NINJA

DETECT

POWER BLENDER

+PROCESSOR PRO

TB401EU

INSTRUCTIONS
NOTICE D'UTILISATION
ET GARANTIE NINJA
GEBRAUCHSANWEISUNG
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
OHJEET
INSTRUKTIONER



ninjakitchen.eu

REGISTRER DIT KØB

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Scan QR-koden med en mobilenhed

GEM DISSE OPLYSNINGER

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Behold din kvittering)

Forretning, hvor apparatet er købt: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240 V, 50-60 Hz
Effekt: 1200 watt

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS ALLE ANVISNINGER FØR BRUG • KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

	Læs og gennemgå betjenings- og brugervejledningen.
⚠	**Indikerer fare for personskade, dødsfald eller omfattende skade på ejendele, hvis dette advarselssymbol ignoreres.**
⌂	**Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.**
Når der anvendes elektriske apparater, skal de grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altid overholdes, inklusive følgende:	

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

1. Læs hele vejledningen, inden du tager apparatet og tilbehøret i brug.
2. Dette produkt er udstyret med Ninja Detect Total Crushing & Chopping Blades (flerlagsknivenhed) og hakkeknivsenhed. Udvis **ALTID** forsigtighed under håndtering af knivenhederne. Knivenhederne er løse og skarpe og er **IKKE** fastlåst i deres beholdere. Knivenhederne er beregnet til at kunne udtages for at lette rengøring og udskiftning ved behov. Du må **KUN** tage fat i knivenhederne i toppen af akslen. Manglende agtpågivenhed under håndtering af knivenheden kan medføre risiko for skæreskader.
3. Håndter Hybrid Edge-knivenheden forsigtigt, når den vaskes, da bladene er meget skarpe.
4. Inden betjening skal du sørge for, at der ikke er nogen redskaber eller bestik i beholderne. Hvis du ikke sørger for at fjerne redskaber eller bestik fra beholderen, risikerer du, at bægeret splintres, hvilket kan forårsage personskade eller skade på ejendom.
5. Blend **IKKE** varme, brusende eller kulsyreholdige væsker eller ingredienser. Dette kan forårsage for høj opbygning af tryk, der medfører risiko for skæreskader og/eller skoldning af brugeren.
6. Fjern Hybrid Edge-knivenheden fra portionsbægeret efter blendning. Opbevar **IKKE** ingredienser i bægeret før eller efter blendning, når knivenheden er påmonteret. Nogle fødevarer indeholder aktive ingredienser eller afgiver gasser, der udvides, hvis de efterlades i en forseglet beholder, hvilket kan resultere i for højt tryk, der kan medføre risiko for skæreskader, forbrændinger eller skade på ejendom.
7. Overhold og følg omhyggeligt alle advarsler og anvisninger. Dette apparat indeholder elektriske forbindelser og bevægelige dele, som kan udgøre en fare for brugeren.
8. Giv dig **ALTID** god tid, og vær forsigtig under udpakning og opsætning af apparatet. Bladene er løse og skarpe. Udvis **ALTID** forsigtighed under håndtering af knivenhederne. Dette apparat indeholder skarpe, løse knive, der kan forårsage skæreskader, hvis de ikke håndteres rigtigt.
9. Sørg for, at alle dele er inkluderet, så du kan betjene dit apparat på en korrekt og sikker måde
10. Når du er færdig, skal du sørge for at fjerne knivenheden, **INDEN** du tømmer beholderens indhold. Knivenheden skal fjernes ved forsigtigt at gribe fat i toppen af akslen og løfte den fri af beholderen. Hvis du ikke fjerner knivenheden, inden du tømmer beholderen, vil der være risiko for skæreskader.
11. Hvis du bruger kandens hældetud, skal låget holdes på plads på beholderen, eller låget skal låses fast, når der hældes, for at undgå risiko for skæreskade.
12. Grib **KUN** fat i Hybrid Edge-knivenheden i den yderste kant på knivenhedens bund. Manglende forsigtighed under håndtering af knivenheden medfører risiko for skæreskader.
13. Sluk for apparatet (**OFF**), og tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, før dets dele samles eller skilles ad og før rengøring. Tag stikket ud ved at tage fat i det og trække det ud af stikkontakten. Du må **ALDRIG** trække stikket ud ved at trække i ledningen.
14. Knivenheden skal altid tjekkes for skader inden brug. Hvis en kniv er bøjet eller beskadiget, skal du kontakte SharkNinja for at træffe aftale om udskiftning.
15. Du må **IKKE** benytte dette apparat udendørs. Det er udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.
16. Du må **IKKE** ændre på stikket på nogen måde.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS ALLE ANVISNINGER FØR BRUG • KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

17 Du må **IKKE** betjene apparater med beskadiget ledning eller stik, eller efter apparatet fejlfungerer, er blevet tabt eller beskadiget på nogen anden måde. Dette apparat har ingen dele, der kan repareres af kunden. Hvis apparatet er defekt, bedes du kontakte SharkNinja med henblik på service.

18 Elledningen er ikke egnet til udskiftning. Hvis apparatet er defekt, bedes du kontakte SharkNinja med henblik på service.

19 Dette apparat må **IKKE** benyttes sammen med forlængerledninger.

20 For at beskytte mod elektrisk stød må apparatet **IKKE** sænkes ned i vand, og ledningen må ikke komme i kontakt med vand eller andre væsker.

21 **UNDLAD** at lade ledningen hænge ud over kanten på borde eller diske. Ledningen kan hænge fast, og derved kan apparatet blive trukket af bordet.

22 Lad **IKKE** ledningen komme i kontakt med varme overflader, eksempelvis komfur eller andre varmeapparater.

23 Brug **ALTID** apparatet på en tør og jævn overflade.

24 Lad **IKKE** små børn anvende apparatet eller bruge det som legetøj. Der kræves tæt tilsyn af en voksen, når apparatet bruges i nærheden af børn.

25 Dette apparat er **IKKE** beregnet til at blive brugt af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under tilsyn af eller instrueres i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

26 Brug **KUN** udstyr og tilbehør, der leveres sammen med produktet, eller som anbefales af SharkNinja. Bruger du tilbehør, herunder sylteglas, der ikke er anbefalet eller solgt af SharkNinja, kan det medføre brand, elektrisk stød eller skade.

27 Anbring **ALDRIG** en knivenhed eller skive på motorenheden uden først at montere den på den tilhørende beholder (kande, bæger eller blandingsskål) med låget sat på.

28 Hold hænder, hår og tøj væk fra beholderen under påfyldning og betjening.

29 Under betjening og håndtering af apparatet skal du undgå kontakt med de bevægelige dele.

30 Fyld **IKKE** beholdere forbi **MAX FILL (MAKS. PÅFYLDNING)**- eller **MAX LIQUID (MAKS. VÆSKE)**-linjerne for at undgå risiko for personskade som følge af beskadigelse af lågene eller beholderne.

31 Betjen **IKKE** apparatet med en tom beholder.

32 Beholdere eller tilbehør til apparatet må **IKKE** komme i mikrobølgeovn.

33 Efterlad **ALDRIG** apparatet uden opsyn, mens det er i brug.

34 Du må **IKKE** blende tørre ingredienser med portionsbægeret og Hybrid Edge-knivenheden, kanden og flerlagsknivenheden eller blandingsskålen og hakkeknivenheden.

35 Du må **IKKE** bruge knuseprocesser med portionsbægeret og Hybrid Edge-knivenheden, kanden og flerlagsknivenheden eller blandingsskålen og hakkeknivenheden.

36 Brug **ALDRIG** apparatet uden låg. **UNDGÅ** at åbne sikkerhedslåsen med magt. Sørg for, at beholderen og låget sidder ordentligt fast inden brug.

37 Hold hænder og redskaber væk fra bevægelige knive eller skiver, mens du arbejder med fødevarer, så du reducerer risikoen for alvorlig personskade eller beskadigelse af blenderen. Der må **KUN** anvendes en skraber, når blenderen ikke kører.

38 Hvis du opdager, at der er ingredienser, som klæber til siden af bægeret og ikke er blevet blendet, skal du slukke for apparatet, fjerne knivenheden og bruge en skraber til at løsne ingredienserne.

39 Du må **IKKE** åbne kandens hældetud, mens blenderen er i gang.

40 Hvis du opdager, at der er ingredienser, som klæber til siden på bægeret og ikke er blevet blendet, kan du slukke for apparatet, tage låget af og bruge en paletkniv til at løsne ingredienserne. Du må **ALDRIG** stikke dine hænder ned i blenderkanden, da du risikerer at komme i kontakt med knivene og komme ud for en skæreskade.

41 Du må **IKKE** forsøge at fjerne beholderen eller låget fra motorenheden, mens knivenheden stadig roterer. Lad apparatet stoppe helt, inden du begynder at fjerne låg eller beholdere.

42 Hvis apparatet overophedes, aktiveres en termosikring, der slukker for motoren. Nulstil den ved at tage apparatets stik ud af stikkontakten, lad apparatet køle ned, og vent ca. 30 minutter, før det tages i brug igen.

43 Udsæt **IKKE** beholdere og tilbehør for ekstreme temperaturændringer. De kan blive beskadigede.

44 Apparatets maksimale wattforbrug er baseret på opsætningen med Hybrid Edge-knivenheden og portionsbægeret. Andre opsætninger kan bruge mindre strøm eller spænding.

45 Du må **IKKE** nedsænke motorenheden eller kontrolpanelet i vand eller andre væsker. Du må **IKKE** sprøjte nogen former for væske på motorenheden eller kontrolpanelet.

46 Forsøg **IKKE** at slibe knivene.

47 Sluk apparatet, og tag stikket ud af motorenheden før rengøring.

48 Apparatet er beregnet til at skabe en dejkugle. Det er **IKKE** beregnet til kontinuerlig ældtning. Efter dejkugler dannes, skal yderligere ældtning foretages i hånden på en arbejdsflade. Hvis apparatet bevæger sig for meget på arbejdsfladen, skal du fjerne dejkuglen og ælte den i hånden.

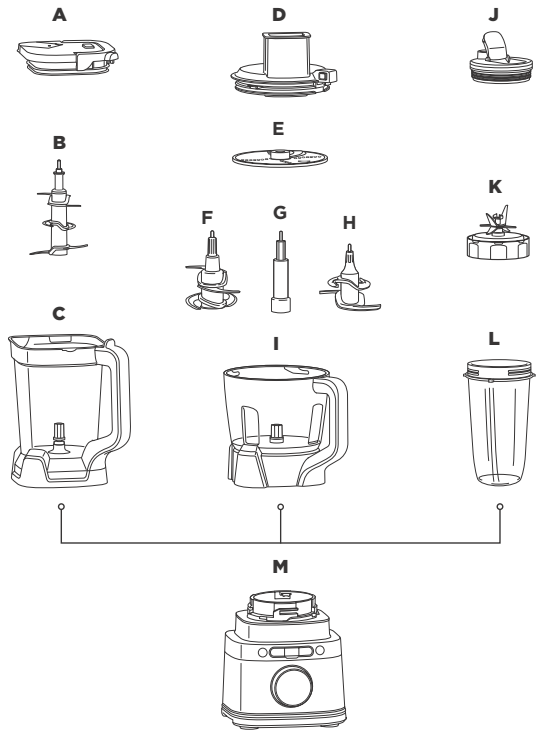
49 Brug **ALDRIG** hånden til at tilsætte mad til blandingsskålen. Brug **ALTID** den medfølgende nedstopper samt låget med påfyldningstragt.

GEM DISSE ANVISNINGER

DELE

- **A** Kandelåg med hældetud
- **B** Ninja Detect Total Crushing & Chopping (flerlagsknivenhed)
- **C** 2,1 l* kande i fuld størrelse
- **D** Power Food-blandingsskål med nedstopper og påfyldningstragt
- **E** Vendbar snitte-/riveplade
- **F** Hakkeknivenhed
- **G** Spindel
- **H** Dejredskab
- **I** 1,6 l Power Food-blandingsskål
- **J** Låg med hældetud
- **K** Hybrid Edge-knivenhed
- **L** 600 ml portionsbæger
- **M** Motorenhed (fastgjort ledning ikke vist)

*700 ml maks. væskekapacitet.



Du kan købe mere tilbehør og finde fantastiske opskrifter på **ninjakitchen.eu**.

INDEN FØRSTE BRUG

VIGTIGT: Gennemgå alle advarsler i begyndelsen af denne brugervejledning, før du fortsætter.

⚠ ADVARSEL: Flerlagsknivenheden og hakkeknivenheden er IKKE låst fast i deres beholdere. Hakkeknivenheden og flerlagsknivenheden skal håndteres ved at gribe fat i toppen af akslen.

1. Fjern al emballage og mærkater fra apparatet. Vær forsigtig, når du pakker flerlagsknivenheden, Hybrid Edge-knivenheden og hakkeknivenheden ud, da knivene er løse og skarpe.
2. Du skal håndtere Hybrid Edge-knivenheden ved at gribe fat i kanten af knivenhedens bund.
3. Vask beholdere, låg og knivenheder i varmt sæbevand med en opvaskebørste, så du undgår direkte kontakt med knivene. Vær forsigtig, når knivenhederne håndteres, da knivene er løse og meget skarpe.
4. Skyl og lufttør alle dele omhyggeligt.
5. Tør kontrolpanelet af med en blød klud. Lad den tørre helt inden brug.

BEMÆRK: Alt tilbehør er BPA-frit. Tilbehør tåler opvaskemaskine i det øverste stativ og bør **IKKE** rengøres med en opvarmet tørcyklus. Sørg for, at knivenhederne og lågene skilles fra beholderen, før de placeres i opvaskemaskinen. Udvis forsigtighed under håndtering af knivenhederne.

BLENDSENSE-TEKNOLOGI

Intelligent BlendSense-programmet revolutionerer traditionel blendning ved at registrere dine ingredienser og blende til perfektion hver gang. BlendSense-programmet vil automatisk aktiveres. Tryk på ⏻ knappen og derefter START/STOP. Efter programmet starter, stopper det automatisk, når blendningen er færdig. Tryk på drejeknappen igen for at stoppe blendningen, inden programmet er afsluttet.

Tryk blot på drejeknappen for at starte BlendSense-programmet.

1

REGISTRER
Begynder blendning for at registrere dine ingredienser.



2

BLEND
Vælger automatisk blendehastighed, tid og pulseringer.



3

VÆRSGO
Blender til perfektion uanset portionsstørrelse.



BlendSense bruges bedst til at opnå ensartede blandinger såsom smoothies, frosne drikke, smoothieskåle, dip, puréer, dej og saucer.

INDLEDENDE BLENDNING



SENSING (REGISTRERING)
I de første 15 sekunder justeres hastighed og tid aktivt baseret på ingredienser og mængde.

VALGMULIGHEDER FOR BLENDNING



BLENDING (BLENDNING)
Blender kontinuerligt uden pulsering.





CRUSH AND MAX-CRUSH
registrerer hårdere og frosne ingredienser og justerer derefter pulseringsmønstret for at sikre en jævn blanding.



THICK MODE (TYK-TILSTAND)
Giver et tykt resultat, der kan tages med ske.



DOUGH (DEJ)
Behandler dej, inklusive tærte-, pizza- og småkagedej. Brug den med dejredskabet.

BEMÆRK: Når blendermuligheden er valgt, vil køretiden tælle op på displayet i sekunder. Den samlede tid varierer fra sekunder op til næsten to minutter.

FEJLFINDING



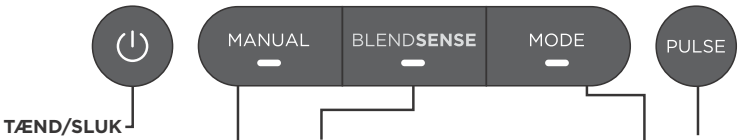
INSTALL (INSTALLER)
Lyser, hvis ingen beholder er installeret, eller hvis en beholder er installeret forkert. Genindsæt beholderen for at løse fejlen.



ADD LIQUID (TILSÆT VÆSKE) 💧
Når du bruger portionsbæger, lyser dette, hvis din opskrift kræver mere væske for at blende korrekt. Når "ADD LIQUID 💧" (TILSÆT VÆSKE) vises på skiven, skal du trykke på START/STOP og fjerne bægeret fra enheden. Tilsæt yderligere 120-240 ml væske. Genindsæt bægeret, og tryk derefter på START/STOP for at køre BlendSense-programmet igen.

BRUG AF KONTROLPANELET

BEMÆRK: Tryk på drejeknappen for at STARTE eller STOPPE et program. Drej for at vælge.



TÆND/SLUK
Tryk her for at tænde og slukke for apparatet.

MANUAL (MANUEL)
Justerbar hastighed for fuldkommen kontrol med blendningen.

BLENDSENSE
Intelligent ét-tryks-program, der registrerer dine ingredienser og blender til perfektion.

MODE (TILSTAND)
(kun kande og blandingsskål)
Forudindstillede forarbejdningsprogrammer (DISC (SKIVER), MINCE (FINT HAK), SMALL CHOP (MINDRE HAK) og LARGE CHOP (STORT HAK)), der hakker, skærer i skiver og river.

PULSE
Virker kun, når **PULSE-knappen** holdes nede. Brug korte tryk til korte pulseringer og lange tryk til lange pulseringer.

FORARBEJDNINGSPROGRAMMER



DISC (SKIVE): Kun blandingsskål. Brug med vendbare snitte-/riveskive.
FINT HAK, MINDRE HAK OG STORT HAK: Kun kande og blandingsskål.
Smarte forudindstillede programmer kombinerer unikke pausemønstre, der arbejder for dig. Tryk på MODE (TILSTAND), drej knappen for at vælge det ønskede program, og tryk derefter på START/STOP. Programmet stopper automatisk, når det er færdigt. Tryk igen på drejeknappen for at stoppe programmet før tid. De fungerer ikke sammen med BlendSense-programmet eller manuelle programmer.

BEMÆRK: Antal sekunder vises for programmets køretid.

MANUELLE PROGRAMMER



Vælg manuel for fuldkommen kontrol over hastighed og konsistens. Tryk på MANUAL (MANUEL), drej knappen for at vælge det ønskede program, og tryk derefter på START/STOP. Hver valgte hastighed kører kontinuerligt i 60 sekunder. Tryk igen på drejeknappen for at stoppe programmet før tid. Manuelle programmer fungerer ikke sammen med BlendSense-programmet eller forarbejdningsprogrammer.

VARIABEL HASTIGHEDSKONTROL (Hastighed 1-10): Kun kande.

START LANGSOMT (Hastighed 1-3): Start altid ved lav hastighed for nemmere at tilsætte ingredienser og forhindre dem i at klæbe til beholderens side.

ØG HASTIGHEDEN (Hastighed 4-7): Jævnere blandinger kræver højere hastigheder. Lave hastigheder er gode til at hakke grønsager, men ved puréer og dressinger bliver du nødt til at sætte farten op.

BLEND VED HØJ HASTIGHED (Hastighed 8-10): Blend, indtil du opnår den ønskede konsistens. Jo længere du blender, jo bedre nedbrydes ingredienserne, og jo mere jævnt bliver resultatet.

LOW, MEDIUM eller HIGH (LAV, MEDIUM eller HØJ) hastighed: Kun portionsbæger og blandingsskål.

BEMÆRK: Når hastigheden er valgt, vil køretiden tælle op på displayet i sekunder.

BRUG AF KANDEN

VIGTIGT:
- Læs alle advarsler i begyndelsen af denne brugervejledning, før du fortsætter.
- Som en sikkerhedsfunktion deaktiveres motoren, hvis kanden og låget ikke er korrekt sat på, uret på skærmen vil vise **INSTALL (INSTALLER)**, og motoren vil slukke. Hvis dette sker, skal du gentage **trin 5** på denne side.

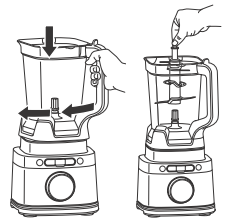
⚠ ADVARSEL: Ninja Detect Total Crushing & Chopping Blades (flerlagsknivenhed) er løse og skarpe og sidder IKKE fast. Sørg for, at låget på blenderkanden er fastlåst, hvis der hældes med hældetuden. Hvis der hældes uden låg, fjernes flerlagsknivenheden først forsigtigt ved at holde på skaftet. Hvis dette ikke gøres, kan det medføre fare for skæreskade.

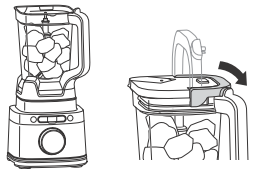
BEMÆRK:
- Du må **IKKE** tilsætte ingredienser, før du har sat flerlagsknivenheden med flere lag fuldstændigt på plads.
- Hvis flerlagsknivenheden med flere lag ikke er korrekt monteret, kan du ikke montere og fastlåse låget.
- Håndtaget på kanden kan ikke klappes ned, medmindre det er fastgjort til kanden.
- **UNDGÅ** at behandle eller blende tørre ingredienser.
- For de bedste resultater skal du blande friske bladgrøntsager og urter i portionsbægeret.

1 Sæt motorenheden til, og placer den på en ren, tør, flad overflade som for eksempel et køkkenbord eller et bord.

2 Sænk kanden ned på motorenheden. Håndtaget skal drejes let mod højre, og blenderglasset skal være vendt, så **LOCK**-symbolerne på motorenheden er synlige. Drej kanden med uret, indtil den klikker på plads.

3 Hold forsigtigt flerlagsknivenheden med flere lag øverst på akslen, og placer den i tandhjulsdrevet i blenderkanden. Bemærk, at knivenheden passer løst i tandhjulsdrevet.





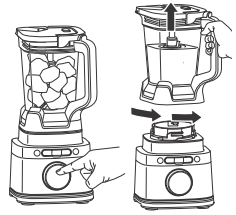
4 Kom ingredienserne i kanden. Du må **IKKE** tilsætte ingredienser til op over **MAX LIQUID (MAKS. VÆSKE)**-linjen.

5 Sæt låget på kanden. Pres ned på håndtaget, indtil det klikker på plads. Når låget er låst på plads, skal du trykke på tænd/sluk-knappen for at tænde apparatet. BlendSense-programmet vil lyse op.

6a Hvis du vil bruge BlendSense-programmet, skal du blot trykke på drejeknappen. Programmet stopper automatisk, når det er færdigt. Tryk igen på drejeknappen for at stoppe apparatet.

6b Hvis du bruger et forarbejdningsprogram, skal du bruge **MODE (TILSTAND)** og derefter bruge drejeknappen til at vælge det ønskede program. Tryk på drejeknappen for at starte. Programmet stopper automatisk, når det er færdigt. Tryk igen på drejeknappen for at stoppe apparatet.

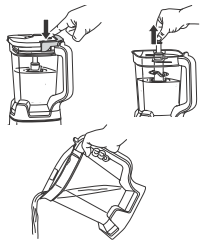
6c Hvis du bruger et manuelt program, skal du vælge **MANUAL (MANUEL)** og derefter bruge drejeknappen til at vælge din ønskede hastighed (1-10). Tryk på drejeknappen for at starte. Når ingredienserne har opnået den ønskede konsistens, skal du trykke på drejeknappen igen eller vente 60 sekunder, indtil apparatet standser af sig selv.



7 For at fjerne kanden fra motorenheden skal du dreje kanden mod uret og derefter løfte den op.



8a For at hælde tyndere blandinger ud skal du sørge for, at låget er låst på plads, hvorefter hældetuden åbnes.



8b Ved tykkere blandinger, der ikke kan hældes via hældetuden, kan du fjerne låget og knivenheden med flere lag, før du hælder. For at fjerne låget, tryk på **UDLØSER-knappen**, og træk lågets håndtag op. Knivenheden fjernes ved forsigtigt at tage fat i toppen af akslen og trække den lige op. Kanden kan derefter tømmes.

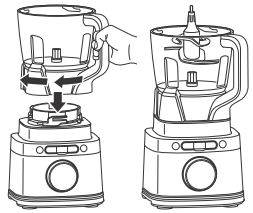
9 Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke apparatet. Frakobl apparatet, når du er færdig. Se afsnittet Pleje og vedligeholdelse for instruktioner om rengøring og opbevaring.

BRUG AF POWER FOOD-BLANDINGSSKÅLENS KNIVENHEDER

VIGTIGT:
- Gennemgå alle advarsler i begyndelsen af denne brugervejledning, før du fortsætter.
- Som en sikkerhedsfunktion deaktiveres motoren, hvis kanden og låget ikke er korrekt sat på, uret på skærmen vil vise **INSTALL (INSTALLER)**, og motoren vil slukke. Hvis dette sker, skal du gentage **trin 5** på denne side.

⚠ ADVARSEL: Hakkeknivenheden er løs, skarp og IKKE låst fast. Før du fjerner de blendede ingredienser fra skålen, skal du først forsigtigt fjerne knivenheden ved at holde på dens aksel. Hvis dette ikke gøres, kan det medføre fare for skæreskade.

BEMÆRK:
- **UNDGÅ** at forarbejde eller blende tørre ingredienser.
- Du må **IKKE** tilsætte ingredienser, før du er færdig med at montere knivenheden.
- Følg de samme instruktioner som med hakkeknivenheden for at installere dejredskabet.



1 Sæt motorenheden til, og placer den på en ren, tør, flad overflade som for eksempel et køkkenbord eller et bord.

2 Sæt blandingsskålen ned på motorenheden, og drej den med uret, indtil den klikker på plads.

3 For at installere knivenheden skal du forsigtigt holde hakkeknivenheden øverst på akslen og placere den i tandhjulsdrevet i skålen. Bemærk, at hakkeknivenheden passer løst i tandhjulsdrevet.

4 Kom ingredienser i skålen, og sørg for, at de ikke overstiger **MAX FILL (MAKS. PÅFYLDNING)**-linjen.



5 Placer låget med påfyldningstragten på skålen, og drej det i urets retning, indtil du hører et klik, som angiver, at låget er låst fast. Når låget er låst på plads, skal du trykke på tænd/sluk-knappen for at tænde apparatet. BlendSense-programmet vil lyse op.



6a Hvis du bruger BlendSense-programmet, skal du blot trykke på drejeknappen. Programmet stopper automatisk, når det er færdigt. Tryk igen på drejeknappen for at stoppe apparatet.

6b Hvis du bruger et forarbejdningsprogram, skal du bruge **MODE (TILSTAND)** og derefter bruge drejeknappen til at vælge det ønskede program. Tryk på drejeknappen for at starte. Programmet stopper automatisk, når det er færdigt. Tryk igen på drejeknappen for at stoppe apparatet.

BEMÆRK: Når du bruger hakkeknivenheden, anbefales det at bruge MINCE (FINT HAK), SMALL CHOP (MINDRE HAK) eller LARGE CHOP (STORT HAK). Forarbejdningsprogrammer anbefales ikke, når du bruger dejredskabet.

6c Hvis du bruger et manuelt program, skal du vælge **MANUAL (MANUEL)** og derefter bruge drejeknappen til at vælge din ønskede hastighed (LOW, MEDIUM eller HIGH) (LAV, MEDIUM eller HØJ). Tryk på drejeknappen for at starte. Når ingredienserne har opnået den ønskede konsistens, skal du trykke på drejeknappen igen, og vente 60 sekunder, indtil apparatet er helt stoppet.

BEMÆRK: Brug kun (LOW) LAV hastighed, når du bruger dejredskabet.



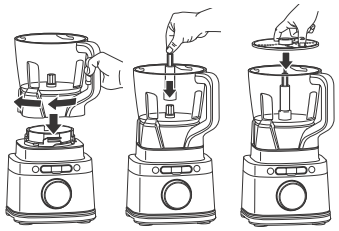
7 Når du er færdig, skal du trykke på knappen, der er placeret nær håndtaget på låget, for at låse det op og derefter dreje låget mod uret og løfte det af skålen. Fjern altid hakkeknivenheden, inden du tømmer ingredienserne i skålen. For at fjerne hakkeknivenheden skal du forsigtigt gribe fat i toppen af akslen og løfte den ud af skålen.

8 For at fjerne skålen fra motorenheden skal skålen drejes mod uret og derefter løftes.

9 Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke apparatet. Frakobl apparatet, når du er færdig. Se afsnittet Pleje og vedligeholdelse for instruktioner om rengøring og opbevaring.

BRUG AF VENDBAR SNITTE-/RIVESKIVE

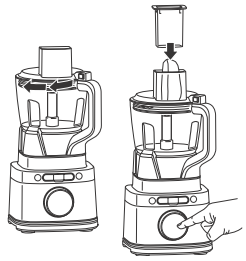
NOTER:
- Snitte-/riveskiven kan vendes om. Brug siden, der er mærket "Slicer" til at snitte. Vend forsigtigt skiven om til siden, der er mærket "Shredder", for at rive.
- Låget til påfyldningstragten har en nedstopper til at føre mad gennem tragten.



1 Sæt motorenheden til, og placer den på en ren, tør, flad overflade som for eksempel et køkkenbord eller et bord.

2 Sæt blandingsskålen ned på motorenheden, og drej den med uret, indtil den klikker på plads.

3 For at installere den vendbare snitte-/riveplade skal du placere dens spindel på drevtandhjulet inden i skålen. Brug derefter fingerhullerne til at gribe fat i den vendbare snitte-/riveplade, og anbring den over spindlen med den side, du vil bruge, opad.



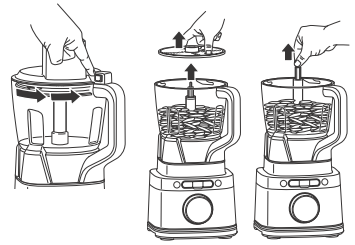
4 Placer låget med påfyldningstragten på skålen, og drej det i retning med uret, indtil der høres et klik, som angiver, at låget er låst fast. Når låget er låst på plads, skal du trykke på tænd/sluk-knappen for at tænde apparatet. BlendSense-programmet vil lyse op.

5a Hvis du bruger et forarbejdningsprogram, skal du vælge **MODE (TILSTAND)** og derefter bruge drejeknappen til at vælge DISC (SKIVE).

5b Hvis du bruger et manuelt program, skal du vælge **MANUAL (MANUEL)** og derefter bruge drejeknappen til at vælge din ønskede hastighed (LOW (LAV) er anbefalet).

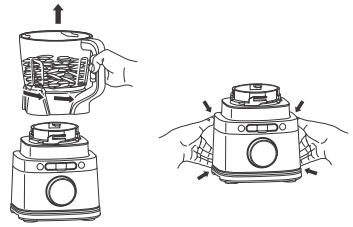
BEMÆRK: Det anbefales ikke at bruge BlendSense-programmet med den vendbare snitte-/riveskive.

6 Tryk på drejeknappen for at begynde programmet. Tilsæt de klargjorte ingredienser, der skal snittes eller rives, gennem påfyldningstragten på låget. Brug nedstopperen til at føre ingredienserne gennem påfyldningstragten. Programmet stopper automatisk rotationen, når det er færdigt. Tryk igen på drejeknappen for at stoppe apparatet.



7 For at fjerne låget skal du trykke på knappen, der er placeret nær håndtaget på låget med påfyldningstragten, for at låse det op og dreje låget mod uret. Løft låget af skålen.

8 Løft forsigtigt skiven ud af skålen ved hjælp af fingerhullerne. Grib så fat i spindlen i toppen af akslen, og løft den ud af skålen.



9 For at fjerne skålen fra motorenheden skal du dreje skålen mod uret og derefter løfte det.

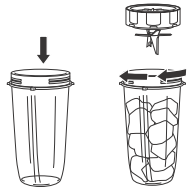
10 Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke apparatet. Frakobl apparatet, når du er færdig. Se afsnittet Pleje og vedligeholdelse for instruktioner om rengøring og opbevaring.

BRUG AF PORTIONSBÆGERET

VIGTIGT: Gennemgå alle advarsler i begyndelsen af denne brugervejledning, før du fortsætter.

⚠ ADVARSEL:

- **Håndter Hybrid Edge-knivenheden forsigtigt, når den vaskes, da bladene er meget skarpe.**
- **Fjern redskaberne før forarbejdning. Hvis disse ikke fjernes, kan det forårsage skade på eller ødelægge portionsbægeret, hvilket kan føre til personskader.**
- **BLEND IKKE varme, brusende eller kulsyreholdige væsker. Dette kan forårsage for høj opbygning af tryk, der medfører risiko for skæreskade eller skoldning af brugeren.**
- **UNDGÅ at behandle eller blende tørre ingredienser.**
- **Fjern Hybrid Edge-knivenheden fra portionsbægeret efter blendning. OPBEVAR IKKE ingredienser i bægeret før eller efter blendning, når knivenheden er påmonteret. Nogle fødevarer indeholder aktive ingredienser eller afgiver gasser, der udvides, hvis de efterlades i en forseglet beholder, hvilket kan resultere i for højt tryk, der kan medføre risiko for personskader.**



1 Sæt motorenheden til, og placer den på en ren, tør, flad overflade som for eksempel et køkkenbord eller et bord.

2 Kom ingredienserne i portionsbægeret. Tilsæt **IKKE** ingredienser over **MAX LIQUID (MAKS. VÆSKE)**-linjen på bægeret.

3 Installer Hybrid Edge-knivenheden på toppen af bægeret. Drej låget med uret, indtil det lukker tæt til.



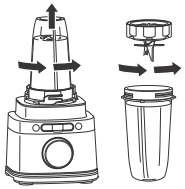
4 Vend bægeret om, og monter det på motorenheden. Sæt tapperne på bægeret på linje med rillerne på basen, og drej derefter bægeret med uret, indtil det klikker på plads. Når bægeret er låst på plads, skal du trykke på tænd/sluk-knappen for at tænde apparatet. BlendSense-programmet vil lyse op.



5a Hvis du bruger BlendSense-programmet, skal du blot trykke på drejeknappen. Programmet stopper automatisk, når det er færdigt. Tryk igen på drejeknappen for at stoppe apparatet.

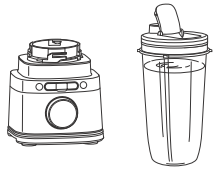
5a Hvis du bruger et manuelt program, skal du vælge **MANUAL (MANUEL)** og derefter bruge drejeknappen til at vælge din ønskede hastighed (LOW, MEDIUM eller HIGH) (LAV, MEDIUM eller HØJ). Tryk på drejeknappen for at starte. Når ingredienserne har opnået den ønskede konsistens, skal du trykke på drejeknappen igen eller vente 60 sekunder, indtil apparatet er helt stoppet.

BEMÆRK: Behandlingsprogrammer passer kun til kanden.



6 For at fjerne bægeret fra motorenheden skal du dreje bægeret mod uret og derefter løfte det op.

7 Fjern Hybrid Edge-knivenheden ved at dreje hætten mod uret. Opbevar **IKKE** blendet indhold med knivenheden monteret. Vær forsigtig, når knivenhederne håndteres, da knivene er meget skarpe.



8 Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke apparatet. Frakobl apparatet, når du er færdig. Se afsnittet Pleje og vedligeholdelse for instruktioner om rengøring og opbevaring.

9 Hvis du vil nyde din drik på farten, skal du placere hældetuden på koppen og dreje den med uret, indtil den sidder ordentligt fast. Når der opbevares ingredienser i bægeret, skal det lukkes med låget med hældetud.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

RENGØRING

Adskil alle dele. Rengør alle beholdere i varmt sæbevand med en blød klud.

- **Vask i hånden**
  Vask knivenhederne i varmt sæbevand med en opvaskebørste el.lign. for at undgå direkte kontakt med knivene. Vær forsigtig, når knivenheden håndteres, da knivene er meget skarpe. Skyl og lufttør alle dele omhyggeligt.
- **Opvaskemaskine**
  Tilbehør tåler opvaskemaskine i øverste stativ, men bør **IKKE** rengøres med en opvarmet tørrecyklus. Sørg for, at knivenhederne er taget ud af deres beholdere, før de placeres i opvaskemaskinen. Udvis forsigtighed under håndtering af knivenhederne.
- **Motorenheden**
  Sluk apparatet, og fjern stikket fra motorenheden før rengøring. Aftør motorenheden med en ren og fugtig klud. Du må **IKKE** bruge slibende klude, svampe eller børster til at rengøre basen.

OPBEVARING

Vikl ledningen med en krog og løkke-fastgørelse tæt på bagsiden af motorenheden ved opbevaring af ledningen. Vikl **IKK** ledningen rundt om bunden som opbevaring. Opbevar apparatet stående, og anbring alle knivenheder indeni eller monterede på deres tilhørende beholdere med deres låg på plads.

Du må **IKKE** opbevare blendede eller ikke-blendede ingredienser i portionsbægeret med Hybrid Edge-knivenheden monteret.

Du må **IKKE** stable ting ovenpå beholderne. Opbevar alt tilbehør sammen med apparatet eller på samme sted, hvor det ikke bliver beskadiget eller udgør fare for andre.

NULSTILLING AF MOTOREN

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

1 Tag apparatets stik ud af stikkontakten.

2 Lad apparatet køle af i ca. 15 minutter.

3 Fjern beholderens låg og knivenheden. Tøm beholderen, og sørg for, at der ikke er nogen ingredienser, som blokerer knivenheden.

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

Hvis du har brug for service, så ring til kundeservice på +44(0) 800 862 0453. Registrer dit produkt online på **ninjakitchen.eu/register-guarantee** og hav det foran dig, når du ringer, så vi bedre kan hjælpe dig.

BESTILLING AF RESERVEDELE

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

FEJLFINDINGSVEJLEDNING

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

Displayet vil vise "INSTALL" (INSTALLER), når den er tilsluttet strøm.
- Anbring beholderen på basen, og drej den med uret, indtil beholderen klikker på plads. Tryk på Power-knappen (tænd/sluk) ⏻ for at tænde enheden, hvorefter BlendSense-programmet lyser og dermed angiver, at enheden er klar til brug.

Displayet viser "ADD LIQUID" 💧(TILSÆT VÆSKE) under BlendSense-programmet.
- Hvis displayet viser "ADD LIQUID"💧(TILSÆT VÆSKE) under BlendSense-programmet, registrerer enheden, at der er behov for mere væske for at blende fuldstændigt. Tryk på START/STOP, fjern bægeret fra bunden, og tilsæt 120-240 ml ekstra væske. Genindsæt bægeret på enheden, og tryk derefter på START/STOP for at køre BlendSense-programmet igen. Kun tilgængeligt, når du bruger portionsbæger.

Displayet viser "Er".
- Hvis displayet viser "Er", skal enheden tages ud af stikkontakten, og du skal lade den køle af i 15 minutter. Fjern beholderens låg og knivenheden, og tøm indholdet for at sikre, at der ikke sidder ingredienser fast i knivenheden.

Låg/Hybrid Edge-knivenhed er svær at installere på beholderen.
- Placer bægeret på en jævn overflade. Placer låget eller Hybrid Edge-knivenheden oven på bægeret, og flugt gevindet, således at låget/Hybrid Edge-knivenheden sidder fladt på bægeret. Drej med uret, indtil forseglingen er helt tæt.

Blender ikke ordentligt; ingredienserne sidder fast.
- Brug af BlendSense-programmet er den nemmeste måde at opnå fantastiske resultater på. Pulseringerne og pauserne tillader ingredienserne at komme i kontakt med knivenheden. Hvis ingredienserne jævnligt sætter sig fast, kan det hjælpe at tilsætte lidt væske.
- Når du påfylder beholderen, skal du starte med væske eller yoghurt, derefter friske frugter eller grøntsager og derefter bladgrøntsager eller urter. Tilsæt dernæst frø, pulvere eller jordnøddesmør. Til sidst tilsættes is eller frosne ingredienser.

Motorenheden vil ikke sidde fast på køkkenbordet eller bordet.
- Sørg for, at overfladen og sugekopperne er rene. Sugekopperne vil kun sidde fast på en glat overflade.
- Sugekopperne vil ikke sidde fast på visse overflader som for eksempel træ, fliser og ikke-polerede overflader.
- Forsøg **IKKE** at bruge apparatet, når motorenheden sidder fast på en overflade, der ikke er fastgjort (skærebræt, fad, tallerken osv.).

Det er vanskeligt at fjerne apparatet fra bordet, når det skal opbevares.
- Placer hænderne under begge sider af motorenheden, og træk forsigtigt enheden opad og hen mod dig.

Enheden viser en blinkende "- -"-besked.
- Apparatet kan registrere, hvilken beholder der er installeret på motorenheden. Du forsøger muligvis at bruge et program, som ikke er beregnet til den valgte beholder. Programmerne lyser op for at angive hvilke programmer, der er tilgængelige for hver beholder.

Ingredienserne snittes ikke ens.
- For at opnå de bedste resultater ved hakning skal du skære ingredienserne i en ensartet størrelse og undlade at overfylde beholderen.

Kandens låg kan ikke klappes ned.
- Håndtaget kan ikke klappes ned, medmindre det er fastgjort til kanden. Ved opbevaring placeres låget på kanden, og der trykkes ned på håndtaget, indtil det klikker på plads.

PRODUKTREGISTRERING

Besøg **ninjakitchen.eu/register-guarantee** for at registrere dit nye Ninja®-produkt inden for 10 dage efter køb. Du vil blive bedt om at oplyse butiksnavn, købsdato og modelnummer sammen med dit navn og adresse.

Registreringen vil gøre det muligt for os at kontakte dig i det usandsynlige tilfælde af en sikkerhedsmeddelelse for et produkt. Ved at registrere anerkender du, at du har læst og forstået brugsanvisningen og de advarsler, der er angivet i vedlagte instruktioner.

NINJA

TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Forbrugere, der køber et produkt i EU, drager fordel af juridiske rettigheder i forbindelse med produktets kvalitet (dine lovbestemte rettigheder). Du kan gøre disse rettigheder gældende over for forhandleren. Hos Ninja® er vi dog så sikre på vores produkters kvalitet, at vi giver dig en fabriksgaranti på to år. Disse vilkår og betingelser vedrører kun vores fabriksgaranti – dine lovbestemte rettigheder påvirkes ikke.

Vilkårene nedenunder beskriver betingelserne og omfanget af vores garanti. De påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder eller din forhandlers forpligtelser og din kontrakt med denne.

Ninja®-garantier

Hvert Ninja®-apparat leveres med en garanti, der omfatter gratis dele og arbejdskraft. Du kan finde online-support på **www.ninjakitchen.eu**

Hvordan registrerer jeg min Ninja®-garanti?

Køb foretaget fra Ninja-hjemmesiden registreres automatisk for den garanti på to år. Du kan registrere din garanti online inden for 28 dage efter købet. For at spare tid skal du vide følgende om din Ventilator:

- Dato for købet af apparatet (kvittering eller leveringsseddel

Besøg **www.ninjakitchen.eu** for at registrere online

VIGTIGT:

- Garantien vil kun dække dit produkt fra købsdatoen.
- Behold altid kvitteringen. Kvitteringen skal bruges til at bekræfte de oplysninger, du har givet os, hvis der skulle være behov for at bruge garantien. Hvis en gyldig kvittering ikke kan fremvises, kan det gøre din garanti ugyldig.

Hvad er fordelene ved at registrere min gratis Ninja-garanti?

Når du registrerer din garanti, har vi dine oplysninger ved hånden, hvis der nogensinde skulle være behov for at komme i kontakt med hinanden. Du kan også modtage råd, om hvordan du får det bedste ud af din Ninja-enhed og høre de seneste nyheder om ny Ninja®-teknologi og udgivelser. Registreres garantien online, får du straks bekræftelse på, at vi har modtaget dine oplysninger.

Hvor længe er nye Ninja-apparater dækket af garantien?

Vores tillid til vores design- og kvalitetskontrol betyder, at der er to års garanti på din nye Ninjaenhed.

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti?

Reparation eller udskiftning af Ninja-apparatet (efter Ninjas valg) inklusive alle dele og alt arbejde. En Ninja-garanti er en udvidelse af dine lovbefæstede rettigheder som kunde.

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti ikke?

1. Normal slitage af sliddele (såsom tilbehør). Reservedele kan købes på **www.ninjakitchen.eu**
2. Skader forårsaget af forkert brug, misbrug, uagtsom håndtering, manglende udførelse af nødvendig vedligeholdelse eller skade på grund af forkert håndtering under transport.
3. Skader forårsaget af vedligeholdelse, der ikke er godkendt af Ninja.

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

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

Husk, at skader forårsaget af brug af uoriginale Ninja-dele muligvis ikke er dækket af din garanti.

REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Bewahren Sie die Quittung sorgfältig auf)

Gekauft bei: _____

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung: 220–240 V, 50–60 Hz
Leistung: 1200 Watt

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BITTE LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DEM GEBRAUCH • NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

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

⚠WARNHINWEIS: Um Verletzungen, Brände, Stromschläge oder Sachschäden zu vermeiden, sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der im Folgenden aufgeführten Warnhinweise und nachfolgenden Anweisungen. Verwenden Sie dieses Gerät AUSSCHLIESSLICH für den Zweck, für den es bestimmt ist.

1. Lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts und des Zubehörs die Bedienungsanleitung durch.
2. Dieses Produkt beinhaltet die Ninja Detect Total-Crushing- und Schneidklingen (zusammengesetzte Klingeneinheit) und eine Schneidklingeneinheit. Seien Sie beim Umgang mit den Klingeneinheiten **IMMER** vorsichtig. Die Klingeneinheiten sind lose, scharf und **NICHT** in ihrem Behälter befestigt. Die Klingeneinheiten sind so konstruiert, dass sie nach Bedarf zur Reinigung sowie zum Austausch entnommen werden können. Fassen Sie die Klingeneinheit **AUSSCHLIESSLICH** oben am Schaft an. Unzureichende Vorsicht bei der Handhabung der Klingeneinheiten kann zu Verletzungen führen.
3. Gehen Sie vorsichtig mit der Hybrid Edge Klingeneinheit um, denn die Klingen sind scharf.
4. Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass sich im Behälter keine Utensilien mehr befinden. Im Behälter verbliebene Utensilien können diesen zerschlagen, was zu Verletzungen und Sachschäden führen kann.
5. Mixen Sie **KEINE** heißen, sprudelnden oder kohlensäurehaltigen Flüssigkeiten oder Zutaten. Ansonsten kann es zu einem überhöhten Druckaufbau kommen, wodurch der Benutzer der Gefahr von Verletzungen oder Verbrennungen ausgesetzt wird.
6. Nehmen Sie die Hybrid Edge Klingeneinheit nach dem Mixen aus dem Becher für eine Portion. Bewahren Sie **NIEMALS** vor oder nach dem Mixen Zutaten im Becher auf, solange die Klingeneinheit angebracht ist. Einige Lebensmittel enthalten aktive Inhaltsstoffe oder setzen Gase frei, die sich ausdehnen. Wenn sie sich in einem verschlossenen Behälter befinden, kann es zu einem Überdruck kommen, der ein Verletzungsrisiko darstellt.
7. Bitte beachten Sie alle Warnhinweise und folgen Sie den Anweisungen. Das Gerät verfügt über elektrische Anschlüsse und bewegliche Teile, von denen eine Gefahr für den Benutzer ausgehen kann.
8. Nehmen Sie sich **IMMER** genügend Zeit und seien Sie vorsichtig beim Auspacken und Zusammensetzen des Geräts. Die Klingen sind lose und scharf. Seien Sie beim Umgang mit den Klingeneinheiten **IMMER** vorsichtig. Dieses Gerät enthält scharfe, lose Klingen, die bei unsachgemäßem Gebrauch ein Verletzungsrisiko darstellen.
9. Vergewissern Sie sich, dass alle für den ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb des Geräts erforderlichen Teile vorhanden sind.
10. Entnehmen Sie nach dem Verarbeiten der Lebensmittel unbedingt die Klingeneinheit, **BEVOR** Sie den Inhalt des Behälters ausleeren. Um die zusammengesetzte Klingeneinheit zu entnehmen, greifen Sie sie oben am Schaft und heben Sie dann aus dem Behälter. Wird die Klingeneinheit vor dem Entleeren des Behälters nicht entfernt, kann es zu Schnittverletzungen kommen.
11. Wenn Sie den Ausguss am Gefäß verwenden, halten Sie den Deckel des Behälters fest oder sorgen Sie dafür, dass der Deckel verschlossen ist, bevor Sie den Inhalt ausgießen, um eine Verletzungsgefahr zu vermeiden.
12. Fassen Sie die Hybrid Edge Klingeneinheit **NUR** am äußeren Rand der Klingeneinheit an. Unzureichende Vorsicht bei der Handhabung der Klingeneinheit kann zu Verletzungen führen.
13. Schalten Sie das Gerät **AUS** und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird, bevor Sie Teile zusammen- oder auseinanderbauen sowie vor jeder Reinigung. Das Netzkabel immer am Stecker aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie **NIEMALS** den Netzstecker am Kabel aus der Steckdose.
14. Prüfen Sie die Klingeneinheiten vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Falls eine der Klingen verbogen ist oder der Verdacht besteht, dass es zu einer Beschädigung gekommen sein könnte, wenden Sie sich an den Kundendienst von SharkNinja, um ein Ersatzteil zu bestellen.
15. Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** im Freien. Es ist ausschließlich für den Innengebrauch im Haushalt vorgesehen.
16. Versuchen Sie **KEINESFALLS,** den Stecker zu modifizieren.
17. Bedienen Sie **KEINE** Geräte, deren Kabel oder Stecker beschädigt sind oder die nicht richtig funktionieren, fallengelassen oder in sonstiger Weise beschädigt wurden. Dieses Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Wenden Sie sich bei Beschädigungen an den Kundendienst von SharkNinja.
18. Das gesamte Stromkabel ist nicht zum Austausch vorgesehen. Bitte wenden Sie sich bei Beschädigungen an den Kundendienst von SharkNinja.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BITTE LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DEM GEBRAUCH • NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

19 Für dieses Gerät dürfen **KEINE** Verlängerungskabel verwendet werden.

20 Vermeiden Sie die Gefahr von Stromschlägen: Tauchen Sie das Gerät **KEINESFALLS** in Wasser und lassen Sie das Stromkabel nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.

21 Lassen Sie das Kabel **NICHT** über Kanten von Tischen oder Arbeitsplatten hängen. Das Kabel könnte sich dabei verheddern und das Gerät könnte von der Arbeitsfläche gezogen werden.

22 Lassen Sie das Gerät oder das Kabel **NICHT** mit heißen Oberflächen, einschließlich Öfen oder sonstigen Heizgeräten, in Berührung kommen.

23 Verwenden Sie das Gerät **IMMER** auf einer trockenen und ebenen Oberfläche.

24 Erlauben Sie Kindern **NICHT**, das Gerät zu bedienen oder es als Spielzeug zu benutzen. Falls ein Gerät in der Nähe von Kindern betrieben wird, müssen die Kinder unbedingt gut beaufsichtigt werden.

25 Dieses Gerät darf von Personen (einschl. Kindern) mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen **NUR** unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden.

26 Verwenden Sie **NUR** Aufsätze und Zubehörteile, die mit dem Produkt geliefert oder von SharkNinja empfohlen werden. Die Verwendung von Zubehör, einschließlich Einmachgläsern, das nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.

27 Positionieren Sie eine Klingeneinheit oder Scheibe **NIEMALS** auf der Motorbasis, ohne dass sie vorher in ihrem Behälter (großes Gefäß, Becher oder Küchenmaschinen-Schüssel) angebracht wird, wobei auch der Deckel richtig sitzen muss.

28 Achten Sie darauf, dass Hände, Haare und Kleidung beim Befüllen und während des Betriebs nicht in den Behälter geraten.

29 Vermeiden Sie während des Betriebs und der Handhabung des Geräts jede Berührung mit dessen beweglichen Teilen.

30 Füllen Sie die Behälter **NICHT** über die **MAXIMALE FÜLLLINIE** oder **MAXIMALE FLÜSSIGKEITSLINIE** hinaus, da sonst die Deckel oder Behälter beschädigt werden könnten und damit ein Verletzungsrisiko darstellen.

31 Betreiben Sie das Gerät **NICHT** mit leerem Behälter.

32 Geben Sie die Behälter oder das mitgelieferte Zubehör **NICHT** in die Mikrowelle.

33 Lassen Sie das Gerät während der Benutzung **NIEMALS** unbeaufsichtigt.

34 Verarbeiten Sie trockene Zutaten **NICHT** mit dem Becher für eine Portion und der Hybrid Edge Klingeneinheit, dem großen Gefäß und der zusammengesetzten Klingeneinheit oder der Küchenmaschinen-Schüssel und der Schneidklingeneinheit.

35 Verwenden Sie den Becher für eine Portion mit der Hybrid Edge Klingeneinheit, das große Gefäß und die zusammengesetzte Klingeneinheit oder die Küchenmaschinen-Schüssel und die Schneidklingeneinheit **NICHT** zum Mahlen.

36 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 der Inbetriebnahme darauf, dass der Mixbehälter und der Deckel ordnungsgemäß montiert sind.

37 Halten Sie beim Verarbeiten von Zutaten die Hände und Utensilien fern von sich bewegenden Klingen oder Scheiben, um das Risiko von schweren Verletzungen oder Schäden am Mixer zu verringern. Ein Schaber darf **NUR** dann benutzt werden, wenn der Mixer nicht in Betrieb ist.

38 Wenn Sie nicht gemixte, nicht zerkleinerte Stücke finden, die an den Seiten des Bechers haften, dann schalten Sie das Gerät ab, entnehmen Sie die Klingeneinheit und verwenden Sie einen Teigschaber, um die Zutaten zu lösen.

39 Öffnen Sie den Ausguss am Gefäß **NICHT**, wenn der Mixer in Betrieb ist.

40 Wenn Sie nicht gemixte, nicht zerkleinerte Stücke finden, die an den Seiten des Behälters haften, schalten Sie das Gerät ab, nehmen Sie den Deckel ab und lösen Sie die Zutaten mit einer Spachtel. Greifen Sie **NIEMALS** mit den Händen in den Behälter, da Sie dabei eine der Klingen berühren und sich Schnittverletzungen zuziehen könnten.

41 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.

42 Falls das Gerät überhitzt, wird ein Überhitzungsschalter aktiviert, der den Motor vorübergehend abschaltet. Um das Gerät wieder in Betrieb nehmen zu können, ziehen Sie bitte den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.

43 Setzen Sie die Behälter und Zubehörteile **KEINEN** extremen Temperaturschwankungen aus. Dies könnte zu Beschädigungen führen.

44 Die maximale Leistungsaufnahme des Geräts hängt von der Konfiguration der Hybrid Edge Klingeneinheit und des Bechers für eine Portion ab. Andere Konfigurationen haben ggf. eine geringere Leistungsaufnahme bzw. verbrauchen weniger Strom.

45 Tauchen Sie die Motorbasis **NIEMALS** in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein. Besprühen Sie die Motorbasis oder das Bedienfeld **NIEMALS** mit irgendeiner Flüssigkeit.

46 Versuchen Sie **NICHT**, die Klingen zu schleifen.

47 Schalten Sie vor dem Reinigen das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker der Motorbasis aus der Steckdose.

48 Das Gerät ist darauf ausgelegt, eine Teigkugel zu formen. Es ist **NICHT** für ein kontinuierliches Kneten vorgesehen. Nachdem der Teig zu einer Kugel geformt wurde, sollte weiteres Kneten von Hand auf einer Arbeitsfläche erfolgen. Falls sich das Gerät zu stark auf der Arbeitsfläche bewegt, entnehmen Sie die Teigkugel und kneten Sie sie von Hand.

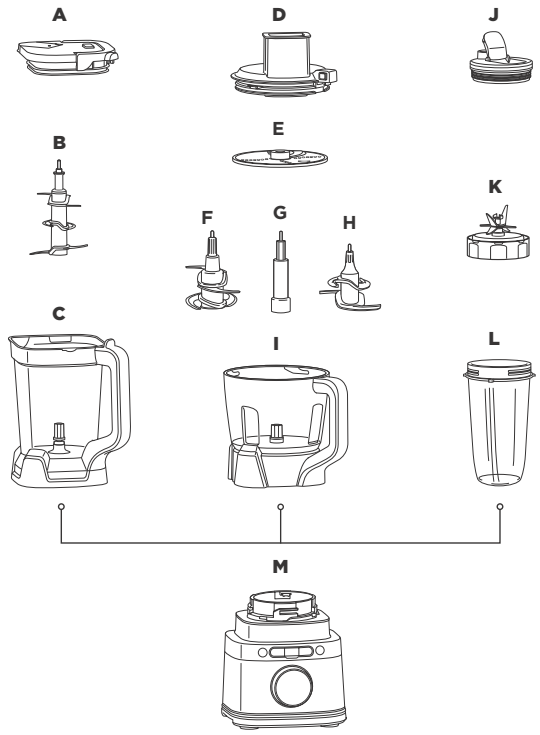
49 Befüllen Sie die Küchenmaschinen-Schüssel **NIEMALS** von Hand.Benutzen Sie dazu **IMMER** den mitgelieferten Stopfer mit dem Einfüllschachtdeckel.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESTANDTEILE

- **A** Gefäßdeckel mit Ausguss
- **B** Ninja Detect Total Crushing- und Schneidklingen (zusammengesetzte Klingeneinheit)
- **C** Großes Gefäß (2,1 l*)
- **D** Power Küchenmaschinen-Schüssel mit Einfüllschachtdeckel und Stopfer
- **E** Doppelseitige Schneide-/Raspelscheibe
- **F** Schneidklingeneinheit
- **G** Spindel
- **H** Teigklingeneinheit
- **I** Power Küchenmaschinen-Schüssel (1,6 l)
- **J** Ausgussdeckel
- **K** Hybrid Edge Klingeneinheit
- **L** Becher für eine Portion (600 ml**)**
- **M** Motorbasis (angeschlossenes Stromkabel nicht abgebildet)

* 700 ml max. Fassungsvermögen für Flüssigkeiten.



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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

WICHTIG: Lesen Sie alle Warnhinweise am Anfang dieser Bedienungsanleitung durch, bevor Sie fortfahren.

⚠WARNHINWEIS: Die zusammengesetzte Klingeneinheit und die Schneidklingeneinheit sind NICHT im Behälter arretiert. Fassen Sie die zusammengesetzte Klingeneinheit und die Schneidklingeneinheit nur oben am Schaft an.

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial vom Gerät. Gehen Sie beim Auspacken der zusammengesetzten Klingeneinheit, der Hybrid Edge Klingeneinheit und der Schneidklingeneinehit vorsichtig vor, da die Klingen lose und scharf sind.
2. Fassen Sie die Hybrid Edge Klingeneinheit NUR am Rand des Klingenaufsatzes an.
3. Spülen Sie Behälter, Deckel und Klingeneinheiten in warmem Spülmittelwasser und mit einer Spülbürste mit Griff, um direkten Kontakt mit den Klingen zu vermeiden. Gehen Sie mit den Klingeneinheiten vorsichtig um, denn sie sind lose und scharf.
4. Spülen Sie alle Teile gründlich mit Wasser ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.
5. Wischen Sie das Bedienfeld mit einem weichen Tuch ab. Lassen Sie alles vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät verwenden.

HINWEIS: Alle Zubehörteile sind BPA-frei. Das Zubehör ist spülmaschinenfest (im oberen Korb), sollte aber **NICHT** durch einen heißen Trockenzyklus gereinigt werden. Achten Sie darauf, die Klingeneinheiten zu entnehmen und die Deckel zu entfernen, bevor Sie die Behälter in den Geschirrspüler legen. Vorsicht beim Umgang mit den Klingeneinheiten.

BLENDSENSE-TECHNOLOGIE

Das intelligente BlendSense-Programm revolutioniert das herkömmliche Mixen, indem es Ihre Zutaten erkennt und jedes Mal perfekt mixt. Das BlendSense-Programm ist standardmäßig aktiviert. Drücken Sie die ⏻ Taste und dann START/STOP. Das laufende Programm wird automatisch gestoppt, wenn der Mixvorgang abgeschlossen ist. Um den Mixvorgang vor dem Ende des Programms zu beenden, drücken Sie den Drehknopf erneut.

Drücken Sie den Drehknopf, um das BlendSense-Programm zu starten.

1

SENSE (ERKENNEN)
Beginnt mit dem Mixen, um Ihre Zutaten zu erkennen.



2

BLEND (MIXEN)
Die Mixgeschwindigkeit, die Dauer und die Intervalle werden automatisch ausgewählt.



3

FERTIG
Perfektes Mixen, unabhängig von der Portionsgröße.



BlendSense ist ideal für feines Mixen von u. a. Smoothies, Eisgetränken, Smoothie-Bowls, Dips, Pürees, Teigen und Saucen.

ERSTES MIXEN



SENSING (ERKENNEN)
In den ersten 15 Sekunden werden Geschwindigkeit und Dauer aktiv an die Zutaten und die Rezeptmenge angepasst.

MIXEINSTELLUNGEN



BLENDING (MIXEN)
Mixt kontinuierlich ohne Pulsen.





CRUSH UND MAX-CRUSH (ZERKLEINERN UND MAXIMAL ZERKLEINERN)
Erkennt härtere und gefrorene Zutaten und passt den Pulse-Rhythmus für ein perfektes Ergebnis an.



THICK-MODE (MODUS FÜR DICKFLÜSSIGES)
Für eine cremige, löffelbare Textur.



DOUGH (TEIG)
Zum Verarbeiten von Teig und Rührteig, unter anderem für Pies, Pizzas und Plätzchen.
Zur Verwendung mit der Teigklingeneinheit.

HINWEIS: Sobald die gewünschte Mixeinstellung ausgewählt ist, wird die Laufzeit in Sekunden auf dem Display angezeigt. Die Gesamtzeit variiert von wenigen Sekunden bis zu annähernd zwei Minuten.

FEHLERERKENNUNG



INSTALL (EINSETZEN)
Leuchtet auf, wenn kein Gefäß eingesetzt ist oder wenn das Gefäß falsch eingesetzt wurde. Setzen Sie das Gefäß neu ein, um das Problem zu beheben.



ADD LIQUID (FLÜSSIGKEIT HINZUFÜGEN)
Bei der Verwendung des Bechers für eine Portion leuchtet diese Meldung auf, wenn beim Mixen Ihres Rezepts mehr Flüssigkeit zum Mixen benötigt wird. Wenn „ADD LIQUID“ (FLÜSSIGKEIT HINZUFÜGEN) auf dem Drehknopf erscheint, drücken Sie START/STOP und nehmen Sie den Becher von der Motorbasis. Fügen Sie 120–240 ml zusätzliche Flüssigkeit hinzu. Setzen Sie den Becher erneut ein und drücken Sie dann START/STOP, um das BlendSense-Programm von Neuem zu starten.

NUTZUNG DES BEDIENFELDS

HINWEIS: Durch Drücken des Drehknopfes kann jedes Programm GESTARTET oder GESTOPPT werden. Zum Auswählen drehen.



POWER (EIN-/AUSSCHALTTASTE)
Drücken Sie diese Taste, um das Gerät ein- und auszuschalten.

MANUAL
Einstellbare Geschwindigkeit für eine optimale Kontrolle des Mixvorgangs.

BLENDSENSE (ERKENNEN UND MIXEN)
Intelligentes One-Touch-Programm, das die Zutaten erkennt und perfekt mixt.

MODE (MODUS) (nur mit dem großen Gefäß und der Küchenmaschinen-Schüssel verwendbar) Voreingestellte Verarbeitungsprogramme (DISC (SCHEIBE), MINCE (FEIN HACKEN), SMALL CHOP (KLEINE STÜCKE) und LARGE CHOP (GROSSE STÜCKE)) zum Hacken, fein Hacken, Schneiden und Raspeln.

PULSE (PULSFUNKTION)
Dies funktioniert nur, wenn die **PULSE**-Taste gedrückt ist. Drücken Sie jeweils nur kurz, arbeiten Sie in kurzen Intervallen. Wünschen Sie längere Intervalle, drücken Sie länger.

PROGRAMME FÜR DEN VERARBEITUNGSMODUS



DISC (SCHEIBE): Nur mit der Küchenmaschinen-Schüssel verwendbar. Die doppelseitige Schneide-/Raspelscheibe verwenden.

MINCE, SMALL CHOP UND LARGE CHOP (FEIN HACKEN, KLEINE STÜCKE UND GROSSE STÜCKE): Nur mit dem großen Gefäß und der Küchenmaschinen-Schüssel verwendbar.

Smarte, voreingestellte Programme nutzen einzigartige Intervall-Arbeitsmuster, um Zutaten für Sie zu verarbeiten. Drücken Sie MODE (MODUS), wählen Sie mit dem Drehknopf das gewünschte Programm und drücken Sie dann START/STOP. Das Programm stoppt automatisch, wenn es abgeschlossen ist. Drücken Sie den Drehknopf erneut, um das Programm früher zu beenden. Funktioniert nicht in Verbindung mit dem BlendSense-Programm oder den manuellen Programmen.

HINWEIS: Die Sekundenzahl für die Programmlaufzeit wird angezeigt.

MANUELLE PROGRAMME



Die manuelle Einstellung bietet volle Kontrolle über die Mischgeschwindigkeit und Texturen. Drücken Sie MANUAL, wählen Sie mit dem Drehknopf das gewünschte Programm aus und drücken Sie dann START/STOP. Wird diese Einstellung ausgewählt, läuft jede Geschwindigkeit 60 Sekunden lang ununterbrochen. Drücken Sie den Drehknopf erneut, um das Programm früher zu beenden. Manuelle Programme funktionieren nicht in Verbindung mit dem BlendSense-Programm oder den Verarbeitungsmodus-Programmen.

REGULIERBARE GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE (Geschwindigkeiten 1–10): Nur mit dem großen Gefäß verwendbar.

BEGINNEN SIE LANGSAM (Geschwindigkeiten 1–3): Beginnen Sie stets auf langsamer Stufe, um Zutaten besser zu vermischen und ein Anhaften an den Seiten des Gefäßes zu vermeiden.

ERHÖHEN SIE DIE GESCHWINDIGKEIT (Geschwindigkeiten 4–7): Feinere Mischungen benötigen höhere Geschwindigkeiten. Niedrige Geschwindigkeiten eignen sich zum Hacken von Gemüse. Pürees und Dressings erfordern allerdings höhere Geschwindigkeiten.

SCHNELLES MIXEN (Geschwindigkeiten 8–10): Mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Je länger Sie mixen, desto besser ist die Verteilung und desto glatter ist das Ergebnis.

Geschwindigkeiten LOW, MEDIUM, HIGH (NIEDRIG, MITTEL, HOCH): Nur mit dem Becher für eine Portion und der Küchenmaschinen-Schüssel verwendbar.

HINWEIS: Sobald die Geschwindigkeit ausgewählt wurde, wird die Laufzeit in Sekunden auf dem Display angezeigt.

VERWENDUNG DES GROSSEN GEFÄSSES

WICHTIG:
- Lesen Sie alle Warnhinweise am Anfang dieser Bedienungsanleitung durch, bevor Sie fortfahren.
- Wenn das Gefäß und der Deckel nicht ordnungsgemäß eingesetzt wurden, zeigt der Timer **INSTALL** (EINSETZEN) an und der Motor wird deaktiviert. Wenn dies passiert, wiederholen Sie **Schritt 5** auf dieser Seite.

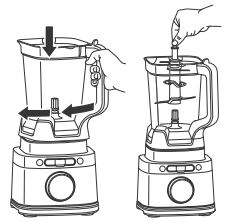
⚠WARNHINWEIS: Die Ninja Detect Total-Crushing- und Schneidklingen (zusammengesetzte Klingeneinheit) sind lose, scharf und NICHT in ihrer Position arretiert. Wenn Sie den Ausguss verwenden, vergewissern Sie sich, dass der Deckel fest auf dem Mixgefäß sitzt. Wenn Sie bei abgenommenem Deckel ausgießen möchten, müssen Sie erst die zusammengesetzte Klingeneinheit durch Anfassen am Schaft vorsichtig entfernen. Andernfalls besteht das Risiko von Schnittwunden.

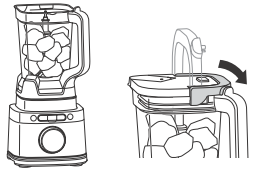
HINWEIS:
- Füllen Sie **KEINE** Zutaten ein, bevor Sie die zusammengesetzte Klingeneinheit vollständig eingesetzt haben.
- Wenn die zusammengesetzte Klingeneinheit nicht vollständig eingesetzt ist, lässt sich der Deckel nicht aufsetzen und verriegeln.
- Der Griff am Gefäßdeckel kann nur nach unten geklappt werden, wenn der Deckel fest auf dem Gefäß sitzt.
- Verarbeiten oder mahlen Sie **KEINE** trockenen Zutaten.
- Mixen Sie frisches Blattgemüse und Kräuter im Becher für eine Portion, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

1 Verbinden Sie den Stecker der Motorbasis mit einer Steckdose und stellen Sie die Motorbasis auf eine saubere, trockene und ebene Oberfläche, z. B. eine Arbeitsfläche oder Tischplatte.

2 Stellen Sie nun das Gefäß auf die Motorbasis. Der Griff muss ein wenig nach rechts ausgerichtet sein. Das Gefäß sollte so ausgerichtet sein, dass die **VERRIEGELUNGS**-Symbole auf der Motorbasis zu sehen sind. Drehen Sie das Gefäß im Uhrzeigersinn, bis es einrastet.

3 Halten Sie die zusammengesetzte Klingeneinheit vorsichtig oben am Schaft fest und setzen Sie die Klingeneinheit auf die Antriebswelle im Gefäß. Die Klingeneinheit sitzt dabei nur lose auf der Antriebswelle.





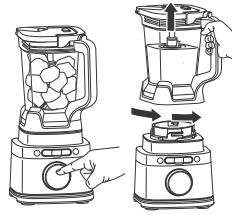
4 Geben Sie die Zutaten in das Gefäß. Die dazugegebenen Zutaten dürfen **NICHT** über die **MAXIMALE FLÜSSIGKEITS**LINIE reichen.

5 Positionieren Sie den Deckel auf dem Gefäß. Drücken Sie den Griff zum Einrasten nach unten. Wenn der Deckel verriegelt ist, drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät einzuschalten. Das BlendSense-Programm leuchtet auf.

6a Wenn Sie das BlendSense-Programm verwenden möchten, drücken Sie den Drehknopf. Das Programm stoppt automatisch, wenn es abgeschlossen ist. Sie können das Gerät durch ein erneutes Drücken des Drehknopfes jederzeit anhalten.

6b Wenn Sie ein Verarbeitungsmodus-Programm verwenden möchten, wählen Sie **MODE** (MODUS) und suchen Sie das gewünschte Programm über den Drehknopf aus. Drücken Sie den Drehknopf, um zu starten. Das Programm stoppt automatisch, wenn es abgeschlossen ist. Sie können das Gerät durch ein erneutes Drücken des Drehknopfes jederzeit anhalten.

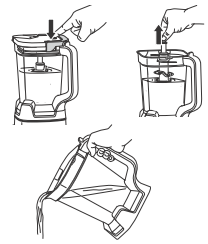
6c Wenn Sie ein manuelles Programm verwenden möchten, wählen Sie **MANUAL** und stellen über den Drehknopf die gewünschte Geschwindigkeit ein (1–10). Drücken Sie den Drehknopf, um zu starten. Wenn die Zutaten die von Ihnen gewünschte Konsistenz erreicht haben, drücken Sie erneut den Drehknopf oder warten Sie 60 Sekunden, bis das Gerät von allein vollständig stoppt.



7 Um das Gefäß von der Motorbasis zu nehmen, drehen Sie das Gefäß gegen den Uhrzeigersinn und heben es an.



8a Um dünnflüssigere Mischungen auszugießen, achten Sie bitte darauf, dass der Deckel eingerastet ist, und öffnen Sie dann die Ausgusskappe.



8b Bei dickflüssigeren Mixturen, die nicht durch den Ausguss gegossen werden können, müssen vor dem Ausgießen der Deckel und die zusammengesetzte Klingeneinheit entfernt werden. Zum Entfernen des Deckels drücken Sie auf die Taste **RELEASE** (ENTRIEGELUNG) und heben den Deckelgriff an. Zum Entnehmen der Klingeneinheit halten Sie diese vorsichtig oben am Schaft fest und ziehen die Klingeneinheit gerade und nach oben gerichtet heraus. Nun kann der Inhalt des Gefäßes ausgegossen werden.

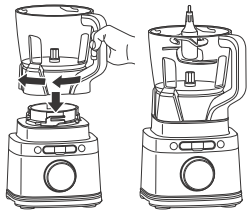
9 Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät auszuschalten. Wenn Sie fertig sind, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Lesen Sie für Hinweise zur Reinigung und Aufbewahrung den Abschnitt über Pflege und Wartung.

VERWENDUNG DER KLINGENEINHEITEN DER POWER KÜCHENMASCHINEN-SCHÜSSEL

WICHTIG:
- Lesen Sie alle Warnhinweise am Anfang dieser Bedienungsanleitung durch, bevor Sie fortfahren.
- Wenn die Küchenmaschinen-Schüssel und der Deckel nicht ordnungsgemäß eingesetzt wurden, zeigt der Timer **INSTALL** (EINSETZEN) an und der Motor wird deaktiviert. Wenn dies passiert, wiederholen Sie **Schritt 5** auf dieser Seite.

⚠WARNHINWEIS: Die Schneidklingeneinheit ist scharf und NICHT in ihrer Position arretiert. Nehmen Sie erst die Klingeneinheit vorsichtig durch Anfassen am Schaft heraus, bevor Sie die gemixten Zutaten aus dem Gefäß nehmen. Andernfalls besteht das Risiko von Schnittwunden.

HINWEIS:
- Verarbeiten oder mahlen Sie **KEINE** trockenen Zutaten.
- Geben Sie **KEINE** Zutaten hinzu, bevor die Klingeneinheit nicht vollständig montiert ist.
- Die Anweisungen zum Einsetzen der Schneidklingeneinheit gelten auch für die Teigklingeneinheit.



1 Verbinden Sie den Stecker der Motorbasis mit einer Steckdose und stellen Sie die Motorbasis auf eine saubere, trockene und ebene Oberfläche, z. B. eine Arbeitsfläche oder Tischplatte.

2 Setzen Sie die Power Küchenmaschinen-Schüssel auf die Motorbasis und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.

3 Zum Einsetzen der Klingeneinheit halten Sie die Schneidklingeneinheit vorsichtig am oberen Ende des Schafts und setzen Sie sie auf die Antriebswelle in der Schüssel. Beachten Sie, dass die Schneidklingeneinheit nur lose auf der Antriebswelle sitzt.

4 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel und achten Sie darauf, dass die **MAXIMALE FÜLLLINIE** nicht überschritten wird.



5 Setzen Sie den Einfüllschachtdeckel auf die Schüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er mit einem Klickgeräusch einrastet. Wenn der Deckel verriegelt ist, drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät einzuschalten. Das BlendSense-Programm leuchtet auf.



6a Wenn Sie das BlendSense-Programm verwenden möchten, drücken Sie den Drehknopf. Das Programm stoppt automatisch, wenn es abgeschlossen ist. Sie können das Gerät durch ein erneutes Drücken des Drehknopfes jederzeit anhalten.

6b Wenn Sie ein Verarbeitungsmodus-Programm verwenden möchten, wählen Sie **MODE** (MODUS) und suchen das gewünschte Programm über den Drehknopf aus. Drücken Sie den Drehknopf, um zu starten. Das Programm stoppt automatisch, wenn es abgeschlossen ist. Sie können das Gerät durch ein erneutes Drücken des Drehknopfes jederzeit anhalten.

HINWEIS: Für die Verwendung der Schneidklingeneinheit werden die Modi MINCE (FEIN HACKEN), SMALL CHOP (KLEINE STÜCKE) oder LARGE CHOP (GROSSE STÜCKE) empfohlen. Für die Teigklingeneinheit sind die Verarbeitungsmodus-Programme ungeeignet.

6c Wenn Sie ein manuelles Programm verwenden möchten, wählen Sie **MANUAL** und stellen über den Drehknopf die gewünschte Geschwindigkeit ein (LOW, MEDIUM oder HIGH) (NIEDRIG, MITTEL ODER HOCH). Drücken Sie den Drehknopf, um zu starten. Wenn die Zutaten die von Ihnen gewünschte Konsistenz erreicht haben, drücken Sie erneut den Drehknopf oder warten Sie 60 Sekunden, bis das Gerät von allein vollständig stoppt.

HINWEIS: Wenn Sie die Teigklingeneinheit verwenden, wählen Sie bitte nur die Geschwindigkeitsstufe LOW (NIEDRIG).



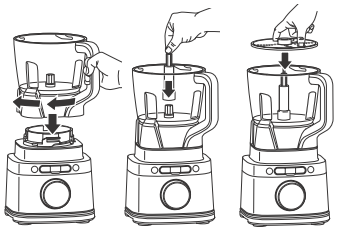
7 Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Taste auf dem Deckel neben dem Griff, um ihn zu entriegeln. Drehen Sie dann den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn von der Schüssel. Entfernen Sie immer erst die Schneidklingeneinheit, bevor Sie den Inhalt der Schüssel entnehmen. Zum Herausnehmen der Schneidklingeneinheit halten Sie diese vorsichtig oben am Schaft und heben die Einheit vorsichtig aus der Schüssel.

8 Um die Schüssel von der Motorbasis zu entfernen, drehen Sie die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie sie an.

9 Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät auszuschalten. Wenn Sie fertig sind, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Lesen Sie für Hinweise zur Reinigung und Aufbewahrung den Abschnitt über Pflege und Wartung.

VERWENDUNG DER DOPPELSEITIGEN SCHNEIDE-/RASPELSCHEIBE

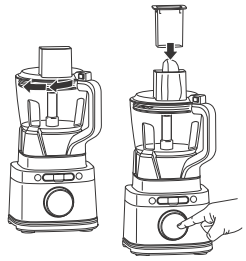
HINWEISE:
- Die Schneide-/Raspelscheibe ist doppelseitig verwendbar. Verwenden Sie zum Schneiden die Seite mit der Aufschrift „Slicer" (Schneiden). Zum Raspeln wenden Sie die Scheibe auf die Seite, die mit „Shredder" (Raspeln) beschriftet ist.
- Der Einfüllschachtdeckel verfügt über einen Stopfer, um die Zutaten durch den Schacht zu schieben.



1 Verbinden Sie den Stecker der Motorbasis mit einer Steckdose und stellen Sie die Motorbasis auf eine saubere, trockene und ebene Oberfläche, z. B. eine Arbeitsfläche oder Tischplatte.

2 Setzen Sie die Power Küchenmaschinen-Schüssel auf die Motorbasis und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.

3 Zum Einsetzen der doppelseitigen Schneide-/Raspelscheibe setzen Sie die Scheibenspindel auf die Antriebswelle in der Schüssel. Greifen Sie die doppelseitige Schneide-/Raspelscheibe an den Grifflöchern und setzen Sie sie auf die Spindel, wobei die gewünschte Scheibenseite nach oben gerichtet werden muss.



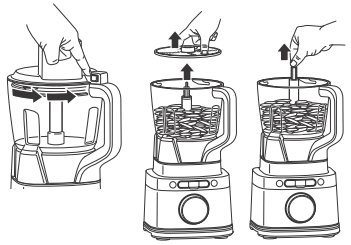
4 Setzen Sie den Einfüllschachtdeckel auf die Schüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Deckel mit einem Klickgeräusch einrastet. Wenn der Deckel verriegelt ist, drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät einzuschalten. Das BlendSense-Programm leuchtet auf.

5a Wenn Sie ein Verarbeitungsmodus-Programm verwenden möchten, wählen Sie **MODE** (MODUS) und stellen anschließend mit dem Drehknopf DISC (SCHEIBE) ein.

5b Wenn Sie ein manuelles Programm verwenden möchten, wählen Sie **MANUAL** und stellen über den Drehknopf die gewünschte Geschwindigkeit ein (wir empfehlen LOW (NIEDRIG)).

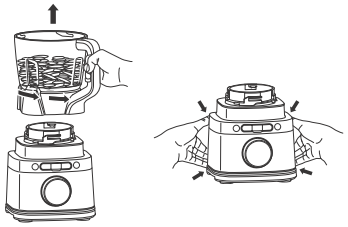
HINWEIS: Es wird empfohlen, für die doppelseitige Schneide-/Raspelscheibe das BlendSense-Programm zu verwenden.

6 Drücken Sie den Drehknopf, um das Programm zu starten. Geben Sie die vorbereiteten Zutaten, die Sie schneiden oder raspeln möchten, über den Einfüllschacht am Deckel hinzu. Verwenden Sie den Stopfer, um die Zutaten durch den Einfüllschacht zu schieben. Das Programm stoppt automatisch, wenn es abgeschlossen ist. Sie können das Gerät durch ein erneutes Drücken des Drehknopfes jederzeit anhalten.



7 Um den Deckel zu entfernen, drücken Sie zunächst die Taste neben dem Griff auf dem Einfüllschachtdeckel, um diesen zu entriegeln. Drehen Sie anschließend den Deckel gegen den Uhrzeigersinn. Nehmen Sie den Deckel von der Schüssel.

8 Verwenden Sie die Grifflöcher, um die Scheibe vorsichtig aus der Schüssel zu heben. Greifen Sie dann die Spindel oben am Schaft und heben Sie diese aus der Schüssel.



9 Um die Schüssel von der Motorbasis zu entfernen, drehen Sie die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie sie an.

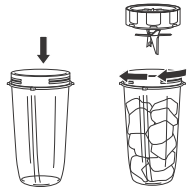
10 Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät auszuschalten. Wenn Sie fertig sind, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Lesen Sie für Hinweise zur Reinigung und Aufbewahrung den Abschnitt über Pflege und Wartung.

VERWENDUNG DES BECHERS FÜR EINE PORTION

WICHTIG: Lesen Sie alle Warnhinweise am Anfang dieser Bedienungsanleitung durch, bevor Sie fortfahren.

⚠WARNHINWEIS:

- **Seien Sie beim Umgang mit der Hybrid Edge Klingeneinheit vorsichtig, denn die Klingen sind sehr scharf.**
- **Entfernen Sie Utensilien vor der Verarbeitung. Werden sie nicht entfernt, kann der Becher für eine Portion beschädigt werden oder zerbrechen, was zu Verletzungen führen kann.**
- **Mixen Sie KEINE heißen, sprudelnden oder kohlensäurehaltigen Flüssigkeiten. Ansonsten kann es zu einem überhöhten Druckaufbau kommen, wodurch der Benutzer der Gefahr von Verletzungen und/oder Verbrennungen ausgesetzt wird.**
- **Verarbeiten oder mahlen Sie KEINE trockenen Zutaten.**
- **Nehmen Sie die Hybrid Edge Klingeneinheit nach dem Mixen aus dem Becher für eine Portion heraus. Bewahren Sie NIEMALS vor oder nach dem Mixen Zutaten im Becher auf, solange die Klingeneinheit angebracht ist. Einige Lebensmittel können aktive Inhaltsstoffe enthalten oder Gase freisetzen, die sich in einem verschlossenen Behälter ausdehnen. Der dabei entstehende Druck kann ein Verletzungsrisiko darstellen.**



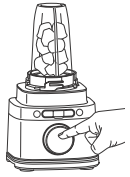
1 Verbinden Sie den Stecker der Motorbasis mit einer Steckdose und stellen Sie die Motorbasis auf eine saubere, trockene und ebene Oberfläche, z. B. eine Arbeitsfläche oder Tischplatte.

2 Geben Sie die Zutaten in den Becher für eine Portion. Befüllen Sie den Becher **NICHT** über die **Füllmarkierung (MAX LIQUID)** hinaus.

3 Setzen Sie die Hybrid Edge Klingeneinheit oben auf den Becher auf. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er dicht abschließt.



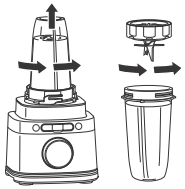
4 Drehen Sie den Becher um und bringen Sie den Becher an der Motorbasis an. Richten Sie die Laschen am Becher an den Nuten an der Motorbasis aus, und drehen Sie den Becher im Uhrzeigersinn, bis er mit einem Klick einrastet. Wenn der Becher eingerastet ist, drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät einzuschalten. Das BlendSense-Programm leuchtet auf.



5a Wenn Sie das BlendSense-Programm verwenden möchten, drücken Sie den Drehknopf. Das Programm stoppt automatisch, wenn es abgeschlossen ist. Sie können das Gerät durch ein erneutes Drücken des Drehknopfes jederzeit anhalten.

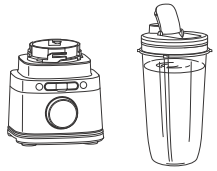
5b Wenn Sie ein manuelles Programm verwenden möchten, wählen Sie **MANUAL** und stellen über den Drehknopf die gewünschte Geschwindigkeit ein (LOW, MEDIUM oder HIGH) (NIEDRIG, MITTEL oder HOCH). Drücken Sie den Drehknopf, um zu starten. Wenn die Zutaten die von Ihnen gewünschte Konsistenz erreicht haben, drücken Sie erneut den Drehknopf oder warten 60 Sekunden, bis das Gerät von allein vollständig stoppt.

HINWEIS: Verarbeitungsmodus-Programme sind nur mit dem großen Gefäß zu verwenden.



6 Um den Becher von der Motorbasis zu nehmen, drehen Sie den Becher gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn an.

7 Entnehmen Sie die Hybrid Edge Klingeneinheit, indem Sie die Abdeckung gegen den Uhrzeigersinn drehen. Bewahren Sie **KEINESFALLS** verarbeiteten Inhalt im Behälter auf, solange die Klingeneinheit montiert ist. Gehen Sie vorsichtig mit der Klingeneinheit um, denn die Klingen sind sehr scharf.



8 Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät auszuschalten. Wenn Sie fertig sind, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Lesen Sie für Hinweise zur Reinigung und Aufbewahrung den Abschnitt über Pflege und Wartung.

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

PFLEGE UND WARTUNG

REINIGUNG

Nehmen Sie alle Teile auseinander. Spülen Sie alle Behälter in warmem Spülmittelwasser mit einem weichen Tuch.

- **Spülen mit der Hand**
  Spülen Sie die Klingeneinheiten in warmem Spülmittelwasser und 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. Spülen Sie alle Teile gründlich mit Wasser ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.

- **Geschirrspüler**
  Das Zubehör ist spülmaschinenfest (im oberen Korb), sollte aber **NICHT** durch einen heißen Trockenzyklus gereinigt werden. Stellen Sie sicher, dass die Klingeneinheiten aus ihren Behältern entnommen wurden, bevor Sie die Klingeneinheiten in den Geschirrspüler legen. Vorsicht beim Umgang mit den Klingeneinheiten.

- **Motorbasis**
  Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und trennen Sie die Motorbasis von der Stromversorgung. Wischen Sie die Motorbasis mit einem sauberen, leicht feuchten Tuch ab. Verwenden Sie zur Reinigung der Motorbasis **KEINE** scheuernden Tücher, Scheuerschwämme oder Bürsten.

AUFBEWAHRUNG

Wickeln Sie das Kabel zur Aufbewahrung auf und befestigen Sie es mit dem Klettverschluss nahe der Rückseite der Motorbasis. Wickeln Sie das Kabel zur Aufbewahrung **NICHT** um die Unterseite der Motorbasis. Bewahren Sie das Gerät aufrecht auf. Bewahren Sie alle Klingeneinheiten in ihren Behältern auf, wobei die Deckel auf den Behältern eingerastet sein müssen.

Bewahren Sie **KEINE** gemixten oder nicht gemixten Zutaten im Becher für eine Portion auf, solange die Hybrid Edge 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 Sicherheitssystem, das Schäden am Motor und Antriebssystem verhindert, sollten Sie Ihr Gerät versehentlich überlasten. Falls das Gerät überlastet ist, stoppt der Motor vorübergehend. In diesem Fall befolgen Sie das nachfolgend beschriebene Verfahren zum Zurücksetzen des Geräts.

1 Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

2 Lassen Sie das Gerät circa 15 Minuten abkühlen.

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

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

Wenn Ihr Gerät eine Wartung benötigt, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst unter der Rufnummer +49 800 000 9063. Damit wir Ihnen besser helfen können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte online unter **support.ninjakitchen.de** und halten Sie das Produkt bei Ihrem Anruf griffbereit.

ERSATZTEILBESTELLUNG

Zusätzliche Teile und Zubehör können Sie unter **ninjakitchen.de** bestellen.

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

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

Nach dem Anschließen an das Stromnetz erscheint auf der Anzeige „INSTALL“ (EINSETZEN).
- Setzen Sie den Behälter auf die Motorbasis und drehen Sie den Behälter im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste ⏻, um das Gerät einzuschalten. Das BlendSense-Programm leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Gerätbetriebsbereit ist.

Während des BlendSense-Programms erscheint auf der Anzeige „ADD LIQUID 💧“ (FLÜSSIGKEIT HINZUFÜGEN).
- Wenn während des BlendSense-Programms auf der Anzeige „ADD LIQUID 💧“ erscheint, erkennt das Gerät, dass mehr Flüssigkeit benötigt wird, um optimal zu mixen. Drücken Sie START/STOP, nehmen Sie den Becher von der Motorbasis und fügen Sie 120–240 ml zusätzliche Flüssigkeit hinzu. Platzieren Sie den Becher erneut auf der Motorbasis und drücken Sie dann START/STOP, um das BlendSense-Programm von Neuem zu starten. Nur nutzbar bei Verwendung des Bechers für eine Portion.

Die Anzeige zeigt „Er“ (Fehler) an.
- Wenn die Anzeige „Er“ anzeigt, trennen Sie das Gerät von der Steckdose und lassen Sie es 15 Minuten lang abkühlen. Nehmen Sie den Deckel vom Behälter und entnehmen Sie die Klingeneinheit. Leeren Sie den Inhalt aus, um sicherzustellen, dass keine Zutaten die Klingeneinheit blockieren.

Der Deckel sowiedie Hybrid Edge Klingeneinheit lassen sich nur schwer auf bzw. in dem Becher platzieren.
- Stellen Sie den Becher auf eine ebene Fläche. Setzen Sie den Deckel oder die Hybrid Edge Klingeneinheit vorsichtig auf die Oberseite des Bechers und richten Sie die Gewinde so aus, dass der Deckel/dieHybrid Edge Klingeneinheit flach auf dem Becher sitzt. Im Uhrzeigersinn drehen, bis alles dicht abschließt.

Das Gerät mixt nicht zufriedenstellend. Zutaten bleiben stecken.
- Das BlendSense-Programm ist der einfachste Weg zu guten Ergebnissen. Die Impulse und Pausen sorgen dafür, dass die Zutaten zur Klingeneinheit nach unten sinken. Falls die Zutaten immer wieder festhängen, hilft es in der Regel, ein wenig Flüssigkeit hinzuzufügen.
- Beginnen Sie beim Befüllen des Bechers mit Flüssigkeit oder Joghurt, gefolgt von frischem Obst oder Gemüse, anschließend Blattgemüse oder Kräuter. Geben Sie dann ggf. Saaten, Pulver oder Nussbutter hinzu. Geben Sie am Ende Eis oder gefrorene Zutaten dazu.

Die Motorbasis haftet nicht auf der Arbeitsfläche oder auf der Tischoberfläche.
- Achten Sie darauf, dass die Oberfläche und die Saugnäpfe sauber und trocken sind. Die Saugnäpfe haften nur auf glatten Oberflächen.
- Die Saugnäpfe haften nicht auf rauen Oberflächen wie Holz, Fliesen 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.).

Das Gerät lässt sich für die Aufbewahrung nur schwer von der Arbeitsfläche lösen.
- Setzen Sie bitte Ihre Hände unter die beiden Seiten der Motorbasis, heben Sie diese vorsichtig an und ziehen Sie sie zu sich.

Auf dem Gerät erscheint blinkend der Hinweis „- -“.
- Das Gerät erkennt, welcher Behälter sich auf der Motorbasis befindet. Möglicherweise versuchen Sie, ein Programm zu verwenden, das nicht für den von Ihnen installierten Behälter vorgesehen ist. Die Programme leuchten auf und zeigen an, welche Programme für jeden Behälter zur Verfügung stehen.

Die Zutaten werden nicht gleichmäßig gehackt.
- Um beim Hacken die besten Ergebnisse zu erzielen, schneiden Sie die Zutaten einheitlich zu und vermeiden Sie ein Überfüllen des Gefäßes.

Der Griff des Gefäßdeckels kann nicht nach unten gedrückt werden.
- Ohne Deckel auf dem Gefäß kann der Griff nicht nach unten gedrückt werden. Setzen Sie zum Verstauen den Deckel auf das Gefäß und drücken Sie den Griff nach unten, bis er einrastet.

PRODUKTREGISTRIERUNG

Bitte besuchen Sie die Seite **support.ninjakitchen.de**, um Ihr neues Ninja® Produkt innerhalb von zehn (10) Tagen ab Kaufdatum zu registrieren. Sie werden gebeten, uns den Namen des Geschäfts, das Kaufdatum, die Modellnummer sowie Ihren Namen und Ihre Anschrift mitzuteilen.

Die Registrierung ermöglicht es uns, Sie im unwahrscheinlichen Fall einer Mitteilung zur Produktsicherheit zu kontaktieren. Durch die Registrierung erkennen Sie an, dass Sie die Anweisungen und Warnhinweise im beigelegten Handbuch gelesen und verstanden haben.

NINJA

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR TB401EU

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

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

Nachfolgend werden die Bedingungen und der Umfang unserer Herstellergarantie beschrieben, die NinjaNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Deutschland) gibt.

Ninja®-Garantie

Wo ist die Garantie räumlich gültig?

Bitte beachten Sie, dass die zwei Jahres-Garantie für alle Produkte Geltung hat, die bei einem Händler (online und offline)

Wie mache ich die Garantie geltend?

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

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

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

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

Wie registriere ich meine Garantie?

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

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

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

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

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

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

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

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

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

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR TB401EU

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 Haushaltsgerät, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der mitgelieferten Bedienungsanleitung von Ninja® zu Ihrem Gerät erfolgt.
- Gebrauch des gerät 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 ihren gerät auch nach Ablauf der Garantiefrist reparieren lassen möchten. Bitte kontaktieren Sie in diesem Falle unsere Kundendienst-Helpline unter der Rufnummer 0800 000 9063.

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

Die vollständige Palette der Ersatz- und Zubehörteile von Ninja für alle Ninja-Geräte finden Sie unter **www.ninjakitchen.eu**

WICHTIGE INFORMATIONEN

REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

www.ninjakitchen.eu/register-guarantee

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Bewahren Sie die Quittung sorgfältig auf)

Gekauft bei: _____

Vorteile der Registrierung Ihres Produkts und der Erstellung eines Kontos:

- Sie erhalten einfacher und schneller Produkt-Support und Zugriff auf Garantieinformationen
- Sie erhalten Zugang zu Anleitungen zur Fehlerbehebung und Produktpflege
- Sie gehören zu den Ersten, die über exklusive Produkt-Werbeaktionen informiert werden

TIPP: Sie finden die Modell- und Seriennummer auf dem QR-Code-Etikett auf der Unterseite des Geräts.

REGISTER YOUR PURCHASE

ninjakitchen.co.uk/register

Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220V - 240V, 50-60Hz
Power: 1200 Watts

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

	Read and review instructions for operation and use.
⚠	**Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death, or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.**
	For indoor and household use only.
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:	

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

1. Read all instructions prior to using the appliance and its accessories.
2. This product is provided with Ninja Detect Total Crushing & Chopping Blades (Stacked Blade Assembly) and Chopping Blade Assembly. **ALWAYS** exercise care when handling blade assemblies. The blade assemblies are loose and 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 assemblies by the top of the shaft. Failure to use care when handling the blade assemblies will result in a risk of laceration.
3. Handle the Hybrid Edge Blades Assembly with care, as the blades are sharp.
4. 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.
5. **DO NOT** blend hot, effervescent, or carbonated liquids or ingredients. Doing so may cause excessive pressure buildup, resulting in risk of laceration and or the user being burned.
6. Remove the Hybrid Edge 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 laceration, burns, or property damage.
7. Carefully observe and follow all warnings and instructions. This unit contains electrical connections and moving parts that potentially present risk to the user.
8. **ALWAYS** take your time and exercise care during unpacking and appliance setup. Blades are loose and sharp. **ALWAYS** exercise care when handling blade assemblies. This appliance contains sharp, loose blades that can cause risk of laceration if mishandled.
9. Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
10. 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.
11. 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 laceration.
12. **ONLY** grasp the Hybrid Edge 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.
13. Turn the appliance **OFF**, then unplug the appliance from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug by the body and pull from the outlet. **NEVER** unplug by grasping and pulling the flexible cord.
14. Before each use, inspect blade assemblies for damage. If a blade is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.
15. **DO NOT** use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.
16. **DO NOT** modify the plug in any way.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

17 **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.

18 The entire supply cord is not suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja for service.

19 Extension cords should **NOT** be used with this appliance.

20 To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.

21 **DO NOT** allow the cord to hang over the edges of tables or counters. The cord may become snagged and pull the appliance off the work surface.

22 **DO NOT** allow the unit or the cord to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.

23 **ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.

24 **DO NOT** allow children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.

25 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.

26 **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.

27 **NEVER** place a blade assembly or disc on the motor base without it first being attached to its corresponding container (jug, cup, or processor bowl) with the lid also in place.

28 Keep hands, hair, and clothing out of the container when loading and operating.

29 During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.

30 **DO NOT** fill containers past the **MAX FILL** or **MAX LIQUID** lines to avoid risk of injury due to damage to the lids or containers.

31 **DO NOT** operate the appliance with an empty container.

32 **DO NOT** microwave any containers or accessories provided with the appliance.

33 **NEVER** leave the appliance unattended while in use.

34 **DO NOT** process dry ingredients with the Single-Serve Cup and Hybrid Edge Blades Assembly, the jug and Stacked Blade Assembly or the processor bowl and Chopping Blade Assembly.

35 **DO NOT** perform grinding operations with the Single-Serve Cup and Hybrid Edge Blades Assembly, the jug and Stacked Blade Assembly or the processor bowl and Chopping Blade Assembly.

36 **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.

37 Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe personal injury or damage to the blender. A scraper may be used **ONLY** when the blender is not running.

38 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.

39 **DO NOT** open the jug's pour spout cap while blender is operating.

40 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.

41 **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.

42 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 30 minutes before using again.

43 **DO NOT** expose the containers and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.

44 The maximum wattage rating for this appliance is based on the configuration of the Hybrid Edge Blades Assembly and Single-Serve Cup. Other configurations may draw less power or current.

45 **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.

46 **DO NOT** attempt to sharpen blades.

47 Turn off the appliance and unplug the motor base before cleaning.

48 Unit is intended to create a dough ball. It is **NOT** intended to continuously knead. After dough ball forms, additional kneading should be done by hand on a work surface. If the unit moves excessively on the work surface, remove the dough ball and knead by hand.

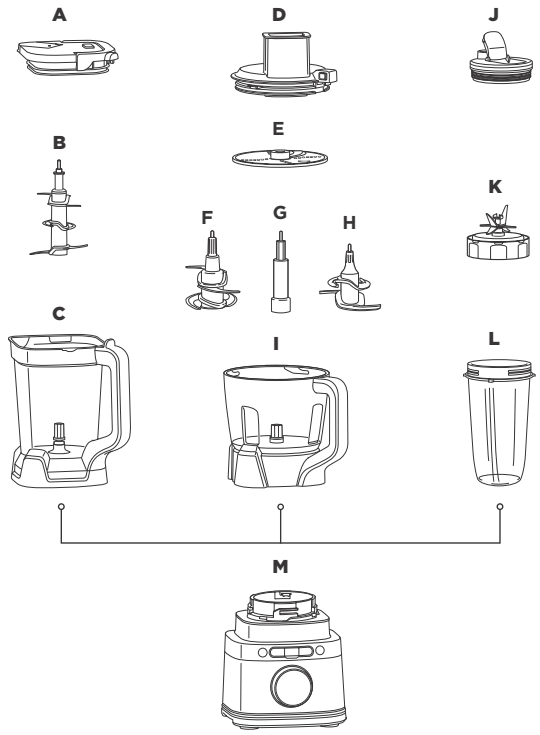
49 **NEVER** feed food into processor bowl by hand. **ALWAYS** use the provided food pusher with the feed chute lid.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS

- **A** Jug Lid With Pour Spout
- **B** Ninja Detect Total Crushing & Chopping Blades (Stacked Blade Assembly)
- **C** 2.1 L* Full-Size Jug
- **D** Power Food Processor Bowl Feed Chute Lid and Pusher
- **E** Reversible Slicing/Shredding Disc
- **F** Chopping Blade Assembly
- **G** Spindle
- **H** Dough Blade Assembly
- **I** 1.6 L Power Food Processor Bowl
- **J** Spout Lid
- **K** Hybrid Edge Blades Assembly
- **L** 600ml Single-Serve Cup
- **M** Motor Base (attached power cord not shown)

*700ml max liquid capacity.



To purchase more accessories and find great recipes, visit **ninjakitchen.co.uk**.

BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.

⚠WARNING: The Stacked Blade Assembly and Chopping Blade Assembly are NOT locked in place in the jug. Handle the Stacked Blade Assembly and Chopping Blade Assembly by grasping the top of the shaft.

1. Remove all packaging materials from the unit. Exercise care when unpacking the Stacked Blade Assembly, Hybrid Edge Blades Assembly, and Chopping Blade Assembly, as the blades are loose and sharp.
2. Handle the Hybrid Edge Blades Assembly by grasping around the perimeter of the blade assembly base.
3. 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 loose and sharp.
4. Thoroughly rinse and air-dry all parts.
5. Wipe control panel with a soft cloth. Allow it to dry completely before using.

NOTE: All attachments are BPA free. Accessories are top-rack dishwasher safe and should **NOT** be cleaned with a heated dry cycle. Ensure blade assemblies and lids are removed from the containers before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assemblies.

BLENDSENSE TECHNOLOGY

Intelligent BlendSense program revolutionises traditional blending by sensing your ingredients and blending to perfection every time. The BlendSense program will be active by default. Press ⏻ button, then START/STOP. Once the program begins, it will automatically stop when blending is complete. To stop blending before the end of the program, press the dial again.

Simply press the dial to start the BlendSense program.

1

SENSE

Starts blending to sense your ingredients.



2

BLEND

Automatically chooses the blending speed, time, and pulses.



3

ENJOY

Blends to perfection, no matter the portion size.



BlendSense is best used to achieve smooth blends such as smoothies, frozen drinks, smoothie bowls, dips, purées, doughs and sauces.

INITIAL BLENDING



SENSING
In the first 15 seconds, actively adjusts speed and time based on ingredients and recipe size.

BLENDING POSSIBILITIES



BLENDING
Blends continuously without pulsing.





CRUSH AND MAX-CRUSH
Detects tougher and frozen ingredients, then adjusts the pulsing pattern for a smooth blend.



THICK MODE
Creates thick spoonable results.



DOUGH
Processes doughs and batters, including pie, pizza, and cookie doughs. Use with Dough Blade Assembly.

NOTE: Once blending possibility is selected, runtime will count up on the display in seconds. Total time varies from seconds up to almost two minutes.

ERROR DETECTION



INSTALL
Illuminates if no vessel is installed or if a vessel is installed incorrectly. To resolve, reinstall the vessel.



ADD LIQUID 💧
When using the Single-Serve Cup, this illuminates if, during blending, your recipe requires more liquid to blend. When "ADD LIQUID 💧" displays on the dial, press START/STOP and remove the cup from the base. Add 120-240ml of additional liquid. Reinstall the cup, then press START/STOP to run the BlendSense program again.

USING THE CONTROL PANEL

NOTE: Press the dial to START or STOP any program. Turn to select.



POWER
Press to power the unit on and off.

MANUAL
Adjustable speed for total blending control.

BLENDSENSE
Intelligent one-touch program that senses your ingredients and blends to perfection.

MODE (Jug and Processor Bowl only)
Preset processing programs (DISC, MINCE, SMALL CHOP, and LARGE CHOP) that chop, mince, slice, and shred.

PULSE
Operates only when **PULSE** is pressed. Use short presses for short pulses and long presses for long pulses.

PROCESSING MODE PROGRAMS



DISC: Processor Bowl only. Use with the Reversible Slicing/Shredding Disc.

MINCE, SMALL CHOP, AND LARGE CHOP: Jug and Processor Bowl only.

Smart preset programs combine unique pausing patterns that process for you. Press MODE, turn the dial to select your desired program, then press START/STOP. The program will automatically stop when complete. Press the dial again to stop the program sooner. They do not work in conjunction with the BlendSense program or Manual programs.

NOTE: Number of seconds is displayed for the program's runtime.

MANUAL PROGRAMS



Go manual for total control of your blending speed and textures. Press MANUAL, turn the dial to select your desired program, then press START/STOP. When selected, each speed runs continuously for 60 seconds. Press the dial again to stop the program sooner. Manual programs do not work in conjunction with the BlendSense program or Processing Mode programs.

VARIABLE SPEED CONTROL (Speeds 1–10): Jug only.

START SLOW (Speeds 1–3): Always start at low speed to better incorporate ingredients and prevent them from sticking to the sides of the vessel.

DIAL UP THE SPEED (Speeds 4–7): Smoother blends call for higher speeds. Low speeds are great for chopping veggies, but you'll need to ramp up for purées and dressings.

HIGH-SPEED BLENDING (Speeds 8–10): Blend until your desired consistency is reached. The longer you blend, the better the breakdown and smoother the outcome will be.

LOW, MEDIUM, HIGH Speeds: Single-Serve Cup and Processor Bowl only.

NOTE: Once speed is selected, runtime will count up on the display in seconds.

USING THE JUG

IMPORTANT:
- Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.
- As a safety feature, if the jug and lid are not properly installed, the timer will display **INSTALL** and the motor will be disabled. If this happens, repeat **step 5** on this page.

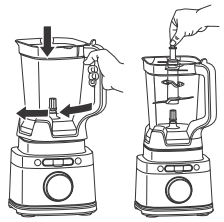
⚠WARNING: Ninja Detect Total Crushing & Chopping Blades (Stacked Blade Assembly) are loose and sharp and NOT locked in place. If using the pour spout, ensure the lid is fully locked onto the blender jug. If pouring with the lid removed, carefully remove the Stacked Blade Assembly first, holding it by the shaft. Failure to do so will result in a risk of laceration.

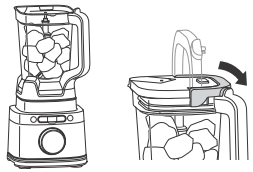
NOTE:
- **DO NOT** add ingredients before completing installation of the Stacked Blade Assembly.
- If the Stacked Blade Assembly is not fully seated, you will not be able to install and lock the lid.
- The jug lid handle will not fold down unless it is attached to the jug.
- **DO NOT** process or grind dry ingredients.
- For best results, blend fresh leafy greens and herbs in the single-serve cup.

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

2 Lower the 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.

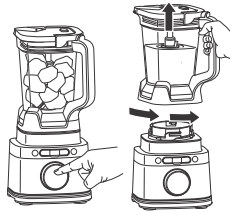
3 Exercising care, grasp the Stacked Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the jug. Note that the blade assembly will fit loosely onto the drive gear.





4 Add ingredients to the jug. **DO NOT** add ingredients past the **MAX LIQUID** line.

5 Place the lid on the jug. Press down on the handle until it clicks into place. Once the lid is locked in place, press the Power button to turn unit on. The BlendSense program will illuminate.



6a If using the BlendSense program, simply press the dial. The program will automatically stop once complete. To stop the unit at any time, press the dial again.

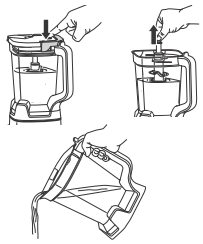
6b If using a Processing Mode program, select **MODE**, then use the dial to select your desired program. To start, press the dial. The program will automatically stop once complete. To stop the unit at any time, press the dial again.

6c If using a Manual program, select **MANUAL**, then use the dial to select your desired speed (1–10). To start, press the dial. Once the ingredients have reached your desired consistency, press the dial again or wait 60 seconds for the unit to come to a complete stop on its own.

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.

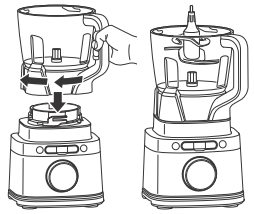
9 Turn the unit off by pressing the Power button. Unplug the unit when finished. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.

USING THE POWER FOOD PROCESSOR BOWL BLADE ASSEMBLIES

IMPORTANT:
- Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.
- As a safety feature, if the processor bowl and lid are not properly installed, the timer will display **INSTALL** and the motor will be disabled. If this happens, repeat **step 5** on this page.

⚠WARNING: Chopping Blade Assembly is loose, sharp, and NOT locked in place. Before removing blended ingredients from the bowl, carefully remove the blade assembly first, holding it by the shaft. Failure to do so will result in a risk of laceration.

NOTE:
- **DO NOT** process or grind dry ingredients.
- **DO NOT** add ingredients before completing installation of the blade assembly.
- Follow the same instructions to install the Dough Blade Assembly as the Chopping Blade Assembly.



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

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

3 To install the blade assembly, exercise care and 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 the feed chute lid on the bowl and turn clockwise until you hear a click, indicating the lid is locked in place. Once the lid is locked in place, press the Power button to turn unit on. The BlendSense program will illuminate.



6a If using the BlendSense program, simply press the dial. The program will automatically stop once complete. To stop the unit at any time, press the dial again.

6b If using a Processing Mode program, select **MODE**, then use the dial to select your desired program. To start, press the dial. The program will automatically stop once complete. To stop the unit at any time, press the dial again.

NOTE: When using the Chopping Blade Assembly, it is recommended to use MINCE, SMALL CHOP, or LARGE CHOP. Processing Mode programs are not recommended when using the Dough Blade Assembly.

6c If using a Manual program, select **MANUAL**, then use the dial to select your desired speed (LOW, MEDIUM, or HIGH). To start, press the dial. Once the ingredients have reached your desired consistency, press the dial again or wait 60 seconds for the unit to come to a complete stop on its own.

NOTE: When using the Dough Blade Assembly, only use LOW speed.



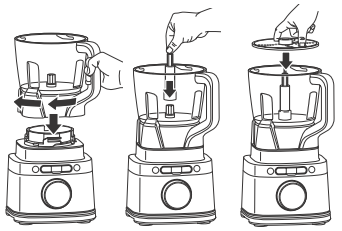
7 When finished, press the button on the lid near the handle to unlock, then turn anti-clockwise and lift up from the bowl. Always remove the Chopping Blade Assembly before emptying the ingredients from the bowl. To remove the Chopping Blade Assembly, carefully grasp it by the top of the shaft and lift it out of the bowl.

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

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 REVERSIBLE SLICING/SHREDDING DISC

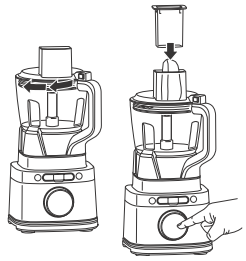
NOTES:
- The Slicing/Shredding Disc is reversible. Use the side labelled "Slicer" for slicing. Carefully flip the disc over to the side labelled "Shredder" for shredding.
- The feed chute lid features a pusher to guide food through the chute.



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

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

3 To install the Reversible Slicing/Shredding Disc, place the disc spindle onto the drive gear inside the bowl. Then, use the finger holes to grasp the Reversible Slicing/Shredding Disc and place it over the spindle, with the side you would like to use facing up.



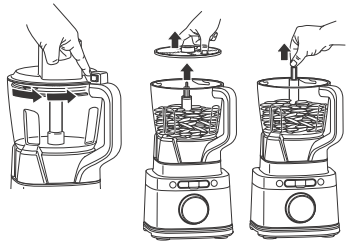
4 Place the feed chute lid on the bowl and turn clockwise until you hear a click, indicating the lid is locked in place. Once the lid is locked in place, press the Power button to turn unit on. The BlendSense program will illuminate.

5a If using a Processing Mode program, select **MODE**, then use the dial to select DISC.

5b If using a Manual program, select **MANUAL**, then use the dial to select your desired speed (LOW recommended).

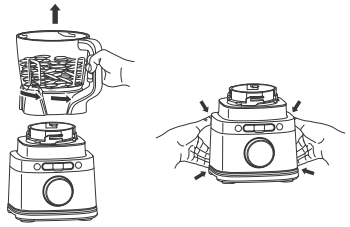
NOTE: It is not recommended to use the BlendSense program with the Reversible Slicing/Shredding Disc.

6 Press the dial to begin the program. Add the prepped ingredients you want to slice or shred through the feed chute on the lid. Use the pusher to help guide the ingredients through the feed chute. The program will automatically stop spinning once completed. To stop the unit at any time, press the dial again.



7 To remove the lid, press the button on the feed chute lid near the handle to unlock, then turn the lid anti-clockwise. Lift the lid from the bowl.

8 Using the finger holes, carefully lift the disc out of the bowl. Then, grasp the spindle by the top of the shaft and lift it out of the bowl.



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

10 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 at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.

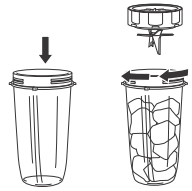
⚠WARNING:

- **Handle the Hybrid Edge Blades Assembly with care, as the blades are sharp.**
- **Remove utensils prior to processing. Failure to remove may cause the Single-Serve Cup to be damaged or to shatter, which may cause personal injury.**
- **DO NOT blend hot, effervescent, or carbonated liquids. Doing so may cause excessive pressure build-up, resulting in risk of laceration and/or the user being burned.**
- **DO NOT process or grind dry ingredients.**
- **Remove the Hybrid Edge 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 build-up that can pose a risk of injury.**

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

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

3 Install the Hybrid Edge Blades Assembly onto the top of the cup. Twist the lid clockwise until it's sealed tightly.

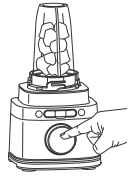




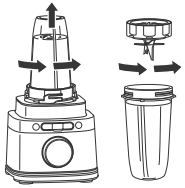
4 Turn the cup upside down and install on the motor base. Align the tabs on the cup with the slots on the base, then rotate cup clockwise until it clicks into place. Once the cup is locked in place, press the Power button to turn unit on. The BlendSense program will illuminate.

5a If using the BlendSense program, simply press the dial. The program will automatically stop once complete. To stop the unit at any time, press the dial again.

5b If using a Manual program, select **MANUAL** then use the dial to select your desired speed (LOW, MEDIUM, or HIGH). To start, press the dial. Once the ingredients have reached your desired consistency, press the dial again or wait 60 seconds for the unit to come to a complete stop.



NOTE: Processing Mode programs are only compatible with the jug.

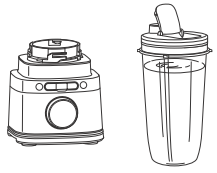


6 To remove the cup from the motor base, turn the cup anti-clockwise and then lift up.

7 Remove the Hybrid Edge Blades Assembly by twisting the cap anti-clockwise. **DO NOT** store blended contents with blade 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 cup and twist lid clockwise until firmly sealed. For storing ingredients in the cup, use only the Spout Lid to cover.



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**
  Accessories are top-rack dishwasher safe but should **NOT** be cleaned with a heated dry cycle. 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

For cord storage, wrap cord with hook-and-loop fastener near the back of the motor base. **DO NOT** wrap the cord around the bottom of the base for storage. 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 Hybrid Edge 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 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 electrical outlet.

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.

If your unit needs servicing, please call Customer Service at 0800 862 0453. So we may better assist you, please register your product online at **ninjakitchen.co.uk/register** and have the product on hand when you call.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, visit **ninjakitchen.co.uk**.

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

Display will show "INSTALL" 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 BlendSense program will illuminate, indicating the unit is ready for use.

Display reads "ADD LIQUID 💧" during the BlendSense Program.
- If the display reads "ADD LIQUID 💧" during the BlendSense program, the unit detects more liquid is needed to fully blend. Press START/STOP, remove the cup from the base, and add 120-240ml of additional liquid. Reinstall the cup on the base, then press START/STOP to run the BlendSense program again. Only available when using the Single-Serve Cup.

Display reads "Er".
- If the display reads "Er," unplug the unit from the electrical outlet and allow it to cool for 15 minutes. Remove the container's lid and blade assembly and empty the contents to ensure no ingredients are jamming the blade assembly.

Lid/Hybrid Edge Blades Assembly is hard to install on the cup.
- Set the cup on a level surface. Carefully place the lid or Hybrid Edge Blades Assembly on the top of the cup and align the threads so the lid/Hybrid Edge 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 BlendSense program 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 liquids or yoghurt, followed by fresh fruit or veggies, then leafy greens or herbs. Next add seeds, powders, or nut butters. Finally, add ice or frozen ingredients.

Motor base won't stick to counter 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, plate, etc.).

Unit is difficult to remove from counter 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.

Food is not evenly chopped.
- For best results when chopping, cut pieces of ingredients in a uniform size and don't overfill the vessel.

The jug lid handle will not fold down.
- The handle will not fold down if the lid isn't attached to the jug. For storage, place the lid on the jug and press down on the handle until it clicks into place.

PRODUCT REGISTRATION

Please visit **ninjakitchen.co.uk/register** to register your new Ninja® product within ten (10) days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase, and model number along with your name and address.

The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By registering, you acknowledge you have read and understood the instructions for use and warnings set forth in the accompanying instructions.

NINJA

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

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

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

Ninja® Guarantees

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

How do I register my Ninja guarantee?

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

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

IMPORTANT:

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

What are the benefits of registering my free Ninja guarantee?

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

What is covered by the free Ninja guarantee?

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

What is not covered by the free Ninja guarantee?

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

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

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

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

REGISTRA TU COMPRA

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Escanea el código QR con un dispositivo móvil

INDICA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el comprobante)

Tienda de la compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje:	220 V - 240 V, 50-60 Hz
Potencia:	1200 W

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO • SOLO PARA USO DOMÉSTICO

	Lee y repasa las instrucciones de uso y funcionamiento.
⚠	**Indica la presencia de riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso incluido en este símbolo.**
	Solo para uso doméstico y en interiores.
Cuando se usan productos eléctricos, es conveniente tomar precauciones básicas en todo momento, como las que se exponen a continuación.	

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

1. Lee todas las instrucciones antes de utilizar el producto y sus accesorios.
2. Este producto viene con Ninja Detect Total Crushing y cuchillas de picar (cuchillas de precisión), así como con cuchillas de picar apilables. Presta **SIEMPRE** atención al manipular las cuchillas apilables. Las cuchillas apilables están sueltas y afiladas, y **NO** están fijas en sus recipientes. Las cuchillas apilables se pueden desmontar para facilitar su limpieza y, si fuera necesario, su sustitución. **SOLO** debes sujetar las cuchillas apilables por la parte superior del eje. Si no manipulas las cuchillas apilables con cuidado, podrías cortarte.
3. Manipula las cuchillas apilables Hybrid Edge con cuidado, ya que están muy afiladas.
4. Antes de utilizar el producto, asegúrate de retirar todos los utensilios de los recipientes. De lo contrario, los recipientes pueden romperse y causar lesiones físicas o daños materiales.
5. **NO** batas líquidos o ingredientes calientes, efervescentes ni gaseosos. Hacerlo podría generar un exceso de presión, con el consecuente riesgo de cortes o quemaduras para el usuario.
6. Cuando termines de batir, quita las cuchillas apilables Hybrid Edge de la taza monodosis. **NO** guardes ingredientes en el recipiente ni antes ni después de batirlos con las cuchillas apilables puestas. Algunos alimentos pueden contener ingredientes activos o liberar gases que se expandirán si los dejas dentro de un recipiente cerrado, lo que hará que se acumule presión, con el consiguiente riesgo de cortes, quemaduras o daños materiales.
7. Respeta y sigue atentamente todas las advertencias e instrucciones. Este producto contiene conexiones eléctricas y piezas móviles que constituyen un posible riesgo para el usuario.
8. Tómate **SIEMPRE** tu tiempo y procede con cuidado al desembalar y montar el producto. Las cuchillas están sueltas y afiladas. Presta **SIEMPRE** atención al manipular las cuchillas apilables. Este producto contiene cuchillas afiladas sueltas que pueden causar cortes si no se manipulan con cuidado.
9. Revisa el contenido del embalaje con el fin de asegurarte de disponer de todos los componentes necesarios para utilizar el producto de forma correcta y segura.
10. Al finalizar el ciclo de procesado, asegúrate de retirar las cuchillas apilables **ANTES** de vaciar el contenido del recipiente. Las cuchillas apilables deben retirarse tomando la parte superior del eje y sacándolas del recipiente. Si no retiras las cuchillas apilables antes de vaciar el recipiente, podrías cortarte.
11. Si utilizas el pico vertedor de la jarra, mantén la tapa en el recipiente o asegúrate de que esté bloqueada al verter para evitar riesgos de cortes.
12. **SOLO** debes sujetar las cuchillas apilables Hybrid Edge por la zona exterior de su base. Si no manejas la cuchilla apilable con cuidado, podrías cortarte.
13. **APAGA** el producto y desconéctalo de la toma de alimentación cuando no vayas a utilizarlo, antes de montar o desmontar componentes y antes de limpiarlo. Para desenchufar el producto, sujeta el cuerpo del enchufe y desconéctalo de la toma de corriente. **NUNCA** desenchufes la unidad tirando del cable flexible.
14. Antes de cada uso, comprueba que las cuchillas apilables no tengan daños. Si alguna cuchilla está deformada o sospechas que está dañada, ponte en contacto con SharkNinja para solicitar una de recambio.
15. **NO** utilices este producto en exteriores. Se ha diseñado para un uso exclusivamente doméstico y en interiores.
16. **NO** modifiques el enchufe de ningún modo.
17. **NO** utilices ningún producto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, ni después de haber funcionado incorrectamente o haberse caído o dañado de cualquier modo. Este producto no tiene piezas reparables. Si alguno de los componentes sufre daños, ponte en contacto con SharkNinja para su reparación o mantenimiento.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO • SOLO PARA USO DOMÉSTICO

18 No hay recambio para el cable de alimentación. Si sufre algún daño, contacta con SharkNinja para repararlo.

19 **NO** deben utilizarse cables alargadores con este producto.

20 Para evitar descargas eléctricas, **NO** sumerjas el producto ni permitas que el cable entre en contacto con ningún tipo de líquido.

21 **NO** dejes que el cable quede suspendido desde bordes de mesas o encimeras. El cable puede engancharse y hacer que la unidad se caiga de la superficie de trabajo.

22 **EVITA** que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluidas estufas u otros aparatos emisores de calor.

23 Utiliza **SIEMPRE** el producto sobre una superficie seca y nivelada.

24 **NO** permitas que los niños utilicen la unidad ni jueguen con ella. Vigila atentamente a los niños cuando utilices el producto cerca de ellos.

25 Este producto **NO** deben utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, salvo que las supervise e instruya específicamente otra persona responsable de su seguridad.

26 Utiliza **EXCLUSIVAMENTE** los accesorios suministrados con el producto o recomendados por SharkNinja. El uso de accesorios, incluidos los frascos para conservas, no recomendados ni vendidos por SharkNinja podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

27 **NUNCA** coloques las cuchillas apilables o el disco sobre el cuerpo del motor sin que esté acoplada antes a su recipiente correspondiente (jarra, taza o recipiente del procesador) y con la tapa puesta.

28 Mantén las manos, el pelo y la ropa fuera del recipiente al llenarlo y utilizarlo.

29 Evita el contacto con las piezas móviles cuando se utilice y se manipule la unidad.

30 **NO** llenes los recipientes por encima de las líneas de **MAX FILL** o **MAX LIQUID** (llenado máximo) para evitar riesgos de lesiones debidas a daños producidos en las tapas o recipientes.

31 **NO** utilices la unidad con el recipiente vacío.

32 **NO** introduzcas en el microondas ningún recipiente o accesorio suministrados con el producto.

33 **NUNCA** dejes desatendida la unidad cuando esté en marcha.

34 **NO** proceses ingredientes secos con la taza monodosis y las cuchillas apilables Hybrid Edge, la jarra y las cuchillas de precisión, o el recipiente del procesador y las cuchillas de picar apilables.

35 **NO** muelas alimentos con la taza monodosis y las cuchillas apilables Hybrid Edge, la jarra y las cuchillas de precisión, o el recipiente del procesador y las cuchillas de picar apilables.

36 **NUNCA** utilices el producto sin haber colocado las tapas primero. **NO** intentes desactivar el mecanismo de bloqueo. Asegúrate de que el recipiente y la tapa están correctamente colocados antes de poner en funcionamiento la unidad.

37 Mientras proceses alimentos, mantén las manos y los utensilios lejos de las cuchillas o los discos en movimiento para reducir el riesgo de lesiones personales graves o de dañar la batidora. Puedes utilizar una espátula, pero **SOLO** cuando la batidora esté apagada.

38 Si encuentras ingredientes sin batir adheridos a los laterales de la taza, detén la máquina, retira las cuchillas apilables y utiliza un rascador o espátula para despegarlos.

39 **NO** abras la tapa del pico vertedor de la jarra mientras la batidora está en funcionamiento.

40 Si encuentras ingredientes sin batir adheridos a los laterales de la jarra, detén la unidad, retira la tapa y utiliza una espátula para despegarlos. **NUNCA** introduzcas las manos en la jarra, ya que podrías cortarte con alguna de las cuchillas.

41 **NO** intentes retirar el recipiente o la tapa del cuerpo del motor mientras la cuchilla apilable siga girando. Espera hasta que el producto se detenga por completo antes de retirar las tapas y los recipientes.

42 Si la batidora se sobrecalienta, un conmutador térmico se activará y bloqueará temporalmente el motor. Desenchufa la unidad y déjala enfriar alrededor de 30 minutos antes de volver a usarla.

43 **NO** sometas los recipientes ni los accesorios a cambios bruscos de temperatura. Podrían sufrir daños.

44 La potencia máxima admisible para esta máquina se basa en la configuración de las cuchillas apilables Hybrid Edge y de la taza monodosis. Otras configuraciones podrían presentar un nivel de potencia menor.

45 **NO** sumerjas el cuerpo del motor ni el panel de control en agua ni otros líquidos. **NO** pulverices ningún líquido en el cuerpo del motor ni el panel de control.

46 **NO** intentes afilar las cuchillas.

47 Apaga el producto y desenchufa el cuerpo del motor antes de limpiarlo.

48 La unidad se utiliza para preparar bolas de masa. **NO** se usa para proporcionar un amasado continuo. Una vez que se forme la bola de masa, el amasado adicional debe hacerse a mano en una superficie de trabajo. Si la unidad se mueve en exceso sobre la superficie de trabajo, retira la bola de masa y amásala a mano.

49 **NUNCA** introduzcas alimentos en el recipiente del procesador a mano. **SIEMPRE** usa el empujador de alimentos que se proporciona y la tapa con vertedor.

GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

PIEZAS

A Tapa de jarra con pico vertedor

B Ninja Detect Total Crushing y cuchillas de picar (cuchillas de precisión)

C Jarra grande de 2,1 l*

D Empujador y tapa con vertedor del recipiente del procesador de alimentos eléctrico

E Disco reversible para cortar y desmenuzar

F Cuchillas de picar apilables

G Eje

H Accesorio para amasar apilable

I Recipiente del procesador de alimentos eléctrico de 1,6 l

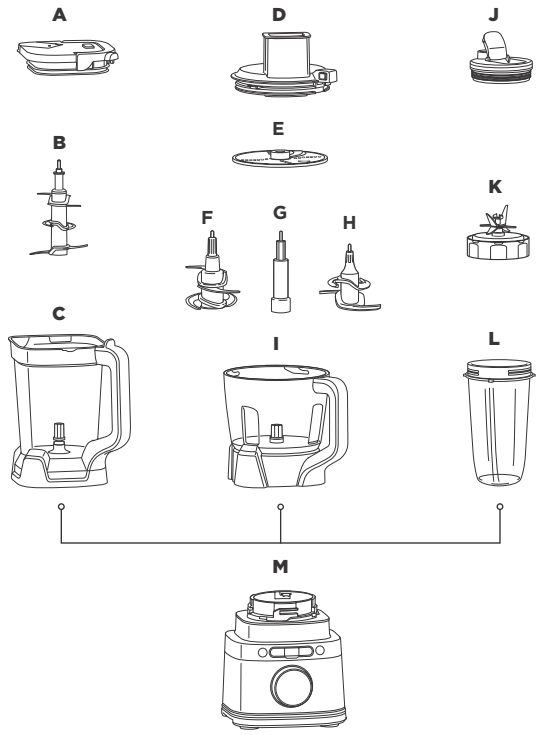
J Tapa con boquilla

K Cuchillas apilables Hybrid Edge

L Taza monodosis de 600 ml

M Cuerpo del motor (no se muestra el cable)

* Carga máxima de líquido de 700 ml.



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

ANTES DEL PRIMER USO

IMPORTANTE: Lee todas las advertencias que encontrarás al principio de esta guía del usuario antes de continuar.

⚠ ADVERTENCIA: Las cuchillas de precisión y las cuchillas de picar apilables NO están fijas en el recipiente. Manipula las cuchillas de precisión y las cuchillas de picar apilables sujetando la parte superior del eje.

1. Retira todo el material de embalaje de la unidad. Presta atención al desembalar las cuchillas de precisión, las cuchillas apilables Hybrid Edge y las cuchillas de picar apilables, ya que están sueltas y afiladas.
2. Manipula las cuchillas apilables Hybrid Edge sujetándolas por la zona exterior de su base.
3. Lava los recipientes, las tapas y las cuchillas apilables con agua tibia y jabón usando un utensilio de limpieza con mango para evitar el contacto directo con las cuchillas. Ten cuidado al manipular las cuchillas apilables, ya que están sueltas y afiladas.
4. Aclara todas las piezas con abundante agua y déjalas secar al aire.
5. Limpia el panel de control con un paño suave. Déjalo secar completamente antes de utilizarlo.

NOTA: Todos los accesorios están libres de BPA. Los accesorios se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas y **NO** deben limpiarse con un ciclo de secado caliente. Asegúrate de retirar las cuchillas apilables y las tapas de los recipientes antes de introducirlos en el lavavajillas. Manipula las cuchillas apilables con cuidado.

TECNOLOGÍA BLENDSENSE

El programa Intelligent BlendSense revoluciona el método de batido tradicional detectando los ingredientes para batirlos siempre con la textura perfecta. El programa BlendSense estará activado de forma predeterminada. Pulsa el botón ⏻ y, a continuación, START/STOP (iniciar/detener). Una vez que empiece el programa, se detendrá automáticamente cuando haya acabado de batir. Para dejar de batir antes de finalizar el programa, vuelve a pulsar el selector.

Simplemente pulsa el selector para iniciar el programa BlendSense.

1

DETECTAR

Empieza a batir para detectar los ingredientes.



2

BLEND (BATIR)

Elige automáticamente la velocidad, el tiempo y los pulsos.



3

DISFRUTAR

Bate perfectamente, independientemente del tamaño de la porción.



BlendSense es la solución perfecta para conseguir mezclas suaves, como smoothies, bebidas heladas, smoothie bowls, salsas, purés y masas.

BATIDO INICIAL



SENSING (DETECCIÓN)
En los 15 primeros segundos, ajusta activamente la velocidad y el tiempo según los ingredientes y el tamaño de la receta.

OPCIONES DE BATIDO



BLENDING
Bate de manera ininterrumpida.





CRUSH Y MAX-CRUSH
Detecta los ingredientes más duros y congelados, y ajusta el patrón de pulso para obtener una textura homogénea.



THICK MODE
Ofrece resultados espesos para tomar con cuchara.



DOUGH
Procesa masas (para tartas, pizza y galletas, por ejemplo). Se usa con el accesorio para amasar apilable.

NOTA: Una vez seleccionada la opción de batido, empezará a contar el tiempo en la pantalla en segundos. El tiempo total varía desde segundos hasta casi dos minutos.

ERRORES DE DETECCIÓN



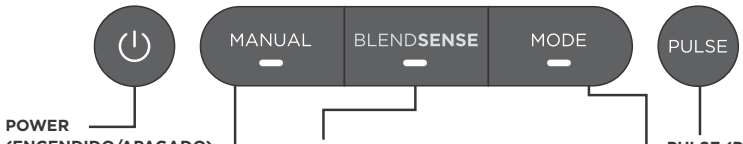
INSTALL (INSTALAR)
Se enciende si no hay ningún vaso instalado o si el vaso está instalado de forma incorrecta. Para resolverlo, vuelve a instalar el vaso.



ADD LIQUID 💧 (AÑADIR LÍQUIDO)
Cuando utilices la taza monodosis, se muestra este error si, mientras bate, tu receta requiere más líquido. Cuando aparezca ADD LIQUID 💧 (añadir líquido) en el selector, pulsa START/STOP (iniciar/detener) y retira el vaso de la base. Añade 120-240 ml más de líquido. Vuelve a instalar el vaso y, a continuación, pulsa START/STOP (iniciar/detener) para volver a ejecutar el programa BlendSense.

USO DEL PANEL DE CONTROL

NOTA: Pulsa el selector para INICIAR o DETENER cualquier programa. Gíralo para seleccionar las opciones.



POWER (ENCENDIDO/APAGADO)
Pulsa este botón para encender y apagar la unidad.

MANUAL
Velocidad ajustable para un control total del batido.

BLENDSENSE
El programa de un solo toque inteligente que detecta los ingredientes y los bate perfectamente.

MODE (solo jarra y recipiente del procesador)
Programas predefinidos de procesamiento (DISC [disco], MINCE [triturado], SMALL CHOP [picado fino] y LARGE CHOP [picado grueso]) que pican, trituran, cortan y desmenuzan.

PULSE (PULSACIÓN)
Solo funciona al pulsar **PULSE**. Pulsa brevemente para dar pulsos cortos y durante más tiempo para dar pulsos largos.

PROGRAMAS DE MODO DE PROCESAMIENTO



DISC: solo recipiente del procesador. Se usa con el disco reversible para cortar y desmenuzar.

MINCE, SMALL CHOP Y LARGE CHOP: solo jarra y recipiente del procesador.

Programas con preajustes inteligentes que combinan patrones de pulso únicos que se encargan de procesarlo todo. Pulsa MODE (modo), gira el selector para seleccionar el programa deseado y, a continuación, pulsa START/STOP (iniciar/detener). El programa se detendrá automáticamente cuando se complete. Vuelve a pulsar el selector para detener el programa antes de tiempo. No funcionan conjuntamente con el programa BlendSense o los programas manuales.

NOTA: Se muestran los segundos que tarda cada programa.

PROGRAMAS MANUALES



Utiliza el modo manual para tener el control total de la velocidad de batido y de las texturas. Pulsa MANUAL, gira el selector para seleccionar el programa deseado y, a continuación, pulsa START/STOP (iniciar/detener). Cuando se selecciona, cada velocidad funciona continuamente durante 60 segundos. Vuelve a pulsar el selector para detener el programa antes de tiempo. Los programas manuales no funcionan conjuntamente con el programa BlendSense o los programas de modo de procesamiento.

CONTROL DE VELOCIDAD VARIABLE (velocidades 1–10): solo con la jarra.

EMPIEZA LENTO (velocidades 1–3): empieza siempre a velocidad baja para que los ingredientes se integren mejor y evitar que se peguen a los laterales del recipiente.

REGULA LA VELOCIDAD (velocidades 4–7): para hacer mezclas más suaves se requieren velocidades más altas. Las velocidades bajas son ideales para picar verduras, pero en el caso de purés y aderezos necesitas aumentar la velocidad.

BATIDO A ALTA VELOCIDAD (velocidades 8–10): bate hasta conseguir la consistencia deseada. Cuanto más tiempo estés batiendo, más suave será el resultado.

Velocidades LOW (baja), MEDIUM (media) y HIGH (alta): solo taza monodosis y recipiente del procesador.

NOTA: Una vez seleccionada la velocidad, empezará a contar el tiempo en la pantalla en segundos.

USO DE LA JARRA

IMPORTANTE:
- Lee todas las advertencias que encontrarás al principio de esta guía del usuario antes de proceder.
- Como medida de seguridad, si la jarra y la tapa no están correctamente instaladas, el temporizador mostrará **INSTALL** (instalar) y el motor se parará. Si esto sucede, repite el **paso 5** de esta página.

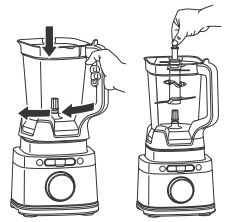
⚠ ADVERTENCIA: Ninja Detect Total Crushing y las cuchillas de picar (cuchillas de precisión) están sueltas y afiladas y NO sujetas en su posición. Si utilizas el pico vertedor, asegúrate de que la tapa de la jarra quede bien encajada en la jarra de la batidora. Si quitas la tapa para verter el contenido, quita también las cuchillas de precisión con cuidado sujetándolas por el eje antes de inclinar el recipiente. Si no sigues esta indicación, puedes cortarte.

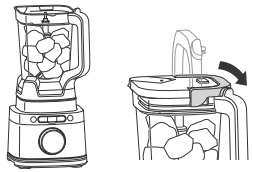
NOTA:
- **NO** añadas ingredientes antes de terminar de colocar las cuchillas de precisión.
- Si las cuchillas de precisión no se insertan completamente, no podrás colocar y fijar la tapa en su sitio.
- El mango de la tapa de la jarra no se plegará a menos que esté correctamente colocada en la jarra.
- **NO** proceses ni muelas ingredientes secos.
- Para obtener los mejores resultados, bate hojas verdes y hierbas frescas en la taza monodosis.

1 Enchufa el cuerpo del motor y colócalo sobre una superficie limpia, seca y nivelada, como una encimera o una mesa.

2 Coloca la jarra en el cuerpo del motor. El asa debería alinearse ligeramente hacia la derecha y la jarra debería orientarse de manera que los símbolos **LOCK** (bloqueo) del cuerpo del motor sean visibles. Gira la jarra en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su sitio.

3 Con cuidado, sujeta las cuchillas de precisión por el extremo superior del eje y colócalas en el engranaje del interior de la jarra. Ten en cuenta que las cuchillas apilables no quedan completamente fijas en el engranaje del recipiente.





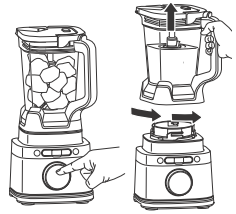
4 Añade ingredientes a la jarra. **NO** añadas ingredientes por encima de la línea de llenado máximo **MAX LIQUID**.

5 Coloca la tapa en la jarra. Baja el asa hasta que encaje en su sitio. Una vez que la tapa esté bloqueada, pulsa el botón de encendido/apagado para encender la unidad. El programa BlendSense se iluminará.

6a Si usas el programa BlendSense, solo tienes que pulsar el selector. El programa se detendrá automáticamente cuando se complete. Para detener la unidad en cualquier momento, vuelve a pulsar el selector.

6b Si usas un programa de modo de procesamiento, selecciona **MODE** y, a continuación, usa el selector para elegir el programa que desees. Para empezar, pulsa el selector. El programa se detendrá automáticamente cuando se complete. Para detener la unidad en cualquier momento, vuelve a pulsar el selector.

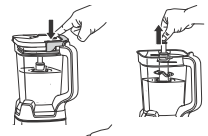
6c Si usas un programa manual, selecciona **MANUAL** y, a continuación, usa el selector para elegir la velocidad que desees (de 1 a 10). Para empezar, pulsa el selector. Una vez que los ingredientes hayan alcanzado la consistencia deseada, vuelve a pulsar el selector o espera 60 segundos a que la unidad se detenga completamente.



7 Para retirar la jarra del cuerpo del motor, gira la jarra en el sentido contrario a las agujas del reloj y luego retírala.



8a Para verter mezclas más finas, asegúrate de que la tapa esté bloqueada y, a continuación, abre la tapa del pico vertedor.



8b Antes de verter mezclas más espesas que no quepan por el pico vertedor, retira la tapa y las cuchillas de precisión. Para quitar la tapa, pulsa el botón **RELEASE** (desenganche) y levanta el asa. Para retirar las cuchillas apilables, sujétalas con cuidado por la parte superior del eje y extráelas en posición vertical. Ahora puedes vaciar la jarra.



9 Presiona el botón de encendido/apagado para apagar la unidad. Desenchufa la unidad cuando hayas terminado. Consulta la sección Cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones sobre la limpieza y el almacenamiento.

USO DE LAS CUCHILLAS APILABLES DEL RECIPIENTE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS ELÉCTRICO

IMPORTANTE:
- Lee todas las advertencias que encontrarás al principio de esta guía del usuario antes de proceder.
- Como medida de seguridad, si el recipiente del procesador y la tapa no están correctamente instalados, el temporizador mostrará **INSTALL** (instalar) y el motor se parará. Si esto sucede, repite el **paso 5** de esta página.

⚠ ADVERTENCIA: Las cuchillas de picar apilables están muy afiladas y NO están bloqueadas en su sitio. Antes de retirar los ingredientes mezclados del recipiente, primero quita las cuchillas apilables con cuidado sujetándolas por el eje. Si no sigues esta indicación, puedes cortarte.

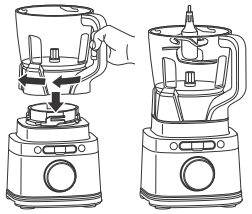
NOTA:
- **NO** proceses ni muelas ingredientes secos.
- **NO** añadas ingredientes antes de terminar de colocar la cuchilla apilable.
- Para instalar el accesorio para amasar apilable, sigue las mismas instrucciones que con las cuchillas de picar apilables.

1 Enchufa el cuerpo del motor y colócalo sobre una superficie limpia, seca y nivelada, como una encimera o una mesa.

2 Baja el recipiente del procesador de alimentos eléctrico hasta el cuerpo del motor y gíralo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar.

3 Para instalar las cuchillas de picar apilables, sujétalas con cuidado por la parte superior del eje y colócalas con cuidado en el engranaje del recipiente. Nota: Las cuchillas de picar apilables no quedan completamente fijas en el engranaje del recipiente.

4 Añade ingredientes al recipiente, asegurándote de no exceder la línea de **MAX FILL** (llenado máximo).





5 Coloca la tapa con vertedor en el recipiente y gírala en el sentido de las agujas del reloj hasta oír que queda fija en su posición. Una vez que la tapa esté bloqueada, pulsa el botón de encendido/apagado para encender la unidad. El programa BlendSense se iluminará.



6a Si usas el programa BlendSense, solo tienes que pulsar el selector. El programa se detendrá automáticamente cuando se complete. Para detener la unidad en cualquier momento, vuelve a pulsar el selector.

6b Si usas un programa de modo de procesamiento, selecciona **MODE** y, a continuación, usa el selector para elegir el programa que desees. Para empezar, pulsa el selector. El programa se detendrá automáticamente cuando se complete. Para detener la unidad en cualquier momento, vuelve a pulsar el selector.

NOTA: Al usar las cuchillas de picar apilables, se recomienda utilizar los modos MINCE, SMALL CHOP o LARGE CHOP. No se recomienda usar los programas de modo de procesamiento cuando se utiliza el accesorio para amasar apilable.

6c Si usas un programa manual, selecciona **MANUAL** y, a continuación, usa el selector para elegir la velocidad que desees LOW (baja), MEDIUM (media) o HIGH (alta). Para empezar, pulsa el selector. Una vez que los ingredientes hayan alcanzado la consistencia deseada, vuelve a pulsar el selector o espera 60 segundos a que la unidad se detenga completamente.

NOTA: Cuando uses el accesorio para amasar apilable, utiliza únicamente la velocidad LOW (baja).



7 Una vez terminado, pulsa el botón que hay en la tapa al lado del mango para desbloquearla. A continuación, gira el recipiente en el sentido contrario a las agujas del reloj y retíralo. Retira siempre primero las cuchillas de picar apilables antes de vaciar los ingredientes del recipiente. Para retirar las cuchillas de picar apilables, toma con cuidado la parte superior del eje y levántalo para sacarlo del recipiente.

8 Para retirar el recipiente del cuerpo del motor, gíralo en el sentido contrario a las agujas del reloj y luego levántalo.

9 Presiona el botón de encendido/apagado para apagar la unidad. Desenchufa la unidad cuando hayas terminado. Consulta la sección Cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones sobre la limpieza y el almacenamiento.

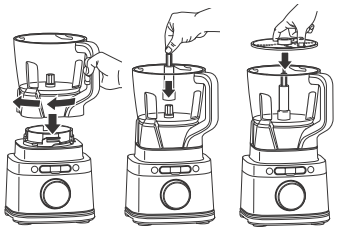
USO DEL DISCO REVERSIBLE PARA CORTAR Y DESMENUZAR

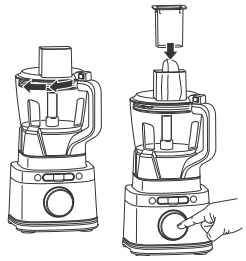
NOTAS:
- El disco para cortar y desmenuzar es reversible. Utiliza el lado con el rótulo «Slicer» para trocear. Dale la vuelta al disco con cuidado y utiliza el lado con el rótulo «Shredder» para desmenuzar.
- La tapa con vertedor incluye un empujador para pasar los alimentos a través del conducto.

1 Enchufa el cuerpo del motor y colócalo sobre una superficie limpia, seca y nivelada, como una encimera o una mesa.

2 Baja el recipiente del procesador de alimentos eléctrico hasta el cuerpo del motor y gíralo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar.

3 Para instalar el disco reversible para cortar y desmenuzar, coloca el adaptador del disco en el engranaje del interior del recipiente. Luego, utiliza los orificios para sujetar el disco reversible para cortar y desmenuzar y colocarlo sobre el adaptador, con el lado que desees utilizar mirando hacia arriba.





4 Coloca la tapa con vertedor en el recipiente y gírala en el sentido de las agujas del reloj hasta oír que queda fija en su posición. Una vez que la tapa esté bloqueada, pulsa el botón de encendido/apagado para encender la unidad. El programa BlendSense se iluminará.

5a Si usas un programa de modo de procesamiento, selecciona **MODE** y, a continuación, usa el selector para seleccionar DISC.

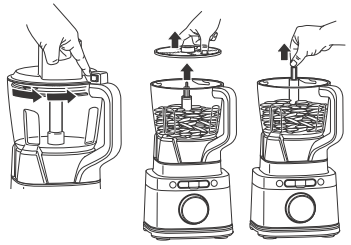
5b Si usas un programa manual, selecciona **MANUAL** y, a continuación, usa el selector para elegir la velocidad que desees (LOW [baja] es la recomendada).

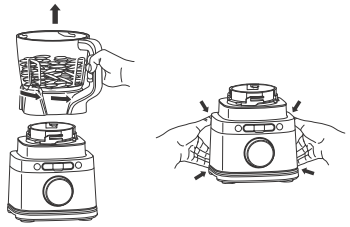
NOTA: Se recomienda no utilizar el programa BlendSense con el disco reversible para cortar y desmenuzar.

6 Pulsa el selector para iniciar el programa. Añade los alimentos preparados que desees cortar o desmenuzar a través del conducto de la tapa. Utiliza el empujador para ayudarte a pasar los ingredientes a través del conducto. El programa se detendrá automáticamente cuando termine de girar. Para detener la unidad en cualquier momento, vuelve a pulsar el selector.

7 Para retirar la tapa, pulsa el botón que hay en la tapa con vertedor cerca del mango para desbloquearla y luego gírala en el sentido contrario a las agujas del reloj. Levanta la tapa del recipiente.

8 Utiliza los orificios para extraer con cuidado el disco del recipiente. A continuación, sujeta el adaptador por la parte superior del eje y sácalo del recipiente.





9 Para retirar el recipiente del cuerpo del motor, gíralo en el sentido contrario a las agujas del reloj y luego levántalo.

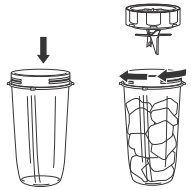
10 Presiona el botón de encendido/apagado para apagar la unidad. Desenchufa la unidad cuando hayas terminado. Consulta la sección Cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones sobre la limpieza y el almacenamiento.

USO DE LA TAZA MONODOSIS

IMPORTANTE: Lee todas las advertencias que encontrarás al principio de esta guía del usuario antes de proceder.

⚠ ADVERTENCIA:

- **Manipula las cuchillas apilables Hybrid Edge con cuidado, ya que están muy afiladas.**
- **Retira los utensilios antes de procesar. Si dejas algún utensilio sin retirar, la taza monodosis puede dañarse o romperse, pudiendo provocar daños personales.**
- **NO batas líquidos calientes, efervescentes ni gaseosos. Hacerlo podría generar un exceso de presión, con el consecuente riesgo de cortes o quemaduras para el usuario.**
- **NO proceses ni muelas ingredientes secos.**
- **Cuando termines de batir, retira las cuchillas apilables Hybrid Edge de la taza monodosis. NO guardes ingredientes en el recipiente ni antes ni después de batirlos con las cuchillas apilables puestas. Algunos alimentos pueden contener ingredientes activos o liberar gases que se expandirán si los dejas dentro de un recipiente cerrado, lo que hará que se acumule presión, con el consiguiente riesgo de lesiones.**



1 Enchufa el cuerpo del motor y colócalo sobre una superficie limpia, seca y nivelada, como una encimera o una mesa.

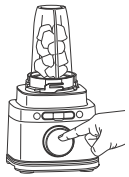
2 Introduce los ingredientes en la taza monodosis. **NO** añadas ingredientes por encima de la línea de llenado máximo **MAX LIQUID** de la taza.

3 Instala las cuchillas apilables Hybrid Edge en la parte superior de la taza. Gira la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede firmemente sellada.



4 Coloca la taza boca arriba y sobre el cuerpo del motor. Alinea las lengüetas del vaso con las ranuras de la base y, a continuación, gira el vaso en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar. Una vez que la taza esté bloqueada, pulsa el botón de encendido/apagado para encender la unidad. El programa BlendSense se iluminará.

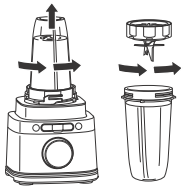
5a Si usas el programa BlendSense, solo tienes que pulsar el selector. El programa se detendrá automáticamente cuando se complete. Para detener la unidad en cualquier momento, vuelve a pulsar el selector.



5b Si usas un programa manual, selecciona **MANUAL** y, a continuación, usa el selector para elegir la velocidad que desees (LOW [baja], MEDIUM [media] o HIGH [alta]). Para empezar, pulsa el selector. Una vez que los ingredientes hayan alcanzado la consistencia deseada, vuelve a pulsar el selector o espera 60 segundos a que la unidad se detenga completamente.

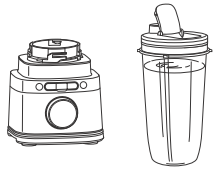
6 Para retirar la taza del cuerpo del motor, gírala en el sentido contrario a las agujas del reloj y levántala.

NOTA: Los programas de modo de procesamiento solo son compatibles con la jarra.



7 Retira las cuchillas apilables Hybrid Edge girando la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj. **NO** guardes los alimentos batidos con las cuchillas apilables dentro puestas. Las cuchillas apilables están muy afiladas: ten cuidado al manipularlas.

8 Presiona el botón de encendido/apagado para apagar la unidad. Desenchufa la unidad cuando hayas terminado. Consulta la sección Cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones sobre la limpieza y el almacenamiento.



9 Para disfrutar de tu bebida para llevar, coloca la tapa antigoteo en la taza y enróscala en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede firmemente sellada. Si quieres guardar los ingredientes en el vaso, utiliza solamente la tapa antigoteo para cubrirlos.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

Separa todas las piezas. Lava todos los recipientes con agua tibia y jabón utilizando un paño suave.

- **Lavado a mano**
  Lava las cuchillas apilables con agua tibia y jabón usando un utensilio de limpieza con mango para evitar el contacto directo con las cuchillas. Las cuchillas apilables están muy afiladas: ten cuidado al manipularlas. Aclara todas las piezas con abundante agua y déjalas secar al aire.

- **Lavavajillas**
  Los accesorios se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas, pero **NO** deben limpiarse con un ciclo de secado caliente. Asegúrate de retirar las cuchillas apilables de los recipientes antes de introducirlos en el lavavajillas. Manipula las cuchillas apilables con cuidado.

- **Cuerpo del motor**
  Apaga la unidad y desenchufa el cuerpo del motor antes de limpiarlo. Limpia el cuerpo del motor con un paño húmedo y limpio. **NO** utilices paños, almohadillas ni cepillos abrasivos para limpiar el cuerpo del motor.

ALMACENAJE

Para guardar el cable, enróllalo con el cierre de velcro situado cerca de la parte trasera del cuerpo del motor. **NO** enrolles el cable alrededor de la parte inferior de la base para almacenarlo. Guarda la unidad en posición vertical con las cuchillas apilables en su interior o colocadas en sus correspondientes recipientes con sus tapas.

NO guardes alimentos picados ni sin picar en la taza monodosis con las cuchillas apilables Hybrid Edge montadas.

NO apiles elementos sobre los recipientes. Guarda todos los accesorios restantes junto con la unidad o en un armario en el que no vayan a sufrir daños ni suponer un peligro.

RESTABLECIMIENTO DEL MOTOR

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

1 Desenchufa la unidad de la toma de corriente.

2 Deja enfriar la unidad durante aproximadamente 15 minutos.

3 Retira la tapa y la cuchilla apilable del recipiente. Vacía el recipiente y asegúrate de que la cuchilla apilable no está atascada con ningún ingrediente.

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

Si tu producto requiere cualquier reparación, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente llamando al 900 839 453. Para que podamos ayudarte mejor, registra tu producto en línea en **ninjakitchen.eu/register-guarantee** y ten el producto a mano cuando llames.

PEDIDOS DE PIEZAS DE RECAMBIO

Para solicitar piezas y accesorios adicionales, visita **ninjakitchen.es**.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

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

La pantalla mostrará INSTALL (instalar) una vez conectada a la corriente.
- Inserta el recipiente en la base y gíralo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje con un clic. Pulsa el botón de encendido/apagado ⏻ para encender la unidad. Se mostrará el programa BlendSense, indicando que la unidad está lista para su uso.

La pantalla muestra ADD LIQUID 💧 (añadir líquido) durante el programa BlendSense.
- Si la pantalla muestra ADD LIQUID 💧 (añadir líquido) durante el programa BlendSense, la unidad detecta que se necesita más líquido para batir totalmente los ingredientes. Pulsa START/STOP (iniciar/detener), retira la taza de la base y añade 120-240 ml más de líquido. Vuelve a instalar la taza en la base y, a continuación, pulsa START/STOP (iniciar/detener) para volver a ejecutar el programa BlendSense. Solo disponible cuando se utiliza la taza monodosis.

La pantalla muestra «Er».
- Si la pantalla muestra «Er», desenchufa la unidad de la toma de corriente y deja que se enfríe durante 15 minutos. Retira la tapa del recipiente y las cuchillas apilables y vacía el contenido para asegurarte de que no haya ingredientes que atasquen las cuchillas apilables.

La tapa y las cuchillas apilables Hybrid Edge son difíciles de instalar en la taza.
- Coloca la tapa en una superficie nivelada. Con cuidado coloca la tapa o las cuchillas apilables Hybrid Edge encima del vaso y alinea las marcas, de modo que la tapa o las cuchillas apilables Hybrid Edge quede planas en la taza. Gira la taza en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien cerrada.

La unidad no mezcla bien; los ingredientes se pegan.
- El programa BlendSense es la manera más sencilla de obtener excelentes resultados. Los ciclos de pulso y pausa permiten que los ingredientes se desplacen hacia las cuchillas apilables. Si los ingredientes se quedan pegados a menudo, añade más líquido.
- Al llenar el vaso, comienza por los líquidos o el yogur. A continuación, añade la fruta o la verdura fresca, y, luego, las verduras de hoja o las hierbas aromáticas. Luego, añade semillas, polvo o crema de frutos secos. Finalmente, añade hielo o ingredientes congelados.

El cuerpo del motor no se adhiere a la encimera o a la superficie de la mesa.
- Comprueba que la superficie de apoyo y las ventosas estén limpias. Las ventosas se adhieren solo a superficies lisas.
- Las ventosas no se adhieren a superficies de madera, cerámica o con acabados rugosos.
- **NO** intentes utilizar la unidad con el cuerpo del motor adherido a una superficie inestable (tabla de picar, bandeja, plato, etc.).

La máquina no se despega fácilmente de la encimera.
- Sujeta el cuerpo del motor por ambos lados desde abajo y tira suavemente hacia arriba y hacia ti.

La unidad muestra un mensaje «- -» parpadeante.
- La unidad puede detectar el recipiente que está instalado en el cuerpo del motor. Comprueba si has seleccionado un programa incompatible con el recipiente instalado. Los programas se iluminarán, indicando qué programas están disponibles para cada recipiente.

Los alimentos no se pican de modo uniforme.
- Para obtener mejores resultados al picar, corta trozos de ingredientes de un tamaño uniforme y no llenes en exceso el recipiente.

El asa de la tapa de la jarra no se pliega.
- El asa de la tapa de la jarra no se plegará a menos que esté correctamente colocada en la jarra. Para guardarla, coloca la tapa en la jarra y baja el asa hasta que encaje en su sitio.

REGISTRO DEL PRODUCTO

Visita **ninjakitchen.eu/register-guarantee** para registrar tu nuevo producto Ninja® dentro del plazo de diez (10) días a partir de la fecha de la compra. Se te solicitará que proporciones el nombre del establecimiento, la fecha de la compra y el número del modelo, además de tu nombre y tu dirección.

Tras registrarte, podremos ponernos en contacto contigo en el improbable caso de que haya que realizar algún aviso de seguridad sobre el producto. Al registrarte, reconoces haber leído y comprendido las instrucciones de uso y las advertencias expuestas en el manual de instrucciones que viene con el producto.

NINJA

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Cuando un consumidor compra un producto en la Unión Europea, está amparado por los derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto (tus derechos legales). Puedes hacer valer esos derechos ante tu proveedor. No obstante, Ninja® confía tanto en la calidad de sus productos que te otorga una garantía adicional del fabricante de dos años. Estos términos y condiciones se refieren únicamente a la garantía que ofrece el fabricante: tus derechos legales no se ven afectados.

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía, los cuales son emitidos por SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Alemania) (“nos”, “nuestro[s]”, “nuestra[s]” o “nosotros”). Dichas condiciones no afectan a sus derechos legales, a las obligaciones de su proveedor ni a los acuerdos que usted haya estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente aplicable en el caso de que usted haya comprado el producto a Ninja de forma directa.

Garantías de Ninja®

Todos los electrodomésticos Ninja están respaldados por una garantía gratuita contra defectos de materiales o mano de obra. Nuestro servicio de asistencia telefónica **900 839 453** está operativo de lunes a viernes, de 9:00 a 18:00 h. La llamada es gratuita y te permitirá ponerte en contacto directo con un representante de Ninja. También puedes encontrar ayuda en línea en **www.ninjakitchen.eu**

¿Cómo debo registrar mi garantía Ninja?

Puede registrar su garantía en línea en un plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Para ahorrar tiempo, te informamos de que necesitarás los siguientes datos de tu dispositivo:

- Fecha de compra del dispositivo (factura, recibo o albarán). Para el registro en línea, entra en **www.ninjakitchen.eu**

IMPORTANTE:

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

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

Al registrarte, nos permites disponer de tus datos por si necesitamos contactar contigo.

Si lo deseas, también puedes recibir consejos para optimizar el uso de tu dispositivo e información sobre nuevos productos y tecnologías Ninja®. Si registras tu garantía en línea, recibirás inmediatamente la confirmación de que hemos recibido tus datos.

¿Cuánto duran las garantías de las máquinas nuevas Ninja?

Nuestra confianza en nuestro diseño y control de calidad significa que tu dispositivo está garantizado por un total de dos años.

¿Qué cubre la garantía gratuita Ninja?

Reparación o sustitución de su máquina Ninja (a discreción de Ninja), incluyendo todas las piezas y la mano de obra. La garantía Ninja es adicional a tus derechos legales como consumidor.

¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita Ninja?

1. El desgaste normal y deterioro de las piezas (como, p. ej., los accesorios) no está cubierto por esta garantía. Las piezas de repuesto están disponibles para su compra en **www.ninjakitchen.eu**
2. El daño causado por usos incorrectos, abusivos o una manipulación negligente, falta de mantenimiento requerido o daño debido a una mala manipulación en el transporte.
3. Daños causados por un mantenimiento no autorizado por Ninja.

¿Dónde puedo adquirir recambios y accesorios originales Ninja?

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

Recuerda que los daños causados por el uso de recambios que no sean de Ninja podrían no estar cubiertos por la garantía.

ENREGISTREMENT DE L'ACHAT

ninjakitchen.fr/register-guarantee

Scannez le QR code avec un appareil mobile

NOTEZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conservez le justificatif d'achat)

Magasin d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220-240 V, 50-60 Hz
Puissance : 1 200 watts

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION • APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT

	Lire attentivement la notice d'utilisation et de fonctionnement.
⚠	**Indique un risque de blessure grave ou fatale, ou de dommage matériel important en cas de non-respect de la mise en garde représentée par ce symbole.**
	Pour usage en intérieur et domestique uniquement.

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important de toujours prendre quelques précautions simples et de respecter les consignes de sécurité suivantes :

⚠ AVERTISSEMENT : pour réduire le risque de blessure, d'incendie, de choc électrique ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les avertissements numérotés ci-dessous et les consignes qui les suivent. NE PAS utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues.

1. Lire la notice d'utilisation complète avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
2. Ce produit est fourni avec un jeu de lames et hachoir Ninja Detect Total Crushing (jeu de lames superposées) et un jeu de lames à hacher. **TOUJOURS** faire preuve de prudence en manipulant les jeux de lames. Les jeux de lames sont mobiles et 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. Saisir **UNIQUEMENT** les jeux de lames par le haut de la tige. Toute manipulation imprudente des jeux de lames entraînera un risque de lacération.
3. Manipulez le jeu de lames Hybrid Edge avec précaution car elles sont coupantes.
4. Avant utilisation, s'assurer que tous les ustensiles sont retirés des récipients. Des ustensiles oubliés pourraient briser les récipients et entraîner des blessures et des dommages matériels.
5. **NE PAS** mixer de liquides ou ingrédients chauds, effervescents ou gazeux. Cela pourrait entraîner une pression excessive dans le récipient, et exposer l'utilisateur à des risques de lacération et/ou de brûlures.
6. À la fin du mixage, retirer le jeu de lames Hybrid Edge du bol individuel. **NE PAS** conserver les ingrédients avant ou après les avoir mélangés dans le bol avec le jeu de lames monté. Certains aliments peuvent contenir des ingrédients actifs ou dégager des gaz qui se dilatent s'ils sont laissés dans un récipient hermétique, entraînant une augmentation excessive de la pression pouvant entraîner un risque de lacération, de brûlure ou de dommage matériel.
7. Observer et suivre attentivement toutes les mises en garde et consignes. Cet appareil contient des raccordements électriques et des pièces mobiles pouvant exposer l'utilisateur à des risques.
8. **TOUJOURS** faire preuve de prudence et éviter toute précipitation lors du déballage et de l'installation de l'appareil. Les lames sont mobiles et tranchantes. **TOUJOURS** faire preuve de prudence en manipulant les jeux de lames. Cet appareil contient des lames tranchantes, non montées, qui peuvent présenter des risques de lacération en cas de mauvaise manipulation.
9. Un inventaire du contenu doit être effectué afin de vérifier que toutes les pièces nécessaires pour faire fonctionner l'appareil correctement et en toute sécurité sont présentes.
10. Une fois le processus terminé, retirer le jeu de lames **AVANT** de vider le contenu du récipient. Retirer le jeu de lames en saisissant avec précaution l'extrémité de la tige et en la tirant vers le haut. Le non-retrait du jeu de lames avant de vider le récipient entraîne un risque de lacération.
11. Lors de l'utilisation du bec verseur de la carafe, maintenir le couvercle en place sur le récipient ou s'assurer que le couvercle est verrouillé avant de verser le contenu, pour éviter tout risque de lacération.
12. Saisir le jeu de lames Hybrid Edge **UNIQUEMENT** par le pourtour extérieur de son socle. Toute manipulation imprudente du jeu de lames entraînera un risque de lacération.
13. **ÉTEINDRE** l'appareil et le débrancher lorsqu'il n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage de pièces, et avant le nettoyage. Pour le débrancher, saisir la fiche par sa partie principale et la sortir de la prise. **NE JAMAIS** débrancher en tirant sur le cordon d'alimentation flexible.
14. Avant chaque utilisation, vérifier que les jeux de lames ne sont pas endommagés. Si une lame est tordue ou en cas de dommages suspectés, contacter SharkNinja pour la faire remplacer.
15. **NE PAS** utiliser cet appareil à l'extérieur. Il est uniquement destiné à un usage domestique en intérieur.
16. **NE PAS** modifier la fiche de quelque façon que ce soit.
17. **NE PAS** utiliser un appareil dont le câble ou la fiche est endommagé(e) ou s'il ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou est endommagé de toute manière que ce soit. Cet appareil ne comporte pas de pièces réparables par l'utilisateur. S'il est endommagé, contacter SharkNinja pour obtenir de l'aide.
18. Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé. S'il est endommagé, contacter SharkNinja pour obtenir de l'aide.
19. **NE PAS** utiliser de rallonge avec cet appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION • APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT

20 Pour éviter tout risque de choc électrique, **NE PAS** placer l'appareil sous l'eau et éloigner le cordon d'alimentation de tout liquide.

21 **NE PAS** laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Le cordon pourrait se coincer et faire tomber l'appareil de la surface de travail.

22 **NE PAS** laisser l'appareil ou le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, notamment les plaques de cuisson et autres appareils chauffants.

23 **TOUJOURS** utiliser l'appareil sur une surface sèche et plane.

24 **NE PAS** laisser les enfants utiliser l'appareil ou jouer avec. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.

25 Cet appareil n'est **PAS** conçu pour être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'être sous surveillance ou d'avoir reçu des consignes d'utilisation de l'appareil de la personne responsable de leur sécurité.

26 Utiliser **UNIQUEMENT** les pièces et accessoires fournis avec le produit ou recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires, y compris de bocaux, non recommandés ou non vendus par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.

27 **NE JAMAIS** poser un jeu de lames ou un disque sur le bloc moteur sans l'avoir d'abord fixé à son récipient correspondant (carafe, bol individuel ou bol du robot) dont le couvercle sera bien en place.

28 Garder les mains, les cheveux et les vêtements à distance du récipient lors du remplissage et de l'utilisation.

29 Lors de l'utilisation et de la manipulation de l'appareil, éviter tout contact avec des pièces en mouvement.

30 **NE PAS** remplir le récipient au-delà du niveau **MAX FILL** (Remplissage maximal) ou de la ligne **MAX LIQUID** (Remplissage des liquides maximal), afin d'éviter tout risque de blessure causée par des couvercles ou récipients endommagés.

31 **NE PAS** mettre l'appareil en marche avec un récipient vide.

32 **NE PAS** mettre au four à micro-ondes les récipients ou les accessoires fournis avec l'appareil.

33 **NE JAMAIS** laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

34 **NE PAS** mélanger les ingrédients secs dans le bol individuel avec le jeu de lames Hybrid Edge, dans la carafe avec le jeu de lames superposées ou dans le bol de robot de cuisine avec le jeu de lames à hacher.

35 **NE PAS** réaliser d'opérations de broyage dans le bol individuel avec le jeu de lames Hybrid Edge, dans la carafe avec le jeu de lames superposées ou dans le bol de robot de cuisine avec le jeu de lames à hacher.

36 **NE JAMAIS** utiliser l'appareil sans les couvercles et les bouchons. **NE PAS** tenter de forcer le mécanisme de verrouillage. S'assurer que le récipient et le couvercle sont correctement installés avant utilisation.

37 Garder les mains et les ustensiles à distance des lames ou des disques en mouvement lors du hachage d'aliments pour réduire le risque de blessures corporelles graves ou de dommages au mixeur. Une spatule peut être utilisée, mais **UNIQUEMENT** lorsque le mixeur est éteint.

38 Si des ingrédients non mélangés sont restés collés aux parois du bol, arrêter l'appareil, retirer le jeu de lames, et décoller les ingrédients à l'aide d'une raclette ou d'une spatule.

39 **NE PAS** ouvrir le bouchon du bec verseur de la carafe lorsque le mixeur est en fonctionnement.

40 Si les ingrédients non mixés collent aux parois de la carafe, arrêter l'appareil, retirer le couvercle et utiliser une spatule pour les déloger. **NE JAMAIS** mettre les mains dans la carafe, en raison du risque de lacération au contact de l'une des lames.

41 **NE PAS** tenter de retirer le récipient ou le couvercle du bloc moteur lorsque le jeu de lames tourne encore. Attendre que l'appareil s'arrête complètement avant de retirer le couvercle et le récipient.

42 En cas de surchauffe de l'appareil, un interrupteur thermique s'activera et désactivera temporairement le moteur. Pour le réinitialiser, il convient de débrancher l'appareil et de le laisser refroidir pendant environ 30 minutes avant de le réutiliser.

43 **NE PAS** exposer les récipients et les accessoires à des variations extrêmes de température. Ils pourraient être endommagés.

44 La puissance nominale maximale de cet appareil est basée sur la configuration du jeu de lames Hybrid Edge et du bol individuel. D'autres configurations peuvent consommer moins de puissance ou de courant.

45 **NE PAS** immerger le bloc moteur ou le panneau de commande dans l'eau ou d'autres liquides. **NE PAS** pulvériser de liquide quelconque sur le bloc moteur ou le panneau de commande.

46 **NE PAS** tenter d'aiguiser les lames.

47 Éteindre l'appareil et débrancher le bloc moteur avant le nettoyage.

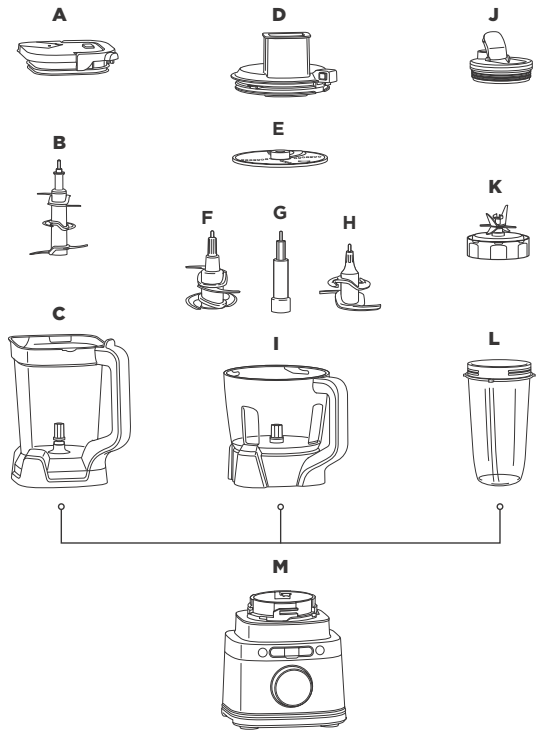
48 L'appareil est conçu pour réaliser une boule de pâte. Il n'est **PAS** conçu pour pétrir en continu. Une fois la boule de pâte formée, le reste du pétrissage doit se faire à la main sur un plan de travail. Si l'appareil se déplace trop sur le plan de travail, retirer la boule de pâte et pétrir à la main.

49 **NE JAMAIS** ajouter d'aliments à la main dans le bol du robot. **TOUJOURS** utiliser l'ustensile spécial pour pousser les aliments avec le couvercle à goulotte d'alimentation.

CONSERVER CETTE NOTICE D'UTILISATION EN LIEU SÛR

- **A** Couvercle de la carafe avec bec verseur
- **B** Jeu de lames et hachoir Ninja Detect Total Crushing (jeu de lames superposées)
- **C** Carafe de dimension standard 2,1 L*
- **D** Couvercle à goulotte d'alimentation et poussoir pour le bol de robot de cuisine puissant
- **E** Disque réversible pour trancher/râper
- **F** Jeu de lames à hacher
- **G** Tige d'entraînement
- **H** Jeu de lames à pétrir
- **I** Bol de robot de cuisine puissant 1,6 L
- **J** Couvercle à bec verseur
- **K** Jeu de lames Hybrid Edge
- **L** Bol individuel 600 ml
- **M** Bloc moteur (cordon d'alimentation non représenté)

* Contenance max. de liquide de 700 ml.



Pour en savoir plus sur nos produits et découvrir d'excellentes recettes, consulter **ninjakitchen.fr**.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : lire attentivement tous les avertissements au début de cette Notice d'utilisation avant de continuer.

⚠ AVERTISSEMENT : le jeu de lames superposées et le jeu de lames à hacher NE sont PAS verrouillés dans la carafe. Manipuler le jeu de lames superposées et le jeu de lames à hacher en saisissant le haut de la tige.

1. Retirer tous les emballages de l'appareil. Faire preuve de prudence lors du déballage du jeu de lames superposées, du jeu de lames Hybrid Edge et du jeu de lames à hacher, car les lames sont mobiles et tranchantes.
2. Saisir le jeu de lames Hybrid Edge par le pourtour de son socle.
3. Laver 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. Manier les jeux de lames avec précaution, car les lames sont mobiles et tranchantes.
4. Rincer soigneusement toutes les pièces et les laisser sécher à l'air libre.
5. Essuyer le panneau de commande avec un chiffon doux. Laisser sécher complètement avant utilisation.

REMARQUE : tous les accessoires sont sans bisphénol A. Les accessoires sont lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle et ne doivent **PAS** passer par un cycle de séchage. Avant de placer un récipient dans le lave-vaisselle, toujours retirer le jeu de lames et le couvercle. Manier les jeux de lames avec précaution.

TECHNOLOGIE BLENDSENSE

Le programme intelligent BlendSense révolutionne le mixage traditionnel en détectant vos ingrédients pour des résultats toujours parfaits. Le programme BlendSense sera activé par défaut. Appuyer sur le bouton ⏻, puis sur START/STOP (Démarrer/Arrêter). Une fois le programme lancé, il s'arrêtera automatiquement lorsque le mixage est terminé. Pour arrêter le mixage avant la fin du programme, appuyer à nouveau sur le bouton principal.

Appuyer simplement sur le bouton principal pour démarrer le programme BlendSense.

1

SENSE (Détecter)
Commence le mixage pour détecter les ingrédients.



2

BLEND (Mixer)
Sélectionne automatiquement la vitesse, la durée et les impulsions de mixage.



3

ENJOY (Savourer)
Mixe à la perfection, quelle que soit la portion.



La technologie BlendSense convient parfaitement à la réalisation de mélanges onctueux comme les smoothies, les boissons glacées, les smoothie bowls, les dips, les purées, les pâtes et les sauces.

DÉBUT DU MIXAGE



SENSING (DÉTECTION)
Au cours des 15 premières secondes, ajuste automatiquement la vitesse et la durée en fonction des ingrédients et de la quantité de la recette.

POSSIBILITÉS DE MIXAGE



BLENDING (MIXAGE)
Mixe en continu, sans impulsion.





CRUSH (BROYAGE) ET MAX-CRUSH (BROYAGE INTENSE)
Détecte les ingrédients les plus durset surgelés, puis ajuste le mode d'impulsion pour un mélange homogène.



MODE THICK (ÉPAIS)
Pour une préparation épaisse pouvant être dégustée à la cuillère.



DOUGH (PÂTE)
Mélange les pâtes solides et liquides, dont les pâtes à tarte, pizza et cookies. Nécessite le jeu de lames à pétrir.

REMARQUE : une fois le mode mixage sélectionné, la durée d'exécution s'affichera en secondes sur le panneau de commande. La durée totale varie de quelques secondes à presque deux minutes.

DÉTECTION D'ERREUR



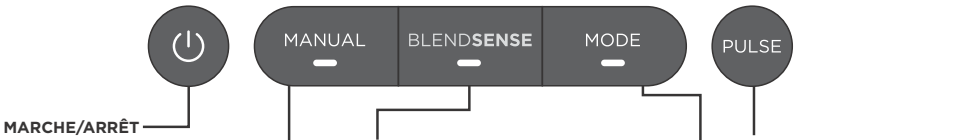
INSTALL (INSTALLATION)
S'allume si aucun récipient n'est installé ou si un récipient est mal installé. Pour résoudre le problème, réinstaller le récipient.



ADD LIQUID (AJOUTER DU LIQUIDE) 💧
Lorsque vous utilisez le bol individuel, ce voyant s'allume si, pendant le mixage, votre recette nécessite davantage de liquide. Lorsque l'erreur « ADD LIQUID 💧 » (Ajouter du liquide) s'affiche sur le bouton principal, appuyer sur START/STOP (Démarrer/Arrêter) et retirer le bol de la base. Ajouter 120 à 240 ml de liquide supplémentaire. Réinstaller le bol, puis appuyer sur START/STOP (Démarrer/Arrêter) pour relancer le programme BlendSense.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

REMARQUE : appuyer sur le bouton principal pour DÉMARRER ou ARRÊTER n'importe quel programme. Tourner pour sélectionner.



MARCHE/ARRÊT
Appuyer sur ce bouton pour allumer et éteindre l'appareil.

MANUAL (MANUEL)
Vitesse réglable pour un contrôle total du mixage.

BLENDSENSE
Le programme à touche unique intelligent qui détecte vos ingrédients et les mixe à la perfection.

MODE (uniquement pour la carafe et le bol du robot)
Programmes préréglés (DISC, MINCE, SMALL CHOP et LARGE CHOP) pour hacher, émincer, trancher et râper.

PULSE (IMPULSION)
Fonctionne uniquement lorsque l'on appuie sur le bouton **PULSE**. Exercer des pressions courtes pour obtenir des impulsions courtes et des pressions longues pour obtenir des impulsions longues.

PROGRAMMES DU MODE DE BRASSAGE



DISC (DISQUE) : uniquement pour le bol du robot. Nécessite le disque réversible pour trancher/râper.

MINCE (ÉMINCER), SMALL CHOP (HACHER FINEMENT) ET LARGE CHOP (HACHER GROSSIÈREMENT) : uniquement pour la carafe et le bol du robot.

Des programmes prédéfinis intelligents qui combinent des modèles de pause uniques pour préparer les aliments.
Appuyer sur MODE, tourner le bouton principal pour sélectionner le programme souhaité, puis appuyer sur START/STOP (Démarrer/Arrêter). Le programme s'arrêtera automatiquement une fois terminé.
Appuyer de nouveau sur le bouton principal pour arrêter le programme plus tôt. Ces programmes ne fonctionnent pas conjointement avec le programme BlendSense ou le programme manuel.

REMARQUE : le nombre de secondes est affiché pour la durée d'exécution du programme.

PROGRAMMES MANUELS



Choisir le mode manuel pour contrôler la vitesse et la texture de vos préparations. Appuyer sur MANUAL (Manuel), tourner le bouton principal pour sélectionner le programme souhaité, puis appuyer sur START/STOP (Démarrer/Arrêter). Une fois sélectionnées, les vitesses fonctionnent en continu pendant 60 secondes. Appuyer de nouveau sur le bouton principal pour arrêter le programme plus tôt. Les programmes manuels ne fonctionnent pas conjointement avec les programmes BlendSense ou du mode de brassage.

CONTRÔLE DE VITESSE VARIABLE (vitesses 1 à 10) : carafe uniquement.

DÉMARRER LENTEMENT (vitesses 1 À 3) : toujours démarrer à faible vitesse, pour bien mélanger les ingrédients et éviter qu'ils ne collent sur les parois.

AUGMENTER LA VITESSE (vitesses 4 À 7) : pour un mélange plus velouté, augmenter la vitesse. Les vitesses faibles conviennent parfaitement au hachage des légumes, mais pour les purées et les assaisonnements, il est nécessaire d'augmenter la vitesse.

MIXAGE HAUTE VITESSE (vitesses 8 À 10) : mixer jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Plus le mélange dure longtemps, meilleure sera la répartition et plus lisse sera le résultat.

Vitesses LOW (Faible), MEDIUM (Moyenne), HIGH (Élevée) : uniquement pour le bol individuel et le bol du robot.

REMARQUE : une fois la vitesse sélectionnée, la durée d'exécution s'affichera en secondes sur le panneau de commande.

UTILISATION DE LA CARAFE

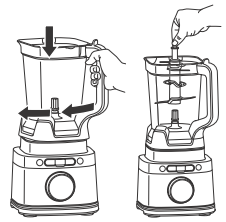
IMPORTANT :
- Lire attentivement tous les avertissements au début de cette Notice d'utilisation avant de continuer.
- Par mesure de sécurité, si la carafe et le couvercle ne sont pas correctement installés, le panneau de commande affichera **INSTALL (Installation)** et le moteur sera désactivé. Si cela se produit, répéter l'**étape 5** sur cette page.

⚠ AVERTISSEMENT : Le jeu de lames et hachoir Ninja Detect Total Crushing (jeu de lames superposées) sont mobiles et tranchants et ne sont PAS verrouillés en place. En cas d'utilisation du bec verseur, s'assurer que le couvercle est bien verrouillé sur le bol de blender. Pour verser sans le couvercle, enlever d'abord le jeu de lames superposées en le saisissant par le haut de la tige, afin d'éviter tout risque de lacération.

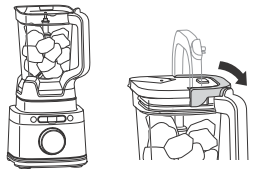
REMARQUE :
- **NE PAS** ajouter d'ingrédients avant d'avoir terminé l'installation du jeu de lames superposées.
- Si le jeu de lames superposées n'est pas correctement installé, il n'est pas possible d'installer et de verrouiller le couvercle.
- La poignée du couvercle de la carafe ne se rabat pas tant que le couvercle n'est pas fixé à la carafe.
- **NE PAS** brasser ou broyer les ingrédients secs.
- Pour des résultats optimaux, mixer les herbes et les légumes à feuilles frais dans le bol individuel.

1 Brancher le bloc moteur et le poser sur une surface propre, sèche et plane, comme un plan de travail ou une table.

2 Emboîter la carafe sur le bloc moteur. La poignée doit être légèrement alignée à droite et la carafe orientée de sorte que les symboles **LOCK** (verrouillage) soient visibles sur le bloc moteur. Faire tourner la carafe dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un « clic ».

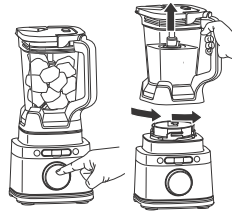


3 Faire preuve de prudence en saisissant le jeu de lames superposées par le haut de la tige et en le plaçant sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur de la carafe. Le jeu de lames s'emboîte avec un peu de jeu sur l'engrenage d'entraînement..



4 Placer les ingrédients dans la carafe. **NE PAS** ajouter d'ingrédients au-delà de la ligne **MAX LIQUID (Remplissage des liquides maximal)**.

5 Placer le couvercle sur la carafe. Appuyer sur la poignée jusqu'à entendre un « clic ». Une fois le couvercle verrouillé, appuyer sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Le programme BlendSense s'allume.



6a Si le programme BlendSense est utilisé, il suffit d'appuyer sur le bouton principal. Le programme s'arrêtera automatiquement une fois terminé. Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyer à nouveau sur le bouton principal.

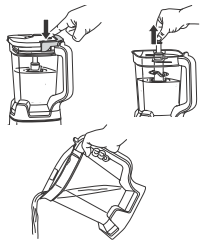
6b Si un programme du mode de brassage est utilisé, sélectionner **MODE**, puis utiliser le bouton principal pour choisir le programme souhaité. Appuyer sur le bouton principal pour démarrer. Le programme s'arrêtera automatiquement une fois terminé. Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyer à nouveau sur le bouton principal.

6c Si un programme manuel est utilisé, sélectionner **MANUAL** (Manuel), puis utiliser le bouton principal pour choisir la vitesse souhaitée (1 à 10). Appuyer sur le bouton principal pour démarrer. Une fois que les ingrédients ont la consistance souhaitée, appuyer de nouveau sur le bouton principal ou attendre que l'appareil s'arrête complètement après 60 secondes.

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



8a Pour verser des préparations plus liquides, s'assurer que le couvercle est verrouillé, puis ouvrir le bec verseur.



8b Pour les préparations plus compactes qui ne peuvent pas s'écouler par le bec verseur, retirer le couvercle et le jeu de lames superposées avant de verser le contenu. Pour enlever le couvercle, appuyer sur le bouton de déverrouillage **RELEASE**, puis soulever la poignée. Pour retirer le jeu de lames, saisir celui-ci par le haut de la tige avec précaution et tirer vers le haut. La carafe peut alors être vidée.

9 Appuyer sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil. Débrancher l'appareil lorsque vous avez terminé. Se reporter à la section Entretien et Maintenance pour obtenir des conseils de nettoyage et de rangement.

UTILISATION DU JEU DE LAMES DU BOL DU ROBOT PUISSANT

IMPORTANT :
- Lire attentivement tous les avertissements au début de cette Notice d'utilisation avant de continuer.
- Par mesure de sécurité, si le bol du robot et le couvercle ne sont pas correctement installés, le panneau de commande affichera **INSTALL (Installation)** et le moteur sera désactivé. Si cela se produit, répéter l'**étape 5** sur cette page.

⚠ AVERTISSEMENT : Le jeu de lames à hacher est mobile, coupant et n'est PAS maintenu en place. Avant d'enlever les ingrédients mixés du bol, retirer tout d'abord avec précaution le jeu de lames à hacher, en le prenant par le haut de la tige afin d'éviter tout risque de lacération.

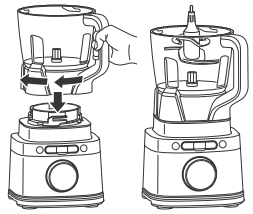
REMARQUE :
- **NE PAS** brasser ou broyer les ingrédients secs.
- **NE PAS** ajouter d'ingrédients avant d'avoir terminé l'installation du jeu de lames.
- Suivre les mêmes consignes pour installer le jeu de lames à pétrir que celles pour le jeu de lames à hacher.

1 Brancher le bloc moteur et le poser sur une surface propre, sèche et plane, comme un plan de travail ou une table.

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

3 Pour installer le jeu de lames, faire preuve de prudence en saisissant le jeu de lames à hacher par le haut de la tige, et le placer sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du bol. Il est important de noter que le jeu de lames à hacher s'ajuste de manière lâche sur l'engrenage d'entraînement.

4 Ajouter des ingrédients dans le bol en veillant à ne pas dépasser la ligne **MAX FILL (Remplissage maximal)**.





5 Mettre le couvercle à goulotte d'alimentation sur le bol et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un déclic qui indique que le couvercle est verrouillé. Une fois le couvercle verrouillé, appuyer sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Le programme BlendSense s'allume.



6a Si le programme BlendSense est utilisé, il suffit d'appuyer sur le bouton principal. Le programme s'arrêtera automatiquement une fois terminé. Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyer à nouveau sur le bouton principal.

6b Si un programme du mode de brassage est utilisé, sélectionner **MODE**, puis utiliser le bouton principal pour choisir le programme souhaité. Appuyer sur le bouton principal pour démarrer. Le programme s'arrêtera automatiquement une fois terminé. Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyer à nouveau sur le bouton principal.

REMARQUE : lorsque le jeu de lames à hacher est utilisé, il est recommandé d'utiliser MINCE (Émincer), SMALL CHOP (Hacher finement) ou LARGE CHOP (Hacher grossièrement). Il n'est pas recommandé d'utiliser les programmes du mode de brassage avec le jeu de lames à pétrir.

6c Si un programme manuel est utilisé, sélectionner **MANUAL** (Manuel), puis utiliser le bouton principal pour choisir la vitesse souhaitée (LOW (Faible), MEDIUM (Moyenne) ou HIGH (Élevée)). Appuyer sur le bouton principal pour démarrer. Une fois que les ingrédients ont la consistance souhaitée, appuyer de nouveau sur le bouton principal ou attendre que l'appareil s'arrête complètement après 60 secondes.

REMARQUE : avec le jeu de lames à pétrir, utiliser uniquement la vitesse LOW (Faible).



7 Une fois l'opération terminée, appuyer sur le bouton du couvercle situé près de la poignée pour déverrouiller, puis tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le soulever du bol. Toujours retirer le jeu de lames à hacher avant de vider les ingrédients du bol. Pour retirer le jeu de lames à hacher, le saisir avec précaution par le haut de la tige et le soulever hors du bol.

8 Pour retirer le bol du bloc moteur, tourner le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis le soulever.

9 Appuyer sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil. Débrancher l'appareil lorsque vous avez terminé. Se reporter à la section Entretien et Maintenance pour obtenir des conseils de nettoyage et de rangement.

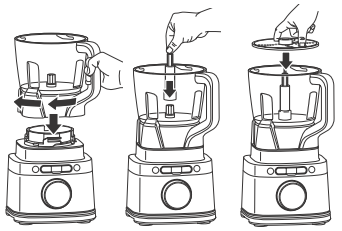
UTILISATION DU DISQUE RÉVERSIBLE POUR TRANCHER/RÂPER

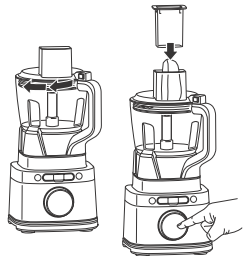
REMARQUES :
- Le disque pour trancher/râper est réversible. Utiliser le côté « Slicer » pour trancher. Retourner délicatement le disque côté « Shredder » pour râper.
- Le couvercle à goulotte d'alimentation intègre un poussoir pour guider les aliments dans la goulotte.

1 Brancher le bloc moteur et le poser sur une surface propre, sèche et plane, comme un plan de travail ou une table.

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

3 Pour installer le disque réversible pour trancher/râper, placer la tige d'entraînement du disque sur l'engrenage à l'intérieur du bol. Insérer les doigts dans les trous prévus à cet effet pour saisir le disque, et le placer sur la tige d'entraînement avec le côté que vous souhaitez utiliser tourné vers le haut.





4 Mettre le couvercle à goulotte d'alimentation sur le bol et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un déclic qui indique que le couvercle est verrouillé. Une fois le couvercle verrouillé, appuyer sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Le programme BlendSense s'allume.

5a Si un programme du mode de brassage est utilisé, sélectionner **MODE**, puis utiliser le bouton principal pour choisir DISC (Disque).

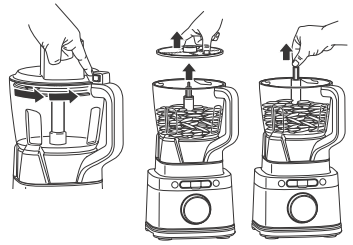
5b Si un programme manuel est utilisé, sélectionner **MANUAL** (Manuel), puis utiliser le bouton principal pour choisir la vitesse souhaitée (la vitesse LOW (Faible) est recommandée).

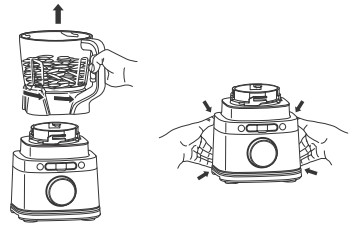
REMARQUE : Il n'est pas recommandé d'utiliser le programme BlendSense avec le disque réversible pour trancher/râper.

6 Appuyer sur le bouton principal pour démarrer le programme. Ajouter les ingrédients préparés que vous souhaitez couper ou râper dans le couvercle à goulotte d'alimentation. Utiliser le poussoir pour guider les aliments dans la goulotte. Le programme s'arrêtera automatiquement de tourner une fois terminé. Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyer à nouveau sur le bouton principal.

7 Pour retirer le couvercle, appuyer sur le bouton du couvercle à goulotte situé près de la poignée pour le déverrouiller, et tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Soulever le couvercle du bol.

8 Sortir délicatement le disque du bol en plaçant les doigts dans les trous prévus à cet effet. Ensuite, prendre la tige d'entraînement par le haut de la tige et la retirer du bol.





9 Pour retirer le bol du bloc moteur, tourner le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis le soulever.

10 Appuyer sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil. Débrancher l'appareil lorsque vous avez terminé. Se reporter à la section Entretien et Maintenance pour obtenir des conseils de nettoyage et de rangement.

UTILISATION DU BOL INDIVIDUEL

IMPORTANT : lire attentivement tous les avertissements au début de cette Notice d'utilisation avant de continuer.

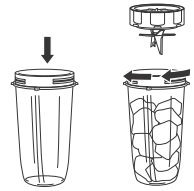
⚠ AVERTISSEMENT :

- **Manipuler le jeu de lames Hybrid Edge avec précaution, car elles sont tranchantes.**
- **Enlever les ustensiles avant l'utilisation car cela pourrait endommager ou briser le bol individuel, et par conséquent causer des blessures.**
- **NE PAS mixer de liquides chauds, effervescents ou gazeux. Ils pourraient provoquer une pression excessive dans le récipient, et exposer l'utilisateur à des risques de lacération et/ou de brûlures.**
- **NE PAS brasser ou broyer les ingrédients secs.**
- **À la fin du mixage, retirer le jeu de lames Hybrid Edge du bol individuel. NE PAS conserver les ingrédients avant ou après les avoir mélangés dans le bol 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.**

1 Brancher le bloc moteur et le poser sur une surface propre, sèche et plane, comme un plan de travail ou une table.

2 Ajouter les ingrédients dans le bol individuel. **NE PAS** ajouter d'ingrédients au-delà de la ligne **MAX LIQUID** (Remplissage des liquides maximal) sur le bol.

3 Installer le jeu de lames Hybrid Edge sur la partie supérieure du bol. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit hermétiquement fermé.





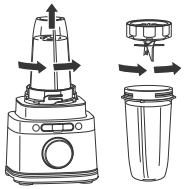
4 Retourner le bol et l'installer sur le bloc moteur. Aligner les languettes sur le bol avec les fentes du bloc moteur, puis faire tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un « clic ». Une fois le bol verrouillé en place, appuyer sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Le programme BlendSense s'allume.

5a Si le programme BlendSense est utilisé, il suffit d'appuyer sur le bouton principal. Le programme s'arrêtera automatiquement une fois terminé. Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyer à nouveau sur le bouton principal.



5b Si un programme manuel est utilisé, sélectionner **MANUAL** (Manuel), puis utiliser le bouton principal pour choisir la vitesse souhaitée (LOW (Faible), MEDIUM (Moyenne) ou HIGH (Élevée)). Appuyer sur le bouton principal pour démarrer. Une fois que les ingrédients ont la consistance souhaitée, appuyer de nouveau sur le bouton principal ou attendre que l'appareil s'arrête complètement après 60 secondes.

REMARQUE : les programmes du mode de brassage ne sont compatibles qu'avec la carafe.

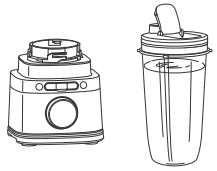


6 Pour retirer le bol du bloc moteur, tourner le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis le soulever.

7 Retirer le jeu de lames Hybrid Edge en tournant le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. **NE PAS** conserver le contenu mixé avec le jeu de lames monté. Manier le jeu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.

8 Appuyer sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil. Débrancher l'appareil lorsque vous avez terminé. Se reporter à la section Entretien et Maintenance pour obtenir des conseils de nettoyage et de rangement.

9 Pour déguster une boisson lors de déplacements, placer le couvercle à bec verseur sur le bol et tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fermement scellé. Utiliser uniquement le couvercle à bec verseur pour couvrir des ingrédients dans le bol.



ENTRETIEN ET MAINTENANCE

NETTOYAGE

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

- **Lavage manuel**
  Laver 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. Manier les jeux de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes. Rincer soigneusement toutes les pièces et les laisser sécher à l'air libre.

- **Lave-vaisselle**
  Les accessoires sont lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle et ne doivent **PAS** passer par un cycle de séchage. S'assurer que les jeux de lames sont retirés de leurs contenants avant de les mettre dans le lave-vaisselle. Manier les jeux de lames avec précaution.

- **Bloc moteur**
  Éteindre l'appareil et débrancher le bloc moteur avant de le nettoyer. Essuyer le bloc moteur avec un chiffon humide et propre. **NE PAS** utiliser d'éponges, de brosses ou de chiffons abrasifs pour nettoyer le bloc moteur.

RANGEMENT

Pour ranger le cordon d'alimentation, enrouler et attacher celui-ci à l'aide des bandes Velcro situées au dos du bloc moteur. **NE PAS** enrouler le cordon d'alimentation autour du bloc pour le rangement. Ranger l'appareil en position verticale et ranger tous les jeux de lames à l'intérieur ou les fixer à leurs contenants respectifs avec leurs couvercles verrouillés en place.

NE PAS conserver des ingrédients mélangés ou non mélangés dans le bol individuel avec le jeu de lames Hybrid Edge monté.

NE PAS empiler d'objets sur les récipients. Ranger tous les accessoires restants à côté de l'appareil ou dans un placard où ils ne seront pas endommagés et ne constitueront aucun risque.

RÉINITIALISATION DU MOTEUR

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

1 Débrancher l'appareil de la prise électrique.

2 Laisser refroidir l'appareil pendant environ 15 minutes.

3 Retirer le couvercle du récipient et le jeu de lames. Vider le récipient et s'assurer qu'aucun ingrédient n'est coincé dans le jeu de lames.

IMPORTANT : s'assurer que les capacités maximales ne sont pas dépassées. C'est la cause de surcharge la plus commune.

Si l'appareil a besoin d'être réparé, appeler le service client au +33 (800) 908874. Afin de faciliter notre démarche d'assistance, enregistrer le produit en ligne sur **ninjakitchen.fr/register-guarantee** et garder le produit à portée de main lors
de l'appel.

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, consulter le site **ninjakitchen.fr**.

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT : pour réduire le risque de choc et de démarrage intempestif, éteindre et débrancher l'appareil avant le dépannage.

Le panneau de commande affichera « INSTALL » (Installation) une fois l'appareil sous tension.
- Placer le récipient sur le bloc moteur et le faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un « clic ». Appuyer sur le bouton d'alimentation ⏻ pour allumer l'appareil ; le programme BlendSense s'allume pour indiquer que l'appareil est prêt à être utilisé.

Le panneau de commande affiche « ADD LIQUID 💧» (Ajouter du liquide) pendant le programme BlendSense.
- Si le panneau de commande affiche « ADD LIQUID 💧» (Ajouter du liquide) pendant le programme BlendSense, l'appareil détecte que davantage de liquide est requis pour mixer complètement. Appuyer sur START/STOP (Démarrer/Arrêter), retirer le bol de la base et ajouter 120 à 240 ml de liquide supplémentaire. Réinstaller le bol sur la base, puis appuyer sur START/STOP (Démarrer/Arrêter) pour relancer le programme BlendSense. Disponible uniquement lors de l'utilisation du bol individuel.

Le panneau de commande affiche « Er » (Erreur).
- Si le panneau de commande affiche « Er », débrancher l'appareil de la prise électrique et le laisser refroidir pendant 15 minutes. Retirer le couvercle du récipient et le jeu de lames, vider le contenu et s'assurer qu'aucun ingrédient n'est coincé dans le jeu de lames.

Le couvercle/jeu de lames Hybrid Edge est difficile à installer sur le bol.
- Poser le bol sur une surface plane. Poser délicatement le couvercle ou le jeu de lames Hybrid Edge sur le bol et aligner les filetages afin que le couvercle ou le jeu de lames Hybrid Edge repose à plat sur le bol. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à avoir un joint étanche.

L'appareil ne mixe pas bien les aliments ; les ingrédients se coincent.
- L'utilisation du programme BlendSense est le moyen le plus simple pour obtenir d'excellents résultats. Les impulsions et les pauses dirigent les ingrédients vers le jeu de lames. Si les ingrédients se coincent systématiquement, l'ajout de liquide résout en général le problème.
- Lors du remplissage du bol, commencer par le liquide ou le yaourt, puis les fruits ou légumes frais, suivi des légumes à feuilles ou herbes aromatiques. Ensuite, ajouter des graines, des poudres ou des beurres de noix. Enfin, ajouter la glace ou les ingrédients congelés.

Le bloc moteur n'adhère pas au comptoir ou au plan de travail.
- S'assurer que 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.
- **NE PAS** essayer 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 décoller l'appareil du comptoir pour le rangement.
- Pour décoller le bloc moteur, placer les doigts sous le bloc moteur de chaque côté et tirer délicatement l'appareil vers soi.

L'appareil affiche le message « - - ».
- L'appareil peut détecter le récipient qui 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.

Les aliments ne sont pas hachés uniformément.
- Pour de meilleurs résultats lors du hachage, couper les ingrédients en morceaux de taille homogène et ne pas trop remplir le récipient.

La poignée du couvercle de la carafe ne se rabat pas.
- La poignée du couvercle de la carafe ne se rabat pas si le couvercle n'est pas fixé à la carafe. Pour le rangement, placer le couvercle sur la carafe et appuyer sur la poignée jusqu'à entendre un « clic ».

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Veuillez accéder à **ninjakitchen.fr/register-guarantee** pour enregistrer votre nouveau produit Ninja® dans les dix (10) jours suivant l'achat. Il vous sera demandé d'indiquer le nom du magasin, la date d'achat et le numéro de modèle, ainsi que vos nom et adresse.

L'enregistrement nous permettra de vous contacter dans le cas improbable où un avis de sécurité associé à un produit serait émis. En enregistrant votre produit, vous confirmez avoir lu et compris la notice d'utilisation ainsi que les avertissements mentionnés dans les consignes jointes.

NINJA

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

Lorsqu'un client achète un produit en Europe, il bénéficie des droits légaux relatifs à la qualité du produit (vos droits légaux : garantie légale de conformité de 2 ans à compter de la délivrance et garantie légale des vices cachés de 2 ans à compter de la découverte du vice). Le client peut faire valoir ces droits à l'encontre de son détaillant. Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits et fournit donc une garantie commerciale supplémentaire gratuite pouvant aller jusqu'à deux ans.

Ces conditions contractuelles se réfèrent uniquement à la garantie commerciale et ne portent aucune atteinte à vos droits légaux. Nos conditions de garantie commerciale sont les suivantes. Elles n'affectent en rien vos droits légaux ni les obligations de votre revendeur à votre égard.

Garantie commerciale Ninja®

Votre appareil Ninja constitue un investissement important. Votre nouvel appareil doit donc fonctionner correctement le plus longtemps possible. La garantie commerciale fournie avec l'appareil reflète la confiance du fabricant dans ses produits et témoigne de leur qualité de fabrication.

Chaque produit Ninja® bénéficie de garanties légales (conformité et vices cachés). Notre service client (**+33 (800) 908874**) est ouvert du lundi au vendredi de 8h à 20h, le samedi de 9h à 19h et le dimanche de 10h à 18h30. L'appel est gratuit et vous serez directement mis en relation avec un représentant Ninja. Vous trouverez également une assistance en ligne sur le site **www.ninjakitchen.eu**

Comment puis-je enregistrer ma garantie commerciale Ninja ?

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

- Date d'achat de l'appareil (ticket de caisse ou bon de livraison)

Pour l'enregistrer en ligne, rendez-vous sur le site **www.ninjakitchen.eu**. "Les produits achetés directement auprès de Ninja® sont automatiquement enregistrés."

IMPORTANT

- La garantie commerciale 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 commerciale, vous devez présenter votre justificatif d'achat afin que nous puissions vérifier vos droits. L'impossibilité de présenter un justificatif d'achat valable peut annuler la garantie commerciale.

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

Si vous enregistrez votre garantie commerciale, nous disposons de vos coordonnées au cas où nous aurions besoin de vous contacter.

Vous pourrez également recevoir des conseils et astuces pour vous aider à mieux utiliser votre appareil Ninja, et des informations concernant les nouvelles technologies et les nouveaux produits Ninja®. Si vous enregistrez votre garantie commerciale en ligne, vous recevrez immédiatement la confirmation de la réception de vos coordonnées.

Quelle est la durée de la garantie commerciale pour les appareils Ninja neufs ?

Compte tenu de notre confiance dans notre design et notre contrôle qualité, votre nouvel appareil Ninja est garanti pour une durée totale de deux ans à partir de la date d'achat.

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

La réparation ou le remplacement de votre appareil Ninja® (à la discrétion de Ninja®), y compris les pièces et la main-d'œuvre. Cette garantie Ninja® s'ajoute à vos droits légaux en tant que consommateur.

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

1. L'usure normale des pièces d'usure (comme les accessoires) n'est pas couverte par cette garantie. Les pièces de rechange peuvent être achetées sur le site www.ninjakitchen.eu

2. Dommages causés par une utilisation incorrecte ou abusive, une manipulation négligente, un manquement à l'entretien requis ou des dommages dus à une mauvaise manipulation pendant le transport.

3. Dommages causés par une maintenance non autorisée par Ninja.

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

Ninja conçoit des produits destinés à durer longtemps. Toutefois, il se peut que certains de nos clients souhaitent faire réparer leur appareil après la fin de la garantie commerciale. Dans ce cas, veuillez contacter notre service client et demander des renseignements sur notre programme d'intervention hors garantie commerciale au **+33 (800) 908874**.

Où puis-je acheter des pièces de rechange 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 Ninja. Vous trouverez une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur le site **www.ninjakitchen.eu**

Veuillez noter que la garantie commerciale ne couvre pas les dommages résultant de l'installation ou de l'utilisation de pièces détachées autres que les pièces détachées Ninja.

GARANTIES LÉGALES

Cette garantie commerciale s'applique sans préjudice du droit du consommateur de bénéficier de la garantie légale de conformité, dans les conditions prévues aux articles L217-3 et suivants du code de la consommation et de celle relative aux vices cachés, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du code civil.

Le consommateur dispose d'un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien pour obtenir la mise en œuvre de la garantie légale de conformité en cas d'apparition d'un défaut de conformité. Durant ce délai, le consommateur n'est tenu d'établir que l'existence du défaut de conformité et non la date d'apparition de celui-ci.

Lorsque le contrat de vente du bien prévoit la fourniture d'un contenu numérique ou d'un service numérique de manière continue pendant une durée supérieure à deux ans, la garantie légale est applicable à ce contenu numérique ou ce service numérique tout au long de la période de fourniture prévue. Durant ce délai, le consommateur n'est tenu d'établir que l'existence du défaut de conformité affectant le contenu numérique ou le service numérique et non la date d'apparition de celui-ci.

La garantie légale de conformité emporte obligation pour le professionnel, le cas échéant, de fournir toutes les mises à jour nécessaires au maintien de la conformité du bien.

La garantie légale de conformité donne au consommateur droit à la réparation ou au remplacement du bien dans un délai de trente jours suivant sa demande, sans frais et sans inconvénient majeur pour lui.

Si le bien est réparé dans le cadre de la garantie légale de conformité, le consommateur bénéficie d'une extension de six mois de la garantie initiale.

Si le consommateur demande la réparation du bien, mais que le vendeur impose le remplacement, la garantie légale de conformité est renouvelée pour une période de deux ans à compter de la date de remplacement du bien.

Le consommateur peut obtenir une réduction du prix d'achat en conservant le bien ou mettre fin au contrat en se faisant rembourser intégralement contre restitution du bien, si :

1° Le professionnel refuse de réparer ou de remplacer le bien ;

2° La réparation ou le remplacement du bien intervient après un délai de trente jours ;

3° La réparation ou le remplacement du bien occasionne un inconvénient majeur pour le consommateur, notamment lorsque le consommateur supporte définitivement les frais de reprise ou d'enlèvement du bien non conforme, ou s'il supporte les frais d'installation du bien réparé ou de remplacement ;

4° La non-conformité du bien persiste en dépit de la tentative de mise en conformité du vendeur restée infructueuse.

Le consommateur a également droit à une réduction du prix du bien ou à la résolution du contrat lorsque le défaut de conformité est si grave qu'il justifie que la réduction du prix ou la résolution du contrat soit immédiate. Le consommateur n'est alors pas tenu de demander la réparation ou le remplacement du bien au préalable.

Le consommateur n'a pas droit à la résolution de la vente si le défaut de conformité est mineur.

Toute période d'immobilisation du bien en vue de sa réparation ou de son remplacement suspend la garantie qui restait à courir jusqu'à la délivrance du bien remis en état.

Les droits mentionnés ci-dessus résultent de l'application des articles L. 217-1 à L. 217-32 du code de la consommation.

Le vendeur qui fait obstacle de mauvaise foi à la mise en œuvre de la garantie légale de conformité encourt une amende civile d'un montant maximal de 300 000 euros, qui peut être porté jusqu'à 10 % du chiffre d'affaires moyen annuel (article L. 241-5 du code de la consommation).

Le consommateur bénéficie également de la garantie légale des vices cachés en application des articles 1641 à 1649 du code civil, pendant une durée de deux ans à compter de la découverte du défaut. Cette garantie donne droit à une réduction de prix si le bien est conservé ou à un remboursement intégral contre restitution du bien. »

REGISTRA IL TUO ACQUISTO

https://ninjakitchen.eu/register-guarantee

Scansiona il codice QR con il tuo smartphone

REGISTRARE I SEGUENTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(conservare lo scontrino fiscale)

Negozio di acquisto del prodotto: _____

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione: 220-240 V, 50-60 Hz
Potenza: 1200 W

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO • SOLO PER IMPIEGO DOMESTICO

	Leggere e rivedere le istruzioni di funzionamento.
⚠	**Indica la presenza di un pericolo che può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti se l'avvertenza associata a questo simbolo viene ignorata.**
	Solo per uso domestico e all'interno.
Quando si utilizza un elettrodomestico, si devono sempre osservare delle precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:	

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

1. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e i suoi accessori.
2. Il prodotto fornito include Ninja Detect Total Crushing, lame da taglio (gruppo lame sovrapposte) e gruppo lame da taglio. Fare **SEMPRE** attenzione quando si maneggiano i gruppi lame. I gruppi lame sono mobili e affilati e **NON** sono bloccati nei rispettivi contenitori. I gruppi lame sono ideati in modo tale da essere rimovibili, al fine di facilitare la pulizia e il ricambio quando necessario. Afferrare i gruppi lame **SOLO** dall'estremità superiore dell'albero. La mancata attenzione nel maneggiare i gruppi lame può comportare il rischio di ferite.
3. Maneggiare con attenzione il gruppo lame Hybrid Edge, in quanto le lame sono affilate.
4. Assicurarsi di aver rimosso tutti gli utensili dai contenitori prima di procedere. In caso di mancata rimozione degli utensili, i contenitori potrebbero andare in pezzi, rischiando di causare lesioni alle persone e danni alle cose.
5. **NON** miscelare liquidi o ingredienti caldi, effervescenti o gassati. La miscelazione di tali liquidi può causare un accumulo eccessivo di pressione con conseguente rischio di ferite e/o ustioni per l'utente.
6. Rimuovere il gruppo lame Hybrid Edge dalla tazza monoporzione una volta terminato di frullare. **NON** conservare gli ingredienti prima o dopo la miscelazione nella tazza con il gruppo lame applicato. Alcuni alimenti possono contenere degli ingredienti attivi o rilasciare dei gas che si espandono se lasciati in un contenitore sigillato, portando alla formazione di una pressione eccessiva che può comportare un rischio di ferite, ustioni o danni agli oggetti.
7. Osservare e seguire attentamente tutte le avvertenze e le istruzioni. La presente unità contiene cavi elettrici e parti mobili che potrebbero presentare un rischio per l'utilizzatore.
8. Procedere **SEMPRE** con calma e prestare attenzione quando si estrae l'apparecchio dalla confezione e lo si imposta. Le lame sono affilate e mobili. Fare **SEMPRE** attenzione quando si maneggiano i gruppi lame. Questo apparecchio contiene lame affilate e libere di muoversi che possono causare ferite se utilizzate in modo scorretto.
9. Fare l'inventario di tutto il contenuto per essere certi di avere tutte le parti necessarie a un utilizzo corretto e sicuro dell' apparecchio.
10. Al termine del processo, assicurarsi che il gruppo lame sia rimosso **PRIMA** di svuotare il contenitore. Rimuovere il gruppo lame afferrandolo con cura per l'estremità superiore dell'albero ed estrarlo dal contenitore. Nel caso in cui il gruppo lame non sia stato rimosso prima di svuotare il contenitore, si rischierà di ferirsi.
11. Per evitare il rischio di ferite, quando si utilizza il beccuccio per versare della caraffa tenere il coperchio in posizione sul contenitore o assicurarsi che il fermo del coperchio sia agganciato prima di versare.
12. Afferrare il gruppo lame Hybrid Edge **SOLO** dal perimetro esterno della base del gruppo lame. La mancata attenzione nel maneggiare il gruppo lame può comportare il rischio di ferite.
13. **SPEGNERE** l'apparecchio, quindi scollegarlo dalla presa quando non viene utilizzato, prima di montare o smontare le parti e prima del lavaggio. Per scollegare l'apparecchio, afferrare la spina dal corpo ed estrarla dalla presa. Non scollegare **MAI** l'apparecchio afferrando e tirando il cavo flessibile.
14. Prima dell'uso, verificare l'eventuale presenza di danni ai gruppi lame. Qualora si sospetti che una lama sia piegata o danneggiata, contattare SharkNinja per richiederne la sostituzione.
15. **NON** utilizzare l'apparecchio all'aperto. Il prodotto è destinato soltanto a un uso casalingo e al chiuso.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO • SOLO PER IMPIEGO DOMESTICO

16 **NON** modificare la spina in alcun modo.

17 **NON** utilizzare apparecchi con cavo o spina danneggiati, o dopo che l'apparecchio ha avuto un malfunzionamento, è caduto o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Questo apparecchio non contiene componenti riparabili dall'utente. Se danneggiato, contattare SharkNinja per la riparazione.

18 L'intero cavo elettrico non è sostituibile. In caso di danno, si prega di contattare SharkNinja per la riparazione.

19 Con questo apparecchio **NON** è possibile usare cavi di prolunga.

20 Per evitare il rischio di scosse elettriche, **NON** immergere l'apparecchio né lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con alcun tipo di liquido.

21 **NON** lasciare che il cavo penda dai bordi di tavoli e piani di lavoro. Il cavo potrebbe impigliarsi e far cadere l'apparecchio.

22 **NON** lasciare che l'unità o il cavo entrino in contatto con superfici calde, compresi fornelli e altri apparecchi riscaldanti.

23 Utilizzare **SEMPRE** l'apparecchio su una superficie piana e asciutta.

24 **NON** permettere ai bambini di azionare questo apparecchio o di utilizzarlo come un giocattolo. Prestare estrema attenzione durante l'utilizzo di qualsiasi apparecchio in prossimità di bambini.

25 Questo elettrodomestico **NON** è destinato all'utilizzo da parte di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza non ne supervisioni l'operato o non abbia fornito loro adeguate istruzioni sull'uso dell'apparecchio.

26 Utilizzare **SOLO** i componenti e gli accessori forniti con il prodotto o raccomandati da SharkNinja. L'uso di componenti, compresi vasetti per conserva, non raccomandati o venduti da SharkNinja, può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.

27 **NON** posizionare mai un gruppo lame o disco sulla base motore senza averlo prima fissato al relativo contenitore (caraffa, tazza o recipiente del robot) con il coperchio al suo posto.

28 Tenere mani, capelli e indumenti lontano dal contenitore durante il riempimento e mentre è in funzione.

29 Maneggiare e utilizzare l'apparecchio evitando il contatto con le parti in movimento.

30 **NON** riempire i contenitori oltre le linee **MAX FILL** (RIEMPIMENTO MASSIMO) o **MAX LIQUID** (RIEMPIMENTO MASSIMO LIQUIDI), per evitare il rischio di lesioni provocate dal danneggiamento dei coperchi o dei contenitori stessi.

31 **NON** azionare l'apparecchio quando il contenitore è vuoto.

32 **NON** inserire nel forno a microonde alcun contenitore o accessorio fornito con l'apparecchio.

33 **NON** lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in uso.

34 **NON** lavorare ingredienti secchi con la tazza monoporzione e il gruppo lame Hybrid Edge, la caraffa e il gruppo lame sovrapposte né con il recipiente del robot e il gruppo lame da taglio.

35 **NON** macinare utilizzando la tazza monoporzione e il gruppo lame Hybrid Edge, la caraffa e il gruppo lame sovrapposte né con il recipiente del robot e il gruppo lame da taglio.

36 **NON** adoperare l'apparecchio se il coperchio e le protezioni non sono in posizione. **NON** tentare di disattivare il meccanismo di interblocco. Verificare che il contenitore e il coperchio siano stati montati correttamente prima dell'uso.

37 Tenere le mani ed eventuali utensili lontani dalle lame o dai dischi durante la lavorazione degli alimenti per ridurre il rischio di gravi lesioni personali o danni al frullatore. Si può utilizzare una spatola **SOLO** quando il frullatore non è in funzione.

38 Nel caso in cui siano presenti ingredienti non mescolati sulle pareti della tazza, arrestare l'apparecchio, rimuovere il gruppo lame e utilizzare la spatola per staccarli.

39 **NON** aprire il tappo del beccuccio per versare della caraffa mentre il frullatore è in funzione.

40 In caso siano presenti ingredienti non mescolati sulle pareti della caraffa, arrestare l'apparecchio, rimuovere il coperchio e utilizzare una spatola per staccarli. **NON** inserire mai le mani nella caraffa, in quanto si potrebbe venire in contatto con una delle lame e rischiare di ferirsi.

41 **NON** tentare di rimuovere il contenitore o il coperchio dalla base motore mentre il gruppo lame è ancora in movimento. Attendere che l'apparecchio si arresti completamente prima di rimuovere il coperchio e il contenitore.

42 Se l'apparecchio si surriscalda, si attiverà un termostato che spegnerà il motore temporaneamente. Per resettare l'apparecchio, staccarlo dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare per 30 minuti circa prima di utilizzarlo nuovamente.

43 **NON** esporre i contenitori e gli accessori a sbalzi di temperatura estremi. Possono subire danni.

44 La potenza massima di questo apparecchio dipende dalla configurazione del gruppo lame Hybrid Edge e della tazza monoporzione. Altre configurazioni possono assorbire una potenza o corrente minore.

45 **NON** immergere la base motore o il pannello di controllo in acqua o in altri liquidi. **NON** spruzzare alcun liquido direttamente sulla base motore o sul pannello di controllo.

46 **NON** tentare di affilare le lame.

47 Spegnere l'apparecchio e staccare la spina della base motore prima di effettuare la pulizia.

48 Anche se è possibile creare impasti morbidi con l'unità, quest'ultima **NON** è un'impastatrice. Una volta formato l'impasto, continuare a lavorarlo a mano su un'apposita superficie di lavoro. Se l'unità si muove eccessivamente sulla superficie di lavoro, estrarre l'impasto e continuare a lavorarlo a mano.

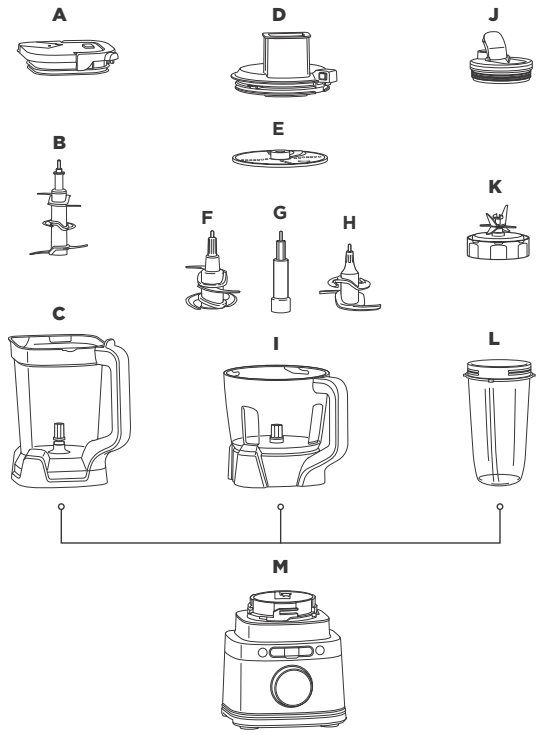
49 Non introdurre **MAI** il cibo nel recipiente del robot con le mani. Utilizzare **SEMPRE** lo spingitore per alimenti in dotazione con il coperchio dello scivolo di alimentazione.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

COMPONENTI

- **A** Coperchio della caraffa con beccuccio per versare
- **B** Ninja Detect Total Crushing e lame da taglio (gruppo lame sovrapposte)
- **C** Caraffa standard da 2,1 L*
- **D** Coperchio dello scivolo di alimentazione del recipiente del robot e spingitore per alimenti
- **E** Disco reversibile per affettare e sminuzzare
- **F** Gruppo lame da taglio
- **G** Perno
- **H** Gruppo lame per impastare
- **I** Recipiente del robot da 1,6 L
- **J** Coperchio con beccuccio
- **K** Gruppo lame Hybrid Edge
- **L** Tazza monoporzione da 600 ml
- **M** Base motore (cavo di alimentazione non raffigurato)

*Capacità massima: 700 ml



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

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

IMPORTANTE: leggere tutte le avvertenze all'inizio di questo manuale d'uso prima di procedere.

⚠ AVVERTENZA: Il gruppo lame sovrapposte e il gruppo lame da taglio NON sono bloccati in posizione all'interno della caraffa. Maneggiare il gruppo lame sovrapposte e il gruppo lame da taglio afferrandoli dall'estremità superiore dell'albero.

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio dall'unità. Durante l'estrazione dalla confezione, maneggiare con cautela il gruppo lame sovrapposte, il gruppo lame Hybrid Edge e il gruppo lame da taglio in quanto le lame sono mobili e affilate.
2. Maneggiare il gruppo lame Hybrid Edge afferrandolo dal perimetro della base del gruppo lame.
3. Lavare i contenitori, i coperchi e i gruppi lame con acqua tiepida saponata utilizzando un utensile lavapiatti munito
4. di manico per evitare il contatto diretto con le lame. I gruppi lame sono mobili e affilati, maneggiare con attenzione.
5. Risciacquare accuratamente e lasciare asciugare all'aria.
6. Pulire il pannello di controllo con un panno morbido. Lasciare asciugare completamente prima dell'uso.

NOTA: tutti gli accessori sono senza bisfenolo A. Gli accessori sono lavabili nella parte superiore della lavastoviglie e **NON** devono essere lavati con un ciclo con asciugatura a caldo. Prima di collocarli nella lavastoviglie, assicurarsi di avere rimosso i gruppi lame e i coperchi dai rispettivi contenitori. Maneggiare i gruppi lame con attenzione.

TECNOLOGIA BLENDSENSE

Il programma Intelligent BlendSense rivoluziona il tradizionale concetto di miscelazione, frullando gli ingredienti sempre alla perfezione. Il programma BlendSense è attivo per impostazione predefinita. Premere il pulsante ⏻, quindi selezionare START/STOP (AVVIO/ARRESTO). Una volta avviato, il programma si interrompe automaticamente al termine della miscelazione. Per interrompere la miscelazione prima della fine del programma, premere nuovamente il selettore.

Premere il selettore per avviare il programma BlendSense.

1

SENSE (RILEVA)

Avvia la miscelazione per rilevare gli ingredienti.



2

BLEND (MISCELA)

Seleziona automaticamente velocità, tempo e impulsi della miscelazione.



3

GUSTA

Frulla alla perfezione, indipendentemente dalla quantità.



La tecnologia BlendSense consente di ottenere frullati, granite, frozen drink, ciotole di smoothie, salse, puree e impasti miscelati alla perfezione.

INIZIO DELLA MISCELAZIONE



SENSING (RILEVAMENTO)

Durante i primi 15 secondi, regola attivamente velocità e tempo in base agli ingredienti e alle dosi della ricetta.

POSSIBILITÀ DI MISCELAZIONE



BLENDING (MISCELAZIONE)

Miscela in modo continuo senza impulsi.





CRUSH AND MAX-CRUSH (TRITA E TRITA MAX)

Rilevano gli ingredienti più duri o congelati da tritare, regolando gli impulsi per amalgamare accuratamente il tutto.



THICK MODE (MODALITÀ DENSO)

Crea una consistenza densa e vellutata.



DUGH (IMPASTO)

Per preparare pastelle e impasti, inclusi quelli per torte, pizza e biscotti. Da utilizzare con il gruppo lame per impastare.

NOTA: una volta che è stata selezionata l'opzione di miscelazione, l'autonomia comparirà sul display in secondi. Il tempo totale oscilla da pochi secondi a quasi due minuti.

RILEVAMENTO DI ERRORI



INSTALL (INSTALLA)

Si illumina se non è installato nessun recipiente o se un recipiente è installato in modo errato. Per risolvere il problema, reinstallare il recipiente.



ADD LIQUID (AGGIUNGI LIQUIDO) 💧

Se si utilizza la tazza monoporzione, si illumina se, durante la miscelazione, la ricetta richiede una maggior quantità di liquidi. Quando sul selettore compare la scritta "ADD LIQUID 💧" (AGGIUNGI LIQUIDO), premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) e rimuovere la tazza dalla base. Aggiungere altri 120-240 ml di liquidi. Reinstallare la tazza, quindi premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare nuovamente il programma BlendSense.

UTILIZZO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

NOTA: premere il selettore per avviare o interrompere qualsiasi programma. Ruotarlo per selezionare.



POWER (ACCENSIONE)
Premere per avviare e spegnere l'unità.

MANUALE
Velocità regolabile per il controllo totale della miscelazione.

BLENDSENSE
Programma intelligente one-touch che rileva gli ingredienti e li frulla alla perfezione.

MODE (MODALITÀ) (Solo con la caraffa e il recipiente del robot) Preimposta i programmi di lavorazione: DISC, MINCE, SMALL CHOP e LARGE CHOP (DISCO, MACINA, TRITA A PEZZI PICCOLI e TRITA A PEZZI GRANDI) che tritano, macinano, affettano e sminuzzano.

PULSE (IMPULSO)
Funziona solo quando si preme **PULSE (IMPULSO)**. Premere brevemente per impulsi brevi oppure a lungo per impulsi lunghi.

PROGRAMMI DELLE MODALITÀ DI LAVORAZIONE



DISC (DISCO): solo con il recipiente del robot. Utilizzare con il disco reversibile per affettare o sminuzzare. **MINCE (MACINA), SMALL CHOP (TRITA A PEZZI PICCOLI) E LARGE CHOP (TRITA A PEZZI GRANDI):** solo con la caraffa e il recipiente del robot.

Programmi intelligenti preimpostati che alternano fasi di miscelazione e pause lavorando al posto tuo. Premere MODE (MODALITÀ), ruotare il selettore per impostare il programma desiderato, quindi premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO). Il programma si interromperà automaticamente una volta completato. Per fermare prima il programma, premere nuovamente il selettore. Queste opzioni non funzionano in combinazione con il programma BlendSense o con i programmi manuali.

NOTA: la durata di ogni programma è indicata in secondi.

PROGRAMMI MANUALI



Scegliere i programmi manuali per il controllo totale di velocità e consistenza della miscelazione. Premere MANUAL (MANUALE), ruotare il selettore per impostare il programma desiderato, quindi premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO). Quando sono selezionate, tutte queste velocità funzionano di continuo per 60 secondi. Per fermare prima il programma, premere nuovamente il selettore. I programmi manuali non funzionano in combinazione con il programma BlendSense o con i programmi delle modalità di lavorazione.

REGOLAZIONE DI VELOCITÀ VARIABILE (Velocità 1-10): solo con la caraffa.

AVVIO LENTO (Velocità 1-3): iniziare sempre a bassa velocità per incorporare meglio gli ingredienti e impedire che si attacchino alle pareti del recipiente.

AUMENTO DELLA VELOCITÀ (Velocità 4-7): le miscele più omogenee richiedono velocità più elevate. Le basse velocità sono ottime per tritare le verdure, ma è necessario aumentare per preparare puree e condimenti.

MISCELAZIONE AD ALTA VELOCITÀ (Velocità 8-10): frullare fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Allungare i tempi per ottenere un frullato più liscio e omogeneo.

Velocità LOW (BASSA), MEDIUM (MEDIA), HIGH (ALTA): solo con la tazza monoporzione e il recipiente del robot.

NOTA: una volta che è stata selezionata la velocità, l'autonomia comparirà sul display in secondi.

USO DELLA CARAFFA

IMPORTANTE:
- Prima di procedere, leggere tutte le avvertenze riportate all'inizio di questo manuale d'uso.
- Per motivi di sicurezza, quando la caraffa e il coperchio non sono installati correttamente, sul timer viene visualizzata la scritta INSTALL (INSTALLA) e il motore non si attiva. Se ciò accade, ripetere la **fase 5** di questa pagina.

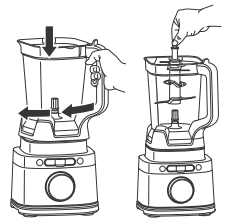
⚠ AVVERTENZA: Ninja Detect Total Crushing® e il gruppo lame da taglio (gruppo lame sovrapposte) sono mobili e affilati e NON sono bloccati in posizione. Se si utilizza il beccuccio per versare, assicurarsi che il coperchio sia saldamente bloccato sulla caraffa. Se si versa il contenuto dopo avere tolto il coperchio, prima rimuovere con attenzione il gruppo lame sovrapposte tenendolo per l'albero. In caso contrario, l'utente rischierà di ferirsi.

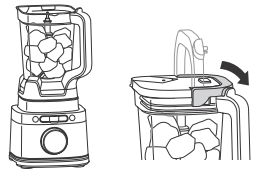
NOTA:
- **NON** aggiungere ingredienti prima di completare l'installazione del gruppo lame sovrapposte.
- Se il gruppo lame sovrapposte non è completamente inserito, non sarà possibile installare e bloccare il coperchio.
- Il coperchio della caraffa si ripiega solo se è fissato a quest'ultima.
- **NON** lavorare né macinare ingredienti secchi.
- Per ottenere un risultato migliore, miscelare vegetali in foglia ed erbe aromatiche nella tazza monoporzione.

1 Posizionare e attaccare la spina della base motore su una superficie pulita, asciutta e piana, come un piano di lavoro o un tavolo.

2 Abbassare la caraffa sulla base motore. L'impugnatura deve essere allineata leggermente verso destra e la caraffa deve essere orientata in modo tale che i simboli **LOCK** (BLOCCO) presenti sulla base motore siano visibili. Ruotare la caraffa in senso orario finché non scatta in posizione.

3 Con attenzione, afferrare il gruppo lame sovrapposte per l'estremità superiore dell'albero e inserirlo sul pignone di trasmissione all'interno della caraffa. Nota: il gruppo lame si inserisce sul pignone lasciando un certo gioco.





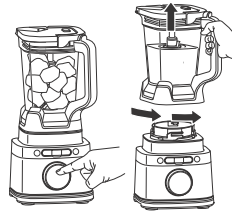
4 Aggiungere gli ingredienti nella caraffa. Aggiungendo gli ingredienti, **NON** superare la linea **MAX LIQUID** (RIEMPIMENTO MASSIMO LIQUIDI).

5 Posizionare il coperchio sulla caraffa. Premere sull'impugnatura finché non scatta in posizione. Una volta posizionato e bloccato il coperchio, premere il pulsante di accensione per avviare l'unità. Il programma BlendSense si illuminerà.

6a Per utilizzare il programma BlendSense basta premere il selettore. Il programma si interromperà automaticamente una volta completato. Per bloccare l'unità in qualsiasi momento, premere nuovamente il selettore.

6b Per utilizzare un programma delle modalità di lavorazione, selezionare **MODE** (MODALITÀ), quindi utilizzare il selettore per scegliere il programma desiderato. Premere il selettore per avviare. Il programma si interromperà automaticamente una volta completato. Per bloccare l'unità in qualsiasi momento, premere nuovamente il selettore.

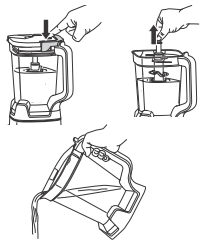
6c Per utilizzare un programma manuale, selezionare **MANUAL** (MANUALE), quindi utilizzare il selettore per scegliere la velocità desiderata (1-10). Premere il selettore per avviare. Una volta che gli ingredienti hanno raggiunto la consistenza preferita, premere di nuovo il selettore o attendere che l'unità si fermi completamente da sola dopo 60 secondi.



7 Per rimuovere la caraffa dalla base motore, ruotarla in senso antiorario e sollevarla.



8a Per versare i preparati più fluidi, assicurarsi che il coperchio sia bloccato in posizione, quindi aprire il tappo del beccuccio per versare.



8b Per preparati più densi, che non possono essere versati tramite il beccuccio per versare, rimuovere il coperchio e il gruppo lame sovrapposte prima di versare. Per rimuovere il coperchio, premere il pulsante **RELEASE** (pulsante di RILASCIO) e tirare l'impugnatura. Per rimuovere il gruppo lame, afferrarlo con cautela dalla parte superiore dell'albero e tirarlo verso l'alto. A questo punto è possibile svuotare la caraffa.

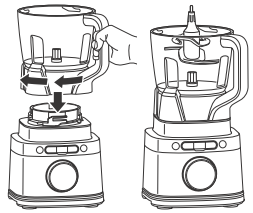
9 Spegnere l'unità premendo il pulsante di accensione. A processo terminato, scollegare l'unità. Per istruzioni sulla pulizia e la conservazione, consultare la sezione "Cura e manutenzione".

UTILIZZO DEI GRUPPI LAME DEL RECIPIENTE DEL ROBOT

IMPORTANTE:
- Prima di procedere, leggere tutte le avvertenze riportate all'inizio di questo manuale d'uso.
- Per motivi di sicurezza, quando il recipiente del robot e il coperchio non sono installati correttamente, sul timer viene visualizzata la scritta **INSTALL** (INSTALLA) e il motore non si attiva. Se ciò accade, ripetere la **fase 5** di questa pagina.

⚠ AVVERTENZA: il gruppo lame da taglio è affilato e NON bloccato in posizione. Prima di eliminare gli ingredienti frullati dal recipiente, rimuovere con cautela il gruppo lame, tenendolo per l'albero. In caso contrario, l'utente rischierà di ferirsi.

NOTA:
- **NON** lavorare né macinare ingredienti secchi.
- **NON** aggiungere ingredienti prima di completare l'installazione del gruppo lame.
- Per installare il gruppo lame per impastare seguire le stesse istruzioni del gruppo lame da taglio.



1 Posizionare e attaccare la spina della base motore su una superficie pulita, asciutta e piana, come un piano di lavoro o un tavolo.

2 Abbassare il recipiente del robot sulla base motore e ruotarlo in senso orario fino a quando non scatta in posizione.

3 Per installare il gruppo lame, afferrare il gruppo lame da taglio dall'estremità superiore dell'albero con attenzione e inserirlo sul pignone all'interno del recipiente. Nota: il gruppo lame da taglio si inserisce sul pignone lasciando un certo gioco.

4 Versare gli ingredienti nel recipiente assicurandosi di non superare la linea **MAX FILL** (RIEMPIMENTO MASSIMO).



5 Applicare il coperchio dello scivolo di alimentazione sul recipiente e ruotarlo in senso orario fino a sentire uno scatto che indica che il coperchio è bloccato in posizione. Una volta posizionato e bloccato il coperchio, premere il pulsante di accensione per avviare l'unità. Il programma BlendSense si illuminerà.



6a Per utilizzare il programma BlendSense basta premere il selettore. Il programma si interromperà automaticamente una volta completato. Per bloccare l'unità in qualsiasi momento, premere nuovamente il selettore.

6b Per utilizzare un programma delle modalità di lavorazione, selezionare **MODE** (MODALITÀ), quindi utilizzare il selettore per scegliere il programma desiderato. Premere il selettore per avviare. Il programma si interromperà automaticamente una volta completato. Per bloccare l'unità in qualsiasi momento, premere nuovamente il selettore.

NOTA: quando si utilizza il gruppo lame da taglio, è consigliabile scegliere MINCE (MACINA), SMALL CHOP (TRITA A PEZZI PICCOLI) o LARGE CHOP (TRITA A PEZZI GRANDI). I programmi delle modalità di lavorazione non sono consigliati quando si utilizza il gruppo lame per impastare.

6c Per utilizzare un programma manuale, selezionare **MANUAL** (MANUALE), quindi utilizzare il selettore per scegliere la velocità desiderata tra LOW, MEDIUM o HIGH (BASSA, MEDIA o ALTA). Premere il selettore per avviare. Una volta che gli ingredienti hanno raggiunto la consistenza preferita, premere di nuovo il selettore o attendere che l'unità si fermi completamente da sola dopo 60 secondi.

NOTA: con il gruppo lame per impastare usare solo la velocità LOW (BASSA).



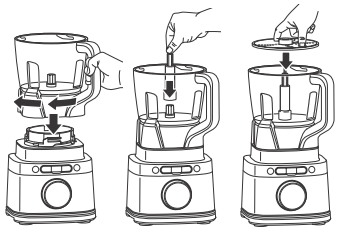
7 Al termine, premere il pulsante sul coperchio vicino all'impugnatura per sbloccarlo, quindi ruotarlo in senso antiorario e sollevarlo dal recipiente. Prima di eliminare gli ingredienti dal recipiente, rimuovere sempre il gruppo lame da taglio. Per rimuovere il gruppo lame da taglio, afferrarlo con cautela dalla parte superiore dell'albero ed estrarlo dal recipiente.

8 Per rimuovere il recipiente dalla base motore, ruotarlo in senso antiorario e sollevarlo.

9 Spegnere l'unità premendo il pulsante di accensione. A processo terminato, scollegare l'unità. Per istruzioni sulla pulizia e la conservazione, consultare la sezione "Cura e manutenzione".

USO DEL DISCO REVERSIBILE PER AFFETTARE E SMINUZZARE

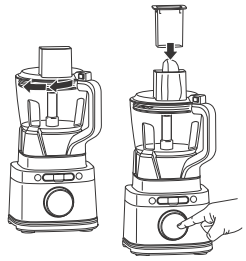
NOTE:
- Il disco per affettare e sminuzzare è reversibile. Per tagliare le verdure, utilizzare il lato con l'etichetta "Slicer" (tagliaverdure). Girare con delicatezza il disco sull'altro lato con l'etichetta "Shredder" (sminuzzatore) per sminuzzare.
- Il coperchio dello scivolo di alimentazione è dotato di uno spingitore che guida il cibo sullo scivolo.



1 Posizionare e attaccare la spina della base motore su una superficie pulita, asciutta e piana, come un piano di lavoro o un tavolo.

2 Abbassare il recipiente del robot sulla base motore e ruotarlo in senso orario fino a quando non scatta in posizione.

3 Per installare il disco reversibile per affettare e sminuzzare, posizionare il perno del disco sul pignone all'interno del recipiente. Successivamente, utilizzare i fori per le dita per afferrare il disco reversibile per affettare e sminuzzare e posizionarlo sul perno con il lato che si desidera utilizzare rivolto verso l'alto.



4 Applicare il coperchio dello scivolo di alimentazione sul recipiente e ruotarlo in senso orario fino a sentire uno scatto che indica che il coperchio è bloccato in posizione. Una volta posizionato e bloccato il coperchio, premere il pulsante di accensione per avviare l'unità. Il programma BlendSense si illuminerà.

5a Per utilizzare un programma Processing Mode (modalità di lavorazione), selezionare **MODE** (MODALITÀ), successivamente utilizzare il selettore per scegliere DISC (DISCO).

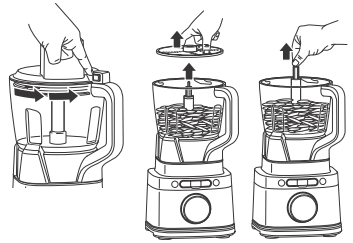
5b Per utilizzare un programma manuale, selezionare **MANUAL** (MANUALE), quindi utilizzare il selettore per scegliere la velocità desiderata (è consigliabile scegliere la velocità LOW – BASSA).

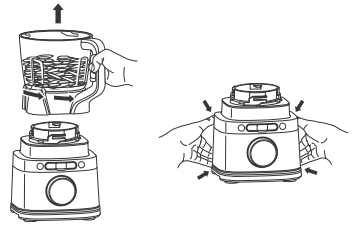
NOTA: non è consigliato utilizzare il programma BlendSense con il disco reversibile per affettare e sminuzzare.

6 Premere il selettore per avviare il programma. Aggiungere gli ingredienti già pronti o sminuzzarli attraverso lo scivolo di alimentazione sul coperchio. Utilizzare lo spingitore per alimenti per aiutare a guidare gli ingredienti attraverso lo scivolo di alimentazione. Il programma si interromperà automaticamente una volta completato. Per bloccare l'unità in qualsiasi momento, premere nuovamente il selettore.

7 Per rimuovere il coperchio, premere il pulsante situato sul coperchio dello scivolo di alimentazione vicino all'impugnatura per sbloccare il coperchio e ruotarlo in senso antiorario. Sollevare il coperchio dal recipiente.

8 Utilizzando i fori per le dita, sollevare con attenzione il disco per estrarlo dal recipiente. Quindi, afferrare il perno dalla parte superiore dell'albero ed estrarlo dal recipiente.





9 Per rimuovere il recipiente dalla base motore, ruotarlo in senso antiorario e sollevarlo.

10 Spegnere l'unità premendo il pulsante di accensione. A processo terminato, scollegare l'unità. Per istruzioni sulla pulizia e la conservazione, consultare la sezione "Cura e manutenzione".

USO DELLA TAZZA MONOPORZIONE

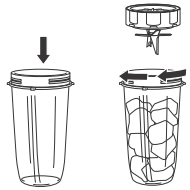
IMPORTANTE: leggere tutte le avvertenze all'inizio di questo manuale d'uso prima di procedere.

⚠ AVVERTENZA:

- **Maneggiare con attenzione il gruppo lame Hybrid Edge, in quanto le lame sono affilate.**
- **Rimuovere gli utensili prima della lavorazione. In caso di mancata rimozione, la tazza monoporzione potrebbe danneggiarsi o andare in pezzi, rischiando di causare lesioni personali.**
- **NON miscelare i liquidi caldi, effervescenti o gassati. La miscelazione di tali liquidi può causare un accumulo eccessivo di pressione con conseguente rischio di ferite e/o ustioni per l'utente.**
- **NON lavorare né macinare ingredienti secchi.**
- **Rimuovere il gruppo lame Hybrid Edge dalla tazza monoporzione una volta terminato di frullare. NON conservare gli ingredienti prima o dopo la miscelazione nella tazza con il gruppo lame applicato. Alcuni alimenti possono contenere degli ingredienti attivi o rilasciare dei gas che si espandono se lasciati in un contenitore sigillato, portando alla formazione di una pressione eccessiva che può comportare un rischio di lesioni.**

1 Posizionare e attaccare la spina della base motore su una superficie pulita, asciutta e piana, come un piano di lavoro o un tavolo.

2 Aggiungere gli ingredienti nella tazza monoporzione. Aggiungendo gli ingredienti, **NON** superare la linea **MAX LIQUID** (RIEMPIMENTO MASSIMO LIQUIDI) sulla tazza.



3 Installare il gruppo lame Hybrid Edge sulla parte superiore della tazza. Ruotare il coperchio in senso orario fino a chiuderlo saldamente.



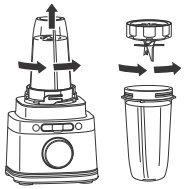
4 Capovolgere la tazza e installarla sulla base motore. Allineare le linguette sulla tazza con le fessure sulla base, quindi ruotare la tazza in senso orario finché non scatta in posizione. Una volta posizionata e bloccata la tazza, premere il pulsante di accensione per avviare l'unità. Il programma BlendSense si illuminerà.

5a Per utilizzare il programma BlendSense, premere semplicemente il selettore. Il programma si interromperà automaticamente una volta completato. Per bloccare l'unità in qualsiasi momento, premere nuovamente il selettore.

5b Per utilizzare un programma manuale, selezionare **MANUAL** (MANUALE), quindi utilizzare il selettore per scegliere la velocità desiderata tra LOW, MEDIUM o HIGH (BASSA, MEDIA o ALTA). Premere il selettore per avviare. Una volta che gli ingredienti hanno raggiunto la consistenza preferita, premere di nuovo il selettore o attendere che l'unità si fermi completamente da sola dopo 60 secondi.



NOTA: i programmi delle modalità di lavorazione sono compatibili solo con la caraffa.

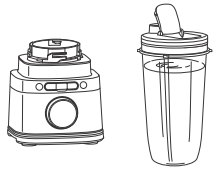


6 Per rimuovere la tazza dalla base motore, ruotarla in senso antiorario e sollevarla.

7 Rimuovere il gruppo lame Hybrid Edge ruotando il cappuccio in senso antiorario. **NON** conservare il contenuto frullato con il gruppo lame montato. Il gruppo lame è affilato, maneggiare con attenzione.

8 Spegnere l'unità premendo il pulsante di accensione. A processo terminato, scollegare l'unità. Per istruzioni sulla pulizia e la conservazione, consultare la sezione "Cura e manutenzione".

9 Per portare i drink sempre con sé, posizionare il coperchio con beccuccio sulla tazza e ruotarlo in senso orario fino a chiuderlo ermeticamente. Per conservare gli ingredienti nella tazza, utilizzare solo il coperchio con beccuccio.



CURA E MANUTENZIONE

PULIZIA

Separare tutti i componenti. Lavare tutti i contenitori con acqua calda saponata e un panno morbido.

- **Lavaggio a mano**
  Lavare i gruppi lame con acqua tiepida saponata utilizzando un utensile lavapiatti munito di manico per evitare il contatto diretto con le lame. I gruppi lame sono affilati, maneggiare con attenzione. Risciacquare accuratamente e lasciare asciugare all'aria.

- **Gli accessori**
  sono lavabili nella parte superiore della lavastoviglie e **NON** devono essere lavati con un ciclo con asciugatura a caldo. Assicurarsi di avere rimosso i gruppi lame dai rispettivi contenitori prima di collocarli nella lavastoviglie. Maneggiare i gruppi lame con attenzione.

- **Base motore**
  Spegnere l'unità e staccare la spina della base motore prima di pulirla. Pulire la base motore con un panno umido e pulito. **NON** utilizzare panni, spugne o spazzole abrasive per pulire la base.

COME RIPORRE L'APPARECCHIO

Per l'alloggiamento del cavo, utilizzare la chiusura con gancio e occhiello sul retro della base motore. **NON** avvolgere il cavo intorno alla parte inferiore della base per riporre l'apparecchio. Conservare l'unità in posizione verticale e riporre i gruppi lame all'interno dei rispettivi contenitori con i coperchi bloccati in posizione.

NON conservare gli ingredienti frullati o non frullati nella tazza monoporzione con il gruppo lame Hybrid Edge applicato.

NON impilare oggetti sopra i contenitori. Riporre gli accessori rimanenti accanto all'unità o in un armadietto, dove non rischiano di danneggiarsi o di creare pericoli.

RESETTARE IL MOTORE

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

1 Staccare la spina dell'unità dalla presa elettrica.

2 Lasciare raffreddare l'unità per circa 15 minuti.

3 Rimuovere il coperchio del contenitore e il gruppo lame. Svuotare il contenitore e assicurarsi che non vi siano alimenti che blocchino il gruppo lame.

IMPORTANTE: assicurarsi di non superare le capacità massime. L'eccessivo riempimento rappresenta la causa più comune di sovraccarico dell'apparecchio.

Se l'unità necessita di riparazioni, contattare il Servizio clienti al numero 800 961655. Per consentirci di offrire una migliore assistenza, registrare il prodotto online all'indirizzo **https://ninjakitchen.eu/register-guarantee** e tenerlo a portata di mano in caso di chiamate.

ORDINARE PEZZI DI RICAMBIO

Per ordinare parti e accessori aggiuntivi, visitare il sito **ninjakitchen.it**.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Una volta collegata l'unità all'alimentazione, il display visualizza "INSTALL (INSTALLA)".
- Mettere il contenitore sulla base e ruotarlo in senso orario finché non scatta in posizione. Premere il pulsante di accensione ⏻ per accendere l'unità; fatto ciò, il programma BlendSense si illumina, indicando che l'unità è pronta per l'uso.

Durante il programma BlendSense, il display visualizza "ADD LIQUID 💧" (AGGIUNGI LIQUIDO).
- Se il display visualizza "ADD LIQUID 💧" (AGGIUNGI LIQUIDO) durante il programma BlendSense, l'unità rileva che è necessaria una maggiore quantità di liquido. Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO), rimuovere la tazza dalla base e aggiungere 120-240 ml di liquido. Reinstallare la tazza sulla basa, quindi premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare nuovamente il programma BlendSense. Disponibile solo con la tazza monoporzione.

Il display visualizza "Er".
- Se il display indica "Er", scollegare l'unità dalla presa elettrica e lasciarla raffreddare per 15 minuti. Rimuovere il coperchio del contenitore e il gruppo lame, quindi svuotarlo per assicurarsi che non vi siano alimenti che bloccano il gruppo lame.

Risulta difficile installare il coperchio/gruppo lame Hybrid Edge sulla tazza.
- Posizionare la tazza su una superficie piana. Posizionare con cura il coperchio o il gruppo lame Hybrid Edge al di sopra della tazza e allineare i filetti in modo che il coperchio/gruppo lame Hybrid Edge si incastri perfettamente alla tazza. Ruotare in senso orario fino ad avvitare strettamente.

L'unità non esegue correttamente la miscelazione; gli ingredienti si bloccano.
- L'impiego del programma BlendSense è la scelta migliore per ottenere eccellenti risultati. Gli impulsi e le pause consentono agli ingredienti di raccogliersi verso il gruppo lame. Se gli ingredienti rimangono attaccati, solitamente è sufficiente aggiungere un po' di liquido.
- Quando si riempie il recipiente, iniziare con il liquido o lo yogurt, poi la frutta e la verdura fresche, seguite dalle verdure in foglia o dalle erbe aromatiche. Successivamente, aggiungere semi, ingredienti in polvere e burro di frutta secca. Infine, aggiungere ghiaccio o ingredienti congelati.

La base motore non rimane attaccata al piano di lavoro o al piano del tavolo.
- Assicurarsi che la superficie e i piedini a ventosa siano puliti. I piedini a ventosa si attaccano solo su superfici lisce.
- I piedini a ventosa non si attaccano su alcune superfici quali legno, mattonelle e finiture non levigate.
- **NON** cercare di utilizzare l'unità quando la base motore è applicata su una superficie non stabile (tagliere, vassoio, piatti ecc.).

L'unità è difficile da rimuovere dal piano di lavoro per essere riposta.
- Infilare le mani sotto entrambi i lati della base motore e tirare delicatamente l'unità verso l'alto e verso di sé.

L'unità visualizza un messaggio "- -" che lampeggia.
- L'unità è in grado di rilevare quale contenitore si trova sulla base motore. Probabilmente il programma che si sta tentando di utilizzare non è progettato per il contenitore installato. Le luci relative ai programmi si accendono indicando quali programmi sono disponibili per ciascun contenitore.

Gli alimenti non sono tritati in modo uniforme.
- Per ottenere risultati migliori durante la tritatura, tagliare gli ingredienti a pezzi di dimensioni uniformi e non riempire eccessivamente il recipiente.

L'impugnatura del coperchio della caraffa non si piega.
- Il coperchio della caraffa si piega solo se è fissato su quest'ultima. Per riporre l'apparecchio, posizionare il coperchio sulla caraffa e premere verso il basso sul manico finché non si avverte un clic.

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

Visitare **ninjakitchen.eu/register-guarantee** per registrare il nuovo prodotto Ninja® entro dieci (10) giorni dall'acquisto. Verrà richiesto di fornire il nome del punto vendita, la data di acquisto, il numero di modello, il nome e l'indirizzo del cliente.

La registrazione ci permette di contattare il cliente nell'improbabile eventualità di dover comunicare un problema di sicurezza del prodotto. Durante la fase di registrazione si dichiara di aver letto e compreso le istruzioni per l'uso e le avvertenze illustrate nelle istruzioni fornite in dotazione.

NINJA

GARANZIA CONVENZIONALE DI DUE (2) ANNI

Quando un consumatore acquista un prodotto nell'Unione Europea, beneficia di una serie di diritti legali relativi alla qualità del prodotto (i diritti di legge del cliente). Il cliente può far valere questi diritti nei confronti del proprio rivenditore. Tuttavia, Ninja® ripone una tale fiducia nella qualità dei propri prodotti da offrire al cliente una garanzia del produttore supplementare della durata di due anni. Questi termini e condizioni riguardano esclusivamente la garanzia del produttore, lasciando inalterati i diritti di legge del cliente.

Le condizioni che seguono descrivono i prerequisiti e il campo di applicazione della nostra garanzia. Non alterano in alcun modo i diritti di legge o gli obblighi di legge del rivenditore né il contratto del cliente con lo stesso.

Garanzie Ninja

Ogni apparecchio Ninja è provvisto di una garanzia gratuita relativa a ricambi e manodopera. La nostra linea diretta di assistenza clienti (**800 961655**) è attiva dalle ore 09:00 alle ore 18:00, dal lunedì al venerdì. La telefonata è gratuita e il cliente verrà messo direttamente in contatto con un rappresentante di Ninja. È anche possibile ricevere assistenza online visitando il sito **www.ninjakitchen.eu**

Come devo fare per registrare la mia garanzia estesa Ninja?

È possibile registrare la propria garanzia online entro 28 giorni dall'acquisto. Per farti risparmiare tempo, ricorda di tenere a portata di mano le seguenti informazioni relatives dispositivo:

- Data di acquisto dispositivo (scontrino fiscale o bolla di consegna).

Per effettuare la registrazione online, visita il sito **www.ninjakitchen.eu**

IMPORTANTE

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

Quali sono i vantaggi offerti dalla registrazione della garanzia gratuita Ninja?

Quando il cliente registra la garanzia, l'azienda avrà i suoi dati qualora sia necessario contattarlo.

L'utente potrà inoltre ricevere suggerimenti e consigli su come sfruttare tutte le potenzialità dispositivo e conoscere le ultime notizie sulle nuove tecnologie e i lanci di nuovi prodotti Ninja®. Registrando la garanzia online, l'utente riceverà una conferma immediata della ricezione dei dati.

Per quanto tempo sono garantiti gli apparecchi Ninja nuovi?

La nostra fiducia nel design e nella qualità significa che il tuo nuovo dispositivo è garantito per un totale di due anni.

Che cosa copre la garanzia gratuita Ninja?

La riparazione o la sostituzione dell'apparecchio Ninja (a discrezione di Ninja), inclusi tutti i ricambi e la manodopera. La garanzia Ninja va ad aggiungersi ai diritti legali dell'utente come consumatore.

Che cosa non copre la garanzia gratuita Ninja?

1. La presente garanzia non copre la normale usura e rottura delle parti soggette a usura (ad esempio gli accessori). Le parti di ricambio possono essere acquistate sul sito **www.ninjakitchen.eu**
2. Danni causati da uso non conforme, improprio, negligente nonché da una mancata manutenzione o danni causati da una manipolazione scorretta durante il trasporto.
3. Danni causati da manutenzione non autorizzata Ninja.

Dove è possibile acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono progettati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato dispositivo. È possibile trovare una gamma completa di parti di ricambio, componenti sostitutivi e accessori Ninja per tutti gli apparecchi Ninja sul sito **www.ninjakitchen.eu**

Si ricorda che i danni causati dall'uso di parti di ricambio non originali Ninja potrebbero non essere coperti dalla garanzia.

REGISTREER UW AANKOOP

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Scan de QR-code met een mobiel apparaat

SCHRIJF DEZE INFORMATIE OP

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____
(bewaar de kassabon)

Winkel waar u het product hebt gekocht: ____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning: 220V - 240V, 50-60 Hz
Vermogen: 1200 watt

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES ALLE INSTRUCTIES VÓÓR GEBRUIK • ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

	Lees en bekijk de instructies voor bediening en gebruik.
⚠	**Geeft de aanwezigheid van een risico weer. Er kan letsel, overlijden of substantiële eigendomsschade plaatsvinden als de waarschuwing die met dit symbool wordt omschreven wordt genegeerd.**
	Alleen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

Als u een elektrisch apparaat gebruikt, dient u altijd de standaard veiligheidsvoorschriften in acht te nemen, inclusief het volgende:

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

1 Lees alle instructies voor u het apparaat en de accessoires gaat gebruiken.

2 Dit product wordt geleverd met Ninja Detect-messen voor Total Crushing & Chopping (gestapelde messen) en hakmessen. Wees **ALTIJD** voorzichtig bij het hanteren van de messen. De messen zijn scherp en zitten **LOS** in hun kan of kom. De messen zijn zo ontworpen dat deze te verwijderen zijn voor reiniging en eventuele vervanging, indien nodig. Pak de messen **ALLEEN** vast aan de bovenkant van het heft. Onvoorzichtig hanteren van de messen kan leiden tot snijwonden.

3 Ga zeer voorzichtig te werk bij het reinigen van de Hybrid Edge-messen, de messen zijn zeer scherp.

4 Zorg ervoor dat vóór gebruik al het gerei uit de opvangbakken is verwijderd. Het niet verwijderen van keukengerei kan leiden tot het breken van de opvangbakken en kan letsel en schade aan eigendommen veroorzaken.

5 Blend **GEEN** hete, bruisende of koolzuurhoudende vloeistoffen of ingrediënten. Dit kan leiden tot buitensporige drukopbouw waardoor risico op snij- en/of brandwonden van de gebruiker ontstaat.

6 Verwijder de Hybrid Edge-messen van de beker voor één portie na voltooiing van het blenden. Bewaar voor of na het blenden **GEEN** ingrediënten in de beker als de messen zijn bevestigd. Sommige voedingsmiddelen kunnen actieve ingrediënten bevatten of er kunnen gassen vrijkomen als ze in een afgedichte kan of kom blijven zitten. Hierdoor wordt er te veel druk opgebouwd, wat snij- of brandwonden of materiële schade kan veroorzaken.

7 Zorg ervoor dat u alle waarschuwingen en instructies begrijpt en in acht neemt. Dit apparaat bevat elektrische verbindingen en bewegende delen die een risico voor de gebruiker kunnen vormen.

8 Neem de tijd en wees voorzichtig tijdens het uitpakken en in elkaar zetten van het apparaat. De messen zitten los en zijn scherp. Wees **ALTIJD** voorzichtig bij het hanteren van de messen. Dit apparaat bevat scherpe, losse messen die bij onjuist gebruik snijwonden kunnen veroorzaken.

9 Bekijk de inhoud zorgvuldig zodat u ervan bent verzekerd dat u alle benodigde delen hebt om het apparaat correct en veilig te gebruiken.

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

11 Zorg dat bij gebruik van de schenktuit het deksel op zijn plaats blijft op de kan of zorg ervoor dat het deksel tijdens het gieten vergrendeld is om snijwonden te voorkomen.

12 Pak de Hybrid Edge-messen **ALLEEN** vast aan de buitenrand van de voet van de messen. Onvoorzichtig gebruik van de messen kan leiden tot snijwonden.

13 Schakel het apparaat **UIT**, en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, voordat u onderdelen monteert of demonteert en voordat u het apparaat schoonmaakt. Pak de stekker vast aan de behuizing en trek uit het stopcontact. Trek **NOOIT** de stekker uit het stopcontact door het flexibele snoer vast te pakken en eraan te trekken.

14 Controleer vóór ieder gebruik de messen op beschadiging. Neem als een mes krom of beschadigd is, contact op met SharkNinja voor vervanging.

15 Gebruik dit apparaat **NIET** buitenshuis. Het is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

16 Verander de stekker **NOOIT**.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES ALLE INSTRUCTIES VÓÓR GEBRUIK • ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

17 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.

18 De gehele voedingskabel is niet geschikt voor vervanging. Indien beschadigd, dient u contact op te nemen met SharkNinja voor onderhoud.

19 Gebruik **GEEN** verlengsnoeren met dit apparaat.

20 Om het risico op een elektrische schok te voorkomen, mag u het apparaat **NIET** onderdompelen en dient u te vermijden dat het netsnoer in contact komt met water of een andere vloeistof.

21 Laat het snoer **NIET** over de randen van tafels of het aanrecht hangen. Het snoer kan blijven haken en het apparaat van het werkblad trekken.

22 Het apparaat of snoer **NIET** in contact laten komen met hete oppervlaktes, zoals fornuizen en andere verhittende apparaten.

23 Gebruik het apparaat **ALTIJD** op een droog en vlak oppervlak.

24 Laat dit apparaat **NIET** bedienen door jonge kinderen en laat hen er NIET mee spelen. Er is nauwlettend toezicht nodig als een apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.

25 Dit apparaat is **NIET** bedoeld voor gebruik door personen met een beperkt fysiek, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

26 Gebruik **ALLEEN** hulpstukken en accessoires die geleverd zijn met het product of aanbevolen door SharkNinja. Het gebruik van hulpstukken, waaronder weckpotten, die niet worden aanbevolen of verkocht door SharkNinja kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.

27 De messen of schijf **NOOIT** op de motorvoet plaatsen wanneer deze niet bevestigd is aan zijn container (kan, beker of keukenmachinekom) en indien het deksel niet op zijn plaats zit.

28 Houd handen, haar en kleding uit de buurt van de kan tijdens het vullen en gebruik van het apparaat.

29 Vermijd contact met bewegende delen tijdens het gebruiken en hanteren van het apparaat.

30 Vul de kannen **NIET** verder dan de **MAX FILL**- of **MAX LIQUID**-lijnen en voorkom verwondingen door beschadigingen aan de deksels of kannen.

31 Bedien het apparaat **NIET** met een lege kan.

32 Kannen of accessoires geleverd met het apparaat **NIET** in de magnetron plaatsen.

33 Laat het apparaat tijdens het gebruik **NOOIT** onbeheerd achter.

34 Verwerk **GEEN** droge ingrediënten met de beker voor een enkele portie en de Hybrid Edge-messen, de kan en de gestapelde messen of de keukenmachinekom en de hakmessen.

35 Gebruik de beker voor één portie en de Hybrid Edge-messen, de kan en gestapelde messen of de keukenmachinekom en hakmessen **NIET** om te malen.

36 Bedien het apparaat **NOOIT** zonder dat de deksels aangebracht zijn. Probeer de vergrendelingen **NIET** uit te schakelen. Zorg er voorafgaand aan het gebruik voor dat de opvangbak en het deksel correct zijn geplaatst.

37 Houd handen en keukengerei uit de buurt van bewegende messen of schijven tijdens het verwerken van voedsel om zo het risico op ernstig persoonlijk letsel of schade aan de blender te verminderen. U mag **ALLEEN** een pannenschraper gebruiken als de blender niet in werking is.

38 Als ongemengde ingrediënten blijven plakken aan de zijkanten van de beker, zet het apparaat dan uit, verwijder het mes en gebruik een schraper om de ingrediënten los te maken.

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

40 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.

41 Probeer **NOOIT** een kan of deksel van de motorvoet te verwijderen terwijl de messen nog draaien. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is gestopt alvorens deksels en kannen te verwijderen.

42 Als het apparaat oververhit raakt, schakelt een thermische beveiliging de motor tijdelijk uit. Om het apparaat te resetten, trekt u de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat u het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.

43 De kan, kom, beker en accessoires **NIET** blootstellen aan extreme temperatuurveranderingen. Ze kunnen beschadigd raken.

44 Het maximale vermogen voor dit apparaat is gebaseerd op de opstelling van de Hybrid Edge-messen en de beker voor één portie. Andere configuraties verbruiken wellicht minder stroom.

45 Dompel de motorvoet of het bedieningspaneel **NIET** onder in water of andere vloeistoffen. Spuit **NOOIT** vloeistoffen op de motorvoet of het bedieningspaneel.

46 Probeer **NIET** de messen te slijpen.

47 Schakel het apparaat eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken.

48 Apparaat is bedoeld voor het maken van een deegbal. Het is **NIET** de bedoeling om doorlopend te kneden. Nadat de deegbal is gevormd, moet deze extra met de hand gekneed worden op een werkvlak. Als het apparaat te veel beweegt op het werkvlak, verwijder dan de deegbal en kneed met de hand.

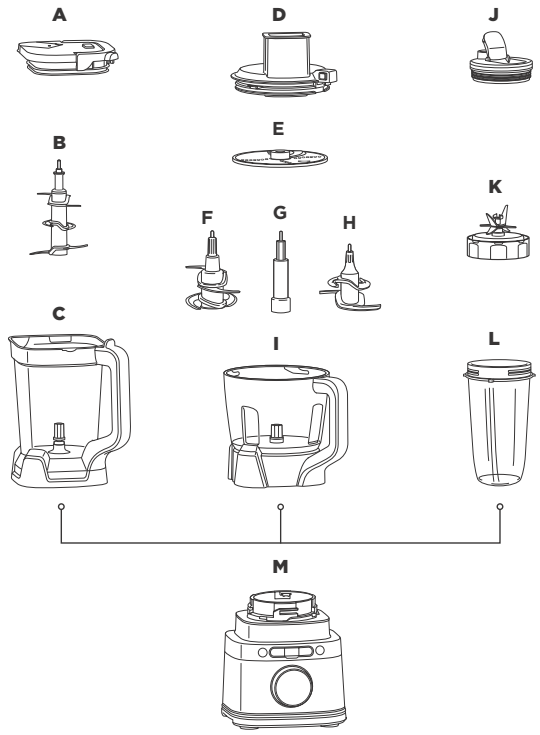
49 Doe **NOOIT** voedsel met de hand in de keukenmachine. Gebruik **ALTIJD** de meegeleverde stamper met het deksel van de vultrechter.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

ONDERDELEN

- **A** Deksel van de kan met schenktuit
- **B** Ninja Detect Total Crushing & hakmessen (gestapelde messen)
- **C** 2.1 l* grote kan
- **D** Power keukenmachinekom met vultrechter, deksel en voedselstamper
- **E** Omkeerbare schaaf- en snipperschijf
- **F** Hakmessen
- **G** As
- **H** Deegmessen
- **I** 1.6 l power keukenmachinekom
- **J** Tuitdeksel
- **K** Hybrid Edge-messen
- **L** 600 ml beker voor één portie
- **M** Motorvoet (bevestigde voedingskabel niet zichtbaar)

*700 ml max. vloeistofcapaciteit.



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

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

BELANGRIJK: bekijk alle waarschuwingen aan het begin van deze handleiding voordat u verdergaat.

⚠ WAARSCHUWING: de gestapelde messen en de hakmessen zijn NIET vergrendeld in hun kannen. Pak de gestapelde messen en de hakmessen vast aan de bovenkant van het heft.

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal van het apparaat. Wees voorzichtig bij het uitpakken van de gestapelde messen, de Hybrid Edge-messen en hakmessen, aangezien de messen los zitten en scherp zijn.
2. Pak de Hybrid Edge-messen vast aan de buitenrand van de onderkant van de voet.
3. Was kannen, kommen, deksels en messen in warm water en afwasmiddel met een afwasborstel met een handvat om rechtstreeks contact met de messen te voorkomen. Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen, aangezien de messen los zitten en scherp zijn.
4. Alle onderdelen grondig afspoelen en aan de lucht laten drogen.
5. Veeg het bedieningspaneel af met een zachte doek. Laat het vóór gebruik altijd volledig opdrogen.

OPMERKING: alle opzetstukken zijn BPA-vrij. Alle accessoires kunnen in de vaatwasser, op het bovenste rek. Ze mogen **NIET** worden gereinigd met een warme droogcyclus. Zorg ervoor dat messen en deksels uit de kannen en kommen zijn verwijderd, voordat u ze in de vaatwasser plaatst. Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen.

BLENDSENSE-TECHNOLOGIE

Het Intelligent BlendSense-programma zorgt voor een revolutie in het traditionele blenden door de ingrediënten te detecteren en elke keer opnieuw perfect te blenden. Het BlendSense-programma is standaard ingeschakeld. Druk op de knop ⏻, gevolgd door START/STOP. Het programma begint en stopt automatisch zodra het blenden klaar is. Om het blenden te stoppen vóór het einde van het programma, drukt u nogmaals op de draaiknop.

Druk op de draaiknop om het BlendSense-programma te starten.

1

DETECTEREN

Het blenden begint met het detecteren van de ingrediënten.



2

BLENDEN

De snelheid, duur en intensiteit van het blenden worden automatisch gekozen.



3

ERVAN GENIETEN

Uw ingrediënten worden tot in de perfectie geblend, hoe groot de portie ook is.



BlendSense wordt het best gebruikt voor smeuïge resultaten zoals smoothies, bevroren dranken, smoothiebowls, dips, purees en sauzen.

VOOR HET EERST BLENDEN



DETECTEREN

In de eerste 15 seconden worden de snelheid en tijd actief aangepast op basis van de ingrediënten en de grootte van het recept.

BLENDOPTIES



BLENDING
Mengt continu zonder pulseren.





CRUSH EN MAX-CRUSH
Detecteert hardere en bevroren ingrediënten en past vervolgens het pulserende patroon aan voor een smeuïg resultaat.



THICK MODE
Creëert dikke, schepbare resultaten.



DOUGH
Verwerkt deeg en beslag, waaronder taart-, pizza- en koekjesdeeg. Gebruik met deegbladassemblage.

OPMERKING: zodra een blendoptie is geselecteerd, laat het display de tijd in seconden zien. De totale tijd kan variëren van enkele seconden tot bijna twee minuten.

FOUTDETECTIE



INSTALL
Licht op als er geen kan is geplaatst of als de kan verkeerd is geplaatst. Plaats de kan opnieuw om dit probleem op te lossen.



ADD LIQUID 💧
Wanneer u de beker voor één portie gebruikt, licht dit lampje op als tijdens het blenden blijkt dat er meer vocht nodig is. Wanneer u "ADD LIQUID 💧" ziet op de draaiknop, moet u op START/STOP drukken en de beker van de voet halen. Voeg 120 tot 240 ml extra vocht toe. Plaats de beker terug en druk vervolgens op START/STOP om het BlendSense-programma opnieuw te starten.

HET BEDIENINGSPANEEL GEBRUIKEN

OPMERKING: druk op de draaiknop om een programma te starten of te stoppen.
U selecteert een programma door aan de knop te draaien.



AAN/UIT
Aan-/uitknop indrukken om het apparaat aan en uit te zetten.

MANUAL
Regelbare snelheid voor volledige controle over het blenden.

BLENDSENSE
Intelligent programma dat met één druk op de knop uw ingrediënten detecteert en tot in de perfectie blendt.

MODE (alleen met kan en keukenmachinekom)
Vooraf ingestelde programma's (DISC, MINCE, SMALL CHOP, en LARGE CHOP) die grof en fijn hakken en malen.

PULSE
Werkt alleen als **PULSE** is ingedrukt. Druk kort in voor kort pulseren en lang voor lang pulseren.

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S



DISC: alleen met keukenmachinekom. Gebruik met de omkeerbare schaaf- en snipperschijf.
MINCE, SMALL CHOP EN LARGE CHOP: alleen met kan en keukenmachinekom.
Vooraf ingestelde programma's met unieke pauzes om zo voor u te blenden. Druk op MODE, draai aan de draaiknop om het gewenste programma te selecteren en druk op START/STOP. Het programma stopt automatisch als het klaar is. Druk nog een keer op de draaiknop als u een programma eerder wilt stoppen. Dit werkt niet samen met het BlendSense-programma of handmatige (manual) programma's.

OPMERKING: bij elk programma wordt aangegeven hoeveel seconden het duurt.

HANDMATIGE PROGRAMMA'S



Met de handmatige stand hebt u zelf maximale controle over de snelheid waarmee u blendt en de textuur die u krijgt. Druk op MANUAL, draai aan de draaiknop om het gewenste programma te selecteren en druk op START/STOP. Indien geselecteerd, loopt elke snelheid 60 seconden lang door, zonder onderbreking. Druk nog een keer op de draaiknop als u een programma eerder wilt stoppen. Handmatige programma's werken niet samen met het BlendSense-programma of automatische programma's.

VARIABELE SNELHEIDSREGELING (snelheid 1-10): alleen met kan.

LANGZAAM BEGINNEN (snelheid 1-3): begin altijd met een lage snelheid om ingrediënten beter te integreren en te voorkomen dat ze aan de zijkant van de kan blijven plakken.

VERHOOG DE SNELHEID (snelheden 4-7): gladdere mengsels vragen om hogere snelheden. Lage snelheden zijn goed voor het hakken van groenten, maar voor puree en dressings moet de snelheid worden opgevoerd.

BLENDEN OP HOGE SNELHEID (snelheden 8-10): blijf blenden totdat de gewenste consistentie wordt bereikt. Hoe langer u blendt, hoe fijner de vermaling en hoe gladder het resultaat.

LOW, MEDIUM, HIGH snelheid (laag, middel, hoog): alleen eenpersoonsbekers en keukenmachinekommen.

OPMERKING: zodra een snelheid is geselecteerd, laat het display de tijd in seconden zien.

DE KAN GEBRUIKEN

BELANGRIJK:
- Bekijk alle waarschuwingen aan het begin van deze handleiding voordat u verdergaat.
- Als de kan en het deksel niet goed zijn geplaatst, wordt **INSTALL** weergegeven op het display en wordt de motor uitgeschakeld. Als dit gebeurt, herhaal dan **stap 5** op deze pagina.

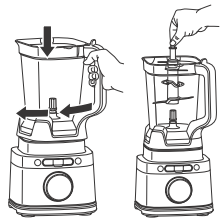
⚠ WAARSCHUWING: Ninja Detect-messen voor Total Crushing & Chopping (gestapelde messen) zitten los en zijn scherp. Ze zitten NIET vastgeklikt. Als u de schenktuit gebruikt, zorg er dan voor dat het deksel volledig afgesloten op de kan van de blender zit. Als u vloeistof uit de kan wilt gieten terwijl het deksel verwijderd is, de gestapelde messenset voorzichtig verwijderen door deze vast te houden aan het heft. Als u dat niet doet, kan dit leiden tot snijwonden.

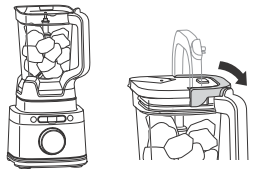
OPMERKING:
- **GEEN** ingrediënten toevoegen tot de gestapelde messen geheel geïnstalleerd zijn.
- Indien de gestapelde messen niet goed geplaatst zijn, kunt u het deksel niet plaatsen en vergrendelen.
- Het handvat van het kandeksel kan pas omlaag worden geklapt wanneer het handvat aan de kan is bevestigd.
- **GEEN** droge ingrediënten verwerken of malen.
- Voor het beste resultaat blendt u bladgroenten en kruiden in de beker voor één portie.

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

2 Plaats de 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.

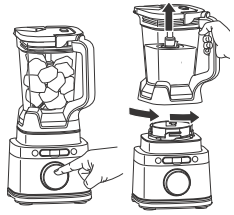
3 Pak de gestapelde messen voorzichtig vast aan de bovenkant van het heft en plaats op het aandrijfmechanisme in de kan. Denk eraan dat de messen losjes op het aandrijfmechanisme passen.





4 Doe de ingrediënten in de kan. **GEEN** ingrediënten toevoegen voorbij de **MAX. VLOEISTOF**-lijn.

5 Plaats het deksel op de kan. Druk op de hendel totdat deze vastklikt. Wanneer het deksel is vergrendeld, druk op de aan-/uitknop om het apparaat in te schakelen. Het BlendSense-programma licht op.



6a Als u het BlendSense- programma gebruikt, druk dan op de draaiknop. Het programma stopt automatisch als het klaar is. Druk nogmaals op de draaiknop om het apparaat op elk moment te stoppen.

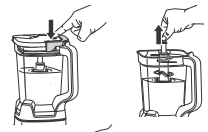
6b Bij gebruik van een Processing Mode-programma, selecteer **MODE**, en gebruik de draaiknop om het gewenste programma te selecteren. Druk op de draaiknop om het programma te starten. Het programma stopt automatisch als het klaar is. Druk op de draaiknop om het apparaat op elk moment te stoppen.

6c Als u een handmatig programma gebruikt, selecteer **MANUAL**, en gebruik vervolgens de draaiknop om de gewenste snelheid (1–10) te selecteren. Druk op de draaiknop om het programma te starten. Zodra de ingrediënten de door u gewenste consistentie hebben bereikt, drukt u nogmaals op de draaiknop of u wacht 60 seconden totdat het apparaat volledig uit zichzelf stopt.

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



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



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



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

GEBRUIK VAN DE POWER KEUKENMACHINEKOM MESSEN

BELANGRIJK:
- Bekijk alle waarschuwingen aan het begin van deze handleiding voordat u verdergaat.
- Als de kan en het deksel niet goed zijn geplaatst, wordt **INSTALL** weergegeven op het display en wordt de motor uitgeschakeld. Als dit gebeurt, herhaal dan **stap 5** op deze pagina.

⚠ WAARSCHUWING: de hakmessen zitten los, zijn scherp en NIET vergrendeld. Voordat u de gemengde ingrediënten uit de kom haalt, moet u eerst voorzichtig het mes verwijderen. Houd daarbij het mes bij het heft vast. Als u dat niet doet, kan dit leiden tot snijwonden.

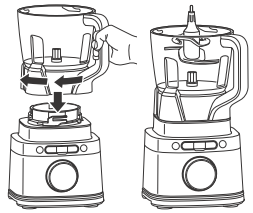
OPMERKING:
- **GEEN** droge ingrediënten verwerken of malen.
- Voeg **GEEN** ingrediënten toe tot de messen volledig bevestigd zijn.
- Volg dezelfde instructies om de deegmessen en de hakmessen te plaatsen.

1 Steek de stekker van de motorvoet in het stopcontact en plaats het apparaat 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 hakmessen voorzichtig vast aan de bovenkant van het heft en plaats het onderdeel op het aandrijfmechanisme in de kom. Denk eraan dat de hakmessen losjes op het aandrijfmechanisme passen.

4 Doe de ingrediënten in de kom, maar zorg ervoor dat de lijn voor **MAXIMAAL VULLEN (MAX FILL)** niet wordt overschreden.





5 Plaats het deksel met de vultrechter op de kom en draai het naar rechts tot u een klik hoort; dit geeft aan dat het deksel op zijn plaats vergrendeld is. Wanneer het deksel is vergrendeld, druk op de aan-/uitknop om het apparaat in te schakelen. Het BlendSense-programma licht op.



6a Druk op de draaiknop als u het BlendSense-programma gebruikt. Het programma stopt automatisch als het klaar is. Druk op de draaiknop om het apparaat op elk moment te stoppen.

6b Als u een Processing Mode-programma gebruikt, selecteer dan **MODE**, en gebruik de draaiknop om het gewenste programma te selecteren. Druk op de draaiknop om het programma te starten. Het programma stopt automatisch als het klaar is. Druk op de draaiknop om het apparaat op elk moment te stoppen.

OPMERKING: als u de hakmessen gebruikt, is het aan te raden om MINCE, SMALL CHOP of LARGE CHOP te gebruiken. Processing Mode-programma's worden niet aanbevolen als u de deegmessen gebruikt.

6c Als u een handmatig programma gebruikt, selecteer dan **MANUAL**, en gebruik de draaiknop om de gewenste snelheid te selecteren (LOW, MEDIUM of HIGH). Druk op de draaiknop om het programma te starten. Zodra de ingrediënten de door u gewenste consistentie hebben bereikt, drukt u nogmaals op de draaiknop of u wacht 60 seconden totdat het apparaat uit zichzelf volledig stopt.

OPMERKING: gebruik alleen snelheid LOW wanneer u de deegmessen gebruikt.



7 Druk na afloop op de knop op het deksel, vlakbij het handvat, om het deksel te ontgrendelen en draai het deksel vervolgens naar links. Verwijder altijd de hakmessen alvorens de ingrediënten uit de kom te halen. Verwijder de hakmessen door de bovenkant van het heft voorzichtig vast te pakken en het onderdeel uit de kom te tillen.

8 Draai de kom linksom en til deze op om de kom van de motorvoet te verwijderen.

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

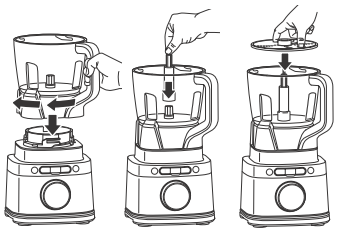
DE OMKEERBARE SCHAAF- EN SNIPPERSCHIJF GEBRUIKEN

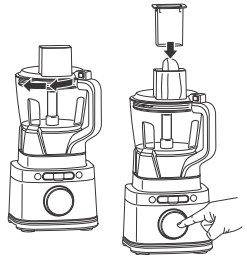
OPMERKINGEN:
- De schaaf- en snipperschijf is omkeerbaar. Gebruik de kant gemarkeerd met “Slicer” (schaven) voor het snijden van plakken. Keer de schijf voorzichtig om naar de kant gemarkeerd met “Shredder” (snipperen) als u wilt raspen.
- Het deksel met de vultrechter heeft een stamper om voedsel door de trechter te leiden.

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

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

3 Om de omkeerbare schaaf- en snipperschrijf te installeren, plaatst u de as van de schijf op het aandrijftandwiel in de kom. Gebruik de vingergaten om de schaaf- en snipperschijf vast te pakken en plaats deze zo over de adapter dat de zijde die u wilt gebruiken naar boven wijst.





4 Plaats het deksel met de vultrechter op de kom en draai het naar rechts tot u een klik hoort; dit geeft aan dat het deksel op zijn plaats vergrendeld is. Wanneer het deksel is vergrendeld, drukt u op de aan-/uitknop om het apparaat in te schakelen. Het BlendSense-programma licht op.

5a Als u een Processing Mode-programma gebruikt, selecteer dan **MODE**, en gebruik de draaiknop om DISC te selecteren.

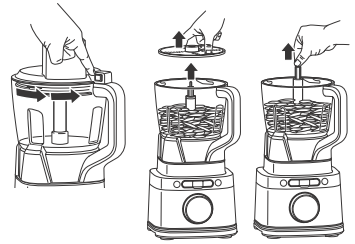
5b Als u een handmatig programma gebruikt, selecteer **MANUAL**, en gebruik de draaiknop om de door u gewenste snelheid te selecteren (LOW aanbevolen).

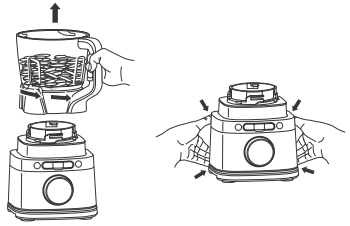
OPMERKING: het wordt niet aanbevolen om het BlendSense-programma te gebruiken met de omkeerbare schaaf- en snipperschijf

6 Druk op de draaiknop om het programma te starten. Voeg de bereide ingrediënten die u wilt snijden of schaven toe via de vultrechter in het deksel. Gebruik de duwer om het voedsel door de vultrechter te duwen. Het programma stopt automatisch met draaien als het klaar is. Druk op de draaiknop om het apparaat op elk moment te stoppen.

7 Om het deksel te verwijderen, drukt u op de knop op het deksel met de vultrechter, vlakbij het handvat, om het deksel te ontgrendelen en draait u het deksel vervolgens linksom. Haal het deksel van de kom.

8 Til de schijf met behulp van de vingergaten voorzichtig uit de kom. Pak vervolgens de as aan de bovenkant van het heft vast en til hem uit de kom.





9 Draai de kom linksom en til op om de kom van de motorvoet te verwijderen.

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

GEBRUIK VAN DE BEKER VOOR EEN ENKELE PORTIE

BELANGRIJK: bekijk alle waarschuwingen aan het begin van deze handleiding voordat u verdergaat.

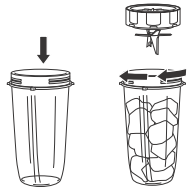
⚠ WAARSCHUWING:

- **Ga zeer voorzichtig te werk bij het reinigen van de Hybrid Edge-messen, aangezien de messen zeer scherp zijn.**
- **Verwijder de hulpstukken alvorens bewerkingen uit te voeren. Als dat niet gebeurt, kan dit leiden tot beschadiging of breken van de beker voor één portie, wat kan leiden tot persoonlijk letsel.**
- **BLEND GEEN hete, bruisende of koolzuurhoudende vloeistoffen. Dit kan leiden tot buitensporige drukopbouw waardoor risico op snij- en/of brandwonden van de gebruiker ontstaat.**
- **GEEN droge ingrediënten verwerken of malen.**
- **Verwijder de Hybrid Edge-messen van de beker voor één portie na voltooiing van het mengen. Bewaar voor of na het blenden GEEN ingrediënten in de beker als de messen zijn bevestigd. Sommige voedingsmiddelen kunnen actieve ingrediënten bevatten of er kunnen gassen vrijkomen als ze in een afgedichte kan of kom blijven zitten. Hierdoor wordt er te veel druk opgebouwd, wat verwondingen kan veroorzaken.**

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

2 Plaats ingrediënten in de beker voor één portie. Voeg **GEEN** ingrediënten toe voorbij de **MAX. VLOEISTOF**-lijn op de beker.

3 Plaats de Hybrid Edge-messen bovenop de beker. Draai het deksel naar rechts tot u een strakke afsluiting hebt.

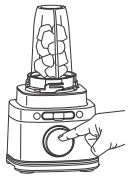




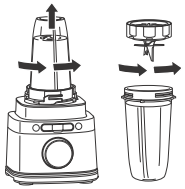
4 Draai de beker om en plaats hem op de motorvoet. Breng de lipjes op de beker op één lijn met de sleuven op de voet en draai vervolgens rechtsom totdat hij vastklikt. Wanneer de beker is vergrendeld, druk op de aan-/uitknop om het apparaat in te schakelen. Het BlendSense-programma licht op.

5a Druk op de draaiknop als u het BlendSense-programma gebruikt. Het programma stopt automatisch als het klaar is. Druk op de draaiknop om het apparaat op elk moment te stoppen.

5b Als u een handmatig programma gebruikt, selecteer **MANUAL** en gebruik de draaiknop om de door u gewenste snelheid te selecteren (LOW, MEDIUM of HIGH). Druk op de draaiknop om het programma te starten. Zodra de ingrediënten de door u gewenste consistentie hebben bereikt, drukt u nogmaals op de draaiknop of u wacht 60 seconden totdat het apparaat volledig stopt.



OPMERKING: automatische programma's kunnen alleen worden gebruikt met de beker.

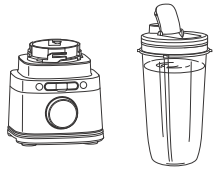


6 Draai de beker linksom en til op om de beker van de motorvoet te verwijderen.

7 Draai de dop linksom om de Hybrid Edge-messen te verwijderen. Bewaar de gemengde inhoud **NIET** met de messen bevestigd. Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen, aangezien de messen scherp zijn.

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

9 Om uw drankje mee te nemen voor onderweg, plaatst u het tuitdeksel op de beker voor één 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.



VERZORGING EN ONDERHOUD

REINIGING

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

- **Met de hand wassen**
  Was messen in warm water en afwasmiddel met een afwasborstel met een handvat om rechtstreeks contact met de messen te voorkomen. Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen, aangezien de messen scherp zijn. Was alle onderdelen grondig af en laat ze aan de lucht drogen.

- **Vaatwasser**
  Alle accessoires kunnen in de vaatwasser, op het bovenste rek. Ze mogen **NIET** worden gereinigd met een warme droogcyclus. Zorg dat de messen uit hun kan of kom zijn verwijderd voordat u ze in de vaatwasser plaatst. Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen.

- **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, sponsen of borstels om de voet te reinigen.

OPBERGEN

Om het apparaat op te slaan, kunt u het snoer met haak- en-lussluiting om de achterkant van de motorvoet wikkelen. Wikkel het koord **NIET** om de onderkant van de voet om op te bergen. Berg het apparaat rechtop op met alle messen binnenin of bevestigd aan hun respectievelijke kan of kom met hun deksels vergrendeld.

Bewaar **GEEN** geblende of niet-geblende ingrediënten in de beker voor één portie als de Hybrid Edge-messen zijn bevestigd.

GEEN dingen op de kannen of kommen plaatsen. Bewaar andere 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 veiligheidssysteem dat schade aan de motor en het aandrijfsysteem van het apparaat voorkomt als het onbedoeld overbelast zou raken. Als het apparaat overbelast wordt, wordt de motor tijdelijk uitgeschakeld. Als dit plaatsvindt, volg dan de onderstaande resetprocedure.

1 Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

2 Laat het apparaat ongeveer 15 minuten afkoelen.

3 Verwijder het deksel van de kan en de messen. Maak de kan leeg en zorg ervoor dat er geen ingrediënten vastzitten in de messen.

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

Als het apparaat problemen ondervindt, neem dan contact op met de klantenservice op +44 (0) 800 862 0453. Om u beter van dienst te zijn, vragen we u uw product online te registeren op **ninjakitchen.eu/register-guarantee** en te zorgen dat u het product bij de hand hebt als u belt.

VERVANGENDE ONDERDELEN BESTELLEN

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

HANDLEIDING VOOR HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

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

Op het display verschijnt "INSTALL" zodra de stekker in het stopcontact zit.
- Plaats de kan of kom op de voet en draai rechtsom totdat de kan of kom vastklikt. Druk op de aan-/uitknop ⏻ om het apparaat in te schakelen en de beschikbare BlendSense-programma's zullen oplichten om aan te geven dat het apparaat klaar is voor gebruik.

Op het display ziet u "ADD LIQUID 💧" tijdens het BlendSense-programma.
- Als u "ADD LIQUID 💧" op het display ziet tijdens het BlendSense-programma, heeft het apparaat vastgesteld dat er meer vocht nodig is om goed te blenden. Druk op START/STOP, verwijder de beker van de voet en voeg 120-240 ml extra vocht toe. Plaats de beker terug op de voet en druk vervolgens op START/STOP om het BlendSense-programma opnieuw te starten. Alleen beschikbaar bij gebruik van de beker voor één portie.

Display geeft "Er" (fout) weer.
- Als het display "Er" aangeeft, haal het apparaat dan uit het stopcontact en laat het 15 minuten afkoelen. Verwijder het deksel en de messen van de kan of kom en leeg de inhoud om er voor te zorgen dat er geen ingrediënten vastzitten in de messen.

Deksel/Hybrid Edge-messen is moeilijk te installeren op de beker.
- Zet de beker op een horizontaal oppervlak. Plaats het deksel of de Hybrid Edge-messen voorzichtig bovenop de beker en lijn de schroefdraden zo uit dat het deksel of de Hybrid Edge-messen vlak op de beker rusten. Draai rechtsom tot u een strakke afsluiting hebt.

Apparaat mengt niet goed; ingrediënten blijven plakken.
- Het BlendSense-programma is de gemakkelijkste manier om geweldige resultaten te bereiken. De pulsen en onderbrekingen geven de ingrediënten de gelegenheid om in de richting van de messen 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 vloeistof of yoghurt, gevolgd door vers fruit of groenten en vervolgens bladgroenten en kruiden. Voeg dan zaadjes, poeder of notenboter toe. Voeg ten slotte ijs of bevroren ingrediënten toe.

De motorvoet blijft niet aan een werkblad 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 (snijplanken, platen, enz.).

Het apparaat laat zich moeilijk verplaatsen van het werkblad om te kunnen opbergen.
- Plaats uw beide handen onder de zijkanten van de motorvoet en til het apparaat voorzichtig omhoog en naar u toe.

Op het display van het apparaat knippert "- -".
- Het apparaat kan detecteren welke kan of kom zich op de motorvoet bevindt. Het kan zijn dat u een programma probeert te gebruiken dat niet is ontwikkeld voor de geplaatste kan of kom. De programma's zullen oplichten om aan te geven welke programma's voor iedere kan of kom beschikbaar zijn.

Het voedsel is niet gelijkmatig gehakt.
- Voor de beste resultaten bij het hakken, dient u de ingrediënten in gelijke stukken te snijden en de kan niet te veel te vullen.

Het handvat op het kandeksel kan niet naar beneden worden geklapt.
- Het handvat kan pas omlaag worden geklapt wanneer het deksel op de kan is bevestigd. Bij het opbergen plaatst u het deksel op de kan en drukt u het handvat omlaag totdat het vastklikt.

PRODUCTREGISTRATIE

Ga naar **ninjakitchen.eu/register-guarantee** om uw nieuwe Ninja®-product binnen tien (10) dagen na aankoop te registreren. U wordt gevraagd de naam van de winkel, de aankoopdatum en het modelnummer in te vullen, samen met uw naam en adres.

De registratie stelt ons in staat om contact met u op te nemen in het geval van een productveiligheidsmededeling. Door te registreren, geeft u aan dat u de gebruiksinstructies en waarschuwingen in de bijgevoegde instructies hebt gelezen en begrepen.

NINJA

BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Wanneer een consument in de Europese Unie een product koopt, krijgt hij/zij wettelijke rechten met betrekking tot de kwaliteit van het product (uw wettelijke rechten). U kunt uw winkelier aan deze rechten houden. Bij Ninja® hebben wij echter zoveel vertrouwen in de kwaliteit van onze producten, dat wij fabrieksgarantie van twee jaar geven. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze fabrieksgarantie - uw wettelijke rechten blijven onaangetast.

De onderstaande voorwaarden beschrijven de vereisten en omvang van onze garantie. Zij hebben geen invloed op uw wettelijke rechten of de verplichtingen van de verkoper van het product en uw overeenkomst met hen.

Ninja®-garantie

Ieder apparaat van Ninja wordt geleverd met garantie op de onderdelen en werkzaamheden. U vindt online ondersteuning op **www.ninjakitchen.eu**

Hoe registreer ik mijn Ninja-garantie?

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

• Datum van aankoop van de enhet

Bezoek **www.ninjakitchen.eu** om online te registeren

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 gratis Ninja garantie?

Als u uw garantie registreert, hebben wij uw gegevens bij de hand, in het geval wij contact met u op moeten nemen.

U kunt ook tips en adviezen krijgen over hoe u het meeste rendement uit uw enhet kunt halen en u zult op de hoogte worden gehouden over nieuwe technologieën en productlanceringen van Ninja®. Als u uw garantie online registreert, krijgt u onmiddellijk een bevestiging dat wij uw gegevens hebben ontvangen.

Hoe lang krijg ik garantie op een nieuw apparaat van Ninja?

Vanwege ons vertrouwen in ons ontwerp en onze kwaliteitscontrole heeft uw nieuwe enhet een garantie van in totaal twee jaar.

Wat wordt er door de gratis garantie van Ninja gedekt?

Reparatie of vervanging van uw Ninja-apparaat (naar beoordeling van Ninja), inclusief alle onderdelen en arbeid. De garantie van Ninja is een aanvulling op uw wettelijke rechten als klant.

Wat wordt er door de gratis garantie van Ninja niet gedekt?

1. Normale slijtage van aan slijtage onderhevige onderdelen (zoals accessoires), vallen niet onder deze garantie. Vervangingsonderdelen zijn te koop op **www.ninjakitchen.eu**
2. Schade veroorzaakt door foutief gebruik, misbruik, achteloos handelen, het niet uitvoeren van het vereiste onderhoud of schade door een onjuiste behandeling tijdens het transport.
3. Schade veroorzaakt door niet door Ninja geautoriseerd onderhoud.

Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

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

Houd er rekening mee dat schade veroorzaakt door het gebruik van niet-originele Ninja-reserveonderdelen mogelijk niet door uw garantie wordt gedekt.

REGISTER YOUR PURCHASE

ninjakitchen.co.uk/register

Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220V - 240V, 50-60Hz
Power: 1200 Watts

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK • SKAL KUN BRUKES I HJEMMET

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

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

1 Les alle instruksjoner før bruk av apparatet og tilbehøret.

2 Dette produktet kommer med Ninja Detect Total Crushing & Chopping Blades (knivbladenhet) og hakkekniv. Utvis **ALLTID** forsiktighet ved håndtering av knivenheter. Knivenhetene er løse og skarpe og låses **IKKE** på plass i beholderne sine. Knivenhetene er utformet for å kunne fjernes ved tilrettelegging for rengjøring og utbytte etter behov. Grip **KUN** knivenhetene på toppen av skaftet. Manglende varsomhet ved håndtering av knivbladenhetene kan resultere i kuttskader.

3 Håndter Hybrid Edge Blades-enheten forsiktig, da knivene er skarpe.

4 Pass på at alle redskaper er fjernet fra beholdere før bruk. Manglende fjerning av redskaper fra beholdere kan føre til at de knuses og kan resultere i skade på personer og eiendom.

5 **IKKE** bland varme, brusende eller kullsyreholdige væsker eller ingredienser. Å gjøre dette kan forårsake overdreven trykkoppbygging, noe som fører til kuttskader og/eller at brukeren blir brent.

6 Fjern Hybrid Edge Blades-enheten fra porsjonskoppen ved fullført blanding. **IKKE** oppbevar ingredienser før eller etter at de er blandet i koppen med knivenheten festet. Noen matvarer kan inneholde aktive ingredienser eller avgi gasser som vil utvide seg hvis de oppbevares i en lukket beholder, noe som resulterer i overdreven trykkoppbygging som kan utgjøre en risiko for kuttskader, brannskader eller skade på eiendom.

7 Følg alle advarsler og instruksjoner nøye. Denne enheten har elektriske koblinger og bevegelige deler som er en risiko for brukeren.

8 Ta deg **ALLTID** god tid og utvis forsiktighet ved utpakking og sammensetting av apparatet. Knivbladene er løse og skarpe. Utvis **ALLTID** forsiktighet ved håndtering av knivenheter. Apparatet inneholder skarpe, løse knivblader som kan føre til risiko for kuttskader ved feil håndtering.

9 Tell opp alt innholdet for å sikre at du har alle delene som trengs for å kunne bruke apparatet trygt og riktig.

10 Når behandlingen er fullført, må du sikre at knivenheten er fjernet **FØR** du tømmer ut beholderens innhold. Fjern knivenheten med et forsiktig grep i toppen av skaftet og løft den ut av beholderen. Manglende fjerning av knivenheten før du tømmer beholderen, kan føre til risiko for kuttskader.

11 Hvis du bruker muggens helletut, hold dekselet på beholderen på plass eller sørg for at låsen til lokket er koblet inn når du heller, for å unngå risiko for kuttskader.

12 Grip **KUN** Hybrid Edge Blades-enheten på ytterkanten av knivenhetens base. Manglende varsomhet ved håndtering av knivbladenheten kan resultere i rifter.

13 Slå apparatet **AV** og dra deretter støpselet ut av stikkontakten før montering og demontering av deler og før rengjøring. For å koble av strømmen, ta tak i støpselet og dra det ut av stikkontakten. Trekk **ALDRI** ut kontakten ved å gripe og dra i ledningen.

14 Kontroller knivenheter for skade før hver bruk. Hvis en kniv er bøyd eller det er mistanke om skade, må du kontakte SharkNinja for å ordne en erstatning.

15 **IKKE** bruk dette apparatet utendørs. Det er kun ment for innendørs bruk.

16 Støpselet må **IKKE** modifiseres på noen måte.

17 **IKKE** bruk et elektrisk apparat med en skadet ledning eller støpsel, heller ikke dersom apparatet har sviktet, falt i gulvet eller blitt skadet på noen måte. Dette apparatet har ingen deler som kan

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK • SKAL KUN BRUKES I HJEMMET

vedlikeholdes av brukeren. I tilfelle skade, kan du ta kontakt med SharkNinja for service.

18 Strømledningen er ikke egnet for utskifting. Ved skade, kontakt SharkNinja for service.

19 Skjøteledninger bør **IKKE** brukes med dette apparatet.

20 For å unngå risiko for elektrisk støt, må du **IKKE** senke apparatet ned i vann, eller la ledningen komme i kontakt med noen form for væske.

21 **IKKE** la ledningen henge over kanten på bord eller benker. Ledningen kan fanges opp og dra apparatet av arbeidsbenken.

22 **IKKE** la enheten eller ledningen komme i kontakt med varme overflater, inkludert komfyrer og andre varmeapparater.

23 Bruk **ALLTID** apparatet på en tørr, jevn overflate.

24 **IKKE** la barn bruke apparatet eller leke med det. Hold et godt øye med apparatet når det brukes i nærheten av barn.

25 Dette apparatet er **IKKE** ment til å brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått veiledning om bruken av apparatet fra en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.

26 **Bruk KUN** fester og tilbehør som leveres sammen med produktet eller som anbefales av SharkNinja. Bruk av tilbehør (inkludert sylteglass) som ikke er anbefalt eller selges av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt og skade.

27 Plasser **ALDRI** en knivenhet eller skive på motorbasen uten at den først er festet til tilhørende beholder (mugge, kopp eller prosessorbolle) og med lokket også på plass.

28 Hold hender, hår og klær ute av beholderen ved fylling og bruk.

29 Når du bruker og håndterer apparatet, må du unngå kontakt med bevegelige deler.

30 **IKKE** fyll beholderne forbi streken **MAX FILL** (MAKS. FYLLEKAPASITET) eller **MAX LIQUID** (MAKS. VÆSKEKAPASITET), for å unngå risiko for skade grunnet skade på lokkene eller beholderne.

31 **IKKE** bruk apparatet med en tom beholder.

32 **IKKE** bruk noen av beholderne eller tilbehør som medfølger apparatet i mikrobølgeovn.

33 Ha **ALLTID** oppsyn med apparatet når det brukes.

34 **IKKE** bruk tørre ingredienser med porsjonskoppen og Hybrid Edge Blades-enheten, muggen og knivbladenheten, eller prosessorbollen og hakkeknivenheten.

35 **IKKE** utfør kverneoperasjoner med porsjonskoppen og Hybrid Edge Blades-enheten, muggen og knivbladenheten, eller prosessorbollen og hakkeknivenheten.

36 Bruk **ALDRI** apparatet uten at lokk og hetter er på plass. **IKKE** prøv å bryte opp låsemekanismen. Pass på at beholderen og lokket er satt ordentlig på plass før bruk.

37 Hold hender og kjøkkenutstyr unna bevegelige kniver eller skiver mens mat bearbeides, for å redusere risiko for alvorlig personskade eller skade på blenderen. En skrape kan brukes, men **KUN** når mikseren ikke er i gang.

38 Hvis du opplever at ublandede ingredienser fester seg til sidene på koppen, må du stoppe maskinen, fjerne knivenheten og bruke en skrape for å løsne ingrediensene.

39 **IKKE** åpne krukkens helletuthette mens mikseren er i gang.

40 Hvis du oppdager at hele ingredienser fester seg til sidene i muggen, fjern lokket og bruk en slikkepott for å løsne ingrediensene. Stikk **ALDRI** hånden ned i muggen, da du kan du komme i kontakt med én av knivene og få en rift.

41 **IKKE** forsøk å fjerne beholderen eller lokket fra motorbasen når knivenheten fortsatt roterer. La apparatet stoppe helt før du fjerner lokk og beholdere.

42 Hvis apparatet blir overopphetet, vil en termobryter aktiveres og slå av motoren midlertidig. For å tilbakestille drar du støpselet ut av kontakten og lar apparatet kjøle seg ned i omtrent 30 minutter før det brukes igjen.

43 **IKKE** eksponer beholderne og tilbehøret for ekstreme temperaturforandringer. Dette kan føre til skade.

44 Maks. watt-klassifisering for dette apparatet er basert på konfigurasjonen av Hybrid Edge Blades-enheten og porsjonskoppen. Andre konfigurasjoner vil kunne bruke mindre kraft eller strøm.

45 **IKKE** senk motorbasen eller kontrollpanelet ned i vann eller andre væsker. **IKKE** spray motorenheten eller kontrollpanelet med væske.

46 **IKKE** prøv å slipe knivene.

47 Slå av apparatet og dra ut kontakten til motorenheten før rengjøring.

48 Enheten er ment for å lage en deigball. Den er **IKKE** ment for kontinuerlig elting. Etter at deigballen er formet, skal ytterligere elting utføres for hånd på en arbeidsflate. Hvis enheten flytter mye på seg på arbeidsflaten, skal deigballen fjernes og eltes for hånd.

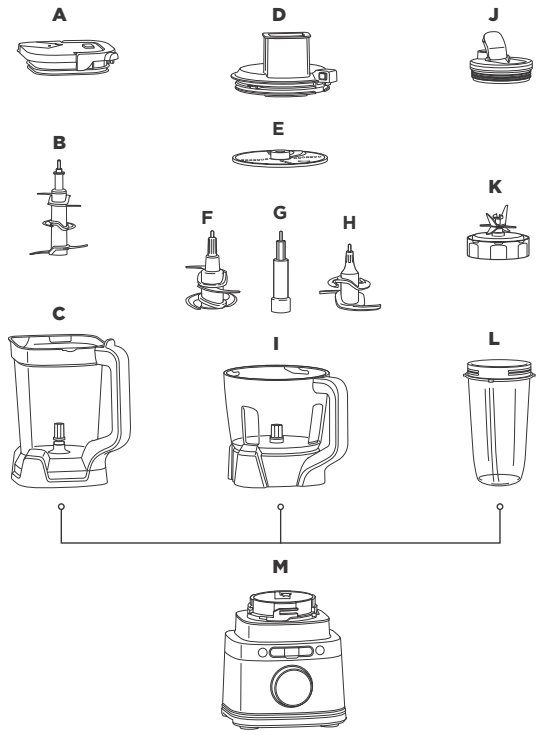
49 **ALDRI** tilsett mat i prosessorbollen for hånd. Bruk **ALLTID** den medfølgende materen med matesjaktlokket.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

DELER

- **A** Muggelokk med helletut
- **B** Ninja Detect Total Crushing og hakkekniver (knivbladenhet)
- **C** 2,1 l* mugge i full størrelse
- **D** Matesjaktlokk og mater for kraftig matprosessorbolle
- **E** Reversibel kutte-/raspeskive
- **F** Hakkeknivenhet
- **G** Aksel
- **H** Deigknivenhet
- **I** 1,6 l kraftig matprosessorbolle
- **J** Tutlokk
- **K** Hybrid Edge Blades-enhet
- **L** 600 ml porsjonskopp
- **M** Motorbase (tilkoblet strømledning vises ikke)

*700 ml maksimal væskekapasitet.



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

FØR DU BRUKER DEN FØRSTE GANG

VIKTIG: Se gjennom alle advarslene i begynnelsen av denne brukerhåndboken før du fortsetter.

⚠ ADVARSEL: Knivbladenheten og hakkeknivenheten er IKKE låst på plass i muggen. Håndter knivbladenheten og hakkeknivenheten ved å gripe toppen av skaftet.

1. Fjern all emballasje fra enheten. Utvis forsiktighet ved utpakking av knivbladenheten, Hybrid Edge Blades-enheten og hakkeknivenheten, da knivene er løse og skarpe.
2. Grip rundt basen når du håndterer Hybrid Edge Blades-enheten.
3. Vask beholdere, lokk og knivenheter i varmt såpevann og bruk en oppvaskkost for å unngå direkte kontakt med knivbladene. Utvis forsiktighet ved håndtering av knivenheter, da knivene er løse og skarpe.
4. Skyll og lufttørk alle deler nøye.
5. Tørk av kontrollpanelet med en myk klut. La tørke helt før bruk.

MERK: Alt tilbehør er BPA-fritt. Tilbehør kan trygt vaskes i øverste hylle i en oppvaskmaskin og skal **IKKE** rengjøres med en oppvarmet tørrsyklus. Kontroller at knivenheter og lokk er tatt ut av beholderne før de blir plassert i oppvaskmaskinen. Utvis forsiktighet når du håndterer knivenheter.

BLENDSENSE TECHNOLOGY

Intelligent BlendSense-program revolusjonerer tradisjonell miksing ved å føle ingrediensene og blande perfekt hver gang. BlendSense-programmet aktiveres som standard. Trykk på ⏻-knappen og deretter på START/STOP (START/STOPP). Når programmet starter, vil det stoppe automatisk når blandingen er ferdig. For å stoppe blandingen før slutten av programmet, trykk på hjulet igjen.

Trykk på hjulet for å starte BlendSense-programmet.

1

FØL

Begynner å blande for å føle ingrediensene.



2

BLEND

Velger automatisk blandehastigheten, -tiden og -pulser.



3

NYT

Blander perfekt, uansett porsjonsstørrelse.



BlendSense brukes best for å oppnå jevne blandinger som smoothier, frosne drikker, smoothie-bowls, dipper, puréer, deiger og sauser.

I BEGYNNELSEN



SENSING (FØLER)
Justerer hastigheten og tiden de første 15 sekundene basert på ingredienser og oppskriftsstørrelse.

BLANDEMULIGHETER



BLENDING (BLANDER)
Blander kontinuerlig uten å pulsere.





CRUSH OG MAX-CRUSH (KNUSING OG FULL KNUSING)
Oppdager seigere og frosne ingredienser og justerer deretter pulseringsmønsteret for en jevn blending.



THICK MODE (TYKK MODUS)
Skaper tykke resultater som kan spises med skje.



DOUGH (DEIG)
Bearbeider deiger og rører, inkludert pai, pizza og kjeksdeiger. Brukes med deigknivenheten.

MERK: Når blandemulighet er valgt, vises kjøringens tid på skjermen i sekunder. Totaltiden varierer fra sekunder til nesten to minutter.

FEILDETEKSJON



INSTALL (INSTALLER)
Lyser hvis ingen beholder er installert eller hvis en beholder er installert feil. Installer beholderen på nytt for å løse problemet.



ADD LIQUID 💧 (TILSETT VÆSKE)
Når porsjonskoppen brukes, lyser dette hvis oppskriften trenger mer væske under blandingen. Når «ADD LIQUID 💧» (TILSETT VÆSKE) vises på hjulet, trykker du på START/STOP (START/STOPP) og fjerner koppen fra basen. Tilsett ytterligere 120–240 ml væske. Installer koppen på nytt, og trykk deretter på START/STOP (START/STOPP) for å kjøre BlendSense-programmet igjen.

BRUK AV BETJENINGSPANELET

MERK: Trykk på hjulet for å STARTE eller STOPPE et program. Drei for å velge.



STRØM
Trykk for å slå enheten på og av.

MANUAL (MANUELL)
Justerbar hastighet for total blandekontroll.

BLENDSENSE
Intelligent program som føler ingrediensene og blander perfekt med ett trykk.

MODE (MODUS) (kun for mugge og prosessorbolle)
Forhåndsinnstilte prosesseringsprogrammer (DISC (SKIVE), MINCE (SVÆRT FINHAKKET), SMALL CHOP (FINHAKKET) og LARGE CHOP (GROVHAKKET)) som hakker, finhakker, skjærer og rasper.

PULSE (PULSERING)
Er kun i bruk når **PULSE** (PULSERING)-knappen trykkes ned. Bruk korte trykk for korte pulseringer og lange trykk for lange pulseringer.

MODUSPROGRAMMER FOR BEARBEIDING



DISC (SKIVE): Kun for prosessorbolle. Brukes med reversibel kutte-/raspeskive.
MINCE (SVÆRT FINHAKKET), SMALL CHOP (FINHAKKET) OG LARGE CHOP (GROVHAKKET): Kun for mugge og prosessorbolle.
Forhåndsinnstilte smartprogrammer kombinerer unike pausemønstre som prosesserer for deg. Trykk på MODE (MODUS), drei hjulet for å velge ønsket program, og trykk deretter på START/STOP (START/STOPP). Programmet vil stoppe automatisk når det er fullført. Trykk på hjulet igjen for å stoppe programmet tidligere. De fungerer ikke sammen med BlendSense-programmet eller manuelle programmer.

MERK: Antall sekunder vises for programmets kjøretid.

MANUELLE PROGRAMMER



Utfør manuell blanding for å få total kontroll over blandehastigheten og -konsistensen. Trykk på MANUAL (MANUELL), drei hjulet for å velge ønsket program, og trykk deretter på START/STOP (START/STOPP). Når de er valgt, kjører hver hastighet kontinuerlig i 60 sekunder. Trykk på hjulet igjen for å stoppe programmet tidligere. Manuelle programmer fungerer ikke sammen med BlendSense-programmet eller modusprogrammene for bearbeiding.

VARIABEL HASTIGHETSKONTROLL (hastighet 1–10): Kun mugge.

START SAKTE (hastighet 1–3): Start alltid med lav hastighet for å blande ingrediensene bedre og hindre dem fra å feste seg til siden av beholderen.

ØK HASTIGHETEN (hastighet 4–7): Jevnere blandinger krever høyere hastighet. Lave hastigheter er bra for hakking av grønnsaker, men du må øke hastigheten for pureer og dressinger.

HØYHASTIGHETSBLANDING (hastighet 8–10): Bland til ønsket konsistens er nådd. Jo lenger du blander, desto bedre nedbrytning og jevnere resultat.

LOW (LAV), MEDIUM (MIDDELS) og HIGH (HØY) hastighet: Kun for porsjonskopp og prosessorbolle.

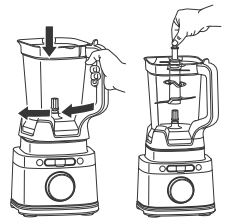
MERK: Når hastighet er valgt, vises kjøringens tid på skjermen i sekunder.

BRUKE MUGGEN

VIKTIG:
- Se gjennom alle advarslene i begynnelsen av denne brukerhåndboken før du fortsetter.
- Som en sikkerhetsfunksjon, hvis muggen og lokket ikke er riktig installert, vil tidtakeren vise **INSTALL (INSTALLER)** og motoren vil være deaktivert. Hvis dette skjer, gjenta **trinn 5** på denne siden.

⚠ ADVARSEL: Ninja Detect Total Crushing & Chopping Blades (knivbladenhet) er løse og skarpe og er IKKE låst på plass. Ved bruk av helletuten, kontroller at lokket er helt låst på blendermuggen. Hvis du heller med lokket fjernet, utvis forsiktighet når du først fjerner knivsett-enheten ved å holde den i skaftet. Unnlatelse av å gjøre dette vil resultere i risiko for kuttskader.

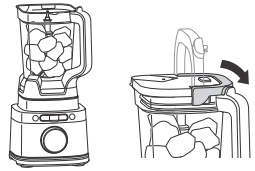
MERK:
- **IKKE** ha i ingredienser før du har fullført installeringen av knivbladenheten.
- Hvis knivbladenheten ikke er satt helt på plass, er det ikke mulig å installere og låse lokket.
- Håndtaket på muggelokket foldes ikke ned med mindre det er festet til muggen.
- **IKKE** bearbeid eller kvern tørre ingredienser.
- For best resultat mikses friske bladgrønnsaker og urter i porsjonskoppen.



1 Plasser motorbasen på en ren, tørr, jevn overflate, for eksempel en benkeplate eller et bord.

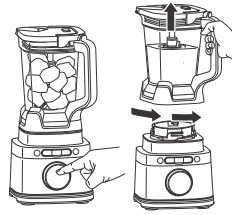
2 Senk muggen ned på motorbasen. Håndtaket bør justeres litt til høyre og muggen bør være vendt slik at **LOCK**-symbolene på motorbasen er synlige. Roter krukken med klokken til den klikker på plass.

3 Grip forsiktig knivbladenheten i toppen av skaftet og plasser den i drivverket inne i muggen. Merk at knivenheten vil sitte løst på drivverket.



4 Tilsett ingredienser i muggen. **IKKE** tilsett ingredienser over **MAKSIMAL VÆSKE**-streken.

5 Plasser lokket på muggen. Trykk ned håndtaket til det klikker på plass. Når lokket er låst på plass, trykk av/på-knappen for å slå på enheten. BlendSense-programmet vil lyse.



6a Hvis du skal bruke BlendSense-programmet, trykker du ganske enkelt på hjulet. Programmet vil stoppe automatisk når det er fullført. Trykk når som helst på hjulet igjen for å stoppe enheten.

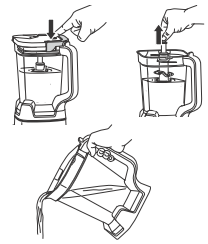
6b Hvis du skal velge et prosesseringsmodusprogram, velg **MODE (MODUS)**, og bruk deretter hjulet for å velge ønsket program. Trykk på hjulet for å starte. Programmet vil stoppe automatisk når det er fullført. Trykk når som helst på hjulet igjen for å stoppe enheten.

6c Hvis du skal bruke et manuelt program, velg **MANUAL** (**MANUELL**), og bruk deretter hjulet for å velge ønsket hastighet (1–10). Trykk på hjulet for å starte. Når ingrediensene har fått konsistensen du ønsker, trykker du på hjulet igjen eller venter i 60 sekunder til enheten stopper helt.

7 For å fjerne muggen fra motorbasen, vri muggen mot klokken og løft opp.



8a For å helle ut tynnere blandinger, sjekk at lokket er låst før du åpner helletuthetten.



8b For tykkere blandinger som ikke kan tømmes gjennom helletuten, fjern lokket og knivenheten før du heller. For å fjerne lokket, trykk på **RELEASE**-knappen og løft håndtaket. For å fjerne knivenheten, grip forsiktig toppen av skaftet og trekk rett opp. Muggen kan deretter tømmes.

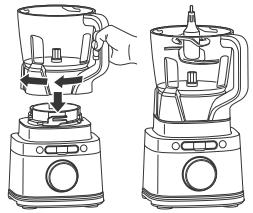
9 Slå enheten av ved å trykke på av/på-knappen. Dra ut ledningen for enheten når du er ferdig. Se avsnittet Stell og vedlikehold for instruksjoner om rengjøring og oppbevaring.

BRUKE DEN KRAFTIGE MATPROSESSOR-BOLLENS KNIVENHETER

VIKTIG:
- Se gjennom alle advarslene i begynnelsen av denne brukerhåndboken før du fortsetter.
- Som en sikkerhetsfunksjon, hvis prosessorbollen og lokket ikke er riktig installert, vil tidtakeren vise **INSTALL (INSTALLER)**, og motoren vil være deaktivert. Hvis dette skjer, gjenta **trinn 5** på denne siden.

⚠ **ADVARSEL: Hakkekniven er løs, skarp og IKKE låst på plass. Før du fjerner blandede ingredienser fra bollen må du først fjerne knivenheten forsiktig ved å gripe den i skaftet. Unnlatelse av å gjøre dette vil resultere i risiko for kuttskader.**

MERK:
- **IKKE** bearbeid eller kvern tørre ingredienser.
- **IKKE** tilsett ingredienser før du har fullført installeringen av knivbladenheten.
- Følg de samme instruksjonene for å installere deigbladenheten som for hakkeknivenheten.



1 Plasser motorbasen på en ren, tørr, jevn overflate, for eksempel en benkeplate eller et bord.

2 Senk den kraftige prosessorbollen ned på motorbasen og roter med klokken til den klikker på plass.

3 For å installere knivenheten må du utvise forsiktighet, gripe hakkeknivenheten øverst på skaftet og plassere den på drivverket inne i bollen. Merk at hakkeknivenheten vil sitte løst på drivverket.

4 Tilsett ingredienser i bollen, og pass på at du ikke overskrider streken **MAX FILL (MAKS. FYLLEKAPASITET)**.



5 Plasser lokket med materøret på skålen, og vri med klokken inntil du hører klikket som indikerer at lokket er festet på plass. Når lokket er låst på plass, trykk av/på-knappen for å slå på enheten. BlendSense-programmet vil lyse.



6a Hvis du skal bruke BlendSense-programmet, trykker du ganske enkelt på hjulet. Programmet vil stoppe automatisk når det er fullført. Trykk når som helst på hjulet igjen for å stoppe enheten.

6b Hvis du skal velge et prosesseringsmodusprogram, velg **MODE (MODUS)**, og bruk deretter hjulet for å velge ønsket program. Trykk på hjulet for å starte. Programmet vil stoppe automatisk når det er fullført. Trykk når som helst på hjulet igjen for å stoppe enheten.

MERK: Når hakkeknivenheten skal brukes, anbefales det å bruke MINCE (SVÆRT FINHAKKET), SMALL CHOP (FINHAKKET) eller LARGE CHOP (GROVHAKKET). Prosesseringsmodus-programmer anbefales ikke når deigknivenheten skal brukes.

6c Hvis du skal bruke et manuelt program, velg **MANUAL (MANUELL)**, og bruk deretter hjulet for å velge ønsket hastighet (LOW (LAV), MEDIUM eller HIGH (HØY)). Trykk på hjulet for å starte. Når ingrediensene har fått konsistensen du ønsker, trykker du på hjulet igjen eller venter til enheten stopper helt etter 60 sekunder.

MERK: Bruk kun LOW (LAV) hastighet når deigknivenheten brukes.



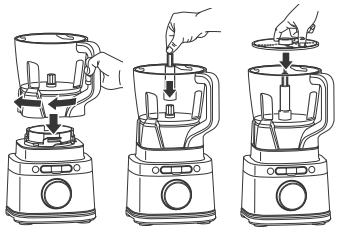
7 Når ferdig, trykk ned knappen på lokket i nærheten av håndtaket for å løsne, og vri deretter lokket mot klokken og løft det opp fra bollen. Fjern alltid hakkeknivenheten før du tømmer noen av ingrediensene fra bollen. For å fjerne hakkeknivenheten, grip den forsiktig i toppen på skaftet og løft den ut av bollen.

8 For å fjerne bollen fra motorbasen, vri bollen mot klokken og løft opp.

9 Slå enheten av ved å trykke på av/på-knappen. Dra ut ledningen for enheten når du er ferdig. Se avsnittet Stell og vedlikehold for instruksjoner om rengjøring og oppbevaring.

BRUKE DEN REVERSIBLE KUTTE-/RASPESKIVEN

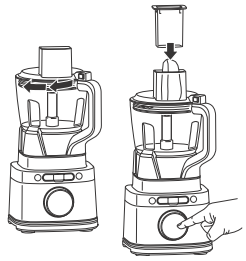
MERKNADER:
- Kutte-/raspeskiven er reversibel. Bruk siden merket «Slicer» (Kutter) for å lage skiver. Snu forsiktig skiven over til siden merket «Shredder» (Rasper) for rasping.
- Matesjaktlokket har en mater som fører ingrediensene gjennom sjakten.



1 Koble til motorbasen og plasser den på en ren, tørr, jevn overflate, for eksempel en benkeplate eller et bord.

2 Senk den kraftige matprosessorbollen ned på motorbasen og roter med klokken til den klikker på plass.

3 Den reversible kutte-/raspeskiven installeres ved å plassere skivens aksel ned på drivverket i bollen. Bruk deretter fingerhullene til å gripe den reversible kutte-/raspeskiven og plasser den over akselen med den siden du ønsker å bruke vendt opp.



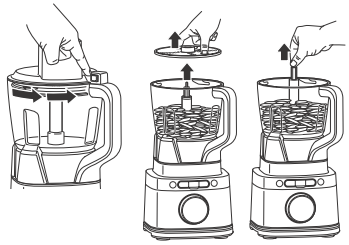
4 Plasser matesjaktlokket på bollen, og vri med klokken inntil du hører et klikk, som indikerer at lokket er festet på plass. Når lokket er låst på plass, trykk av/på-knappen for å slå på enheten. BlendSense-programmet vil lyse.

5a Hvis du skal bruke et prosesseringsmodusprogram, velg **MODE (MODUS)**, og bruk deretter hjulet for å velge DISC (SKIVE).

5b Hvis du skal bruke et manuelt program, velg **MANUAL (MANUELL)**, og bruk deretter hjulet for å velge ønsket hastighet (LOW (LAV) anbefales).

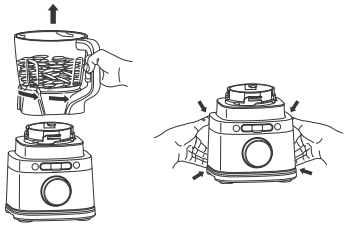
MERK: Det anbefales ikke å bruke BlendSense-programmet med den reversible kutte-/raspeskiven.

6 Trykk på hjulet for å starte programmet. Tilsett de klargjorte ingrediensene du vil kutte eller raspe gjennom matesjakten på lokket. Bruk materen for å hjelpe med å føre ingrediensene gjennom matesjakten. Programmet vil stoppe å spinne automatisk når det er fullført. Trykk når som helst på hjulet igjen for å stoppe enheten.



7 For å fjerne lokket, trykk på knappen på matesjaktens lokk nær håndtaket for å låse opp, og vri lokket mot klokken. Løft lokket fra bollen.

8 Bruk fingerhullene til å løfte platen forsiktig ut av bollen. Ta deretter tak i spindelen ved toppen av skaftet og løft den ut av bollen.



9 For å fjerne bollen fra motorbasen, vri bollen mot klokken og løft deretter opp.

10 Slå enheten av ved å trykke på av/på-knappen. Dra ut ledningen for enheten når du er ferdig. Se avsnittet Stell og vedlikehold for instruksjoner om rengjøring og oppbevaring.

BRUK AV PORSJONSKOPPEN

VIKTIG: Se gjennom alle advarslene i begynnelsen av denne brukerhåndboken før du fortsetter.

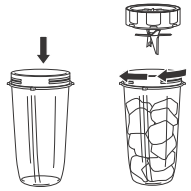
⚠ ADVARSEL:

- **Håndter Hybrid Edge Blades-enheten forsiktig, da knivene er skarpe.**
- **Fjern redskaper før bearbeiding. Hvis du ikke fjerner dem, kan det føre til at porsjonskoppen ødelegges eller knuses, noe som kan føre til personskade.**
- **IKKE bland varme, brusende eller kullsyreholdige væsker. Å gjøre dette kan forårsake overdreven trykkoppbygging, noe som fører til kuttskader og/eller at brukeren blir brent.**
- **IKKE bearbeid eller kvern tørre ingredienser.**
- **Fjern Hybrid Edge Blades-enheten fra porsjonskoppen ved fullført blanding. IKKE oppbevar ingredienser før eller etter at de er blandet i koppen med knivenheten festet. Noen matvarer kan inneholde aktive ingredienser eller avgi gasser som vil utvide seg hvis de oppbevares i en lukket beholder, noe som resulterer i overdreven trykkoppbygging som kan utgjøre en risiko for skade.**

1 Plasser motorbasen på en ren, tørr, jevn overflate, for eksempel en benkeplate eller et bord.

2 Tilsett ingrediensene i porsjonskoppen. **IKKE** tilsett ingredienser over streken for **MAKSIMAL VÆSKE** på koppen.

3 Installer Hybrid Edge Blades-enheten øverst på koppen. Skru lokket med klokken til det er skikkelig forseglet.

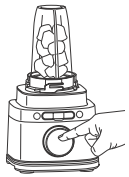




4 Vend koppen opp ned og installer på motorbasen. Juster tappene på koppen med sporene på basen og roter deretter koppen med klokken til den klikker på plass. Når koppen er låst på plass, trykk på av/på-knappen for å slå på enheten. BlendSense-programmet vil lyse.

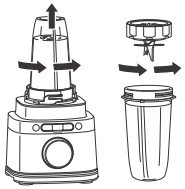
5a Hvis du skal bruke BlendSense-programmet, trykker du ganske enkelt på hjulet.

Programmet vil stoppe automatisk når det er fullført. Trykk når som helst på hjulet igjen for å stoppe enheten.



5b Hvis du skal bruke et manuelt program, velg **MANUAL (MANUELL)**, og bruk deretter hjulet for å velge ønsket hastighet (LOW (LAV), MEDIUM eller HIGH (HØY)). Trykk på hjulet for å starte. Når ingrediensene har fått konsistensen du ønsker, trykker du på hjulet igjen eller venter til enheten stopper helt etter 60 sekunder.

MERK: Modusprogrammer for bearbeiding er kun kompatible med muggen.

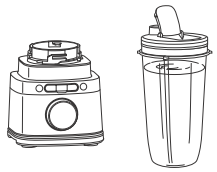


6 For å fjerne koppen fra motorbasen, vri koppen mot klokken og løft opp.

7 Fjern Hybrid Edge Blades-enheten ved å vri koppen mot klokken. **IKKE** oppbevar blandet innhold med knivenheten festet. Vær forsiktig ved håndtering av knivenheten, da knivene er skarpe.

8 Slå enheten av ved å trykke på av/på-knappen. Dra ut ledningen for enheten når du er ferdig. Se avsnittet Stell og vedlikehold for instruksjoner om rengjøring og oppbevaring.

9 For å nyte drikke på farten, plasser tutlokket på koppen og vri lokket med klokken til det er forseglet. For lagring av ingredienser i koppen, må du kun bruke tutlokket som deksel.



STELL OG VEDLIKEHOLD

RENGJØRING

Skill alle delene fra hverandre. Vask alle beholdere i varmt såpevann med en myk klut.

- **Vask for hånd**
  Vask knivenheter i varmt såpevann og bruk en oppvaskkost for å unngå direkte kontakt med knivene. Utvis forsiktighet ved håndtering av knivenheter, da knivene er skarpe. Skyll og lufttørk alle deler nøye.
- **Oppvaskmaskin**
  Tilbehør kan trygt vaskes i øverste hylle i en oppvaskmaskin, men skal **IKKE** rengjøres med en oppvarmet tørrsyklus. Kontroller at knivenhetene er tatt ut av beholderne sine før de blir plassert i oppvaskmaskinen. Utvis forsiktighet når du håndterer knivenheter.
- **Motorbase**
  Slå av enheten og koble fra motorbasen før rengjøring. Rengjør motorbasen med en ren, fuktig klut. **IKKE** bruk klut, svamp eller børste som sliter ved rengjøring av basen.

OPPBEVARING

Bind sammen den sammenkveilede ledningen med borrelås nær baksiden av motorenheten. **IKKE** kveil kabelen rundt bunnen av enheten for oppbevaring. Oppbevar enheten stående og oppbevar alle knivenhetene inni eller festet til sine respektive beholdere med lokkene låst på plass.

IKKE oppbevar blandede eller ublandede ingredienser i porsjonskoppen med Hybrid Edge Blades-enheten festet.

IKKE stable ting på toppen av beholderne. Oppbevar gjenværende tilbehør sammen med enheten eller i et skap hvor de ikke vil skades eller utgjøre en fare.

TILBAKESTILLE MOTOREN

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

1 Trekk støpselet til enheten ut av stikkontakten.

2 La enheten kjøle seg ned i omtrent 15 minutter.

3 Fjern lokket på beholderen og knivbladenheten. Tøm beholderen og pass på at ingen ingredienser sitter fast i knivenheten.

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

Hvis enheten din trenger service, kan du ringe kundeservice på +44 (0) 800 862 0453. For at vi skal kunne hjelpe deg bedre, registrer produktet ditt på nettet på **ninjakitchen.eu/register-guarantee** og ha produktet tilgjengelig når du ringer.

BESTILLING AV RESERVEDELER

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

FEILSØKINGSVEILEDNING

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

Skjermen vil vise «INSTALL» (INSTALLER) når den kobles til strøm.
- Plasser beholderen på basen og roter den med klokken til beholderen klikker på plass. Trykk på av/på-knappen ⏻ for å slå på enheten, så vil BlendSense-programmet lyse opp, noe som indikerer at enheten er klartil bruk.

Skjermen viser «ADD LIQUID 💧» (TILSETT VÆSKE) under BlendSense-programmet.
- Hvis skjermen viser «ADD LIQUID 💧» (TILSETT VÆSKE) under BlendSense-programmet, har enheten oppdaget at den trenger mer væske for å kunne blande skikkelig. Trykk på START/STOP (START/STOPP), fjern koppen fra basen og tilsett ytterligere 120–240 ml væske. Installer koppen på basen på nytt, og trykk deretter på START/STOP (START/STOPP) for å kjøre BlendSense-programmet igjen. Kun tilgjengelig ved bruk av porsjonskoppen.

Skjermen viser «Er».
- Hvis skjermen viser «Er», kobler du enheten fra kontakten og lar den avkjøles i 15 minutter. Fjern lokket på beholderen og knivenheten og tøm innholdet for å sikre at ingen ingredienser setter knivenheten fast.

Lokk / Hybrid Edge Blades-enhet er vanskelig å installere på koppen.
- Sett koppen på et jevnt underlag. Plasser lokket eller Hybrid Edge Blades-enheten forsiktig på toppen av koppen, og sammenstill gjengene slik at lokket / Hybrid Edge Blades-enheten sitter flatt på koppen. Skru med klokken til du har en tett forsegling.

Enheten blander ikke godt og ingrediensene sitter fast.
- Bruk av BlendSense-programmet er den enkleste måten å oppnå fantastiske resultater på. Pulseringene og pausene lar ingrediensene trekke nedover mot knivenheten. Hvis ingrediensene ofte setter seg fast, vil det vanligvis hjelpe å tilsette litt væske.
- Når du fyller koppen, start med væske eller yoghurt, så frisk frukt eller grønnsaker, etterfulgt av bladgrønnsaker eller urter. Deretter tilsetter du frø, pulver eller nøttesmør. Til sist tilføres is eller frosne ingredienser.

Motorbasen vil ikke feste seg til kjøkkenbenken eller bordplaten.
- Kontroller at overflaten og sugeføttene er tørket rene. Sugeføttene vil bare feste seg til glatte overflater.
- Sugeføttene vil ikke feste seg til enkelte overflater, som for eksempel tre, fliser og ikke-polerte flater.
- **IKKE** forsøk å bruke enheten når motorbasen er festet til et underlag som ikke er sikkert (skjærebrett, tallerken, fat osv.).

Det er vanskelig å fjerne apparatet fra benken for oppbevaring.
- Plasser hendene under begge sidene på motorbasen og dra enheten forsiktig opp og mot deg.

Enheten viser en blinkende «- -»-melding.
- Enheten vil kunne oppdage hvilken beholder som er på motorbasen. Du forsøker kanskje å bruke et program som ikke er beregnet på beholderen du har installert. Programmene vil lyse opp og indikere hvilke program som er tilgjengelige for hver beholder.

Ingrediensene er ikke jevnt hakket.
- For best resultat når du hakker, skjær ingrediensene i en jevn størrelse og ikke overfyll beholderen.

Håndtaket på muggen foldes ikke ned.
- Håndtaket vil ikke foldes sammen med mindre lokket er festet til muggen. For oppbevaring, plasser lokket på muggen og trykk ned på håndtaket til det klikker på plass.

PRODUKTREGISTRERING

Gå til **ninjakitchen.eu/register-guarantee** for å registrere ditt nye Ninja®-produkt innen ti (10) dager etter kjøpsdatoen. Du vil bli bedt om å oppgi butikknavn, kjøpsdato og modellnummer samt navn og adresse.

Hvis du registrerer deg, kan vi kontakte deg ved et eventuelt varsel om produktsikkerhet. Ved å registrere deg, anerkjenner du at du har lest og forstått bruksanvisningen og advarslene angitt i bruksanvisningen som følger med produktet.

NINJA

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når en forbruker kjøper et produkt i Den europeiske union, får de fordelen av lovbestemte rettigheter relatert til produktets kvalitet (dine «lovfestede rettigheter»). Du kan håndheve disse rettighetene hos forhandleren din. Hos Ninja® er vi imidlertid så sikre på kvaliteten på produktene våre at vi gir deg en produsentgaranti på to år. Disse vilkårene og betingelsene gjelder bare vår produsentgaranti – dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke.

Betingelsene nedenfor beskriver forutsetningene for og omfanget av garantien vår. De påvirker ikke dine lovfestede rettigheter eller forhandlerens forpliktelser og din kontrakt med dem.

Ninja®-garantier

Du finner nettstøtte på **www.ninjakitchen.eu**

Hvordan registrerer jeg Ninja-garantien?

Kjøp fra Ninja-nettstedet blir automatisk registret for den utvidede garantien på to år. Du kan registrere garantien på nett innen 28 dager etter kjøpet. For å spare tid, trenger du følgende informasjon om enhet:

- Kjøpsdato for enheten (kvittering eller følgeseddel).

For å registrere på nett, gå til www.ninjakitchen.eu

VIKTIG:

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

Hva er fordelene ved å registrere den frie Ninjagarantien?

Etter at du har registrert garantien, har vi personopplysningene tilgjengelig hvis vi trenger å kontakte deg. Du kan også motta tips og råd om hvordan du best bruker Ninja-enheten og få oppdateringer om ny Ninja®-teknologi og nye lanseringer. Hvis du registrerer garantien på nett, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt personopplysningene dine.

Hvor lang er garantien for nye Ninja-enheter?

Vår tiltro til egen design og kvalitetskontroll betyr at din nye Ninja-enhet er garantert for totalt to år.

Hva dekkes av den frie Ninja-garantien?

Reparasjon eller bytte av en Ninja-enhet (etter Ninjas eget skjønn), inkludert alle deler og arbeid. En Ninjagaranti kommer i tillegg til lovfestede rettigheter som forbruker.

Hva dekkes ikke av den frie Ninja-garantien?

1. Normal slitasje på bruksdeler (som for eksempel tilbehør). Erstatningsdeler er tilgjengelig for kjøp på **www.ninjakitchen.eu**
2. Skade som følge av forsømmelse, feil bruk, uforsiktig bruk, unnlatelse av å utføre påkrevd vedlikehold eller skader som følge av feil håndtering under transport.
3. Skade som følge av vedlikehold ikke autorisert av Ninja.

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

De samme ingeniørene som utviklet Ninja-enheten har også utviklet vårt utvalg av Ninja-reservedeler og -tilbehør. Du finner et komplett utvalg av reservedeler fra Ninja, erstatningsdeler/tilbehør for alle Ninjaenheter på **www.ninjakitchen.eu**

Husk at skade forårsaket av bruk av reservedeler som ikke er fra Ninja, kanskje ikke dekkes av garantien din.

REGISTE A SUA COMPRA

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Faça a leitura do código QR com um dispositivo móvel

REGISTE ESTAS INFORMAÇÕES

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Data da compra: _____
(Guarde o recibo)

Loja da compra: _____

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão: 220-240 V, 50-60 Hz
Potência: 1200 Watts

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR • APENAS PARA USO DOMÉSTICO

	Leia e consulte as instruções de funcionamento e utilização.
⚠	**Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos pessoais, morte ou danos materiais consideráveis se o aviso incluído com este símbolo for ignorado.**
	Apenas para utilização doméstica no interior.

Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre seguidas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

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

1. Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho e os respetivos acessórios.
2. Este produto é fornecido com lâminas Ninja Detect Total Crushing & Chopping (conjunto de lâminas em espiral) e com um conjunto de lâminas de corte. Tenha **SEMPRE** cuidado ao montar os conjuntos de lâminas. Os conjuntos de lâminas estão soltos, são afiados e **NÃO** estão presos nos seus recipientes. Os conjuntos de lâminas são concebidos para serem amovíveis para facilitar a limpeza e a substituição, se necessário. Segure **APENAS** nos conjuntos de lâminas pela parte de cima do eixo. Se não tiver cuidado ao manusear os conjuntos de lâminas, correrá o risco de sofrer cortes.
3. Manuseie o conjunto de lâminas Hybrid Edge com cuidado, uma vez que as lâminas são afiadas.
4. Antes da utilização, certifique-se de que todos os utensílios são removidos dos recipientes. A não remoção dos utensílios pode fazer com que os recipientes se partam e resultar em lesões pessoais e danos materiais.
5. **NÃO** liquidifique ingredientes ou líquidos quentes, efervescentes ou gaseificados. Fazê-lo pode causar uma acumulação de pressão excessiva, resultando em risco de cortes e/ou de queimaduras no utilizador.
6. Retire o conjunto de lâminas Hybrid Edge do copo de dose única quando terminar a liquidificação. **NÃO** guarde ingredientes antes ou depois de os liquidificar no copo com o conjunto de lâminas instalado. Alguns alimentos podem conter ingredientes ativos ou libertar gases que irão expandir-se quando deixados num recipiente vedado, resultando numa acumulação de pressão excessiva que pode representar um risco de cortes, queimaduras ou danos materiais.
7. Cumpra e siga cuidadosamente todos os avisos e instruções. Este aparelho contém ligações elétricas e peças móveis que apresentam um potencial risco para o utilizador.
8. Demore **SEMPRE** o tempo que for necessário e tenha cuidado ao desembalar e ao programar o aparelho. As lâminas estão soltas e são afiadas. Tenha **SEMPRE** cuidado ao montar os conjuntos de lâminas. Este aparelho contém lâminas soltas e afiadas que podem causar risco de cortes se manuseadas incorretamente.
9. Faça um inventário de todo o conteúdo para garantir que tem todas as peças necessárias para utilizar o seu aparelho de forma adequada e segura.
10. Aquando da conclusão do processamento, assegure-se de que a lâmina é removida **ANTES** de esvaziar o conteúdo do recipiente. Retire o conjunto de lâminas segurando cuidadosamente no topo do eixo e levantando-o do recipiente. A não remoção do conjunto de lâminas antes de esvaziar o recipiente pode resultar em risco de laceração.
11. Se utilizar o bocal de verter do jarro, segure a tampa na sua posição correta sobre o recipiente ou certifique-se de que o bloqueio da tampa está acionado quando estiver a verter para evitar o risco de cortes.
12. Agarre **APENAS** o conjunto de lâminas Hybrid Edge pelo perímetro exterior da base do conjunto de lâminas. Se não tiver cuidado ao manusear o conjunto de lâminas isto resultará num risco de laceração.
13. **DESLIGUE** o aparelho e, em seguida, desligue-o da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar peças e antes de limpar. Para desligar, segure a ficha pelo corpo e puxe-a da tomada. **NUNCA** desligue agarrando e puxando pelo cabo flexível.
14. Antes de cada utilização, inspecione os conjuntos de lâminas para verificar se existem danos. Se suspeitar que uma lâmina está dobrada ou danificada, contacte a SharkNinja para providenciar a sua substituição.
15. **NÃO** utilize este aparelho no exterior. Foi concebido apenas para utilização doméstica interior.
16. **NÃO** modifique a ficha de forma alguma.
17. **NÃO** utilize qualquer aparelho com um cabo ou ficha danificados ou se o aparelho demonstrar anomalias, se cair ou for danificado de qualquer forma. Este aparelho não tem peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Em caso de avaria, contacte a SharkNinja para reparação.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR • APENAS PARA USO DOMÉSTICO

18 O cabo de alimentação na sua totalidade não é passível de substituição. Em caso de danos, contacte a SharkNinja para reparação.

19 **NÃO** devem ser usados cabos de extensão com este aparelho.

20 Para proteger contra o risco de choque elétrico, **NÃO** mergulhe o aparelho nem permita que o cabo de alimentação entre em contacto com qualquer tipo de líquido.

21 **NÃO** deixe o cabo pendurado nas extremidades de mesas ou bancadas. O cabo pode ficar preso e arrastar o aparelho da superfície de trabalho.

22 **NÃO** deixe que o aparelho ou o cabo entrem em contacto com superfícies quentes, incluindo fogões e outros aparelhos de aquecimento.

23 Utilize **SEMPRE** o aparelho numa superfície seca e nivelada.

24 **NÃO** permita que crianças operem este aparelho ou o utilizem como um brinquedo. É necessária uma supervisão atenta quando qualquer aparelho é usado perto de crianças.

25 Este aparelho **NÃO** deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, exceto se tiverem supervisão ou tiverem recebido instruções sobre como usar o aparelho de alguém responsável pela sua segurança.

26 Utilize **APENAS** acessórios que sejam fornecidos com o produto ou que sejam recomendados pela SharkNinja. A utilização de acessórios, incluindo jarros, não recomendados ou não vendidos pela SharkNinja pode causar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.

27 **NUNCA** coloque um conjunto de lâminas ou disco na base motorizada sem este ser previamente ligado ao recipiente correspondente (jarro, copo ou taça do processador) com a tampa também na sua posição.

28 Ao montar e utilizar, mantenha as mãos, o cabelo e a roupa fora do recipiente.

29 Evite o contacto com peças móveis durante o funcionamento e manuseamento do aparelho.

30 **NÃO** encha recipientes para além das linhas **MAX FILL** (enchimento máximo) ou **MAX LIQUID** (líquido máximo) para evitar o risco de lesões devido a danos nas tampas ou nos recipientes.

31 **NÃO** opere o aparelho com um recipiente vazio.

32 **NÃO** coloque recipientes ou acessórios fornecidos com o aparelho no micro-ondas.

33 **NUNCA** deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver a ser utilizado.

34 **NÃO** processe ingredientes secos com o copo de dose única e o conjunto de lâminas Hybrid Edge, o jarro e o conjunto de lâminas em espiral ou a taça do processador e o conjunto de lâminas de corte.

35 **NÃO** efetue operações de trituração com o copo de dose única e o conjunto de lâminas Hybrid Edge, o jarro e o conjunto de lâminas em espiral ou a taça do processador e o conjunto de lâminas de corte.

36 **NUNCA** utilize o aparelho sem as tampas e as coberturas colocadas. **NÃO** tente anular o mecanismo de bloqueio. Certifique-se de que o recipiente e a tampa estão instalados corretamente antes da operação.

37 Mantenha as mãos e os utensílios afastados de lâminas ou discos em movimento ao processar alimentos, para reduzir o risco de ferimentos pessoais graves ou danos à liquidificadora. É possível utilizar um raspador **APENAS** quando a liquidificadora não estiver a funcionar.

38 Se encontrar ingredientes não misturados que aderiram aos lados do copo, pare o aparelho, retire o conjunto de lâminas e use um raspador para libertar os ingredientes.

39 **NÃO** abra a tampa do bocal do jarro enquanto a liquidificadora estiver a funcionar.

40 Se encontrar ingredientes não misturados que aderiram aos lados do jarro, pare o aparelho, retire a tampa e use uma espátula para libertar os ingredientes. **NUNCA** introduza as mãos no jarro, uma vez que podem entrar em contacto com uma das lâminas e pode ocorrer uma laceração.

41 **NÃO** tente remover o recipiente ou a tampa da base motorizada quando o conjunto de lâminas ainda estiver a rodar. Deixe o aparelho parar completamente antes de remover tampas e recipientes.

42 Se o aparelho sobreaquecer, será ativado um interruptor térmico e este irá desativar temporariamente o motor. Para reinicializar, desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer durante cerca de 30 minutos antes de o usar outra vez.

43 **NÃO** exponha os recipientes e acessórios a mudanças de temperatura extremas. Estes podem ser danificados.

44 A potência nominal máxima deste aparelho é baseada na configuração do conjunto de lâminas Hybrid Edge e no copo de dose única. Outras configurações podem fazer uso de uma corrente ou alimentação menor.

45 **NÃO** mergulhe a base motorizada ou o painel de controlo em água ou noutros líquidos. **NÃO** pulverize a base motorizada ou o painel de controlo em qualquer líquido.

46 **NÃO** tente afiar as lâminas.

47 Desligue o aparelho e desligue também a base motorizada da ficha antes de limpar.

48 O aparelho cria uma bola de massa. Mas **NÃO** se destina a amassar continuamente. Após a bola de massa estar formada, deve amassar o resto à mão, numa superfície de trabalho. Se o aparelho se mover excessivamente na superfície de trabalho, retire a bola de massa e amasse à mão.

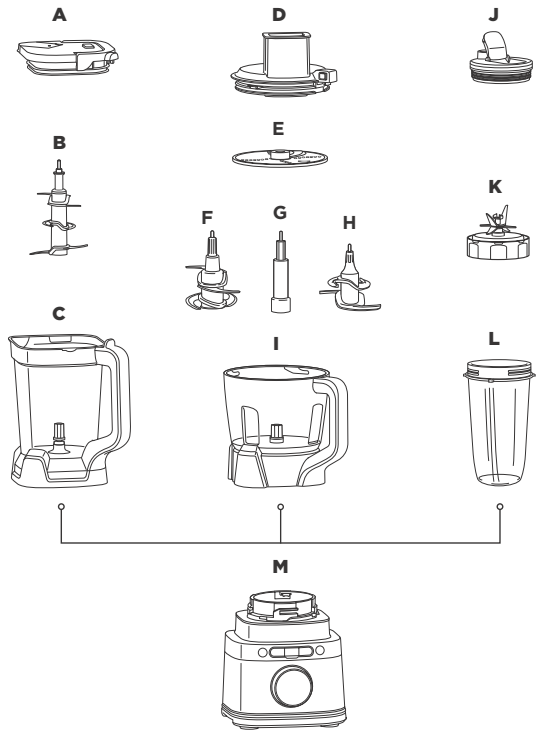
49 **NUNCA** coloque alimentos na taça do processador com a mão. Use **SEMPRE** o empurrador de alimentos fornecido com a calha de alimentação.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PEÇAS

- **A** Tampa de jarro com bocal para verter
- **B** Conjunto de lâminas Ninja Detect Total Crushing & Chopping (Conjunto de lâminas em espiral)
- **C** Jarro grande de 2,1 L*
- **D** Calha de alimentação do processador de alimentos e empurrador
- **E** Disco reversível de corte/trituração
- **F** Conjunto de lâminas de corte
- **G** Eixo
- **H** Conjunto da lâmina para massa
- **I** Taça do processador de alimentos de 1,6 L
- **J** Tampa com bocal
- **K** Conjunto de lâminas Hybrid Edge
- **L** Copo de dose única de 600 ml
- **M** Base motorizada (cabo de alimentação anexo não apresentado)

*Capacidade máxima de líquido de 700 ml.



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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

IMPORTANTE: Reveja todos os avisos no início deste Guia do Utilizador antes de prosseguir.

⚠ AVISO: O conjunto de lâminas em espiral e o conjunto de lâminas de corte NÃO estão fixos no seu lugar dentro do recipiente. Manuseie o conjunto de lâminas em espiral e o conjunto de lâminas de corte agarrando o topo do eixo.

1. Retire todos os materiais de embalagem do aparelho. Tenha cuidado ao desembalar os conjuntos de lâminas em espiral, o conjunto de lâminas Hybrid Edge e o conjunto de lâminas de corte, pois as lâminas estão soltas e são afiadas.
2. Manuseie o conjunto de lâminas Hybrid Edge segurando-o pelo perímetro exterior da base do conjunto de lâminas.
3. Lave os recipientes, tampas e conjuntos de lâminas em água morna com detergente e use um utensílio de lavagem de loiça para evitar o contacto direto com as lâminas. Tenha cuidado ao manusear os conjuntos de lâminas, uma vez que as lâminas estão soltas e são afiadas.
4. Enxague bem e deixe secar todas as peças ao ar.
5. Limpe o painel de controlo com um pano macio. Deixe secar completamente antes de utilizar.

NOTA: Todos os acessórios estão isentos de BPA. Os acessórios podem ser lavados no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça e **NÃO** devem ser limpos usando um ciclo de secagem quente. Certifique-se de que os conjuntos de lâminas e tampas são removidos dos recipientes antes de os colocar na máquina de lavar loiça. Tenha cuidado ao manusear os conjuntos de lâminas.

TECNOLOGIA BLENDSENSE

O programa Intelligent BlendSense revoluciona a liquidificação tradicional sentindo os ingredientes e liquidificando sempre na perfeição. O programa BlendSense estará ativo por predefinição. Prima o botão ⏻ e depois START/STOP (Iniciar/parar). Quando o programa iniciar, parará automaticamente quando a liquidificação estiver concluída. Para parar a liquidificação antes do fim do programa, prima o botão rotativo novamente.

Basta premir o botão rotativo para iniciar o programa BlendSense.

1

SENTIR

Começa a liquidificar para sentir os ingredientes.



2

LIQUIDIFICAR

Escolhe automaticamente a velocidade de liquidificação, o tempo e os impulsos rápidos.



3

DELICIAR-SE

Liquidifica na perfeição, independentemente do tamanho da porção.



O BlendSense é melhor para conseguir misturas homogéneas, como batidos, bebidas congeladas, taças de smoothies, pastas, purés, massas e molhos.

LIQUIDIFICAÇÃO INICIAL



SENTIR
Nos primeiros 15 segundos, ajusta ativamente a velocidade e o tempo de acordo com os ingredientes e o tamanho da receita.

POSSIBILIDADES DE LIQUIDIFICAÇÃO



LIQUIDIFICAR
Liquidifica continuamente sem impulsos.





CRUSH E MAX-CRUSH
(Esmagar e Esmagar máx.)
Deteta ingredientes mais duros e congelados e ajusta o padrão dos impulsos para uma mistura uniforme.



THICK MODE
(Modo espesso)
Cria resultados espessos que se podem comer à colher.



DOUGH
(Massa)
Processa massas, incluindo as de tarte, pizza e biscoitos. Use com o conjunto da lâmina para massa.

NOTA: Quando a possibilidade de liquidificação é selecionada, o tempo de operação começará a contar em número ascendente de segundos no visor. O tempo total varia desde segundos até quase dois minutos.

ERRO DE DETEÇÃO



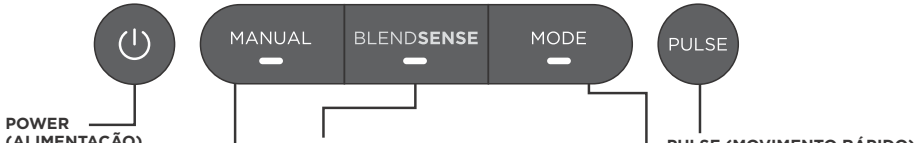
INSTALL
(Instalar) Acende se não estiver instalado nenhum recipiente ou se o recipiente estiver mal instalado. Para resolver, volte a instalar o recipiente.



ADD LIQUID 💧
(Adicionar líquido) Ao usar o copo de dose única, este acende-se se, durante a liquidificação, a receita necessitar de mais líquido para liquidificar. Quando surgir no botão rotativo a indicação "ADD LIQUID 💧" (Adicionar líquido), prima START/STOP (Iniciar/parar) e retire o copo da base. Adicione 120-240 ml de líquido. Volte a instalar o copo e prima START/STOP (Iniciar/parar) para executar o programa BlendSense novamente.

UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

NOTA: Prima o botão rotativo para INICIAR ou PARAR qualquer programa. Rode para selecionar.



POWER (ALIMENTAÇÃO)
Prima para ligar e desligar a unidade.

MANUAL
Velocidade ajustável para um controlo total da liquidificação.

BLENDSENSE
Programa de um só toque inteligente que sente os ingredientes e liquidifica até à perfeição.

MODE (MODO) (Apenas com jarro e taça do processador)
Programas de processamento predefinidos (DISC, MINCE, SMALL CHOP e LARGE CHOP) (Disco, Picar, Cortar finamente, Cortar grosseiramente) que cortam e picam.

PULSE (MOVIMENTO RÁPIDO)
Funciona apenas quando o respetivo botão é pressionado. Prima brevemente para impulsos curtos e prima longamente para impulsos longos.

PROGRAMAS DO MODO DE PROCESSAMENTO



DISC (DISCO): Apenas com taça do processador. Use com o disco reversível de corte e trituração.
MINCE (PICAR), LARGE CHOP (CORTAR GROSSEIRAMENTE), SMALL CHOP (CORTAR FINAMENTE): Apenas com jarro e taça do processador.
Os programas predefinidos inteligentes combinam padrões de pausa únicos que processam para si. Prima MODE (Modo), rode o botão rotativo para selecionar o programa desejado e prima START/STOP (Iniciar/Parar). O programa parará automaticamente quando estiver concluído. Prima novamente o botão rotativo para parar o programa antes do fim. Não trabalham em conjunto com o programa BlendSense ou Manual.

NOTA: É apresentado o número de segundos para o tempo de operação do programa.

PROGRAMAS MANUAIS



Passe para o modo manual para controlar totalmente a velocidade de liquidificação e as texturas. Prima MANUAL, rode o botão rotativo para selecionar o programa desejado e depois prima START/STOP. Quando selecionada, cada velocidade funciona continuamente durante 60 segundos. Prima novamente o botão rotativo para parar o programa antes do fim. Os programas manuais não funcionam em conjunto com os programas BlendSense ou Modo de Processamento.

CONTROLO DE VELOCIDADE VARIÁVEL (Velocidades 1–10): Apenas com o jarro.

COMEÇAR COM VELOCIDADE BAIXA (Velocidades 1–3): Comece sempre a uma velocidade baixa para incorporar melhor os ingredientes e evitar que eles se colem aos lados do recipiente.

AUMENTAR A VELOCIDADE (Velocidades 4–7): Misturas mais suaves pedem velocidades maiores. As velocidades baixas são ótimas para cortar vegetais, mas precisará de aumentar se quiser purés e molhos.

LIQUIDIFICAÇÃO COM VELOCIDADE ALTA (Velocidades 8–10): Liquidifique até atingir a consistência desejada. Quanto mais tempo liquidificar, melhor será a decomposição e mais suave será o resultado.

Velocidades LOW (Baixa), MEDIUM (Média), HIGH (Alta): Apenas copo de dose única e taça do processador.

NOTA: Quando a velocidade é selecionada, o tempo de operação começará a contar os segundos no visor por ordem ascendente.

USAR O JARRO

IMPORTANTE:
- Reveja todos os avisos no início deste Guia do Utilizador antes de prosseguir.
- Como medida de segurança, se o jarro e a tampa não estiverem corretamente instalados, o temporizador exibirá **INSTALL** (Instalar) e o motor será desativado. Se isto acontecer, repita o **passo 5** nesta página.

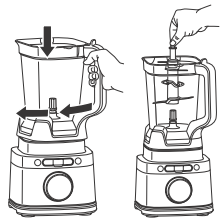
⚠ AVISO: As lâminas Ninja Detect Total Crushing & Chopping (Conjunto de lâminas em espiral) estão soltas e são afiadas e NÃO estão bloqueadas no lugar. Se usar o bocal de verter, certifique-se de que a tampa está totalmente bloqueada no jarro da liquidificadora. Se verter com a tampa removida, retire cuidadosamente o conjunto de lâminas em espiral primeiro, segurando-o pelo eixo. Caso não o faça, correrá o risco de sofrer cortes.

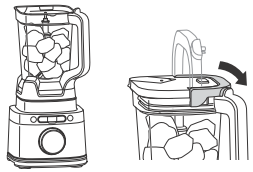
NOTA:
- **NÃO** adicione ingredientes antes de completar a instalação do conjunto de lâminas em espiral.
- Se o conjunto de lâminas em espiral não estiver completamente assente, não poderá instalar e bloquear a tampa.
- A pega na tampa do jarro não se dobrará para baixo, a menos que esteja presa ao jarro.
- **NÃO** processe nem triture ingredientes secos.
- Para obter resultados melhores, liquidifique verduras frescas e ervas no copo de dose única.

1 Ligue a base motorizada e coloque-a sobre uma superfície limpa, seca e nivelada, como uma bancada ou uma mesa.

2 Baixe o jarro para a base motorizada. A pega deve estar alinhada ligeiramente à direita e o jarro deve ser orientado de modo que os símbolos de **LOCK** (Bloquear) sejam visíveis na base motorizada. Rode o jarro no sentido horário até este fazer um "clique" e encaixar na sua posição.

3 Com cuidado, segure o conjunto de lâminas em espiral pela parte superior do eixo e coloque-o na engrenagem de acionamento no interior do jarro. Tenha em atenção que o conjunto de lâminas ficará solto na engrenagem motriz.





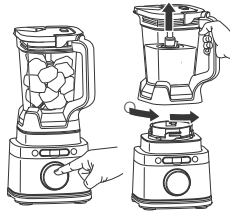
4 Adicione os ingredientes ao jarro. **NÃO** adicione ingredientes para além da linha **MAX LIQUID** (Líquido máximo).

5 Coloque a tampa no jarro. Pressione a pega para baixo até esta fazer um "clique" e encaixar na sua posição. Assim que a tampa estiver na sua posição, pressione o botão de alimentação para ligar o aparelho. O programa BlendSense ilumina-se.

6a Se utilizar o programa BlendSense basta premir o botão rotativo. O programa parará automaticamente quando estiver concluído. Para parar o aparelho a qualquer altura, prima o botão rotativo novamente.

6b Se usar um programa de Modo de Processamento, selecione **MODE** (Modo), e depois use o botão rotativo para selecionar o programa desejado. Para começar, prima o botão rotativo. programa parará automaticamente quando estiver concluído. Para parar o aparelho a qualquer altura, prima o botão rotativo novamente.

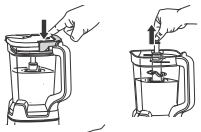
6c Se for usar um programa manual, selecione **MANUAL** e use o botão rotativo para selecionar a velocidade desejada (1–10). Para começar, prima o botão rotativo. Quando os ingredientes tiverem atingido a consistência desejada, prima o botão rotativo novamente ou aguarde 60 segundos para que o aparelho pare completamente sozinho.



7 Para remover o jarro da base motorizada, rode o jarro no sentido anti-horário e, em seguida, levante-o.



8a Para verter misturas mais líquidas, certifique-se de que a tampa está bem presa na sua posição e, em seguida, abra a tampa do bico de doseamento.



8b Para misturas mais espessas que não podem ser vertidas pelo bocal, retire a tampa e o conjunto da lâmina em espiral antes de verter. Para remover a tampa, pressione o botão **RELEASE** (Soltar) e levante a pega. Para remover o conjunto de lâminas, segure cuidadosamente pela parte de cima do eixo e puxe-o verticalmente para cima. Em seguida, pode esvaziar o jarro.



9 Desligue o aparelho, premindo o botão de alimentação. Desligue o aparelho quando terminar. Para instruções de limpeza e armazenamento, consulte a secção de Cuidados e Manutenção.

UTILIZAR O CONJUNTO DE LÂMINAS DA TAÇA DO PROCESSADOR POWER FOOD

IMPORTANTE:
- Reveja todos os avisos no início deste Guia do Utilizador antes de prosseguir.
- Como medida de segurança, se a taça do processador e a tampa não estiverem corretamente instalados, o temporizador apresentará a indicação **INSTALL** (Instalar) e o motor será desativado. Se isto acontecer, repita o **passo 5** nesta página.

⚠ AVISO: O conjunto de lâminas de picar está solto, afiado, e NÃO está bloqueado no lugar. Antes de retirar os ingredientes misturados da taça, retire cuidadosamente o conjunto de lâminas primeiro, segurando-o pelo eixo. Caso não o faça, correrá o risco de sofrer cortes.

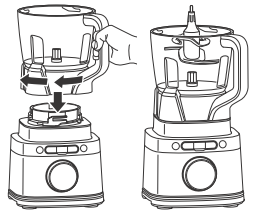
NOTA:
- **NÃO** processe nem triture ingredientes secos.
- **NÃO** adicione ingredientes antes de completar a instalação do conjunto de lâminas.
- Siga as mesmas instruções para instalar o conjunto de lâminas para massa, bem como o conjunto de lâminas de corte.

1 Ligue a base motorizada e coloque-a sobre uma superfície limpa, seca e nivelada, como uma bancada ou uma mesa.

2 Coloque a taça do processador de alimentos na base motorizada e rode-a no sentido horário até esta fazer "clique" e encaixar na sua posição.

3 Para instalar o conjunto de lâminas, com cuidado, segure no conjunto de lâminas de corte pela parte de cima do eixo e coloque-o na engrenagem motriz dentro da taça. Tenha em atenção que o conjunto de lâminas de corte irá encaixar de forma solta na engrenagem motriz.

4 Adicione os ingredientes à taça, certificando-se de que não excede a linha **MAX FILL** (Enchimento máximo).





5 Coloque a tampa com a calha de alimentação na taça e rode-a no sentido horário até ouvir um clique, que indica que a tampa está presa na sua posição. Assim que a tampa estiver na sua posição, pressione o botão de alimentação para ligar o aparelho. O programa BlendSense ilumina-se.



6a Se utilizar o programa BlendSense basta premir o botão rotativo. O programa parará automaticamente quando estiver concluído. Para parar o aparelho a qualquer altura, prima o botão rotativo novamente.

6b Se usar um programa de Modo de Processamento, selecione **MODE** (Modo), e depois use o botão rotativo para selecionar o programa desejado. Para começar, prima o botão rotativo. O programa parará automaticamente quando estiver concluído. Para parar o aparelho a qualquer altura, prima o botão rotativo novamente.

NOTA: Ao usar o conjunto de lâminas de corte, recomenda-se usar MINCE, SMALL CHOP ou LARGE CHOP (Picar, Cortar finamente, Cortar grosseiramente). Os programas do Modo de Processamento não são recomendados ao utilizar o conjunto de lâminas para massa.

6c Se for usar um programa manual, selecione **MANUAL**, e use o botão rotativo para selecionar a velocidade desejada (LOW, MEDIUM, ou HIGH) (Baixa, Média ou Elevada). Para começar, prima o botão rotativo. Quando os ingredientes tiverem atingido a consistência desejada, prima o botão rotativo novamente ou aguarde 60 segundos para que o aparelho pare completamente sozinho.

NOTA: Use apenas a velocidade LOW (Baixa) quando usar o conjunto de lâminas para massas.



7 Ao terminar, prima o botão na tampa, perto da pega, para desbloquear e depois rode no sentido anti-horário e levante da taça. Remova sempre o conjunto de lâminas de corte antes de esvaziar a taça. Para retirar o conjunto de lâminas de corte, segure cuidadosamente no topo do eixo e levante-o da taça.

8 Para remover a taça da base motorizada, rode a taça no sentido anti-horário e, em seguida, levante-a.

9 Desligue o aparelho, premindo o botão de alimentação. Desligue o aparelho quando terminar. Para instruções de limpeza e armazenamento, consulte a secção de Cuidados e Manutenção.

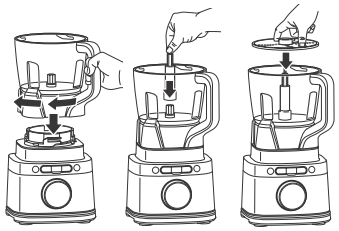
USAR O DISCO REVERSÍVEL DE CORTE/TRITURAÇÃO

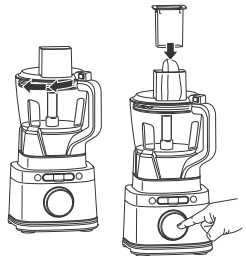
NOTAS:
- O disco de corte/trituração é reversível. Utilize o lado com a indicação "Slicer" (Cortador) para cortar. Vire cuidadosamente o disco para o lado com a indicação "Shredder" (Triturar) para triturar.
- A tampa com calha de alimentação inclui um empurrador para guiar os alimentos ao longo da mesma.

1 Ligue a base motorizada e coloque-a sobre uma superfície limpa, seca e nivelada, como uma bancada ou uma mesa.

2 Coloque a taça do processador de alimentos na base motorizada e rode-a no sentido horário até esta fazer "clique" e encaixar na sua posição.

3 Para colocar o disco reversível de corte/trituração, coloque o eixo do disco na engrenagem motriz dentro da taça. Em seguida, use os orifícios para os dedos para segurar no disco reversível de corte/trituração e coloque-o sobre o eixo com o lado que pretende usar virado para cima.





4 Coloque a tampa com calha de alimentação na taça e rode-a no sentido horário até ouvir um clique, que indica que a tampa está presa na sua posição. Assim que a tampa estiver na sua posição, pressione o botão de alimentação para ligar o aparelho. O programa BlendSense ilumina-se.

5a Se usar o programa Modo de Processamento, selecione **MODE** (Modo) e depois use o botão rotativo para selecionar DISC (Disco).

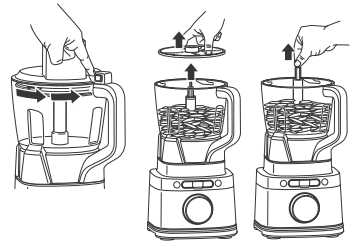
5b Se for usar um programa manual, selecione **MANUAL** e use o botão rotativo para selecionar a velocidade desejada (Recomenda-se a velocidade baixa (LOW)).

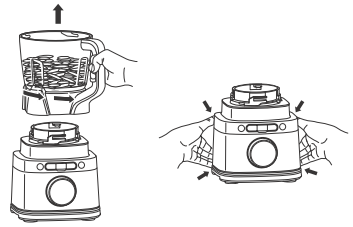
NOTA: Não é recomendado usar o programa BlendSense com o disco reversível de corte/trituração.

6 Prima o botão rotativo para iniciar o programa. Adicione os ingredientes preparados que pretende cortar ou ralar pela calha de alimentação da tampa. Utilize o empurrador de alimentos para ajudar a guiar os ingredientes através da calha de alimentação. O programa parará de rodar automaticamente quando estiver concluído. Para parar o aparelho a qualquer altura, prima o botão rotativo novamente.

7 Para retirar a tampa, pressione o botão na tampa da calha de alimentação próximo da pega para desprender e, em seguida, rode a tampa no sentido anti-horário. Levante a tampa da taça.

8 Utilizando os orifícios para os dedos, levante cuidadosamente o disco para fora da taça. Depois, agarre o eixo pela parte de cima do mesmo e levante-o para fora da taça.





9 Para retirar a taça da base com motor, rode a taça no sentido anti-horário e, em seguida, levante-a.

10 Desligue o aparelho premindo o botão de alimentação. Desligue o aparelho quando terminar. Para instruções de limpeza e armazenamento, consulte a secção de Cuidados e Manutenção.

USAR O COPO DE DOSE ÚNICA

IMPORTANTE: Reveja todos os avisos no início deste Guia do Utilizador antes de prosseguir.

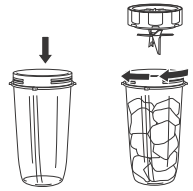
⚠ AVISO:

- **Manuseie o conjunto de lâminas Hybrid Edge com cuidado, uma vez que as lâminas são afiadas.**
- **Remova os utensílios antes do processamento. A não remoção pode causar danos no copo de dose única ou quebrá-lo, o que pode causar ferimentos.**
- **NÃO misture líquidos quentes, efervescentes ou gaseificados. Fazer isso pode causar uma acumulação de pressão excessiva, resultando em risco de cortes e/ou de queimaduras no utilizador.**
- **NÃO processe nem triture ingredientes secos.**
- **Retire o conjunto de lâminas Hybrid Edge do copo de dose única quando terminar a liquidificação. NÃO guarde ingredientes antes ou depois de os liquidificar no copo com o conjunto de lâminas instalado. Alguns alimentos podem conter ingredientes ativos ou libertar gases que se poderão expandir se deixados num recipiente vedado, resultando numa acumulação de pressão excessiva que pode representar um risco de ferimento.**

1 Ligue a base motorizada e coloque-a sobre uma superfície limpa, seca e nivelada, como uma bancada ou uma mesa.

2 Adicione ingredientes ao copo de dose única. **NÃO** adicione ingredientes para além da linha **MAX LIQUID** (Líquido máximo) do copo.

3 Instale o conjunto de lâminas Hybrid Edge no topo do copo. Rode a tampa no sentido horário até estar bem fechada.





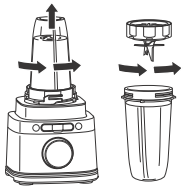
4 Vire o copo de cima para baixo e instale-o na base motorizada. Alinhe as abas no copo com as ranhuras na base e, em seguida, rode o copo no sentido horário até se fixar na posição correta. Quando o copo estiver fixado na sua posição, pressione o botão de alimentação para ligar o aparelho. O programa BlendSense ilumina-se.

5a Se utilizar o programa BlendSense basta premir o botão rotativo. O programa parará automaticamente quando estiver concluído. Para parar o aparelho a qualquer altura, prima o botão rotativo novamente.

5b Se for usar um programa manual, selecione **MANUAL** e use o botão rotativo para selecionar a velocidade desejada (LOW, MEDIUM ou HIGH) (Baixa, Média ou Elevada). Para começar, prima o botão rotativo. Quando os ingredientes tiverem atingido a consistência desejada, prima novamente o botão rotativo ou aguarde 60 segundos para que o aparelho pare completamente.



NOTA: Os programas "Processing Mode" (Modo de processamento) só são compatíveis com o jarro.

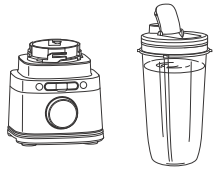


6 Para remover o copo da base motorizada, rode-o no sentido anti-horário e, em seguida, levante-o.

7 Retire o conjunto de lâminas Hybrid Edge rodando a tampa no sentido anti-horário. **NÃO** guarde conteúdo liquidificado com o conjunto de lâminas instalado. Tenha cuidado ao manusear o conjunto de lâminas, uma vez que as lâminas são afiadas.

8 Desligue o aparelho premindo o botão de alimentação. Desligue o aparelho quando terminar. Para instruções de limpeza e armazenamento, consulte a secção de Cuidados e Manutenção.

9 Para desfrutar da sua bebida enquanto se desloca, coloque a tampa com bocal no copo e rode no sentido horário até estar bem fechada. Para guardar ingredientes no copo, utilize apenas a tampa com bocal para tapar.



CUIDADOS E MANUTENÇÃO

LIMPEZA

Separe todas as peças. Lave todos os recipientes em água morna com detergente e limpe-os com um pano macio.

- **Lavagem à mão**
  Lave os conjuntos de lâminas em água morna com detergente e use um utensílio de lavagem de loiça para evitar o contacto direto com as lâminas. Tenha cuidado ao manusear os conjuntos de lâminas, uma vez que as lâminas são afiadas. Enxague bem e deixe secar todas as peças ao ar.

- **Lavagem à máquina**
  Os acessórios podem ser lavados no tabuleiro superior da máquina da loiça, mas **NÃO** devem ser limpos usando um ciclo de secagem quente. Certifique-se de que os conjuntos de lâminas são removidos dos recipientes antes de os colocar na máquina de lavar loiça. Tenha cuidado ao manusear os conjuntos de lâminas.

- **Base motorizada**
  Desligue o aparelho e, antes de limpar, retire da tomada a ficha da base motorizada. Limpe a base motorizada com um pano limpo e húmido. **NÃO** utilize panos, esfregões ou escovas abrasivas para limpar a base.

GUARDAR

Para guardar o cabo, enrole-o com o fecho que tem o gancho e o encaixe junto à parte de trás da base motorizada. **NÃO** enrole o cabo à volta da base para armazenamento. Guarde o aparelho na vertical e todos os conjuntos de lâminas no seu interior ou presos aos seus recipientes respetivos com as tampas colocadas.

NÃO guarde ingredientes liquidificados ou não liquidificados no copo de dose única com o conjunto de lâminas Hybrid Edge montado.

NÃO coloque artigos em cima dos recipientes. Guarde quaisquer outros acessórios juntamente com o aparelho ou num armário onde não sejam danificados ou constituam um perigo.

REINICIALIZAR O MOTOR

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

1 Desligue o aparelho da tomada elétrica.

2 Deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 15 minutos.

3 Retire a tampa do recipiente e o conjunto de lâminas. Esvazie o recipiente e assegure-se de que não existem ingredientes a obstruir o conjunto de lâminas.

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

Se o aparelho precisar de assistência, ligue para a linha de apoio ao cliente através do número +44 (0) 800 862 0453. Para que possamos ajudá-lo(a) melhor, registe o seu produto online em **ninjakitchen.eu/register-guarantee** e tenha o produto à mão quando telefonar.

ENCOMENDAR PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

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

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

O visor apresentará a indicação "INSTALL" (Instalar) quando estiver ligado à alimentação elétrica.
- Coloque o recipiente na base e rode-o no sentido horário até o recipiente fazer "clique" e encaixar na sua posição. Pressione o botão de alimentação ⏻ para ligar o aparelho e o programa BlendSense acenderá para indicar que o aparelho está pronto a ser usado.

O visor apresenta a indicação "ADD LIQUID 💧" (Adicionar líquido) durante o Programa BlendSense.
- Se o visor indicar "ADD LIQUID 💧" (Adicionar líquido) durante o programa BlendSense, é porque o aparelho está a detetar que é necessário mais líquido para liquidificar completamente. Prima START/STOP (Iniciar/parar), retire a tampa da base e adicione 120-240 ml de líquido. Volte a colocar o copo na base e prima START/STOP (Iniciar/parar) para executar o programa BlendSense novamente. Apenas disponível ao usar o copo de dose única.

O visor apresenta a indicação "Er" (Erro).
- Se o visor apresentar a indicação "Er", desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer durante 15 minutos. Retire a tampa do recipiente e o conjunto de lâminas e esvazie o conteúdo para se assegurar de que não existem ingredientes a obstruir o conjunto de lâminas.

A tampa e o conjunto de lâminas Hybrid Edge são difíceis de instalar no copo.
- Coloque o copo sobre uma superfície nivelada. Coloque cuidadosamente a tampa ou o conjunto de lâminas Hybrid Edge no topo do copo e alinhe o percurso roscado de modo a que a tampa/conjunto Hybrid Edge assente de forma plana no copo. Rode no sentido horário até ficar bem vedado.

O aparelho não realiza uma boa mistura; os ingredientes ficam presos.
- Utilizar o programa BlendSense é a forma mais fácil de obter resultados fantásticos. Os movimentos rápidos de impulsos e as pausas permitem aos ingredientes assentar próximo do conjunto de lâminas. Se os ingredientes ficarem quase sempre presos, adicionar um pouco de líquido geralmente ajuda.
- Ao encher o copo, comece com líquidos ou iogurte, depois fruta fresca ou vegetais e, em seguida, verduras ou ervas aromáticas. Em seguida, adicione sementes, pós ou manteigas de frutos secos. Por fim, adicione gelo ou ingredientes congelados.

A base motorizada não prende à bancada de trabalho ou ao tampo da mesa.
- Certifique-se de que a superfície e os pés com ventosas estão bem limpos. Os pés com ventosas só prendem a superfícies lisas.
- Os pés com ventosas não prendem em algumas superfícies como, por exemplo, madeira, azulejo e acabamentos sem polimento.
- **NÃO** tente usar o aparelho quando a base motorizada estiver presa a uma superfície que não seja segura (tábua de corte, bandeja, pratos, etc.).

O aparelho é difícil de retirar da bancada para ser guardado.
- Coloque as mãos por baixo de ambos os lados da base motorizada e puxe o aparelho suavemente para cima e na sua direção.

O aparelho exibe a mensagem "- -" a piscar.
- O aparelho consegue detetar qual o recipiente instalado na base motorizada. Pode estar a tentar usar um programa que não foi concebido para o recipiente que tem instalado. Os programas vão acender, indicando quais os programas disponíveis para cada recipiente.

Os alimentos não estão cortados de forma uniforme.
- Para obter melhores resultados ao picar alimentos, corte pedaços de ingredientes num tamanho uniforme e não encha o recipiente em demasia.

A pega da tampa do jarro não se dobra para baixo.
- A pega não se dobrará para baixo se a tampa não estiver colocada no jarro. Para armazenamento, coloque a tampa no jarro e pressione a pega para baixo até esta encaixar com um clique na sua posição.

REGISTO DO PRODUTO

Visite o site **ninjakitchen.eu/register-guarantee** para registar o seu novo produto Ninja® no prazo de dez (10) dias após a compra. Ser-lhe-á pedido que forneça o nome da loja, a data de compra e o número do modelo, juntamente com o seu nome e morada.

O registo irá permitir-nos contactá-lo na eventualidade improvável de uma notificação de segurança do produto. Ao registar-se, está a reconhecer que leu e compreendeu as instruções de utilização e os avisos definidos nas indicações que as acompanham.

NINJA

GARANTIA LIMITADA DE DOIS (2) ANOS

Quando um consumidor compra um produto na União Europeia, obtém o benefício dos direitos legais relacionados com a qualidade do produto (os seus direitos legais). Pode exigir o cumprimento destes direitos pelo seu revendedor. No entanto, na Ninja®, temos tanta confiança na qualidade dos nossos produtos que disponibilizamos uma garantia adicional do fabricante de até dois anos. Estes termos e condições referem-se apenas à nossa garantia de fabricante – os seus direitos legais permanecem inalterados. As condições abaixo descrevem os pré-requisitos e a abrangência da nossa garantia. Não afetam os seus direitos legais, nem as obrigações do seu revendedor, nem o seu contrato com o mesmo.

A Ninja® garante

Pode encontrar apoio online em **www.ninjakitchen.eu**

Como posso registar a minha garantia Ninja?

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

- Data da compra do purificador de ar (recibo ou nota de entrega).

Para efetuar o registo online, visite **www.ninjakitchen.eu**

IMPORTANTE

- A garantia cobre o seu Produto durante 2 anos a partir da data de compra.
- Guarde sempre o seu recibo. Caso tenha de utilizar a sua garantia alargada, vamos precisar do recibo para verificar se as informações que nos disponibilizou estão corretas. A não apresentação de um recibo válido pode invalidar a sua garantia.

Quais são os benefícios de registar a minha garantia Ninja gratuita?

Quando registar a sua garantia, teremos os seus dados disponíveis se necessitarmos de entrar em contacto consigo.

Também pode receber dicas e conselhos sobre como aproveitar ao máximo o seu dispositivo de ar Ninja e conhecer as últimas novidades sobre lançamentos e novas tecnologias da Ninja®. Se registar a sua garantia online, receberá uma confirmação instantânea de que recebemos os seus dados.

Qual é a duração da garantia dos aparelhos Ninja novos?

A nossa confiança no nosso design e controlo de qualidade significa que o seu novo dispositivo de ar de cabelo Ninja está garantido por um total de dois anos.

O que está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

Reparação ou substituição do seu aparelho Ninja® (a critério da Ninja), incluindo todas as peças e mãode-obra. Uma garantia Ninja é um complemento aos seus direitos legais enquanto consumidor.

O que não está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

1. O desgaste normal das peças suscetíveis de desgaste (tais como acessórios), não é coberto por esta garantia. As peças de substituição estão disponíveis para comprar em **www.ninjakitchen.eu**
2. Danos causados por má utilização, abuso, manuseamento negligente, não realização da manutenção necessária ou danos devidos a mau manuseamento em trânsito.
3. Danos causados por manutenção não autorizada pela Ninja.

Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?

As peças sobresselentes e acessórios Ninja são concebidos pelos mesmos engenheiros que conceberam o seu dispositivo de cabelo Ninja. Encontrará uma ampla gama de peças sobresselentes, peças de reposição e acessórios para todas as máquinas Ninja em **www.ninjakitchen.eu**

Lembre-se de que os danos causados pela utilização de peças sobresselentes que não sejam da marca Ninja podem não estar cobertos pela sua garantia.

REKISTERÖI OSTOKSESI

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

KIRJAA MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivämäärä: _____
(Säilytä kuitti)

Ostoliike: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite:	220–240 V, 50–60 Hz
Teho:	1 200 W

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ • VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

	Lue ja käy läpi käyttöohjeet.
⚠	**Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomioimatta.**
	Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava tiettyjä perusvarotoimia, mukaan lukien seuraavat:

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

1 Lue kaikki ohjeet ennen laitteen ja sen lisävarusteiden käyttöä.

2 Tuotteen mukana toimitetaan Ninja Detect Total Crushing & Chopping -terät (monitasoteräyksikkö) sekä leikkuriteräosa. Ole **AINA** varovainen teräyksikköjä käsitellessäsi. Teräyksiköt ovat irtonaisia ja teräviä, **EIKÄ** niitä ole lukittu paikoilleen astioihinsa. Teräyksiköt on suunniteltu irrotettaviksi, jotta niiden puhdistus ja mahdollinen vaihto olisi helppoa. Tartu teräyksiköihin **VAIN** varren yläosasta. Teräyksikköjen varomattomasta käsittelystä voi aiheutua viiltohaavoja.

3 Hybrid Edge -teräyksikköä tulee käsitellä varovasti, sillä terät ovat erittäin teräviä.

4 Ennen käyttöä on varmistettava, että kaikki työvälineet on poistettu astioista. Työvälineiden poistamatta jättäminen voi aiheuttaa astioiden särkymisen sekä mahdollisesti myös henkilö- ja omaisuusvahinkoja.

5 **ÄLÄ** sekoita kuumia, kuohuvia tai hiilihapotettuja nesteitä tai aineksia. Tämä saattaa aiheuttaa liiallista painetta, joka voi johtaa viiltohaavojen ja/tai palovammojen syntymiseen.

6 Irrota Hybrid Edge -teräyksikkö annoskupista sekoittamisen jälkeen. Kupissa **EI SAA** säilyttää aineksia ennen sekoittamista tai sekoittamisen jälkeen teräyksikön ollessa kiinnitettynä. Jotkin elintarvikkeet saattavat sisältää aktiivisia ainesosia tai vapauttaa kaasuja, jotka laajenevat suljetussa astiassa. Liiallinen paineen muodostuminen voi aiheuttaa viiltohaavojen, palovammojen tai omaisuusvahinkojen vaaran.

7 Noudata kaikkia varoituksia ja ohjeita. Tässä laitteessa on sähköliitäntöjä ja liikkuvia osia, joista voi aiheutua vaara käyttäjälle.

8 Laitteen purkamisen pakkauksesta ja sen käyttöönoton täytyy **AINA** tapahtua rauhallisesti ja varovaisuutta noudattaen. Laitteen mukana tulee teräviä ja irrallisia teriä. Ole **AINA** varovainen teräyksikköjä käsitellessäsi. Tässä laitteessa on teräviä, irrallisia teriä. Ne voivat aiheuttaa viiltohaavoja, mikäli niitä käsitellään väärin.

9 Tarkista sisältö varmistaaksesi, että pakkauksessa on kaikki tarvittavat osat laitteen oikeanlaista ja turvallista käyttöä varten.

10 Käsittelyn jälkeen teräyksikkö on irrotettava **ENNEN** astian sisällön tyhjentämistä. Teräyksikkö irrotetaan varovasti tarttumalla varren yläosaan ja nostamalla se astiasta. Teräyksikön irrottamatta jättäminen ennen astian tyhjentämistä voi aiheuttaa
viiltohaavoja.

11 Jos käytät kannun kaatonokkaa, pidä kansi paikallaan astiassa tai varmista, että kannen lukko on kiinni kaadettaessa viiltohaavojen riskin välttämiseksi.

12 Tartu Hybrid Edge -teräyksikköön **VAIN** teräyksikköalustan ulkoreunasta. Varovaisuuden noudattamatta jättäminen teräyksikköä käsiteltäessä voi aiheuttaa viiltohaavoja.

13 Kytke laitteen virta **POIS** päältä. Virtajohto on irrotettava pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä, ennen osien kokoonpanoa tai irrottamista sekä ennen puhdistusta. Irrota pistoke pistorasiasta tarttumalla pistokkeeseen. **ÄLÄ KOSKAAN** irrota pistoketta pistorasiasta tarttumalla joustavaan johtoon ja vetämällä sitä.

14 Ennen jokaista käyttöä on tarkistettava kaikki terät, ettei niissä ole vaurioita. Mikäli terät ovat taipuneita tai vauriota epäillään, vaihto on järjestettävä ottamalla yhteyttä SharkNinjaan.

15 Laitetta **EI SAA** käyttää ulkotiloissa. Se on suunniteltu ainoastaan sisätiloissa tapahtuvaan kotitalouskäyttöön.

16 **ÄLÄ** muuta pistoketta millään tavalla.

17 **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen johto tai pistoke on vahingoittunut tai jos laitteessa on ollut vika tai se on pudonnut tai vahingoittunut jollakin tavalla. Tässä laitteessa ei ole osia, joita käyttäjä voisi itse huoltaa. Mikäli laite vaurioituu, täytyy huolto järjestää ottamalla yhteyttä SharkNinjaan.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ • VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

18 Virtajohto ei sovellu vaihdettavaksi. Mikäli laite vaurioituu, täytyy huolto järjestää ottamalla yhteyttä SharkNinjaan.

19 Tämän laitteen kanssa **EI** pidä käyttää jatkojohtoja.

20 Sähköiskuvaaran välttämiseksi laitetta **EI SAA** upottaa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään anna virtajohdon päästä kosketukseen veden tai muiden nesteiden kanssa.

21 Johtoa **EI SAA** päästää roikkumaan pöydän tai työtasojen reunojen yli. Johdosta nykäisy saattaa vetää laitteen alas työskentelytasolta.

22 Laite tai johto **EIVÄT SAA** päästä kosketuksiin kuumien pintojen, kuten uunien ja muiden lämmityslaitteiden, kanssa.

23 Laitetta täytyy **AINA** käyttää kuivalla ja tasaisella alustalla.

24 **ÄLÄ** anna lasten käyttää tätä laitetta tai leikkiä sillä. Huolellinen valvonta on tarpeen, kun laitetta käytetään lasten läheisyydessä.

25 Sellaiset henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, voivat käyttää laitetta **AINOASTAAN**, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä ja ohjeistaa laitteen turvallisessa käytössä.

26 **AINOASTAAN** tuotteen mukana toimitettuja tai SharkNinjan suosittelemia kiinnikkeitä ja lisälaitteita saa käyttää. Sellaisten varusteiden (säilöntätölkit mukaan lukien) käyttö, jotka eivät ole SharkNinjan suosittelemia tai myymiä, saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.

27 Teräyksikköä tai levyä **EI SAA KOSKAAN** asettaa moottorijalustaan, ellei sitä ole ensin kiinnitetty vastaavaan astiaan (kannu, kuppi, kulho) ja kanteen.

28 Varo, etteivät kädet, hiukset tai vaatteet joudu astiaan sen täytön tai käytön yhteydessä.

29 Vältä liikkuvien osien koskettamista laitteen käytön ja käsittelyn aikana.

30 **ÄLÄ** täytä astioita **MAX FILL**- tai **MAX LIQUID** -täyttörajojen yli kansien tai astioiden vaurioitumisen aiheuttamien henkilövammojen välttämiseksi.

31 Laitetta **EI SAA** käyttää tyhjillä astioilla.

32 Laitteen mukana toimitettuja astioita tai lisävarusteita **EI SAA** lämmittää mikroaaltouunissa.

33 **ÄLÄ KOSKAAN** jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.

34 **ÄLÄ** käsittele kuivia aineksia annoskupilla ja Hybrid Edge -teräyksiköllä, kannulla ja monitasoteräyksiköllä tai kulholla ja leikkuriteräosalla.

35 **ÄLÄ** jauha aineksia annoskupilla ja Hybrid Edge -teräyksiköllä, kannulla ja monitasoteräyksiköllä tai kulholla ja leikkuriteräosalla.

36 Laitetta ei saa **KOSKAAN** käyttää ilman, että kannet ja korkit ovat paikoillaan. Lukitusmekanismia **EI SAA** yrittää ohittaa. Astian ja kannen oikeanlainen asennus on varmistettava ennen laitteen käyttöä.

37 Pidä kädet ja työvälineet poissa liikkuvista teristä tai levyistä ruoan käsittelyn aikana vakavan henkilövamman tai sekoittimelle aiheutuvan vaurion välttämiseksi. Kaavinta voidaan käyttää **VAIN**, kun tehosekoitin ei ole käynnissä.

38 Jos huomaat joidenkin ainesten kiinnittyvän kupin laitoihin, pysäytä laite, irrota teräyksikkö ja käytä kaavinta ainesten irrottamiseen.

39 **ÄLÄ** avaa kannun kaatonokan korkkia tehosekoittimen käytön aikana.

40 Mikäli huomaat joidenkin ainesten kiinnittyvän kannun laitoihin, pysäytä laite, irrota kansi ja käytä lastaa ainesten irrottamiseen. **ÄLÄ KOSKAAN** laita käsiä kannuun, sillä saatat koskea terään ja saada viiltohaavan.

41 Astiaa tai sen kantta **EI SAA** yrittää irrottaa moottorijalustasta teräyksikön vielä pyöriessä. Laitteen tulee antaa pysähtyä kokonaan ennen kannen tai astian irrottamista.

42 Jos laite ylikuumenee, lämpösuojakytkin laukeaa ja sammuttaa moottorin tilapäisesti. Lämpösuojakytkin nollataan irrottamalla laite verkkovirrasta ja antamalla sen jäähtyä noin 30 minuutin ajan ennen laitteen käyttämistä uudelleen.

43 Astioita ja lisävarusteita **EI SAA** altistaa suurille lämpötilan muutoksille. Ne saattavat vaurioitua.

44 Tämän laitteen enimmäisteholuokitus perustuu Hybrid Edge -teräyksikön ja annoskupin kokoonpanoon. Muut kokoonpanot saattavat vaatia vähemmän tehoa tai virtaa.

45 **ÄLÄ** upota moottorijalustaa tai ohjauspaneelia veteen tai muihin nesteisiin. **ÄLÄ** suihkuta moottorijalustaa tai ohjauspaneelia millään nesteellä.

46 **ÄLÄ** yritä teroittaa teriä.

47 Sammuta laite ja irrota moottorijalustan pistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.

48 Laitetta ei ole tarkoitettu taikinapallon valmistukseen. Laitetta **EI** ole tarkoitettu vaivaamaan taikinaa pidempää aikaa. Kun taikinapallo on muodostunut, tulee taikinaa vaivata työtasolla käsin. Jos laite siirtyy työtasolla huomattavasti, ota taikinapallo laitteesta ja vaivaa sitä käsin.

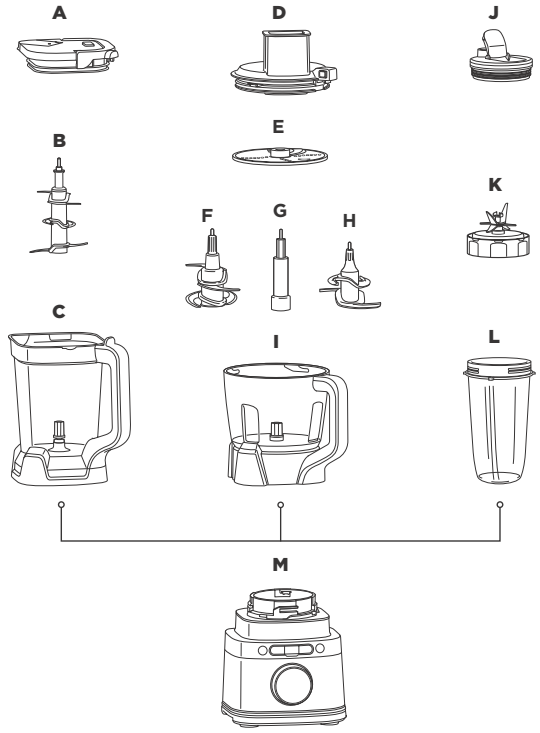
49 **ÄLÄ KOSKAAN** laita ruokaa kulhoon käsin. Käytä **AINA** mukana toimitettua työnnintä sekä syöttöputkella varustettua kantta.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

OSAT

- **A** Kannun kaatonokallinen kansi
- **B** Ninja Detect Total Crushing- ja Chopping-terät (monitasoteräyksikkö)
- **C** 2,1 litran* täysikokoinen kannu
- **D** Monitoimikulhon syöttöputkella varustettu kansi ja työnnin
- **E** Käännettävä viipalointi-/silppurilevy
- **F** Leikkuriteräosa
- **G** Kara
- **H** Taikinakoukkuyksikkö
- **I** 1,6 litran monitoimikulho
- **J** Nokkakansi
- **K** Hybrid Edge -teräyksikkö
- **L** 600 ml:n annoskuppi
- **M** Moottorijalusta (virtajohto ei näy kuvassa)

*Enimmäisvetoisuus nesteille 700 ml.



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

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

TÄRKEÄÄ: Lue läpi Omistajan oppaan alusta kaikki varoitukset ennen kuin jatkat.

⚠VAROITUS: Monitasoteräyksikkö ja leikkuriteräosa EIVÄT ole paikoilleen lukittuina astioissaan. Monitasoteräyksikköä ja leikkuriteräosaa käsitellään tarttumalla varren yläosaan.

1. Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit. Ole varovainen purkaessasi monitasoteräyksikköä, Hybrid Edge -teräyksikköä ja leikkuriteräosaa, sillä terät ovat irrallisia ja teräviä.
2. Hybrid Edge -teräyksikköä käsitellään tarttumalla siihen sen jalustan reunan ympäriltä.
3. Astiat, kannet ja teräyksiköt täytyy pestä lämpimässä saippuavedessä varrellisella tiskiharjalla, jotta suora kosketus teriin vältettäisiin. Teräyksikköjä käsitellessä täytyy olla varovainen, sillä terät ovat irrallisia ja teräviä.
4. Osat täytyy huuhdella huolellisesti, ja niiden on annettava kuivua.
5. Pyyhi ohjauspaneeli pehmeällä liinalla. Anna sen kuivua täysin ennen laitteen käyttöä.

HUOMAUTUS: Lisäosat eivät sisällä BPA-muoveja. Varusteet voi pestä astianpesukoneen yläkorissa, mutta niitä **EI** saa puhdistaa kuumalla kuivausohjelmalla. Varmista, että teräyksiköt ja kannet on irrotettu astioista ennen astianpesukoneeseen laittamista. Ole varovainen teräyksikköjä käsitellessäsi.

BLENDSENSE-TEKNOLOGIA

Älykäs BlendSense-ohjelma mullistaa perinteisen sekoittamisen tunnistamalla ainekset ja tarjoamalla erinomaisen sekoitustuloksen joka kerta. BlendSense-ohjelma on käytössä oletusarvoisesti. Paina ⏻ -painiketta ja sitten START/STOP (käynnistä/pysäytä). Kun ohjelma alkaa, se pysähtyy automaattisesti sekoituksen päättyessä. Jos haluat lopettaa sekoittamisen ennen ohjelman päättymistä, paina säädintä uudelleen.

Käynnistä BlendSense-ohjelma painamalla säädintä.

1

TUNNISTA

Käynnistää sekoituksen ainesten tunnistamiseksi.



2

SEKOITA

Valitsee automaattisesti sekoitusnopeuden, ajan ja sykäykset.



3

NAUTI

Sekoittaa täydellisen lopputuloksen saavuttamiseksi annoskoosta riippumatta.



BlendSense sopii parhaiten sileiden sekoitusten, kuten smoothieiden, jääjuomien, smoothiekulhojen, dippien, soseiden, taikinoiden ja kastikkeiden, valmistukseen.

ENSIMMÄINEN SEKOITUS



SENSING
Säätää nopeutta ja aikaa aktiivisesti ensimmäisten 15 sekunnin aikana ainesten ja reseptin koon mukaan.

SEKOITUSMAHDOLLISUUDET



BLENDING
Sekoittaa tasaisesti ilman sykäyksiä.





CRUSH JA MAX-CRUSH
Tunnistaa kovemmat ja jäiset ainekset ja säätää sitten sykäyskuviota tasaisen lopputuloksen saamiseksi.



THICK MODE
Valmistaa paksuja, lusikoitavia seoksia.



DOUGH
Valmistaa taikinaa, esim. piirakka-, pitsa- ja keksitaikinoita. Käytä taikinakoukun kanssa.

HUOMAUTUS: Kun blending (sekoitus) on valittu, käyttöaika (sekunteina) kasvaa näytöllä. Kokonaisaika vaihtelee sekunneista jopa lähes kahteen minuuttiin.

VIRHEENTUNNISTUS



INSTALL (ASENNA)
Palaa, jos astiaa ei ole asennettu tai astia on asennettu väärin. Ratkaise ongelma asentamalla astia uudelleen.



ADD LIQUID (LISÄÄ NESTETTÄ) 💧
Kun käytät annoskuppia, tämä palaa, jos sekoituksen aikana reseptiisi tulee lisätä nestettä sekoittamisen jatkamiseksi. Kun näytössä näkyy "ADD LIQUID 💧" (lisää nestettä), paina START/STOP (käynnistä/pysäytä) ja ota kuppi pois jalustalta. Lisää haluamaasi nestettä 120–240 ml. Aseta kuppi takaisin paikalleen ja paina sitten START/STOP (käynnistä/pysäytä) käynnistääksesi BlendSense-ohjelman uudelleen.

OHJAUSPANEELIN KÄYTTÖ

HUOMAUTUS: Paina säädintä, jos haluat KÄYNNISTÄÄ tai PYSÄYTTÄÄ minkä tahansa ohjelman. Valitse kääntämällä.



POWER
Kytke virta päälle ja pois päältä painamalla.

MANUAL
Säädettävä nopeus sekoittamisen täydelliseen hallintaan.

BLENDSENSE
Älykäs yhden painalluksen ohjelma, joka tunnistaa käyttämäsi ainekset ja sekoittaa ne täydellisen lopputuloksen aikaansaamiseksi.

MODE (vain kannu ja monitoimikulho)
Esiasetetut sekoitusohjelmat (DISC, MINCE, SMALL CHOP ja LARGE CHOP), jotka pilkkovat, hienontavat, viipaloivat ja silppuavat.

PULSE
Toimii vain **PULSE**-painikkeen ollessa painettuna. Käytä lyhyitä painalluksia lyhyisiin sykäyksiin ja pitkiä pitkiin sykäyksiin.

SEKOITUSTILAOHJELMAT



DISC (LEVY): Vain monitoimikulho. Käytä käännettävän viipalointi-/silppurilevyn kanssa.
MINCE (HIENONNUS), SMALL CHOP (PIENET PALAT) JA LARGE CHOP (SUURET PALAT): Vain kannu ja monitoimikulho.
Älykkäät esiasetetut ohjelmat hyödyntävät ainutlaatuisia aineksia käsitteleviä tauotuskuvioita. Paina MODE (tila), valitse haluamasi ohjelma kääntämällä säädintä ja paina sitten START/STOP (käynnistä/pysäytä). Ohjelma pysähtyy automaattisesti, kun se on valmis. Jos haluat pysäyttää ohjelman aiemmin, paina säädintä uudelleen. Niitä ei voi käyttää BlendSense-ohjelman tai Manual (manuaalinen) -ohjelmien yhteydessä.

HUOMAUTUS: Näkyvät sekunnit tarkoittavat ohjelman käyttöaikaa.

MANUAALISET OHJELMAT



Jos haluat hallita sekoittamisen nopeutta ja rakennetta täydellisesti, valitse manuaalinen tila. Paina MANUAL (manuaalinen), valitse haluamasi ohjelma kääntämällä säädintä ja paina sitten START/STOP (käynnistä/pysäytä). Nopeus on käytössä yhtäjaksoisesti 60 sekunnin ajan. Jos haluat pysäyttää ohjelman aiemmin, paina säädintä uudelleen. Manuaalisia ohjelmia ei voi käyttää BlendSense-ohjelman tai sekoitustilaohjelmien yhteydessä.

NOPEUDENSÄÄTÖ (Nopeudet 1–10): Vain kannu.

ALOITA HITAASTI (Nopeudet 1–3): Aloita aina hitaalla nopeudella, jotta ainekset sekoittuvat paremmin ja estääksesi niiden tarttumisen astian reunoihin.

SÄÄDÄ NOPEUTTA SUUREMMAKSI (Nopeudet 4–7): Tasaisemmat sekoitukset edellyttävät suurempia nopeuksia.
Matalat nopeudet sopivat erinomaisesti kasvisten hienontamiseen, mutta soseita ja kastikkeita valmistettaessa nopeutta on lisättävä.

SEKOITUS SUURELLA NOPEUDELLA (Nopeudet 8–10): Sekoita, kunnes olet saavuttanut haluamasi koostumuksen. Lopputulos on tasaisempi ja hienontaminen onnistuu sitä paremmin, mitä pidempään sekoitat.

Nopeudet LOW (hidas), MEDIUM (keskitaso), HIGH (nopea): Vain annoskuppi ja monitoimikulho.

HUOMAUTUS: Kun nopeus on valittu, käyttöaika (sekunteina) kasvaa näytöllä.

KANNUN KÄYTTÄMINEN

TÄRKEÄÄ:
- Lue läpi kaikki varoitukset Omistajan oppaan alusta ennen kuin jatkat.
- Jos kannua ja kantta ei ole asennettu oikein, ajastimessa näkyy **INSTALL** (asenna) ja moottori pysähtyy turvatoimintona. Jos näin käy, toista **vaihe 5** tällä sivulla.

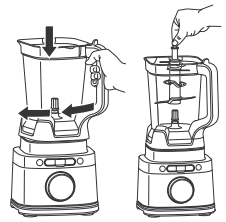
⚠ VAROITUS: Ninja Detect Total Crushing & Chopping -terät (monitasoteräyksikkö) ovat irrallisia ja teräviä, EIKÄ niitä ole lukittu paikalleen. Jos käytät kaatonokkaa, varmista, että kansi on lukittu kunnolla kiinni sekoittimen kannuun. Jos kaadat kannusta kansi poistettuna, irrota monitasoterä varovasti ennen sitä tarttuen teräyksikön varteen. Muunlainen käsittely saattaa aiheuttaa viiltohaavoja.

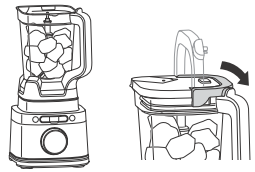
HUOMAUTUS:
- Aineksia **EI SAA** lisätä ennen kuin monitasoteräyksikkö on kiinnitetty paikalleen.
- Mikäli monitasoteräyksikkö ei ole täysin paikallaan, kantta ei voida asentaa ja lukita oikeaan asentoon.
- Kannun kannessa olevaa kahvaa ei voi taittaa alas, ellei sitä ole kiinnitetty kannuun.
- **ÄLÄ** sekoita tai jauha kuiva-aineita.
- Parhaan lopputuloksen saamiseksi sekoita tuoreet lehtivihannekset ja yrtit annoskupissa.

1 Liitä moottorijalusta pistorasiaan ja aseta se puhtaalle, kuivalle ja tasaiselle alustalle, esimerkiksi työtasolle tai pöydälle.

2 Laske kannu moottorijalustan päälle. Kahva pitäisi kohdistaa hieman oikealle, ja kannu pitäisi asettaa siten, että moottorijalustan **LUKITUS**merkit ovat näkyvillä. Kierrä kannua myötäpäivään, kunnes se napsahtaa paikalleen.

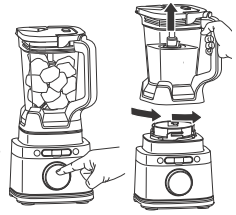
3 Tartu varovasti monitasoteräyksikköön varren yläosasta ja aseta se kannun sisällä olevan käyttöakselin päälle. Huomaa, että teräyksikkö kiinnittyy käyttöakseliin löyhästi.





4 Lisää ainekset kannuun. Aineksia **EI SAA** lisätä yli **ENIMMÄISNESTERAJAN.**

5 Aseta kansi kannun päälle. Paina kahvaa alaspäin, kunnes se napsahtaa paikoilleen. Kun kansi on lukittu paikoilleen, käynnistä laite napsauttamalla virtapainiketta. BlendSense-ohjelma syttyy.



6a Jos käytät BlendSense-ohjelmaa, paina säädintä. Ohjelma pysähtyy automaattisesti, kun se on valmis. Voit pysäyttää laitteen milloin tahansa painamalla säädintä uudelleen.

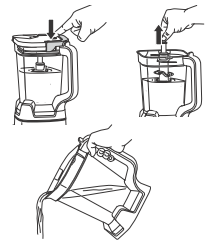
6b Jos käytät sekoitustilaohjelmaa, valitse **MODE** (tila) ja valitse sitten haluamasi ohjelma säätimellä. Käynnistä painamalla säädintä. Ohjelma pysähtyy automaattisesti, kun se on valmis. Voit pysäyttää laitteen milloin tahansa painamalla säädintä uudelleen.

6c Jos käytät manuaalista ohjelmaa, valitse **MANUAL** ja valitse sitten haluamasi nopeus (1–10) säätimellä. Käynnistä painamalla säädintä. Kun ainekset ovat saavuttaneet haluamasi koostumuksen, paina säädintä uudelleen tai odota 60 sekuntia, kunnes laite on pysähtynyt itsekseen täysin.

7 Irrota kannu moottorijalustasta kääntämällä kannua vastapäivään ja nostamalla sitten ylös.



8a Kun kaadat ohuempia seoksia, varmista, että kansi on lukittuna paikoilleen ja avaa sitten kaatonokan korkki.



8b Kun teet paksumpia seoksia, joita ei ole mahdollista tyhjentää kaatonokan kautta, irrota kansi ja monitasoteräyksikkö ennen kaatamista. Kansi irrotetaan painamalla kannessa olevaa **RELEASE**-painiketta ja nostamalla kahvaa. Irrota teräyksikkö varovasti tarttumalla siihen varren yläosasta ja vetämällä suoraan ylös. Tämän jälkeen kannu voidaan tyhjentää.

9 Kytke laite pois päältä napsauttamalla virtapainiketta. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta, kun olet valmis. Katso puhdistus- ja säilytysohjeet Puhdistus ja huolto -osiosta.

MONITOIMIKULHON TERÄOSIEN KÄYTTÖ

TÄRKEÄÄ:
- Lue läpi kaikki varoitukset Omistajan oppaan alusta ennen kuin jatkat.
- Jos monitoimikulhoa ja kantta ei ole asennettu oikein, ajastimessa näkyy **INSTALL** (asenna) ja moottori pysähtyy turvatoimintona. Jos näin käy, toista **vaihe 5** tällä sivulla.

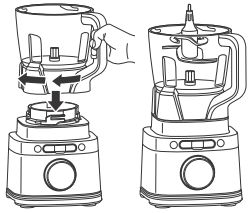
⚠VAROITUS: Leikkuriteräosa on terävä, EIKÄ sitä ole lukittu paikalleen. Ennen kuin otat sekoitettuja aineksia pois kulhosta, irrota teräosa ensin varovasti pitämällä sitä varresta. Muunlainen käsittely saattaa aiheuttaa viiltohaavoja.

HUOMAUTUS:
- **ÄLÄ** sekoita tai jauha kuiva-aineita.
- **ÄLÄ** lisää aineksia ennen kuin teräosa on koottu kokonaan.
- Asenna taikinakoukku noudattamalla samoja ohjeita kuin joita noudatit asentaessasi leikkuriteräosaa.

1 Liitä moottorijalusta pistorasiaan ja aseta se puhtaalle, kuivalle ja tasaiselle alustalle, esimerkiksi työtasolle tai pöydälle.

2 Laske monitoimikulho moottorijalustan päälle ja kierrä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa paikoilleen.

3 Asenna teräosa tarttumalla varovasti leikkuriteräosaan varren yläosasta ja asettamalla se kulhon sisällä olevan käyttöakselin päälle. Huomaa, että leikkuriteräosa kiinnittyy käyttöakseliin löyhästi.



4 Lisää kulhoon aineksia ja varmista, ettet ylitä **MAX FILL** -enimmäistäyttörajaa.



5 Aseta syöttöputkella varustettu kansi kulhon päälle ja kierrä myötäpäivään, kunnes kansi lukkiutuu paikalleen kuuluvasti naksahtaen. Kun kansi on lukittu paikoilleen, käynnistä laite napsauttamalla virtapainiketta. BlendSense-ohjelma syttyy.



6a Jos käytät BlendSense-ohjelmaa, paina säädintä. Ohjelma pysähtyy automaattisesti, kun se on valmis. Voit pysäyttää laitteen milloin tahansa painamalla säädintä uudelleen.

6b Jos käytät sekoitustilaohjelmaa, valitse **MODE** (tila) ja valitse sitten haluamasi ohjelma säätimellä. Käynnistä painamalla säädintä. Ohjelma pysähtyy automaattisesti, kun se on valmis. Voit pysäyttää laitteen milloin tahansa painamalla säädintä uudelleen.

HUOMAUTUS: Kun käytät leikkuriteräosaa, suositellaan valitsemaan MINCE (hienonnus), SMALL CHOP (pienet palat) tai LARGE CHOP (suuret palat). Sekoitustilaohjelmia ei suositella käytettäväksi taikinakoukkujen yhteydessä.

6c Jos käytät manuaalista ohjelmaa, valitse **MANUAL**, ja valitse sitten haluamasi nopeus (LOW, MEDIUM tai HIGH) säätimellä. Käynnistä painamalla säädintä. Kun ainekset ovat saavuttaneet haluamasi koostumuksen, paina säädintä uudelleen tai odota 60 sekuntia, kunnes laite on pysähtynyt itsekseen täysin.

HUOMAUTUS: Käytä vain nopeutta LOW (hidas), kun käytät taikinakoukkua.



7 Vapauta lukitus painamalla kahvan vieressä olevaa kannen painiketta ja kierrä sitten vastapäivään ja nosta kulhosta. Leikkuriteräosa täytyy aina irrottaa ennen aineksien tyhjentämistä kulhosta. Leikkuriteräosa irrotetaan tarttumalla siihen varovaisesti varren yläosasta ja nostamalla se kulhosta.

8 Irrota kulho moottorijalustasta kääntämällä kulhoa vastapäivään ja nostamalla sitten ylös.

9 Kytke laite pois päältä napsauttamalla virtapainiketta. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta, kun olet valmis. Katso puhdistus- ja säilytysohjeet Puhdistus ja huolto -osiosta.

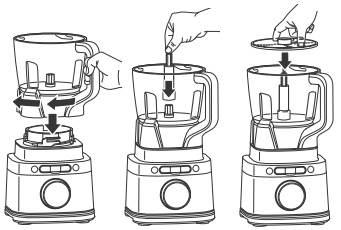
KÄÄNNETTÄVÄLLÄ VIIPALOINTI-/SILPPURILEVYLLÄ

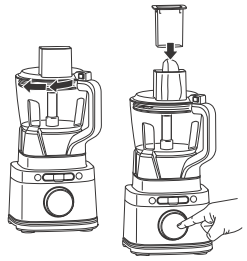
HUOMIOITA:
- Viipalointi-/silppurilevy on käännettävä. Käytä viipalointiin levyn puolta, johon on merkitty "Slicer" (viipalointi). Käännä silppuamista varten levy varovasti ympäri puolelle, jossa on merkintä "Shredder" (silppuri).
- Syöttöputkella varustetussa kannessa on painike, joka ohjaa ruoan putken läpi.

1 Liitä moottorijalusta pistorasiaan ja aseta se puhtaalle, kuivalle ja tasaiselle alustalle, esimerkiksi työtasolle tai pöydälle.

2 Laske monitoimikulho moottorijalustan päälle ja kierrä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa paikoilleen.

3 Asenna käännettävä viipalointi-/silppurilevy asettamalla levyn kara kulhon sisällä olevan käyttöakselin päälle. Tartu sitten käännettävään viipalointi-/silppurilevyyn käyttämällä sormireikiä ja aseta se karan päälle haluamasi puoli ylöspäin.





4 Aseta syöttöputkella varustettu kansi kulhon päälle ja kierrä myötäpäivään, kunnes kansi lukkiutuu paikalleen kuuluvasti naksahtaen. Kun kansi on lukittu paikoilleen, käynnistä laite napsauttamalla virtapainiketta. BlendSense-ohjelma syttyy.

5a Jos käytät sekoitustilaohjelmaa, valitse **MODE** (tila), ja valitse sitten DISC (levy) säätimellä.

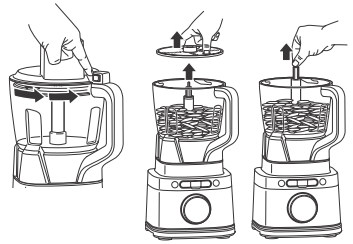
5b Jos käytät manuaalista ohjelmaa, valitse **MANUAL**, ja valitse sitten haluamasi nopeus (nopeutta LOW (hidas) suositellaan) säätimellä.

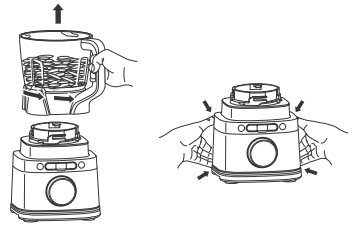
HUOMAUTUS: BlendSense-ohjelmaa ei suositella käytettäväksi käännettävän viipalointi-/silppurilevyn kanssa.

6 Käynnistä ohjelma painamalla säädintä. Lisää kannen syöttösuppilon kautta ainekset, jota haluat viipaloida tai silputa. Voit painaa aineksia syöttöputken läpi työntimen avulla. Ohjelma lopetta pyörimisen automaattisesti, kun se on valmis. Voit pysäyttää laitteen milloin tahansa painamalla säädintä uudelleen.

7 Kun haluat poistaa kannen, vapauta lukitus painamalla kahvan vieressä olevaa syöttöputkella varustetun kannen painiketta ja kierrä kantta vastapäivään. Nosta kansi irti kulhosta.

8 Nosta levy varovasti kulhosta tarttuen siihen sormirei'istä. Tartu seuraavaksi karaan varren yläosasta ja nosta kara kulhosta.





9 Irrota kulho moottorijalustasta kääntämällä kulhoa vastapäivään ja nostamalla sitten ylös.

10 Kytke laite pois päältä napsauttamalla virtapainiketta. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta, kun olet valmis. Katso puhdistus- ja säilytysohjeet Puhdistus ja huolto -osiosta.

ANNOSKUPIN KÄYTTÖ

TÄRKEÄÄ: Lue läpi Omistajan oppaan alusta kaikki varoitukset ennen kuin jatkat.

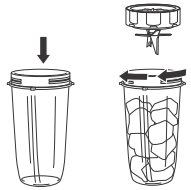
⚠VAROITUS:

- **Hybrid Edge -teräyksikköä tulee käsitellä varovasti, sillä terät ovat erittäin teräviä.**
- **Keittiövälineet tulee poistaa astiasta ennen sekoittamista. Muussa tapauksessa annoskuppi voi vahingoittua tai särkyä ja seurauksena voi olla henkilövahinkoja.**
- **ÄLÄ sekoita kuumia, kuohuvia tai hiilihapotettuja nesteitä. Tämä saattaa aiheuttaa liiallista painetta, joka voi johtaa viiltohaavojen ja/tai palovammojen syntymiseen.**
- **ÄLÄ sekoita tai jauha kuiva-aineita.**
- **Irrota Hybrid Edge -teräyksikkö annoskupista sekoittamisen jälkeen. Kupissa EI SAA säilyttää aineksia ennen sekoittamista tai sekoittamisen jälkeen teräyksikön ollessa kiinnitettynä. Jotkin elintarvikkeet saattavat sisältää aktiivisia ainesosia tai vapauttaa kaasuja, jotka laajenevat suljetussa astiassa. Liiallinen paineen muodostuminen voi aiheuttaa henkilövahinkojen vaaran.**

1 Liitä moottorijalusta pistorasiaan ja aseta se puhtaalle, kuivalle ja tasaiselle alustalle, esimerkiksi työtasolle tai pöydälle.

2 Lisää ainekset annoskuppiin. Aineksia **EI SAA** lisätä yli kupin **enimmäisnesterajan**.

3 Asenna Hybrid Edge -teräyksikkö kupin yläreunan päälle. Käännä kantta myötäpäivään, kunnes se on tiukasti kiinni.

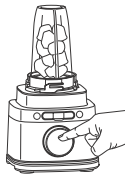




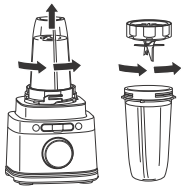
4 Käännä kuppi ylösalaisin ja aseta se moottorijalustalle. Kohdista kupin kielekkeet jalustassa oleviin aukkoihin ja kierrä kuppia myötäpäivään, kunnes se napsahtaa paikoilleen. Kun kuppi on lukittu paikoilleen, käynnistä laite painamalla virtapainiketta. BlendSense-ohjelma syttyy.

5a Jos käytät BlendSense-ohjelmaa, paina säädintä. Ohjelma pysähtyy automaattisesti, kun se on valmis. Voit pysäyttää laitteen milloin tahansa painamalla säädintä uudelleen.

5b Jos käytät manuaalista ohjelmaa, valitse **MANUAL**, ja valitse sitten haluamasi nopeus (LOW, MEDIUM tai HIGH) säätimellä. Käynnistä painamalla säädintä. Kun ainekset ovat saavuttaneet haluamasi koostumuksen, paina säädintä uudelleen tai odota 60 sekuntia, kunnes laite on pysähtynyt täysin.



HUOMAUTUS: Vain sekoitustilaohjelmia voi käyttää kannun käytön yhteydessä.

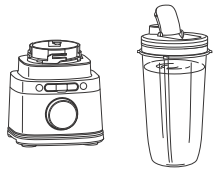


6 Irrota kuppi moottorijalustasta kääntämällä kannua vastapäivään ja nostamalla sitten ylös.

7 Irrota Hybrid Edge -teräyksikkö kiertämällä kantta vastasuuntaan. Sekoitettuja aineksia **EI SAA** säilyttää kupissa teräyksikön ollessa kiinnitettynä. Teräyksikköä täytyy käsitellä varovasti, sillä terät ovat teräviä.

8 Kytke laite pois päältä napsauttamalla virtapainiketta. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta, kun olet valmis. Katso puhdistus- ja säilytysohjeet Puhdistus ja huolto -osiosta.

9 Juomat voidaan ottaa mukaan kiinnittämällä nokkakansi kuppiin ja kääntämällä kantta myötäpäivään, kunnes se on tiukasti kiinni. Jos haluat säilyttää aineksia kupissa, sulje kuppi ainoastaan nokkakannella.



PUHDISTUS JA HUOLTO

PUHDISTUS

Irrota kaikki osat toisistaan. Pese kaikki astiat lämpimässä saippuavedessä pehmeällä liinalla.

- **Käsinpesu**
  Teräyksiköt täytyy pestä lämpimässä saippuavedessä varrellisella tiskiharjalla, jotta suora kosketus teriin vältettäisiin. Teräyksikköjä täytyy käsitellä varovasti, sillä terät ovat teräviä. Osat täytyy huuhdella huolellisesti, ja niiden on annettava kuivua.

- **Astianpesukone**
  Varusteet voi pestä astianpesukoneen yläkorissa, mutta niitä **EI** saa puhdistaa kuumalla kuivausohjelmalla. Varmista, että teräyksiköt on irrotettu astioista ennen astianpesukoneeseen laittamista. Ole varovainen teräyksikköjä käsitellessäsi.

- **Moottorijalusta**
  Sammuta laite ja irrota moottorijalustan virtajohto pistorasiasta ennen puhdistamista. Pyyhi moottorijalusta puhtaalla ja kostealla liinalla. **ÄLÄ** käytä hankaavia liinoja, tyynyjä tai harjoja jalustan puhdistamiseen.

SÄILYTYS

Säilytä johtoa kietomalla se tarranauhalla moottorijalustan taakse. Johtoa **EI SAA** kietoa jalustan pohjaan säilytyksen ajaksi. Laite täytyy säilyttää pystyasennossa. Teräyksikköjä täytyy säilyttää laitteen sisällä tai kiinnitettyinä niihin kuuluviin astioihin kannet lukittuina paikoilleen.

ÄLÄ säilytä sekoitettuja tai sekoittamattomia aineksia annoskupissa Hybrid Edge -teräyksikön ollessa kiinnitettynä.

ÄLÄ pinoa mitään astioiden päälle. Mahdolliset jäljelle jäävät kiinnikkeet täytyy säilyttää laitteen vieressä tai kaapissa tai vastaavassa, jossa ne eivät voi vaurioitua eivätkä aiheuta vaaraa.

MOOTTORIN NOLLAAMINEN

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

1 Irrota laite pistorasiasta.

2 Anna laitteen jäähtyä noin 15 minuutin ajan.

3 Irrota astian kansi ja teräosa. Tyhjennä astia ja varmista, ettei teräosaan ole jäänyt aineksia kiinni.

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

Mikäli laitteesi tulee huoltaa, soitathan asiakaspalveluun numeroon +44 (0) 800 862 0453. Jotta pystymme paremmin auttamaan sinua, rekisteröi tuotteesi osoitteessa **ninjakitchen.eu/register-guarantee** ja pidä tuote käden ulottuvilla soittaessasi.

VARAOSIEN TILAAMINEN

Tilaa vara- ja lisäosat osoitteesta **ninjakitchen.eu**.

VIANMÄÄRITYSOPAS

⚠VAROITUS: Sähköiskuvaaran ja tahattoman käynnistyksen välttämiseksi laite täytyy sammuttaa, ja se täytyy irrottaa virtalähteestä ennen vianmääritystä.

Näytössä näkyy ”INSTALL” (asenna), kun virta kytketään päälle.
- Aseta astia jalustalle ja kierrä sitä myötäpäivään, kunnes astia napsahtaa paikoilleen. Kytke laite päälle painamalla virtapainiketta ⏻, ja BlendSense-ohjelman merkkivalot syttyvät merkiksi siitä, että laite on valmis käyttöön.

Näytössä lukee ”ADD LIQUID 💧” (lisää nestettä) BlendSense-ohjelman aikana.
- Jos näytössä lukee ”ADD LIQUID 💧” (lisää nestettä) BlendSense-ohjelman aikana, laite on havainnut, että nestettä on lisättävä sekoittamisen jatkamiseksi. Paina START/STOP (käynnistä/pysäytä), ota kuppi pois jalustalta ja lisää 120–240 ml haluamaasi nestettä. Aseta kuppi takaisin jalustalle ja paina sitten START/STOP (käynnistä/pysäytä) käynnistääksesi BlendSense-ohjelman uudelleen. Käytettävissä vain annoskupin kanssa.

Näytössä lukee ”Er”.
- Jos näytössä lukee ”Er”, irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä 15 minuutin ajan. Irrota astian kansi ja teräyksikkö, ja tyhjennä astia varmistaaksesi, ettei aineksia ole jäänyt kiinni teräyksikköön.

Kansi / Hybrid Edge -teräyksikkö on hankala asentaa kuppiin.
- Aseta kuppi tasaiselle alustalle. Aseta kansi tai Hybrid Edge -teräyksikkö varovaisesti kupin päälle ja kohdista kierteet siten, että kansi / Hybrid Edge -teräyksikkö on tasaisesti kupin päällä. Käännä myötäpäivään, kunnes kiinnitys on tiukka.

Laite ei sekoita hyvin; ainekset jäävät kiinni.
- BlendSense-ohjelmaa käyttämällä saavutat helpoiten erinomaisia tuloksia. Sykäysten ja taukojen ansiosta ainekset laskeutuvat teräyksikköä kohti. Jos ainekset juuttuvat jatkuvasti, nesteen lisääminen yleensä auttaa.
- Kun täytät kuppia, aloita nesteellä tai jogurtilla ja lisää sen jälkeen tuoreet hedelmät tai vihannekset ja sitten lehtivihannekset tai yrtit. Sitten lisätään siemenet, jauheet tai pähkinävoit. Jää tai pakastetut ainekset lisätään viimeisenä.

Moottorijalusta ei tartu työtasoon tai pöytään.
- Varmista, että pöydän pinta ja imukuppijalat ovat puhtaat. Imukuppijalat tarttuvat vain tasaiseen pintaan.
- Imukuppijalat eivät tartu puuhun, kaakeliin ja karheisiin pintoihin.
- **ÄLÄ** yritä käyttää laitetta moottorijalusta kiinni pinnassa, joka ei ole tukeva (leikkuulauta, tarjotin, lautanen jne.).

Laitetta on vaikea irrottaa työtason pinnasta säilytystä varten.
- Irrota moottorijalusta laittamalla kädet moottorijalustan kylkien alle ja vetämällä laitetta varovasti ylöspäin itseäsi kohti.

Laite vilkuttaa viestiä ”- -”.
- Laite tunnistaa, mikä astia on kiinnitetty moottorijalustaan. Yrität ehkä käyttää ohjelmaa, joka ei ole tarkoitettu jalustalla olevalle astialle. Ohjelmien merkkivalot syttyvät ilmoittaen, mitkä ohjelmat ovat käytettävissä kullekin astialle.

Ainekset eivät silppuunnu tasaisesti.
- Saat silputessasi parhaat tulokset leikkaamalla samankokoisia paloja ja välttämällä astian ylitäyttämistä.

Kannun kannessa oleva kahva ei taitu alas.
- Kahvaa ei voi taittaa alas, ellei kantta ole kiinnitetty kannuun. Varastoi laite asettamalla kansi kannun päälle ja painamalla kahvaa alaspäin, kunnes se napsahtaa paikoilleen.

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

Käy osoitteessa **ninjakitchen.eu/register-guarantee** rekisteröidäksesi uuden Ninja®-tuotteesi kymmenen (10) päivän kuluessa ostosta. Sinua pyydetään antamaan myymälän nimi, ostopäivä ja mallinumero sekä nimesi ja osoitteesi.

Rekisteröinnin avulla pystymme ottamaan sinuun yhteyttä siinä epätodennäköisessä tapauksessa, että laitteessa ilmenee turvallisuusongelmia. Rekisteröitymällä myönnät lukeneesi ja ymmärtäneesi mukana tulevan ohjemateriaalin käyttöä koskevat ohjeet ja varoitukset.

NINJA

KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun kuluttaja ostaa tuotteen Euroopan unionissa, hänellä on tuotteen laatua koskevat lailliset oikeudet (lakisääteiset oikeudet). Voit käyttää näitä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Me Ninja® olemme kuitenkin niin varmoja tuotteidemme laadusta, että myönnämme tuotteelle kahden vuoden valmistajan lisätakuun. Nämä ehdot liittyvät vain valmistajan takuuseen – ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

Alla esitetyissä ehdoissa kuvataan myöntämämme takuun edellytykset ja laajuus. Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai oman jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen.

Ninja®-takuun sisältö

Asiakastukea on saatavana verkon kautta osoitteessa **www.ninjakitchen.eu**

Miten rekisteröin Ninja-takuun?

Ninjain verkkosivustolta ostetuille tuotteille annetaan automaattisesti kahden vuoden laajennettu takuu. Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot Tuuletin:

- Laitteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetysilmoituksesta).

Takuu voidaan rekisteröidä verkossa sivustolla **www.ninjakitchen.eu**

TÄRKEÄÄ

- Kahden vuoden takuu alkaa laitteen ostopäivämäärästä.
- Säilytä kuitti tallessa koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Kelpuutetun kuitin puuttuminen mitätöi takuun.

Mitä etua on maksuttoman Ninja-takuun rekisteröinnistä?

Rekisteröityäsi takuusi meillä on yhteystietosi siltä varalta, että joudumme jostain syystä ottamaan sinuun yhteyttä. Lisäksi voit saada vinkkejä ja neuvoja siitä, miten voit hyödyntää Ninja-laitettasi parhaalla mahdollisella tavalla, ja saat tietoja uusista Ninja®-tekniikoista ja -tuotteista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

Miten pitkä on uusien Ninja-laitteiden takuu?

Luotamme suunnitteluumme ja laadunvarmistukseen niin paljon, että uudelle Ninja-laitteellesi annetaan yhteensä kahden vuoden takuu.

Mitä maksuton Ninja-takuu kattaa?

Ninja-laitteen korjaus ja vaihto (Ninjain harkinnan mukaisesti) mukaan lukien kaikki osat ja työ. Ninjatakuu on lisäys kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

Mitä maksuton Ninja-takuu ei kata?

1. Normaalia käyttötarvikkeiden kulumista (esim. lisätarvikkeiden). Varaosia voi ostaa osoitteesta **www.ninjakitchen.eu**
2. Väärinkäytöstä, huolimattomasta käsittelystä, vaadittavan huollon suorittamatta jättämisestä tai väärästä käsittelystä kuljetuksen aikana aiheutuvaa vauriota.
1. Ninjain valtuuttamattoman huollon aiheuttamaa vikaa.

Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -lisävarusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen asiantuntijoiden kehittämiä kuin Ninja-laite. Kaikki Ninja-varaosat, kaikkien Ninja-laitteiden vaihtoosat ja lisävarusteet ovat saatavilla sivustolta **www.ninjakitchen.eu**

Huomioi, että takuu ei välttämättä kata muiden kuin Ninja-varaosien käytöstä aiheutuneita vahinkoja.

REGISTRERA DITT KÖP

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Skanna QR-kod med mobilenhet

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsställe: _____

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220–240 V, 50–60 Hz
Effekt: 1 200 Watt

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

	Läs och iaktta alla instruktioner innan du startar och använder maskinen.
⚠	**Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller betydande egendomsskada om varning som åtföljs av denna symbol ignoreras.**
	Endast för användning i hushåll inomhus.

Vid användning av elektriska apparater ska alltid grundläggande säkerhetsåtgärder, inklusive följande iakttas:

⚠VARNING: För att minska risken för personskador, brand, elektriska stötar eller sakskador, måste grundläggande försiktighetsåtgärder alltid följas, inklusive nedan numrerade varningstexter och efterföljande anvisningar. Använd INTE den här apparaten till någonting annat än det avsedda ändamålet.

1. Läs alla instruktioner innan du använder apparaten och dess tillbehör.
2. Denna produkt är försedd med Ninja Detect Total Crushing och hackblad (staplad bladmontering) och hackbladset. Var **ALLTID** försiktig vid hantering av bladseten. Bladseten är vassa och sitter **INTE** fast i sina behållare. Bladseten är konstruerade för att kunna tas loss och underlätta rengöring och utbyte vid behov. Greppa **ENDAST** bladsetet i toppen av skaftet. Underlåtenhet att iaktta försiktighet vid hantering av bladseten leder till risk för skärskador.
3. Hantera Hybrid Edge Blades-monteringen försiktigt eftersom bladen är mycket vassa.
4. Se till att alla redskap är borttagna från behållarna före användning. Underlåtenhet att ta bort redskap kan leda till att behållare splittras och kan orsaka person- och egendomsskador.
5. Mixa **INTE** varma, bubblande eller kolsyrade vätskor eller ingredienser. Det kan göra att övertryck byggs upp och medföra risk för skärskador och/eller brännskador.
6. Ta bort Hybrid Edge Blades-monteringen från enportionsbägaren när mixningen är klar. Förvara **INTE** ingredienserna före eller efter mixning med bladen monterade i bägaren. Vissa livsmedel kan innehålla aktiva ingredienser eller släppa ut gaser som kan expandera om de lämnas i en sluten behållare, vilket kan leda till för högt tryck och risk för skärskada, brännskador eller skada på egendom.
7. Läs noga igenom och följ alla varningar och instruktioner. Apparaten innehåller elektriska anslutningar och rörliga delar som kan innebära risker för användaren.
8. Ta **ALLTID** god tid på dig och var försiktig när du packar upp och monterar apparaten. Bladen sitter löst och är vassa. Var **ALLTID** försiktig vid hantering av bladseten. Denna apparat innehåller vassa, lösa blad som kan orsaka skärskador vid felaktig hantering.
9. Kontrollera att du har alla delar som behövs för att använda apparaten på ett korrekt och säkert sätt.
10. Se till att bladen är borttagna **INNAN** du tömmer behållarens innehåll efter avslutad mixning. bladsetet ska avlägsnas genom att försiktigt fatta tag längst upp på skaftet och lyfta det ur behållaren. Underlåtenhet att ta bort bladsetet innan du tömmer behållaren medför risk för skärskador.
11. Om tillbringarens hällpip används ska du hålla behållarens lock på plats eller se till att locket sitter fast när du häller för att undvika skärskador.
12. Greppa **ENDAST** Hybrid Edge Blade-monteringen vid ytterkanten av bladmonteringens bas. Underlåtenhet att iaktta försiktighet vid hantering av bladsetet kan medföra risk för skärskador.
13. Stäng **AV** apparaten och dra sedan ut kontakten ur eluttaget när apparaten inte används, innan delar monteras eller tas bort samt före rengöring. För att koppla från apparaten, håll i kontakten och dra ut den från eluttaget. Dra **ALDRIG** ut kontakten genom att dra i sladden.
14. Kontrollera bladseten med avseende på skador före varje användning. Kontakta SharkNinja om ett blad är böjt eller om skada misstänks för att ersätta bladet.
15. Använd **INTE** apparaten utomhus. Den är endast konstruerad för hushållsbruk inomhus.
16. Modifiera **INTE** kontakten på något sätt.
17. Använd **INTE** en apparat med skadad nätsladd eller stickkontakt, efter funktionsfel på apparaten eller om den tappats eller skadats på annat sätt. Denna apparat har inga delar som kan servas av användaren. Kontakta SharkNinja för service om skada uppstår.

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

18 Hela sladdenheten är olämplig att byta ut. Kontakta SharkNinja för service om skada uppstår.

19 Skarvsladdar får **INTE** användas till denna apparat.

20 För att skydda mot risken för elektriska stötar får du **INTE** sänka ner apparaten eller låta nätsladden komma i kontakt med någon form av vätska.

21 Låt **INTE** sladden hänga över kanter på bord eller bänkar. Sladden kan fastna och dra bort apparaten från arbetsytan.

22 Låt **INTE** apparaten eller nätsladden komma i kontakt med heta ytor, som t.ex. spis och andra värmeavgivande apparater.

23 Använd **ALLTID** apparaten på en torr, horisontell yta.

24 Låt **INTE** små barn använda apparaten eller ha den som en leksak. Noggrann uppsikt krävs när apparaten används i närheten av barn.

25 Apparaten är **INTE** avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller får instruktioner om apparatens användning av en person som är ansvarig för deras säkerhet.

26 Använd **ENDAST** komponenter och tillbehör som levereras med produkten eller rekommenderas av SharkNinja. Användande av tillbehör, inklusive konserveringsburkar, som inte rekommenderas eller säljs av SharkNinja kan orsaka brand, elektriska stötar eller personskador.

27 Placera **ALDRIG** ett bladset eller skiva på motorenheten utan att det först fästs på motsvarande behållare (tillbringare, bägare eller beredningsskål) med locket på plats.

28 Håll händer, hår och kläder borta från behållaren vid påfyllning och användning.

29 Undvik kontakt med rörliga delar under användning och hantering av apparaten.

30 Fyll **INTE** behållarna över linjerna **MAX FILL** (max fyllning) eller **MAX LIQUID** (max vätska) för att undvika risk för skador på grund av skador på lock eller behållare.

31 Kör **INTE** apparaten med en tom behållare.

32 Kör **INTE** några behållare eller tillbehör som levererats med apparaten i mikrovågsugn.

33 Lämna **ALDRIG** apparaten utan uppsikt när den används.

34 Bered **INTE** torra ingredienser med enportionsbägaren och Hybrid Edge Blades-monteringen, tillbringaren och den staplade bladmonteringen eller beredarskålen och hackbladsetet.

35 Utför **INTE** malning med enportionsbägaren och Hybrid Edge Blades-monteringen, tillbringaren och den staplade bladmonteringen eller beredarskålen och hackbladsetet.

36 Kör **ALDRIG** apparaten utan lock och kåpor på plats. Gör **INGA** försök att manipulera låsmekanismen. Se till att behållare och lock är korrekt placerade före användning.

37 Minska risken för allvarliga personskador eller skador på mixern genom att hålla händer och redskap borta från bladen eller skivor när du bearbetar livsmedel. En skrapa kan användas men **ENDAST** när mixern inte är igång.

38 Om oblandade ingredienser fastnar på bägarens sidor ska du stoppa apparaten, ta bort bladsetet och använda en skrapa för att lossa ingredienserna.

39 Öppna **INTE** locket på tillbringarens hällpip då mixern är igång.

40 Om oblandade ingredienser fastnar på tillbringarens sidor ska du stoppa apparaten, ta bort locket och använda en spatel för att lossa ingredienserna. Stick **ALDRIG** in händerna i tillbringaren, eftersom du kan komma i kontakt med något av knivbladen och få en skärskada.

41 Försök **INTE** ta bort behållare eller lock från motorbasen medan bladen fortfarande snurrar. Låt apparaten stanna helt innan du avlägsnar lock och behållare.

42 Om apparaten överhettas aktiveras en termobrytare som tillfälligt stänger av motorn.För att återställa apparaten, koppla ur den och låt den svalna i ungefär 30 minuter innan du använder den igen.

43 Utsätt **INTE** behållare och tillbehör för extrema temperaturförändringar. De kan skadas.

44 Den maximala märkeffekten för denna apparat är baserad på konfigurationen av Hybrid Edge Blades-monteringen och enportionsbägaren. Andra konfigurationer kan lägre effekt eller strömförbrukning.

45 Sänk **INTE** ner motorbasen eller kontrollpanelen i vatten eller andra vätskor. Spreja **INTE** motorbasen eller kontrollpanelen med någon vätska.

46 Försök **INTE** att vässa knivarna.

47 Stäng av apparaten och koppla från motorbasen före rengöring.

48 Syftet med enheten är att skapa en degklump. Den är **INTE** avsedd för kontinuerligt knådande. När degklumpen har formats krävs ytterligare knådning för hand på en arbetsyta. Avlägsna degklumpen och knåda den för hand om enheten rör sig för mycket på arbetsytan.

49 Lägg **ALDRIG** in livsmedel i beredningsskålen för hand. Använd **ALLTID** den medföljande påskjutaren tillsammans med matningsrännans lock.

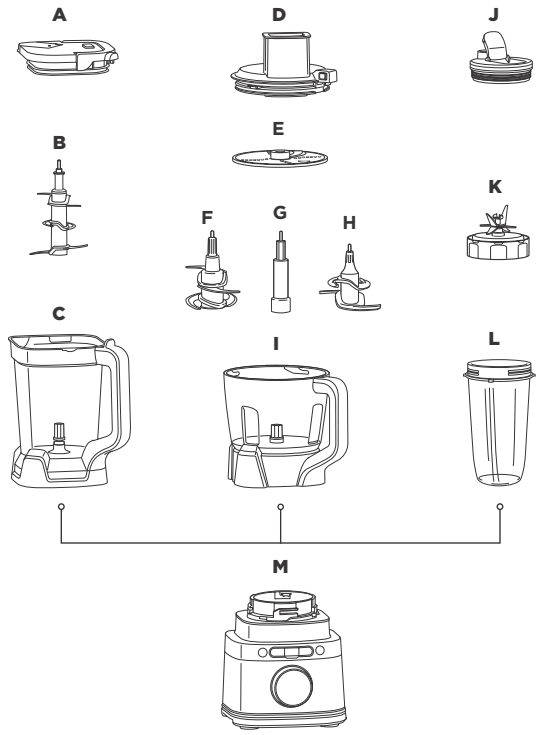
SPARA DESSA INSTRUKTIONER

DELAR

- **A** Tillbringarlock med hällpip
- **B** Ninja Detect Total Crushing och hackblad (staplad bladmontering)
- **C** 2,1 L* Tillbringare i full storlek
- **D** Lock med matningsränna för den kraftfulla beredarskålen och påskjutare
- **E** Vändbar skivnings- och rivningsskiva
- **F** Hackbladset
- **G** Spindel
- **H** Degbladsset
- **I** 1,6 L Kraftfull matberedarskål
- **J** Piplock
- **K** Hybrid Edge Blades-monteringen
- **L** 600 ml enportionsbägare
- **M** Motorenhet (inkopplad sladd visas inte)

*700 ml max. vätskekapacitet.

För att köpa fler tillbehör och hitta goda recept, besök oss på **ninjakitchen.eu**.



FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VIKTIGT: Läs igenom alla varningar i början av bruksanvisningen innan du fortsätter.

⚠VARNING: Den staplade bladmonteringen och hackbladssetet är INTE låsta på plats i tillbringaren. Hantera den staplade bladmonteringen och hackbladsetet genom att greppa dem på toppen av skaftet.

1. Ta bort allt förpackningsmaterial från enheten. Var försiktig när du packar upp den staplade bladmonteringen, Hybrid Edge Blades-monteringen och hackbladssetet eftersom bladen sitter löst och är vassa.
2. Hantera Hybrid Edge Blades-monteringen genom att hålla vid ytterkanten av bladmonteringens bas.
3. Diska behållare, lock och bladen i varmt tvålvatten med en diskborste för att undvika direktkontakt med bladen. Var försiktig när du hanterar bladseten, eftersom knivarna sitter löst och är vassa.
4. Skölj alla delar grundligt och låt dem lufttorka.
5. Torka av kontrollpanelen med en mjuk trasa. Låt den torka fullständigt före användning.

OBS! Alla redskap är BPA-fria. Tillbehör kan diskas i översta facket i diskmaskin och ska **INTE** köras i ett torkprogram med värme. Se till att bladseten och locken har tagits bort från behållarna innan du lägger in dem i diskmaskinen. Var försiktig vid hantering av bladsetet.

BLENDSENSE-TEKNIK

Intelligent BlendSense-program revolutionerar traditionell mixning genom att känna av dina ingredienser och mixar med perfekta resultat varje gång. BlendSense-programmet är aktivt som standard. Tryck på ⏻-knappen, sedan START/STOP (start/stopp). När programmet börjar kommer det att avslutas automatiskt när mixningen är klar. Tryck på vredet igen för att stoppa mixningen innan programmet är klart.

Tryck bara på vredet för att starta BlendSense-programmet.

1

KÄNNER AV

Börjar mixa för att känna av dina ingredienser.



2

BLANDA

Väljer automatiskt mixningshastighet, tid och pulser.



3

AVNJUT

Mixar till perfekt resultat oavsett portionsstorleken.



BlendSense används främst för att göra jämna mixar som smoothies, frysta drycker, smoothiebowls, dipper, puréer, degar och såser.

INLEDANDE MIXNING



SENSING (KÄNNER AV)
Under de första 15 sekunderna justeras hastighet och tid baserat på ingredienser och receptets mängd.

MIXNINGSMÖJLIGHETER



BLENDING (MIXNING)
Mixar kontinuerligt utan pulsering.





CRUSH (KROSSA) OCH MAX-CRUSH (KROSSA MAXIMALT)
Upptäcker hårdare och frysta ingredienser och justerar sedan pulseringsmönstret för en jämn mix.



THICK MODE (TJOCKLÄGE)
Skapar tjocka resultat som kan tas upp med en sked.



DOUGH (DEG)
Gör degar och smeter, inklusive paj, pizza och kakdegar. Använd med degbladssetet.

OBS! När en mixningshastighet har valts kommer drifttiden att räknas uppåt i sekunder på displayen. Sammanlagd tid varierar från några sekunder upp till nästan två minuter.

FELDETEKTERING



INSTALL (MONTERA)
Lyser om inget kärl är monterat eller om ett kärl är felaktigt monterat. Återinstallera kärlet för att lösa det.



ADD LIQUID (TILLSÄTT VÄTSKA) 💧
När du använder enportionsbägaren lyser detta om receptet kräver mer vätska under mixningen. När "ADD LIQUID 💧" (tillsätt vätska) visas på vredet, tryck START/STOP (start/stopp) och avlägsna bägaren från basen. Tillsätt 120–240 ml ytterligare vätska. Återmontera bägaren och tryck på START/STOP (start/stopp) för att köra BlendSense-programmet igen.

ANVÄNDA KONTROLLPANELEN

OBS! Tryck på vredet för att STARTA eller STOPPA ett program. Vrid för att välja.



PÅ/AV-KNAPP
Tryck för att sätta på och stänga av enheten.

MANUELL
Justerbar hastighet för fullständig mixningskontroll.

BLENDSENSE
Intelligent program med en knapptryckning som känner av dina ingredienser och mixar dem till perfektion.

MODE (läge) (endast tillbringare och matberedarskål)
Förinställda mixningsprogram (DISC (skiva), MINCE (mal), SMALL CHOP (finhacka) och LARGE CHOP (grovhacka)) som hackar, maler, skivar och strimlar.

PULS
Fungerar enbart när **PULSE** (puls) är intryckt. Tryck kort för korta pulser och tryck länge för långa pulser.

PROGRAM FÖR MIXNINGSLÄGE



DISC (SKIVA): Endast matberedarskål. Använd den vändbara skivnings-/rivningsskivan.
MINCE (MAL), SMALL CHOP (FINHACKA) OCH LARGE CHOP (GROVHACKA): Endast tillbringare och matberedarskål.
Smarta förinställda program kombinerar unika pausmönster som mixar åt dig. Tryck på MODE för att välja läge, vrid vredet till ditt önskade program och tryck på START/STOP för att påbörja programmet. Programmet stoppas automatiskt när det är klart. Tryck på vredet igen om du vill stoppa programmet tidigare. De fungerar inte tillsammans med BlendSense-programmet eller manuella program.

OBS! Antalet sekunder visas för programmets drifttid.

MANUELLA PROGRAM



Använd manuellt läge för total kontroll över din mixningshastighet och texturer. Tryck på MANUAL (manuellt), vrid vredet till ditt önskade program och tryck på START/STOP för att påbörja programmet. När en hastighet väljs kommer den att köras kontinuerligt under 60 sekunder. Tryck på vredet igen om du vill stoppa programmet tidigare. Manuella program fungerar inte tillsammans med BlendSense-program eller program för mixningsläge.

VARIABEL HASTIGHETSKONTROLL (hastigheter 1–10): Endast tillbringare.

BÖRJA LÅNGSAMT (hastigheter 1–3): Börja alltid på låg hastighet för att se till att ingredienserna upptas bättre och förhindra att de fastnar på sidan av kärlet.

VRID UPP HASTIGHETEN (hastigheter 4–7): Jämnare mixer kräver högre hastigheter. Låga hastigheter är bra för att hacka grönsaker men du behöver lite mer fart för puréer och dressingar.

MIXNING PÅ HÖG HASTIGHET (hastigheter 8–10): Mixa tills du uppnår den önskade konsistensen. Ju längre du mixar, desto bättre delas innehållet upp och resultatet blir lenare.

Hastigheter LOW (låg), MEDIUM (medel), HIGH (hög): Endast enportionsbägare och beredarskål.

OBS! När en hastighet har valts kommer drifttiden att räknas uppåt i sekunder på displayen.

ANVÄNDNING AV TILLBRINGAREN

VIKTIGT:
- Läs igenom alla varningar i början av bruksanvisningen innan du fortsätter.
- Som en säkerhetsfunktion om inte tillbringaren och locket är ordentligt påsatt, kommer timern att visa **INSTALL (montera)** och motorn kommer att stängas av. Om detta händer, upprepa **steg fem** på denna sida.

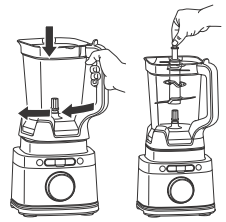
⚠VARNING: Ninja Detect Total Crushing och hackbladen (staplad bladmontering) sitter löst, är vassa och INTE låsta på plats. Om du använder hällpip, säkerställ att locket är ordentligt låst på tillbringaren. För att hälla utan lock, ta först försiktigt bort den staplade bladmonteringen genom att hålla det i skaftet. Underlåtenhet att göra detta leder till risk för skärskador.

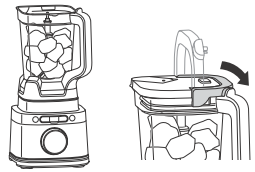
OBS!
- Tillsätt **INGA** ingredienser innan den staplade bladmonteringen har satts på plats.
- Om den staplade bladmonteringen inte är helt fastsatt, kommer du inte att kunna montera och låsa locket.
- Tillbringarens handtag kommer inte att fällas ner om det inte är fastsatt på tillbringaren.
- Mixa eller mal **INTE** torra ingredienser.
- För bästa resultat, blanda färska bladgrönsaker och örter i enportionsbägaren.

1 Koppla in motorenheten och placera på en ren, torr och jämn yta som exempelvis en bänk eller bordsskiva.

2 Sänk ner tillbringaren på motorenheten. Handtaget ska vara riktat något åt höger och tillbringaren ska vara riktad så att **LÅS**-symbolerna är synliga på motorenheten. Rotera tillbringaren medurs tills den klickar på plats.

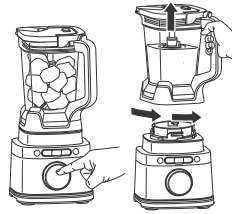
3 Greppa den staplade bladmonteringen försiktigt på toppen av skaftet och placera det på drivnavet inuti tillbringaren. Observera att bladsetet kommer att sitta löst på drivnavet.





4 Tillsätt ingredienserna i tillbringaren. Tillsätt **INTE** ingredienser över linjen **MAX LIQUID**.

5 Placera locket på tillbringaren. Tryck ner handtaget tills locket klickar på plats. När locket har låsts på plats trycker du på strömknappen för att slå på enheten. BlendSense-programmet kommer att lysa.



6a Tryck bara på vredet om du använder BlendSense -programmet. Programmet stoppas automatiskt när det är klart. Du kan när som helst trycka på vredet igen för att stoppa enheten.

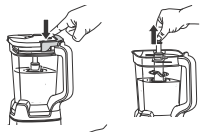
6b Om du använder ett program för mixningsläge, välj **MODE (läge)** och använd sedan vredet för att välja önskat program. Tryck på vredet för att starta. Programmet stoppas automatiskt när det är klart. Du kan när som helst trycka på vredet igen för att stoppa enheten.

6c Om du använder ett manuellt program, välj **MANUAL (manuell)**, använd sedan vredet för att välja önskad hastighet (1–10). Tryck på vredet för att starta. När ingredienserna har fått önskad konsistens, tryck på vredet igen eller vänta 60 sekunder så att enheten hinner stanna helt av sig själv.

7 För att avlägsna tillbringaren från motorenheten vrider du tillbringaren moturs och lyfter sedan upp den.



8a För att hälla ut tunnare blandningar, säkerställ att locket är låst på plats och öppna sedan hällpipslocket.



8b För tjockare blandningar som inte kan tömmas genom hällpipen, ta bort locket och den staplade bladmonteringen före uttömning. För att ta bort locket, tryck på knappen för **FRIGÖRING** och lyft handtaget. För att avlägsna bladsetet, greppa försiktigt tag i toppen av skaftet och dra rakt upp. Tillbringaren kan därefter tömmas.



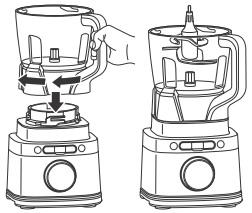
9 Tryck på strömknappen för att stänga av enheten. Koppla ur enheten när du är klar. Se avsnittet Skötsel och underhåll för anvisningar om rengöring och förvaring.

ANVÄNDA DEN KRAFTFULLA BEREDNINGSKÅLENS BLADSET

VIKTIGT:
- Läs igenom alla varningar i början av bruksanvisningen innan du fortsätter.
- Som en säkerhetsfunktion om inte beredarskålen och locket är ordentligt påsatt, kommer timern att visa **INSTALL (montera)** och motorn kommer att stängas av. Om detta händer, upprepa **steg fem** på denna sida.

⚠VARNING: Hackbladsetet är löst, vasst och INTE låst på plats. Avlägsna försiktigt bladsetet först genom att hålla det i skaftet innan du avlägsnar de mixade ingredienserna från skålen. Underlåtenhet att göra detta leder till risk för skärskador.

OBS!
- Mixa eller mal **INTE** torra ingredienser.
- Tillsätt **INGA** ingredienser innan du slutför installationen av bladsetet.
- Följ samma instruktioner för att montera degbladssetet som för hackbladssetet.



1 Koppla in motorenheten och placera på en ren, torr och jämn yta som exempelvis en bänk eller bordsskiva.

2 Sänk ner matberedarskålen på motorenheten och vrid medurs tills den klickar på plats.

3 För att fästa bladen, var försiktigt och håll hackbladsetet på toppen av skaftet och placera den på drivnavet inuti skålen. Observera att hackbladen kommer att sitta löst på drivnavet.

4 Tillsätt ingredienserna i skålen och se till att inte överskrida linjen för **MAX FILL (max fyllning)**.



5 Placera locket med matningsrännan på skålen och vrid medurs tills du hör ett klickljud som indikerar att locket är låst på plats. När locket har låsts på plats trycker du på strömknappen för att slå på enheten. BlendSense-programmet kommer att lysa.



6a Tryck bara på vredet om du använder BlendSense-programmet. Programmet stoppas automatiskt när det är klart. Du kan när som helst trycka på vredet igen för att stoppa enheten.

6b Om du använder ett program för mixningsläge, välj **MODE (läge)** och använd sedan vredet för att välja önskat program. Tryck på vredet för att starta. Programmet stoppas automatiskt när det är klart. Du kan när som helst trycka på vredet igen för att stoppa enheten.

OBS! När du använder hackbladsetet rekommenderas att använda MINCE (mal), SMALL CHOP (finhacka), eller LARGE CHOP (grovhacka). Program för mixningslägen rekommenderas när du använder degbladsetet.

6c Om du använder ett manuellt program, välj **MANUAL (manuell)**, använd sedan vredet för att välja önskad hastighet (LOW (låg), MEDIUM (medel) eller HIGH (hög)). Tryck på vredet för att starta. När ingredienserna har fått önskad konsistens, tryck på vredet igen eller vänta 60 sekunder så att enheten hinner stanna helt av sig själv.

OBS! När du använder degbladssetet ska endast hastighet LOW (låg) användas.



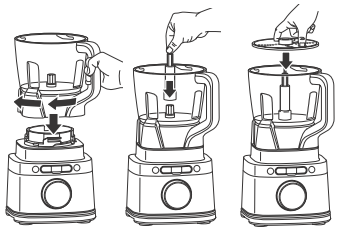
7 När du är klar trycker du på knappen på locket nära handtaget för att låsa upp och vrid sedan moturs och lyft upp det från skålen. Ta alltid bort hackbladen innan du tömmer skålen på ingredienser. För att ta bort hackbladsetet ska du försiktigt greppa tag i toppen av skaftet och lyfta ut den ur skålen.

8 För att ta bort skålen från motorenheten vrider du skålen moturs och lyfter sedan uppåt.

9 Tryck på strömknappen för att stänga av enheten. Koppla ur enheten när du är klar. Se avsnittet Skötsel och underhåll för anvisningar om rengöring och förvaring.

ANVÄNDA DEN VÄNDBARA SKIVNINGS-/RIVNINGSSKIVAN

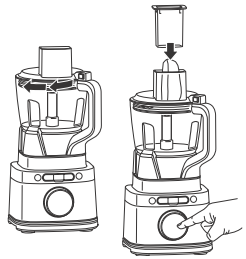
OBSERVERA:
- Skivnings-/rivningsskivan är vändbar. Använd sidan som är märkt ”Slicer” för skivning. Vänd försiktigt skivan till sidan som är märkt ”Shredder” för att strimla.
- Locket med matningsrännan har en påskjutare som för maten genom rännan.



1 Koppla in motorenheten och placera på en ren, torr och jämn yta som exempelvis en bänk eller bordsskiva.

2 Sänk ner matberedarskålen på motorenheten och vrid medurs tills den klickar på plats.

3 För att montera den vändbara skivnings- och rivningsskivan, placera skivspindeln på drivnavet inuti skålen. Använd sedan fingerhålen för att gripa tag i den vändbara skivnings-/rivningsskivan och placera den över spindeln med den sida du vill använda uppåt.



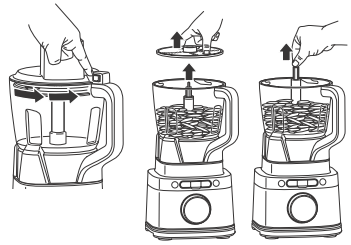
4 Placera locket med matningsrännan på skålen och vrid medurs tills du hör ett klickljud som indikerar att locket är låst på plats. När locket har låsts på plats trycker du på strömknappen för att slå på enheten. BlendSense-programmet kommer att lysa.

5a Om du använder ett program för mixningslägen, välj **MODE (läge)** och använd sedan vredet för att välja DISC (skiva).

5b Om du använder ett manuellt program, välj **MANUAL (manuell)** och använd sedan vredet för att välja önskad hastighet (LOW rekommenderas).

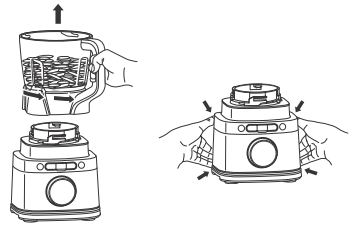
OBS! Det rekommenderas inte att använda BlendSense-programmet med den vändbara skivnings-/rivningsskivan.

6 Tryck på vredet för att starta programmet. Tillsätt de förberedda ingredienserna som du vill skiva eller strimla genom matningsrännan på locket. Använd påskjutaren för att mata in ingredienserna i matningsröret. Programmet kommer att sluta snurra automatiskt när det är klart. Du kan när som helst trycka på vredet igen för att stoppa enheten.



7 Ta bort locket genom att trycka på knappen på locket med matningsrännan nära handtaget för att låsa upp och sedan vrida locket moturs. Lyft locket från skålen.

8 Ta skivan i fingerhålen och lyft försiktigt ut den från skålen. Greppa sedan spindeln i toppen av skaftet och lyft ut den från skålen.



9 För att ta bort skålen från motorenheten vrider du skålen moturs och lyfter sedan uppåt.

10 Tryck på strömknappen för att stänga av enheten. Koppla ur enheten när du är klar. Se avsnittet Skötsel och underhåll för anvisningar om rengöring och förvaring.

ANVÄNDNING AV ENPORTIONSBÄGAREN

VIKTIGT: Läs igenom alla varningar i början av bruksanvisningen innan du fortsätter.

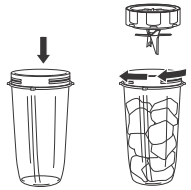
⚠VARNING:

- **Hantera Hybrid Edge Blades-monteringen försiktigt eftersom knivbladen är mycket vassa.**
- **Avlägsna alla redskap före mixning. Om redskap finns kvar kan de göra att enportionsbägaren skadas eller spricker, vilket kan orsaka personskador.**
- **Mixa INTE varma, bubblande eller kolsyrade vätskor. Det kan göra att övertryck byggs upp och medföra risk för skärskador och/eller brännskador.**
- **Mixa eller mal INTE torra ingredienser.**
- **Ta bort Hybrid Edge Blades-monteringen från enportionsbägaren när mixningen är klar. Förvara INTE ingredienserna före eller efter mixning med bladen på plats i bägaren. Vissa livsmedel kan innehålla aktiva ingredienser eller släppa ut gaser som kan expandera om de lämnas i en sluten behållare, vilket kan leda till för högt tryck och risker för personskador.**

1 Koppla in motorenheten och placera på en ren, torr och jämn yta som exempelvis en bänk eller bordsskiva.

2 Tillsätt ingredienserna i enportionsbägaren. Tillsätt **INTE** ingredienser över linjen **MAX LIQUID** på bägaren.

3 Sätt i Hybrid Edge Blades-monteringen i bägaren. Vrid locket medurs tills det sitter ordentligt.





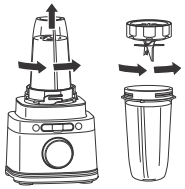
4 Vänd bägaren upp och ned och placera den på motorenheten. Rikta in flikarna på bägaren mot skårorna i bottenplattan och vrid sedan bägaren medurs tills den klickar på plats. När bägaren har låsts på plats trycker du på strömknappen för att slå på enheten. BlendSense-programmet kommer att lysa.

5a Tryck bara på vredet om du använder BlendSense-programmet. Programmet stoppas automatiskt när det är klart. Du kan när som helst trycka på vredet igen för att stoppa enheten.

5b Om du använder ett manuellt program, välj **MANUAL (manuell)** använd sedan vredet för att välja önskad hastighet (LOW (låg), MEDIUM (medel) eller HIGH (hög)). Tryck på vredet för att starta. När ingredienserna har fått önskad konsistens, tryck på vredet igen eller vänta 60 sekunder så att enheten hinner stanna helt.



OBS! Program för mixningsläge är endast kompatibla med tillbringaren.

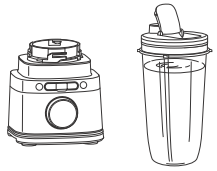


6 För att avlägsna bägaren från motorenheten vrider du bägaren moturs och lyfter sedan upp den.

7 Avlägsna Hybrid Edge Blades-monteringen genom att vrida locket moturs. Förvara **INTE** mixat innehåll med bladsetet monterat. Var försiktig när du hanterar bladsetet, eftersom bladen är vassa.

8 Tryck på strömknappen för att stänga av enheten. Koppla ur enheten när du är klar. Se avsnittet Skötsel och underhåll för anvisningar om rengöring och förvaring.

9 För att njuta av din dryck när du är på språng, placera hällpipslocket på bägaren och vrid locket medurs tills det sitter ordentligt. För förvaring av ingredienser i behållaren, använd endast hällpipslocket för att täcka.



SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

RENGÖRING

Ta bort alla delar från varandra. Diska alla behållare i varm tvållösning med en mjuk trasa.

- **Handdisk**
  Diska bladseten i varmt tvålvatten med en diskborste för att undvika direktkontakt med bladen. Var försiktig när du hanterar bladseten, eftersom knivarna är vassa. Skölj alla delar grundligt och låt dem lufttorka.

- **Diskmaskin**
  Tillbehör kan diskas i översta facket i diskmaskin men ska **INTE** köras i ett torkprogram med värme.. Se till att bladen har tagits bort från sina behållare innan du lägger in dem i diskmaskinen. Var försiktig vid hantering av bladsetet.

- **Motorenhet**
  Stäng av enheten och koppla från motorenheten före rengöring. Torka av motorenheten med en ren, fuktig trasa. Använd **INTE** slipande trasor, svampar eller borstar för att rengöra basen.

FÖRVARING

Vid förvaring lindar du sladden med hjälp av fästanordningen nära baksidan av motorenheten. Linda **INTE** sladden runt enhetens nederdel vid förvaring. Förvara enheten upprätt och förvara alla bladset inuti eller fästa vid respektive behållare med locken låsta på plats.

Förvara **INTE** blandade eller oblandade ingredienser i enportionsbägaren med Hybrid Edge Blades-monteringen fäst.

Stapla **INTE** saker ovanpå behållarna. Förvara eventuella kvarvarande tillbehör vid sidan av enheten eller i ett skåp där de inte kan skadas eller utgöra en fara.

ÅTERSTÄLLNING AV MOTORN

Denna enhet har ett säkerhetssystem som förhindrar skador på motorn och drivsystemet om du oavsiktligt skulle överbelasta den. Om enheten överbelastas kommer motorn att frånkopplas tillfälligt. Följ återställningsrutinen nedan om detta skulle inträffa.

1 Koppla från enheten från eluttaget.

2 Låt enheten svalna i cirka 15 minuter.

3 Ta bort behållarens lock och bladsetet. Töm behållaren och se till att inga ingredienser får bladsetet att fastna.

VIKTIGT: Se till att de maximala kapacitetsgränserna inte överskrids. Detta är den vanligaste orsaken till överbelastning av apparater.

Ring kundtjänst på +44 (0)800 862 0453 om din enhet behöver service. För att vi ska kunna erbjuda bättre service ber vi dig registrera din produkt online på **ninjakitchen.eu/register-guarantee** och ha produkten till hands när du ringer.

BESTÄLLA RESERVDELAR

För att beställa ytterliga delar och tillbehör, besök **ninjakitchen.eu**.

FELSÖKNING

⚠VARNING: Minska risken för elektriska stötar och oavsiktlig påslagning genom att dra ut stickkontakten från eluttaget före felsökning.

Displayen kommer att visa ”INSTALL” (montera) när den ansluts till el.
- Placera behållaren på bottenplattan och rotera den medurs tills behållaren klickar på plats. Tryck på strömknappen ⏻ för att slå på enheten så kommer BlendSense-programmet att tändas för att visa att enheten är redo att användas.

På displayen står det ”ADD LIQUID 💧” (tillsätt vätska) under BlendSense-programmet.
- Om det står ”ADD LIQUID 💧” (tillsätt vätska) på displayen under BlendSense-programmet upptäcker enheten att mer vätska behövs för att mixa helt. Tryck på START/STOP (start/stopp), avlägsna bägaren från basen och tillsätt 120–240 ml extra vätska. Återinstallera bägaren på basen och tryck på START/STOP för att köra BlendSense-programmet igen. Endast tillgänglig vid användning av enportionsbägaren.

Displayen visar ”Er”.
- Om displayen visar ”Er” ska du koppla ur enheten från eluttaget och låta den svalna i 15 minuter. Ta bort behållarens lock och bladset och töm innehållet för att säkerställa att inga ingredienser får bladsetet att fastna.

Locket/Hybrid Edge Blades-monteringen är svårt att sätta på plats i bägaren.
- Ställ bägaren på en jämn yta. Placera försiktigt locket eller Hybrid Edge Blades-monteringen i bägaren och rikta in gängorna så att locket/Hybrid Edge Blades-monteringen sitter platt mot bägaren. Vrid medurs så att locket sluter tätt.

Enheten blandar inte bra och ingredienserna fastnar.
- Att använda BlendSense-programmet är det enklaste sättet att få bra resultat. Pulserna och pauserna gör det möjligt för ingredienserna att sätta sig mot bladsetet. Om ingredienser ofta fastnar brukar det hjälpa att tillsätta lite vätska.
- Vid fyllning av tillbringaren, börja med vätska eller yoghurt, följt av färsk frukt eller grönsaker och därefter bladgrönsaker eller örter. Tillsätt sedan fröer, pulver eller nötsmör. Tillsätt slutligen is eller djupfrysta ingredienser.

Motorenheten fäster inte på bänken eller bordsskivan.
- Säkerställ att ytan och sugfötterna är avtorkade. Sugfötterna fastnar bara på släta ytor.
- Sugfoten kommer inte att fastna på en del ytor som exempelvis trä, kakel och opolerade ytbehandlingar.
- Försök **INTE** att använda apparaten om motorenheten har fastnat på en yta som inte är säker (skärbräda, fat, tallrik osv.).

Det är svårt att ta bort enheten från bänken för förvaring.
- Placera dina händer på undersidan av båda sidorna av motorenheten och dra försiktigt enheten uppåt och mot dig.

Enhetens display blinkar med ett ”- -”-meddelande.
- Enheten kan känna av vilken behållare som finns på motorenheten. Du försöker kanske använda ett program som inte är avsett för behållaren som du har monterat. Programmen kommer att tändas och indikera vilka program som finns tillgängliga för varje behållare.

Maten hackas inte likformigt.
- Skär ingredienserna i enhetliga bitar och fyll inte på behållaren för mycket för bästa möjliga hackningsresultat.

Tillbringarens handtag vill inte fällas ner.
- Handtaget kommer inte att fällas ner om det inte är fastsatt på tillbringaren. Vid förvaring placerar du locket på tillbringaren och trycker ner handtaget tills det klickar på plats.

PRODUKTREGISTRERING

Besök **ninjakitchen.eu/register-guarantee** för att registrera din nya Ninja®-produkt inom tio (10) dagar efter köpet. Du kommer att bli ombedd att ange butikens namn, inköpsdatum och modellnummer tillsammans med ditt namn och din adress.

Registreringen gör det möjligt för oss att kontakta dig i det osannolika fallet att en produktsäkerhetsanmälan krävs. Genom att registrera dig bekräftar du att du har läst och förstått instruktionerna för användning och de varningar som anges i de medföljande anvisningarna.

NINJA

TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När en konsument köper en produkt i Europeiska Unionen får de juridiska rättigheter avseende produktens kvalitet (dina lagstadgade rättigheter). Du kan hävda dessa rättigheter mot din återförsäljare. På Ninja® är vi dock så säkra på kvaliteten på våra produkter att vi ger dig tillverkargaranti på två år. Dessa villkor avser endast vår tillverkargaranti – dina lagstadgade rättigheter påverkas inte.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna för och omfattningen av vår garanti. De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och inte heller ditt avtal med återförsäljaren.

Ninja® Guarantees

Du hittar onlinesupport på **www.ninjakitchen.eu**

Hur registrerar jag min utökade Ninja-garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. För att spara tid, ha följande information om din Fläkt till hands:

- Datum då du köpte enhet (kvitto eller följesedel).

För att registrera online, besök **www.ninjakitchen.eu**

VIKTIGT:

Garantin täcker din produkt under två år från och med datumet för köpet.

Spara alltid kvittot. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att bekräfta att den information vi har fått är korrekt. Om du inte kan visa upp ett giltigt kvitto kommer detta att ogiltigförklara din garanti.

Vilka är fördelarna med att registrera den inkluderade Ninja-garantin?

När du registrerar din garanti har vi dina uppgifter till hands om vi behöver ta kontakt. Du kan också få tips och råd om hur du får största möjliga nytta av din Ninja-fläkt och de senaste nyheterna om nya produkter och lanseringar från Ninja®. Om du registrerar din garanti online, får du genast en bekräftelse om att vi har tagit emot dina uppgifter.

Hur länge gäller garantin för din nya Ninja-apparat?

Vårt förtroende för vår design och kvalitetskontroll innebär att din nya Ninja- fläkt har en garanti som gäller i totalt två år.

Vad täcks av den inkluderade Ninja-garantin?

Reparation eller byte av din Ninja-apparat (enligt Ninjas gottfinnande), inklusive alla delar och arbete. En Ninja-garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter som köpare.

Vad täcks inte av den inkluderade Ninja-garantin?

1. Normalt slitage på bärbara delar (t.ex. tillbehör) täcks inte av denna garanti. Reservdelar finns att köpa på **www.ninjakitchen.eu**
2. Skada orsakad av felaktig eller olämplig användning, försumlig hantering, underlåtenhet att utföra nödvändigt underhåll eller skada orsakad av felaktig hantering under transport.
3. Skada orsakad av underhåll som inte är godkänd av Ninja.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-hårtork. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på **www.ninjakitchen.eu**

Kom ihåg att skador som orsakas av användning av reservdelar som inte kommer från Ninja kanske inte täcks av din garanti.

DANSK
Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

NINJA er et registreret varemærke tilhørende Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

DEUTSCH
Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

NINJA ist eine eingetragene Marke von SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

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

NINJA is a registered trademark of Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

ESPAÑOL
Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

NINJA es una marca registrada de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS
Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque déposée de Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

ITALIANO
Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

NINJA è un marchio registrato di Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS
De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk van SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

NORSK
Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

NINJA er et registrert varemerke som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUÊS
As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

NINJA é uma marca registada da Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

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

NINJA on Shark Ninja Operating LLC -yhtiön rekisteröity tavaramerkki.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA
Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

NINJA är ett registrerat varumärke som tillhör Shark Ninja Operating LLC..

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

ninjakitchen.eu

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

ninjakitchen.eu

TB401EU_IB_MP_240510_Mv2