIJD** voorzichtig bij het gebruik van de hakmessen. De messen zijn scherp, ga voorzichtig te werk. Pak het hakmes **ALLEEN** bij de schacht vast. Onvoorzichtig gebruik van het hakmes kan leiden tot snijwonden.
- 5 De messen van de staafmixer en de hakmessen zijn scherp, het hakmes zit los in de container. Wees voorzichtig!
- 6 Controleer de messen vóór elk gebruik op beschadigingen. Neem als een mes krom of beschadigd is, contact op met SharkNinja voor vervanging.
- 7 **NIET** proberen de messen te slijpen.
- 8 Neem de tijd en wees voorzichtig tijdens het uitpakken en in elkaar zetten van het apparaat. Dit apparaat bevat scherpe, losse messen die bij onjuist gebruik letsel kunnen veroorzaken.
- 9 Controleer de inhoud van de verpakking zorgvuldig, zodat u zeker weet dat u alles heeft om het apparaat correct en veilig te gebruiken.
- 10 Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, voordat onderdelen gemonteerd of gedemonteerd worden en voordat u het schoonmaakt. Pak de stekker vast aan de behuizing en trek uit het stopcontact. Trek **NOOIT** de stekker uit het stopcontact door het flexibele snoer vast te pakken en eraan te trekken.
- 11 Was alle onderdelen die in contact komen met voedsel voor gebruik af. Volg de schoonmaakinstructies in deze handleiding op.
- 12 Om het risico op elektrische schokken te voorkomen, mag u de voedingsbasis, het handmixerhulpstuk en het verwerkingsdeksel van de hakmachine **NIET** onderdompelen en dient u te vermijden dat het netsnoer in contact komt met water of een andere vloeistof. Haal de stekker van de voedingsbasis vóór het reinigen uit het stopcontact.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

AANDACHTIG LEZEN VÓÓR GEBRUIK • UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING

Om het risico op letsel, brand, elektrische schokken of schade aan eigendommen te beperken, dient u altijd basisveiligheidsmaatregelen te nemen, waaronder het volgen van de genummerde waarschuwingen en verdere instructies. Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.

- 13 Verwijder vóór het wassen eventuele accessoires van het handmixerhulpstuk.
- 14 Dit apparaat **NIET** buitenshuis gebruiken. Het is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- 15 Gebruik **GEEN** apparaten met een beschadigd stroomsnoer of beschadigde stekker, of nadat het apparaat niet goed meer werkt, is gevallen of op een andere manier beschadigd is geraakt. Dit apparaat heeft geen onderdelen die door de gebruiker gerepareerd kunnen worden. Indien beschadigd, dient u contact op te nemen met SharkNinja voor onderhoud.
- 16 Verlengsnoeren **NIET** gebruiken met dit apparaat.
- 17 Dit apparaat **NIET** laten bedienen door jonge kinderen of hen ermee laten spelen. Er is nauwlettend toezicht nodig als een apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- 18 Dit apparaat is **NIET** bedoeld voor gebruik door personen met een beperkt fysiek, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- 19 Wikkel het netsnoer vóór gebruik volledig uit. Het apparaat of het snoer **NIET** over de randen van tafels of aanrecht laten hangen. Het snoer kan blijven haken en het apparaat van het werkblad trekken.
- 20 Geen **ENKEL** deel van het apparaat mag in contact komen met hete oppervlakken, zoals kookplaten en andere verwarmingsapparaten.
- 21 Gebruik het apparaat **ALTIJD** op een droog en vlak oppervlak.
- 22 Handen, haar en kleding uit de buurt van de container houden tijdens laden en gebruik.
- 23 **ALLEEN** hulpstukken en accessoires gebruiken die geleverd zijn met het product of aanbevolen door SharkNinja. Het gebruik van hulpstukken die niet worden aanbevolen of verkocht door SharkNinja kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- 24 Vermijd contact met bewegende delen tijdens het gebruiken en hanteren van het apparaat.
- 25 Het apparaat **NIET** bedienen met een lege container.
- 26 Overschrijd bij het vullen van containers **NIET** de MAXIMALE VUL- of MAXIMALE VLOEISTOF-lijntjes.
- 27 Containers of accessoires geleverd met het apparaat **NIET** in de magnetron plaatsen.
- 28 Voer **GEEN** slijpbewerkingen uit.
- 29 Zorg ervoor dat voor gebruik al het gerei uit de containers is verwijderd. Het niet verwijderen van keukengerei kan leiden tot het breken van de containers en kan letsel en schade aan eigendommen veroorzaken.
- 30 Gebruik het hakhulpstuk **NOOIT** als het deksel niet vastzit. De vergrendelingen **NIET** proberen te overbruggen. Zorg er voorafgaand aan het gebruik voor dat de container en het deksel correct zijn geplaatst.
- 31 De containers en accessoires **NIET** blootstellen aan extreme temperatuurveranderingen. Dan kunnen ze beschadigd raken.
- 32 Laat het apparaat tijdens het gebruik **NOOIT** onbeheerd achter.
- 33 Meng **GEEN** hete vloeistoffen. Dit kan leiden tot drukopbouw en blootstelling aan stoom, wat kan leiden tot brandwonden bij de gebruiker.
- 34 Als ongemengde ingrediënten blijven plakken aan de zijkanten van de kom, zet het apparaat dan uit, verwijder de messenset en gebruik een schraper om de ingrediënten los te maken.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING

- 35 Verwijder de voedingsbasis en het deksel **NIET** als het hakmes nog aan het draaien is. Laat het apparaat volledig tot stilstand komen, alvorens de voedingsbasis en het deksel te verwijderen.
- 36 Verwijder de hakmessen van de hakkom na voltooiing van de bewerking. Bewaar vóór of na het verwerken **GEEN** ingrediënten in de kom als de messen zijn bevestigd. Sommige voedingsmiddelen kunnen actieve ingrediënten bevatten of er kunnen gassen vrijkomen als ze in een afgedichte container blijven zitten. Hierdoor wordt er te veel druk opgebouwd, wat verwondingen kan veroorzaken. Gebruik voor het bewaren van ingrediënten in de karaf alleen het bijgeleverde deksel.
- 37 Verwerk droge ingrediënten **NIET** zonder vloeistof toe te voegen aan de staafmixer of de hakmachinehulpstukken. Ze zijn niet geschikt voor droog mengen.
- 38 Houd handen en keukengerei uit de buurt van de container tijdens het verwerken, om het risico op ernstig lichamelijk letsel of schade aan het apparaat te voorkomen. Gebruik **ALLEEN** een pannenlikker als de keukenmachine niet in werking is.
- 39 Laat de aan/uit-knop op de voedingsbasis onmiddellijk los als het apparaat storingen vertoont tijdens het gebruik.
- 40 Zorg ervoor dat het deksel van de hakmachine goed op de hakkom is bevestigd, voordat u het hakhulpstuk gebruikt.
- 41 Zorg ervoor dat de voedingsbasis goed is bevestigd aan het handmixerhulpstuk, het staafmixerhulpstuk of de hakmachine.
- 42 Zorg er vóór het verwerken altijd voor dat de accessoires van de handmixer goed aan het staafmixerhulpstuk vastzitten.
- 43 Gebruik **GEEN** containers die gebarsten of gescheurd zijn.
- 44 Het maximale wattverbruik kan worden bereikt door 190 g witte kidneybonen in de hakkom te hakken. Andere configuraties hebben wellicht minder stroom nodig. De werkingstijd mag **NIET** langer zijn dan 15 seconden.
- 45 Om contact met stoom en hete oppervlakken te vermijden, mag u **NIET** boven de bovenkant van de karaf waarin u aan het bewerken bent reiken.
- 46 Als het apparaat oververhit raakt, schakelt een thermische beveiliging de motor tijdelijk uit. Om te resetten haal het apparaat uit het stopcontact en laat u het gedurende 15 minuten afkoelen alvorens het opnieuw te gebruiken.

ONDERDELEN

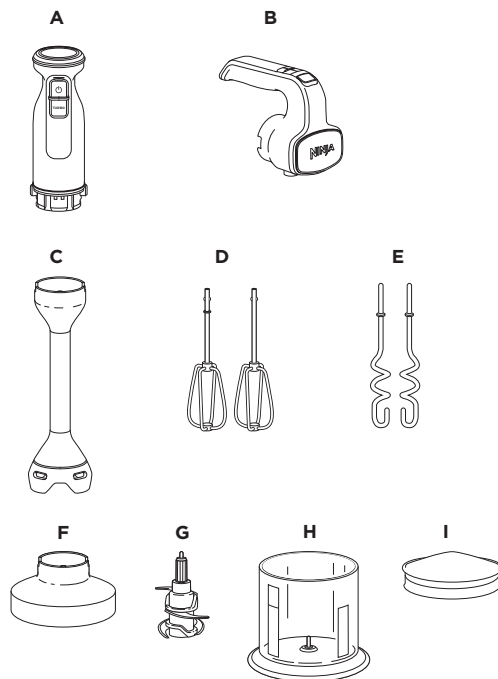
OPMERKING: Hulpstukken en accessoires verschillen per model.
OPMERKING: Kleur kan variëren per model.

- A Voedingsbasis
(bevestigde voedingskabel niet getoond)
- B Handmixerhulpstuk
- C Staafmixerhulpstuk
- D Kloppe x2
- E Deeghaken x2
- F Verwerkingsdeksel van hakmachine*
- G Hakmessenset*
- H Hakkom van 700 ml*
- I Opbergdeksel van hakmachine*

*Niet bij alle modellen inbegrepen

Verschillende accessoires zijn geschikt voor deze handblender-serie.

Bezoek ninjakitchen.eu om meer accessoires te kopen en geweldige recepten te vinden.



VOÓR HET EERSTE GEBRUIK

BELANGRIJK: Controleer alle waarschuwingen voordat u verdergaat

OPMERKING: Hulpstukken en accessoires verschillen per model.

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal van het apparaat. Wees voorzichtig bij het uitpakken van het staafmixerhulpstuk en de hakmessenset.
- 2 Was het handblenderhulpstuk, de kloppe, deeghaken, de hakkom, het opbergdeksel en de hakmessenset met warm water en zeep. Gebruik een afwasborstel met een handvat om direct contact met de messen van het staafmixerhulpstuk en de hakmessenset te vermijden. Wees voorzichtig bij het gebruik van de messensets, aangezien de messen scherp zijn. Alle onderdelen grondig afspoelen en aan de lucht laten drogen.
- 3 Veeg de voedingsbasis, het handmixerhulpstuk en het verwerkingsdeksel van de hakmachine af met een schone, vochtige doek.

BEDIENINGSPANEEL

BELANGRIJK: Controleer alle waarschuwingen voordat u verdergaat

HET GEBRUIK VAN HET BEDIENINGSPANEEL VAN DE HANDMIXER

- 1 **EJECT** (uitwerpen)
Druk hierop om de kloppe of andere accessoires te verwijderen.
- 2 **INDICATOR SNELHEIDSBEREIK**
LED's licht op om de snelheidsinstellingen 1 tot 5 aan te geven.
- 3 **POWER** (AAN/UIT)
Druk op  om het apparaat in of uit te schakelen.
- 4 **TURBO**
Houd ingedrukt om snel naar snelheid 5 te springen.
- 5 **SNELHEIDSKUZEKNOP**
Verhoog of verlaag de snelheid door op de omhoog en omlaag pijltoetsen te drukken.



HET GEBRUIK VAN HET BEDIENINGSPANEEL VAN DE STAAFMIKSE

- 1 **POWER** (AAN/UIT)
Houd  onafgebroken ingedrukt om te mengen. Het apparaat zal niet mengen, tenzij de aan/uit-knop is ingedrukt.
- 2 **TURBO**
Terwijl u voortdurend  ingedrukt houdt om te mengen, houdt u de **TURBO**-knop ingedrukt om de snelheid op te voeren. Standaard zal het apparaat op een lage snelheid starten.



HET GEBRUIK VAN HET BEDIENINGSPANEEL VAN DE HAKMACHINE

- 1 **POWER** (AAN/UIT)
Houd  onafgebroken ingedrukt om te verwerken. Druk kort in voor kort pulseren en lang voor lang pulseren.
- 2 De **TURBO**-knop is **uitgeschakeld** wanneer het hakhulpstuk wordt gebruikt.



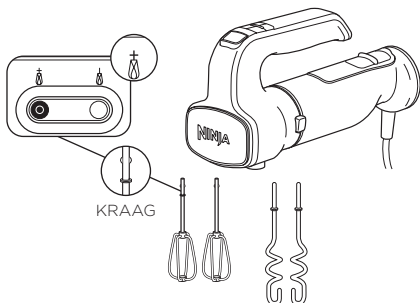
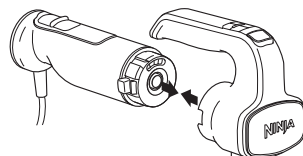
HANDMIXERHULPSTUK

(accessoires verschillen per model)

BELANGRIJK:

- Lees alle waarschuwingen door voordat u verder gaat
- Het handmixerhulpstuk is **NIET** geschikt voor de vaatwasser.

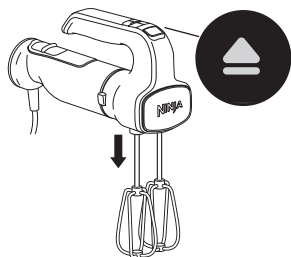
- 1 Bevestig het handmixerhulpstuk op de voedingsbasis door de pijl op de voedingsbasis uit te lijnen met de pijl op het handmixerhulpstuk. Duw de voedingsbasis vervolgens op het hulpstuk om het vast te zetten.



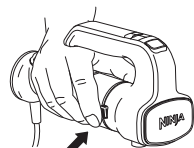
- 2 Bevestig beide kloppers of de garde met behulp van de accessoire-sleuven op de kop van de mixer. Steek de klopper met de kraag in de sleuf waarbij het diagram een kraag toont. De garde kan in beide gleuven gestoken worden. U hoort een lichte klik als hij wordt vergrendeld.

- 3 Steek de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan. Het apparaat zal beginnen te mengen op snelheid 1. Gebruik de snelheidskeuzeknop om de snelheid te verhogen of te verlagen.

Snelheden 1 en 2	Gebruik snelheid 1-2 voor het mengen van droge ingrediënten, zoals bloem, in vloeibare ingrediënten.
Snelheden 3 en 4	Gebruik snelheden 3-4 bij het maken van koekjesdeeg, beslag, broden, glazuur en de meeste andere recepten.
Snelheid 5	Gebruik snelheid 5 voor het opkloppen van room, mousse of eiwit.
LET OP: Begin op snelheid 1 en voer de snelheid daarna langzaam op om te voorkomen dat de ingrediënten spetteren.	

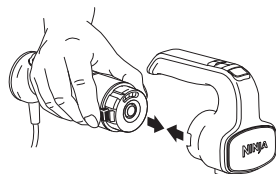


- 4 Druk op  om het apparaat uit te zetten. Druk op de uitwerpknop om de kloppers of andere accessoires te verwijderen. Zorg ervoor dat de kloppers of andere accessoires volledig tot stilstand komen voordat u op de uitwerpknop drukt.



- 5 Om de voedingsbasis van het handmixerhulpstuk te verwijderen, moet u het apparaat eerst uit het stopcontact halen. Houd de ontkoppelingsknoppen aan weerszijden van de voedingsbasis ingedrukt om het hulpstuk van de mixer te verwijderen.

- 6 Raadpleeg het hoofdstuk Behandeling en onderhoud voor instructies voor het reinigen en opbergen.

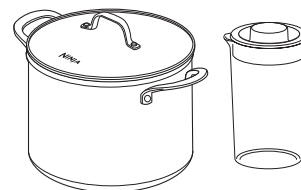
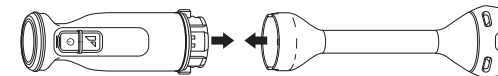


STAAFMIXERHULPSTUK

(accessoires verschillen per model)

BELANGRIJK: Controleer alle waarschuwingen voordat u verdergaat

- 1 Bevestig het staafmixerhulpstuk op de voedingsbasis door de pijl op de voedingsbasis uit te lijnen met de pijl op het staafmixerhulpstuk. Druk de voedingsbasis vervolgens op het hulpstuk om het vast te zetten. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.

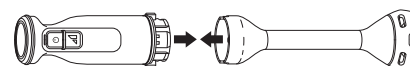
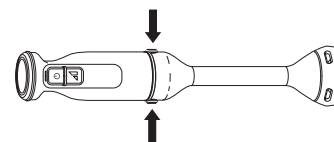
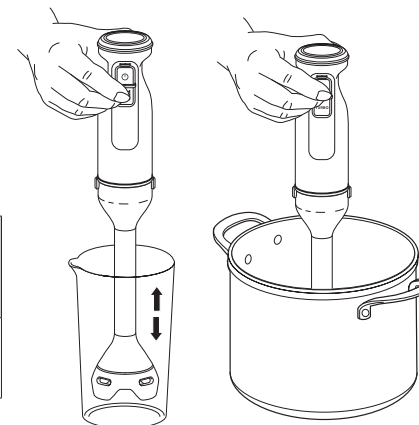


- 2 Zorg er vóór het mengen voor dat u een bak gebruikt die groot genoeg is om de blenderkop volledig in de ingrediënten onder te kunnen dompelen. Eenmaal ondergedompeld, moet er voldoende ruimte in de container overblijven om overlopen en spatten te voorkomen. Een kookpan*, een grote maatbeker of de mengkan (niet beschikbaar op alle modellen) wordt aanbevolen.

***LET OP:** Meng **NIET** in pannen met een antiaanbaklaag.

- 3 Dompel de openingen van de blenderkop onder in de ingrediënten. **Houd** de aan/uit-knop **ingedrukt** terwijl u met op- en neergaande bewegingen mengt en stop met mengen zodra de blenderkop niet meer ondergedompeld is. Terwijl u voortdurend  ingedrukt houdt om te mengen, **houdt u de TURBO-knop ingedrukt** om de snelheid op te voeren.

LOW	Gebruik om vloeistoffen, zoals mayonaise, dressing, soepen en sauzen te mengen met zachte ingrediënten, zoals tomatensaus.
TURBO	Gebruik voor hardere ingrediënten, zoals pompoen of voor gladde purees, zoals humus.



- 4 Voordat u de voedingsbasis van het staafmixerhulpstuk verwijdert, moet u eerst de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen. Houd de ontkoppelingsknoppen aan weerszijden van de voedingsbasis ingedrukt om het staafmixerhulpstuk te verwijderen.
- 5 Raadpleeg het hoofdstuk Behandeling en onderhoud voor instructies voor het reinigen en opbergen.

HET GEBRUIK VAN DE HAKMACHINE VAN 700 ML (niet bij alle modellen inbegrepen)

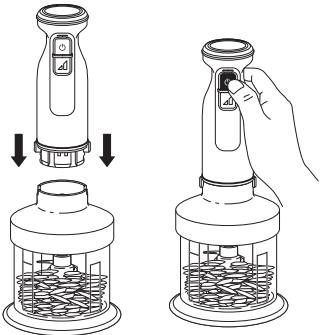
BELANGRIJK:

- Controleer alle waarschuwingen voordat u verdergaat.
- Het verwerkingsdeksel is **NIET** vaatwasmachinebestendig.

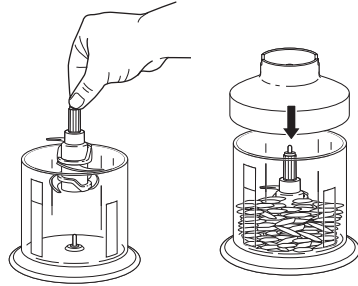
OPMERKING:

- Voeg **GEEN** ingrediënten toe tot de messenset volledig bevestigd is.
- Laat de hakmachine **NIET** langer dan 15 seconden achter elkaar draaien.
- Overschrijd bij het vullen **NIET** het MAXIMALE VUL-lijntje.

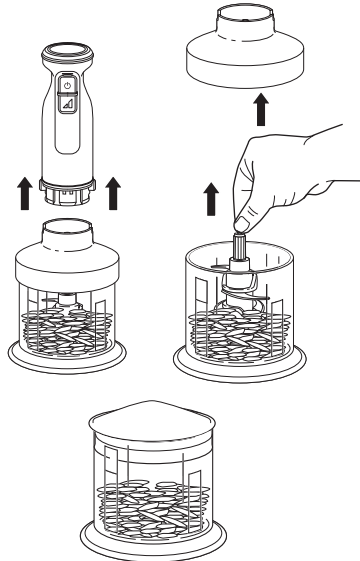
- Plaats de hakkom op een schoon, droog, vlak oppervlak, zoals een aanrecht of een tafel.
- Pak de messenset voorzichtig vast aan de bovenkant van de schacht en plaats hem op het aandrijfmecanisme in de hakkom.
- Doe de ingrediënten in de hakkom en bevestig daarna het verwerkingsdeksel zodat het goed vast zit. Zorg ervoor dat het deksel vóór het gebruik volledig is vergrendeld; u zult geen klik horen.



- Bevestig de voedingsbasis door de pijl op de voedingsbasis uit te lijnen met de pijl op het verwerkingsdeksel. Druk de voedingsbasis vervolgens op het deksel om het vast te zetten. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Houd** de **ON** knop **ingedrukt** om te verwerken. Druk kort in voor kort pulsen en lang voor lang pulsen. De **TURBO**-knop is **uitgeschakeld** wanneer het hakhulpstuk wordt gebruikt.



- Haal het apparaat uit het stopcontact wanneer u klaar bent. Verwijder de voedingsbasis van het hakhulpstuk door de ontkoppelingsknoppen aan weerszijden van de voedingsbasis ingedrukt te houden en omhoog te tillen.
- Verwijder het deksel door het op te tillen. Verwijder altijd eerst de messenset, voordat u de ingrediënten uit de kom haalt, door deze voorzichtig bij de bovenkant van de schacht vast te pakken en uit de kom te tillen.
- Bewaar de gemengde inhoud **NIET** met de messenset en het verwerkingsdeksel bevestigd. Gebruik alleen het opbergdeksel.
- Raadpleeg het hoofdstuk Behandeling en onderhoud voor instructies voor het reinigen en opbergen.



VERZORGING EN ONDERHOUD

WAARSCHUWING: Hanteer het hakmes voorzichtig als u het afwast, want de messen zijn scherp. Contact met de randen van het mes kan tot letsel leiden.

SCHOONMAKEN

• Met de hand afwassen

Was het staafmixerhulpstuk, de kloppers, deeghaken, de hakkom, het opbergdeksel en de messenset met de hand in warm water en zeep. Gebruik een afwasborstel met een handvat om rechtstreeks contact met de messen op het staafmixerhulpstuk en de hakmessen te voorkomen. Wees voorzichtig bij het gebruik van de messensets, aangezien de messen scherp zijn. Alle onderdelen grondig afspoelen en aan de lucht laten drogen.

• Vaatwasser

Alle hulpstukken, met uitzondering van de voedingsbasis, het handmixerhulpstuk en het verwerkingsdeksel van de hakmachine, kunnen veilig in het bovenste rek van vaatwasmachine worden gewassen.

• Motorbasis, handmixerhulpstuk, verwerkingsdeksel van de hakmachine

Haal de stekker van de voedingsbasis vóór het reinigen uit het stopcontact. Veeg de voedingsbasis, het handmixerhulpstuk en het verwerkingsdeksel van de hakmachine af met een schone, vochtige doek. Dompel deze onderdelen niet onder in water.

• OPSLAG

Omwikkel het snoer met de plastic clip om het op te bergen.

DE MOTOR RESETTEN

Dit apparaat is uitgerust met een veiligheidssysteem dat schade aan de motor en het aandrijfsysteem van het apparaat voorkomt, als het onbedoeld overbelast zou raken. Als het apparaat overbelast wordt, wordt de motor tijdelijk uitgeschakeld. Als dit plaatsvindt, volg dan de onderstaande resetprocedure.

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 15 minuten afkoelen.
- Verwijder het deksel van de container en de messenset. Maak de container leeg en zorg ervoor dat er geen ingrediënten vastzitten in de messenset.

BELANGRIJK: Zorg ervoor dat de maximale hoeveelheden niet worden overschreden. Dit is de hoofdoorzaak van overbelasting van het apparaat.

RESERVEONDERDELEN EN ACCESSOIRES BESTELLEN

Om extra onderdelen en hulpstukken te bestellen, gaat u naar ninjakitchen.eu.



Mengkan:

Grote kan, perfect ontworpen voor het staafmixerhulpstuk voor het blenden van uw favoriete recepten.

HANDLEIDING VOOR HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

⚠ WAARSCHUWING: Om het risico op schokken en onbedoelde bediening te verkleinen, zet u het apparaat uit en haalt u het apparaat uit het stopcontact voordat u de problemen oplost.

Het apparaat schakelt niet in.

- Ga na of de stekker van het apparaat in een werkend stopcontact is gestoken.
- Zorg ervoor dat het hulpstuk volledig op de voedingsbasis is vergrendeld. Lijn de pijl op de voedingsbasis uit met de pijl op het gewenste hulpstuk. Duw de voedingsbasis vervolgens op het hulpstuk om het vast te zetten.
- Controleer, bij het bevestigen van de hulpstukken, of de onderkant van de voedingsbasis schoon is en of de aansluiting niet door voedsel wordt geblokkeerd.
- Zorg er bij gebruik van de hakmachine voor dat het mes correct is bevestigd en dat het verwerkingsdeksel in de inkepingen van de hakkom zit.

Kan de accessoires van de handmixer niet bevestigen of de bevestigde accessoires van de handmixer zijn wiebelig.

- Om de accessoires van de handmixer te bevestigen, moet u de klopper met de kraag (de schijf op de schacht) in de opening van de handmixer met het diagram van een kraag plaatsen. Bevestig de garde in een van beide openingen. Bevestig de garde niet met andere accessoires.

De handmixer spuit de ingrediënten weg.

- Gebruik snelheid 1 als u droge en vloeibare ingrediënten combineert.
- Begin op snelheid 1 en voer de snelheid langzaam op om te voorkomen dat de ingrediënten spetteren.

De staafmixer draait maar heel even.

- **Houd** de aan/uit-knop  **ingedrukt** om te mengen. Door de aan/uit-knop continu ingedrukt te houden om te blenden, zorgt u ervoor dat het mes alleen werkt wanneer u dat wilt.

De staafmixer spuit ingrediënten weg.

- We raden aan om een kookpot*, een grote glazen maatbeker of de meegeleverde mengbeker (niet bij alle modellen inbegrepen) te gebruiken om ingrediënten te mengen. ***LET OP:** Meng **NIET** in pannen met een antiaanbaklaag.
- De pot of beker moet groot genoeg zijn om de blenderkop volledig onder te dompelen in de ingrediënten, en voldoende ruimte overlaten om overlopen en spatten te voorkomen.
- Dompel de openingen van de blenderkop onder in de ingrediënten. Beweeg de staafmixer met op- en neergaande bewegingen door de ingrediënten om ze te mengen en stop met mengen als de blenderkop niet ondergedompeld is.

Er zit voedsel vast in het mes van de staafmixer.

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker van de voedingsbasis uit het stopcontact. Gebruik een spatel of ander keukengerei om het voedsel los te maken. Ga voorzichtig om met het staafmixerhulpstuk en probeer niet om voedsel met uw hand los te maken.

Hakmachine beweegt op het aanrecht tijdens de bewerking.

- Zorg ervoor dat het aanrecht en de onderkant van de hakkom schoon en droog zijn.
- Pak de voedingsbasis met één hand, met het bedieningspaneel van u af gericht, vast terwijl u met uw andere hand de hakkom vasthoudt.

Het voedsel is ongelijkmatig gehakt.

- Controleer of de maximale capaciteit van de hakkom niet is overschreden.
- Het is mogelijk dat de stukjes te groot zijn. Snijd voedsel in stukjes van 2,5 cm en verwerk kleinere hoeveelheden per portie.

Het voedsel is te fijn gehakt of te waterig.

- Het voedsel is lang bewerkt. Gebruik korte pulsen of verwerk het voedsel minder lang. Laat de hakmessenset tussen de pulsen door volledig tot stilstand komen.

Kan de snelheid niet aanpassen wanneer de hakmachine is bevestigd; de onderste knop op het bedieningspaneel werkt niet.

- Wanneer het hakhulpstuk is bevestigd, is TURBO uitgeschakeld. Houd simpelweg de aan/uit-knop ingedrukt voor de optimale snelheid.

Kan hulpstukken niet verwijderen.

- Zorg ervoor dat u op de ontkoppelingsknoppen aan de zijkant van de voedingsbasis drukt om de hulpstukken te verwijderen. Trek de hulpstukken niet uit de voedingsbasis zonder de ontkoppelingsknoppen te gebruiken.
- Druk op de uitwerpknop op de bovenkant van het bedieningspaneel van de handmixer om de accessoires van de handmixer te verwijderen.

Het apparaat is gestopt met blenden of mengen.

- Laat het apparaat niet langer dan 10 minuten continu draaien. Haal het apparaat uit het stopcontact en laat het 5 minuten afkoelen.

Het bedieningspaneel van de handmixer knippert.

- Het apparaat is mogelijk oververhit of er zit iets vast in de hulpstukken. Haal het apparaat uit het stopcontact en laat het 15 minuten afkoelen. Verwijder de kloppers of andere accessoires en zorg ervoor dat er geen ingrediënten in de opzetstukken vastzitten. Als de output te dik is en de ingrediënten niet goed worden verwerkt, voeg dan meer vloeistof toe.

PRODUCTREGISTRATIE

BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Als u een product in Nederland koopt als klant, kunt u aanspraak maken op uw wettelijke rechten t.a.v. de kwaliteit van het product (uw “wettelijke rechten”). U kunt deze wettelijke rechten uitoefenen ten opzichte van de verkoper van het product. Echter, bij Ninja zijn we zo overtuigd van de kwaliteit van onze producten (de “Producten”), dat wij u een extra garantie van twee jaar op de batterij geven. Deze garantie geldt uitsluitend voor Producten die in nieuwe en ongebruikte staat worden gekocht. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze garanties, uw wettelijke rechten als klant blijven hierbij gelden. Let op: de garantie van 2 jaar is beschikbaar in alle EU-landen en in het Verenigd Koninkrijk als dit land tijdens de garantieperiode niet langer een EU-land is.

De onderstaande voorwaarden beschrijven de vereisten en omvang van de garanties, die afgegeven zijn door de SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Duitsland) (“ons, onze of wij”). Zij hebben geen invloed op uw wettelijke rechten of de verplichtingen van de verkoper van het product en uw overeenkomst met hem. Hetzelfde is van toepassing als u het product rechtstreeks bij Ninja heeft gekocht.

Ninja®-garanties

Een huishoudelijk keukenapparaat is een aanzienlijke investering. Uw nieuwe apparaat moet zo lang mogelijk correct werken. De garantie bij het apparaat is een belangrijke indicator en laat zien hoeveel vertrouwen de fabrikant in zijn product heeft en de kwaliteit hiervan.

U vindt online ondersteuning op www.ninakitchen.eu.

Hoe registreer ik mijn garantie?

U kunt uw garantie binnen 28 dagen na aankoop online registreren. Om tijd te besparen heeft u de volgende informatie over uw apparaat nodig:

- Modelnr.
- Serienummer (indien beschikbaar).
- Aankoopdatum van het Product (aankoopbewijs of afleveringsbewijs).

Ga om online te registreren naar www.ninakitchen.eu.

BELANGRIJK

- De garantie dekt uw Product gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop.
- Bewaar altijd het aankoopbewijs. Wilt u gebruik maken van uw garantie, dan hebben wij het aankoopbewijs nodig om te controleren of de versterkte informatie correct is. Als u geen geldig aankoopbewijs kunt overleggen, zal uw garantie komen te vervallen.

Wat zijn de voordelen van het registreren van mijn garantie?

Wanneer u uw garantie registreert, kunt u ervoor kiezen onze nieuwsbrief met tips, advies en mededelingen te ontvangen. Ontvang het laatste nieuws over nieuwe Ninja-technologie en introducties. Als u uw garantie online registreert, krijgt u onmiddellijk een bevestiging dat wij uw gegevens hebben ontvangen.

Bezoek voor meer informatie over ons privacybeleid www.ninakitchen.eu.

Hoe lang krijg ik garantie op Producten?

Door het vertrouwen wat wij hebben in ons ontwerp en de kwaliteit van ons product, geven wij twee jaar garantie op de aankoop van een Product.

PRODUCTREGISTRATIE

Wat wordt er door de garantie gedekt?

Reparatie of vervanging van uw Product (naar beoordeling van Ninja), inclusief alle onderdelen en arbeid in geval van een gebrek in het ontwerp, het materiaal en vakmanschap (inclusief transport en verzendkosten). Onze garantie is een aanvulling op uw wettelijke rechten als klant.

Wat dekt de garantie niet?

- Normale slijtage.
- Onbedoelde schade, fouten veroorzaakt door nalatig gebruik en onderhoud, verkeerd gebruik, nalatigheid, onachtzame bediening of gebruik van het keukenapparaat, die niet overeenkomen met wat er in de instructiehandleiding bij de machine van Ninja staat.
- Het gebruik van het keukenapparaat voor andere doeleinden dan de standaard huishoudelijke activiteiten.
- Het gebruik van onderdelen niet gemonteerd of geïnstalleerd overeenkomstig de bedieningsinstructies.
- Het gebruik van niet-originele onderdelen en accessoires van Ninja*.
- Verkeerde installatie (m.u.v. installatie door Ninja*).
- Reparaties of wijzigingen uitgevoerd door derden niet zijnde Ninja of haar vertegenwoordigers, tenzij u kunt aantonen dat de reparaties of wijzigingen die door derden zijn uitgevoerd niet gerelateerd zijn aan het gebrek waarvoor u een beroep doet op de Batterijgarantie.

Wat gebeurt er als mijn garantie is verstreken?

Ninja ontwikkelt geen producten die maar een beperkte tijd meegaan. Wij snappen dat klanten hun keukenapparaat mogelijk willen laten repareren nadat de garantie is verstreken. U vindt online ondersteuning op www.ninjakitchen.eu.

Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

Onderdelen en accessoires van Ninja zijn ontworpen door dezelfde ingenieurs die uw Ninja-keukenapparaat hebben ontworpen. U vindt een uitgebreid assortiment Ninja-onderdelen, -vervangingsonderdelen en -accessoires voor alle apparaten van Ninja op www.ninjakitchen.eu.

Onthoud dat uw garanties kunnen vervallen als u onderdelen gebruikt die niet van Ninja zijn. Uw wettelijke rechten blijven echter gelden.



FOODI® FOOD PREP SYSTEM
CI100 Series | Informasjonshefte



VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE FØR BRUK • KUN TIL HJEMMEBRUK

	Les og gjennomgå alle instruksjonene for drift og bruk.
	Indikerer risikoområde som kan forårsake personskader, dødsfall eller alvorlige skader på eiendom hvis varselet tilknyttet dette symbolet ignoreres.
	Kun til bruk innendørs og i husholdninger.
Ved bruk av elektriske apparater bør grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende:	

⚠ ADVARSEL

For å redusere risikoen for personskade, brann, elektrisk støt og skade på eiendom må grunnleggende sikkerhetsforholdsregler alltid følges, inkludert å ta hensyn til alle advarsler og etterfølgende instruksjoner. Bruk ikke dette apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk.

- 1 Les alle instruksjoner før bruk av apparatet og tilbehøret.
- 2 Følg alle advarsler og instruksjoner nøye. Denne enheten har elektriske koblinger og bevegelige deler som vil kunne utgjøre en risiko for brukeren.
- 3 Vær **ALLTID** forsiktig når du håndterer stavmiksertilbehøret. Knivbladene er skarpe, behandle dem forsiktig. Grip **KUN** stavmiksertilbehøret i plastenden eller skaftet. Manglende varsomhet ved håndtering av stavmikseren kan resultere i fare for å bli kuttet.
- 4 Vis **ALLTID** forsiktighet ved håndtering av knivbladene. Knivbladene er skarpe, behandle dem forsiktig. Grip **KUN** knivbladet i skaftet. Manglende varsomhet ved håndtering av knivbladet kan resultere i fare for å bli kuttet.
- 5 Knivbladene på stavmikseren og kutteren er skarpe, knivbladet er løst i beholderen. Håndter forsiktig.
- 6 Inspiser bladene for skade før hvert bruk. Hvis en kniv er bøyd eller det er mistanke om skade, kontakt SharkNinja for å ordne en erstatning.
- 7 **IKKE** prøv å slippe knivene.
- 8 Ta deg god tid og utvis forsiktighet ved utpakking og sammensetting av apparatet. Apparatet inneholder skarpe, løse kniver som kan føre til personskade ved feil håndtering.
- 9 Gå gjennom alt innholdet for å forsikre deg om at du har alle delene som trengs for å kunne bruke apparatet trygt og riktig.
- 10 Trekk ledningen ut av stikkkontakten når den ikke er i bruk, før montering og demontering av deler og før rengjøring. For å trekke ut kontakten, grip i støpselet og dra det ut av stikkkontakten. Trekk **ALDR** ut kontakten ved å gripe og dra i ledningen.
- 11 Før bruk, vask alle deler som kan komme i kontakt med mat. Følg rengjøringsinstruksjonene som inngår i denne instruksjonsmanualen.
- 12 For å beskytte mot risiko for elektrisk støt, må du **IKKE** senke motordelen, blandestaven eller lokket til hakketilbehøret ned i vann, eller la ledningen komme i kontakt med noen form for væske. Trekk ut ledningen fra motordelen før rengjøring.
- 13 Fjern eventuelt tilbehør fra stavmikseren før vask.
- 14 **IKKE** bruk dette apparatet utendørs. Det er kun ment for innendørs bruk.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE FØR BRUK • KUN TIL HJEMMEBRUK

⚠ ADVARSEL

For å redusere risikoen for personskade, brann, elektrisk støt og skade på eiendom må grunnleggende sikkerhetsforholdsregler alltid følges, inkludert å ta hensyn til alle advarsler og etterfølgende instruksjoner. Bruk ikke dette apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk.

- 15 IKKE** bruk et elektrisk apparat med en skadet ledning eller støpsel, heller ikke dersom apparatet har sviktet, falt i gulvet eller blitt skadet på noen måte. Dette apparatet har ingen deler som kan vedlikeholdes av brukeren. I tilfelle skade, ta kontakt med SharkNinja for service.
- 16** Skjøteledninger bør **IKKE** brukes med dette apparatet.
- 17 IKKE** la barn bruke apparatet eller leke med det. Hold et godt øye med apparatet når det brukes i nærheten av barn.
- 18** Dette apparatet er **IKKE** ment til å brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått veiledning om bruken av apparatet fra en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
- 19** Rull strømkabelen helt ut før bruk. **IKKE** la enheten eller ledningen henge over kanten på bord eller arbeidsbenker. Ledningen kan fanges og dra apparatet av arbeidsbenken.
- 20 IKKE** la noen del av enheten komme i kontakt med varme overflater, inkludert kokeplater og andre varmeapparater.
- 21** Bruk **ALLTID** apparatet på en tørr, jevn overflate.
- 22** Hold hender, hår, og klær unna beholderen ved fylling og bruk.
- 23** Bruk **KUN** fester og tilbehør som leveres sammen med produktet eller som anbefales av SharkNinja. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt eller selges av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt eller skade.
- 24** Når du bruker og håndterer apparatet, må du unngå kontakt med bevegelige deler.
- 25 IKKE** bruk apparatet med en tom beholder.
- 26 IKKE** fyll beholdere over linjene MAX FILL eller MAX LIQUID.
- 27 IKKE** bruk noen av beholderne eller tilbehør som medfølger apparatet i mikrobølgeovn.
- 28 IKKE** utfør kverneoperasjoner.
- 29** Pass på at alle redskaper er fjernet fra beholdere før bruk. Manglende fjerning av redskaper fra beholdere kan føre til at de knuses og kan resultere i skade på personer og eiendom.
- 30 ALDRI** bruk hakketilbehøret uten at lokket er på plass. **IKKE** prøv å bryte opp låsemekanismen. Pass på at beholderen og lokket er satt ordentlig på plass før bruk.
- 31 IKKE** eksponer beholderne og tilbehøret for ekstreme temperaturforandringer. Dette kan føre til skade.
- 32** Ha **ALLTID** oppsyn med apparatet når det brukes.
- 33 IKKE** bland varme væsker. Hvis du gjør dette kan det resultere i oppbygging av trykk og dampeksposering som vil kunne medføre en risiko for at du blir brent.
- 34** Hvis du opplever at ublandede ingredienser fester seg til sidene på bollen, må du stoppe apparatet, fjerne knivenheten og bruke en skrape for å løsne ingrediensene.
- 35 IKKE** fjern motordelen og lokket mens knivbladene fortsatt spinner. La apparatet stoppe helt før du fjerner motordelen og lokket.
- 36** Fjern knivbladene fra skålen etter bruk. **IKKE** oppbevar ingredienser før eller etter at de er blandet i bollen med knivenheten festet. Noen matvarer kan inneholde aktive ingredienser eller avgi gasser som vil utvide seg hvis de oppbevares i en lukket beholder, noe som resulterer i overdreven trykkoppbygging som kan utgjøre en risiko for skade. Bruk kun det medfølgende lokket hvis du skal oppbevare ingredienser i skålen.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

- 37 IKKE** bearbeid tørre ingredienser uten å tilsette væske til stavmikseren eller hakketilbehøret. De er ikke ment for tørrblanding.
- 38** Hold hender og redskaper unna beholdere under bruk for å redusere risikoen for alvorlig personskade eller skade på apparatet. En skrape kan brukes, men KUN når apparatet ikke er i gang.
- 39** Slipp strømnappen på motordelen øyeblikkelig dersom apparatet ikke fungerer som det skal under bruk.
- 40** Sørg for at lokket er godt festet til hakkebollen før du bruker hakketilbehøret.
- 41** Sørg for at motordelen er godt festet til stavmiksertilbehøret, håndmiksertilbehøret eller hakketilbehøret.
- 42** Sørg alltid for at stavmiksertilbehøret sitter godt på plass i stavmikseren før bruk.
- 43 IKKE** bruk beholdere hvis de er sprukket eller det er hakk i dem.
- 44** Maksimal wattstyrke kan oppnås ved å kutte 190 g hvite kidneybønner i hakkebollen. Andre konfigurasjoner vil kunne bruke mindre strøm. Driftstiden bør **IKKE** overstige 15 sekunder.
- 45** For å unngå kontakt med damp og varme overflater, må du **IKKE** gripe over toppen av beholderen som er i bruk.
- 46** Hvis apparatet blir overopphetet, vil en termobryter aktiveres og motoren vil slås midlertidig av. For å tilbakestille apparatet kan du koble fra strømkabelen og la det kjøle seg ned i omtrent 15 minutter før det brukes igjen.

DELER

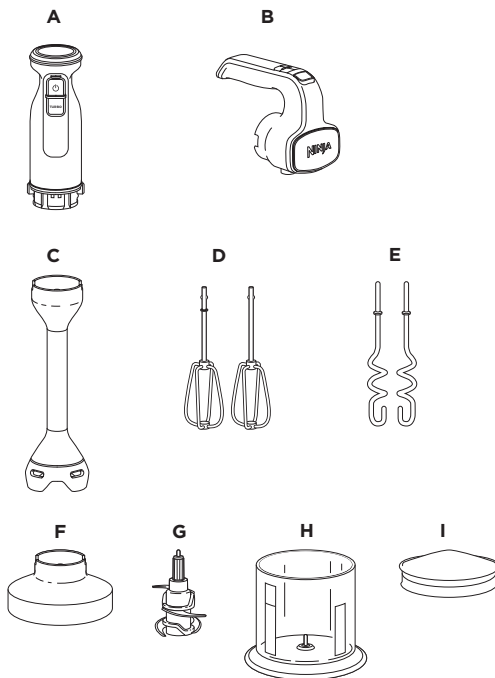
MERK: Vedlegg og tilbehør varierer fra modell til modell.
MERK: Farge varierer etter modell.

- A Motordel
(tilkoblet strømledning vises ikke)
- B Håndmiksertilbehør
- C Blandestav
- D Vispesett x2
- E Deigkroker x2
- F Lokk til hakker*
- G Hakkekniv*
- H Hakkeskål 700 ml*
- I Oppbevaringslokk til hakker*

*Ikke inkludert med alle modeller

Det er mange forskjellige tilbehør som er compatible med denne håndblender-serien.

For å kjøpe mer tilbehør og finne flotte oppskrifter, besøk ninjakitchen.eu.



FØR DU BRUKER DEN FØRSTE GANG

VIKTIG: Se gjennom alle advarsler før du fortsetter

MERK: Vedlegg og tilbehør varierer fra modell til modell.

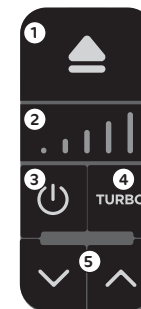
- 1 Fjern all emballasje fra enheten. Vær forsiktig når du pakker ut stavmiksertilbehøret og hakkekniven.
- 2 Vask håndblenderilbehør, vispesett, deigkroker, hakkebolle, oppbevaringslokk og hakkeknivenhet i varmt såpevann. Bruk en oppvaskkost for å unngå direkte kontakt med knivene på stavmikseren og hakkekniven. Utvis forsiktighet ved håndtering av knivenheter, siden knivene er skarpe. Rengjør og lufttørk alle deler nøye.
- 3 Tørk av motordelen, stavmiksertilbehøret og lokket til hakkeren med en ren, fuktig klut.

KONTROLLPANEL

VIKTIG: Se gjennom alle advarsler før du fortsetter

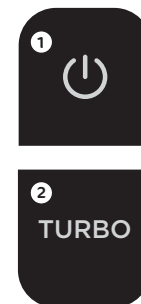
BRUKE KONTROLLPANELET TIL HÅNDMIKSEREN

- 1 **UTLØSER**
Trykk for å fjerne vispene eller annet tilbehør.
- 2 **HASTIGHETSINDIKATOR**
LED-lamper lyser for å indikere hastigheter mellom 1 til 5.
- 3 **AV/PÅ**
Trykk  for å slå enheten på eller av.
- 4 **TURBO**
Trykk og **hold** for å hoppe raskt til hastighet 5.
- 5 **HASTIGHET OPP/NED**
Øk eller reduser hastigheten ved å trykke på knappene med pil opp og ned.



BRUKE KONTROLLPANELET TIL HÅNDMIKSEREN

- 1 **AV/PÅ**
Trykk  og **hold kontinuerlig** for å mikse. Enheten vil ikke mikse med mindre strømknappen trykkes ned.
- 2 **TURBO**
Mens du holder inne  for å mikse, trykk og hold inne **TURBO**-knappen for å øke til høy hastighet. Enheten starter som standard på lav hastighet.



BRUK AV KONTROLLPANELET FOR HAKKEREN

- 1 **AV/PÅ**
Trykk  og **hold kontinuerlig** inne for å hakke. Bruk korte trykk for korte pulseringer og lange trykk for lange pulseringer.
- 2 **TURBO**-knappen er **deaktivert** når du bruker hakketilbehøret.

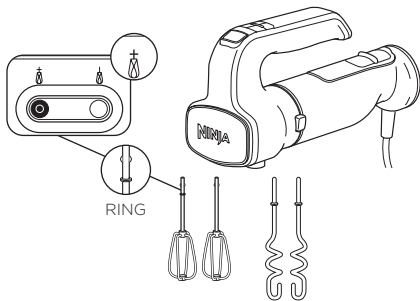
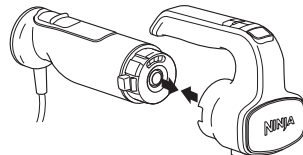
MONTERING AV TILBEHØR TIL HÅNDBLANDER

(tilbehør varierer etter modell)

VIKTIG:

- Gjennomgå alle advarsler før du fortsetter
- Tilbehøret til stavmikseren tåler **IKKE** oppvaskmaskin.

- 1 Installer stavmiksertilbehøret til motordelen ved å justere pilen på motordelen med pilen på tilbehøret. Trykk deretter motordelen inn i tilbehøret for å låse på plass.

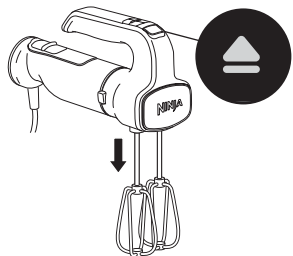


- 2 Fest vispesettet eller vispen ved å bruke tilbehørsporene på mikserhodet. Sett vispesettet med ringen inn i sporet merket med ring. Vispen kan settes inn i begge sporene. Du vil høre et lite klikk når det festes på plass.

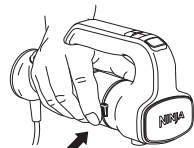
- 3 Plugg enheten inn og slå på strømmen. Enheten vil begynne på hastighet 1. Bruk hastighetsvelgeren for å øke eller redusere hastigheten.

Hastighet 1 og 2	Bruk hastighet 1-2 når du kombinerer tørre ingredienser, som for eksempel mel, inn i væsker.
Hastighet 3 og 4	Bruk hastighet 3-4 når du lager kakedeiger, rører, hurtigbrød, glasur og de fleste andre oppskrifter.
Hastighet 5	Bruk hastighet 5 for å piske krem, mousse eller eggehviter.

MERK: Start på hastighet 1, og øk deretter sakte for å forhindre at ingrediensene spruter.

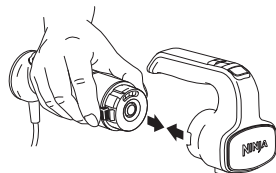


- 4 Trykk  for å slå av enheten. Trykk på utløserknappen for å fjerne vispen eller annet tilbehør. Sørg for at vispen eller annet tilbehør stopper helt før du trykker på utløserknappen.



- 5 Du må først koble fra enheten for å fjerne motordelen fra tilbehøret. Trykk og hold utløserknappene på hver side av motordelen inne for å fjerne tilbehøret.

- 6 Se avsnittet Stell og vedlikehold for instruksjoner om rengjøring og oppbevaring.

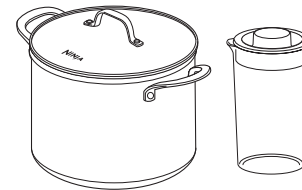
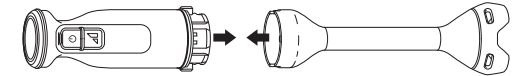


MONTERING AV TILBEHØR TIL STAVMIKSER

(tilbehør varierer etter modell)

VIKTIG: Se gjennom alle advarsler før du fortsetter

- 1 Installer stavmiksertilbehøret til motordelen ved å innrette pilen på motordelen med pilen på tilbehøret. Trykk deretter motordelen inn i tilbehøret for å låse på plass. Koble enheten til en strømkontakt.

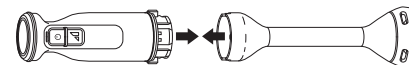
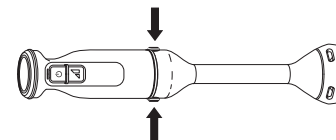
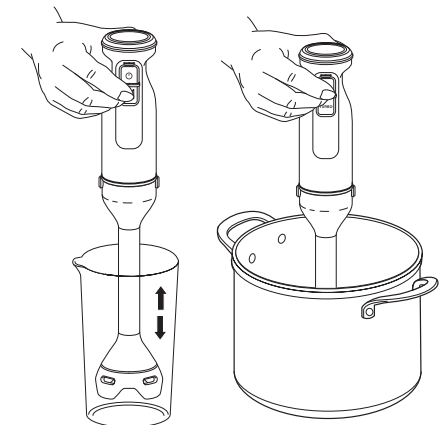


- 2 Før du mikser, sørg for å bruke en beholder som er stor nok til at hele mikserhodet er under ingrediensene. Når det er nedsenket bør det være nok av plass i beholderen til å unngå sprut og at det flyter over. En gryte*, stort målebeger, eller miksekannen (ikke tilgjengelig på alle modeller) anbefales.

***MERK:** IKKE bruk mikseren i kjøkkenutstyr med non-stick-belegg.

- 3 Senk hullene på blenderhodet ned i ingrediensene. Trykk og **hold** av/på-knappen inne mens du bruker en opp-og-ned-bevegelse for å blande, og sørg for å slutte å blande når blenderhodet ikke lenger er under vann. Mens du kontinuerlig holder  inne for å mikse, trykk og **hold TURBO**-knappen inne for å øke til høy hastighet.

LOW	Bruk til å blande væsker, som for eksempel majones eller dressing eller supper og sauser med myke ingredienser, som for eksempel tomatsaus.
TURBO	Bruk for hardere ingredienser, som for eksempel gresskar eller for jevne puréer, som for eksempel hummus.



- 4 For å fjerne motordelen fra stavmiksertilbehøret, må du først koble fra enheten. Trykk og hold utløserknappene på hver side av motordelen inne for å fjerne tilbehøret.

- 5 Se avsnittet Stell og vedlikehold for instruksjoner om rengjøring og oppbevaring.

BRUKE HAKKEREN PÅ 700 ML (følger ikke med alle modeller)

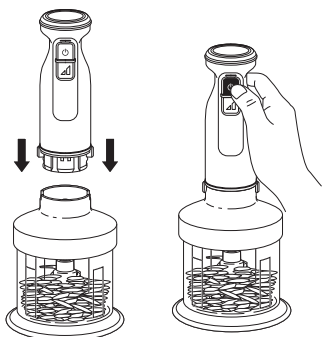
VIKTIG:

- Les alle advarsler før du fortsetter.
- Lokket til hakkeren tåler **IKKE** oppvaskmaskin.

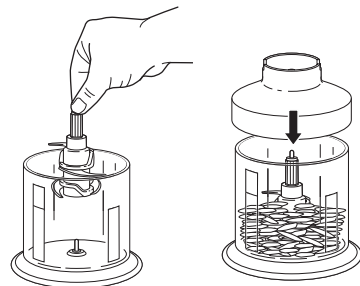
MERK:

- **IKKE** tilsett ingredienser før du har fullført installeringen av knivbladenheten.
- **IKKE** bruk hakkeren kontinuerlig i mer enn 15 sekunder av gangen.
- **IKKE** fyll over MAX FILL-linjen.

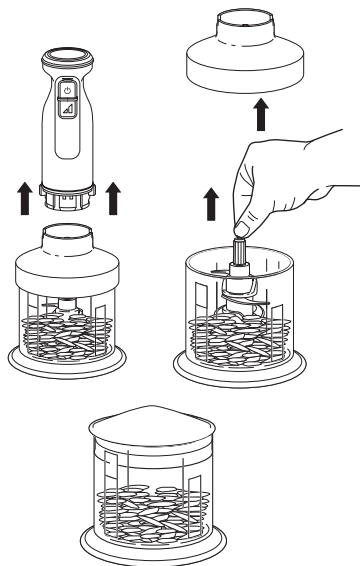
- 1 Plasser apparatet på en ren, tørr og jevn overflate, som en benkeplate eller et bord.
- 2 Mens du utviser forsiktighet, grip knivenheten øverst på skaftet og plasser den på drivverket inne i bollen.
- 3 Tilsett ingrediensene i hakkebollen, og installer deretter lokket slik at det sitter på plass. Sikre at lokket er fullstendig installert før bruk; du vil ikke høre noe klikk.



- 4 Fest motordelen ved å innrette pilen på motordelen med pilen på driftslokket, og skyv deretter motordelen på lokket for å låse den på plass. Koble enheten til en strømkontakt.
- 5 Trykk og hold -knappen inne for å starte prosessen. Bruk korte trykk for korte pulseringer og lange trykk for lange pulseringer. TURBO-knappen er deaktivert når du bruker hakketilbehøret.



- 6 Koble fra enheten når den er ferdig. Fjern motordelen fra hakketilbehøret ved å trykke og holde inne utløserknappene på hver side av motordelen og løfte opp.
- 7 Fjern lokket ved å løfte det opp. Fjern alltid knivenheten før du fjerner ingrediensene fra bollen ved å gripe den forsiktig i toppen av skaftet og løfte den ut av bollen.
- 8 **IKKE** oppbevar blandet innhold med knivenheten og driftslokket festet. Bruk kun oppbevaringslokket.
- 9 Se avsnittet Stell og vedlikehold for instruksjoner om rengjøring og oppbevaring.



STELL OG VEDLIKEHOLD

⚠ ADVARSEL: Håndter hakkekniven forsiktig ved vasking, siden bladene de er skarpe. Kontakt med bladkantene kan resultere i kuttskader.

RENGJØRING

• Håndvask

Vask stavmiksertilbehør, vispesett, deigkroker, hakkebolle, oppbevaringslokk og knivbladet i varmt såpevann. Bruk en oppvaskkost for å unngå direkte hudkontakt med hakkeknivene. Utvis forsiktighet ved håndtering av knivenheter, siden knivene er skarpe. Rengjør og lufttørk alle deler nøye.

• Oppvaskmaskin

Alt tilbehør, med unntak av motordelen, stavmiksertilbehøret og lokket til hakkeren, tåler oppvaskmaskin i øverste skuff.

• Motordel, stavmiksertilbehør, hakketilbehør

Koble fra motordelen før rengjøring. Tørk av motordelen, stavmiksertilbehøret og lokket til hakkeren med en ren, fuktig klut. Ikke senk disse delene ned i vann.

• OPPBEVARING.

For oppbevaring av ledning, pakk sammen ledningen med plastklipsen.

TILBAKESTILLE MOTOREN

Enheden har et sikkerhetssystem som forhindrer skade på motoren og drivsystemet dersom du tilfeldigvis skulle overbelaste apparatet. Hvis enheten blir overbelastet, vil motoren deaktiveres midlertidig. Dersom dette skulle skje, må du følge prosedyren for tilbakestilling nedenfor.

- 1 Koble enheten fra stikkontakten.
- 2 La enheten kjøle seg ned i omtrent 15 minutter.
- 3 Fjern lokket på beholderen og knivenheten. Tøm beholderen og pass på at ingen ingredienser sitter fast i knivenheten.

VIKTIG: Pass på at maksimale kapasiteter ikke overskrides. Dette er den mest vanlige årsaken til overbelastning av apparatet.

BESTILLING AV ERSTATNINGSDELER OG TILBEHØR

For å bestille flere deler og tilbehør, besøk ninjakitchen.eu.



Miksekanne:

Stor kanne perfekt designet for stavmikseren for å blande favorittoppskriftene dine.

FEILSØKINGSVEILEDNING

⚠ ADVARSEL: For å redusere risikoen for støt og utilsiktet drift, slå av strømmen og trekk ut enhetens kontakt før feilsøking.

Enheten slår seg ikke på.

- Sørg for at enheten er koblet til en fungerende stikkontakt.
- Sørg for å låse et tilbehør helt til motordelen. Innrett pilen på motordelen med pilen på ønsket tilbehør. Trykk deretter motordelen inn i tilbehøret for å låse på plass.
- Kontroller at bunnen av motordelen er ren og at det ikke er noe mat som blokkerer tilkobling når du installerer tilbehør.
- Når du bruker hakkeren, sørg for at knivbladet er riktig installert og at lokket sitter i hakkene på hakkeballen.

Kan ikke installere håndmiksertilbehør eller håndmiksertilbehør er vinglete når det er installert.

- For å installere håndmiksertilbehøret, match vispen som har ring (på skaftet) til hullet på stavmikseren med bilde av en ring. Installer vispen i begge hullene. Ikke installer vispen med annet tilbehør.

Håndmikseren spruter ingredienser.

- Bruk hastighet 1 når du kombinerer tørre og flytende ingredienser.
- Start på hastighet 1 og øk deretter sakte for å forhindre at ingrediensene spruter.

Stavmikseren kjører bare et øyeblikk.

- Trykk og **hold** strømknappen inne  for å blande. Å holde strømknappen kontinuerlig for å blande sikrer at knivbladet kun kjører når du har kontrollen.

Stavmikseren spruter ingredienser.

- Vi anbefaler å bruke en gryte*, en stor målebeholder av glass eller den inkluderte miksekannen (ikke inkludert med alle modeller) for å blande ingredienser. ***MERK: IKKE** bruk mikseren i kjøkkenutstyr med non-stick-belegg.
- Beholderen bør være stor nok til at blandehodet kan senkes fullstendig ned i ingrediensene, sammen med nok av rom i beholderen for å unngå overflyt og sprut.
- Senk hullene på mikserhodet i ingrediensene. Beveg stavmikseren i en opp-og-ned-bevegelse gjennom ingrediensene for å blande, og sørg for å slutte å mikse når mikserhodet ikke er nedsenket.

Maten sitter fast i stavmikserens knivblad.

- Slå av enheten og koble fra motordelen. Bruk en slikkepott eller annet kjøkkenredskap for å løsne maten. Håndter stavmiksertilbehøret med forsiktighet og ikke forsøk å løsne maten med hånden.

Hakkeren beveger seg på benkeplaten under drift.

- Sørg for at benkeplaten og bunnen av hakkeballen er ren og tørr.
- Ta tak i motordelen med den ene hånden med kontrollpanelet vendt fra deg mens du holder i hakkeskålen med den andre hånden.

Maten er hakket ujevnt.

- Pass på at den maksimale kapasiteten på hakkeballen ikke er overskredet.
- Ingrediensene kan være for store. Skjær mat i biter på 2,5 cm og behandle mindre mengder per parti.

Maten er hakket for fint eller er vannaktig.

- Maten er prosessert for mye. Bruk korte pulseringer eller kortere tid. La hakkekniven stoppe helt mellom hver pulsering.

Kan ikke justere hastigheter når hakkeren er festet; nedre knapp på kontrollpanelet virker ikke.

- Når hakketilbehøret er installert, er TURBO deaktivert. Bare trykk og hold inne strømknappen for å kjøre ved optimal hastighet.

Kan ikke fjerne tilbehør.

- Sørg for å trykke på utløserknappene på siden av motordelen for å fjerne tilbehør. Ikke trekk tilbehør fra motordelen uten å bruke utløserknappene.
- For å fjerne tilbehøret til håndmikseren, trykk på utløserknappen på toppen av håndmikserens kontrollpanel.

Enheten sluttet å blande eller mikse.

- Ikke kjør enheten i mer enn 10 minutter kontinuerlig. Koble enheten fra kontakten og la den avkjøles i 5 minutter.

Kontrollpanelet på håndmikseren blinker.

- Enheten kan være overopphetet eller det er noe som sitter fast i tilbehørene. Koble enheten fra kontakten og la den avkjøles i 15 minutter. Fjern bankerne eller andre tilbehør og sikre at ingen ingredienser sitter fast i tilbehørene. Hvis blandingen er for tykk og ingrediensene ikke behandles riktig, tilsett mer væske.

PRODUKTREGISTRERING

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når du kjøper et produkt i Norge som forbruker får du visse lovmessige rettigheter når det gjelder produktets kvalitet (dine «lovfestede rettigheter»). Du kan håndheve disse lovmessige rettighetene overfor forhandleren din. Hos Ninja har vi så stor tiltro til kvaliteten på våre produkter («Produktene») at vi gir deg en ekstra produsentgaranti i opptil to år. Denne garantien gjelder kun dersom produktet er kjøpt som nytt og ubrukt. Disse vilkårene og betingelsene gjelder kun for garantiene våre – dine lovfestede rettigheter som kjøper påvirkes ikke. Vær oppmerksom på at 2-års garantien er tilgjengelig i alle EU-land og i Storbritannia, dersom landet ikke lenger er et EU-land under garantiperioden.

Vilkårene nedenfor beskriver forutsetningene for og omfanget av garantiene våre, som ytes av SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) («oss», «vår» eller «vi»). De påvirker ikke dine lovfestede rettigheter eller forhandlerens forpliktelser og din kontrakt med dem. Det samme gjelder hvis du har kjøpt produktet direkte fra Ninja.

Ninja®-garantier

En kjøkkenmaskin utgjør en betydelig investering. Din nye maskin må fungere riktig så lenge som mulig. Garantien den kommer med er en viktig faktor – og viser hvor stor tillit produsenten har til produktet sitt og sin produksjonskvalitet.

Du finner online-støtte på www.ninjakitchen.eu

Hvordan registrerer jeg garantien min?

Du kan registrere garantien din på nettet innen 28 dager etter kjøpet. For å spare tid trenger du følgende informasjon om maskinen:

- Modellnr.
- Serienummer (kun hvis det er tilgjengelig).
- Kjøpsdato for produktet (kvittering eller følgeseddel).

For å registrere online, gå til www.ninjakitchen.eu

VIKTIG

- Garantien dekker produktet ditt i 2 år og starter fra kjøpsdatoen.
- Ta vare på kvitteringen. Hvis du må benytte deg av garantien, trenger vi kvitteringen for å bekrefte at informasjonen du har oppgitt til oss er korrekt. Hvis du ikke kan fremlegge en gyldig kvittering, vil det føre til at garantien blir ugyldig.

Hva er fordelene ved å registrere garantien min?

Når du registrerer garantien din, kan du velge å motta vårt nyhetsbrev med tips, råd og konkurranser. Få med deg siste nytt om Ninja-teknologi og lanseringer. Hvis du registrerer garantien på nettet, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt informasjonen din.

Nærmere informasjon om våre retningslinjer om personvern finner du på www.ninjakitchen.eu

PRODUKTREGISTRERING

Hvor lenge er det garanti på produktene våre?

Vår tillit til vår design og kvalitetskontroll betyr at det nye produktet ditt er garantert i til sammen to år.

Hva dekkes av garantien?

Reparasjon eller erstatning (etter Ninjas skjønn) av produktet ditt, inkludert alle deler og arbeidskostnader i tilfelle defekt på design, materialer og utførelse (inkludert transport- og forsendelseskostnader). Garantien vår gis i tillegg til dine lovfestede rettigheter som forbruker.

Hva dekkes ikke av garantien?

- Normal slitasje.
- Utsiktet skade, feil forårsaket av uaktsom bruk eller vedlikehold, feilaktig bruk, forsømmelse, uforsiktig bruk eller all annen håndtering av dampmoppen som ikke er i samsvar med Ninja® sin håndbok som fulgte med maskinen din.
- Bruk av kjøkkenmaskinen til alt annet enn normale husholdningsformål.
- Bruk av deler som ikke er satt sammen eller montert i henhold til håndboken.
- Bruk av deler eller tilbehør som ikke er originale Ninja®-komponenter.
- Feil montering (unntatt når monteringen utføres av Ninja®).

Reparasjoner eller endringer utført av andre enn Ninja eller deres representanter, med mindre du kan vise at reparasjonene eller endringene utført av andre ikke er relatert til den defekten du gjør batterigarantien gjeldende for.

Hva skjer når garantien min utløper?

Ninja designer ikke produkter for at de skal vare i en begrenset tidsperiode. Vi forstår at kunder kan ha et ønske om å reparere kjøkkenmaskinen sin etter at garantien er utløpt. I slike tilfeller ber vi deg om å du finner online-støtte på www.ninjakitchen.eu.

Hvor kan jeg kjøpe originale Ninja-reservedeler og -tilbehør?

Ninja-reservedeler og tilbehør er utviklet av de samme ingeniørene som har utviklet din Ninja-kjøkkenmaskin. Du finner et komplett utvalg av Ninja-reservedeler og tilbehør for alle Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu

Husk at bruk av reservedeler som ikke er fra Ninja kan føre til at produksjonsgarantien din blir ugyldig. Dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke.

NINJA®

FOODI® SISTEMA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

Série CI100 | Folheto informativo



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE ANTES DE UTILIZAR • APENAS PARA USO DOMÉSTICO

	Leia e consulte as instruções de funcionamento e utilização.
	Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos, morte ou danos materiais consideráveis se o aviso incluído com este símbolo for ignorado.
	Apenas para utilização doméstica interior.
Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre seguidas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:	

⚠️ AVISO

Para reduzir o risco de ferimentos, incêndio, choque elétrico ou danos materiais, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo os seguintes avisos numerados e instruções subsequentes. Não utilize o aparelho para outros fins que não os previstos.

- 1 Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho e os respetivos acessórios.
- 2 Cumpra e siga cuidadosamente todos os avisos e instruções. Este aparelho contém ligações elétricas e peças móveis que apresentam um potencial risco para o utilizador.
- 3 Tenha **SEMPRE** o máximo cuidado ao manusear o acessório da varinha mágica. As lâminas são afiadas, manuseie com cuidado. Agarre o acessório da varinha mágica **APENAS** pela extremidade de plástico ou pelo eixo. Se não tiver cuidado ao manusear o acessório da varinha mágica, isso resultará num risco de laceração.
- 4 Tenha **SEMPRE** o máximo cuidado ao manusear as lâminas de picar. As lâminas são afiadas, manuseie com cuidado. Agarre a lâmina de picar **APENAS** pelo eixo. Se não tiver cuidado ao manusear a lâmina de picar, isso resultará num risco de laceração.
- 5 As lâminas da varinha mágica e as lâminas de picar são afiadas; a lâmina cortante está solta no recipiente. Manuseie com cuidado.
- 6 Antes de cada utilização, inspecione as lâminas para ver se têm danos. Se suspeitar que uma lâmina está dobrada ou danificada, contacte a SharkNinja para providenciar a sua substituição.
- 7 **NÃO** tente afiar as lâminas.
- 8 Demore o tempo necessário e tenha cuidado ao desembalar e ao programar o aparelho. Este aparelho contém lâminas soltas e afiadas que podem causar ferimentos se manuseadas incorretamente.
- 9 Faça um inventário de todo o conteúdo para garantir que tem todas as peças necessárias para utilizar o seu aparelho de forma adequada e segura.
- 10 Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar peças e antes de limpar. Para desligar, segure a ficha pelo corpo e desligue-a da tomada. **NUNCA** desligue agarrando e puxando o cabo flexível.
- 11 Antes de utilizar, lave todas as peças que possam entrar em contacto com alimentos. Siga as instruções de lavagem descritas neste manual de instruções.
- 12 Para proteger contra o risco de choque elétrico, **NÃO** mergulhe a base motorizada, o acessório da batedeira manual ou a tampa de processamento da picadora, nem permita que o cabo de alimentação entre em contacto com qualquer forma de líquido. Desligue a base motorizada antes de a limpar.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE ANTES DE USAR • APENAS PARA USO DOMÉSTICO

⚠️ AVISO

Para reduzir o risco de ferimentos, incêndio, choque elétrico ou danos materiais, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo os seguintes avisos numerados e instruções subsequentes. Não utilize o aparelho para outros fins que não os previstos.

- 13 Remova quaisquer acessórios do motor da batedeira manual antes de lavar.
- 14 **NÃO** utilize este aparelho no exterior. Foi concebido apenas para utilização doméstica no interior.
- 15 **NÃO** utilize qualquer aparelho com um cabo ou ficha danificados ou se o aparelho demonstrar anomalias, se cair ou for danificado de qualquer forma. Este aparelho não tem peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Em caso de avaria, contacte a SharkNinja para reparação.
- 16 **NÃO** devem ser usados cabos de extensão com este aparelho.
- 17 **NÃO** permita que crianças operem este aparelho ou o utilizem como um brinquedo. É necessária uma supervisão atenta quando qualquer aparelho é usado perto de crianças.
- 18 Este aparelho **NÃO** deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, exceto se tiverem supervisão ou tiverem recebido instruções sobre como usar o aparelho de alguém responsável pela sua segurança.
- 19 Desenrole completamente o cabo de alimentação antes da utilização. **NÃO** deixe o aparelho ou o cabo pendurado nas extremidades de mesas ou bancadas. O cabo pode ficar preso e arrastar o aparelho da superfície de trabalho.
- 20 **NÃO** deixe que qualquer peça do aparelho entre em contacto com superfícies quentes, incluindo fogões e outros aparelhos de aquecimento.
- 21 Utilize **SEMPRE** o aparelho numa superfície seca e nivelada.
- 22 Ao montar e utilizar, mantenha as mãos, o cabelo e a roupa afastados do recipiente.
- 23 Utilize **APENAS** acessórios que sejam fornecidos com o produto ou que sejam recomendados pela SharkNinja. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela SharkNinja pode causar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.
- 24 Evite o contacto com peças móveis durante o funcionamento e manuseamento do aparelho.
- 25 **NÃO** opere o aparelho com um recipiente vazio.
- 26 **NÃO** encha os recipientes para além das linhas de enchimento máximo (MAX FILL) ou de líquido máximo (MAX LIQUID).
- 27 **NÃO** coloque recipientes ou acessórios fornecidos com o aparelho no micro-ondas.
- 28 **NÃO** efetue operações de moagem.
- 29 Antes da utilização, certifique-se de que todos os utensílios são removidos dos recipientes. A não remoção dos utensílios pode fazer com que os recipientes se partam e resultar em lesões pessoais e danos materiais.
- 30 **NUNCA** utilize com o acessório de picar sem a tampa colocada no seu lugar. **NÃO** tente anular o mecanismo de bloqueio. Certifique-se de que o recipiente e a tampa estão instalados corretamente antes da operação.
- 31 **NÃO** exponha os recipientes e acessórios a mudanças de temperatura extremas. Estes podem ser danificados.
- 32 **NUNCA** deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver a ser utilizado.
- 33 **NÃO** misture líquidos quentes. Fazê-lo pode resultar em acumulação de pressão e exposição ao vapor, que podem representar um risco de queimadura para o utilizador.
- 34 Se encontrar ingredientes não misturados que aderiram aos lados do copo, pare o aparelho, retire o conjunto de lâminas e use um raspador para libertar os ingredientes.
- 35 **NÃO** remova a base motorizada e a tampa enquanto a lâmina de picar ainda estiver a girar. Deixe o aparelho parar completamente antes de remover a base motorizada e a tampa.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

- 36 Retire as lâminas de picar da picadora após a conclusão do processamento. **NÃO** guarde ingredientes, antes ou depois de os processar, dentro da taça com as lâminas instaladas. Alguns alimentos podem conter ingredientes ativos ou libertar gases que irão expandir-se, se deixados num recipiente vedado, resultando numa acumulação de pressão excessiva que pode representar um risco de ferimento. Para o armazenamento de ingredientes no recipiente, utilize apenas a tampa fornecida.
- 37 **NÃO** processe ingredientes secos com a varinha mágica ou com os acessórios da picadora sem adição de líquido. Não se destinam a liquidificação seca.
- 38 Mantenha as mãos e os utensílios fora dos recipientes durante o processamento, para reduzir o risco de ferimentos pessoais graves ou danos ao aparelho. É possível utilizar um raspador **APENAS** quando o processador não estiver a funcionar.
- 39 Solte imediatamente o botão de ligar/desligar da base de alimentação no caso de o aparelho funcionar mal durante a utilização.
- 40 Certifique-se de que a tampa da picadora está firmemente presa à taça da mesma antes de pôr a funcionar o acessório picador.
- 41 Certifique-se de que a base motorizada está firmemente fixa ao acessório da batedeira manual, ao acessório da varinha mágica ou ao conjunto da picadora.
- 42 Certifique-se sempre de que os acessórios da varinha mágica estão bem colocados no encaixe da mesma antes do processamento.
- 43 **NÃO** use recipientes que estejam rachados ou lascados.
- 44 A potência máxima pode ser atingida picando 190 g de feijão branco na picadora. Outras configurações podem fazer uso de uma corrente ou alimentação menor. O tempo de funcionamento **NÃO** deve exceder 15 segundos.
- 45 Para evitar o contacto com vapor e superfícies quentes, **NÃO** passe as mãos sobre o topo do recipiente onde está a processar os alimentos.
- 46 Se o aparelho sobreaquecer, será ativado um interruptor térmico e este irá desativar temporariamente o motor. Para reinicializar, desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer durante cerca de 15 minutos antes de o usar outra vez.

PEÇAS

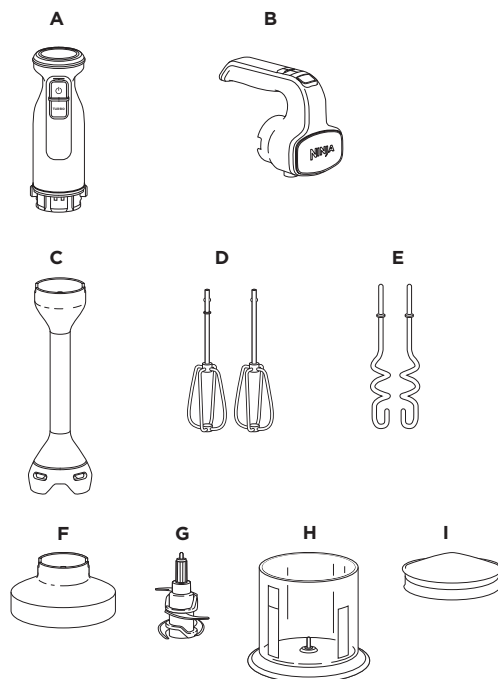
NOTA: As peças e acessórios variam consoante o modelo.
NOTA: As cores variam segundo o modelo.

- A Base motorizada
(cabo de alimentação anexo não apresentado)
- B Acessório da batedeira
- C Acessório da varinha mágica
- D Batedor x2
- E VBatedores de massas x2
- F Tampa de processamento da picadora*
- G Conjunto de lâminas picadoras*
- H Taça da picadora de 700 ml*
- I **Tampa de armazenamento da picadora***

*Não incluído com todos os modelos

Existem vários acessórios compatíveis com esta série de batedeiras manuais.

Para comprar mais acessórios e encontrar receitas excelentes, visite ninjakitchen.eu.



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

IMPORTANTE: Reveja todos os avisos antes de prosseguir

NOTA: As peças e acessórios variam consoante o modelo.

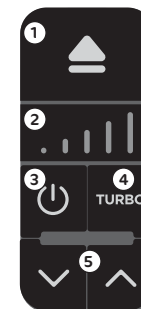
- 1 Retire todos os materiais de embalagem do aparelho. Tenha cuidado ao desempacotar o acessório da varinha mágica e o conjunto de lâminas da picadora.
- 2 Lave o acessório da batedeira, os batedores, os ganchos para massas, a taça da picadora, a tampa de armazenamento e o conjunto da lâmina de picar em água quente com detergente. Use um utensílio para lavagem de loiça com cabo, de forma a evitar o contacto direto com as lâminas do acessório da varinha mágica e do conjunto de lâminas da picadora. Tenha cuidado ao manusear os conjuntos de lâminas, uma vez que as lâminas são afiadas. Enxague bem e deixe secar todas as peças ao ar.
- 3 Limpe a base motorizada, o acessório da batedeira e a tampa de processamento da picadora com um pano limpo e húmido.

PAINEL DE CONTROLO

IMPORTANTE: Reveja todos os avisos antes de prosseguir

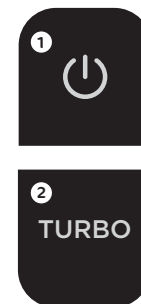
UTILIZAR O PAINEL DE CONTROLO DA BATEDEIRA MANUAL

- 1 **EJETAR**
Empurre para remover os batedores ou outros acessórios.
- 2 **INDICADOR DO ALCANCE DE VELOCIDADE**
Os LED iluminam-se para indicar as definições de velocidade entre 1 e 5.
- 3 **ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA**
Prima para ligar ou desligar a unidade.
- 4 **TURBO**
Prima **sem soltar** para saltar rapidamente para a velocidade 5.
- 5 **SELETOR DE VELOCIDADE**
Aumente ou diminua a velocidade premindo os botões das setas para cima e para baixo.



UTILIZAR O PAINEL DE CONTROLO DA BATEDEIRAMANUAL

- 1 **ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA**
Prima **sem soltar** para liquidificar. A unidade só efetua a liquidificação quando o botão de alimentação é premido.
- 2 **TURBO**
Premindo continuamente para liquidificar, prima sem soltar o botão **TURBO** para subir para alta velocidade. Por predefinição, a unidade começará em baixa velocidade.



UTILIZAR O PAINEL DE CONTROLO DA PICADORA

- 1 **ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA**
Prima **sem soltar** para processar. Prima brevemente para impulsos curtos e prima longamente para impulsos longos.
- 2 O botão **TURBO** fica **desativado** quando usar o acessório da picadora.

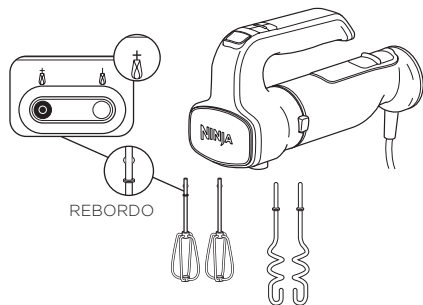
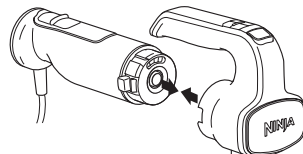
CONJUNTO DO ACESSÓRIO DA BATEDEIRA MANUAL

(os acessórios variam consoante o modelo)

IMPORTANTE:

- Reveja todos os avisos antes de prosseguir
- O acessório da batedeira manual **NÃO** pode ser lavado na máquina.

- 1 Instale o acessório da batedeira manual na base motorizada, alinhando a seta dessa base com a seta no acessório da batedeira. Depois, empurre a base motorizada na direção do acessório para o fixar no lugar.

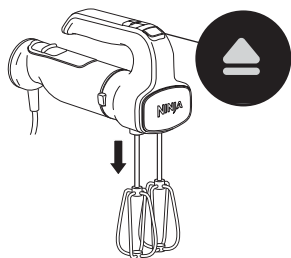


- 2 Fixe ambos os batedores ou a vara de arames usando as ranhuras de acessórios na cabeça da misturadora. Insira o batedor com o rebordo na ranhura que tem o diagrama a mostrar um rebordo. A vara de arames pode ser inserida em qualquer uma das ranhuras. Ouvirá um ligeiro clique quando encaixar no local.

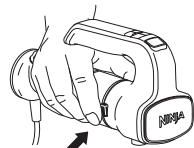
- 3 Ligue a unidade à tomada elétrica e ligue depois a alimentação do aparelho. A unidade começará a misturar na velocidade 1. Use o seletor de velocidade para aumentar ou diminuir a velocidade.

Velocidades 1 e 2	Use as velocidades 1-2 quando combinar ingredientes secos, como farinha, com ingredientes líquidos.
Velocidades 3 e 4	Use as velocidades 3 ou 4 ao fazer massas de biscoitos, massas de crepes, pães rápidos, coberturas e a maioria de outras receitas.
Velocidade 5	Use a velocidade 5 para bater natas, fazer mousse ou bater claras de ovo.

NOTA: Comece na velocidade 1, depois suba lentamente para evitar que os ingredientes salpiquem.

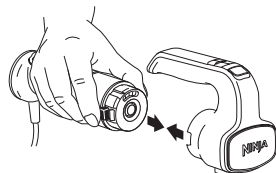


- 4 Prima  para ligar e desligar o aparelho. Para remover os batedores ou outros acessórios, prima o botão de ejetar. Certifique-se de que os batedores ou outros acessórios já pararam completamente antes de premir o botão de ejeção.



- 5 Para remover a base motorizada do acessório da batedeira manual, primeiro desligue a unidade da tomada. Prima sem soltar os botões de libertação de ambos os lados da base motorizada para remover o acessório da batedeira.

- 6 Para instruções de limpeza e armazenamento, consulte a secção de Cuidados e Manutenção.

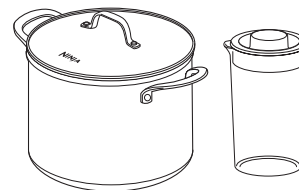
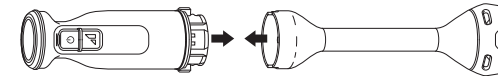


CONJUNTO DO ACESSÓRIO DA VARINHA MÁGICA

(os acessórios variam consoante o modelo)

IMPORTANTE: Reveja todos os avisos antes de prosseguir

- 1 Instale o acessório da varinha mágica na base motorizada, alinhando a seta dessa base com a seta no acessório da varinha mágica. Depois, empurre a base motorizada na direção do acessório para o fixar no lugar. Ligue o aparelho à tomada.

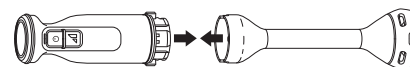
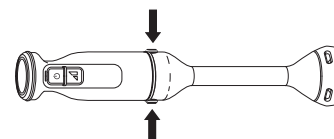
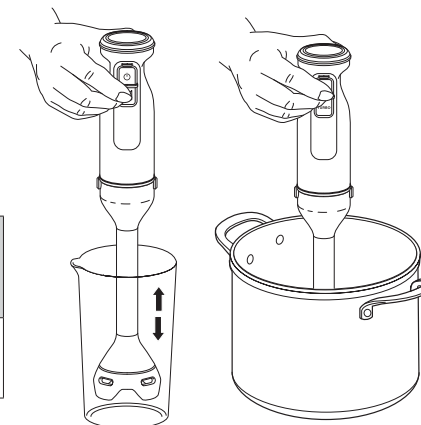


- 2 Antes de liquidificar, certifique-se de que está a usar um recipiente suficientemente grande para submergir completamente a cabeça da varinha mágica nos ingredientes. Uma vez submersa, deve haver espaço amplo no recipiente para evitar que transborde e salpique. Recomenda-se a utilização de uma panela*, um recipiente medidor grande ou o jarro de liquidificação (não disponível com todos os modelos).

***NOTA:** NÃO misture em recipientes de cozinha antiaderentes.

- 3 Mergulhe os orifícios da cabeça do liquidificador nos ingredientes. Prima **sem soltar** o botão de alimentação usando um movimento para cima e para baixo para liquidificar, certificando-se de que para a liquidificação sempre que a cabeça da varinha mágica já não esteja submersa. Premindo continuamente  para liquidificar, prima **sem soltar** o botão **TURBO** para subir para alta velocidade.

BAIXA	Utilize para misturar líquidos, tais como maionese ou molhos, ou sopas e molhos com ingredientes moles, tais como molho de tomate.
TURBO	Utilize para ingredientes mais duros, tais como abóbora ou para purés suaves, tais como húmus.



- 4 Para remover a base motorizada do acessório da varinha mágica, primeiro desligue a unidade da tomada. Mantenha premidos os botões de libertação de ambos os lados da base motorizada para remover o acessório da varinha mágica.
- 5 Para instruções de limpeza e armazenamento, consulte a secção de Cuidados e Manutenção.

UTILIZAR A PICADORA DE 700 ML (não incluída com todos os modelos)

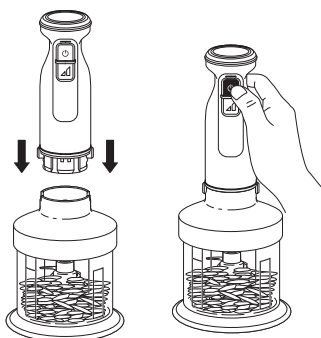
IMPORTANTE:

- Reveja todos os avisos antes de prosseguir.
- A tampa de processamento **NÃO** pode ser lavada na máquina de lavar loiça.

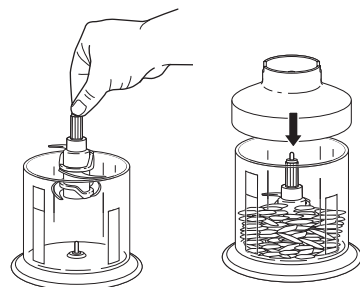
NOTA:

- **NÃO** adicione ingredientes antes de completar a instalação do conjunto de lâminas.
- **NÃO** faça funcionar a picadora continuamente durante mais de 15 segundos de cada vez.
- **NÃO** encha para além da linha de enchimento máximo (MAX FILL).

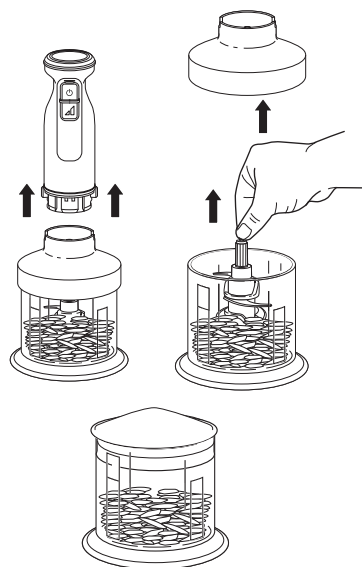
- 1 Coloque a taça da picadora numa superfície limpa, seca e plana, como uma bancada ou mesa.
- 2 Com cuidado, segure no conjunto de lâminas de corte pela parte de cima do eixo e coloque-a na engrenagem motriz dentro da taça da picadora.
- 3 Adicione ingredientes à taça da picadora, depois instale a tampa de processamento para que assente no lugar. Certifique-se de que a tampa está completamente instalada antes de a utilizar; não fará qualquer som de clique.



- 6 Desligue o aparelho quando terminar. Retire a base motorizada do acessório da picadora, premindo sem soltar os botões de libertação de ambos os lados dessa mesma base e levantando.
- 7 Retire a tampa, levantando-a. Remova sempre o conjunto de lâminas antes de retirar os ingredientes da taça, agarrando cuidadosamente pela parte superior do eixo e levantando para fora da taça.
- 8 **NÃO** guarde conteúdo liquidificado com o conjunto de lâminas e a tampa de processamento instalados. Utilize apenas a tampa de armazenamento.
- 9 Para instruções de limpeza e armazenamento, consulte a secção de Cuidados e Manutenção.



- 4 Fixe a base motorizada alinhando a seta na mesma com a seta na tampa de processamento. Depois empurre a base motorizada na direção da tampa para a trancar no lugar. Ligue o aparelho à tomada.
- 5 Prima **sem soltar** o botão para processar. Prima brevemente para impulsos curtos e prima longamente para impulsos longos. O botão **TURBO** fica **desativado** quando usar o acessório da picadora.



CUIDADOS E MANUTENÇÃO

AVISO: Manuseie a lâmina cortante com cuidado na lavagem, uma vez que as lâminas são afiadas. O contacto com as arestas da lâmina pode resultar numa laceração.

LIMPEZA

• Lavagem à mão

Lave o acessório da varinha mágica, os batedores, os ganchos para massas, a taça da picadora, a tampa de armazenamento e o conjunto de lâminas de picar em água quente com detergente. Use um utensílio para lavagem de loiça com cabo, de forma a evitar o contacto direto com as lâminas do acessório da varinha mágica e com as lâminas da picadora. Tenha cuidado ao manusear os conjuntos de lâminas, uma vez que as lâminas são afiadas. Enxague bem e deixe secar todas as peças ao ar.

• Máquina de lavar

Todos os acessórios, com exceção da base motorizada, o acessório da batedeira manual e a tampa de processamento da picadora, podem ser lavados em segurança na máquina de lavar loiça, na prateleira de cima.

• Base motorizada, acessório da batedeira manual, tampa de processamento da picadora

Desligue a base motorizada antes de limpar. Limpe a base motorizada, o acessório da batedeira e a tampa de processamento da picadora com um pano limpo e húmido. Não mergulhe estas peças em água.

• ARMAZENAMENTO

Para guardar o cabo, enrole-o com o clipe de plástico.

REINICIALIZAR O MOTOR

Este aparelho possui um sistema de segurança que evita danos no motor e no sistema de acionamento, caso sobrecarregue o motor inadvertidamente. Se o aparelho estiver em sobrecarga, o motor será desativado temporariamente. Se isto ocorrer, siga o procedimento indicado a seguir.

- 1 Desligue o aparelho da tomada.
- 2 Deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 15 minutos.
- 3 Retire a tampa e o conjunto de lâminas do recipiente. Esvazie o recipiente e assegure-se de que não existem ingredientes a obstruir o conjunto de lâminas.

IMPORTANTE: Certifique-se de que as capacidades máximas não são excedidas. Esta é a causa mais comum para sobrecarga do aparelho.

ENCOMENDAR PEÇAS E ACESSÓRIOS DE SUBSTITUIÇÃO

Para encomendar peças e acessórios adicionais, visite ninjakitchen.eu.



Jarro de liquidificação:

Jarro grande, perfeitamente concebido para o acessório da varinha mágica, para misturar as suas receitas favoritas.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

⚠ AVISO: Para reduzir o risco de choque e funcionamento não intencional, desative e desligue o aparelho da tomada antes de tentar resolver um problema.

O aparelho não liga.

- Certifique-se de que a unidade está ligada a uma tomada que funciona.
- Certifique-se de que fixou totalmente um acessório à base motorizada. Alinhe a seta na base motorizada com a seta no acessório desejado. Depois, empurre a base motorizada na direção do acessório para o fixar no lugar.
- Verifique se o fundo da base motorizada está limpo e se não existe qualquer alimento a bloquear a ligação ao instalar os acessórios.
- Ao utilizar a picadora, certifique-se de que a lâmina está devidamente instalada e a tampa de processamento está assente nos entalhes da tigela da picadora.

Não é possível instalar os acessórios da batedeira manual ou os mesmos ficam oscilantes quando instalados.

- Para instalar os acessórios da batedeira, faça corresponder o batedor que tem um rebordo (um disco no eixo) ao orifício na batedeira que tem o diagrama de um rebordo. Instale a vara de arames em qualquer um dos orifícios. Não instale a vara de arames com qualquer outro acessório.

A batedeira manual está a projetar ingredientes.

- Utilize a velocidade 1 ao combinar ingredientes secos e líquidos.
- Comece na velocidade 1, depois suba lentamente para evitar que os ingredientes salpiquem.

A varinha mágica só funciona momentaneamente.

- Prima **sem soltar** o botão de alimentação  para liquidificar. Manter premido o botão de alimentação continuamente para liquidificar é a garantia de que a lâmina só funciona quando a tem sob controlo.

A varinha mágica está a projetar ingredientes.

- Recomendamos a utilização de um recipiente de cozedura*, um grande recipiente de medição de vidro ou o jarro de mistura incluído (não incluído com todos os modelos) para misturar ingredientes.
- ***NOTA: NÃO** misture em recipientes de cozinha antiaderentes.
- O recipiente deve ser suficientemente grande para que a cabeça do liquidificador fique totalmente submersa nos ingredientes, juntamente com amplo espaço no recipiente para evitar transbordamento e salpicos.
- Mergulhe os orifícios da cabeça do liquidificador nos ingredientes. Mova a varinha mágica num movimento para cima e para baixo através dos ingredientes para misturar, certificando-se de que para de misturar sempre que a cabeça da varinha mágica deixe de estar submersa.

Há alimentos presos na lâmina da varinha mágica.

- Desligue a unidade e remova da base motorizada. Use uma espátula ou outro utensílio de cozinha para remover os alimentos. Manuseie com cuidado o acessório da varinha mágica e não tente soltar os alimentos usando a sua mão.

A picadora move-se na bancada da cozinha durante o processamento.

- Certifique-se de que a bancada e a base da picadora estão limpas e secas.
- Segure a base motorizada com uma mão com o painel de controlo virado para longe de si enquanto segura a taça da picadora com a outra mão.

Os alimentos são picados de forma não uniforme.

- Certifique-se de que a capacidade máxima da taça da picadora não foi excedida.
- Os pedaços dos ingredientes podem ser demasiado grandes. Corte os alimentos em pedaços de 2,5 cm e processe quantidades menores em cada porção.

Os alimentos são cortados demasiado finos ou ficam demasiado aguados.

- Os alimentos foram processados em excesso. Use impulsos breves ou processe durante um tempo mais curto. Deixe o conjunto de lâminas cortantes parar completamente entre os vários impulsos.

Não é possível ajustar as velocidades quando a picadora está ligada; o botão inferior do painel de controlo não funciona.

- Quando o acessório da picadora é instalado, o TURBO é desativado. Basta premir sem soltar o botão de alimentação para funcionar à velocidade ideal.

Não é possível remover os acessórios.

- Não se esqueça de carregar nos botões de libertação do lado da base motorizada para remover os acessórios. Não puxe os acessórios da base motorizada sem utilizar os botões de libertação.
- Para remover os acessórios da batedeira manual, prima o botão de ejeção no topo do painel de controlo da batedeira manual.

A unidade parou de misturar ou liquidificar.

- Não deixe a unidade funcionar mais de 10 minutos continuamente. Desligue a unidade da tomada elétrica e deixe-a arrefecer durante 5 minutos.

O painel de controlo da misturadora manual está a piscar.

- A unidade pode ter sobreaquecido ou há algo encravado nos acessórios. Desligue a unidade da tomada elétrica e deixe-a arrefecer durante 15 minutos. Retire os batedores ou outros acessórios e certifique-se de que nenhum ingrediente está a obstruir os acessórios. Se o resultado for demasiado espesso e os ingredientes não estiverem adequadamente processados, adicione mais líquido.

REGISTO DO PRODUTO

GARANTIA LIMITADA DE DOIS (2) ANOS

Quando compra um produto na Europa como consumidor, obtém o benefício dos direitos legais relativos à qualidade do produto (os seus “direitos legais”). Pode fazer valer estes direitos estatutários em relação ao seu revendedor. Contudo, na Ninja estamos tão confiantes com a qualidade dos nossos produtos (os “Produtos”) que lhe concedemos uma garantia do fabricante de dois anos. Esta garantia só se aplica ao Produto se este for comprado em estado novo e não utilizado. Estes termos e condições referem-se apenas às nossas garantias – os seus direitos legais não são afetados. É de salientar que a garantia de 2 anos está disponível em todos os países da UE.

As condições abaixo descrevem os pré-requisitos e o âmbito das nossas garantias, que são emitidas pela SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Alemanha) (“nós”, “nosso” ou “nos”). Não afetam os seus direitos legais, nem as obrigações do seu revendedor, nem o seu contrato com o mesmo. O mesmo se aplica se tiver adquirido o produto diretamente à Ninja.

Garantias Ninja*

Um eletrodoméstico de cozinha constitui um investimento considerável. O seu novo aparelho precisa de funcionar devidamente durante o máximo de tempo possível. A garantia que lhe é dada é uma importante consideração e reflete a confiança que o fabricante tem no seu produto e na qualidade de fabrico.

Também encontrará apoio online em www.ninjakitchen.eu.

Como posso registar a minha garantia?

Pode registar a garantia online até 28 dias após a compra. Para poupar tempo, necessitará das seguintes informações sobre o seu aparelho:

- N.º do modelo
- Número de série (apenas se disponível)
- Data da compra do Produto (recibo ou nota de entrega)

Para se registar online, por favor visite www.ninjakitchen.eu

IMPORTANTE

- A garantia cobre o seu Produto durante 2 anos a partir da data de compra.
- Guarde sempre o seu recibo. Caso necessite de utilizar a sua garantia, precisaremos do recibo para verificar se as informações que nos são fornecidas estão corretas. A impossibilidade de apresentar um recibo válido invalidará a sua garantia.

Quais são os benefícios de registar a minha garantia?

Ao registar a sua garantia, pode optar por receber a nossa newsletter contendo dicas, conselhos e concursos. Saiba as últimas notícias sobre a nova tecnologia Ninja e sobre os lançamentos. Se registar a sua garantia online, receberá uma confirmação instantânea de que recebemos os seus dados.

Para detalhes sobre a nossa política de privacidade, visite www.ninjakitchen.eu

Durante quanto tempo os nossos produtos têm garantia?

A nossa confiança na nossa conceção e controlo de qualidade significam que o seu produto tem uma garantia de dois anos.

REGISTO DO PRODUTO

O que está abrangido pela garantia?

Reparação ou substituição do seu aparelho (sob critério da Ninja), incluindo todas as peças e mão-de-obra, em caso de qualquer defeito na conceção, materiais e mão-de-obra (incluindo custos de transporte e expedição). A nossa garantia complementa os seus direitos legais enquanto consumidor.

O que não está abrangido pela garantia?

- Desgaste normal.
- Danos acidentais, avarias causadas por uso negligente ou falta de cuidado, uso abusivo, negligência, funcionamento descuidado ou manuseamento do aparelho de cozinha de uma forma que não esteja de acordo com a o manual de instruções da Ninja*, fornecido com o nosso aparelho.
- O uso do aparelho de cozinha para qualquer outro fim que não seja a utilização doméstica normal.
- A utilização de peças não montadas ou instaladas de acordo com as instruções de funcionamento.
- Utilização de peças e acessórios que não sejam componentes Ninja* genuínos.
- Instalação incorreta (exceto quando instalado pela Ninja*).
- Reparações ou alterações realizadas por entidades que não a Ninja ou os seus agentes, exceto se puder demonstrar que as reparações ou alterações efetuadas por terceiros não estão relacionadas com o defeito para o qual está a ativar a garantia.

O que acontece quando a minha garantia acaba?

A Ninja não cria produtos para terem uma duração limitada. Temos em linha de conta que possa haver o desejo dos nossos clientes de quererem reparar o seu aparelho de cozinha após o fim da garantia. Encontrará apoio online em www.ninjakitchen.eu.

Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?

As peças sobresselentes e acessórios Ninja são concebidos pelos mesmos engenheiros que conceberam o seu aparelho de cozinha Ninja. Encontrará uma gama completa de peças sobresselentes Ninja, peças de substituição e acessórios para todas as máquinas Ninja em www.ninjakitchen.eu

Não se esqueça de que o uso de peças sobresselentes que não sejam da Ninja podem invalidar a garantia do fabricante.

No entanto, os seus direitos legais permanecem inalterados.

NINJA®

FOODI® FOOD PREP -JÄRJESTELMÄ
CI100-sarja | Ohjekirja



TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ • VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

	Lue ja käy läpi käyttöohjeet.
	Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomioimatta.
	Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.
Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava tiettyjä perusvarotoimia seuraavat mukaan lukien:	

VAROITUS

Perusturvallisuusohjeita täytyy aina noudattaa loukkaantumisen, tulipalon, sähköiskun tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi. Tällaisiin ohjeisiin sisältyvät myös seuraavat numeroidut varoitukset ja niitä seuraavat ohjeet. Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttötarkoitustaan vastaavaan käyttöön.

- 1 Lue kaikki ohjeet ennen laitteen ja sen lisävarusteiden käyttöä.
- 2 Noudata kaikkia varoituksia ja ohjeita. Tässä laitteessa on sähköliitäntöjä ja liikkuvia osia, joista voi aiheutua vaara käyttäjälle.
- 3 Ole **AINA** varovainen, kun käsittelet sauvasekoitinosaa. Terät ovat teräviä, joten käsittele niitä varoen. Tartu sauvasekoitinosaan **AINOASTAAN** sen muovisesta päästä tai varresta. Sauvasekoitinosan varomaton käsittely voi aiheuttaa viiltohaavoja.
- 4 Ole **AINA** varovainen leikkuriteriä käsitellessäsi. Terät ovat teräviä, joten käsittele niitä varoen. Tartu leikkuriteriään **AINOASTAAN** sen varresta. Leikkuriteriän varomaton käsittely voi aiheuttaa viiltohaavoja.
- 5 Sauvasekoittimen terät ja leikkuriterät ovat teräviä, leikkuriterä on astiassa irrallaan. Käsittele varovasti.
- 6 Tarkasta terät vaurioiden varalta ennen jokaista käyttökertaa. Mikäli terät ovat taipuneita tai vauriota epäillään, on vaihto järjestettävä ottamalla yhteyttä SharkNinjaan.
- 7 **ÄLÄ** yritä teroittaa teriä.
- 8 Laitteen purkamisen pakkauksesta ja sen käyttöönoton täytyy tapahtua rauhallisesti ja varovaisuutta noudattaen. Tässä laitteessa on teräviä irrallisia teriä. Ne voivat aiheuttaa vammoja, mikäli niitä käsitellään väärin.
- 9 Tarkista sisältö varmistaaksesi, että pakkauksessa on kaikki tarvittavat osat laitteen oikeanlaista ja turvallista käyttöä varten.
- 10 Virtajohto on irrotettava pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä, ennen osien kokoamista tai irrottamista sekä ennen puhdistusta. Irrota pistoke pistorasiasta tarttumalla pistokkeeseen. **ÄLÄ KOSKAAN** irrota pistoketta pistorasiasta tarttumalla joustavaan johtoon ja vetämällä sitä.
- 11 Pese ennen käyttöä kaikki osat, jotka saattavat joutua kosketuksiin ruoka-aineiden kanssa. Noudata tässä käyttöoppaassa annettuja pesuohjeita.
- 12 Sähköiskuvaaran välttämiseksi virtalaitetta, käsivatkainosaa ja leikkurin leikkuukannta **EI SAA** upottaa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään anna virtajohdon päästä kosketukseen veden tai muiden nesteiden kanssa. Irrota virtalaitteen pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.
- 13 Irrota käsivatkainosasta mahdolliset lisävarusteet ennen puhdistamista.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ • VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

VAROITUS

Perusturvallisuusohjeita täytyy aina noudattaa loukkaantumisien, tulipalon, sähköiskun tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi. Tällaisiin ohjeisiin sisältyvät myös seuraavat numeroidut varoitukset ja niitä seuraavat ohjeet. Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttötarkoitustaan vastaavaan käyttöön.

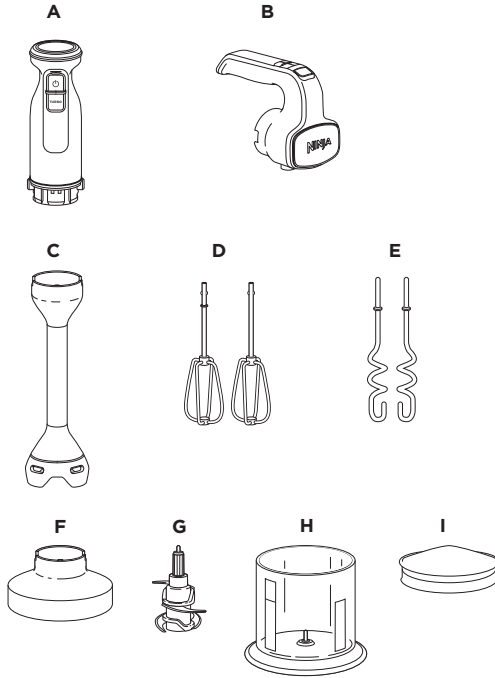
- 14** Laitetta **EI SAA** käyttää ulkotiloissa. Se on suunniteltu ainoastaan sisätiloissa tapahtuvaan kotitalouskäyttöön.
- 15** **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen johto tai pistoke on vahingoittunut tai jos laitteessa on ollut vika tai se on pudonnut tai vahingoittunut jollakin tavalla. Tässä laitteessa ei ole osia, joita käyttäjä voisi itse huoltaa. Mikäli laite vaurioituu, täytyy huolto järjestää ottamalla yhteyttä SharkNinjaan.
- 16** Tämän laitteen kanssa **EI** pidä käyttää jatkojohtoja.
- 17** **ÄLÄ** anna lasten käyttää tätä laitetta tai leikkiä sillä. Huolellinen valvonta on tarpeen, kun laitetta käytetään lasten läheisyydessä.
- 18** Sellaiset henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, voivat käyttää laitetta **AINOASTAAN**, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä ja ohjeistaa laitteen turvallisessa käytössä.
- 19** Kelaajo johtaa aina täysin auki ennen käyttöä. Johtoa **EI SAA** päästää roikkumaan pöydän tai työtasojen reunojen yli. Johdosta nykäisy saattaa vetää laitteen alas työskentelytasolta.
- 20** Mikään laitteen osa **EI SAA** päästä kosketuksiin kuumien pintojen, kuten keittolevyjen ja muiden lämmityslaitteiden, kanssa.
- 21** Laitetta täytyy **AINA** käyttää kuivalla ja tasaisella alustalla.
- 22** Pidä kädet, hiukset ja vaatetus poissa astiasta sitä täytettäessä ja käytettäessä.
- 23** **AINOASTAAN** tuotteen mukana toimitettuja tai SharkNinjan suosittelemia kiinnikkeitä ja lisälaitteita saa käyttää. Sellaisten kiinnikkeiden käyttö, jotka eivät ole SharkNinjan suosittelemia tai myymiä, saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.
- 24** Vältä liikkuvien osien koskettamista laitteen käytön ja käsittelyn aikana.
- 25** Laitetta **EI SAA** käyttää tyhjiällä astioilla.
- 26** Laitteen astioita **EI SAA** täyttää enimmäistäyttö- tai enimmäisnesterajojen yli.
- 27** Laitteen mukana toimitettuja astioita tai lisävarusteita **EI SAA** lämmittää mikroaaltouunissa.
- 28** Laitetta **EI SAA** käyttää jauhamiseen.
- 29** Ennen käyttöä on varmistettava, että kaikki työvälineet on poistettu astioista. Työvälineiden poistamatta jättäminen voi aiheuttaa astioiden särkymisen sekä mahdollisesti myös henkilö- ja omaisuusvahinkoja.
- 30** Leikkuriosaa **EI SAA KOSKAAN** käyttää ilman kantta. Lukitusmekanismia **EI SAA** yrittää ohittaa. Astian ja kannen oikea kiinnitys on varmistettava ennen laitteen käyttöä.
- 31** Astioita ja lisävarusteita **EI SAA** altistaa suurille lämpötilan muutoksille. Ne saattavat vaurioitua.
- 32** Laitetta ei saa **KOSKAAN** jättää ilman valvontaa käytön aikana.
- 33** **ÄLÄ** sekoita kuumia nesteitä. Sellainen saattaa aiheuttaa paineen kerääntymisen sekä laitteen altistumisen höyrylle, mikä puolestaan saattaa aiheuttaa palovammoja käyttäjälle.
- 34** Mikäli huomaat joidenkin ainesten kiinnittyvän kulhon laitoihin, pysäytä laite, irrota teräosa ja käytä kaavinta ainesten irrottamiseen.
- 35** **ÄLÄ** irrota virtalaitetta ja kantta, jos leikkuriterä edelleen pyörii. Laitteen tulee antaa pysähtyä täysin ennen virtalaitteen tai kannen irrottamista.

SÄILYÄ NÄMÄ OHJEET

- 36** Poista leikkuriterät leikkurikulhosta käsittelyn jälkeen. Kulhossa **EI SAA** säilyttää aineksia ennen niiden käsittelyä tai käsittelyn jälkeen, jos terät ovat kiinnitettyinä. Jotkin elintarvikkeet saattavat sisältää aktiivisia ainesosia tai vapauttaa kaasuja, jotka laajenevat suljetussa astiassa. Liiallinen paineen muodostuminen voi aiheuttaa henkilövahinkojen vaaran. Jos haluat säilyttää aineksia astiassa, käytä ainoastaan mukana toimitettua kantta.
- 37** **ÄLÄ** käsittele kuivia ainesosia lisäämättä nestettä sauvasekoittimeen tai leikkuriosiin. Niitä ei ole tarkoitettu kuivasekoitukseen.
- 38** Pidä kädet ja ruokailuvälineet poissa kulhoista käsittelyn aikana, jotta vakavien henkilövahinkojen tai laitteen vaurioitumisen riski on mahdollisimman pieni. Kaavinta voidaan käyttää VAIN, kun tehosekoitin tai monitoimikone ei ole käynnissä.
- 39** Vapauta virtalaitteen virtapainike välittömästi, mikäli laitteen toiminnassa esiintyy käytön aikana häiriöitä.
- 40** Varmista, että leikkurin kansi on kunnolla kiinni leikkurikulhossa ennen leikkuriosan käyttöä.
- 41** Varmista, että virtalaite on kunnolla kiinni käsivatkainosassa, sauvasekoitinosaassa tai leikkuriosassa.
- 42** Varmista aina, että käsivatkaimen lisävarusteet ovat tiukasti kiinni paikoillaan käsivatkainosassa ennen laitteen käyttöä.
- 43** **ÄLÄ** käytä astioita, jos niissä on murtumia tai halkeamia.
- 44** Enimmäisteho saavutetaan leikkaamalla 190 g kidneypapuja leikkurikulhossa. Muut kokoonpanot saattavat vaatia vähemmän tehoa. Käyttöajan **EI** tulisi ylittää 15 sekuntia.
- 45** Höyryn tai kuumien pintojen koskettamisen välttämiseksi **ÄLÄ** kurota astian yli laitteen käytön aikana.
- 46** Jos laite ylikuumenee, lämpösuojakytin laukeaa ja sammuttaa moottorin tilapäisesti. Lämpösuojakytin nollataan irrottamalla laite verkkovirrasta ja antamalla sen jäähtyä noin 15 minuutin ajan ennen laitteen käyttämistä uudelleen.

HUOMAUTUS: Osat ja lisävarusteet vaihtelevat malleittain.
HUOMAUTUS: Värity vaihtelevat malleittain.

- A** Virtalaite
(kiinteä virtajohto ei näy kuvassa)
- B** Käsivatkainosa
- C** Sauvasekoitinosa
- D** Vatkain x2
- E** Taikinakoukut x2
- F** Leikkurin leikkuukansi*
- G** Leikkurin teräosa*
- H** 700 ml leikkurikulho*
- I** **Leikkurin säilytyskansi***



*Ei sisälly kaikkiin malleihin

Useat lisävarusteet sopivat tähän sekoitinsarjaan.

Jos haluat ostaa lisää lisävarusteita ja löytää upeita reseptejä, käy sivustolla ninjakitchen.eu.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

TÄRKEÄÄ: Lue kaikki varoitukset ennen kuin jatkat

HUOMAUTUS: Osat ja lisävarusteet vaihtelevat malleittain.

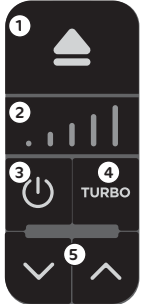
- Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit. Ole varovainen, kun poistat sauvasekoittinosan ja leikkuriteräosan pakkausmateriaaleja.
- Pese sauvasekoittinosan, vatkaimet, taikinakoukut, leikkurikulho, säilytyskansi ja leikkuriteräosa lämpimässä saippuavedessä. Käytä tiskiharjaa välttääksesi suoraa kosketusta sauvasekoittinosan ja leikkuriteräosan teriin. Ole varovainen käsitellessäsi teräosia, sillä terät ovat teräviä. Osat täytyy huuhdella huolellisesti, ja niiden on annettava kuivua.
- Pyyhi virtalaite, käsivatkainosa ja leikkurin leikkuukansi puhtaalla, kostealla liinalla.

OHJAUSPANEELI

TÄRKEÄÄ: Lue kaikki varoitukset ennen kuin jatkat

KÄSIVATKAIMEN OHJAUSPANEELIN KÄYTTÖ

- VAPAUTUS**
Irrota vatkaimet tai muut lisävarusteet painamalla.
- NOPEUDEN MERKKIVALO**
Näytöllä palavat LED-valot ilmaisevat nopeusasetuksen 1-5.
- VIRTA**
Kytke laite päälle tai pois päältä painamalla .
- TURBO**
Vaihda nopeasti 5-nopeuteen painamalla ja **pitämällä painettuna**.
- NOPEUDENSÄÄTÖ**
Lisää tai vähennä nopeutta painamalla nuolinäppäimiä ylös tai alas.



SAUVASEKOITTIMEN OHJAUSPANEELIN KÄYTTÖ

- VIRTA**
Sekoita painamalla ja **pitämällä**  **koko ajan painettuna**. Laite ei sekoita, ellei virtapainike ole painettuna alas.
- TURBO**
Samalla kun pidät koko ajan  -painiketta painettuna sekoittaaksesi, paina ja pidä painettuna **TURBO**-painiketta nopeuden nostamiseksi. Laite käynnistyy oletusarvoisesti matalalla nopeudella.

LEIKKURIN OHJAUSPANEELIN KÄYTTÖ

- VIRTA**
Leikkaa painamalla ja **pitämällä**  **koko ajan painettuna**. Käytä lyhyitä painalluksia lyhyisiin sykäyksiin ja pitkiä pitkiin sykäyksiin.
- TURBO**-painiketta **ei voi käyttää** leikkuriosan kanssa.



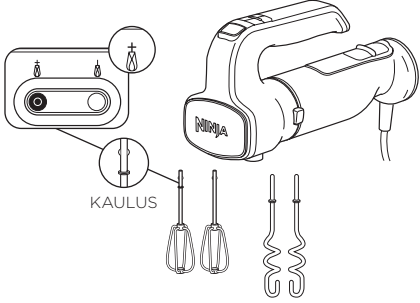
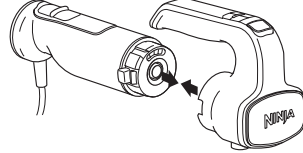
KÄSIVATKAINOSAN KOKOONPANO

(lisävarusteet vaihtelevat malleittain)

TÄRKEÄÄ:

- Lue kaikki varoitukset ennen käyttöä
- Käsivatkainosaa **EI** voi pestä astianpesukoneessa.

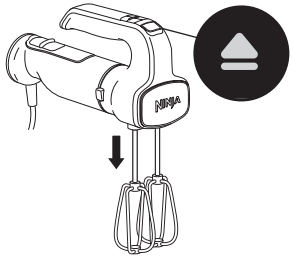
- Asenna käsivatkainosa virtalaitteeseen kohdistamalla virtalaitteen nuoli vatkainosan nuoleen. Työnnä sitten virtalaite vatkainosaan, kunnes se lukkiutuu paikalleen.



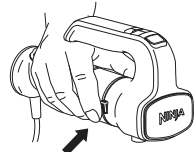
- Kiinnitä kummatkin vatkaimet tai vispilä vatkaimen päässä oleviin lisävarusteen aukkoihin. Kiinnitä kauluksellinen vatkain aukkoon, jonka kohdalla kuvassa näkyy kaulus. Vispilä voidaan kiinnittää kumpaan aukkoon tahansa. Kansi lukkiutuu paikalleen naksauttaen.

- Kytke laite pistorasiaan ja virta päälle. Laite alkaa vatkata 1-nopeudella. Lisää tai vähennä nopeutta nopeudensäätimestä.

Nopeudet 1 ja 2	Käytä nopeuksia 1-2, kun yhdistät kuivia ainesosia, kuten jauhoja, nestemäisiin ainesosiin.
Nopeudet 3 ja 4	Käytä nopeuksia 3-4, kun valmistat keksi-, kakku- tai leipätaikinaa, kuorrutteita ja useimpia muita reseptejä.
Nopeus 5	Käytä nopeutta 5 kerman tai kananmunien vaahdottamiseen tai moussen valmistamiseen.
HUOMAUTUS: Aloita nopeudella 1 ja lisää sitten nopeutta pikkuhiljaa, jotta ainekset eivät roisku.	

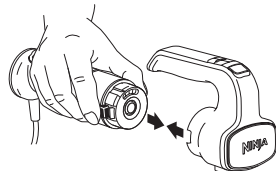


- Kytke laite pois päältä painamalla . Irrota vatkaimet tai muut lisävarusteet painamalla vapautuspainiketta. Varmista, että vatkaimet tai muut lisävarusteet ovat pysähtyneet täysin ennen kuin painat poistopainiketta.



- Irrota virtalaite käsivatkainosasta irrottamalla laite ensin pistorasiasta. Paina ja pidä painettuna virtalaitteen kummallakin puolella olevia vapautuspainikkeitä vatkainosan irrottamiseksi.

- Katso puhdistus- ja säilytysohjeet Hoito ja ylläpito -osiosta.

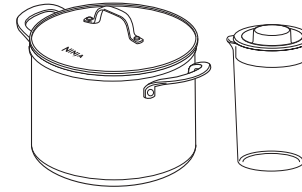
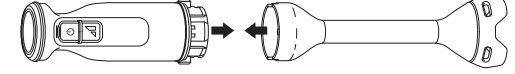


SAUVASEKOITINOSAN KOKOONPANO

(lisävarusteet vaihtelevat malleittain)

TÄRKEÄÄ: Lue kaikki varoitukset ennen kuin jatkat

- Asenna sauvasekoitinosa virtalaitteeseen kohdistamalla virtalaitteen nuoli sauvasekoitinosaan nuoleen. Työnnä sitten virtalaite vatkainosaan, kunnes se lukkiutuu paikalleen. Kytke laite pistorasiaan.

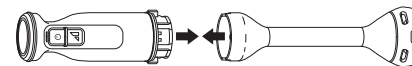
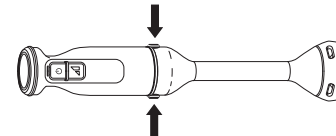
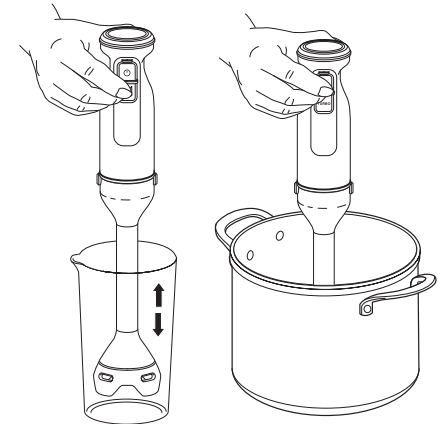


- Varmista ennen sekoittamista, että astia on riittävän suuri, jotta sekoittimen pää uppoaa aineisiin kokonaan. Upotettuasi sen aineisiin, astiassa tulee olla tarpeeksi tilaa ylivuotamisen ja roiskeiden välttämiseksi. Kattilaa*, suurta mitta-astiaa tai sekoituskannua (ei saatavilla kaikkiin malleihin) suositellaan.

***HUOMAUTUS:** ÄLÄ sekoita keittoastioissa, joissa on tarttumaton pinnoite.

- Upota vatkaimen päässä olevat aukot aineisiin. Paina ja **pidä painettuna** virtapainiketta, samalla kun liikutat sekoitinta ylös- ja alaspäin. Lopeta sekoittaminen heti, kun huomaat, että sekoittimen pää ei ole enää upotettuna aineisiin. Samalla kun pidät koko ajan -painiketta painettuna sekoittaaksesi, paina ja **pidä painettuna TURBO**-painiketta nopeuden nostamiseksi.

MATALA	Käytä nesteiden, kuten majoneesin, salaattikastikkeiden tai keittojen ja pehmeiden kastikkeiden, kuten tomaattikastikkeen, sekoittamiseen.
TURBO	Käytä kovempien ainesosien, kuten myskikurpitsan, sekoittamiseen tai tasaisten soseiden, kuten hummuksen, valmistamiseen.



- Irrota virtalaite sauvasekoitinosa irrottamalla laite ensin pistorasiasta. Paina ja pidä painettuna virtalaitteen kummallakin puolella olevia vapautuspainikkeitä sauvasekoitinosa irrottamiseksi.

- Katso puhdistus- ja säilytysohjeet Hoito ja ylläpito -osiosta.

700 ML LEIKKURIN KÄYTTÖ

(ei sisälly kaikkiin malleihin)

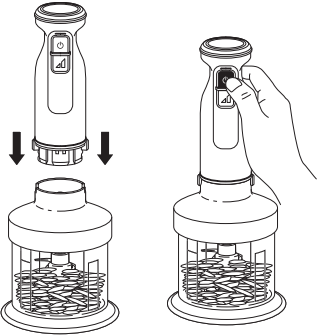
TÄRKEÄÄ:

- Lue kaikki varoitukset ennen kuin jatkat.
- Leikkuukantta **EI** voi pestä astianpesukoneessa.

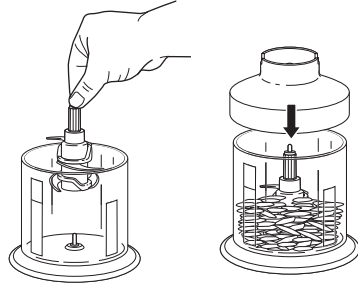
HUOMAUTUS:

- **ÄLÄ** lisää aineksia ennen kuin teräosa on koottu kokonaan.
- **ÄLÄ** käytä leikkuria yhtäjaksoisesti yli 15 sekuntia kerrallaan.
- **ÄLÄ** täytä enimmäistäyttörajan yli.

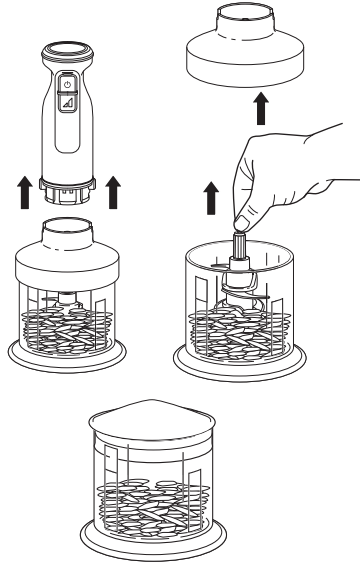
- 1 Aseta leikkurikulho puhtaalle, kuivalle ja tasaiselle pinnalle, kuten työtasolle tai pöydälle.
- 2 Tartu varovasti teräosaan varren yläosasta ja aseta se leikkurikulhon sisällä olevan käyttöakselin päälle.
- 3 Lisää ainekset leikkurikulhoon ja aseta sitten leikkuukansi kunnolla paikalleen. Varmista ennen käyttöä, että kansi on tiukasti paikoillaan; siitä ei kuulu napsahdusta.



- 4 Kiinnitä virtalaite kohdistamalla virtalaitteen nuoli leikkuukannen nuoleen ja paina sitten virtalaitetta kanteen, kunnes se lukkiutuu paikalleen. Kytke laite pistorasiaan.
- 5 Leikkaa painamalla ja **pitämällä** **ON** painiketta painettuna. Käytä lyhyitä painalluksia lyhyisiin sykäyksiin ja pitkiä pitkiin sykäyksiin. **TURBO**-painiketta **ei voi käyttää** leikkuriosan kanssa.



- 6 Kun olet valmis, irrota laitteen pistoke pistorasiasta. Irrota virtalaite leikkuriosasta painamalla ja pitämällä painettuna virtajalustan kummallakin sivulla olevia vapautuspainikkeita ja nostamalla samalla ylös.
- 7 Irrota kansi nostamalla sitä ylöspäin. Irrota teräosa aina ennen kuin tyhjennät aineksia kulhosta. Irrota teräosa tarttumalla akselin päähän varovasti ja nostamalla se kulhosta.
- 8 Sekoitettuja aineksia **EI SAA** säilyttää kulhossa teräosan ja leikkuukannen ollessa kiinnitettynä. Jos haluat säilyttää kulhossa aineksia, käytä aina säilytyskantta.
- 9 Katso puhdistus- ja säilytysohjeet Hoito ja ylläpito -osiosista.



PUHDISTUS JA HUOLTO

VAROITUS: Käsittele leikkuriterää varovasti pesun aikana, sillä terät ovat erittäin teräviä. Terien reunojen koskettaminen saattaa aiheuttaa viiltohaavoja.

PUHDISTUS

• Käsipesu

Pese sauvasekoitinosa, vatkaimet, taikinakoukut, leikkurikulho, säilytyskansi ja teräosa lämpimässä saippuavedessä. Käytä tiskiharjaa välttääksesi suoraa kosketusta sauvasekoitinosaan ja leikkuriteräosaan teriin. Ole varovainen käsitellessäsi teräosia, sillä terät ovat teräviä. Osat täytyy huuhdella huolellisesti, ja niiden on annettava kuivua.

• Astianpesukoneessa

Kaikki osat virtalaitetta, käsivatkainosaa ja leikkurin leikkuukantta lukuun ottamatta voi pestä astianpesukoneen ylähyllyllä.

• Virtalaite, käsivatkainosa, leikkurin leikkuukansi

Irrota virtalaite pistorasiasta ennen puhdistamista. Pyyhi virtalaite, käsivatkainosa ja leikkurin leikkuukansi puhtaalla, kostealla liinalla. Älä upota näitä osia veteen.

• SÄILYTYS

Kääri johto muovipidikkeen avulla säilytystä varten.

MOOTTORIN NOLLAAMINEN

Tässä laitteessa on turvajärjestelmä, joka estää laitteen moottorin ja käyttöjärjestelmän vaurioitumisen, jos laite vahingossa ylikuormittuu. Jos laite ylikuormittuu, moottori sammuu tilapäisesti. Tällaisessa tapauksessa täytyy noudattaa jäljempänä mainittuja palautustoimenpiteitä.

- 1 Irrota laite pistorasiasta.
- 2 Anna laitteen jäähtyä noin 15 minuutin ajan.
- 3 Irrota astian kansi ja teräosa. Tyhjennä astia ja varmista, ettei teräosaan ole jäänyt aineksia kiinni.

TÄRKEÄÄ: Enimmäisvetoisuuksia ei saa ylittää. Tämä on yleisin laitteen ylikuormituksen syy.

VARAOSIEN JA LISÄVARUSTEIDEN TILAAMINEN

Tilaa vara- ja lisäosat osoitteesta ninjakitchen.eu.



Sekoituskannu:

Suuri sekoituskannu on ihanteellinen sauvasekoittimen lisävaruste suosikkireseptiesi sekoittamiseen.

VIANMÄÄRITYSOPAS

VAROITUS: Sähköiskuvaaran ja tahattoman käynnistuksen välttämiseksi laite täytyy sammuttaa, ja se täytyy irrottaa virtalähteestä ennen vianmäärittystä.

Laite ei käynnisty.

- Varmista, että laite on kytketty toimivaan pistorasiaan.
- Varmista, että osa on kunnolla lukkiutunut virtalaitteeseen. Kohdista virtalaitteen nuoli sen osan nuoleen, jota haluat käyttää. Työnnä sitten virtalaite vatkaansa, kunnes se lukkiutuu paikalleen.
- Tarkista, että virtalaitteen pohja on puhdas ja ettei ruokaa ole estämässä yhteyttä osien kiinnittämisen yhteydessä.
- Kun käytät leikkuria, varmista, että terä on kiinnitetty oikein ja kansi sovitettu leikkurikulhon uriin käytön ajaksi.

Käsivatkaimen lisävarusteita ei voi asentaa tai käsivatkaimen lisävarusteet heiluvat asennuksen jälkeen.

- Asentaessasi käsivatkaimen lisävarusteita kytke kauluksellinen vatkein (jonka varressa on rengas) käsivatkaimen aukkoon, jonka kohdalla kuvassa näkyy kaulus. Vispilän voi asentaa kumpaan aukkoon tahansa. Älä asenna vispilää mihinkään muuhun lisävarusteeseen.

Käsivatkaimesta saattaa roiskua aineksia.

- Käytä nopeutta 1, kun yhdistät kuivia ja nestemäisiä aineksia.
- Aloita nopeudella 1 ja lisää sitten nopeutta pikkuhiljaa, jotta ainekset eivät roisku.

Sauvasekoitin toimii vain hetkellisesti.

- Sekoita painamalla ja **pitämällä** virtapainiketta  painettuna. Pitämällä virtapainiketta koko ajan pohjassa varmistat, että terä toimii vain silloin, kun hallitset sitä.

Sauvasekoittimesta saattaa roiskua aineksia.

- Suosittelemme kattilan*, suuren lasisen mitta-astian tai tuotteen mukana toimitettavan sekoituskannun (ei saatavilla kaikkiin malleihin) käyttöä ainesosien sekoittamiseen. ***HUOMAUTUS: ÄLÄ** sekoita keittoastioissa, joissa on tarttumaton pinnoite.
- Astian tulee olla tarpeeksi suuri, jotta vatkaimen pää uppoaa ainesosiin täysin. Astiassa tulee olla myös tarpeeksi tilaa ylivuotamisen ja roiskeiden välttämiseksi.
- Upota vatkaimen päässä olevat aukot aineksiin. Sekoita liikuttamalla sauvasekoitinta ylös- ja alaspäin suuntautuvien liikkein aineiden joukossa. Lopeta sekoittaminen heti, kun huomaat, ettei sekoittimen pää ole enää upotettuna aineksiin.

Sauvasekoittimen terään on juuttunut aineksia.

- Kytke laitteen virta pois päältä ja irrota virtalaite pistorasiasta. Irrota ainekset sauvasekoittimen päästä ruokalastalla tai muulla ruoanlaittovälineellä. Käsittele sauvasekoitinosaa varovasti äläkä yritä poistaa ruoka-aineita käsin.

Leikkuri liikkuu työtasolla käytön aikana.

- Varmista, että työtaso ja leikkurikulhon pohja ovat puhtaita ja kuivia.
- Tartu virtalaitteeseen toisella kädellä siten, että ohjauspaneeli osoittaa pois päin sinusta, ja pidä samalla toisella kädelläsi kiinni leikkurikulhosta.

Ainekset silppuuntuvat epätasaisesti.

- Varmista, ettei leikkurikulhon enimmäistilavuutta ole ylitetty.
- Ainekset saattavat olla kooltaan liian suuria. Leikkaa raaka-aine 2,5 cm:n paloihin ja käsittele pienempiä määriä kerralla.

Ainekset silppuuntuvat liian hienoksi tai ovat liian vetisiä.

- Aineksia on silputtu liikaa. Käytä lyhyitä sykäyksiä tai lyhennä käsittelyaikaa. Anna leikkuriterän pysähtyä kokonaan sykäysten välissä.

Nopeutta ei voi säätää, kun leikkuri on kiinnitettynä. Ohjauspaneelin alempi painike ei toimi.

- Kun leikkuriosia on kiinnitettynä, TURBO-toimintoa ei voi käyttää. Pidä virtapainike pohjassa käyttääksesi laitetta optimaalisella nopeudella.

Osien irrottaminen ei onnistu.

- Paina ja pidä painettuna virtalaitteen kummallakin puolella olevia vapautuspainikkeita osien irrottamiseksi. Älä vedä osia virtalaitteesta ilman, että painat samaan aikaan vapautuspainikkeita.
- Irrota käsivatkaimen lisävarusteet painamalla käsivatkaimen ohjauspaneelin yläpuolella olevaa vapautuspainiketta.

Laite lopettaa sekoittamisen tai vatkaamisen.

- Älä käytä laitetta yhtäjaksoisesti yli 10 minuutin ajan. Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä 5 minuuttia.

Käsivatkaimen ohjauspaneeli vilkkuu.

- Laite on saattanut kuumentua liikaa tai sen liitoksiin on saattanut jäädä jotain jumiin. Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä 15 minuuttia. Poista vatkaimet tai muut lisävarusteet ja varmista, ettei liitoksiin ole jäänyt mitään jumiin. Jos lopputulos on liian paksu eivätkä ainekset sekoitu kunnolla, lisää nestettä.

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun ostat tuotteen suomalaisena kuluttajana, sinulla on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet ("lakisääteiset oikeudet"). Voit käyttää näitä lakisääteisiä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Me Ninjalla olemme kuitenkin niin vakuuttuneita tuotteidemme ("tuotteet") laadusta, että myönnämme niille valmistajan takuun jopa kahden vuoden ajalle. Tämä takuu koskee tuotetta ainoastaan silloin, jos se on ostettu uutena ja käyttämättömänä. Nämä ehdot koskevat vain meidän takuitamme, eivätkä ne vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi ostajana. Huomaa, että kahden vuoden takuu on saatavissa kaikissa EU-maissa ja Isossa-Britanniassa, jos se lakkaa olemasta EU-maa takuuajana.

Alla olevat ehdot kuvaavat takuumme edellytyksiä ja soveltamisaluetta. Takuun myöntää SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Saksa) ("me", "meidän" jne.). Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen. Näin on myös, jos olet ostanut tuotteen suoraan Ninjalta.

Ninja®-takuun sisältö

Keittiökodinkone on melko suuri investointi. Uuden laitteesi on toimittava kunnolla mahdollisimman kauan. Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia, ja se kertoo valmistajan luottamuksesta omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Saat palvelua verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

Miten rekisteröin takuun?

Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot laitteestasi:

- Mallinro
- Sarjanumero (vain, jos saatavilla)
- Tuotteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetysilmoituksesta)

Rekisteröi verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

TÄRKEÄÄ

- Takuu on voimassa ensimmäiset 2 vuotta tuotteen ostospäivästä alkaen.
- Säilytä kuitti koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitenkin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Kelpuutetun kuitin puuttuminen mitätöi takuun.

Mitä etua on takuun rekisteröinnistä?

Kun rekisteröit takuun, voit valita, haluatko vastaanottaa vinkkejä, neuvoja ja kilpailuita sisältävän uutiskirjeemme. Kuulet myös viimeisimmät uutiset Ninjan tekniikoista ja tuotelanseerauksista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

Lisätietoja tietosuojalausekkeestamme saat osoitteesta www.ninjakitchen.eu

Kuinka pitkä takuu tuotteilla on?

Koska luotamme suunnitteluunme ja laadunvalvontaamme, myönnämme tuotteellesi kaikkiaan kahden vuoden takuun.

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

Mitä takuu kattaa?

Tuotteen korjaus ja vaihto (Ninjan päätöksellä), mukaan lukien kaikki osat ja työ, mikäli tuotteessa on valmistus- tai materiaalivikoja (toimitus- ja lähetyskulut mukaan lukien). Takuumme on lisäys kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

Mitä takuu ei kata?

- normaali kuluminen
- vahinkojen aiheuttamat vauriot, keittiölaitteen huolimattoman käytön tai huollon aiheuttamat viat, väärinkäyttö, laiminlyönnit, varomaton käyttö tai laitteen mukana toimitetun Ninja®-käyttöoppaan vastainen käsittely.
- keittiölaitteen käyttö muuhun kuin normaaliin kotitalouskäyttöön
- sellaisten osien käyttö, joita ei ole koottu tai asennettu käyttöohjeiden mukaisesti
- muiden kuin alkuperäisten Ninja®-varaosien ja -varusteiden käyttö
- virheellinen asennus (paitsi jos asennuksen on tehnyt Ninja®)
- muiden kuin Ninjan tai sen edustajien tekemät korjaukset tai muutokset. Ellet pysty osoittamaan, että muiden tekemät korjaukset tai muutokset eivät liity vikaan, jota koskien takuuta hyödynnät.

Mitä tapahtuu takuuajan päätyttyä?

Ninja ei suunnittele tuotteita siten, että ne kestäisivät rajoitetun ajan. Ymmärrämme, että asiakkaamme haluavat korjauttaa keittiölaitteensa myös takuuajan päätyttyä. Tällaisessa tapauksessa voit Saat palvelua verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -varusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen insinöörien kehittämiä, jotka ovat suunnitelleet Ninja-keittiölaitteesi. Löydät Ninja-laitteiden, Ninja-varaosien ja -varusteiden koko valikoiman osoitteesta www.ninjakitchen.eu

Huomaa, että muiden kuin Ninja-varaosien käyttö saattaa mitätöidä valmistajan takuun. Tämä ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.



FOODI® MATFÖRBEREDELSE SYSTEM
CI100 Serie | Informationshäfte



VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

LÄS NOGGRANT FÖRE ANVÄNDNING • ENBART FÖR HUSHÅLLSBRUK

	Läs och iaktta alla instruktioner innan du startar och använder maskinen.
	Indikerar närvaron av en fara som kan orsaka personskada, dödsfall eller betydande egendomsskada om varningen som ingår i denna symbol ignoreras.
	Endast för användning i hushåll inomhus.
Vid användning av elektriska apparater skall alltid grundläggande säkerhetsåtgärder, inklusive följande iakttas:	

⚠ VARNING

För att minska risken för personsador, brand, elstötar eller saksador, måste grundläggande försiktighetsåtgärder alltid följas, inklusive nedan numrerade varningstexter och efterföljande anvisningar. Använd inte den här apparaten till någonting annat än det den är avsedd för.

- 1 Läs alla instruktioner innan du använder apparaten och dess tillbehör.
- 2 Läs noga och följ alla varningstexter och instruktioner. Denna enhet innehåller elektriska anslutningar och rörliga delar, vilka potentiellt utgör en risk för användaren.
- 3 **VAR ALLTID** försiktig när du hanterar stavmixertillbehöret. Knivarna är vassa, hantera dem försiktigt. **TA BARA** tag i stavmixern i plaständen eller skaftet. Underlåtenhet att vara försiktig när du hanterar stavmixertillbehöret kommer att resultera i risk för skärsår.
- 4 Iaktta **ALLTID** försiktighet när du hanterar knivarna. Knivarna är vassa, hantera dem försiktigt. **GREPPA ENDAST** bladet vid skaftet. Underlåtenhet att vara försiktig när du hanterar skärbladet kommer att leda till risk för skärsår.
- 5 Stavmixerblad och hackknivar är vassa, skärbladet är löst i behållaren. Hantera med varsamhet.
- 6 Inspektera knivarna för skador före varje användning. Om en kniv är böjd eller om skada misstänks, kontakta SharkNinja för att ordna utbyte.
- 7 Försök **INTE** att vassa knivarna.
- 8 Ta dig tid och iaktta försiktighet vid uppackning och iordningställande av apparaten. Denna apparat innehåller vassa, lösa knivar, vilka kan orsaka skador vid felaktig hantering.
- 9 Gå igenom hela innehållet för att förvissa dig om att du har alla delar som behövs för korrekt och säker drift av apparaten.
- 10 Dra ur kontakten från eluttaget när apparaten inte används, innan delar monteras eller tas bort och före rengöring. För att dra ut sladden, håll i kontakten och dra ut den ur eluttaget. Dra **ALDRIG** ut kontakten genom att dra i sladden.
- 11 Innan du börjar använda maskinen: Diska alla delar som kommer i kontakt med livsmedel. Följ diskingsanvisningarna i denna instruktionsbok.
- 12 För att skydda mot risken för elektriska stötar, **SÄNK INTE** ner kraftbasen, stavmixertillbehöret eller hackarbearbetningslocket och låt inte nätsladden komma i kontakt med någon form av vätska. Koppla ur strömbasen före rengöring.
- 13 Ta bort eventuella tillbehör från stavmixertillbehöret före tvätt.
- 14 Använd **INTE** maskinen utomhus. Den är enbart konstruerad för hushållsbruk inomhus.

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

LÄS NOGGRANT FÖRE ANVÄNDNING • ENBART FÖR HUSHÅLLSBRUK

⚠ VARNING

För att minska risken för personskador, brand, elstötar eller sakskador, måste grundläggande försiktighetsåtgärder alltid följas, inklusive nedan numrerade varningstexter och efterföljande anvisningar. Använd inte den här apparaten till någonting annat än det den är avsedd för.

- 15 Använd **INTE** en apparat med skadad nätsladd eller stickkontakt, efter funktionsfel på apparaten eller om den tappats eller skadats på annat sätt. Denna apparat har inga delar som kan servas av användaren. Kontakta SharkNinja för service om skada uppstår.
- 16 Skarvsladdar får **INTE** användas till denna apparat.
- 17 Låt **INTE** små barn använda apparaten eller ha den som en leksak. Noggrann uppsikt krävs när apparaten används i närheten av barn.
- 18 Apparaten är **INTE** avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller får instruktioner om apparatens användning av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- 19 Rulla ut nätsladden helt före användning. Låt **INTE** enheten eller sladden hänga över kanter på bord eller bänkskivor. Sladden kan hakas fast och dra bort apparaten från arbetsytan.
- 20 Låt **INTE** någon del av enheten komma i kontakt med heta ytor, inklusive hällar och andra värmeapparater.
- 21 Använd **ALLTID** maskinen på en torr, horisontell yta.
- 22 Håll händer, hår och kläder borta från behållaren vid iordningställande och drift.
- 23 Använd **ENDAST** komponenter och tillbehör som levereras med produkten eller rekommenderas av SharkNinja. Användande av komponenter som inte rekommenderas eller säljs av SharkNinja kan orsaka eldsvåda, elektrisk chock eller skada.
- 24 Undvik kontakt med rörliga delar under körning och hantering av maskinen.
- 25 Kör **INTE** maskinen med en tom behållare.
- 26 Fyll **INTE** behållarna förbi linjerna MAX FILL eller MAX LIQUID
- 27 Kör **INTE** några behållare eller tillbehör som levererats med apparaten i mikrovågsugn.
- 28 **UTFÖR INTE** slipoperationer.
- 29 Säkerställ före drift att alla redskap avlägsnats ur behållarna. Underlåtenhet att ta bort redskap kan leda till att behållare splittras och potentiellt till person- och egendomsskada.
- 30 **ANVÄND ALDRIG** hackartillbehöret utan locket på plats. Gör **INGA** försök att manipulera låsmekanismen. Se till att behållare och lock är korrekt monterade före drift.
- 31 Utsätt **INTE** behållare och tillbehör för extrema temperaturförändringar. De kan komma att skadas.
- 32 Lämna **ALDRIG** maskinen utan uppsikt när den används.
- 33 Mixa **INTE** heta vätskor. Det kan leda till tryckuppbyggnad och avgivning av ånga, med risk för brännskador för användaren.
- 34 Om du hittar oblandade ingredienser som fastnar på skålens sidor, stoppa apparaten, ta bort bladenheten och använd en skrapa för att få bort ingredienserna.
- 35 **TA INTE** bort kraftbasen och locket medan skärbladet fortfarande snurrar. Låt apparaten stanna helt innan du tar bort kraftbasen och locket.
- 36 Ta bort skärbladen från hackskålen när bearbetningen är klar. Förvara **INTE** ingredienserna före eller efter mixning i skålen eller bågaren med knivarna monterade. Vissa livsmedel kan innehålla aktiva ingredienser eller släppa ut gaser som kommer att expandera om de lämnas i en sluten behållare, vilket resulterar i en alltför stor tryckuppbyggnad som kan innebära en risk för skada. För förvaring av ingredienser i kärlet, använd endast det medföljande locket.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

- 37 **BEARBETA INTE** torra ingredienser utan att tillsätta vätska till stavmixern eller hacktillbehör. De är inte avsedda för torr mixning.
- 38 Håll händer och redskap borta från behållare under bearbetning för att minska risken för allvarliga personskador eller skador på enheten. En spatel kan användas men **ENDAST** när maskinen inte körs.
- 39 Släpp omedelbart strömbrytaren på strömbasen i händelse av att apparaten inte fungerar som den ska under användning.
- 40 Se till att hackarlocket är ordentligt fastsatt på hackarskålen innan du använder hackartillbehöret.
- 41 Se till att kraftbasen är ordentligt fastsatt på stavmixertillbehöret eller hackarenheten.
- 42 Se alltid till att stavmixerdelarna sitter säkert på plats i stavmixertillbehöret innan bearbetning.
- 43 **ANVÄND INTE** behållare om de är spruckna eller flisade.
- 44 Det maximala wattalet kan uppnås genom att hacka 190 g vita kidneybönor i hackarskålen. Andra konfigurationer kan dra mindre ström. Drifttid bör **INTE** överstiga 15 sekunder.
- 45 För att undvika kontakt med ånga och heta ytor, **STRÄCK DIG INTE** över toppen av kärlet där du bearbetar.
- 46 Om apparaten överhettas aktiveras en termobrytare som tillfälligt stänger av motorn. För att återställa apparaten, koppla från den och låt den svalna i ungefär 15 minuter innan du använder den igen.

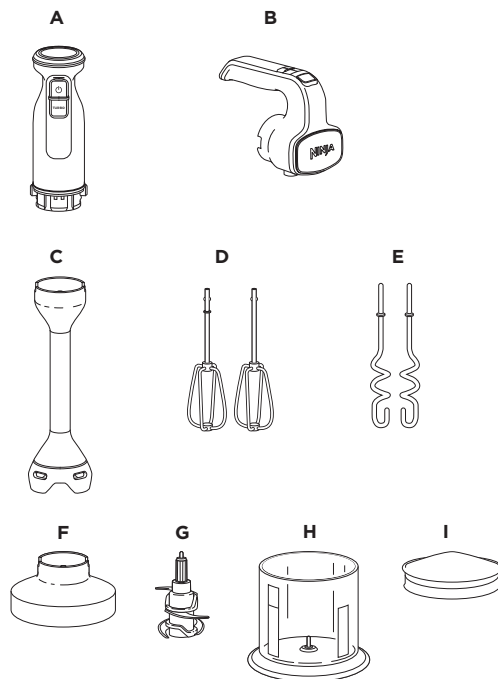
OBS! Tillbehör och delar varierar beroende på modell.
OBS! Färgen varierar beroende på modell.

- A Kraftbas
(ansluten nätsladd visas inte)
- B Stavmixertillbehör
- C Stavmixertillbehör
- D Visp x2
- E Degkrokar x2
- F Lock för bearbetning av hackare*
- G Skärbladsenhet*
- H 700 ml Hackarskål*
- I Hackarens förvaringslock*

*Ingår inte med alla modeller

Det finns en mängd olika tillbehör som är kompatibla med detta hand mixer serie.

För att köpa fler tillbehör och hitta goda recept, besök oss på ninjakitchen.eu.



FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VIKTIGT: Granska alla varningar innan du går vidare.

OBS! Tillbehör och delar varierar beroende på modell.

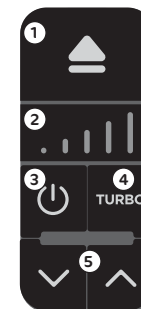
- 1 Ta bort allt förpackningsmaterial från enheten. Var försiktig när du packar upp stavmixertillbehöret och skärbladsenheten.
- 2 Tvätta stavmixertillbehör, vispar, degkrokar, hackarskål, förvaringslock och skärbladsenhet i varmt tvålatten. Använd ett diskredskap med handtag för att undvika direkt kontakt med knivarna på stavmixertillbehöret och skärbladsenheten. Var försiktig när du hanterar bladen, eftersom bladen är vassa. Skölj alla delar grundligt och låt dem lufttorka.
- 3 Torka av kraftbasen, stavmixertillbehöret och hackarbearbetningslocket med en ren, fuktig trasa.

KONTROLLPANEL

VIKTIGT: Granska alla varningar innan du går vidare.

ANVÄNDNING AV HANDBLANDARENS KONTROLLPANEL

- 1 **MATA UT**
Tryck för att ta bort visparna eller andra tillbehör.
- 2 **INDIKATOR FÖR HASTIGHET**
Lysdioder tänds för att indikera hastighetsinställningarna 1 till 5.
- 3 **STRÖM**
Tryck för att slå på eller stänga av enheten.
- 4 **TURBO**
Tryck och **håll** för att snabbt hoppa till hastighet 5.
- 5 **HASTIGHETSVÄLJARE**
Öka eller minska hastigheten genom att trycka på upp- och nedpilarna.

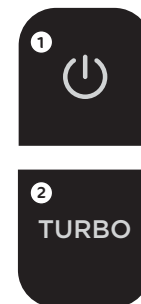


ANVÄNDNING AV STAVMIXERNS KONTROLLPANEL

- 1 **STRÖM**
Tryck och håll kontinuerligt för att blanda. Enheten kommer inte att blanda om inte strömknappen trycks ned.
- 2 **TURBO**
Medan du kontinuerligt håller för att blanda, tryck och håll ned **TURBO**-knappen för att öka till hög hastighet. Som standard startar enheten på låg hastighet.

ANVÄNDNING AV HACKARENS KONTROLLPANEL

- 1 **STRÖM**
Tryck och **håll kontinuerligt** för att bearbeta. Tryck kort för korta pulser och långa tryck för långa pulser.
- 2 **TURBO**-knappen är **inaktiverad** när du använder hacktillbehöret.

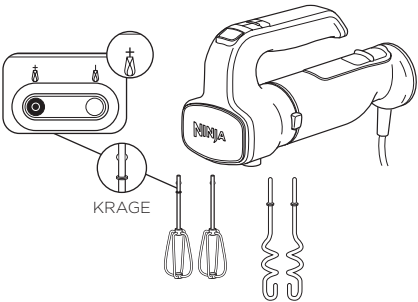
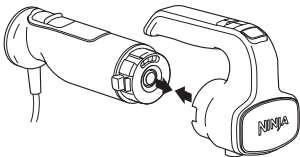


MONTERING AV STAVMIXER

(tillbehör varierar beroende på modell)

- VIKTIGT:**
- Granska alla varningar innan du fortsätter
 - stavmixertillbehöret är **INTE** lämpligt för diskmaskin.

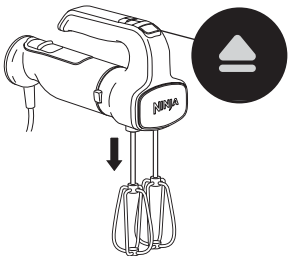
1 Installera stavmixerfästet till powerbasen genom att rikta in pilen på powerbasen med pilen på mixertillbehöret. Tryck sedan på kraftbasen på tillbehöret för att låsa på plats.



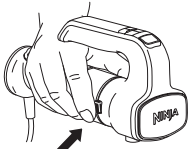
2 Fäst både vispar eller visp med hjälp av tillbehörsöppningarna på mixerhuvudet. Sätt in vispen med kragen i skåran med diagrammet som visar en krage. Vispen kan sättas in i båda öppningarna. Du kommer att höra ett lätt klick när den låses på plats.

3 Koppla in enheten och slå på. Enheten kommer att börja blanda på hastighet 1. Använd hastighetsväljaren för att öka eller minska hastigheten.

Hastigheter 1 och 2	Använd hastigheterna 1-2 när du kombinerar torra ingredienser, såsom mjöl, till flytande ingredienser.
Hastigheter 3 och 4	Använd hastigheterna 3-4 när du gör kakdeg, smetar, snabbbröd, glasyr och de flesta andra recept.
Hastighet 5	Använd hastighet 5 för att vispa grädde, mousse eller äggvita.
OBS! Börja på hastighet 1 och öka sedan långsamt för att förhindra att ingredienser stänker.	

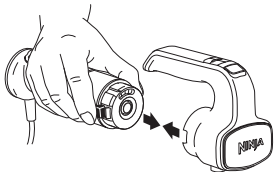


4 Tryck  för att stänga av enheten. För att ta bort visparna eller andra tillbehör, tryck på utmatningsknappen. Se till att visparna eller andra tillbehör stannar helt innan du trycker på utmatningsknappen.



5 För att ta bort kraftbasen från stavmixertillbehöret, koppla först ur enheten. Tryck och håll in frigöringsknapparna på vardera sidan av kraftbasen för att ta bort mixertillbehöret.

6 Se avsnittet Skötsel och underhåll för anvisningar om rengöring och förvaring.

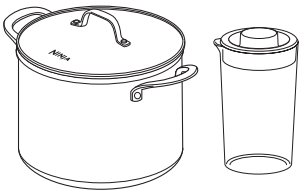
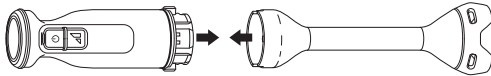


MONTERING AV STAVMIXER

(tillbehör varierar beroende på modell)

VIKTIGT: Granska alla varningar innan du går vidare.

1 Installera stavmixertillbehöret på kraftbasen genom att rikta in pilen på kraftbasen med pilen på stavmixertillbehöret. Tryck sedan på kraftbasen på tillbehöret för att låsa på plats. Koppla in enheten.

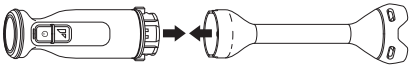
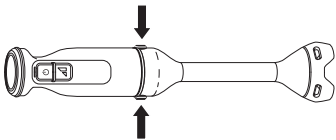
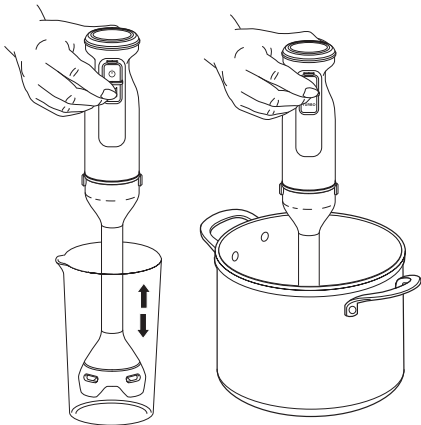


2 Innan blandning, se till att använda en behållare som är tillräckligt stor för att sänka mixerhuvudet helt i ingredienser. När den väl är nedsänkt bör det finnas gott om plats i behållaren för att undvika att den svämmar över och stänker. Ett kokkärl*, stor måttbehållare eller blandningen kanna (inte tillgänglig med alla modeller) rekommenderas.

***ANM: ANVÄND INTE** kokkärl med non-stick.

3 Sänk ner hålen på mixerhuvudet i ingredienserna. Tryck och håll strömbrytaren medan du använder en upp-och-ner-rörelse för att blanda, se till att sluta blanda när mixerhuvud inte längre är nedsänkt. Medan du kontinuerligt **håller**  för att blanda, tryck och håll ned **TURBO**-knappen för att öka till hög hastighet.

LÅG	Används för att blanda vätskor, såsom majonnäs eller dressing eller soppor och såser med mjuka ingredienser, t.ex. tomatsås.
TURBO	Använd till grövre ingredienser såsom pumpa eller för smidiga puréer, t.ex. hummus.



4 För att ta bort kraftbasen från stavmixerns fäste, koppla först ur enheten. Tryck och håll in frigöringsknapparna på vardera sidan av kraftbasen för att ta bort stavmixertillbehöret.

5 Se avsnittet Skötsel och underhåll för anvisningar om rengöring och förvaring.

ANVÄNDNING AV 700 ML HACKARE

(ingår inte i alla modeller)

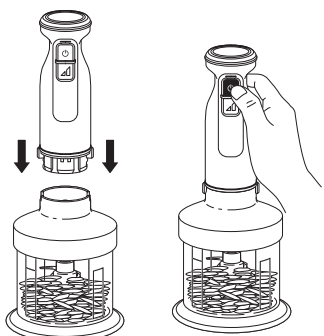
VIKTIGT:

- Granska alla varningar innan du går vidare.
- Bearbetningslocket är **INTE** lämpligt för diskmaskin.

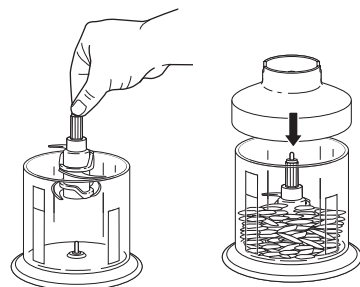
OBS!

- Tillsätt **INGA** ingredienser innan du slutför installationen av knivenheten.
- **ANVÄND INTE** hackaren kontinuerligt i mer än 15 sekunder åt gången.
- **FYLL INTE** förbi linjen MAX FILL.

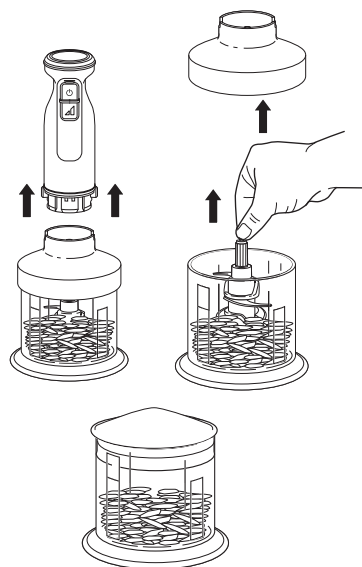
- 1 Placera hackarskålen på en ren, torr, jämn yta, till exempel en bänkskiva eller ett bord.
- 2 Var försiktig, greppa knivenheten i toppen av axeln och placera den på drivhjulet inuti hackarskålen.
- 3 Tillsätt ingredienser till hackarskålen och sätt sedan på locket så att det sitter på plats. Se till att locket är helt installerat före användning; det blir inget klick.



- 6 När du är klar, koppla ur enheten. Ta bort kraftbasen från hackartillbehöret genom att trycka på och hålla in frigöringsknapparna på vardera sidan av kraftbasen och lyfta upp.
- 7 Ta bort locket genom att lyfta upp det. Ta alltid bort knivenheten innan du tömmer ingredienserna från skålen genom att försiktigt ta tag i den i toppen av skaftet och sedan lyfta den ur skålen.
- 8 Förvara **INTE** blandat innehåll med bladenheten och bearbetningslocket påsatta. Använd endast förvaringslocket.
- 9 Se avsnittet Skötsel och underhåll för anvisningar om rengöring och förvaring.



- 4 Fäst powerbasen genom att rikta in pilen på powerbasen med pilen på processlocket, tryck sedan powerbasen på locket för att låsa den på plats. Koppla in enheten.
- 5 Tryck och **håll** ned $\odot$ knappen för att bearbeta. Tryck kort för korta pulser och tryck länge för långa pulser. **TURBO**-knappen är **inaktiverad** när du använder hacktillbehöret.



SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

! VARNING: Hantera skärbladet varsamt när du tvättar, eftersom knivarna är vassa. Beröring av knivbladens egg kan ge skärsår.

RENGÖRING

• Handtvätt

Tvätta stavmixertillbehör, vispar, degkrokar, hackskål, förvaringslock och bladenhet i varmt tvålwater. Använd ett diskredskap med handtag för att undvika direktkontakt med knivarna på stavmixertillsatsen och skärbladen. Var försiktig när du hanterar bladenheter, eftersom bladen är vassa. Skölj alla delar grundligt och låt dem lufttorka.

• Diskmaskin

Alla tillbehör, med undantag för kraftbasen, stavmixertillbehöret och hackarbearbetningslocket, tål maskindisk i toppstället.

• Motorbas, stavmixertillbehör, hackarbearbetningslock

Koppla ur strömbasen före rengöring. Torka av kraftbasen, stavmixertillbehöret och hackarbearbetningslocket med en ren, fuktig trasa. Sänk inte ner dessa delar i vatten.

• FÖRVARING

För sladdförvaring, linda in sladden med plastklämman.

ÅTERSTÄLLNING AV MOTORN

Denna enhet har ett säkerhetssystem som förhindrar skador på motorn och drivsystemet om du oavsiktligt skulle överbelasta den. Om enheten överbelastas, kommer motorn att frångöras tillfälligt. Följ återställningsrutinen nedan om detta skulle inträffa.

- 1 Koppla bort enheten från eluttaget.
- 2 Låt enheten svalna i cirka 15 minuter.
- 3 Ta bort behållarens lock och knivset. Töm behållaren och se till att inga ingredienser får knivsetet att fastna.

VIKTIGT: Se till att de maximala kapacitetsgränserna inte överskrids. Detta är den vanligaste orsaken till överbelastning av apparater.

BESTÄLLNING AV RESERVDELAR OCH TILLBEHÖR

För att beställa ytterliga delar och tillbehör, besök ninjakitchen.eu.



Blandningskanna:

Stor kanna perfekt designad för stavmixern för att blanda dina favoritrecept.

FELSÖKNING

⚠ VARNING: För att minska risken för stötar och oavsiktlig drift, stäng av apparaten och dra ut sladden ur eluttaget innan felsökning utförs.

Enheten startar inte.

- Se till att enheten är ansluten till ett fungerande uttag.
- Se till att låsa ett tillbehör helt på kraftbasen. Rikta in pilen på kraftbasen med pilen på önskat redskap. Tryck sedan på kraftbasen på tillbehöret för att låsa på plats.
- Kontrollera att botten av kraftbasen är ren och att det inte finns någon anslutning som blockerar mat när du installerar tillbehör.
- När du använder hackaren, se till att bladet är korrekt installerat och att bearbetningslocket sitter i spåren på hackarskålen.

Kan inte installera stavmixertillbehör, eller stavmixertillbehören är vingliga när de är installerade.

- För att installera stavmixertillbehören, matcha vispen som har kragen (skivan på skaftet) till hålet på stavmixern med diagrammet över en krage. Installera vispen i något av hålen. Installera inte vispen med några andra tillbehör.

Stavmixern stänker ingredienser.

- Använd hastighet 1 när du kombinerar torra och flytande ingredienser.
- Börja på hastighet 1 och öka sakta för att förhindra att ingredienser stänker.

Stavmixern körs bara tillfälligt.

- Tryck och **håll** strömknappen  för att blanda. Håll ned strömknappen kontinuerligt, detta säkerställer att bladet bara går när du har kontroll.

Stavmixern stänker ingredienser.

- Vi rekommenderar att du använder en kastrull*, en stor måttbehållare av glas eller den medföljande blandningskannan (ingår inte med alla modeller) för att blanda ingredienser. ***ANM: ANVÄND INTE kokkärl med non-stick.**
- Behållaren bör vara tillräckligt stor för att mixerhuvudet ska vara helt nedsänkt i ingredienserna, tillsammans med gott om utrymme i behållaren för att undvika att det svämmer över och stänker.
- Sänk ner hålen på mixerhuvudet i ingredienserna. Flytta stavmixern i en upp-och-ned-rörelse genom ingredienserna för att blanda, se till att sluta blanda när mixerhuvudet inte är nedsänkt.

Mat har fastnat i stavmixerbladet.

- Stäng av enheten och koppla ur strömbasen. Använd en spatel eller annat köksredskap för att få bort maten. Hantera stavmixertillbehöret varsamt och försök inte ta bort maten med din hand.

Hackaren rör sig på bänkskivan under bearbetningen.

- Se till att bänkskivan och basen på hackskålen är rena och torra.
- Ta tag i kraftbasen med en hand med kontrollpanelen vänd bort från dig samtidigt som du håller i hackskålen med den andra handen.

Maten är ojämnt hackad.

- Se till att den maximala kapaciteten på hackskålen inte har överskridits.
- Ingrediensbitar kan vara för stora. Skär maten i 2,5 cm stora bitar och bearbeta mindre mängder per sats.

Mat hackas för fint eller är för vattnig.

- Maten har överbearbetats. Använd korta pulser eller bearbeta för kortare tid. Låt skärbladsenheten stanna helt mellan pulserna.

Kan inte justera hastigheter när hackaren är ansluten; nedre knappen på kontrollpanelen fungerar inte.

- När hacktillsatsen är installerad är TURBO inaktiverad. Tryck bara på och håll in strömknappen för att köra med optimal hastighet.

Kan inte ta bort bilagor.

- Se till att trycka på frigöringsknapparna på sidan av kraftbasen för att ta bort tillbehör. Dra inte tillbehör från kraftbasen utan att använda frigöringsknapparna.
- För att ta bort stavmixertillbehör, tryck på utmatningsknappen på toppen av stavmixerns kontrollpanel.

Enheten slutade blandas eller mixa.

- Kör inte enheten mer än 10 minuter i taget. Koppla bort enheten från eluttaget och låt den svalna i 5 minuter.

Stavmixerns kontrollpanel blinkar.

- Enheten kan ha överhettats eller att något har fastnat i tillbehören. Koppla bort enheten från eluttaget och låt den svalna i 15 minuter. Ta bort visparna eller andra tillbehör och se till att inga ingredienser fastnar i tillbehören. Om resultatet är för tjockt och ingredienserna inte bearbetas ordentligt, ska du tillsätta mer vätska.

PRODUKTREGISTRERING

TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När du som kund köper en produkt i Sverige får du fördelar av lagliga rättigheter som hänför sig till kvaliteten på produkten (dina "lagstadgade rättigheter"). Du kan driva igenom dessa lagstadgade rättigheter mot din återförsäljare. Hos Ninja är vi dock så säkra på kvaliteten hos våra produkter ("produkterna") att vi ger dig en extra tillverkargaranti på upp till två år. Denna garanti gäller för produkten om den har köpt i nytt och oanvänt skick. Dessa villkor gäller endast vår garanti och dina lagstadgade rättigheter som köpare påverkas inte. Observera att den tvååriga garantin är tillgänglig i alla EU-länder och inom Storbritannien om landet upphör att vara EU-medlem under garantitiden.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna och omfattningen för vår garanti som är utfärdade av SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) ("oss", "vår" eller "vi"). De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och ditt avtal med dem. Detsamma gäller om du har köpt produkten direkt från Ninja.

Ninja® Guarantees

En köksapparat till hushållet är en stor investering. Din nya maskin behöver fungera korrekt under en så lång tid som möjligt. Den medföljande garantin är ett viktigt övervägande och speglar hur mycket förtroende tillverkaren har för sin produkt och .

Du hittar hjälp online på www.ninjakitchen.eu.

Hur registrerar jag min garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. För att spara tid, behöver du följande information om din maskin:

- Modellnr.
- Serienummer (endast i förekommande fall).
- Datum för produktens inköp (kvitto eller leveranskvitto).

För att registrera dig, besök www.ninjakitchen.eu.

VIKTIGT

- Garantin täcker din produkt under två år från och med datumet för köpet.
- Spara alltid kvittot. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att bekräfta att den information vi har fått är korrekt. Om du inte kan visa upp ett giltigt kvitto kommer detta att ogiltigförklara din garanti.

Vilka är fördelarna med att registrera min garanti?

När du registrerar din garanti kan du välja att få vårt nyhetsbrev med tips, råd och tävlingar. Få senaste nytt om Ninja-teknik och lanseringar. Om du registrerar din garanti online, får du genast information om att vi har tagit emot dina uppgifter.

För mer information om vår integritetspolicy, besök www.ninjakitchen.eu.

PRODUKTREGISTRERING

Under hur lång tid gäller garantin på våra produkter?

Vi är så övertygade om vår design och kvalitetskontroll att din nya produkt har en garanti på sammanlagt två år.

Vad täcks av garantin?

Reparation eller byte (enligt Ninjas bedömning) av din produkt, inklusive alla delar och arbete i händelse av ett fel i design, material eller tillverkning (inklusive transport- och fraktkostnader). Vår garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter som köpare.

Vad täcks inte av garantin?

- Normalt slitage.
- Oavsiktlig skada, fel orsakade av försumlig användning eller skötsel, missbruk, försummelse, vårdslös användning eller hantering av köksapparaten som avviker från den Ninja®-bruksanvisning som medföljde din maskin.
- Användning av köksapparaten för något annat än normala hushållsändamål.
- Användning av delar som inte har monterats eller installerats i enlighet med bruksanvisningen.
- Användning av reservdelar och tillbehör som inte är äkta Ninja®-komponenter.
- Felaktig installation (om den inte har utförts av Ninja®).
- Reparationer eller ändringar som har utförts av andra parter än Ninja eller dess ombud, såvida du inte kan visa att reparationerna eller ändringarna som har utförts av andra inte är relaterade till det fel för vilket du utnyttjar den utökade garantin.

Vad händer när min garanti går ut?

Ninja utvecklar inte produkter som bara håller under en begränsad tid. Vi uppskattar att det kan finnas en önskan från våra kunder om att vilja reparera sin köksapparat efter att garantin har gått ut. I sådant fall du kan hitta online-stöd på www.ninjakitchen.eu.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-köksapparat. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu.

Kom ihåg att användning av andra reservdelar än Ninja-originaldelar kan innebära att fabriksgarantin ogiltigförklaras. Dina lagstadgade rättigheter påverkas dock inte.

NOTES

NOTES

ninjakitchen.eu

SVENSKA

ninjakitchen.eu



DANSK

Illustrationer kan variere fra det faktiske produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne manual kan blive ændret uden varsel.

NINJA er et registreret varemærke i den Europæiske Union tilhørende SharkNinja Operating LLC.

TRYKT I KINA

DEUTSCH

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

NINJA ist ein in der Europäischen Union eingetragenes Marken von SharkNinja Operating LLC.

GEDRUCKT IN CHINA

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 of SharkNinja Operating LLC. TENDERCRISP and COOK & CRISP are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

PRINTED IN CHINA

ESPAÑOL

Las ilustraciones podrán diferir del producto real. Nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambios sin aviso previo.

NINJA es una marca comercial registrada en la Unión Europea de SharkNinja Operating LLC.

IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits ; par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC au sein de l'Union européenne.

IMPRIMÉ EN CHINE

ITALIANO

Le illustrazioni potrebbero differire dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente al fine di migliorare i nostri prodotti; pertanto, le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifica senza preavviso.

NINJA è un marchio registrato di SharkNinja Operating LLC nell'Unione europea.

STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS

Afbeeldingen kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren; daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk in de Europese Unie van SharkNinja Operating LLC.

GEDRUKT IN CHINA

NORSK

Bilder kan avvike fra det faktiske produktet. Vi tilstreber kontinuerlig å forbedre produktene våre; derfor kan spesifikasjonene heri bli endret uten videre varsel.

NINJA er et registrert varemerke i Den europeiske union som tilhører SharkNinja Operating LLC.

TRYKKET I KINA

PORTUGUÊS

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

NINJA é uma marca da SharkNinja Operating LLC registada na União Europeia.

IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaiselta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

NINJA on SharkNinja Operating LLC -yhtiön Euroopan unionissa rekisteröity tavaramerkki.

PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

Det som visas på bilderna kan skilja sig från den faktiska produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

NINJA är ett registrerat varumärke i Europeiska unionen för SharkNinja Operating LLC.

TRYCKT I KINA