



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Ninja Robot 3in1 BN800](#) 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 Robot 3in1 BN800](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cottura elettrica e impastatrici](#)



NINJA®

3-I-1 FOODPROCESSOR MED Auto-IQ® 3-IN-1

**3-IN-1-KÜCHENMASCHINE
MIT AUTO-IQ®**

**FOOD PROCESSOR
WITH AUTO-IQ®**

**PROCESADOR DE ALIMENTOS
3 EN 1 CON AUTO-IQ®**

**ROBOT DE CUISINE
3 EN 1 AVEC AUTO-IQ®**

**ROBOT 3 IN 1 CON
AUTO-IQ®**

**3-IN-1 KEUKENMACHINE
MET AUTO-IQ®**

**3-I-1 KJØKKENMASKIN
MED AUTO-IQ®**

**3-IN-1 AUTO-IQ®
-MONITOIMIKONE**

**3-I-1-MATBEREDARE
MED AUTO-IQ®**

BN800EU

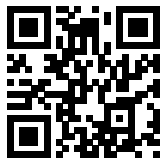
**BRUGSANVISNING
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES
INSTRUCTIONS
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
OHJEET
ANVISNINGAR**



ninjakitchen.eu

VIELEN DANK

zum Kauf der 3-in-1-Küchenmaschine von Ninja® mit Auto-IQ®



IHREN KAUF REGISTRIEREN

 ninjakitchen.eu

 Scannen Sie den QR-Code
mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Geschäft: _____

TECHNISCHE DATEN

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

Leistung: 1200 Watt

BITTE AUFMERKSAM DURCHLESEN UND ZUR INFORMATION AUFBEWAHREN.

TIPP: Sie finden Modell- und Seriennummer
auf dem QR-Code-Etikett auf der Rückseite
des Geräts neben dem Netzkabel.

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise	26
Bestandteile	30
Vor dem ersten Gebrauch	31
Funktionen	32
Auto-IQ® Programme für Total Crushing®-Krug	32
Auto-IQ® Programme für den Einzelportionsbecher	32
Auto-IQ® Programme für die Küchenmaschine Schüssel	33
Manuelle Programme	33
Verwendung des Total Crushing® Krug	34
Verwendung des Einzelportionsbechers	36
Verwendung der Schüssel der Küchenmaschine	38
Verwendung der Schneid-/Rasterscheibe	40
Reinigung und Pflege	42
Reinigung	42
Aufbewahrung	42
Motor zurücksetzen	42
Ersatzteilbestellung	42
Anleitung zur Fehlerbehebung	43



Die entsprechende Markierung zeigt an, dass dieses Produkt in der EU nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät korrekt entsorgt wird, helfen Sie mit, potentiellen negativen Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vorzubeugen, und Sie tragen verantwortlich dazu bei, dass Materialien nachhaltig wiederverwendet werden. Benutzen Sie bitte für die Rückgabe des Altgeräts entsprechende Rückgabe- und Sammelsysteme oder kontaktieren Sie den Einzelhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Diese können dieses Produkt für ein umweltfreundliches und sicheres Recycling zurücknehmen.

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. Benutzen Sie keinesfalls das Gerät für andere Zwecke als die in der Anleitung angegebenen.

- 1 Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes und dessen 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 Nehmen Sie sich Zeit und seien Sie vorsichtig beim Auspacken und Zusammensetzen des Gerätes. Dieses Gerät enthält scharfe, lose Klingen, die bei unsachgemäßem Gebrauch Verletzungen verursachen können.
- 4 Vergewissern Sie sich, dass alle für den ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb des Gerätes erforderlichen Teile vorhanden sind.
- 5 Die Klingen sind scharf. Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- 6 Dieses Produkt wird mit einer übereinander angeordneten Klingeneinheit und einer Hackklingeneinheit geliefert. Seien Sie beim Umgang mit den Klingeneinheiten **IMMER** vorsichtig. Die Klingeneinheiten sind scharf und **NICHT** in den dazugehörigen Behältern befestigt. Die Klingeneinheiten sind so konstruiert, dass sie nach Bedarf zur Reinigung sowie zum Austausch entfernt werden können. Fassen Sie die Klingeneinheit **NUR** oben am Schaft an. Unzureichende Vorsicht bei der Handhabung des Messers kann zu Verletzungen führen.
- 7 Beim Handhaben der Pro Extractor Blades Klingeneinheit **IMMER** Vorsicht walten lassen. Die Klingen sind scharf. Fassen Sie die Pro Extractor Blades Klingeneinheit **NUR** am Rand des unteren Teils der Klingeneinheit an. Unzureichende Vorsicht bei der Handhabung des Messers kann zu Verletzungen führen.
- 8 Schalten Sie das Gerät **AUS**, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird, bevor Sie Teile zusammenbauen oder auseinanderbauen, sowie vor jeder Reinigung. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker aus der Steckdose. **NIEMALS** den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, indem Sie an dem flexiblen Kabel ziehen.
- 9 Reinigen Sie vor dem Gebrauch alle Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen können. Beachten Sie die Bedienungsanleitung zum Spülen in dieser Gebrauchsanweisung.
- 10 Prüfen Sie vor jedem Gebrauch die Klingeneinheit 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.
- 11 Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** im Freien. Es ist ausschließlich für den Innengebrauch im Haushalt vorgesehen.

- 12 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.
- 13 Am Netzstecker des Geräts befinden sich wichtige Markierungen. Das gesamte Stromkabel ist nicht ersetzbar. Bitte wenden Sie sich bei Beschädigungen an den Kundendienst von SharkNinja.
- 14 Verlängerungskabel sollten mit diesem Gerät **NICHT** verwendet werden.
- 15 Zum Schutz vor der Gefahr eines Stromschlags tauchen Sie das Gerät **NICHT** ins Wasser ein und lassen Sie das Netzkabel nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
- 16 Lassen Sie das Kabel **NICHT** über die Kanten von Tischen oder Arbeitsplatten hängen. Das Kabel könnte sich dabei verhaken und das Gerät könnte von der Arbeitsfläche gezogen werden.
- 17 Lassen Sie das Gerät oder das Kabel **NICHT** mit heißen Oberflächen, einschließlich Öfen oder sonstigen Heizgeräten, in Berührung kommen.
- 18 Verwenden Sie das Gerät **IMMER** auf einer trockenen und ebenen Oberfläche.
- 19 Erlauben Sie Kindern **NICHT**, das Gerät zu bedienen, damit zu spielen oder es als Spielzeug zu benutzen. Falls irgendwelche Geräte in der Nähe von Kindern betrieben werden, müssen die Kinder unbedingt streng beaufsichtigt werden.
- 20 Dieses Gerät darf von Personen (darunter Kinder) 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.
- 21 Verwenden Sie **NUR** Aufsätze und Zubehörteile, die mit dem Produkt geliefert oder von SharkNinja empfohlen werden. Die Verwendung von Aufsätzen und Zubehörteilen, einschließlich Einmachgläsern, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- 22 Positionieren Sie eine Klingeneinheit **NIEMALS** auf die Motorbasis, ohne dass sie vorher an den dazugehörigen Behälter (Krug oder Becher) angebracht wird, wobei der Deckel auch richtig sitzen muss.
- 23 Achten Sie darauf, dass Hände, Haare und Kleidung beim Befüllen und im Betrieb nicht in den Behälter geraten.
- 24 Vermeiden Sie während des Betriebs und der Handhabung des Gerätes jede Berührung mit seinen beweglichen Teilen.
- 25 Füllen Sie Behälter **NICHT** über die **MAXIMALE FÜLLLINIE** oder **MAXIMALE FLÜSSIGKEITSLINIE** hinaus.
- 26 Bedienen Sie das Gerät **NICHT** mit einem leeren Behälter.
- 27 Verwenden Sie die mit dem Gerät gelieferten Behälter oder Zubehörteile **NICHT** im Mikrowellenherd.
- 28 Lassen Sie das Gerät bei Benutzung **NIEMALS** unbeaufsichtigt.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

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. Benutzen Sie keinesfalls das Gerät für andere Zwecke als die in der Anleitung angegebenen.

- 29** Mixen Sie **KEINE** heißen Flüssigkeiten. Dies könnte dazu führen, dass sich im Behälter Druck aufbaut und heißer Dampf entweicht, was eine Gefahr von Verbrennungen am Benutzer darstellen kann.
- 30** Trockene Zutaten dürfen **NICHT** mit dem Einzelporionsbecher und der Pro Extractor Blades Klingeneinheit, dem Krug und der übereinander angeordneten Klingeneinheit oder der Küchenmaschinenschüssel und der Hackklingeneinheit verarbeitet werden.
- 31** Um die Gefahr einer Verletzung zu verringern, dürfen Sie die Schneidklinge oder die Scheiben niemals auf die Motorbasis positionieren, ohne die Schüssel vorher ordnungsgemäß zu positionieren.
- 32** Das Vermahlen von Lebensmitteln darf **NICHT** mit dem Einzelporionsbecher und der Pro Extractor Blades Klingeneinheit, dem Krug und der übereinander angeordneten Klingeneinheit oder der Küchenmaschinenschüssel und der Hackklingeneinheit durchgeführt werden.
- 33** Benutzen Sie das Gerät **NIEMALS**, ohne dass Deckel und Kappen ordnungsgemäß angebracht sind. 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.
- 34** Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass sich im Mixbecher keine Utensilien mehr befinden. Im Behälter verbliebene Utensilien können den Behälter zerschlagen, mit der Folge von Personen- und Sachschäden.
- 35** Während des Hackens von Lebensmitteln dürfen Hände oder Utensilien nicht in die Behälter gelangen, da es sonst zu schweren Verletzungen an Personen oder Schäden am Mixer/an der Küchenmaschine kommen kann. Ein Schaber darf **NUR** dann benutzt werden, wenn der Mixer oder die Küchenmaschine nicht in Betrieb ist. Verwenden Sie bei Gebrauch der Küchenmaschine immer den Lebensmittelstößel zum Hinzugeben von Lebensmitteln. Geben Sie Zutaten **NIEMALS** mit der Hand hinzu.
- 36** Wenn Sie nicht vermischte, nicht zerkleinerte Stücke finden, die an den Seiten des Bechers haften, dann schalten Sie das Gerät ab, entfernen die Klingeneinheit und verwenden einen Teigschaber, um die Zutaten zu entfernen.
- 37** Öffnen Sie **NICHT** den Ausgießdeckel am Krug, wenn der Mixer in Betrieb ist.
- 38** Wenn Sie nicht vermischte, nicht zerkleinerte Stücke finden, die an den Seiten des Bechers haften, dann schalten Sie das Gerät ab, entfernen die Klingeneinheit und verwenden einen Teigschaber, um die Zutaten zu entfernen. Greifen Sie **NIEMALS** mit den Händen in den Krug, da Sie dabei eine der Klingen berühren und sich Schnittverletzungen zuziehen könnten.
- 39** Versuchen Sie **NICHT**, den Behälter oder Deckel von der Motorbasis zu entfernen, solange sich die Klingeneinheit noch dreht. Lassen Sie das Gerät ganz zur Ruhe kommen, bevor Sie Deckel und Behälter abnehmen.

- 40** Falls das Gerät überhitzt, wird ein Überhitzungsschalter aktiviert, der den Motor automatisch 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 lang abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.
- 41** Setzen Sie die Behälter und Zubehörteile **NICHT** extremen Temperaturschwankungen aus. Dies könnte zu Beschädigungen führen.
- 42** Stellen Sie sicher, dass Sie nach dem Verarbeiten der Lebensmittel die Klingeneinheit entfernen, **BEVOR** Sie den Inhalt des Behälters ausleeren. Die übereinander angeordnete Klingeneinheit wird entfernt, indem man sie oben am Schaft greift und aus dem Behälter hebt. Wird die Klingeneinheit vor dem Entleeren des Behälters nicht entfernt, kann dies zu einer Gefahr von Schnittverletzungen führen.
- 43** Wenn Sie den Ausgießer am Krug verwenden, dann halten Sie den Deckel am Behälter fest oder sorgen Sie dafür, dass der Deckel verschlossen ist, bevor Sie den Inhalt ausgießen, um die Gefahr von Verletzungen zu vermeiden.
- 44** Nehmen Sie die Pro Extractor Blades Klingeneinheit nach dem Mixen aus dem Single-Serve-Becher. Bewahren Sie **NIEMALS** vor oder nach dem Mixen Zutaten im Becher auf, solange die Klingeneinheit angebracht ist. Einige Lebensmittel enthalten aktive Inhaltsstoffe oder entlassen Gase, die sich ausdehnen; da sie in einem verschlossenen Behälter sind, kann es zu einem überhöhten Druckaufbau kommen,

der das Risiko von Verletzungen beinhaltet. Wenn Sie Lebensmittel im Becher aufbewahren wollen, benutzen Sie dafür bitte ausschließlich den Deckel mit Ausgießer zum Abdecken.

- 45** Die maximale Wattleistung dieses Gerätes hängt von der Konfiguration der Pro Extractor Blades Klingeneinheit und des Einzelporionsbechers ab. Andere Konfigurationen haben ggf. eine geringere Leistungsaufnahme bzw. verbrauchen weniger Strom.
- 46** Tauchen Sie die Motorbasis **NIEMALS** in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein. Besprühen Sie die Motorbasis oder das Bedienfeld **NICHT** mit irgendeiner Flüssigkeit.
- 47** Versuchen Sie **NICHT**, die Klingen zu schärfen.
- 48** Schalten Sie vor dem Reinigen das Gerät aus und ziehen Sie den Motorbasis-Stecker aus der Steckdose.
- 49** Um das Verletzungsrisiko aufgrund einer beschädigten Lebensmittelverarbeitungsschüssel oder durch einen abgetrennten Deckel zu vermeiden, die Schüssel **NICHT** mit Eiswürfeln zum Zerkleinern befüllen.
- 50** Zutaten niemals mit der Hand hinzufügen. Immer den Lebensmittelschieber verwenden.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

BESTANDTEILE

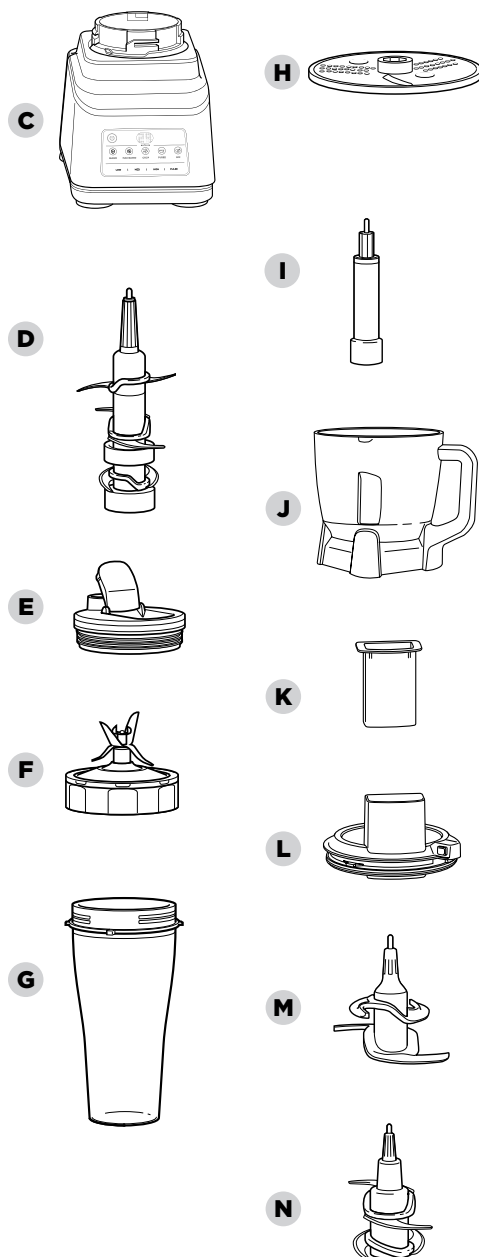
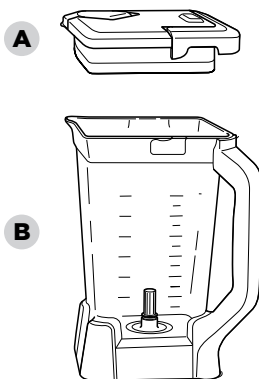
Es gibt viel Zubehör, das zusammen mit dieser Mixer-Serie verwendet werden kann.

HINWEIS: Die obere Lasche Ihres Kartons zeigt das Zubehör, das mit Ihrem Modell mitgeliefert wird.

Um mehr Zubehörteile zu kaufen und tolle Rezepte zu finden, besuchen Sie ninjakitchen.eu.

BESTANDTEILE

- A** Krugdeckel
 - B** 2,1 l* Total Crushing® Krug
 - C** Motorbasis
(angebrachtes Stromkabel nicht abgebildet)
 - D** Übereinander angeordnete Klingeneinheit
 - E** Ausgießdeckel
 - F** Pro Extractor Blades Klingeneinheit
 - G** 700 ml Einzelportionsbecher
 - H** Beidseitig verwendbare Schneid-/Rasterscheibe
 - I** Scheibenadapter
 - J** Küchenmaschinenschüssel
 - K** Stößel für Einfüllschachtsdeckel
 - L** Einfüllschachtsdeckel
 - M** Teigklingeneinheit
 - N** Schneidklingeneinheit
- * 1,8 l maximale Flüssigkeitskapazität.



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

WICHTIG: Bevor Sie fortfahren, lesen Sie alle Warnungen auf den Seiten 26 bis 29 durch.

Wussten Sie schon?

- Sie können Ihre Getränke unter Verwendung des Ausgießdeckels für unterwegs mitnehmen.

HINWEIS: Alle Aufsätze sind frei von BPA und spülmaschinenfest. Es wird empfohlen, die Behälter, Deckel und Klingeneinheiten stets in den obersten Korb des Geschirrspülers zu legen. Achten Sie darauf, dass die Klingeneinheiten und Deckel aus den Behältern entfernt werden, bevor Sie in den Geschirrspüler gelegt werden. Vorsicht beim Umgang mit den Klingeneinheiten.

- 1** Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial vom Gerät. Gehen Sie mit den Klingeneinheiten immer sehr vorsichtig um, denn sie sind sehr scharf.
- 2** Die Hackklingeneinheit und die übereinander angeordnete Klingeneinheit sind **NICHT** in den dazugehörigen Behältern befestigt. Halten Sie zur Handhabung der Hackklingeneinheit und der übereinander angeordneten Klingeneinheit nur den oberen Teil des Schafts fest.
- 3** Fassen Sie die Pro Extractor Blades Klingeneinheit **NUR** am Rand des unteren Teils der Klingeneinheit an.
- 4** Spülen Sie Behälter, Deckel und Klingeneinheiten in warmer Seifenlauge mit einer Spülbürste mit Griff, um direkten Kontakt mit den Klingen zu vermeiden. Gehen Sie mit den Klingeneinheiten immer sehr vorsichtig um, denn sie sind sehr scharf.
- 5** Spülen Sie alle Teile gründlich mit Wasser ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.
- 6** Wischen Sie das Bedienfeld mit einem weichen Tuch ab. Lassen Sie ihn vollständig trocknen, bevor Sie ihn verwenden.

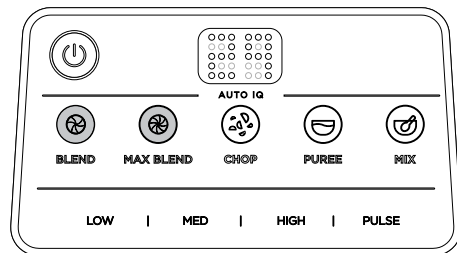
FUNKTIONEN

🔌 Verwenden Sie die Netztaaste, um das Gerät ein- und auszuschalten.

AUTO-IQ® PROGRAMME

Intelligente, voreingestellte Programme nehmen Ihnen mit kombinierten Arbeitsmustern wie Mixen und Pausieren die Arbeit ab. Sobald ein voreingestelltes Programm ausgewählt ist, beginnt es sofort und stoppt automatisch, wenn das Mixen abgeschlossen ist. Um das Mixen vor dem Ende eines Programms zu stoppen, drücken Sie erneut auf die momentan aktive Taste.

Auto-IQ® PROGRAMME FÜR DEN TOTAL CRUSHING®-KRUG



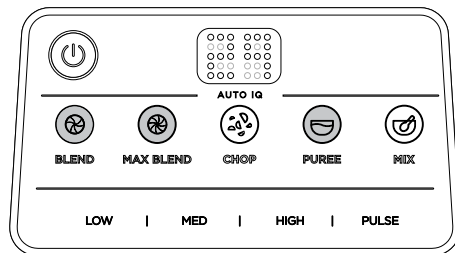
BLEND (MIXEN)

Machen Sie Getränke mit frischem oder gefrorenem Obst, Flüssigkeiten und Eis oder mixen Sie Dips, Dressings und Salsas.

MAX BLEND (FEIN MIXEN)

Ideal für schwierigere Zutaten wie Haut, Samen und Schäfte oder wenn Sie ein noch ein feineres Ergebnis wünschen.

Auto-IQ® PROGRAMME FÜR DEN EINZELPORTIONSBECHER



BLEND (MIXEN)

Machen Sie Getränke mit frischem oder gefrorenem Obst, Flüssigkeiten und Eis oder mixen Sie Dips, Dressings und Salsas.

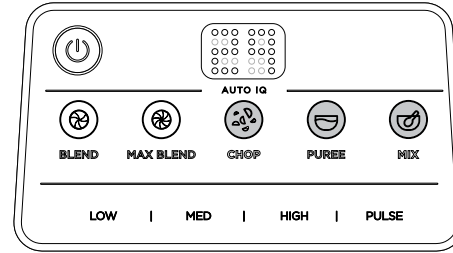
MAX BLEND (FEIN MIXEN)

Ideal für schwierigere Zutaten wie Haut, Samen und Schäfte oder wenn Sie ein noch ein feineres Ergebnis wünschen.

(PUREE) PÜRIEREN

Perfekt für das Mischen von Dips, Saucen, Aufstrichen und mehr mit einer wirklich cremigen Konsistenz.

Auto-IQ® PROGRAMME FÜR DIE KÜCHENMASCHINEN®SCHÜSSEL



CHOP (HACKEN)

Zeitgesteuertes Pulsieren und Pausieren, Ihnen konsistente Ergebnisse beim Hacken von Lebensmitteln zu geben.

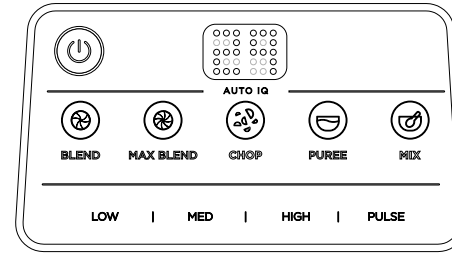
(PUREE) PÜRIEREN

Perfekt für das Mischen von Dips, Saucen, Aufstrichen und mehr mit einer wirklich cremigen Konsistenz.

MIX (MISCHEN)

Mixen Sie schnell Teige für Pizzas, Brot, Gebäck und Kuchen.

MANUELLE PROGRAMME



(LOW) NIEDRIG, (MEDIUM) MITTEL und (HIGH) HOCH

Wenn jede der Geschwindigkeiten ausgewählt wird, dann läuft sie kontinuierlich bis sie wieder ausgeschaltet wird. Sie arbeiten nicht mit irgendwelchen Auto-IQ® Programmen zusammen.

PULSE (PULSIEREN)

Hiermit lässt sich der Puls- und Mixvorgang ausgezeichnet steuern. Dies funktioniert nur, wenn die PULSIER-Taste gedrückt ist. Drücken Sie für kurzes Pulsieren kurz auf die Taste. Drücken Sie für langes Pulsieren länger auf die Taste.

HINWEIS: Das Gerät erkennt, welcher Behälter auf der Motorbasis montiert ist. Auf dem Bedienfeld leuchten nur die für den jeweiligen Behälter verfügbaren Funktionen.

WICHTIG: Bei Verwendung der Teigklinge das Gerät NICHT auf HIGH laufen lassen.
WICHTIG: Das Gerät ist NICHT darauf ausgerichtet, Eiswürfel zu zerkleinern.
Siehe Warnhinweise.

VERWENDUNG DES TOTAL CRUSHING® KRUGS

WICHTIG: Bevor Sie fortfahren, lesen Sie alle Warnungen auf den Seiten 26 bis 29 durch.

WICHTIG: Als eine Sicherheitsfunktion, wenn der Krug und der Deckel nicht ordnungsgemäß angebracht sind, zeigt der Timer "... ..." an und der Motor wird deaktiviert. Wenn dies passiert, wiederholen Sie **Schritt 5** auf der folgenden Seite. Wenn der Krug und der Deckel korrekt angebracht sind, dann leuchten die Programmtasten-LEDs auf und zeigen damit an, dass das Gerät betriebsbereit ist.

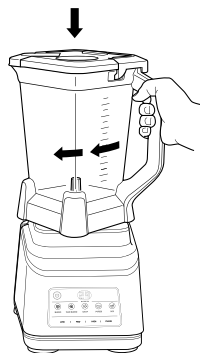
HINWEIS: Auto-IQ® Programme haben im gesamten Programmablauf Pausen und Geschwindigkeitsänderungen.

HINWEIS: Füllen Sie **KEINE** Zutaten ein, bevor Sie die übereinander angeordnete Klingeneinheit eingesetzt haben.

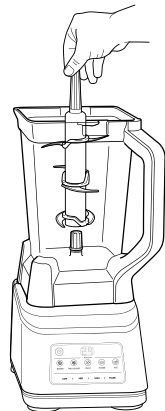
HINWEIS: Wenn die übereinander angeordnete Klingeneinheit nicht vollständig eingesetzt ist, können Sie den Deckel nicht aufsetzen und verschließen.

HINWEIS: Der Griff am Krugdeckel kann nicht heruntergeklappt werden, es sei denn der Krugdeckel sitzt fest auf dem Krug.

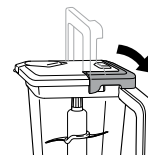
- 1 Stecken Sie den Stecker der Motorbasis in eine Steckdose und stellen Sie die Motorbasis auf eine saubere, trockene und ebene Oberfläche, wie z. B. auf eine Arbeitsplatte oder auf einen Tisch.



- 2 Setzen Sie den Total Crushing® Krug auf die Motorbasis. Der Griff muss ein wenig nach rechts ausgerichtet sein. Der Krug muss so ausgerichtet sein, dass die **VERRIEGELUNGSSYMBOL**e auf der Motorbasis zu sehen sind. Drehen Sie den Krug im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.



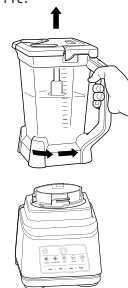
- 3 Halten Sie die übereinander angeordnete Klingeneinheit vorsichtig oben am Schaft fest und setzen Sie die Klingeneinheit auf die Antriebswelle innen im Krug. Beachten Sie, dass die Klingeneinheit locker auf der Antriebswelle sitzt.
- 4 Geben Sie die Zutaten in den Krug. Die dazugegebenen Zutaten dürfen **NICHT** über der **MAXIMALEN FLÜSSIGKEITSLINIE** am Krug sein.



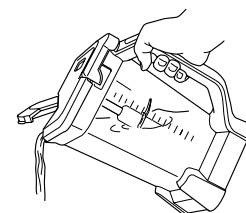
- 5 Setzen Sie nun den Deckel auf den Krug und richten Sie dabei das Dreieckssymbol auf dem Deckel mit dem Dreieckssymbol auf dem Griff aus. Drücken Sie auf den Griff, bis er einrastet. Die Dreieckssymbole **MÜSSEN** zueinander zeigen, damit der Deckel einrastet und das Gerät in Betrieb gesetzt werden kann. Wenn der Deckel verriegelt ist, drücken Sie die Netztaste, um das Gerät einzuschalten. Die verfügbaren Programmtasten leuchten auf und das Gerät ist betriebsbereit.



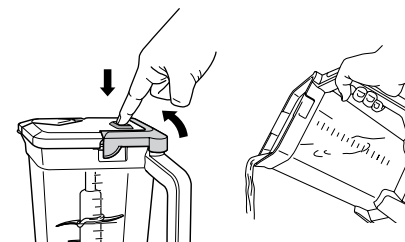
- 6a Wenn Sie ein Auto-IQ® Programm verwenden, dann wählen Sie zunächst das Programm aus, das am besten zu Ihrem Rezept passt. Die vorprogrammierte Funktion stoppt das Gerät am Ende des Programms automatisch. Um das Gerät jederzeit zu stoppen, drücken Sie erneut auf die momentan aktive Taste.
- 6b Wenn Sie ein manuelles Programm verwenden, wählen Sie die von Ihnen gewünschte Geschwindigkeit aus. Wenn die Zutaten die von Ihnen gewünschte Konsistenz erreicht haben, dann drücken Sie erneut die aktive Taste und warten Sie, bis das Gerät zu einem vollständigen Stopp kommt.



- 7 Um den Krug von der Motorbasis zu entfernen, drehen Sie den Krug gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn hoch.



- 8a Um dünnflüssigere Mischungen auszugießen, sorgen Sie dafür, dass der Deckel eingerastet ist, und öffnen Sie dann die Kappe des Ausgießers.



- 8b Bei dickflüssigeren Mixturen, die nicht durch den Ausgießer gegossen werden können, müssen Sie vor dem Ausgießen den Deckel und die übereinander angeordnete Klingeneinheit entfernen. Zum Entfernen des Deckels drücken Sie auf die Taste **ENTRIEGELUNG** und heben Sie den Deckelgriff an. Zum Entfernen der Klingeneinheit, halten Sie diese vorsichtig oben am Schaft fest und ziehen Sie die Klingeneinheit gerade und nach oben gerichtet heraus. Nun kann der Inhalt des Krugs ausgegossen werden.



- 9 Drücken Sie die Netztaste, um das Gerät auszuschalten. Trennen Sie das Gerät vom Strom, wenn Sie fertig sind. Lesen Sie für Hinweise zur Aufbewahrung den Abschnitt über Reinigung und Pflege.

VERWENDUNG DES EINZELPORTIONSBECHERS

WICHTIG: Bevor Sie fortfahren, lesen Sie alle Warnungen auf den Seiten 26 bis 29 durch.

HINWEIS: Auto-IQ® Programme haben im gesamten Programmablauf Pausen und Geschwindigkeitsänderungen.

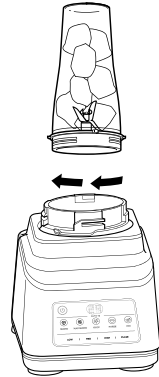
- 1 Stecken Sie den Stecker der Motorbasis in eine Steckdose und stellen Sie die Motorbasis auf eine saubere, trockene und ebene Oberfläche, wie z. B. auf eine Arbeitsplatte oder auf einen Tisch.



- 2 Geben Sie die Zutaten in den Einzelportionsbecher. Die dazugegebenen Zutaten dürfen **NICHT** über der **MAXIMALEN FLÜSSIGKEITSLINIE** sein.



- 3 Setzen Sie die Pro Extractor Blades Klingeneinheit oben auf den Becher. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er dicht abschließt.

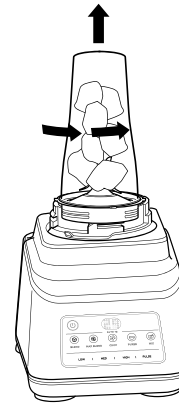


- 4 Drehen Sie den Einzelportionsbecher um und bringen Sie den Becher an der Motorbasis an. Richten Sie die Laschen am Becher an den Nuten an der Motorbasis aus, und drehen Sie den Becher im Uhrzeigersinn, bis er mit einem Klick einrastet. Wenn der Becher eingerastet ist, dann drücken Sie die Netztaste, um das Gerät einzuschalten. Die verfügbaren Programmtasten leuchten auf und das Gerät ist betriebsbereit.



- 5a Wenn Sie ein Auto-IQ® Programm verwenden, wählen Sie zuerst das Programm aus, das für Ihr Rezept am besten ist. Die vorprogrammierte Funktion stoppt das Gerät am Ende des Programms automatisch. Um das Gerät jederzeit zu stoppen, drücken Sie erneut das momentan aktive Programm.

- 5b Wenn Sie ein manuelles Programm verwenden, wählen Sie die von Ihnen gewünschte Geschwindigkeit aus. Wenn die Zutaten die von Ihnen gewünschte Konsistenz erreicht haben, dann drücken Sie erneut die aktive Taste und warten Sie, bis das Gerät zu einem vollständigen Stopp kommt.



- 6 Um den Becher von der Motorbasis zu entfernen, drehen Sie den Becher gegen den Uhrzeigersinn, und dann heben Sie ihn hoch.



- 7 Entfernen Sie die Pro Extractor Blades Klingeneinheit, indem Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen. Heben Sie **NIEMALS** gemischte Inhalte auf, wenn die Pro Extractor Blades Klingeneinheit befestigt ist. Gehen Sie mit den Klingen immer sehr vorsichtig vor, denn sie sind sehr scharf.



- 8 Drücken Sie die Netztaste, um das Gerät auszuschalten. Trennen Sie das Gerät vom Strom, wenn Sie fertig sind. Lesen Sie für Hinweise zur Aufbewahrung den Abschnitt über Reinigung und Pflege.



- 9 Wenn Sie Ihre Getränke unterwegs genießen möchten, setzen Sie den Schnabeldeckel auf den Einzelportionsbecher und drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er dicht abschließt. Um Zutaten im Becher aufzubewahren, verwenden Sie zum Abdecken nur den Ausgießdeckel.

VERWENDUNG DER KÜCHENMASCHINENSCHÜSSEL

WICHTIG: Bevor Sie fortfahren, lesen Sie alle Warnungen auf den Seiten 26 bis 29 durch.

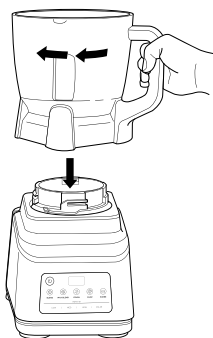
WICHTIG: Als Sicherheitsvorkehrung, wenn die Klingeneinheit nicht richtig sitzt, dann können Sie den Deckel nicht anbringen und verschließen.

HINWEIS: Auto-IQ® Programme haben im gesamten Programmablauf Pausen und Geschwindigkeitsänderungen.

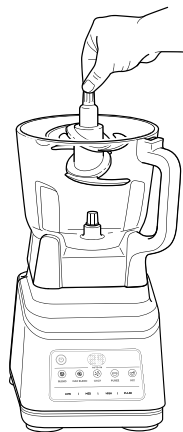
HINWEIS: Geben Sie **KEINE** Zutaten hinzu, bevor die Klingeneinheit nicht vollständig montiert ist.

HINWEIS: Befolgen Sie bitte zum Installieren der Teigklingeneinheit dieselbe Bedienungsanleitung.

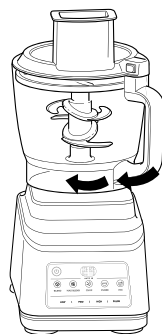
- 1 Stecken Sie den Stecker der Motorbasis in eine Steckdose und stellen Sie die Motorbasis auf eine saubere, trockene und ebene Oberfläche, wie z. B. auf eine Arbeitsplatte oder auf einen Tisch.



- 2 Positionieren Sie die Küchenmaschinenschüssel auf die Motorbasis und drehen Sie die Küchenmaschinenschüssel im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.



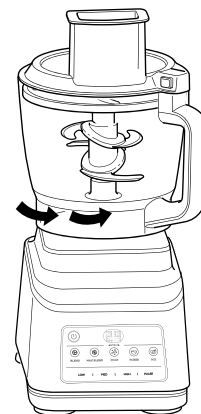
- 3 Halten Sie die Hackklingeneinheit vorsichtig oben am Schaft fest und setzen Sie die Hackklingeneinheit auf die Antriebswelle innen in der Schüssel. Beachten Sie hier, dass die Hackklingeneinheit locker auf der Antriebswelle sitzt.
- 4 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel und achten Sie darauf, dass die **MAXIMALE FÜLLLINIE** nicht überschritten wird.



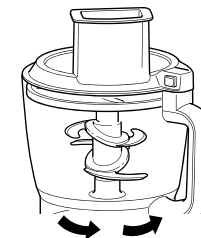
- 5 Legen Sie den Deckel auf die Schüssel, wobei die schwarze Linie auf der Lasche so ausgerichtet sein muss, dass sie unmittelbar rechts der Lasche auf der Vorderseite der Schüssel liegt. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Wenn der Deckel richtig verschlossen ist, dann ist die weiße Linie auf dem Deckel mit der schwarzen Linie auf der Schüssel ausgerichtet. Wenn der Deckel verriegelt ist, drücken Sie die Netztaste, um das Gerät einzuschalten. Die verfügbaren Programmtasten leuchten auf und das Gerät ist betriebsbereit.



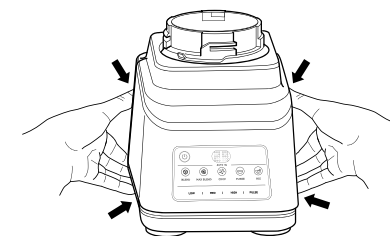
- 6a Wenn Sie ein Auto-IQ® Programm verwenden, dann wählen Sie zunächst das Programm aus, das am besten zu Ihrem Rezept passt. Die vorprogrammierte Funktion hält das Gerät am Ende des Programms automatisch an. Drücken Sie erneut auf das momentan aktive Programm, um das Gerät jederzeit anzuhalten.
- 6b Wenn Sie ein manuelles Programm verwenden, wählen Sie die von Ihnen gewünschte Geschwindigkeit aus. Wenn die Zutaten die von Ihnen gewünschte Konsistenz erreicht haben, dann drücken Sie erneut die aktive Taste und warten Sie, bis das Gerät zu einem vollständigen Stopp kommt.



- 7 Um die Schüssel von der Motorbasis zu entfernen, drehen Sie die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn, und dann heben Sie die Schüssel hoch.



- 8 Entfernen Sie den Deckel, indem Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und ihn von der Motorbasis abheben. Stellen Sie sicher, dass die Klingeneinheit entfernt ist, bevor Sie den Inhalt ausleeren.



- 9 Drücken Sie die Netztaste, um das Gerät auszuschalten. Trennen Sie das Gerät vom Strom, wenn Sie fertig sind. Lesen Sie für Hinweise zur Aufbewahrung den Abschnitt über Reinigung und Pflege.

VERWENDUNG DER SCHNEID-/RASTERSCHEIBE

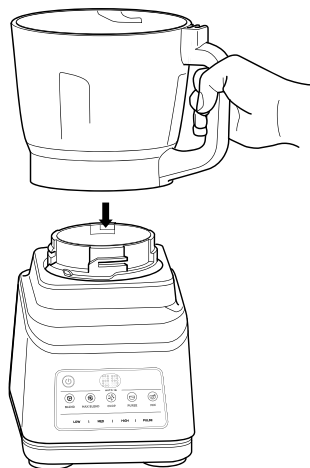
WICHTIG: Bevor Sie fortfahren, lesen Sie alle Warnungen auf den Seiten 26 bis 29 durch.

WICHTIG: Verwenden Sie die SCHNEID- oder NIEDRIG- Einstellung, wenn Sie die Schneid-/Rasterscheibe benutzen.

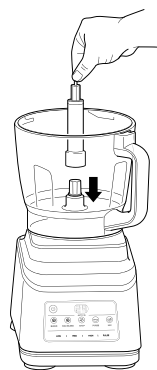
HINWEIS: Der Einfüllschachtsdeckel verfügt über einen Stößel, um die Lebensmittel durch den Schacht zu schieben.

HINWEIS: Die Schneid-/Rasterscheibe ist beidseitig verwendbar. Verwenden Sie für das Schneiden die Seite mit der Aufschrift „Schneiden“. Drehen Sie die Scheibenabdeckung vorsichtig auf die Seite, die mit „Zerkleinern“ beschriftet ist, wenn Sie raspeln möchten.

- 1 Stellen Sie die Motorbasis auf eine saubere, trockene und ebene Oberfläche, wie z. B. auf eine Arbeitsplatte oder einen Tisch.



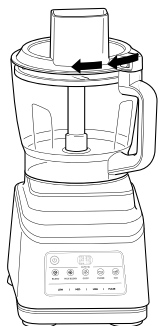
- 2 Positionieren Sie die Küchenmaschinenschüssel auf die Motorbasis und drehen Sie die Küchenmaschinenschüssel im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.



- 3 Positionieren Sie den Scheibenadapter auf die Antriebswelle innen in der Schüssel.



- 4 Verwenden Sie zum Ergreifen der Scheibe die Grifföcher, und positionieren Sie die Scheibe über den Adapter, wobei die Scheibenseite, die Sie verwenden wollen, nach oben gerichtet ist.



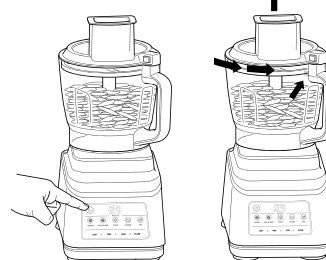
- 5 Setzen Sie den Füllschachtsdeckel auf die Schüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Deckel mit einem Klickgeräusch einrastet.



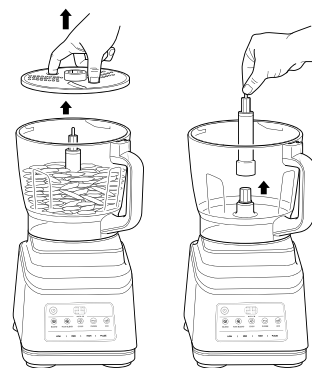
- 6 Stecken Sie das Gerät ein und drücken Sie die Netztaaste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie NIEDRIG aus. Die Scheibe beginnt, sich zu drehen.



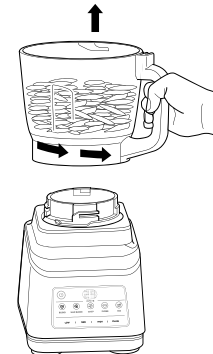
- 7 Geben Sie die Zutaten, die Sie schneiden oder raspeln möchten, über den Einfüllschacht am Deckel hinzu. Verwenden Sie den Lebensmittelstößel, um die Zutaten durch den Einfüllschacht zu schieben. Das Mittelstück des Schiebers ist herausnehmbar, damit der Schieber für kleinere Zutaten verwendet werden kann.



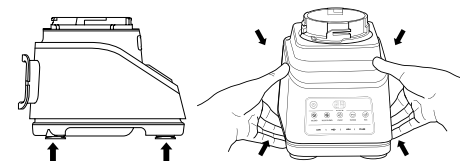
- 8 Wenn Sie fertig sind, halten Sie das Gerät an, indem Sie die Netztaaste drücken und warten, bis die Scheibe aufhört, sich zu drehen. Drücken Sie die Taste neben dem Griff auf dem Einfüllschachtsdeckel, um diesen zu entriegeln, und dann drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn. Heben Sie den Deckel von der Schüssel ab.



- 9 Verwenden Sie die Grifföcher, um die Scheibe vorsichtig aus der Schüssel zu heben.
- 10 Halten Sie den Adapter oben am Schaft fest und heben Sie ihn aus der Schüssel.



- 11 Um die Schüssel von der Motorbasis zu entfernen, drehen Sie die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn, und heben Sie dann die Schüssel hoch.



- 12 Drücken Sie die Netztaaste, um das Gerät auszuschalten, und stecken Sie dann das Gerät aus. Lesen Sie für Hinweise zur Aufbewahrung den Abschnitt über Reinigung und Pflege.

REINIGUNG UND PFLEGE

REINIGUNG

Nehmen Sie alle Teile auseinander. Spülen Sie alle Behälter mit warmer Seifenlauge und einem weichen Tuch.

• Spülen mit der Hand

Spülen Sie die Klingeneinheiten in warmem Wasser mit Spülmittel und verwenden Sie eine Spülbürste mit einem Griff, um die direkte Berührung mit den Klingen zu vermeiden. Gehen Sie mit den Klingen immer sehr vorsichtig vor, denn sie sind sehr scharf. Spülen Sie alle Teile gründlich mit Wasser ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.

• Spülmaschine

Alle Aufsätze sind spülmaschinenfest. Es wird empfohlen, die Deckel, Behälter und Klingeneinheiten **NUR** in den obersten Korb des Geschirrspülers zu legen. Stellen Sie sicher, dass die Klingeneinheiten von den dazugehörigen Behältern entfernt wurden, bevor Sie die Klingeneinheiten in den Geschirrspüler legen. Vorsicht beim Umgang mit den Klingeneinheiten.

• Motorbasis

Schalten vor dem Reinigen das Gerät aus stecken Sie die Motorbasis aus. Wischen Sie die Motorbasis mit einem sauberen, leicht feuchten Tuch ab.

Verwenden Sie zur Reinigung der Motorbasis **KEINE** scheuernden Tücher/Pads/Bürsten.

AUFBEWAHRUNG

Wickeln Sie das Netzkabel um den Kabelwickler an der Rückseite des Antriebsteils. Bewahren Sie das Gerät aufrecht auf. Bewahren Sie alle Klingeneinheiten in den dazugehörigen Behältern auf, wobei die Deckel auf den Behältern eingerastet sein müssen.

BEWAHREN SIE KEINE gemischten oder nicht gemischten Zutaten im Einzelpartitionsbecher auf, wenn die Pro Extractor Blades Klingeneinheit noch befestigt ist.

Stellen Sie **NIEMALS** Gegenstände auf die Behälter. Bewahren Sie übriges Zubehör am Gerät oder in einem Schrank auf, wo diese weder beschädigt werden können noch eine Gefahr darstellen.

MOTOR ZURÜCKSETZEN

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

1 Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

2 Lassen Sie das Gerät circa 15 Minuten abkühlen.

3 Entfernen Sie den Deckel und die Klingeneinheit aus dem Behälter. Leeren Sie den Behälter aus und achten Sie darauf, dass keine Zutaten die Klingeneinheit blockieren.

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

ERSATZTEILBESTELLUNG

Um zusätzliche Aufsätze und Zubehörteile zu bestellen, besuchen Sie ninjakitchen.eu

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

⚠️ 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.

• Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel in der Steckdose eingesteckt ist.

Die Anzeige zeigt „--“ an, sobald das Gerät mit der Stromversorgung verbunden wird.

• Setzen Sie den Behälter auf die Motorbasis und drehen Sie den Behälter im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Drücken Sie die Netztaaste,  um das Gerät einzuschalten, und die verfügbaren Programme leuchten auf, um anzuzeigen, dass das Gerät betriebsbereit ist.

Anzeige zeigt „Er“ an.

• Wenn die Anzeige „Er“ anzeigt, dann stecken Sie das Gerät aus, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, und lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen. Entfernen Sie den Deckel vom Behälter und entfernen Sie die Klingeneinheit. Leeren Sie den Inhalt aus, um dafür zu sorgen, dass keine Zutaten die Klingeneinheit blockieren.

Deckel/Pro Extractor Blades Klingeneinheit sind schwer am Behälter zu montieren.

• Stellen Sie den Becher auf eine ebene Oberfläche. Setzen Sie den Deckel bzw. das Messer oben auf den Becher und richten Sie die Gewinde so aus, dass der Deckel bzw. das Pro Extractor Blade flach auf dem Becher sitzen. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis dieser dicht schließt.

Das Gerät mixt nicht gut; Zutaten bleiben stecken.

• Benutzen Sie die Auto-IQ® Automatikprogramme; damit haben Sie immer den besten Erfolg, und es geht ganz einfach. Die Impulse und Pausen sorgen dafür, dass die Zutaten zur Klingeneinheit nach unten sinken. Wenn die Lebensmittel immer wieder festhängen, hilft es in der Regel, ein wenig Flüssigkeit zuzugeben.

• Beginnen Sie beim Befüllen des Bechers mit frischem Obst und Gemüse, gefolgt von Blattgemüse und Kräutern. Geben Sie dann ggf. Flüssigkeiten oder Joghurt dazu, dann ggf. Samen, Pulver oder Nussbutter. Geben Sie am Ende Eis oder gefrorene Zutaten dazu.

Motorbasis haftet nicht stabil auf der Arbeitsplatte oder der Tischplatte.

• Achten Sie darauf, dass die Oberfläche und die Saugnäpfe sehr sauber und trocken sind. Die Saugnäpfe haften nur auf glatten Oberflächen.

• Die Saugnäpfe haften nicht auf rauen Oberflächen wie Holz, Kacheln und nicht polierten Arbeitsplatten.

• Versuchen Sie **NIEMALS**, das Gerät in Betrieb zu nehmen, wenn die Motorbasis auf einer Oberfläche haftet, die nicht stabil ist (Schneidbrett, Servierplatte, Teller usw.).

Es ist schwierig, das Gerät von der Arbeitsfläche zu lösen, um es zu lagern.

• Setzen Sie bitte Ihre Hände unter die beiden Seiten des Antriebsteils, heben Sie dieses vorsichtig an und ziehen Sie es zu sich.

Gerät zeigt eine blinkende „... ...“ Nachricht an.

• Das Gerät erkennt, welcher Behälter sich auf dem Antriebsteil befindet. Vielleicht versuchen Sie, ein Programm zu benutzen, das nicht für den Behälter konzipiert ist, den Sie einsetzen. Die Programme leuchten auf und zeigen an, welche Programme für jeden Behälter zur Verfügung stehen.

Das Gerät macht keinen Schnee aus festem Eis.

• Verwenden Sie **KEIN** Eis, das außerhalb des Gefrierschranks stand bzw. bereits zu schmelzen begonnen hat. Benutzen Sie Eis immer direkt aus dem Gefriergerät.

• Beginnen Sie mit einigen wenigen kurzen Impulsen mit dem Mixen und fahren Sie dann mit einem Dauermixzyklus fort.

Die Lebensmittel werden nicht gleichmäßig gehackt.

• Um beim Hacken die besten Ergebnisse zu erzielen, schneiden Sie die Zutaten einheitlich zu und vermeiden Sie ein Überfüllen der Küchenmaschinenschüssel.

Der Griff am Krugdeckel lässt sich nicht herunterklappen.

• Wenn der Griff nicht am Krug angebracht ist, dann lässt sich der Griff nicht herunterklappen. Zum Aufbewahren den Deckel auf den Krug legen und den Griff nach unten drücken, bis er einrastet.

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

Wenn Sie als Verbraucher ein Produkt in Deutschland kaufen, erhalten Sie automatisch Gewährleistungsrechte hinsichtlich der Produktqualität (Ihre „gesetzlichen Rechte“). Sie können diese gesetzlichen Rechte Ihrem Einzelhändler gegenüber geltend machen. Allerdings haben wir bei Ninja so großes Vertrauen in die Qualität unserer Produkte (die „Produkte“), dass wir Ihnen eine zusätzliche Herstellergarantie von zwei Jahren bieten. Diese Garantie gilt nur, wenn das Produkt neu und unbenutzt gekauft wird. Diese Bedingungen beziehen sich nur auf unsere Garantien – Ihre gesetzlichen Rechte als Käufer bleiben davon unberührt. Bitte beachten Sie, dass die 2-Jahres-Garantie in allen EU-Ländern.

In den nachstehenden Bedingungen werden die Bedingungen und der Umfang Ihrer Garantie beschrieben, die von der SharkNinja Germany GmbH, Kurt-Blaum-Platz 8, 63450 Hanau („uns“, „unser“, „wir“) gegeben wird. Sie beeinträchtigen keine gesetzlichen Rechte aus dem Kaufvertrag mit dem Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, oder die Verpflichtungen Ihres Einzelhändlers aus dem Kauf und die Ihres Kaufvertrags mit ihm. Das gilt auch, wenn Sie das Produkt direkt von Ninja erworben haben.

Ninja®-Garantien

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.

Unsere Kundendienst-Hotline (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 Ninja durchgestellt. Sie erhalten auch Online-Unterstützung unter www.ninjakitchen.eu.

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)

Zum Registrieren besuchen Sie bitte www.ninjakitchen.eu

WICHTIG

- Die Garantie für Ihr Produkt gilt zwei (2) Jahre ab dem Kaufdatum.
- 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.

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

Wenn Sie Ihre Garantie 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.

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

Wie lange haben unsere Produkte eine Garantie?

Da wir großes Vertrauen in unser Design und die Qualitätskontrolle setzen, ist Ihre Garantie für Ihr Produkt zwei Jahre lang gültig.

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

Reparatur oder Ersatz Ihres Produkts (nach Wahl von Ninja), einschließlich aller Teile und der Arbeitszeit bei Konstruktions-, Material- und Verarbeitungsfehlern (inklusive Transport- und Versandkosten). Unsere Garantie erhalten Sie zusätzlich zu Ihren Rechten als Verbraucher.

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-Hotline unter der Rufnummer 0800 000 9063 und fragen Sie nach unserem Kundenprogramm für abgelaufene Garantien.

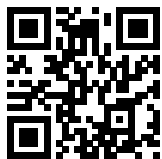
Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

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.

Bitte beachten Sie, dass Ihre Garantie erlischt, wenn Sie keine Originalersatzteile von Ninja verwenden. Ihre gesetzlichen Rechte sind davon unberührt.

THANK YOU

for purchasing the Ninja® 3-in-1 Food Processor with Auto-IQ®



REGISTER YOUR PURCHASE



ninjakitchen.eu



Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

Power: 1200 Watts

**PLEASE READ CAREFULLY AND
KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**

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

CONTENTS

Important Safety Instructions.....	48
Parts.....	52
Before First Use	53
Features.....	54
Auto-IQ® Programs for the Total Crushing® Jug	54
Auto-IQ® Programs for the Single-Serve Cup	54
Auto-IQ® Programs for the Food Processor Bowl.....	55
Manual Programs	55
Using the Total Crushing® Jug.....	56
Using the Single-Serve Cup.....	58
Using the Food Processor Bowl	60
Using The Slicing/Grating Disc.....	62
Care & Maintenance.....	64
Cleaning	64
Storing.....	64
Resetting the Motor Thermostat.....	64
Ordering Replacement Parts	64
Troubleshooting Guide.....	65



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

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.

- 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** Take your time and exercise care during unpacking and appliance setup. This appliance contains sharp, loose blades that can cause injury if mishandled.
- 4** Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- 5** Blades are sharp. Handle carefully.
- 6** This product is provided with a Stacked Blade Assembly and a Chopping Blade Assembly. **ALWAYS** exercise care when handling blade assemblies. The blade assemblies are sharp and are **NOT** locked in place in their containers. The blade assemblies are designed to be removable to facilitate cleaning and replacement if needed. **ONLY** grasp the blade assembly by the top of the shaft. Failure to use care when handling the blade assemblies will result in a risk of laceration.
- 7 ALWAYS** exercise care when handling the Pro Extractor Blades Assembly. The blades are sharp. **ONLY** grasp the Pro Extractor Blades Assembly by the outer perimeter of the blade assembly base. Failure to use care when handling the blade assembly will result in a risk of laceration.
- 8** Turn the appliance **OFF**, then 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.
- 9** Before use, wash all parts that may contact food. Follow washing instructions covered in this instruction manual.
- 10** Before each use, inspect blade assemblies for damage. If a blade is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.
- 11 DO NOT** use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.
- 12 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.
- 13** This appliance has important markings on the plug blade. The entire supply cord is not suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja for service.
- 14** Extension cords should **NOT** be used with this appliance.
- 15** To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- 16 DO NOT** allow the cord to hang over the edges of tables or worktops. The cord may become snagged and pull the appliance off the work surface.
- 17 DO NOT** allow the unit or the cord to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- 18 ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- 19 DO NOT** allow children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 20** 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.
- 21 ONLY** use attachments and accessories that are provided with the product or are recommended by SharkNinja. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injury.
- 22 NEVER** place a blade assembly on the motor base without it first being attached to its corresponding container (Jug or cup) with the lid also in place.
- 23** Keep hands, hair, and clothing out of the container when loading and operating.
- 24** During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
- 25 DO NOT** fill containers past the **MAX FILL** or **MAX LIQUID** lines.
- 26 DO NOT** operate the appliance with an empty container.
- 27 DO NOT** microwave any containers or accessories provided with the appliance.
- 28 NEVER** leave the appliance unattended while in use.
- 29 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.
- 30 DO NOT** process dry ingredients with the Single-Serve Blending Cup and Pro Extractor Blades Assembly, the Jug and Stacked Blade Assembly, or the processor bowl and Chopping Blade Assembly.
- 31** To reduce the risk of injury, never place Chopping Blade Assembly or discs on base without first putting bowl properly in place.
- 32 DO NOT** perform grinding operations with the Single-Serve Blending Cup and Pro Extractor Blades Assembly, the Jug and Stacked Blade Assembly, or the processor bowl and Chopping Blade Assembly.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

- 33 NEVER** operate the appliance without lids and caps in place. **DO NOT** attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure the container and lid are properly installed before operation.
- 34** 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.
- 35** Keep hands and utensils out of containers while chopping to reduce the risk of severe personal injury or damage to the blender/food chopper. A scraper may be used **ONLY** when the blender or processor is not running. When using the processor, always use food pusher to add food. **NEVER** add food by hand.
- 36** If you find unmixed ingredients sticking to the sides of the cup, stop the appliance, remove the blade assembly, and use a scraper to dislodge ingredients.
- 37 DO NOT** open the Jug's pour spout cap while blender is operating.
- 38** If you find unmixed ingredients sticking to the sides of the Jug, stop the appliance, remove the lid, and use a spatula to dislodge ingredients. **NEVER** insert your hands into the Jug, as you may contact one of the blades and experience a laceration.
- 39 DO NOT** attempt to remove the container or lid from the motor base while the blade assembly is still spinning. Allow the appliance to come to a complete stop before removing lids and containers.
- 40** 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.
- 41 DO NOT** expose the containers and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.
- 42** Upon completion of processing, ensure the blade assembly is removed **BEFORE** emptying container's contents. Remove the blade assembly by carefully grasping the top of the shaft and lifting it from the container. Failure to remove the blade assembly before emptying the container results in a risk of laceration.
- 43** If using the Jug's pour spout, hold the cover in place on the container or ensure lid lock is engaged when pouring to avoid risk of injury.
- 44** Remove the Pro Extractor Blades Assembly from the Single-Serve Cup upon completion of blending. **DO NOT** store ingredients before or after blending them in the cup with the blade assembly 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 cup, use only Spout Lid to cover.
- 45** The maximum wattage rating for this appliance is based on the configuration of the Pro Extractor Blades Assembly and Single-Serve Cup. Other configurations may draw less power or current.
- 46 DO NOT** submerge the motor base or control panel in water or other liquids. **DO NOT** spray motor base or control panel with any liquid.
- 47 DO NOT** attempt to sharpen blades.
- 48** Turn off the appliance and unplug the motor base before cleaning.
- 49** To reduce the risk of injury from damage to the food processing bowl or separation of the lid. **DO NOT** load the bowl with ice cubes for crushing.
- 50** Never feed food by hand. Always use food pusher.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS

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

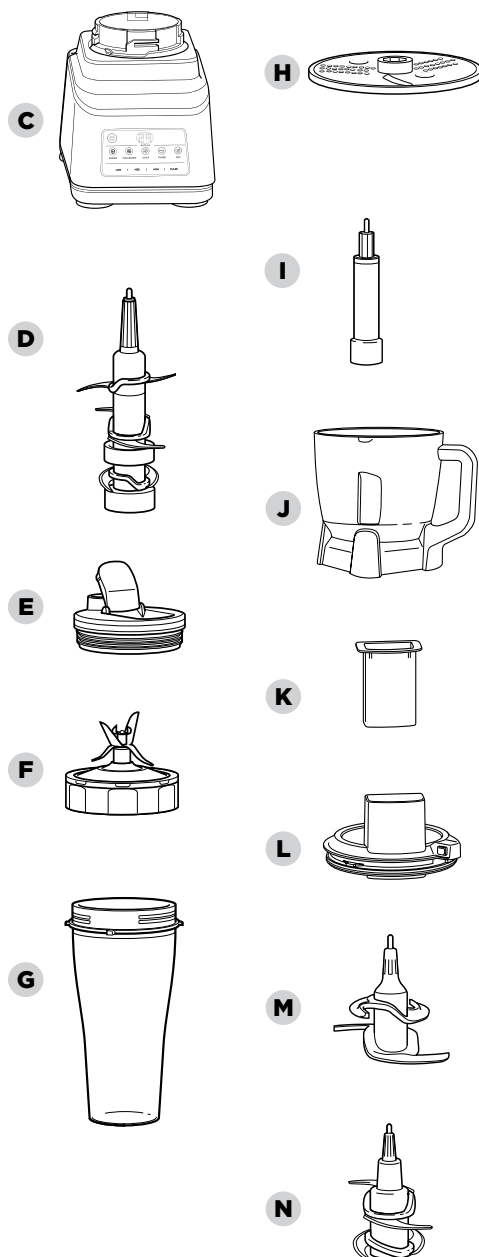
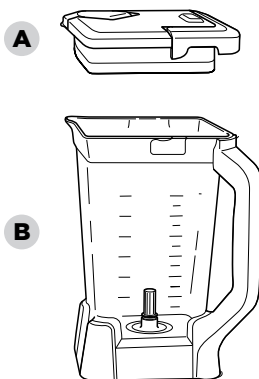
NOTE: The top flap of your box shows the select accessories that are included with your model.

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

PARTS

- A** Jug Lid
- B** 2.1L* Total Crushing® Jug
- C** Motor Base
(attached power cord not shown)
- D** Stacked Blade Assembly
- E** Spout Lid
- F** Pro Extractor Blades Assembly
- G** 700ml Single-Serve Cup
- H** Reversible Slicing/Grating Disc
- I** Disc Adapter
- J** Food Processor Bowl
- K** Pusher for Feed Chute Lid
- L** Feed Chute Lid
- M** Dough Blade Assembly
- N** Chopping Blade Assembly

*1.8L max liquid capacity.



BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Review all warnings on pages 48-51 before proceeding.

DID YOU KNOW?

- You can take your drinks on the go using the spout lid.

NOTE: All attachments are BPA free and dishwasher safe. It is recommended that the containers, lids, and blade assemblies be placed on the top rack of the dishwasher. Ensure blade assemblies and lids are removed from the containers before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assemblies.

- 1** Remove all packaging materials from the unit. Exercise care when unpacking blade assemblies, as the blades are sharp.
- 2** The Chopping Blade Assembly and Stacked Blade Assembly are **NOT** locked in place in their containers. Handle the Chopping Blade Assembly and Stacked Blade Assembly by grasping the top of the shaft.
- 3** Handle the Pro Extractor Blades Assembly by grasping around the perimeter of the blade assembly base.
- 4** Wash containers, lids, and blade assemblies in warm, soapy, water using a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades. Exercise care when handling blade assemblies, as the blades are sharp.
- 5** Thoroughly rinse and air-dry all parts.
- 6** Wipe control panel with a soft cloth. Allow it to dry completely before using.

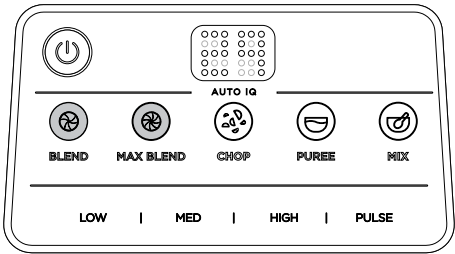
FEATURES

 Use the Power button to turn the unit on or off.

AUTO-IQ® PROGRAMS

Intelligent preset programs combine unique blending and pausing patterns that do the work for you. Once a preset program is selected, it will start immediately and automatically stop when blending is complete. To stop blending before the end of the program, press the currently active button again.

Auto-IQ® PROGRAMS FOR THE TOTAL CRUSHING® JUG



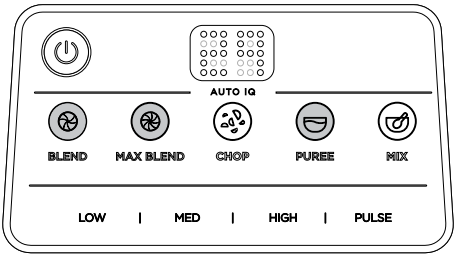
BLEND

Make drinks containing fresh or frozen fruit, liquids and ice, or blend together dips, dressings and salsas.

MAX BLEND

Ideal for tougher ingredients including skins, seeds and stems or when you want an even smoother result.

Auto-IQ® PROGRAMS FOR THE SINGLE-SERVE CUP



BLEND

Make drinks containing fresh or frozen fruit, liquids and ice, or blend together dips, dressings and salsas.

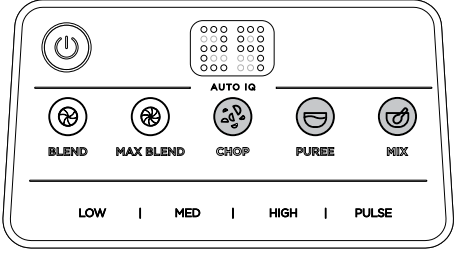
MAX BLEND

Ideal for tougher ingredients including skins, seeds and stems or when you want an even smoother result.

PUREE

Great for blending dips, sauces, spreads and more with a really smooth consistency.

Auto-IQ® PROGRAMS FOR THE FOOD PROCESSOR® BOWL



CHOP

Timed pulses and pauses to give you consistent chopping results.

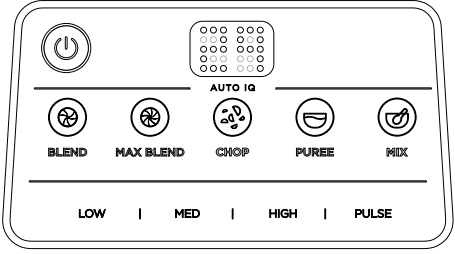
PUREE

Great for blending dips, sauces, spreads and more with a really smooth consistency.

MIX

Quickly mix together doughs and batters for pizzas, bread, pastry and cakes.

MANUAL PROGRAMS



LOW, MEDIUM, and HIGH

When selected, each of these speeds runs continuously until pressed again to turn off. They do not work in conjunction with any Auto-IQ® programs.

PULSE

Offers greater control of pulsing and blending. Operates only when PULSE is pressed. Use short presses for short pulses and long presses for long pulses.

NOTE: The unit can detect which container is installed on the motor base. Only the functions available for a particular container will illuminate on the control panel.

IMPORTANT: DO NOT run the unit on HIGH if using the dough blade.
IMPORTANT: The unit is NOT intended to crush ice. Refer to warnings.

USING THE TOTAL CRUSHING® JUG

IMPORTANT: Review all warnings on pages 48-51 before proceeding.

IMPORTANT: As a safety feature, if the Jug and lid are not properly installed, the timer will display "... .." and the motor will be disabled. If this happens, repeat **step 5** on the following page. When the Jug and lid are properly installed, the program button LEDs will illuminate, indicating the appliance is ready to use.

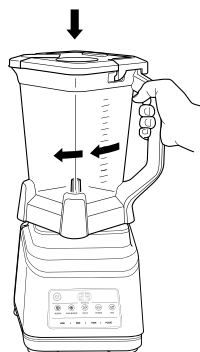
NOTE: Auto-IQ® programs have pauses and changes in speed throughout the cycle.

NOTE: DO NOT add ingredients before installing the Stacked Blade Assembly.

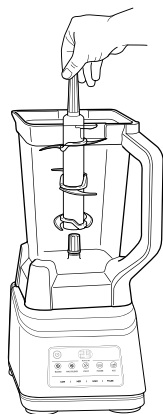
NOTE: If the Stacked Blade Assembly is not fully seated, you will not be able to install and lock the lid.

NOTE: The handle on the jug lid will not fold down unless it is attached to the jug.

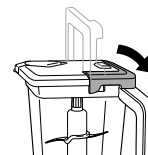
- 1 Plug in motor base and place on a clean, dry, level surface such as a worktop or table.



- 2 Lower the Total Crushing® Jug onto the motor base. The handle should be aligned slightly to the right and the Jug should be oriented so the **LOCK** symbols are visible on the motor base. Rotate the Jug clockwise until it clicks into place.



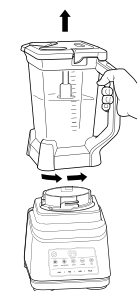
- 3 Exercising care, grasp the Stacked Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the Jug. Note that the blade assembly will fit loosely onto the drive gear.
- 4 Add ingredients to the Jug. **DO NOT** add ingredients past the **MAX LIQUID** line on the Jug.



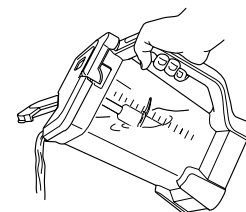
- 5 Place the lid on the Jug, aligning the triangle symbol on the lid with the triangle symbol on the handle. Press down on the handle until it clicks into place. The triangle symbols **MUST** be aligned for the lid to lock and the unit to operate. Once the lid is locked in place, press the Power button to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.



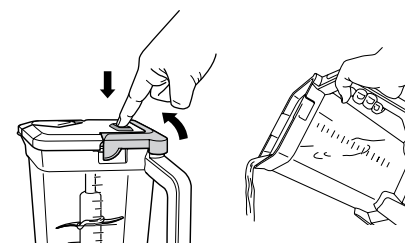
- 6a If using an Auto-IQ® program, first select the program that best suits your recipe. The preset feature will automatically stop at the end of the program. To stop the unit at any time, press the currently active button again.
- 6b If using a manual program, select your desired speed. Once the ingredients have reached your desired consistency, press the active button again, and wait for the unit to come to a complete stop.



- 7 To remove the Jug from the motor base, turn the Jug anti-clockwise and then lift up.



- 8a To pour out thinner mixtures, ensure the lid is locked in place, then open the pour spout cap.



- 8b For thicker mixtures that cannot be emptied through the pour spout, remove the lid and Stacked Blade Assembly before pouring. To remove the lid, press the **RELEASE** button and lift the handle. To remove the blade assembly, carefully grasp it by the top of the shaft and pull straight up. The Jug can then be emptied.



- 9 Turn the unit off by pressing the Power button. Unplug the unit when finished. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.

USING THE SINGLE-SERVE CUP

IMPORTANT: Review all warnings on pages 48-51 before proceeding.

NOTE: Auto-IQ® programs have pauses and changes in speed throughout the cycle.

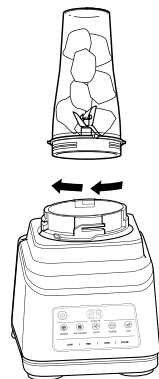
- 1 Plug in motor base and place on a clean, dry, level surface such as a worktop or table.



- 2 Add ingredients to the Single-Serve Cup. **DO NOT** add ingredients past the **MAX LIQUID** line.



- 3 Install the Pro Extractor Blades Assembly onto the top of the cup. Twist the lid clockwise until it's sealed tightly.

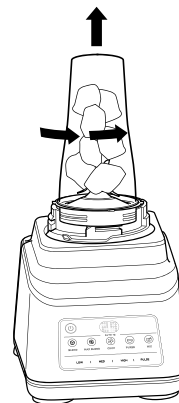


- 4 Turn the cup upside down and install on the motor base. Align the tabs on the cup with the slots on the base, then rotate cup clockwise until it clicks into place. Once the cup is locked in place, press the Power button to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.



- 5a If using an Auto-IQ® program, first select the program that best suits your recipe. The preset feature will automatically stop at the end of the program. To stop the unit at any time, press the currently active program again.

- 5b If using a manual program, select your desired speed. Once the ingredients have reached your desired consistency, press the active button again, and wait for the unit to come to a complete stop.



- 6 To remove the cup from the motor base, turn the cup anti-clockwise and then lift up.



- 7 Remove the Pro Extractor Blades Assembly by twisting the cap anti-clockwise. **DO NOT** store blended contents with Pro Extractor Blades Assembly attached. Exercise care when handling the blade assembly, as the blades are sharp.



- 8 Turn the unit off by pressing the Power button. Unplug the unit when finished. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.



- 9 To enjoy your drink on the go, place the Spout Lid onto the Single-Serve Cup and twist lid clockwise until firmly sealed. For storing ingredients in the cup, use only the Spout Lid to cover.

USING THE FOOD PROCESSOR BOWL

IMPORTANT: Review all warnings on pages 48-51 before proceeding.

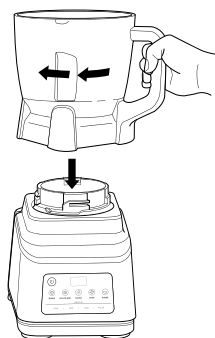
IMPORTANT: As a safety feature, if the blade assembly is not fully seated, you will not be able to install and lock the lid.

NOTE: Auto-IQ® programs have pauses and changes in speed throughout the cycle.

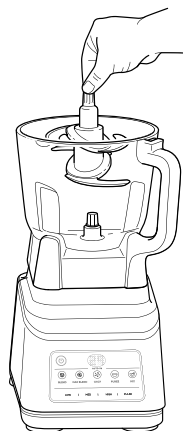
NOTE: DO NOT add ingredients before completing installation of the blade assembly.

NOTE: Please follow the same instructions to install the Dough Blade Assembly.

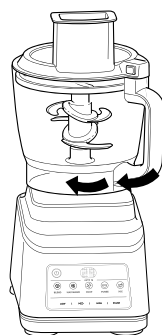
- 1 Plug in motor base and place on a clean, dry, level surface such as a worktop or table.



- 2 Lower the Food Processor Bowl onto the motor base and rotate clockwise until it clicks into place.



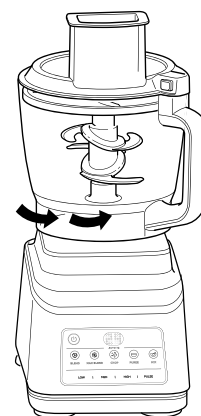
- 3 Exercising care, grasp the Chopping Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the bowl. Note that the Chopping Blade Assembly will fit loosely onto the drive gear.
- 4 Add ingredients to the bowl, making sure not to exceed the **MAX FILL** line.



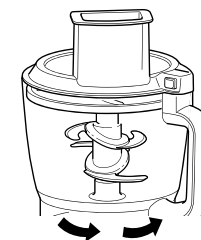
- 5 Place lid on the bowl, with black line on tab aligned slightly to the right of tab on front of bowl. Turn lid clockwise to lock in place. When properly locked, the white line on lid will line up with the black line on bowl. Once the lid is locked in place, press the Power button to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.



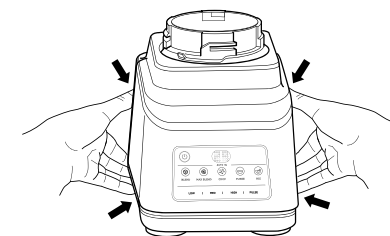
- 6a If using an Auto-IQ® program, first select the program that best suits your recipe. The preset feature will automatically stop the unit at the end of the program. To stop the unit at any time, press the currently active program again.
- 6b If using a manual program, select your desired speed. Once the ingredients have reached your desired consistency, press the active button again, and wait for the unit to come to a complete stop.



- 7 To remove the bowl from the motor base, turn the bowl anti-clockwise and then lift up.



- 8 Release the lid by twisting anti-clockwise and lifting upwards from the motor base. Ensure the blade is removed before emptying the contents.



- 9 Turn the unit off by pressing the Power button. Unplug the unit when finished. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.

USING THE SLICING/GRATING DISC

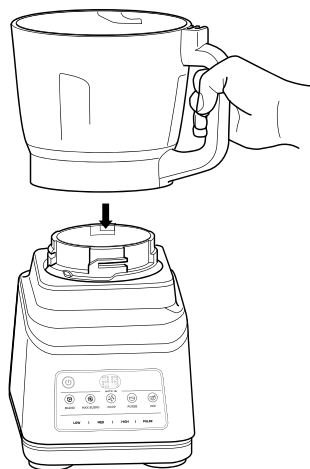
IMPORTANT: Review all warnings on pages 48-51 before proceeding.

IMPORTANT: Use only the LOW setting when using the Slicing/Grating Disc.

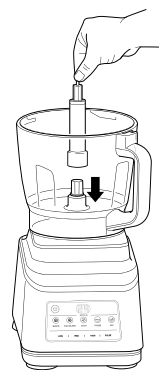
NOTE: The feed chute lid features a pusher to guide food through the chute.

NOTE: The Slicing/Grating Disc is reversible. Use the side labeled "Slicer" for slicing. Carefully flip the disc over to the side labeled "Shredder" for Grating.

- 1 Place motor base and place on a clean, dry, level surface such as a work surface or table.



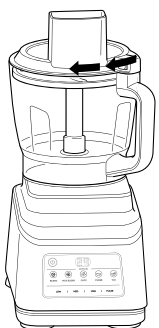
- 2 Lower the Food Processor Bowl onto the motor base and rotate clockwise until it clicks into place.



- 3 Place the disc adapter onto the drive gear inside the bowl.



- 4 Use the finger holes to grasp the disc and place it over the adapter with the side you would like to use facing up.



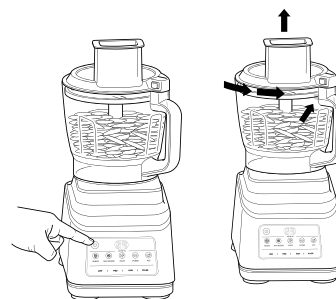
- 5 Place the feed chute lid on the bowl and turn clockwise until you hear a click, indicating the lid is locked in place.



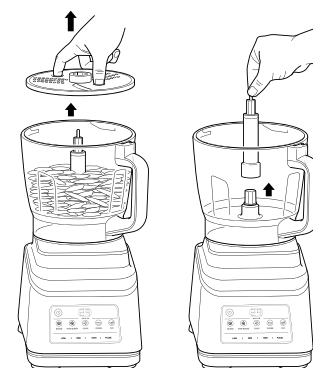
- 6 Plug in the unit, then press the Power button to turn it on. Select LOW. The disc will begin spinning.



- 7 Add the ingredients you want to slice or shred through the feed chute on the lid. Use the food pusher to help guide the ingredients through the feed chute. The middle piece of the food pusher is removable to use for smaller ingredients.

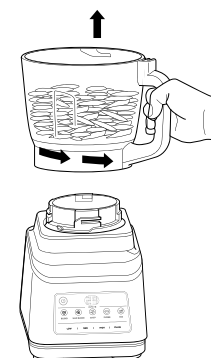


- 8 When finished, stop the unit by touching the Power button and wait for the disc to stop spinning. Press the button on the feed chute lid near the handle to unlock, then turn the lid anticlockwise. Lift the lid from the bowl.

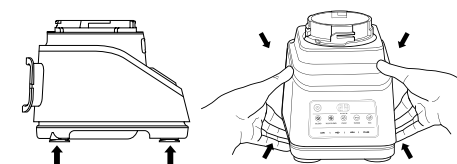


- 9 Using the finger holes, carefully lift the disc out of the bowl.

- 10 Grasp the adapter by the top of the shaft and lift it out of the bowl.



- 11 To remove the bowl from the motor base, turn the bowl anticlockwise and then lift it.



- 12 Press the Power button to turn the unit off, then unplug the unit. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.

CARE & MAINTENANCE

CLEANING

Separate all parts. Wash all containers in warm, soapy water with a soft cloth.

• Hand-Washing

Wash blade assemblies in warm, soapy water using a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades. Exercise care when handling blade assemblies as the blades are sharp. Thoroughly rinse and air-dry all parts.

• Dishwasher

All attachments are dishwasher safe. It is recommended that the lids, containers, and blade assemblies be placed on the top rack of the dishwasher **ONLY**. Ensure the blade assemblies are removed from their containers before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assemblies.

• Motor Base

Turn off the unit and unplug the motor base before cleaning. Wipe motor base with a clean, damp cloth.

DO NOT use abrasive cloths, pads, or brushes to clean the base.

STORING

Wrap the power cord around the cord wrap on the back of the motor base. Store the unit upright and store all blade assemblies inside or attached to their respective containers with their lids locked in place.

DO NOT store blended or unblended ingredients in the Single-Serve Cup with the Pro Extractor Blades assembly attached.

DO NOT stack items on top of the containers. Store any remaining attachments alongside the unit or in a cabinet where they will not be damaged or create a hazard.

RESETTING THE MOTOR

This unit features a unique safety system that prevents damage to the motor and drive system should you inadvertently overload the 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 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

To order additional parts and attachments, visit ninjakitchen.eu

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.

- Make sure unit is plugged in.

Display will read “--” once connected to power.

- Place container on base and rotate it clockwise until container clicks into place. Press the Power button  to turn unit on, and the available programs will illuminate indicating the unit is ready for use.

Display reads “Er”.

- If the display reads “Er”, unplug the unit from the socket and allow it to cool for 30 minutes. Remove the container's lid and blade assembly and empty the contents to ensure no ingredients are jamming the blade assembly.

Lid/Pro Extractor Blades Assembly is hard to install on the cup.

- Place the cup on a level surface. Carefully place the lid or Pro Extractor Blades Assembly on the top of the cup and align the threads so the lid/Pro Extractor Blades Assembly sits flat on the cup. Twist clockwise until you have a tight seal.

Unit doesn't mix well; ingredients get stuck.

- Using the Auto-IQ® programs is the easiest way to achieve great results. The pulses and pauses allow the ingredients to settle toward the blade assembly. If ingredients are routinely getting stuck, adding some liquid will usually help.
- When filling the cup, start with fresh fruit or vegetables, then leafy greens or herbs. Next add liquids or yoghurt, then seeds, powders, or nut butters. Finally, add ice or frozen ingredients.

Motor base won't stick to worktop or tabletop.

- Make sure surface and suction feet are wiped clean. Suction feet will only stick to smooth surfaces.
- Suction feet will not stick on some surfaces such as wood, tile, and non-polished finishes.
- **DO NOT** attempt to use unit when the motor base is stuck to a surface that is not secure (cutting board, platter, plates, etc.).

Unit is difficult to remove from worktop for storage.

- Place your hands underneath both sides of the motor base and gently pull the unit up and toward you.

Unit displays a blinking “... ..” message.

- The unit can detect which container is on the motor base. You may be trying to use a program that is not designed for the container you have installed. The programs will light up, indicating which programs are available for each container.

The unit doesn't create snow from solid ice.

- **DO NOT** use ice that has been sitting out or has started to melt. Use ice straight from the freezer.
- Start with a few pulses and then use a continuous blending cycle.

Food is not evenly chopped.

- For best results when chopping, cut pieces of ingredients in a uniform size and don't overfill the Food Processor Bowl.

The handle on the jug lid will not fold down.

- If not attached to the jug, the handle will not fold down. For storage, place the lid on the jug and press down on the handle until it clicks into place.

PRODUCT REGISTRATION

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

When you buy a product in Germany 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 an additional manufacturer’s guarantee of up to 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, Kurt-Blaum-Platz 8, 63450 Hanau (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.

Our customer service helpline (0800 000 9063) is open from 9.00am to 6.00pm Monday - Friday. It’s free to call, and you’ll be put straight through to a Ninja representative. You’ll also 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 a total of two years.

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, 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. In this case please contact our free phone customer service help line and ask about our guarantee program, on 0800 000 9063 .

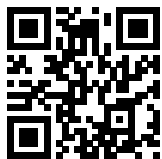
Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

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.

MERCI

pour l'achat du robot de cuisine 3 en 1 Ninja® avec Auto-IQ®



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.eu

 Scannez le code QR avec
un appareil mobile

NOTEZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conserver le reçu)

Boutique d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation : 220-240V~, 50-60Hz

Puissance : 1 200 watts

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

CONSEIL : Vous trouverez les numéros
de modèle et de série sur l'étiquette du
code QR située à l'arrière de l'appareil,
au niveau du câble d'alimentation.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes	92
Pièces	96
Avant la première utilisation	97
Caractéristiques	98
Programmes Auto-IQ® pour la carafe Total Crushing®	98
Programmes Auto-IQ® pour le gobelet individuel	98
Programmes Auto-IQ® pour le bol du robot de cuisine	99
Programmes manuels	99
Utilisation de la carafe Total Crushing®	100
Utilisation du gobelet individuel	102
Utilisation du bol du robot de cuisine	104
Utilisation du disque à trancher/à râper	106
Entretien et maintenance	108
Nettoyage	108
Rangement	108
Réinitialisation du moteur	108
Commande de pièces de rechange	108
Guide de dépannage	109



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour prévenir une éventuelle nocivité pour l'environnement ou la santé résultant de la décharge non contrôlée des déchets, recyclez l'appareil de manière responsable afin de favoriser la réutilisation rationnelle des matériaux. Pour renvoyer votre appareil usagé, utilisez les systèmes de retour et de collecte, ou contactez le détaillant auprès duquel cet appareil a été acheté. Ceux-ci peuvent procéder au recyclage du produit en toute sécurité.

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.

- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- 2 Observez attentivement et suivez tous les avertissements et instructions. Cet appareil contient des raccordements électriques et des pièces mobiles pouvant exposer l'utilisateur à des risques.
- 3 Prenez votre temps et faites preuve de prudence lors du déballage et de l'installation de l'appareil. Cet appareil contient des lames coupantes, non montées, qui peuvent causer des blessures en cas de mauvaise manipulation.
- 4 Faites 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.
- 5 Les lames sont très coupantes. Manipulez avec précaution.
- 6 Ce produit est fourni avec un jeu de lames superposées et un jeu de lames à hacher. Faites **TOUJOURS** preuve de prudence en manipulant les jeux de lames. Les jeux de lames sont tranchants et **NE sont PAS** verrouillés en place dans leurs récipients. Les jeux de lames sont conçus pour être amovibles afin de faciliter le nettoyage et le remplacement si nécessaire. Saisissez le jeu de lames **UNIQUEMENT** par le haut de la tige. Toute manipulation imprudente des jeux de lames peut entraîner un risque de lacération.
- 7 Faites **TOUJOURS** preuve de prudence lorsque vous manipulez le jeu de lames Pro Extractor Blades. Les lames sont tranchantes. Saisissez le jeu de lames Pro Extractor Blades **UNIQUEMENT** par le pourtour extérieur de son socle. Toute manipulation imprudente du jeu de lames peut entraîner un risque de lacération.
- 8 **ÉTEIGNEZ** l'appareil et débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage de pièces, et avant le nettoyage. Pour le débrancher, saisissez la fiche par sa partie principale et sortez-la de la prise. Ne le débranchez **JAMAIS** en saisissant et en tirant sur le cordon d'alimentation.
- 9 Avant utilisation, lavez toutes les pièces qui peuvent entrer en contact avec des aliments. Suivez les instructions de lavage figurant dans le présent mode d'emploi.
- 10 Avant chaque utilisation, vérifiez que les jeux de lames ne sont pas endommagés. Si une lame est tordue ou si vous soupçonnez des dommages, contactez SharkNinja pour la faire remplacer.
- 11 **N'utilisez PAS** cet appareil à l'extérieur. Il est uniquement destiné à un usage domestique en intérieur.
- 12 **N'utilisez PAS** un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e) ou après un dysfonctionnement de l'appareil, sa chute ou sa détérioration de quelque manière que ce soit. Cet appareil ne comporte pas de pièces réparables par l'utilisateur. S'il est endommagé, contactez SharkNinja pour l'entretien.
- 13 Cet appareil possède d'importants marquages sur la tête de la fiche. Le câble d'alimentation ne peut être remplacé. S'il est endommagé, contactez SharkNinja pour l'entretien.
- 14 Les rallonges **NE doivent PAS** être utilisées avec cet appareil.
- 15 Pour éviter le risque de choc électrique, **NE submergez PAS** l'appareil et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec toute forme de liquide.
- 16 **NE laissez PAS** le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Le cordon peut se coincer et entraîner l'appareil hors de la surface de travail.
- 17 **NE laissez PAS** l'appareil ou le câble entrer en contact avec des surfaces chaudes, notamment les plaques de cuisson et d'autres appareils de chauffage.
- 18 Utilisez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface sèche et plane.
- 19 **NE laissez PAS** les enfants utiliser l'appareil ou jouer avec. Redoublez de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 20 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, sauf si elles sont sous la surveillance ou ont reçu des instructions d'utilisation de l'appareil par la personne responsable de leur sécurité.
- 21 Utilisez **UNIQUEMENT** les pièces et accessoires fournis avec le produit ou recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par SharkNinja, y compris les bocal, peut entraîner des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.
- 22 **NE posez JAMAIS** un jeu de lames sur le bloc-moteur sans l'avoir d'abord fixé à son récipient correspondant (carafe ou gobelet) et à son couvercle.
- 23 Gardez les mains, les cheveux et les vêtements en dehors du récipient lors du chargement et de l'utilisation.
- 24 Lors de l'utilisation et de la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- 25 **NE remplissez PAS** les récipients au-delà du niveau **MAX FILL** (REMPLISSAGE MAXIMAL) ou des lignes **MAX LIQUID** (REMPLISSAGE MAXIMAL DES LIQUIDES).
- 26 **NE faites PAS** fonctionner l'appareil avec un récipient vide.
- 27 **NE mettez PAS** au four à micro-ondes les récipients ou les accessoires fournis avec l'appareil.
- 28 **NE laissez JAMAIS** l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- 29 **NE mélangez PAS** de liquides chauds. Cela pourrait entraîner une accumulation de pression et une exposition à la vapeur susceptibles de présenter un risque de brûlure pour l'utilisateur.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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.

30 NE mélangez PAS les ingrédients secs dans le gobelet individuel avec le jeu de lames Pro Extractor®, dans la carafe avec le jeu de lames superposées ou dans le bol de robot de cuisine avec le jeu de lames à hacher.

31 Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais le jeu de lames à hacher ou les disques sur le bloc-moteur sans avoir correctement placé le bol.

32 N'effectuez PAS d'opérations de broyage dans le gobelet individuel avec le jeu de lames Pro Extractor®, dans la carafe avec le jeu de lames superposées ou dans le bol de robot de cuisine avec le jeu de lames à hacher.

33 N'utilisez JAMAIS l'appareil sans les couvercles et les bouchons. **NE tentez PAS** de forcer le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le récipient et le couvercle sont correctement installés avant utilisation.

34 Avant utilisation, assurez-vous que tous les ustensiles sont retirés des récipients. Le non-retrait des ustensiles peut provoquer le bris des récipients et pourrait entraîner des blessures et des dommages matériels.

35 Gardez les mains et les ustensiles en dehors du récipient lors du hachage pour réduire le risque de lésions corporelles graves ou de dommage au blender/hachoir à aliments. Une raclette ou une spatule peuvent être utilisées, mais **UNIQUEMENT** lorsque le blender est éteint. Lorsque vous utilisez le robot de cuisine, utilisez toujours le poussoir pour ajouter des aliments. **N'ajoutez JAMAIS** d'aliments à la main.

36 Si vous trouvez des ingrédients non mélangés qui collent aux parois du gobelet, arrêtez l'appareil, retirez le jeu de lames, et utilisez une raclette ou une spatule pour déloger les ingrédients.

37 N'ouvrez PAS le bouchon du bec verseur de la carafe lorsque le blender est en fonctionnement.

38 Si vous trouvez des ingrédients non mélangés qui collent sur les parois de la carafe, arrêtez l'appareil, retirez le couvercle et utilisez une spatule pour déloger les ingrédients. **N'insérez JAMAIS** vos mains dans la carafe, car vous pourriez entrer en contact avec l'une des lames et subir une lacération.

39 NE tentez PAS de retirer le récipient et le couvercle du bloc-moteur lorsque le jeu de lames tourne encore. Attendez que l'appareil s'arrête complètement avant de retirer les couvercles et les récipients.

40 En cas de surchauffe de l'appareil, un interrupteur thermique s'activera et désactivera temporairement le moteur. Pour le réinitialiser, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.

41 N'exposez PAS les récipients et les accessoires à des variations extrêmes de température. Ils pourraient être endommagés.

42 Après l'utilisation, assurez-vous que le jeu de lames est retiré **AVANT** de vider le contenu du récipient. Retirez le jeu de lames en saisissant avec précaution le haut de la tige et en la soulevant du récipient. Le non-retrait du jeu de lames avant de vider le récipient entraîne un risque de lacération.

43 Si vous utilisez le bec verseur de la carafe, tenez le couvercle en place sur le récipient ou assurez-vous que le couvercle est verrouillé lors du déversement pour éviter tout risque de blessure.

44 À la fin du mélange, retirez le jeu de lames Pro Extractor Blades du gobelet individuel. **NE conservez PAS** les ingrédients avant ou après les avoir mélangés dans le gobelet avec le jeu de lames monté. Certains aliments peuvent contenir des ingrédients actifs ou dégager des gaz qui peuvent se développer s'ils restent dans un récipient fermé, ce qui peut augmenter la pression et engendrer un risque de blessure. Utilisez uniquement le couvercle à bec verseur pour couvrir des ingrédients dans le gobelet.

45 La puissance nominale maximale de cet appareil est en fonction de la configuration du jeu de lames Pro Extractor Blades et du gobelet individuel. D'autres configurations peuvent consommer moins de puissance ou de courant.

46 N'immergez PAS le bloc-moteur ou le panneau de commande dans l'eau ou d'autres liquides. **NE pulvérisez PAS** de liquide quelconque sur le bloc-moteur ou le panneau de commande.

47 NE tentez PAS d'affûter les lames.

48 Éteignez l'appareil et débranchez le bloc-moteur avant nettoyage.

49 Pour réduire le risque de blessure en raison de dommages au bol pour la préparation des aliments ou du retrait du couvercle, **NE chargez PAS** le bol avec des glaçons pour les broyer.

50 N'ajoutez jamais d'aliments à la main. Utilisez toujours le poussoir pour pousser les aliments.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES

Il existe un éventail d'accessoires compatibles avec cette série de blenders.

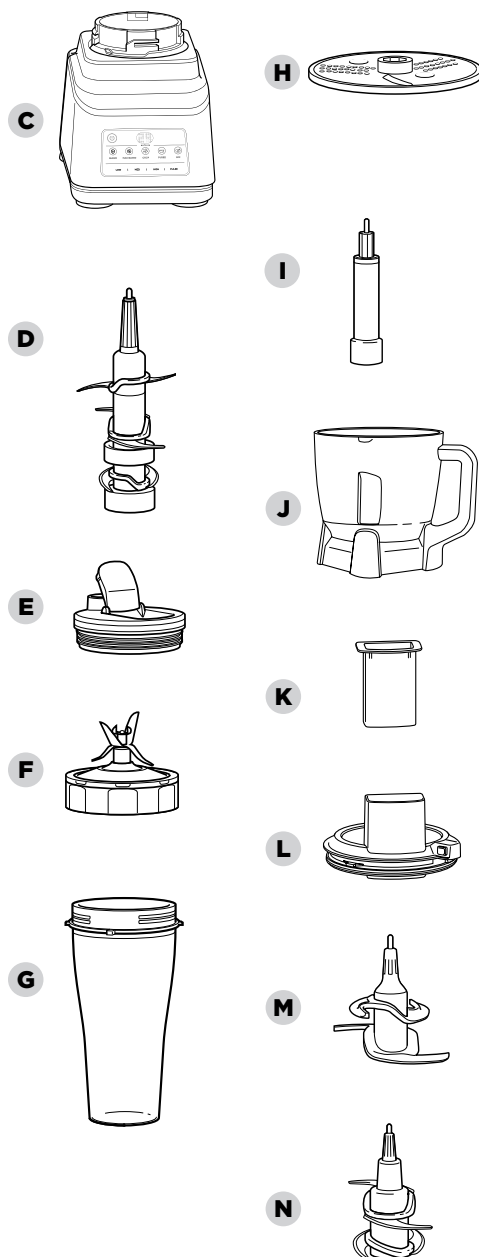
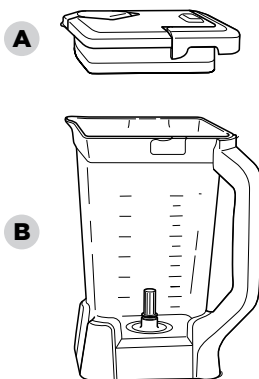
REMARQUE : Le rabat supérieur de votre boîte présente les accessoires qui accompagnent votre modèle.

Pour acheter plus d'accessoires et découvrir d'excellentes recettes, consultez le site ninjakitchen.eu

PIÈCES

- A** Couvercle de carafe
- B** Carafe Total Crushing® de 2,1 l*
- C** Bloc-moteur
(câble d'alimentation non représenté)
- D** Jeu de lames superposées
- E** Couvercle de bec verseur
- F** Jeu de lames Pro Extractor Blades
- G** Gobelet individuel de 700 ml
- H** Disque à trancher/râper réversible
- I** Adaptateur de disque
- J** Bol du robot de cuisine
- K** Pousoir pour couvercle de trémie
- L** Couvercle de trémie
- M** Jeu de lames à pétrir
- N** Jeu de lames à hacher

*Capacité de liquide maximale de 1,8 l.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Revoyez tous les avertissements des pages 92 à 95 avant de poursuivre.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- Vous pouvez emporter vos boissons lors de vos déplacements en utilisant le couvercle à bec verseur.

REMARQUE : Tous les accessoires sont lavables au lave-vaisselle et sans BPA. Il est recommandé de placer les récipients, les couvercles et les jeux de lames dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Assurez-vous que les jeux de lames et les couvercles sont retirés de leurs contenants avant de les mettre dans le lave-vaisselle. Faites preuve de prudence en manipulant les jeux de lames.

- 1** Retirez tous les emballages de l'appareil. Faites preuve de prudence en déballant les jeux de lames, car les lames sont tranchantes.
- 2** Le jeu de lames à hacher et le jeu de lames superposées **NE sont PAS** verrouillés dans leurs récipients. Manipulez le jeu de lames à hacher et le jeu de lames superposées en saisissant le haut de la tige.
- 3** Manipulez le jeu de lames Pro Extractor Blades en saisissant le pourtour du socle du jeu de lames.
- 4** Lavez les récipients, les couvercles et les jeux de lames dans de l'eau tiède savonneuse à l'aide d'un ustensile de vaisselle muni d'une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames. Faites preuve de prudence en manipulant les jeux de lames, car les lames sont tranchantes.
- 5** Rincez soigneusement toutes les pièces et séchez-les à l'air.
- 6** Essuyez le panneau de commande avec un chiffon doux. Laissez-le sécher complètement avant utilisation.

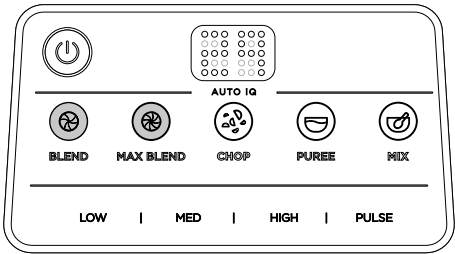
CARACTÉRISTIQUES

Utilisez le bouton marche/arrêt pour allumer ou éteindre l'appareil.

PROGRAMMES AUTO-IQ®

Ces programmes intelligents préréglés combinent de manière unique les modes de mélange et de pause, sans votre intervention. Une fois que le programme préréglé est sélectionné, il démarre immédiatement et s'arrête automatiquement lorsque le mélange est terminé. Pour arrêter le mélange avant la fin du programme, appuyez à nouveau sur le bouton actuellement sélectionné.

PROGRAMMES Auto-IQ® POUR LA CARAFE TOTAL CRUSHING®



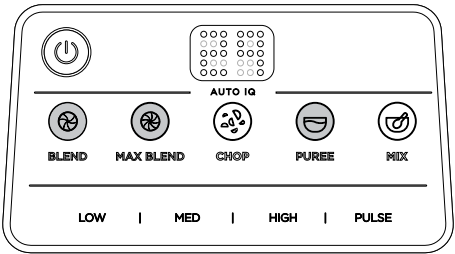
BLEND (LIQUIFIER)

Préparez des boissons contenant des fruits frais ou congelés, des liquides et de la glace, ou mélangez des sauces et vinaigrettes.

MAX BLEND (MÉLANGER FINEMENT)

Idéal pour les ingrédients plus durs avec la peau, les pépins et les tiges ou lorsque vous voulez obtenir un résultat encore plus lisse.

PROGRAMMES Auto-IQ® POUR LE Gobelet individuel



BLEND (LIQUIFIER)

Préparez des boissons contenant des fruits frais ou congelés, des liquides et de la glace, ou mélangez des sauces et vinaigrettes.

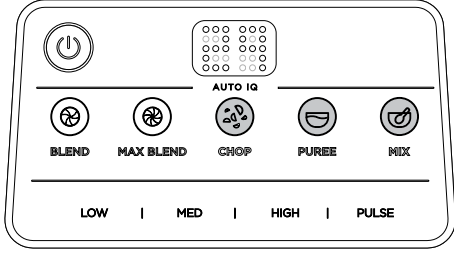
MAX BLEND (MÉLANGER FINEMENT)

Idéal pour les ingrédients plus durs avec la peau, les pépins et les tiges ou lorsque vous voulez obtenir un résultat encore plus lisse.

PUREE (MOULINER)

Idéal pour mélanger les sauces, les pâtes et plus encore pour obtenir une consistance vraiment lisse.

PROGRAMMES Auto-IQ® POUR LE BOL DU Robot de cuisine®



CHOP (HACHER)

Séquences d'impulsions et des pauses pour des résultats de hachage uniformes.

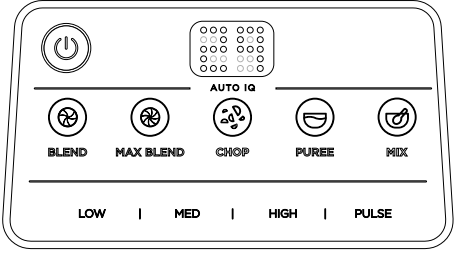
PUREE (MOULINER)

Idéal pour mélanger les sauces, les pâtes et plus encore pour obtenir une consistance vraiment lisse.

MIX (MÉLANGER)

Mélangez rapidement les pâtes pour les pizzas, le pain, la pâtisserie et les gâteaux.

PROGRAMMES MANUELS



LOW (FAIBLE), MEDIUM (MOYEN) et (HIGH) ÉLEVÉ

Lorsque cette option est sélectionnée, chacune de ces vitesses fonctionne en continu jusqu'à appuyer à nouveau sur l'option pour l'éteindre. Ces options ne fonctionnent pas conjointement avec les programmes Auto-IQ®.

PULSE (IMPULSION)

Offre un meilleur contrôle des pulsations et du mélange. Fonctionne uniquement lorsque l'on appuie sur le bouton PULSE (IMPULSION). Appuyez brièvement pour des impulsions courtes et appuyez longuement pour des impulsions longues.

REMARQUE : L'appareil peut détecter quel récipient se trouve sur le bloc-moteur. Seules les fonctions disponibles pour le récipient spécifique s'allument sur le panneau de commande.

IMPORTANT : NE faites PAS fonctionner l'appareil à haute vitesse lorsque vous utilisez la lame à pétrir.

IMPORTANT : L'appareil n'est PAS prévu pour broyer de la glace. Consultez les avertissements.

IMPORTANT : Revoyez tous les avertissements des pages 92 à 95. avant de poursuivre.

IMPORTANT : Par mesure de sécurité, si la carafe et le couvercle ne sont pas correctement installés, le minuteur affichera « ... » et le moteur sera désactivé. Si cela se produit, répétez **étape 5** sur la page suivante. Lorsque la carafe et le couvercle sont correctement installés, les voyants des boutons de programme s'allument, indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé.

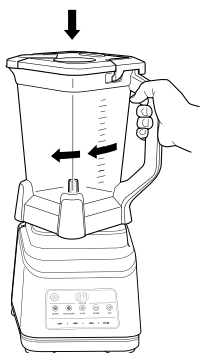
REMARQUE : Les programmes Auto-IQ® comportent des pauses et des changements de vitesse tout au long du cycle.

REMARQUE : N'ajoutez PAS d'ingrédients avant d'avoir terminé l'installation du jeu de lames superposées.

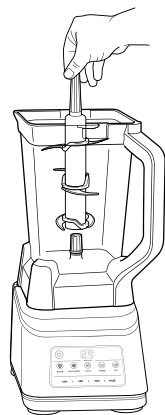
REMARQUE : Si le jeu de lames superposées n'est pas bien en place, vous ne pourrez pas installer et verrouiller le couvercle.

REMARQUE : La poignée du couvercle de la carafe ne se rabat pas à moins qu'elle ne soit fixée à la carafe.

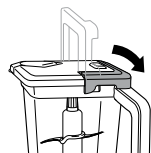
- 1 Posez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et plane, comme une table ou un plan de cuisine.



- 2 Abaissez la carafe Total Crushing® sur le bloc-moteur. La poignée doit être légèrement alignée à droite et la carafe doit être orientée de sorte que les symboles de **VERROUILLAGE** soient visibles sur le bloc-moteur. Faites tourner la carafe dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un « clic ».



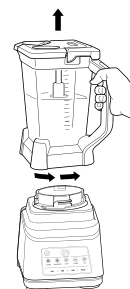
- 3 Faites preuve de prudence en saisissant le jeu de lames superposées par le haut de la tige et en le plaçant sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur de la carafe. Notez que le jeu de lames s'ajuste de manière lâche sur l'engrenage d'entraînement.
- 4 Placez les ingrédients dans la carafe. **N'ajoutez PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne **MAX LIQUID (REMPLISSAGE MAXIMAL DES LIQUIDES)** sur la carafe.



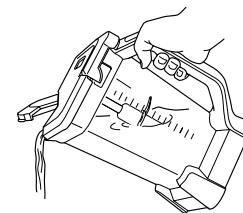
- 5 Positionnez le couvercle sur la carafe, en alignant le symbole de triangle situé sur le couvercle et celui sur la poignée. Appuyez sur la poignée jusqu'à entendre un « clic ». Les symboles de triangle **DOIVENT** être alignés pour que le couvercle se verrouille et que l'appareil fonctionne. Une fois le couvercle verrouillé en place, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil. Les boutons de programme disponibles s'allument et l'appareil sera prêt à être utilisé.



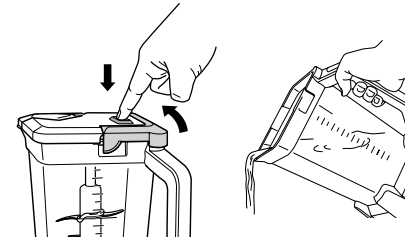
- 6a Si vous utilisez un programme Auto-IQ®, sélectionnez d'abord le programme le mieux adapté à votre recette. L'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du programme. Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyez à nouveau sur le programme sélectionné.
- 6b Si vous utilisez un programme manuel, sélectionnez la vitesse souhaitée. Lorsque les ingrédients ont la consistance souhaitée, appuyez sur le bouton sélectionné, et attendez que l'appareil s'arrête complètement.



- 7 Pour retirer la carafe du bloc-moteur, tournez la carafe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis soulevez-la.



- 8a Pour verser des préparations plus liquides, assurez-vous que le couvercle est verrouillé en place, puis ouvrez le bouchon verseur.



- 8b Pour les préparations plus compactes, retirez le couvercle et le jeu de lames superposées avant de verser le contenu du pichet. Pour enlever le couvercle, appuyez sur le bouton **RELEASE (DÉVERROUILLER)** et tirez la poignée. Pour retirer le jeu de lames, saisissez-le par le haut de la tige avec précaution et tirez-le vers le haut. La carafe peut alors être vidée.



- 9 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil. Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Consultez la section Entretien et maintenance pour les instructions de nettoyage et de rangement.

UTILISATION DU Gobelet INDIVIDUEL

IMPORTANT : Revoyez tous les avertissements des pages 92 à 95 avant de poursuivre.

REMARQUE : Les programmes Auto-IQ® comportent des pauses et des changements de vitesse tout au long du cycle.

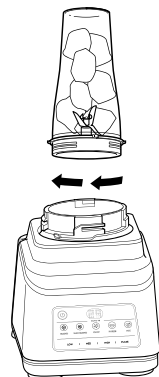
- 1 Posez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et plane, comme une table ou un plan de cuisine.



- 2 Ajoutez les ingrédients dans le gobelet individuel. **N'ajoutez PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne **MAX LIQUID (REMPLISSAGE MAXIMAL DES LIQUIDES)**.



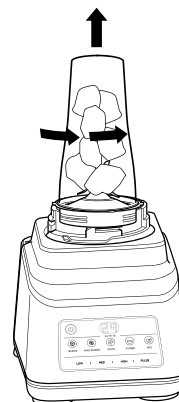
- 3 Installez le jeu de lames Pro Extractor Blades sur la partie supérieure du gobelet. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit hermétiquement scellé.



- 4 Retournez le gobelet et installez-le sur le bloc-moteur. Alignez les languettes sur le gobelet avec les fentes du bloc-moteur, puis faites tourner le gobelet dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un « clic ». Une fois le gobelet verrouillé en place, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil. Les boutons de programme disponibles s'allument et l'appareil sera prêt à être utilisé.



- 5a Si vous utilisez un programme Auto-IQ®, sélectionnez d'abord le programme le mieux adapté à votre recette. L'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du programme. Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyez à nouveau sur le programme sélectionné.
- 5b Si vous utilisez un programme manuel, sélectionnez la vitesse souhaitée. Lorsque les ingrédients ont la consistance souhaitée, appuyez sur le bouton sélectionné, et attendez que l'appareil s'arrête complètement.



- 6 Pour retirer le gobelet du bloc-moteur, tournez le gobelet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis soulevez-le.



- 7 Retirez le jeu de lames Pro Extractor Blades en tournant le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. **NE conservez PAS** le contenu mélangé avec le jeu de lames Pro Extractor Blades monté. Faites preuve de prudence en manipulant le jeu de lames, car les lames sont tranchantes.



- 8 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil. Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Consultez la section Entretien et maintenance pour les instructions de nettoyage et de rangement.



- 9 Pour déguster votre boisson lors de vos déplacements, placez le couvercle à bec verseur sur le gobelet individuel et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fermement scellé. Utilisez uniquement le couvercle à bec verseur pour couvrir des ingrédients dans le gobelet.

IMPORTANT : Revoyez tous les avertissements des pages 92 à 95 avant de poursuivre.

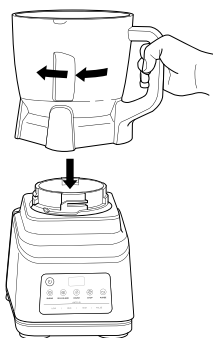
IMPORTANT : Par mesure de sécurité, si le jeu de lames n'est pas bien en place, vous ne pourrez pas installer et verrouiller le couvercle.

REMARQUE : Les programmes Auto-IQ® comportent des pauses et des changements de vitesse tout au long du cycle.

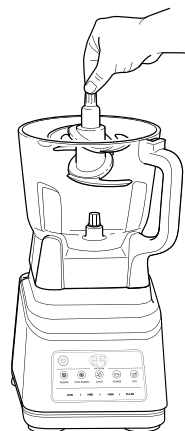
REMARQUE : N'ajoutez PAS d'ingrédients avant d'avoir terminé l'installation du jeu de lames.

REMARQUE : Veuillez suivre les mêmes instructions pour installer le jeu de lames à pétrir.

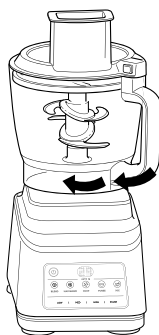
- 1 Posez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et plane, comme une table ou un plan de cuisine.



- 2 Abaissez le bol du robot de cuisine sur le bloc-moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un « clic ».



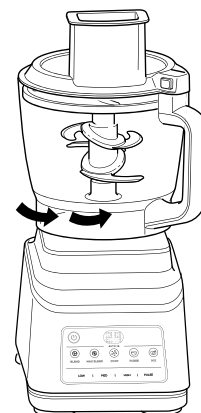
- 3 En faisant preuve de prudence, saisissez le jeu de lames à hacher par le haut de la tige et placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du bol. Notez que le jeu de lames à hacher s'ajuste de manière lâche sur l'engrenage d'entraînement.
- 4 Ajoutez des ingrédients dans le bol, en veillant à ne pas dépasser la ligne **MAX FILL (REMPLISSAGE MAXIMAL)**.



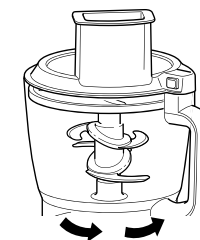
- 5 Placez le couvercle sur le bol, de manière à ce que la ligne noire sur la languette soit légèrement alignée à droite de la languette sur le devant du bol. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller en place. Lorsque le couvercle est correctement verrouillé, la ligne blanche sur le couvercle est alignée avec la ligne noire sur le bol. Une fois le couvercle verrouillé en place, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil. Les boutons de programme disponibles s'allument et l'appareil sera prêt à être utilisé.



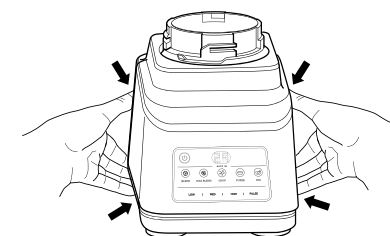
- 6a Si vous utilisez un programme Auto-IQ®, sélectionnez d'abord le programme le mieux adapté à votre recette. L'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du programme. Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyez à nouveau sur le programme sélectionné.
- 6b Si vous utilisez un programme manuel, sélectionnez la vitesse souhaitée. Lorsque les ingrédients ont la consistance souhaitée, appuyez sur le bouton sélectionné, et attendez que l'appareil s'arrête complètement.



- 7 Pour retirer le gobelet du bloc-moteur, tournez le gobelet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis soulevez-le.



- 8 Relâchez le couvercle en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en soulevant le haut du bloc-moteur. Assurez-vous que la lame est retirée avant de vider le contenu.



- 9 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil. Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Consultez la section Entretien et maintenance pour les instructions de nettoyage et de rangement.

UTILISATION DU DISQUE À TRANCHER/À RÂPER

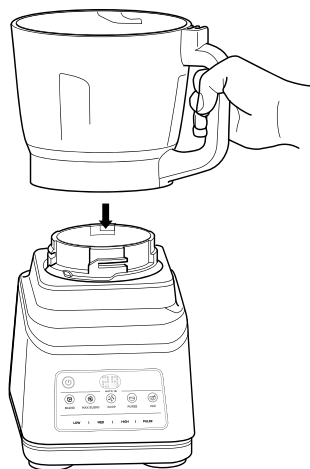
IMPORTANT : Revoyez tous les avertissements des pages 92 à 95 avant de poursuivre.

IMPORTANT : Utilisez uniquement le réglage LOW (FAIBLE) lorsque vous utilisez le disque à trancher/à râper.

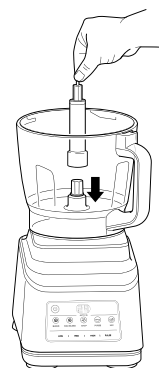
REMARQUE : Le couvercle de la goulotte d'alimentation comporte un poussoir pour guider les aliments dans la goulotte.

REMARQUE : Le disque à trancher/à râper est réversible. Utilisez le côté « Slicer » pour trancher. Retournez délicatement le disque côté « Shredder » pour râper.

- 1 Posez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et plane, comme une table ou un plan de cuisine.



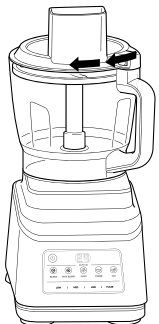
- 2 Abaissez le bol du robot de cuisine sur le bloc-moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un « clic ».



- 3 Placez l'adaptateur de disque sur l'engrenage de disque à l'intérieur du bol.



- 4 Insérez vos doigts dans les trous pour saisir le disque et placez-le sur l'adaptateur avec le côté que vous souhaitez utiliser vers le haut.



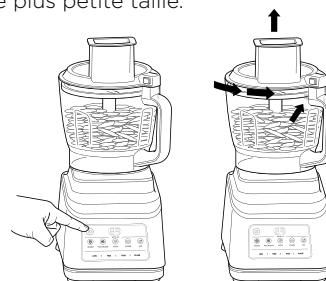
- 5 Mettez le couvercle de la goulotte d'alimentation sur le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au déclic qui indique que le couvercle est verrouillé.



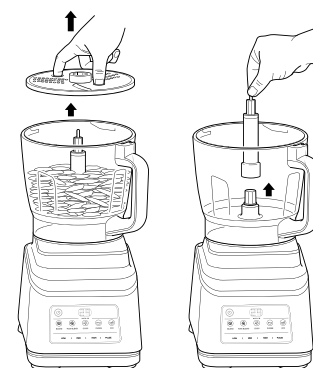
- 6 Branchez l'appareil, puis appuyez sur le bouton marche/arrêt pour l'allumer. Sélectionnez LOW (FAIBLE). Le disque commencera à tourner.



- 7 Ajoutez les ingrédients que vous voulez couper ou râper dans la trémie du couvercle. Utilisez le poussoir pour guider les aliments dans la goulotte. La pièce intermédiaire du poussoir peut être retirée pour alimenter des aliments de plus petite taille.

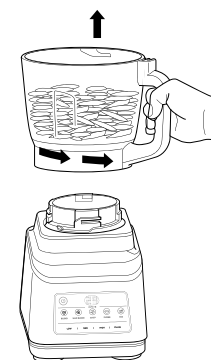


- 8 Une fois terminé, arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt et attendez que le disque arrête de tourner. Appuyez sur le bouton du couvercle de la trémie situé près de la poignée pour déverrouiller et tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Soulevez le couvercle du bol.

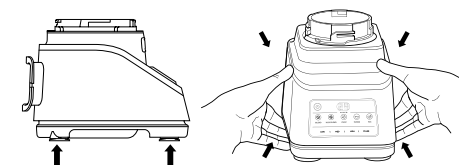


- 9 Sortez délicatement le disque du bol en enfilant les doigts.

- 10 Prenez l'adaptateur par le haut de la tige et l'enlevez du bol.



- 11 Pour retirer le bol du bloc-moteur, tournez le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis soulevez-le.



- 12 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil, puis débranchez l'appareil. Consultez la section Entretien et maintenance pour les instructions de nettoyage et de rangement.

NETTOYAGE

Séparez toutes les pièces. Lavez tous les récipients dans de l'eau tiède savonneuse à l'aide d'un chiffon doux.

• Lavage manuel

Lavez les jeux de lames dans de l'eau tiède savonneuse à l'aide d'un ustensile de vaisselle muni d'une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames. Faites preuve de prudence en manipulant les jeux de lames car les lames sont tranchantes. Rincez soigneusement toutes les pièces et séchez-les à l'air.

• Lave-vaisselle

Tous les accessoires sont lavables au lave-vaisselle. Il est recommandé de placer les couvercles, les récipients et les jeux de lames dans le panier supérieur du lave-vaisselle **UNIQUEMENT**. Assurez-vous que les jeux de lames sont retirés de leurs contenants avant de les mettre dans le lave-vaisselle. Faites preuve de prudence en manipulant les jeux de lames.

• Bloc-moteur

Éteignez l'appareil et débranchez le bloc-moteur avant de le nettoyer. Essuyez le bloc-moteur avec un chiffon humide et propre.

N'UTILISEZ PAS de chiffons, de brosses ou de patins abrasifs pour nettoyer le bloc-moteur.

RANGEMENT

Enroulez le cordon d'alimentation autour du support d'enroulement à l'arrière du bloc-moteur. Rangez l'appareil en position verticale et rangez tous les jeux de lames à l'intérieur ou fixez-les à leurs contenants respectifs avec leurs couvercles verrouillés en place.

NE CONSERVEZ PAS des ingrédients mélangés ou non mélangés dans le gobelet individuel avec le jeu de lames Pro Extractor Blades® monté.

N'EMPILEZ PAS d'objets sur les récipients. Rangez tous les accessoires restants à côté de l'appareil ou dans une armoire où ils ne seront pas endommagés et où ils ne présenteront aucun risque.

RÉINITIALISATION DU MOTEUR

Cet appareil est doté d'un système de sécurité unique qui empêche d'endommager le moteur et le système d'entraînement en cas de surcharge par inadvertance. En cas de surcharge de l'appareil, le moteur sera temporairement désactivé. Dans cette éventualité, suivez la procédure de réinitialisation suivante.

1 Débranchez l'appareil.

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 commune.

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

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

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

L'appareil ne s'allume pas.

- Assurez-vous que l'appareil est bien branché.

L'affichage indique « -- » une fois que l'appareil est branché sur le courant.

- Placez le récipient sur le bloc-moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un « clic ». Appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour allumer l'appareil ; les programmes disponibles s'allument pour indiquer que l'appareil est prêt à être utilisé.

L'affichage indique « Er ».

- Si l'affichage indique « Er », débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir pendant 30 minutes. Videz le couvercle du récipient et le jeu de lames et assurez-vous qu'aucun ingrédient n'est coincé dans le jeu de lames.

Le jeu de lames Pro Extractor Blades/le couvercle est difficile à installer sur le gobelet.

- Posez le gobelet sur une surface plane. Posez délicatement le couvercle ou le jeu de lames Pro Extractor Blades sur le gobelet et alignez les filetages afin que le couvercle/jeu de lames Pro Extractor Blades repose à plat sur le gobelet. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous ayez un joint étanche.

L'appareil ne mélange pas bien les aliments ; les ingrédients se coincent.

- Il est plus facile d'obtenir de très bons résultats si on utilise les programmes Auto-IQ®. Les impulsions et les pauses permettent aux ingrédients de reposer sur le jeu de lames. Si les ingrédients sont systématiquement coincés, un ajout de liquide résout en général le problème.
- En remplissant le gobelet, commencez par les fruits ou les légumes frais, puis les feuilles vertes ou herbes. Ajoutez ensuite les liquides ou le yaourt, puis les graines, les poudres ou les beurres de noix. Enfin, ajoutez de la glace ou des ingrédients congelés.

Le bloc-moteur n'adhère pas au plan de travail ou à la table.

- Contrôlez si la surface d'appui et les ventouses sont propres. Les ventouses adhèrent uniquement sur les surfaces lisses.
- Les ventouses n'adhèrent pas à certains matériaux, tels que le bois ou la brique, ni aux surfaces non polies.
- N'essayez PAS** d'utiliser l'appareil si le bloc-moteur est posé sur une surface non sécurisée (planche à découper, plateau, assiette, etc.).

Il est difficile de retirer l'appareil du plan de travail pour le ranger.

- Pour décoller le bloc-moteur, enflez les doigts sous le bloc-moteur de chaque côté et tirez délicatement l'appareil vers vous.

L'appareil affiche le message « ... » en clignotant.

- L'appareil peut détecter quel récipient se trouve sur le bloc-moteur. Il est probable que le programme sélectionné n'est pas compatible avec le récipient utilisé. Les voyants des programmes s'allument pour indiquer les programmes compatibles avec chaque récipient.

L'appareil ne crée pas de neige à partir de glace solide.

- N'utilisez PAS** de la glace qui a commencé à fondre. Utilisez de la glace qui vient de sortir du congélateur.
- Commencez par quelques pulsations puis effectuer un cycle de broyage continu.

Les aliments ne sont pas hachés uniformément.

- Pour de meilleurs résultats lors du hachage, coupez les ingrédients dans des morceaux de taille homogène et ne remplissez pas excessivement le bol du robot de cuisine.

La poignée du couvercle de la carafe ne se rabat pas.

- Si elle n'est pas fixée à la carafe, la poignée ne se rabat pas. Pour le rangement, placez le couvercle sur la carafe et appuyez sur la poignée jusqu'à entendre un « clic ».

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

GARANTIE LIMITÉE À DEUX (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 L217-4 à L217-12 du code de la consommation et des articles 1641 à 1648 et 2232 du code civil (les « droits statutaires »). 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 donc une garantie fabricant supplémentaire pouvant aller jusqu'à deux ans. 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, Kurt-Blaum-Platz 8, 63450 Hanau (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.

Vous trouverez une assistance en ligne à l'adresse www.ninjakitchen.eu.

Comment puis-je enregistrer ma garantie ?

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 date d'achat.
- 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 ?

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 recevez 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 des Produits ?

Compte tenu de notre confiance dans la conception et le contrôle qualité, votre Produit bénéficie d'une garantie de deux ans.

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

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 ?

- 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 puissiez démontrer 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.

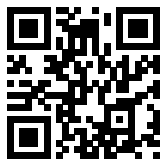
Où puis-je acheter des pièces et des accessoires d'origine Ninja ?

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.

HARTELIJK BEDANKT

voor de aankoop van de Ninja® 3-in-1 keukenmachine met Auto-IQ®



REGISTREER UW AANKOOP

 ninjakitchen.eu

 Scan de QR-code met
een mobiel apparaat

HOUD DEZE INFORMATIE BIJ

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____
(Bewaar bon)

Winkel van aankoop: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

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

Vermogen: 1200 watt

ZORGVULDIG DOORLEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

TIP: U vindt het model- en serienummer op het label met de QR-code aan de achterkant van het apparaat bij de voedingskabel.

INHOUD

Belangrijke veiligheidsinstructies	136
Onderdelen	140
Voor het eerste gebruik	141
Eigenschappen	142
Auto-IQ®-programma's voor de Total Crushing®-kan	142
Auto-IQ®-programma's voor de beker met een enkele portie	142
Auto-IQ®-programma's voor de keukenmachinekom	143
Handmatige programma's	143
Gebruik van de Total Crushing®-kan	144
Gebruik van de beker voor een enkele portie	146
Gebruik van de keukenmachinekom	148
Gebruik van de snij-/schaafschijf	150
Behandeling en onderhoud	152
Reiniging	152
Opbergen	152
De motor resetten	152
Vervangende onderdelen bestellen	152
Handleiding voor het oplossen van problemen	153



Deze markering geeft aan dat dit product in de EU niet bij het overige huisvuil mag worden weggegooid. Om schade aan het milieu of de gezondheid van de mens te voorkomen door ongecontroleerd weggooien van afval, dient u het afval op een verantwoordelijke manier te recyclen om het duurzame hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat retour te sturen, dient u het retour- en verzamelsysteem te gebruiken of contact op te nemen met de winkelier waar u dit product heeft gekocht. Zij kunnen dit product milieuvriendelijk laten recyclen.

⚠ 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. Dit apparaat niet voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor het bedoeld is.

- 1 Lees alle instructies alvorens het apparaat en de accessoires te gebruiken.
- 2 Alle waarschuwingen en instructies dienen nauwkeurig te worden bestudeerd en nageleefd. Dit apparaat bevat elektrische verbindingen en bewegende delen die een risico voor de gebruiker kunnen vormen.
- 3 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.
- 4 Bekijk de inhoud zorgvuldig zodat u ervan bent verzekerd dat u alle benodigde delen heeft om het apparaat correct en veilig te gebruiken.
- 5 De messen zijn scherp. Wees voorzichtig!
- 6 Dit product wordt geleverd met een gestapelde messenset en een hakmessenset. Wees **ALTIJD** voorzichtig bij het hanteren van de messensets. De messensets zijn scherp en zijn **NIET** vergrendeld in hun containers. De messensets zijn zo ontworpen dat deze verwijderbaar zijn voor reiniging en eventuele vervanging indien nodig. Pak de messenset **ALLEEN** vast aan de bovenkant van de stang. Onvoorzichtig gebruik van de messensets kan leiden tot snijwonden.
- 7 **Wees ALTIJD** voorzichtig bij het gebruik van de Pro Extractor Blades-set. De messen zijn scherp. Pak de Pro Extractor Blades-set **ALLEEN** vast aan de buitenrand van de voet van de messenset. Onvoorzichtig gebruik van de messenset kan leiden tot snijwonden.
- 8 Zet het apparaat **UIT**, en 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 hem uit het stopcontact. **NOOIT** de stekker uit het stopcontact trekken door het flexibele snoer vast te pakken en eraan te trekken.
- 9 Alle onderdelen die mogelijk in aanraking met voedsel komen, moeten voor gebruik worden gewassen. Volg de reinigingsinstructies in deze handleiding op.
- 10 Controleer de messenset op beschadiging vóór ieder gebruik. Neem indien een mes krom of beschadigd is, contact op met SharkNinja voor vervanging.
- 11 **Dit apparaat NIET** buitenshuis gebruiken. Het is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- 12 **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.
- 13 Dit apparaat heeft belangrijke markeringen op de pinnen van de stekker. De gehele voedingskabel is niet geschikt voor vervanging. Indien beschadigd, dient u contact op te nemen met SharkNinja voor onderhoud.
- 14 Verlengsnoeren **NIET** gebruiken met dit apparaat.
- 15 Om het risico op een elektrische schok te voorkomen, mag u het apparaat **NIET** onderdompelen en dient u te vermijden dat de voedingskabel in contact met water of een andere vloeistof komt.
- 16 Het snoer **NIET** over de randen van tafels of aanrecht laten hangen. Het snoer kan blijven haken en het apparaat van het werkblad trekken.
- 17 Het apparaat of snoer **NIET** in contact laten komen met hete oppervlaktes, zoals fornuizen en andere verhittende apparaten.
- 18 Gebruik het apparaat **ALTIJD** op een droog en vlak oppervlak.
- 19 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.
- 20 Dit apparaat is **NIET** bedoeld voor het 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.

- 21 **ALLEEN** hulpstukken en accessoires gebruiken die geleverd zijn met het product of aanbevolen door SharkNinja. Het gebruik van hulpstukken, inclusief weckpotten, die niet worden aanbevolen of verkocht door SharkNinja kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- 22 **De messenset NOOIT** op de motorvoet plaatsen wanneer deze niet bevestigd is aan zijn container (kom of beker) en indien het deksel niet op zijn plaats zit.
- 23 Handen, haar en kleding uit de buurt van de container houden tijdens laden en gebruik.
- 24 Vermijd contact met bewegende delen tijdens gebruik en hanteren van het apparaat.
- 25 Overschrijd bij het vullen van containers **NOOIT** de **MAXIMALE VULWAARDE** of **MAXIMALE VLOEISTOF**-lijnen.
- 26 Het apparaat **NIET** bedienen met een lege container.
- 27 Containers of accessoires geleverd met het apparaat **NIET** in de magnetron plaatsen.
- 28 Laat het apparaat tijdens het gebruik **NOOIT** onbeheerd achter.
- 29 **Meng GEEN** hete vloeistoffen. Dit kan leiden tot drukopbouw en blootstelling aan stoom, wat kan leiden tot brandwonden bij de gebruiker.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING

⚠ 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. Dit apparaat niet voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor het bedoeld is.

30 Verwerk **GEEN** droge ingrediënten met de beker voor een enkele portie en de Pro Extractor Blades-set, de kan en de gestapelde messenset of de keukenmachinekom en de hakmessenset.

31 Om het risico op letsel te beperken, mag u de hakmessenset of schijven nooit op de voet plaatsen voordat u de kom goed op zijn plaats heeft gezet.

32 Gebruik de beker voor een enkele portie en de Pro Extractor Blades-set, de kan en de gestapelde messenset of de keukenmachinekom en de hakmessenset **NIET** om te malen.

33 Het apparaat **NOOIT** bedienen zonder dat de deksels en doppen aangebracht zijn. De vergrendelingen **NIET** proberen te omzeilen. Zorg er voorafgaand aan het gebruik voor dat de container en het deksel correct zijn geplaatst.

34 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.

35 Uw handen en keukengerei uit de buurt van de container houden tijdens het hakken, om het risico op ernstig lichamelijk letsel of schade aan de blender/hakmachine te voorkomen. U mag **ALLEEN** een pannenlikker gebruiken als de blender of keukenmachine niet in werking is. Bij gebruik van de keukenmachine moet u altijd de voedselduwer gebruiken om voedsel toe te voegen. Voeg **NOOIT** handmatig voedsel toe.

36 Indien ingrediënten ongemengd blijven plakken aan de zijkanten van de beker, dient u het apparaat uit te zetten, de messenset te verwijderen en een pannenlikker te gebruiken om de ingrediënten los te maken.

37 Open de dop van de gietmond van de kan **NIET** terwijl de blender in werking is.

38 Indien ingrediënten ongemengd blijven plakken aan de zijkanten van de kan, dient u het apparaat uit te zetten, het deksel te verwijderen en een spatel te gebruiken om de ingrediënten los te maken. Steek **NOOIT** uw handen in de kan, aangezien u in contact kunt komen met een van de messen, met eventuele snijwonden tot gevolg.

39 Probeer **NOOIT** een container of deksel van de motorvoet te verwijderen terwijl de messenset nog draait. Laat het apparaat tot een volledige stop komen alvorens deksels en containers te verwijderen.

40 Indien het apparaat oververhit raakt, schakelt een thermische beveiliging de motor tijdelijk uit. Om te resetten haalt u het apparaat uit het stopcontact en laat hem gedurende 15 minuten afkoelen alvorens hem opnieuw te gebruiken.

41 De containers en accessoires **NIET** blootstellen aan extreme temperatuurveranderingen. Deze kunnen beschadigd raken.

42 Zorg er na het verwerken voor dat de messenset wordt verwijderd, **VOORDAT** u de inhoud van de container leegt. Verwijder de messenset door de bovenkant van de stang voorzichtig vast te pakken en uit de container te tillen. Het niet verwijderen van de messenset voordat de kom wordt geleegd, kan leiden tot snijwonden.

43 Zorg dat bij gebruik van de gietmond van de kan het deksel op zijn plaats blijft op de container of zorg ervoor dat het deksel tijdens het gieten vergrendeld is om letsel te voorkomen.

44 Verwijder de Pro Extractor Blades-set van de beker voor een enkele portie na voltooiing van het mengen. Bewaar voor of na het blenden **GEEN** ingrediënten in de beker indien de messenset is bevestigd. Sommige voedingsmiddelen kunnen actieve ingrediënten bevatten of er kunnen gassen vrijkomen indien deze in een afgedichte container blijven zitten, wat ertoe leidt dat er te veel druk wordt opgebouwd, wat verwondingen kan veroorzaken. Gebruik alleen het tuitdeksel om ingrediënten in de beker te bewaren.

45 Het maximale vermogen voor dit apparaat is gebaseerd op de opstelling van de Pro Extractor Blades-set en de beker voor een enkele portie. Andere opstellingen trekken wellicht minder stroom.

46 Dompel de motorvoet of het bedieningspaneel **NIET** onder in water of andere vloeistoffen. Bespuit de motorvoet of het bedieningspaneel **NIET** met vloeistoffen.

47 **NIET** proberen de messen te slijpen.

48 Schakel het apparaat vóór het reinigen uit en trek de stekker van de motorvoet uit het stopcontact.

49 Doe **GEEN** ijsblokjes in de kom om te vermalen, om schade aan de mengkom of loslaten van het deksel te voorkomen.

50 Voeg nooit handmatig voedsel toe. Gebruik altijd de voedselduwer.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING

ONDERDELEN

Verschillende accessoires zijn geschikt voor deze blender-serie.

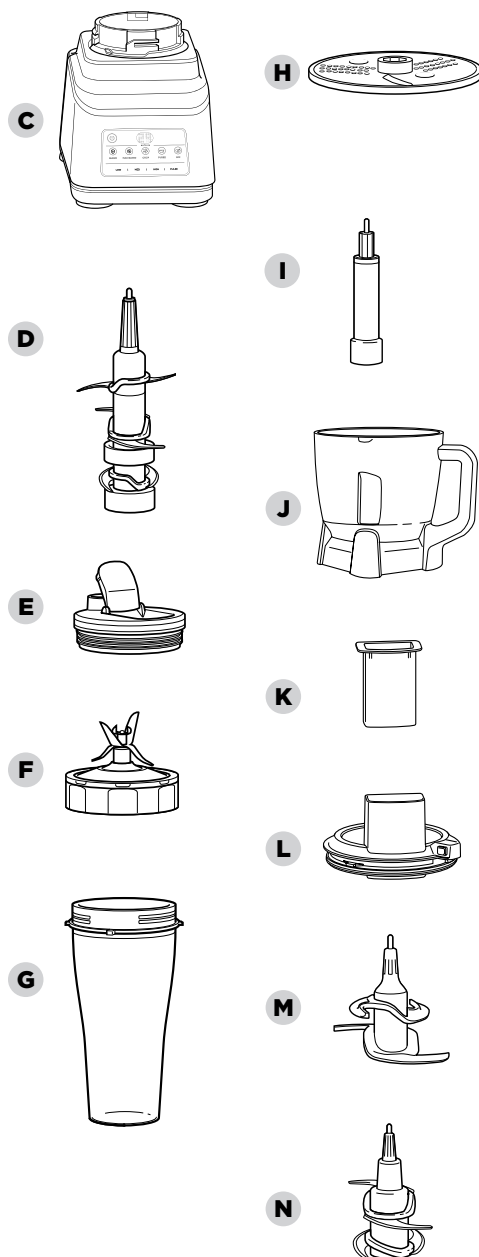
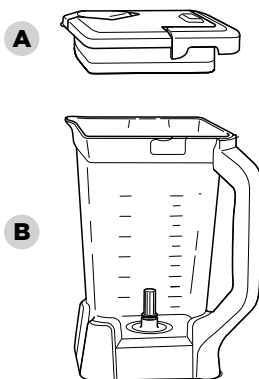
OPMERKING: Op de bovenklep van uw doos staan de geselecteerde accessoires die bij uw model zijn inbegrepen.

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

ONDERDELEN

- A** Deksel van kan
- B** 2,1 liter* Total Crushing®-kan
- C** Motorvoet
(bevestigde voedingskabel niet zichtbaar)
- D** Gestapelde messenset
- E** Tuitdeksel
- F** Pro Extractor Blades-set
- G** 700ml Beker voor een enkele portie
- H** Omkeerbare snij-/schaafschijf
- I** Schijfadapter
- J** Keukenmachinekom
- K** Voedselduwer voor deksel met vultrechter
- L** Deksel met vultrechter
- M** Deegmessenset
- N** Hakmessenset

*1,8 liter max. vloeistofcapaciteit.



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

BELANGRIJK: Lees alle waarschuwingen op pag. 136 - 139 nog eens door, voordat u verder gaat.

WIST U DAT?

- U met behulp van de tuitdeksels uw drankje mee kunt nemen voor onderweg.

OPMERKING: Alle hulpstukken zijn BPA-vrij en zijn vaatwasserbestendig. Wij adviseren de containers, deksels en messensets in het bovenste rek van de vaatwasser te plaatsen. Zorg ervoor dat messensets en deksels uit de containers zijn verwijderd, voordat u ze in de vaatwasser plaatst. Wees voorzichtig bij het hanteren van de messensets.

- 1** Verwijder al het verpakkingsmateriaal van het apparaat. Wees voorzichtig tijdens het uitpakken van de messensets, aangezien de messen scherp zijn.
- 2** De hakmessenset en de gestapelde messenset zijn **NIET** vergrendeld in hun containers. Pak de hakmessenset en de gestapelde messenset vast aan de bovenkant van de stang.
- 3** Pak de Pro Extractor Blades-set vast aan de buitenrand van de voet van de messenset.
- 4** Was containers, deksels en messensets in warm water en zeep met een afwasborstel om rechtstreeks contact met de messen te voorkomen. Wees voorzichtig bij het hanteren van de messensets, aangezien de messen scherp zijn.
- 5** Alle onderdelen grondig afspoelen en aan de lucht laten drogen.
- 6** Veeg het bedieningspaneel af met een zachte doek. Laat hem vóór gebruik altijd volledig opdrogen.

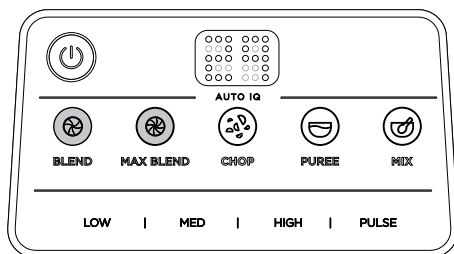
EIGENSCHAPPEN

 Druk op de aan-/uitknop om het apparaat in of uit te schakelen.

AUTO-IQ®-PROGRAMMA'S

Intelligente vooraf ingestelde programma's die unieke patronen van blenden en pauzeren combineren en u al het werk uit handen nemen. Zodra een vooraf ingesteld programma is geselecteerd, zal deze onmiddellijk starten en automatisch stoppen wanneer het blenden is voltooid. Om het blenden te stoppen voor het einde van het programma, drukt u nogmaals op de momenteel actieve knop.

Auto-IQ®-PROGRAMMA'S VOOR DE TOTAL CRUSHING®-KAN



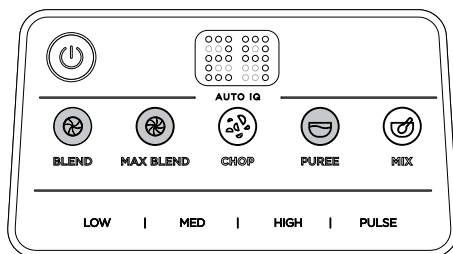
BLEND

Maak drankjes met vers of bevroren fruit, vloeistoffen en ijs of meng dips, dressings en sauzen.

MAX BLEND

Ideaal voor lastigere ingrediënten, zoals schillen, zaden en stengels, of wanneer u een nog gladder resultaat wilt.

Auto-IQ®-PROGRAMMA'S VOOR DE BEKER VOOR EEN ENKELE PORTIE



BLEND

Maak drankjes met vers of bevroren fruit, vloeistoffen en ijs of meng dips, dressings en sauzen.

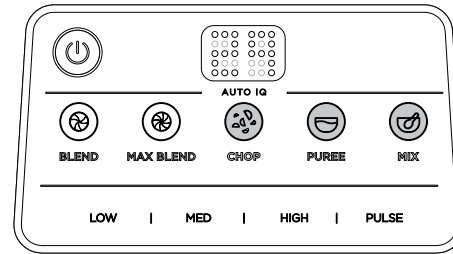
MAX BLEND

Ideaal voor lastigere ingrediënten, zoals schillen, zaden en stengels, of wanneer u een nog gladder resultaat wilt.

PUREE

Ideaal voor het mengen van dips, sauzen, spreads en nog veel meer met een hele gladde consistentie.

Auto-IQ®-PROGRAMMA'S VOOR DE KEUKENMACHINE®-KOM



CHOP (HAKKEN)

Getimede pulsen en onderbrekingen leveren u consistente hakresultaten.

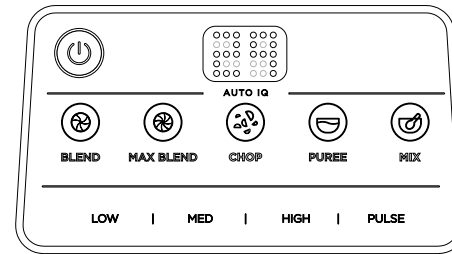
PUREE

Ideaal voor het mengen van dips, sauzen, spreads en nog veel meer met een hele gladde consistentie.

MIX

Meng snel deeg en beslag voor pizza's, brood, gebak en taart.

HANDMATIGE PROGRAMMA'S



(LOW)LAAG, (MEDIUM) GEMIDDELD en (HIGH) HOOG

Wanneer deze snelheden worden geselecteerd, lopen ze continu door totdat er opnieuw op wordt gedrukt of totdat ze worden uitgeschakeld. Ze werken niet samen met Auto-IQ®-programma's.

PULSE

Biedt een grotere controle om te pulseren en blenden. Werkt alleen wanneer PULSE is ingedrukt. Gebruik een korte druk voor kort pulsen en een lange druk voor lang pulsen.

OPMERKING: Het apparaat kan detecteren welke container op de motorvoet is geplaatst. Alleen de beschikbare functies voor een bepaalde container zullen oplichten op het bedieningspaneel.

BELANGRIJK: Zet het apparaat NIET in de HOGE stand bij gebruik van het deegmes. **BELANGRIJK:** Het apparaat is NIET bedoeld om ijs te vermalen. Lees de waarschuwingen.

BELANGRIJK: Lees alle waarschuwingen op pag. 136-139 nog eens door, voordat u verder gaat.

BELANGRIJK: Als de kan en het deksel niet goed zijn geplaatst, zal de timer als veiligheidsmaatregel "... .." weergeven, en zal de motor worden uitgeschakeld. Als dit gebeurt, herhaal dan **stap 5** op de volgende pagina. Wanneer de kan en het deksel correct zijn geplaatst, zullen de LED's van de programmatoets oplichten, wat aangeeft dat het apparaat klaar is voor gebruik.

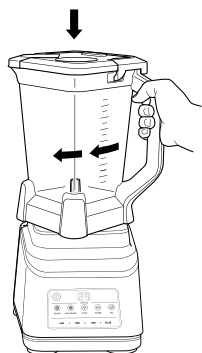
OPMERKING: Auto-IQ®-programma's bevatten onderbrekingen en verschillende snelheden tijdens de cyclus.

OPMERKING: GEEN ingrediënten toevoegen tot de gestapelde messenset geplaatst is.

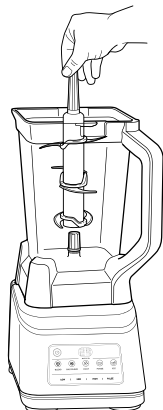
OPMERKING: Indien de gestapelde messenset niet goed geplaatst is, kunt u het deksel niet plaatsen en vergrendelen.

OPMERKING: Het handvat op het kandeksel kan pas omlaag worden geklapt, wanneer hij aan de kan is bevestigd.

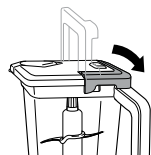
- 1 Steek de motorvoet in het stopcontact en plaats hem op een schoon, droog, horizontaal oppervlak, zoals een aanrecht of tafel.



- 2 Zet de Total Crushing®-kan op de motorvoet. Het handvat moet iets naar rechts worden uitgelijnd en de kan moet zo worden geplaatst dat de **LOCK**-symbolen zichtbaar zijn op de motorvoet. Draai de kan rechtsom totdat hij vastklikt.



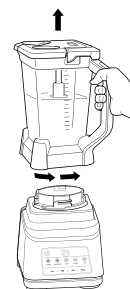
- 3 Pak de gestapelde messenset voorzichtig vast aan de bovenkant van de stang en plaats hem op het aandrijfmecanisme in de kan. Denk er aan dat de messenset losjes op het aandrijfmecanisme past.
- 4 Doe de ingrediënten in de kan. **GEEN** ingrediënten toevoegen voorbij de **MAX. VLOEISTOF**-lijn op de kan.



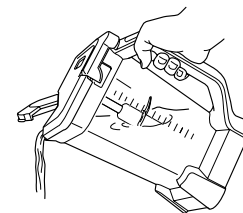
- 5 Plaats het deksel op de kan en lijn de driehoek op het deksel uit met de driehoek op het handvat. Druk op de hendel totdat deze vastklikt. De driehoeksymbolen **MOETEN** uitgelijnd zijn om het deksel te kunnen vergrendelen en het apparaat te gebruiken. Wanneer het deksel is vergrendeld, druk op de aan-/uitknop om het apparaat in te schakelen. De beschikbare programmaknoppen zullen oplichten en het apparaat is klaar voor gebruik.



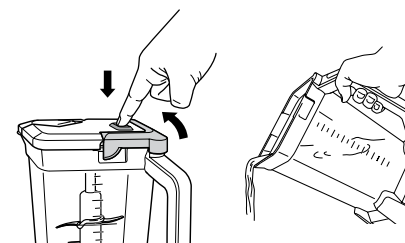
- 6a Als u een Auto-IQ®-programma gebruikt, selecteer dan eerst het programma dat het best bij uw recept past. De vooraf ingestelde functie zal aan het einde van het programma automatisch stoppen. Om het apparaat op elk gewenst moment te stoppen, drukt u nogmaals op de op dat moment actieve knop.
- 6b Als u een handmatig programma gebruikt, selecteer dan de gewenste snelheid. Zodra de ingrediënten uw gewenste consistentie hebben bereikt, druk dan nogmaals op de actieve knop en wacht tot het apparaat volledig stopt.



- 7 Draai de kan linksom en til hem op om hem van de motorvoet te verwijderen.



- 8a Om dünnere mengsels uit te gieten, moet u ervoor zorgen dat het deksel vergrendeld is en vervolgens de dop van de gietmond openen.



- 8b Verwijder, voor dikkere mengsels die niet door de gietmond kunnen, vóór het gieten eerst het deksel en de gestapelde messenset. Om het deksel te verwijderen, druk op de **ONTGREND**-knop en trek het handvat omhoog. Om de messenset te verwijderen pak hem voorzichtig vast aan de bovenkant van de stang en trek hem recht omhoog. Vervolgens kan de kan worden geleegd.



- 9 Druk op de aan-/uitknop om het apparaat uit te schakelen. Haal het apparaat uit het stopcontact wanneer u klaar bent. Raadpleeg het hoofdstuk Verzorging en onderhoud voor instructies voor het reinigen en opbergen.

GEBRUIK VAN DE BEKER VOOR EEN ENKELE PORTIE

BELANGRIJK: Lees alle waarschuwingen op pag. 136 - 139 nog eens door, voordat u verder gaat.

OPMERKING: Auto-IQ®-programma's bevatten onderbrekingen en verschillende snelheden tijdens de cyclus.

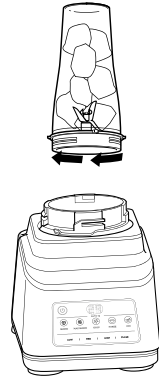
- 1 Steek de motorvoet in het stopcontact en plaats hem op een schoon, droog, horizontaal oppervlak, zoals een aanrecht of tafel.



- 2 Doe de ingrediënten in de beker voor een enkele portie. **GEEN** ingrediënten toevoegen voorbij de **MAX.** **VLOEISTOF**-lijn.



- 3 Plaats de Pro Extractor Blades-set bovenop de beker. Draai het deksel naar rechts tot u een strakke afsluiting heeft.

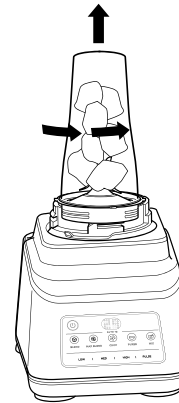


- 4 Draai de beker om en plaats hem op de motorvoet. Breng de lipjes op de beker op één lijn met de sleuven op de voet en draai vervolgens rechtsom totdat hij vastklikt. Wanneer de beker is vergrendeld, druk op de aan-/uitknop om het apparaat in te schakelen. De beschikbare programmaknoppen zullen oplichten en het apparaat is klaar voor gebruik.



- 5a Als u een Auto-IQ®-programma gebruikt, selecteer dan eerst het programma dat het best bij uw recept past. De vooraf ingestelde functie zal aan het einde van het programma automatisch stoppen. Om het apparaat op elk gewenst moment te stoppen, drukt u nogmaals op het op dat moment actieve programma.

- 5b Als u een handmatig programma gebruikt, selecteer dan de gewenste snelheid. Zodra de ingrediënten uw gewenste consistentie hebben bereikt, druk dan nogmaals op de actieve knop en wacht tot het apparaat volledig stopt.



- 6 Draai de beker linksom en til hem op om de kom van de motorvoet te verwijderen.



- 7 Verwijder de Pro Extractor Blades-set door de dop linksom te draaien. Bewaar de gemengde inhoud **NIET** indien de Pro Extractor Blades-set is bevestigd. Wees voorzichtig bij het hanteren van de messenset, aangezien de messen scherp zijn.



- 8 Druk op de aan-/uitknop om het apparaat uit te schakelen. Haal het apparaat uit het stopcontact wanneer u klaar bent. Raadpleeg het hoofdstuk Verzorging en onderhoud voor instructies voor het reinigen en opbergen.



- 9 Om uw drankje mee te nemen voor onderweg, plaatst u het tuitdeksel op de beker voor een enkele portie en draait u het deksel stevig rechtsom om hem goed af te sluiten. Gebruik alleen het tuitdeksel om ingrediënten in de beker te bewaren.

GEBRUIK VAN DE KEUKENMACHINEKOM

BELANGRIJK: Lees alle waarschuwingen op pag. 136 - 139 nog eens door, voordat u verder gaat.

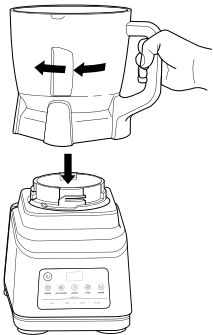
BELANGRIJK: Als de messenset niet goed op zijn plaats zit, zult u, als veiligheidsmaatregel, het deksel niet kunnen plaatsen en vergrendelen.

OPMERKING: Auto-IQ®-programma's bevatten onderbrekingen en verschillende snelheden tijdens de cyclus.

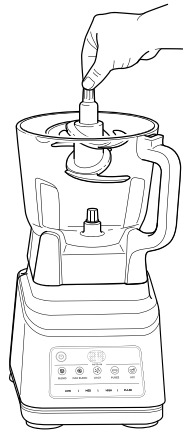
OPMERKING: GEEN ingrediënten toevoegen tot de messenset volledig geplaatst is.

OPMERKING: Volg dezelfde instructies voor het plaatsen van de deegmessenset.

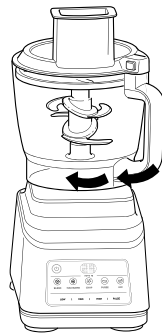
- 1 Steek de motorvoet in het stopcontact en plaats hem op een schoon, droog, horizontaal oppervlak, zoals een aanrecht of tafel.



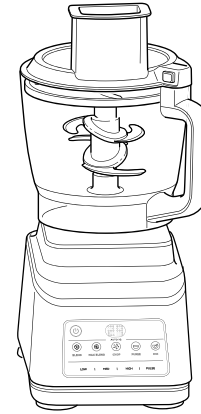
- 2 Zet de keukenmachinekom op de motorvoet en draai hem rechtsom totdat hij vastklikt.



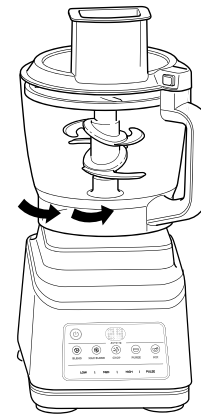
- 3 Pak de hakmessenset voorzichtig vast aan de bovenkant van de stang en plaats hem op het aandrijfmechanisme in de kom. Denk er aan dat de hakmessenset losjes op het aandrijfmechanisme past.
- 4 Doe de ingrediënten in de kom, maar zorg ervoor dat de lijn voor de **MAXIMALE VULWAARDE** niet wordt overschreden.



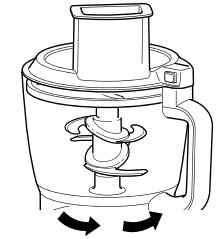
- 5 Plaats het deksel op de kom, met de zwarte lijn op het lipje iets naar rechts uitgelijnd van het lipje op de voorkant van de kom. Draai het deksel rechtsom om hem te vergrendelen. Wanneer het deksel correct is vergrendeld, zal de witte lijn op het deksel uitgelijnd zijn met de zwarte lijn op de kom. Wanneer het deksel is vergrendeld, druk op de aan-/uitknop om het apparaat in te schakelen. De beschikbare programmaknoppen zullen oplichten en het apparaat is klaar voor gebruik.



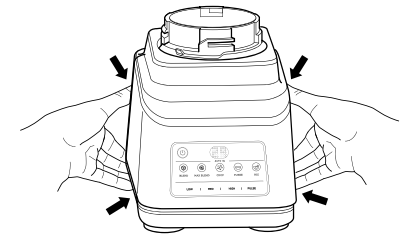
- 6a Als u een Auto-IQ®-programma gebruikt, selecteer dan eerst het programma dat het best bij uw recept past. De vooraf ingestelde functie zal het apparaat aan het einde van het programma automatisch stoppen. Om het apparaat op elk gewenst moment te stoppen, drukt u nogmaals op het op dat moment actieve programma.
- 6b Als u een handmatig programma gebruikt, selecteer dan de gewenste snelheid. Nadat de ingrediënten uw gewenste consistentie hebben bereikt, drukt u nogmaals op de actieve knop en wacht tot het apparaat volledig stopt.



- 7 Draai de kom linksom en til hem op om de kom van de motorvoet te verwijderen.



- 8 Maak het deksel los door linksom te draaien en hem van de motorvoet te tillen. Zorg ervoor dat het mes is verwijderd voordat u de inhoud leegt.



- 9 Druk op de aan-/uitknop om het apparaat uit te schakelen. Haal het apparaat uit het stopcontact wanneer u klaar bent. Raadpleeg het hoofdstuk Verzorging en onderhoud voor instructies voor het reinigen en opbergen.

DE SNIJ-/SCHAAFSCHIJF GEBRUIKEN

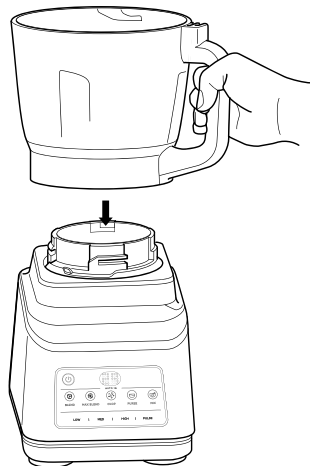
BELANGRIJK: Lees alle waarschuwingen op pag. 136 - 139 nog eens door, voordat u verder gaat.

BELANGRIJK: Gebruik alleen de LAAG-instelling bij gebruik van de snij-/schaafschijf.

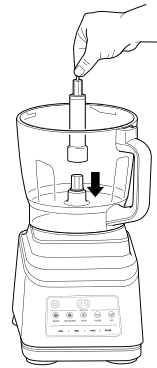
OPMERKING: Het deksel met de vultrechter heeft een duwer om voedsel door de trechter te leiden.

OPMERKING: De snij-/schaafschijf is omkeerbaar. Gebruik de kant gemarkeerd met "Plakken" voor het snijden van plakken. Keer de schijf voorzichtig om naar de kant gemarkeerd met "Rasp" als u wilt raspen.

- 1 Steek de motorvoet in het stopcontact en plaats hem op een schoon, droog, horizontaal oppervlak, zoals een werkblad of tafel.



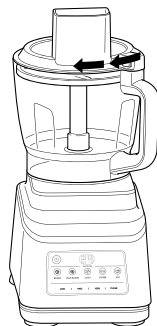
- 2 Zet de keukenmachinekom op de motorvoet en draai hem rechtsom totdat hij vastklikt.



- 3 Plaats de schijfadapter op het aandrijfmecanisme in de kom.



- 4 Gebruik de vingergaten om de schijf vast te pakken en plaats deze over de adapter met de zijde die u naar boven wilt laten wijzen.



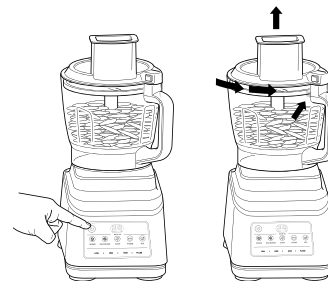
- 5 Plaats het deksel met de vultrechter op de kom en draai het rechtsom tot u een klik hoort; dit geeft aan dat het deksel is vergrendeld.



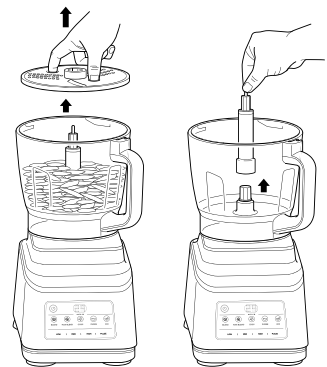
- 6 Sluit het apparaat aan op het stopcontact en druk vervolgens op de aan-/uitknop om hem in te schakelen. Selecteer LAAG. De schijf begint te draaien.



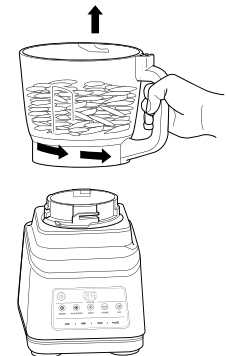
- 7 Voeg de ingrediënten die u wilt snijden of schaven toe via de vultrechter in het deksel. Gebruik de voedselduwer om het voedsel door de vultrechter te duwen. Het middelste stuk van de voedselduwer is verwijderbaar voor kleinere ingrediënten.



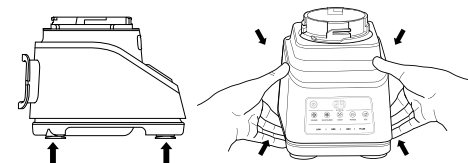
- 8 Wanneer u klaar bent, stopt u het apparaat door de aan-/uitknop aan te raken en wacht u tot de schijf stopt met draaien. Druk op de knop op het deksel met de vultrechter, vlakbij het handvat, om het deksel te ontgrendelen en draai het deksel vervolgens linksom. Haal het deksel van de kom.



- 9 Til de schijf met behulp van de vingergaten voorzichtig uit de kom.
- 10 Pak de adapter aan de bovenkant van de stang vast en til hem uit de kom.



- 11 Draai de kom linksom en til hem op om de kom van de motorvoet te verwijderen.



- 12 Druk op de aan-/uitknop om het apparaat uit te schakelen en haal het apparaat vervolgens uit het stopcontact. Raadpleeg het hoofdstuk Verzorging en onderhoud voor instructies voor het reinigen en opbergen.

REINIGING

Maak alle onderdelen van elkaar los. Was alle containers in warm water en zeep met een zachte doek.

• Met de hand wassen

Was messensets in warm water en zeep met een afwasborstel met een handvat om rechtstreeks contact met de messen te voorkomen. Wees voorzichtig bij het hanteren van de messensets, aangezien de messen scherp zijn. Alle onderdelen grondig afspoelen en aan de lucht laten drogen.

• Vaatwasser

Alle hulpstukken zijn vaatwasserbestendig. Wij adviseren de deksels, containers en messensets **ALLEEN** in het bovenste rek van de vaatwasser te plaatsen. Zorg dat de messensets uit hun containers zijn verwijderd voordat u ze in de vaatwasser plaatst. Wees voorzichtig bij het hanteren van de messensets.

• Motorvoet

Schakel vóór het reinigen het apparaat uit en trek de stekker van de motorvoet uit het stopcontact. Veeg de motorvoet af met een schone, vochtige doek.

Gebruik **GEEN** schurende doeken, sponzen of borstels om de voet te reinigen.

OPSLAG

Wikkel de voedingskabel rondom de snoerwikkelaar aan de achterkant van de motorvoet. Berg het apparaat rechtop op met alle messensets binnenin of bevestigd aan hun respectievelijke containers met hun deksels vergrendeld.

Bewaar **GEEN** geblende of niet geblende ingrediënten in de beker voor een enkele portie indien de Pro Extractor Blades-set is bevestigd.

GEEN items bovenop de containers plaatsen. Bewaar verdere hulpstukken naast het apparaat of in een kastje, waar ze niet worden beschadigd en geen gevaar opleveren.

DE MOTOR RESETTEN

Dit apparaat is uitgerust met een uniek 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, dient u de onderstaande resetprocedure te volgen.

1 Haal het apparaat uit het stopcontact.

2 Laat het apparaat ongeveer 15 minuten afkoelen.

3 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.

VERVANGENDE ONDERDELEN BESTELLEN

Om extra onderdelen en hulpstukken te bestellen, bezoek ninjakitchen.eu

⚠ WAARSCHUWING: Om het risico op elektrische schok en onbedoeld gebruik te verminderen, zet u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact alvorens problemen op te lossen.

Het apparaat schakelt niet in.

- Controleer of het apparaat op het stopcontact is aangesloten.

“--” verschijnt op de display wanneer het apparaat aangesloten is op stroom.

- Plaats de container op de voet en draai rechtsom totdat de container vastklikt. Druk op de aan-/uitknop  om het apparaat in te schakelen en de beschikbare programma's zullen oplichten om aan te geven dat het apparaat klaar is voor gebruik.

Display geeft “Er” (fout) weer.

- Als het display “Er” aangeeft, haal het apparaat dan uit het stopcontact en laat het 30 minuten afkoelen. Verwijder het deksel en de messenset van de container en leeg de inhoud om er voor te zorgen dat er geen ingrediënten vastzitten in de messenset.

Het is lastig om het deksel/de Pro Extractor Blades-set op de beker te plaatsen.

- Plaats de beker op een horizontaal oppervlak. Plaats het deksel of de Pro Extractor Blades-set voorzichtig bovenop de beker en lijn de schroefdraden zo uit dat het deksel/Pro Extractor Blades-set vlak op de beker rust. Rechtsom draaien tot u een strakke afsluiting hebt.

Apparaat mengt niet goed; ingrediënten blijven plakken.

- Het gebruik van de Auto-IQ®-programma's is de gemakkelijkste manier om geweldige resultaten te bereiken. De pulsen en onderbrekingen geven het voedsel de gelegenheid om in de richting van de messenset te zakken. Als de ingrediënten regelmatig vast komen te zitten, kan het toevoegen van een beetje vloeistof helpen.
- Begin bij het vullen van de beker met vers fruit of groente en vervolgens bladachtige groente en kruiden. Voeg daarna vloeistoffen of yoghurt toe en vervolgens zaadjes, poeders of notenboters. Voeg ten slotte ijs of bevroren ingrediënten toe.

De motorvoet blijft niet aan een aanrecht of tafelblad hechten.

- Zorg ervoor dat het oppervlak en de zuignappen schoongeveegd zijn. De zuignappen hechten alleen op gladde oppervlakken.
- De zuignappen blijven niet aan bepaalde oppervlakken zoals hout, tegels en ongepolijste afwerkingen hechten.
- Gebruik het apparaat **NIET** als de motorvoet vastzit aan een oppervlak dat niet veilig is (sniplanken, platen, enz.).

Het is lastig om het apparaat van het aanrecht te verwijderen om het op te bergen.

- Plaats uw beide handen onder de zijkanen van de motorvoet en til het apparaat voorzichtig omhoog en naar u toe.

Apparaat toont een knipperend “... ..” bericht.

- Het apparaat kan detecteren welke container zich op de motorvoet bevindt. U probeert een programma te gebruiken dat niet is ontwikkeld voor de geplaatste container. De programma's zullen oplichten om aan te geven welke programma's voor iedere container beschikbaar zijn.

Het apparaat maakt geen sneeuw van vast ijs.

- Gebruik **GEEN** ijs dat aan het smelten is. Gebruik ijs rechtstreeks uit de vriezer.
- Start met een paar pulsen en gebruik vervolgens een continue mengcyclus.

Het voedsel is niet gelijkmatig gehakt.

- Voor de beste resultaten bij het hakken dient u de ingrediënten in uniforme stukken te snijden en de keukenmachine niet te veel te vullen.

Het handvat op het kandeksel kan niet naar beneden worden geklapt.

- Als het handvat niet aan de kan is bevestigd, kan het niet naar beneden worden geklapt. Om op te bergen, plaats het deksel op de kan en druk het handvat omlaag totdat hij vastklikt.

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.

De onderstaande voorwaarden beschrijven de vereisten en omvang van de garanties, die afgegeven zijn door de SharkNinja Germany GmbH, Kurt-Blaum-Platz 8, 63450 Hanau (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.ninjakitchen.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.ninjakitchen.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.ninjakitchen.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.

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.

NOTES

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

NOTES

[illegible]



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.

AUTO IQ, NINJA og TOTAL CRUSHING er registrerede varemærker

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.

AUTO IQ, NINJA und TOTAL CRUSHING sind eingetragene Warenzeichen

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.

AUTO IQ, NINJA and TOTAL CRUSHING are registered trademarks.

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.

AUTO IQ, NINJA y TOTAL CRUSHING son marcas comerciales registradas

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.

AUTO IQ, NINJA et TOTAL CRUSHING sont des marques déposées

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.

AUTO IQ, NINJA e TOTAL CRUSHING sono marchi registrati

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.

AUTO IQ, NINJA en TOTAL CRUSHING zijn geregistreerde handelsmerken

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.

AUTO IQ, NINJA og TOTAL CRUSHING er registrerte varemærker

TRYKKET I KINA

SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaiselta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annettut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

AUTO IQ, NINJA ja TOTAL CRUSHING ovat rekisteröityjä tavaramerkkejä

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.

AUTO IQ, NINJA och TOTAL CRUSHING är registrerade varumärken

TRYCKT I KINA