

NINJA

PRECISION PRO FOOD PROCESSOR

PRECISION PRO KÜCHENMASCHINE

PROCESADOR DE ALIMENTOS PRECISION PRO

ROBOT DE CUISINE PRECISION PRO

ROBOT DA CUCINA PRECISION PRO

PRECISION PRO-KEUKENMACHINE

PRECISION PRO-KJØKKENMASKIN

ROBOT KUCHENNY PRECISION PRO

PROCESSADOR DE ALIMENTOS PRECISION PRO

PRECISION PRO -MONITOIMIKONE

PRECISION PRO MATBEREDARE

BZ651EU

INSTRUCTIONS

GEBRAUCHSANWEISUNG

NOTICE D'UTILISATION
ET GARANTIE NINJA

BRUGERVEJLEDNING

INSTRUCCIONES

ISTRUZIONI

INSTRUCTIES

INSTRUKSJONER

INSTRUKCJA

INSTRUÇÕES

OHJEET

INSTRUKTIONER





REGISTRER DIT KØB



ninjakitchen.eu



Scan QR-koden med en mobilenhed

GEM DENNE INFORMATION

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Gem kvittering)

Butik: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220 - 240V~, 50-60Hz

Effekt: 850 watt

Strømforbrug i slukket tilstand: 0,3 W
Efter 3 minutters inaktivitet går dette produkt i slukket tilstand

NINJA

PRECISION PRO FOOD PROCESSOR BZ651EU | Brugervejledning



DANSK

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS ALLE ANVISNINGER FØR BRUG • KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

| | |
|---|--|
| | Læs og gennemgå betjenings- og brugsvejledningen. |
| | 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 ikke apparatet til andet end beregnet brug.

- 1 Læs alle vejledninger, inden du tager apparatet og tilbehøret i brug.
- 2 Overhold og følg alle advarsler og instruktioner. Dette apparat indeholder elektriske forbindelser og bevægelige dele, som kan udgøre en fare for brugeren.
- 3 Giv dig god tid, og vær forsigtig under udpakning og opsætning af apparatet. Dette apparat indeholder skarpe, løse knive, der kan resultere i personskade, hvis de ikke håndteres rigtigt.
- 4 Sørg for at kontrollere, at alle dele er inkluderet, så du kan betjene dit apparat på en korrekt og sikker måde.
- 5 Bladene er løse og skarpe. Håndteres forsigtigt.
- 6 Dette produkt er udstyret med en hakkeknivenhed. Udvis **ALTID** forsigtighed under håndtering af knivenheden. Knivenheden er løs og skarp og er **IKKE** fastlåst i beholderen. Knivenheden er beregnet til at kunne tages ud for at lette rengøring og udskiftning ved behov. Du må **KUN** tage fat i knivenheden i toppen af akslen. Manglende forsigtighed under håndtering af knivenheden kan medføre risiko for snitskader.
- 7 **SLUK** for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, før dets dele samles eller skilles ad og før rengøring. 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.
- 8 Rengør alle dele, der kan komme i kontakt med fødevarer, inden brug. Følg rengøringsvejledningen, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- 9 Knivene skal altid kontrolleres for skader inden brug. Hvis en kniv er bøjet eller beskadiget, skal du kontakte SharkNinja for at træffe aftale om udskiftning.
- 10 Du må **IKKE** benytte dette apparat udendørs. Det er udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- 11 Du må **IKKE** ændre på stikket på nogen måde.
- 12 Du må **IKKE** betjene apparater med en beskadiget ledning eller stik, eller hvis apparatet er behæftet med fejl, er blevet tabt eller beskadiget på nogen anden måde. Dette apparat har ingen dele, der må serviceres af brugeren selv. Hvis apparatet er defekt, bedes du kontakte SharkNinja med henblik på service.
- 13 Apparatet har vigtige mærkater på stikket. Netledningen er ikke egnet til udskiftning. Hvis apparatet er defekt, bedes du kontakte SharkNinja med henblik på service.
- 14 Dette apparat må **IKKE** benyttes sammen med forlængerledninger.
- 15 For at beskytte mod elektrisk stød må apparatet **IKKE** sænkes ned i vand, og netledningen må ikke komme i kontakt med vand eller andre væsker.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS ALLE ANVISNINGER FØR BRUG • KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

- 16 UNDLAD** at lade ledningen hænge ud over kanten på borde eller diske. Ledningen kan hænge fast, og derved kan apparatet blive trukket væk af bordet.
- 17** Lad **IKKE** apparatet eller ledningen komme i kontakt med varme overflader, eksempelvis komfurer eller andre varmeapparater.
- 18** Brug **ALTID** apparatet på en tør og jævn overflade.
- 19** 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.
- 20** Dette apparat er **IKKE** beregnet til at blive brugt af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følelsens 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.
- 21** Brug **KUN** udstyr og tilbehør, der leveres sammen med produktet, eller som anbefales af SharkNinja. Brugt du udstyr, herunder sylteglas, der ikke anbefales eller sælges af SharkNinja, kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskade.
- 22** Anbring **ALDRIG** en knivenhed på motorenheden uden først at montere den på den tilhørende beholder (skål) og låg.
- 23** Hold hænder, hår og tøj væk fra beholderen under påfyldning og betjening.
- 24** Under betjening og håndtering af apparatet skal du undgå kontakt med bevægelige dele.
- 25** Fyld **IKKE** beholderen over 2,1 l linjen.
- 26** Betjen **IKKE** apparatet med en tom beholder.
- 27** Beholdere eller tilbehør til apparatet må **IKKE** komme i mikrobølgeovn.
- 28** Efterlad **ALDRIG** apparatet uden opsyn, mens det er i brug.
- 29** Blend **IKKE** varme væsker. Hvis du gør dette, kan det resultere i ophobning af damp, som kan udgøre en forbrændingsrisiko for brugeren.
- 30** Du må **IKKE** blende tørre ingredienser med hakkekniv-enheden.
- 31** For at reducere risikoen for personskader må du aldrig placere knivenheden eller pladerne på basen uden først at sætte skålen korrekt på plads.
- 32** Du må **IKKE** bruge hakkeknivenheden til at kværne med.
- 33** Du må **ALDRIG** benytte apparatet uden låg. Forsøg **IKKE** at omgå sikkerhedslåsen med magt. Sørg for, at beholderen og låget sidder ordentligt fast inden brug.
- 34** Inden betjening skal du sørge for, at der ikke findes nogen redskaber eller bestik i beholderen. Hvis du ikke sørger for at fjerne redskaber eller bestik fra beholderen, risikerer du, at beholderen splintres, hvilket kan forårsage personskade eller skade på ejendom.
- 35** Hold hænder og bestik væk fra beholdere under hakning for at mindske faren for alvorlig personskade eller beskadigelse af blenderen/hakkeren. Der må **KUN** anvendes en skraber, når processoren ikke kører. Brug altid nedstopperen til at tilsætte mad, når du bruger processoren. Du må **ALDRIG** tilsætte mad med hånden.
- 36** Du må **IKKE** forsøge at fjerne beholderen eller låget fra motorenheden, mens knivenheden stadig roterer. Lad apparatet standse helt, inden du begynder at fjerne låg eller beholdere.
- 37** Hvis apparatet overophedes, aktiveres en termosikring, der slukker for motoren. Nulstil den ved at tage apparatets stik ud af stikkontakten, og lad apparatet køle ned i ca. 15 minutter, før det tages i brug igen.
- 38** Udsæt **IKKE** beholdere og tilbehør for ekstreme temperaturændringer. De kan blive beskadigede.
- 39** 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, risikerer du at komme alvorligt til skade.

-
- 40** Det maksimale wattforbrug for dette apparat er baseret på konfigurationen med processorskålen.
 - 41** Du må **IKKE** nedsænke motorenheden eller kontrolpanelet i vand eller andre væsker. Du må **IKKE** sprøjte nogen former for væske på motorenheden eller kontrolpanelet.
 - 42** Forsøg **IKKE** at slibe knivene.
 - 43** Sluk apparatet, og tag stikket ud af motorenheden før rengøring.
 - 44** Du må **ALDRIG** tilsætte mad med hånden. Brug altid nedstopperen.
 - 45** For at reducere risikoen for skader fra beskadigelse af madbearbejdningsskålen eller adskillelse af låget, fyld **IKKE** skålen med isterninger til knusning.
 - 46** Apparatet er beregnet til at skabe en dejkugle. Det er **IKKE** beregnet til kontinuerlig æltning. Efter dejkugler dannes, skal yderligere æltning foretages i hånden på en arbejdsflade. Hvis apparatet bevæger sig for meget på arbejdsfladen, skal du fjerne dejkuglen og ælte den i hånden.

GEM DISSE ANVISNINGER

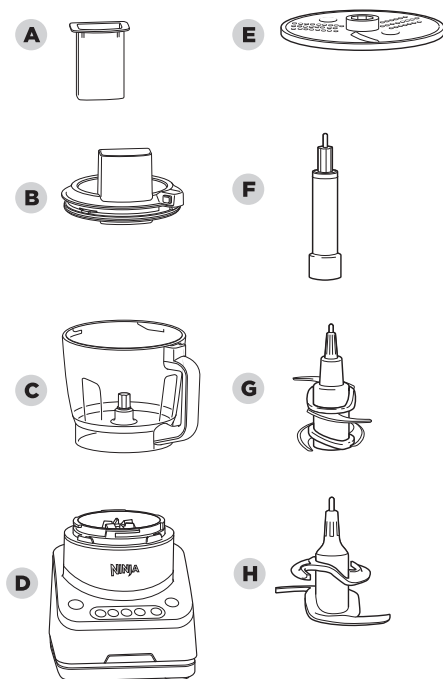
DELE

- A Trykker til låg til påfyldningstragt
- B Låg til påfyldningstragt
- C 2,1 l Precision Pro skål
- D Motorbase (tilsluttet strømkabel ikke vist)
- E Omvendt skiver/strimleskive
- F Skivespindel
- G Hakkekniv-enhed
- H Knivenhed til dej

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

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

BEMÆRK: På toppen af æsken kan du se, hvilket tilbehør der følger med din model.



INDEN FØRSTE BRUG

VIGTIGT: Gennemgå alle advarsler, før du fortsætter

- 1 Fjern al emballage fra apparatet. Udvis forsigtighed, når du pakker knivenhederne ud. Alle knivenheder er løse og skarpe.
- 2 Hakkeknivenheden er **IKKE** låst på plads i skålen. Hakkeknivenheden skal håndteres ved at gribe fat i toppen af akslen.
- 3 Rengør skål, låg, plade og knivenheder i varmt sæbevand ved hjælp af en opvaskebørste med skaft, så du undgår direkte kontakt med knivene. Vær forsigtig, når knivenhederne håndteres, da knivene er løse og skarpe.
- 4 Skyl og lufttør alle dele omhyggeligt.

BEMÆRK: Alt tilbehør er BPA-frit. Tilbehør tåler opvaskemaskine i det øverste stativ og bør **IKKE** rengøres med en opvarmet tørrecyklus. Sørg for, at knivenheden og låget skilles fra beholderen, før de placeres i opvaskemaskinen. Vær forsigtig, når du håndterer knivenheden for at undgå risiko for skæreskade.

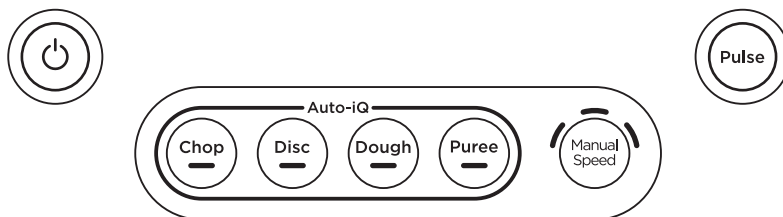
FUNKTIONER

 Brug tænd/sluk-knappen til at tænde og slukke apparatet.

AUTO-IQ®

Intelligente forudindstillede programmer kombinerer unikke blende- og pausemønstre, der gør arbejdet for dig. Når et Auto-iQ-program er valgt, starter det øjeblikkeligt, og stopper automatisk, når blændingen er fuldført. Tryk på den aktive knap igen for at stoppe blændingen, inden programmet er afsluttet.

BEMÆRK: Programkørselstider varierer fra et par sekunder op til et minut.



AUTO-IQ-PROGRAMMER

CHOP (CHOP)

Tidsindstillede pulseringer og pauser giver dig ensartede hakkeresultater. Kør programmet én gang for grofthakket, to gange for finthakket og tre gange, hvis du foretrækker det endnu finere.

PUREE (PURÈ)

Tilbered alt fra silkebløde saucer til den perfekte hummus.

MANUELLE PROGRAMMER

LOW (LAV), MEDIUM (MEDIUM), HIGH (KRAFTIG)

Når den er valgt, vil det manuelle program begynde på laveste hastighed. For at øge hastigheden, vælg det manuelle program igen. Disse hastigheder kører kontinuerligt i 60 sekunder. De arbejder ikke sammen med eventuelle forudindstillede Auto-iQ-programmer.

DOUGH (DEJ)

Ideel til at skabe lækre dej, fra tærte til pizza til småkagedej.

BEMÆRK: Brug PULSE (PULS) til at tilsætte fyld, såsom chokolade chips eller rosiner, efter dejprogrammet er afsluttet.

DISC (SKIVE)

Skær eller riv en række ingredienser, fra friske grøntsager til oste.

PULSE (PULS)

Giver større kontrol med pulsering og blændning. Fungerer kun, når PULSE (PULS)-knappen er trykket ned. Brug korte tryk til korte pulseringer og lange tryk til lange pulseringer.

VIGTIGT:

- Gennemgå alle advarsler, før du fortsætter.
- Kør **IKKE** enheden på HIGH (KRAFTIG), hvis dejbladet bruges.

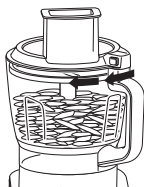
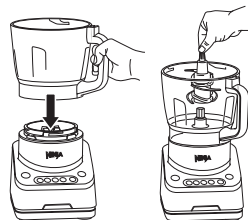
BRUG AF KNIVMONTERINGER

VIGTIGT:

- Som en sikkerhedsfunktion, hvis knivenheden ikke er korrekt monteret, kan du ikke montere og fastlåse låget i den rigtige stilling.
- Hvis kontrolpanelet blinker, betyder det, at låget ikke er lukket korrekt. Gennemgå trin 2-5 for at sikre, at du installerer skålen, knivene, ingredienserne og låget korrekt.

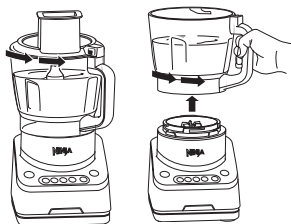
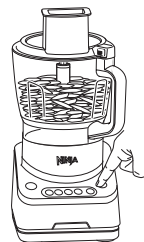
BEMÆRK: Du må IKKE tilsætte ingredienser, før du er færdig med at montere knivenheden. Følg den samme vejledning for at montere dejredskabet.

- 1 Sæt motorenheden på en ren, tør, flad overflade som for eksempel et køkkenbord eller et bord, og sæt stikket til en stikkontakt.
- 2 Sænk processorskålen ned på motorenheden, og drej den med uret, indtil den klikker på plads.
- 3 Hold forsigtigt hakkeknivenheden øverst på akslen, og placer den i tandhjulsdrevet i skålen. Bemærk, at hakkeknivenheden passer løst i tandhjulsdrevet.



- 4 Tilsæt ingredienser, og sørg for ikke at overskride 2,1 l-linjen.
- 5 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. **Kontrolpanelet stopper med at blinke, hvilket indikerer at skål og låg er korrekt sammensat.**

- 6a Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde den. Hvis du bruger et Auto-iQ®-program, skal du vælge det program, der passer bedst til din opskrift. Det forudindstillede program stopper automatisk apparatet, når programmet slutter. For at stoppe enheden når som helst, tryk på det aktuelt aktive program igen.
- 6b Hvis du bruger et manuelt program, tryk på tænd/sluk-knappen igen, når ingredienserne har nået den ønskede konsistens, og vent på, at enheden stopper helt.



- 7 Når du er færdig, tryk på knappen på låget nær håndtaget for at låse op, drej derefter mod uret og løft op fra skålen. Fjern altid knivenheden, før du tømmer ingredienserne fra skålen, ved forsigtigt at tage fat i toppen af skaftet og løfte den ud af skålen.
- 8 For at fjerne skålen fra motorenheden skal skålen drejes mod uret, og derefter løftes.
- 9 Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet, og træk derefter stikket ud. Se afsnittet Pleje og vedligeholdelse for instruktioner om rengøring og opbevaring.

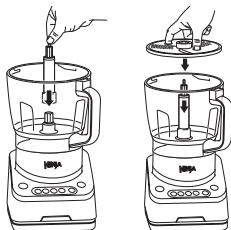
BRUG AF DEN VENDBARE SNITTE-/RIVESKIVE

VIGTIGT:

- Gennemgå alle advarsler, før du fortsætter.
- Brug kun DISC (SKIVE)-programmet eller LOW (LAV)-indstillingen, når du bruger Slicing/Shredding-skiven.
- Hvis kontrolpanelet blinker, betyder det, at låget ikke er lukket korrekt. Gennemgå trin 2-4 for at sikre, at du installerer spindlen, ingredienserne skiven og låget korrekt.

BEMÆRK: Snitte-/riveskiven kan vendes om. Brug siden, der er mærket "Slicer" (Slicer), til at skære. Vend forsigtigt pladen om til siden, der er mærket "Grater" (Strimlere), for at rive. Låget til påfyldningstragten har en nedstopper til at føre mad gennem tragten.

- 1 Sæt motorenheden på en ren, tør, flad overflade som for eksempel et køkkenbord eller et bord, og sæt stikket til en stikkontakt.
- 2 Sænk processorskålen ned på motorenheden, og drej den med uret, indtil den klikker på plads.

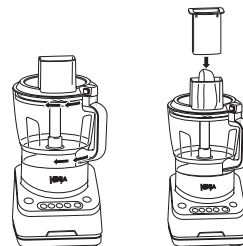


- 3 Anbring skivespindlen på tandhjulsdrevet inde i skålen. Brug derefter fingerhullerne til at gribe fat i den vendbare snitte-/riveplade, og anbring den over spindlen med den side, du vil bruge, opad.



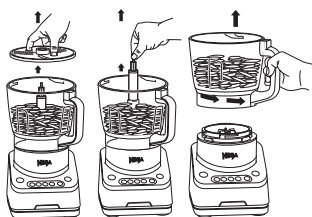
- 4 Placer låget med påfyldningstragten på skålen, og drej det i retning med uret, indtil der høres et klik, som angiver, at låget er låst fast. **Kontrolpanelet vil stoppe med at blinke, hvilket indikerer at skålen og låget er korrekt monteret.**

- 5 Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde den, og vælg derefter DISC (SKIVE) eller LOW (LAV). Tilsæt ingredienserne, der skal skæres eller rives, gennem påfyldningstragten på låget. Brug nedstopperen til at føre ingredienserne gennem påfyldningstragten.



BEMÆRK: Gør dine ingredienser klar, før du skærer og river dem. Se afsnittet om forberedelse af mad i den startvejledning for at få mere information.

- 6 Hvis du bruger Auto-IQ® programmet, DISC (SKIVE), vil skiven automatisk stoppe med at dreje ved programmets slutning. Hvis det manuelle program LOW (LAV) bruges, tryk på knappen igen og vent indtil den stopper helt.



- 7 For at fjerne låget, tryk på knappen på låget til påfyldningstragten nær håndtaget for at låse op, og drej derefter låget mod uret. Løft låget af skålen.

- 8 Løft forsigtigt pladen ud af skålen ved hjælp af fingerhullerne. Griб fat i spindlen i toppen af akslen, og løft den ud af skålen.

- 9 For at fjerne skålen fra motorenheden skal skålen drejes mod uret, og derefter løftes.

- 10 Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet, og træk derefter stikket ud. Se afsnittet Pleje og vedligeholdelse for instruktioner om rengøring og opbevaring.

BEHANDLING OG VEDLIGEHOLDELSE

RENGØRING

Adskil alle dele. Vask skålen i varmt sæbevand med en blød klud.

• Håndvask

Vask skål, låg, plade og knivenheder i varmt sæbevand. Når knivenhederne vaskes, skal der bruges et opvaskeredskab med et håndtag for at undgå direkte håndkontakt med knivene. Hånder knivenhederne forsigtigt for at undgå kontakt med de skarpe kanter. Skyl og lufttør grundigt.

• Opvaskemaskine

Tilbehør er sikre til øverste hylde i opvaskemaskinen og bør **IKKE** rengøres med et varmt tørreprogram. Sørg for, at knivenheden og låget skilles fra beholderen, før de placeres i opvaskemaskinen. Vær forsigtig, når du håndterer knivenheden for at undgå risiko for skæreskade.

• Motorenhed

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

Sørg for at vikle ledningen rundt om ledningsholderen på bagsiden af motorenheden. Opbevar apparatet stående, og anbring alle knivenheder indeni eller monteret på skålen med deres låg på plads. 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 TERMOSIKRINGEN

Dette apparat har et unikt 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 procedure.

- 1 Tag stikket til apparatet ud af stikkontakten.
- 2 Lad apparatet køle af i ca. 15 minutter.
- 3 Fjern skålens låg og knivenheden. Tøm skålen, 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 www.ninjakitchen.eu, og hav produktet foran dig, når du ringer, så vi bedre kan hjælpe dig.

BESTILLING AF RESERVEDELE

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

FEJLFINDING

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

Blinkende lys på kontrolpanelet.

- Påfyldningstragtlåget og processorskålen er ikke korrekt installeret på motorenheden. Fjern skålen og installer igen ved at sænke den ned på motorenheden og drej den med uret ind til den klikker på plads. Hvis kontrolpanelets lys stadig blinker, så fjern påfyldningstragtlåget og installer det igen. Drej låget med uret, indtil det klikker sikkert på plads. Lysene vil stoppe med at blinke, når både skålen og låget er korrekt installeret.

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, tallerkner etc.).

Det er vanskeligt at fjerne apparatet fra bordet, når det skal opbevares.

- Placer hænderne under begge sider af motorenheden, og træk forsigtigt enheden og hen mod dig.

Ingredienserne snittes ikke ens.

- For at opnå de bedste resultater ved hakning skal du skære ingredienserne i en ensartet størrelse og undlade at overfylde skålen.

Ingredienserne er ikke skåret i lige store skiver.

- For at få de bedste resultater ved brug af skære-/rivepladen skal ingredienserne have ens størrelse, så de passer bedre i påfyldningstragten. Skær ikke ingredienserne mindre end højden på påfyldningstragten.



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.



IHREN KAUF REGISTRIEREN



ninjakitchen.eu



Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät.

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Geschäft: _____

TECHNISCHE DATEN

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

Leistung: 850 Watt

Stromverbrauch im Aus-Modus: 0,3 W

Nach 3 Minuten Inaktivität wechselt
das Produkt in den Aus-Modus.




NINJA



PRECISION PRO KÜCHENMASCHINE BZ651EU | Bedienungsanleitung

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

| | |
|--|---|
|  | Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung 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, Feuer, Stromschläge oder Sachschäden zu vermeiden, sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der im Folgenden aufgeführten Warnungen und der nachfolgenden Bedienungsanleitung. Benutzen Sie das Gerät keinesfalls für andere Zwecke als die in der Anleitung angegebenen.

- Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes und dessen Zubehörs die Bedienungsanleitung durch.
- Beachten Sie genau alle Warnungen und die Bedienungsanleitung. Das Gerät verfügt über elektrische Anschlüsse und bewegliche Teile, von denen eine Gefahr für den Benutzer ausgehen kann.
- Nehmen Sie sich Zeit und seien Sie vorsichtig beim Auspacken und Zusammensetzen des Gerätes. Dieses Gerät enthält scharfe, lose Klingen, die bei unsachgemäßem Gebrauch Verletzungen verursachen können.
- Vergewissern Sie sich, dass alle für den ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb des Gerätes erforderlichen Teile vorhanden sind.
- Die Klingen sind lose und scharf. Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Dieses Produkt wird mit einer Hackklingeneinheit geliefert. Seien Sie beim Umgang mit der Klingeneinheit **IMMER** vorsichtig. Die Klingeneinheit ist lose und scharf und **NICHT** im Behälter fest verschlossen. Die Klingeneinheit ist so konstruiert, dass sie nach Bedarf zur Reinigung sowie zum Austausch entfernt werden kann. Fassen Sie die Klingeneinheit **NUR** oben am Schaft an. Unzureichende Vorsicht bei der Handhabung der Klingeneinheit kann zu Verletzungen führen.
- Schalten Sie das Gerät **AUS** und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird, bevor Sie Teile zusammenbauen oder auseinanderbauen, sowie vor jeder Reinigung. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker aus der Steckdose. **NIEMALS** den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, indem Sie an dem flexiblen Kabel ziehen.
- Reinigen Sie vor dem Gebrauch alle Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen können. Beachten Sie die Bedienungsanleitung zum Spülen in dieser Gebrauchsanweisung.
- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch die Klingeneinheit auf Beschädigungen. Falls eine der Klingen verbogen ist oder der Verdacht besteht, dass es zu einer Beschädigung gekommen sein könnte, wenden Sie sich an den Kundendienst von SharkNinja, um ein Ersatzteil zu bestellen.
- Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** im Freien. Es ist ausschließlich für den Innengebrauch im Haushalt vorgesehen.
- Versuchen Sie **KEINESFALLS**, den Stecker zu modifizieren.
- Bedienen Sie **KEINE** Geräte, deren Kabel oder Stecker beschädigt sind, oder wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, fallengelassen oder in sonstiger Weise beschädigt wurde. Dieses Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Wenden Sie sich bei Beschädigungen an den Kundendienst von SharkNinja.
- Am Netzstecker des Geräts befinden sich wichtige Markierungen. Das gesamte Stromkabel ist nicht ersetzbar. Bitte wenden Sie sich bei Beschädigungen an den Kundendienst von SharkNinja.
- Verlängerungskabel sollten mit diesem Gerät **NICHT** verwendet werden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

- 15** Zum Schutz vor der Gefahr eines Stromschlags tauchen Sie das Gerät **NICHT** ins Wasser ein und lassen Sie das Netzkabel nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
- 16** Lassen Sie das Kabel **NICHT** über Kanten von Tischen oder Arbeitsplatten hängen. Das Kabel könnte sich dabei verheddern und das Gerät könnte von der Arbeitsfläche gezogen werden.
- 17** Lassen Sie das Gerät oder das Kabel **NICHT** mit heißen Oberflächen wie Öfen oder sonstigen Heizgeräten in Berührung kommen.
- 18** Verwenden Sie das Gerät **IMMER** auf einer trockenen und ebenen Oberfläche.
- 19** Erlauben Sie Kindern **NICHT**, das Gerät zu bedienen, damit zu spielen oder es als Spielzeug zu benutzen. Falls irgendwelche Geräte in der Nähe von Kindern betrieben werden, müssen die Kinder unbedingt streng beaufsichtigt werden.
- 20** Dieses Gerät darf von Personen (darunter Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen **NUR** unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden.
- 21** Verwenden Sie **NUR** Aufsätze und Zubehörteile, die mit dem Produkt geliefert oder von SharkNinja empfohlen werden. Die Verwendung von Aufsätzen und Zubehörteilen, einschließlich Einmachgläsern, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- 22** Positionieren Sie eine Klingeneinheit **NIEMALS** auf die Motorbasis, ohne dass sie vorher an den dazugehörigen Behälter (Schale, Krug, Becher) und Deckel angebracht worden ist.
- 23** Achten Sie darauf, dass Hände, Haare und Kleidung beim Befüllen und im Betrieb nicht in den Behälter geraten.
- 24** Vermeiden Sie während des Betriebs und der Handhabung des Gerätes jede Berührung mit seinen beweglichen Teilen.
- 25** Füllen Sie den Behälter **NICHT** über die 2,1-l-Markierung hinaus.
- 26** Bedienen Sie das Gerät **NICHT** mit einem leeren Behälter.
- 27** Verwenden Sie die mit dem Gerät gelieferten Behälter oder Zubehörteile **NICHT** im Mikrowellenherd.
- 28** Lassen Sie das Gerät bei Benutzung **NIEMALS** unbeaufsichtigt.
- 29** Mixen Sie **KEINE** heißen Flüssigkeiten. Dies könnte dazu führen, dass sich im Behälter Druck aufbaut und heißer Dampf entweicht, was eine Gefahr von Verbrennungen am Benutzer darstellen kann.
- 30** Verarbeiten Sie **KEINE** trockenen Zutaten mit der Hackklingeneinheit.
- 31** Um die Gefahr einer Verletzung zu verringern, dürfen Sie die Schneidklinge oder die Scheiben niemals auf die Motorbasis positionieren, ohne die Schüssel vorher ordnungsgemäß zu positionieren.
- 32** Mit der Hackklingeneinheit **NIEMALS** Mahlvorgänge durchführen.
- 33** Benutzen Sie das Gerät **NIEMALS**, ohne dass Deckel und Kappen ordnungsgemäß angebracht sind. Versuchen Sie **NICHT**, den Verriegelungsmechanismus zu manipulieren, zu überwinden oder irgendwie zu beseitigen. Achten Sie vor Inbetriebnahme darauf, dass Mixkrug und Deckel ordnungsgemäß montiert sind.
- 34** Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass sich im Mixbecher keine Küchenutensilien mehr befinden. Im Behälter verbliebene Küchenutensilien können den Behälter zerschlagen, mit der Folge von Personen- und Sachschäden.
- 35** Während des Hackens von Lebensmitteln dürfen Hände oder Utensilien nicht in die Behälter gelangen, da es sonst zu schweren Verletzungen an Personen oder Schäden am Mixer/an der Küchenmaschine kommen kann. Ein Schaber darf **NUR** dann benutzt werden, wenn die Küchenmaschine nicht in Betrieb ist. Verwenden Sie bei Gebrauch der Küchenmaschine immer den Lebensmittelstößel zum Hinzugeben von Lebensmitteln. Geben Sie Zutaten **NIEMALS** mit der Hand hinzu.
- 36** 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.
- 37** Falls das Gerät überhitzt, wird ein Überhitzungsschalter aktiviert, der den Motor automatisch abschaltet. Um das Gerät wieder in Betrieb nehmen zu können, ziehen Sie bitte den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.

-
- 38** Setzen Sie die Behälter und Zubehörteile **NICHT** extremen Temperaturschwankungen aus. Dies könnte zu Beschädigungen führen.
 - 39** Stellen Sie sicher, dass Sie nach dem Verarbeiten der Lebensmittel die Klingeneinheit entfernen, **BEVOR** Sie den Inhalt des Behälters ausleeren. Die übereinander angeordnete Klingeneinheit wird entfernt, indem man sie oben am Schaft greift und aus dem Behälter hebt. Wird die Klingeneinheit vor dem Entleeren des Behälters nicht entfernt, kann dies zu einer Gefahr von Schnittverletzungen führen.
 - 40** Die maximale Wattleistung für dieses Gerät hängt von der Konfiguration der Küchenmaschinenschüssel ab.
 - 41** Tauchen Sie die Motorbasis **NIEMALS** in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein. Besprühen Sie die Motorbasis oder das Bedienfeld **NICHT** mit irgendeiner Flüssigkeit.
 - 42** Versuchen Sie **NICHT**, die Klinsen zu schärfen.
 - 43** Schalten Sie vor dem Reinigen das Gerät aus und ziehen Sie den Motorbasis-Stecker aus der Steckdose.
 - 44** Geben Sie Zutaten **NIEMALS** mit der Hand hinzu. Verwenden Sie immer den Lebensmittelschieber.
 - 45** Um das Verletzungsrisiko durch Beschädigungen der Verarbeitungsschüssel oder das Lösen des Deckels zu verringern, geben Sie **KEINE** Eiswürfel zum Zerkleinern in die Schüssel.
 - 46** 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.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

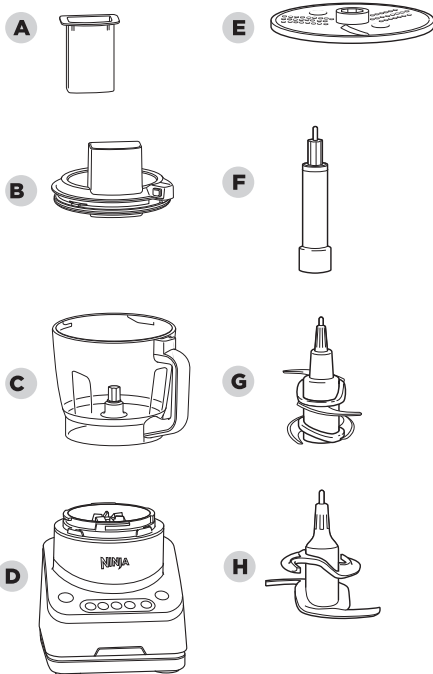
BESTANDTEILE

- A Stößel für Einfüllschachtsdeckel
- B Einfüllschachtsdeckel
- C 2,1 l Precision Pro Schüssel
- D Motorbasis (angeschlossenes Stromkabel nicht abgebildet)
- E Doppelseitige Schneide-/Raspelscheibe
- F Scheibenspindel
- G Hackklingeinheit
- H Knethakeneinheit

Es gibt viele verschiedene Zubehörteile, die mit dieser Mixerserie kompatibel sind.

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

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



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

WICHTIG: Lesen Sie sämtliche Warnhinweise, bevor Sie fortfahren.

- 1 Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial vom Gerät. Vorsicht beim Auspacken der Klingeneinheiten. Die Klinsen sind lose und scharf.
- 2 Die Hackklingeinheit ist scharf und **NICHT** fest im Innern der Schüssel befestigt. Fassen Sie die Hackklingeinheit nur oben am Schaft an.
- 3 Spülen Sie Schüssel, Deckel, Scheibe und Klingeneinheiten in warmem Wasser mit Spülmittel und mit einer Spülbürste mit Griff, um direkten Kontakt mit den Klinsen zu vermeiden. Gehen Sie mit den Klingeneinheiten immer sehr 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.

HINWEIS: Alle Zubehörteile sind BPA-frei. Das Zubehör ist spülmaschinenfest (im oberen Korb), sollte aber **NICHT** in Verbindung mit einem heißen Trockenzyklus gereinigt werden. Achten Sie darauf, die Klingeneinheit und den Deckel aus dem Becher zu entfernen, bevor Sie sie in den Geschirrspüler legen. Seien Sie beim Umgang mit der Klingeneinheit vorsichtig, um ein Verletzungsrisiko zu vermeiden.

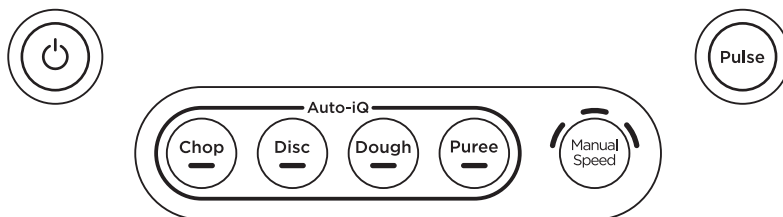
FUNKTIONEN

 Verwenden Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät ein- und auszuschalten.

AUTO-IQ®

Intelligente, voreingestellte Programme nehmen Ihnen mit kombinierten Arbeitsmustern wie Mixen und Pausieren die Arbeit ab. Sobald ein Auto-iQ® Programm ausgewählt wurde, beginnt es sofort und stoppt automatisch, wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist. Um die Verarbeitung vor dem Ende eines Programms anzuhalten, drücken Sie erneut auf die momentan aktive Taste.

HINWEIS: Die Programmlaufzeiten variieren von einigen Sekunden bis zu einer Minute.



AUTO-IQ-PROGRAMME

CHOP (HACKEN)

Zeitgesteuerte Impulse und Pausen für konsistente Hackergebnisse. Lassen Sie das Programm einmal laufen, um ein grobes Hacken zu erreichen, zweimal, um ein feines Hacken zu erreichen, und dreimal, wenn Sie ein noch feineres Hacken wünschen.

PUREE (PÜREE)

Zaubern Sie alles von feinsten Saucen bis zum perfekten Hummus.

DOUGH (TEIG)

Ideal für die Zubereitung von köstlichem Teig, von Kuchen über Pizza bis hin zu Keksteig.

HINWEIS: Verwenden Sie PULSE (PULS), um nach Abschluss des Teigprogramms Extras wie Schokoladenstückchen oder Rosinen hinzuzufügen.

DISC (SCHEIBE)

Schneiden oder zerkleinern Sie eine Vielzahl von Zutaten – von frischem Gemüse bis zu Käse.

MANUELLE PROGRAMME

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

Wurde dieses Programm ausgewählt, beginnt das manuelle Programm mit der niedrigsten Geschwindigkeit. Um eine höhere Geschwindigkeit zu erreichen, wählen Sie erneut das manuelle Programm. Diese Geschwindigkeiten laufen kontinuierlich 60 Sekunden lang. Sie arbeiten nicht zusammen mit einem der voreingestellten AUTO-IQ® Programme.

PULSE (PULS)

Das Pulsieren und die Verarbeitung lassen sich besser steuern. Dies funktioniert nur, wenn die PULSE (PULS)-Taste gedrückt ist. Drücken Sie für kurzes Pulsieren kurz auf die Taste. Drücken Sie für langes Pulsieren länger auf die Taste.

WICHTIG:

- Lesen Sie sämtliche Warnhinweise, bevor Sie fortfahren.
- Bei Verwendung des Knethakens das Gerät **NICHT** auf HIGH (HOCH) laufen lassen.

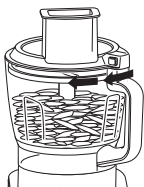
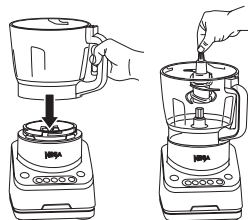
VERWENDUNG DER KLINGENEINHEITEN

WICHTIG:

- Wenn die Klingeneinheit als Sicherheitsvorkehrung nicht vollständig eingerastet ist, dann können Sie den Deckel nicht aufsetzen und verschließen.
- Wenn das Bedienfeld aufleuchtet, ist der Deckel nicht richtig verschlossen. Gehen Sie die Schritte 2-5 durch, um sicherzustellen, dass Schüssel, Klingen, Zutaten und Deckel korrekt eingesetzt wurden.

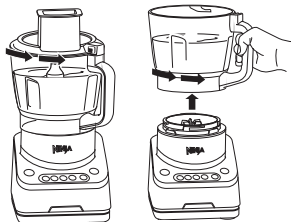
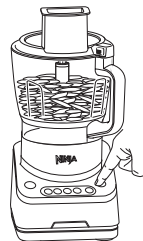
HINWEIS: Geben Sie **KEINE** Zutaten hinzu, bevor die Klingeneinheit nicht vollständig montiert ist. Befolgen Sie bitte zum Installieren der Teigklingeneinheit dieselbe Bedienungsanleitung.

- 1 Stellen Sie die Motorbasis auf eine saubere, trockene und ebene Oberfläche, z. B. eine Arbeitsfläche oder Tischplatte, und verbinden Sie den Stecker der Motorbasis dann mit einer Steckdose.
- 2 Positionieren Sie die Precision Pro Küchenmaschinenschüssel auf der Motorbasis und drehen Sie die Küchenmaschinenschüssel im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
- 3 Halten Sie die Hackklingeneinheit vorsichtig oben am Schaft fest und setzen Sie die Hackklingeneinheit auf die Antriebswelle innen in der Schüssel. Beachten Sie, dass die Hackklingeneinheit locker auf dem Antrieb sitzt.



- 4 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel und achten Sie darauf, dass die 2,1l-Markierung nicht überschritten wird.
- 5 Setzen Sie den Füllschachtsdeckel auf die Schüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Deckel mit einem Klickgeräusch einrastet. **Hört das Bedienfeld auf zu blinken, wurden die Schüssel und der Deckel ordnungsgemäß montiert.**

- 6a Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät einzuschalten. Wenn Sie ein Auto-iQ® Programm verwenden, dann wählen Sie das Programm aus, das am besten zu Ihrem Rezept passt. Das voreingestellte Programm hält das Gerät nach Ablauf automatisch an. Um das Gerät jederzeit anzuhalten, drücken Sie erneut auf das aktuell aktive Programm.
- 6b Bei Verwendung eines manuellen Programms, drücken Sie erneut die Ein-/Ausschalttaste, sobald die Zutaten die gewünschte Konsistenz erreicht haben, und warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist.



- 7 Wenn Sie fertig sind, drücken Sie auf die Taste am Deckel in der Nähe des Griffs, um diesen zu entriegeln. Drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn aus der Schüssel. Denken Sie immer daran, vor dem Entleeren der Schüssel die Hackklingeneinheit zu entfernen, indem Sie sie vorsichtig am oberen Teil des Schafts greifen und aus der Schüssel heben.
- 8 Um die Schüssel von der Motorbasis abzunehmen, drehen Sie diese gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie sie hoch.
- 9 Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät auszuschalten, und stecken Sie dann das Gerät aus. Lesen Sie für Hinweise zur Aufbewahrung den Abschnitt über Reinigung und Pflege.

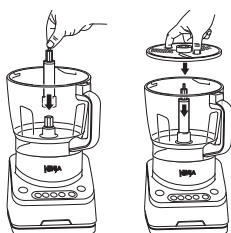
VERWENDUNG DER DOPPELSEITIGEN SCHNEIDE-/RASPELSCHNEIBE

WICHTIG:

- Lesen Sie sämtliche Warnhinweise, bevor Sie fortfahren.
- Verwenden Sie nur das Programm DISC (SCHEIBE) oder die Einstellung LOW (NIEDRIG), wenn Sie die Schneide-/Raspelscheibe verwenden.
- Wenn das Bedienfeld aufleuchtet, ist der Deckel nicht richtig verschlossen. Gehen Sie die Schritte 2-4 durch, um sicherzustellen, dass Spindel, Zutaten, Scheibe und Deckel korrekt eingesetzt wurden.

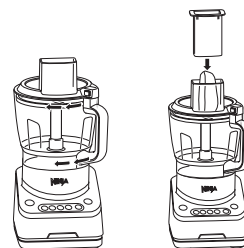
HINWEIS: Die Schneide-/Raspelscheibe ist beidseitig verwendbar. Verwenden Sie für das Schneiden die Seite mit der Aufschrift „Slider“ („Schneiden“). Drehen Sie die Abdeckung vorsichtig auf die Seite, die mit „Grater“ („Raspeln“) beschriftet ist, wenn Sie raspeln möchten. Der Einfüllschachtsdeckel verfügt über einen Stößel, um die Lebensmittel durch den Schacht zu schieben.

- 1** Stellen Sie die Motorbasis auf eine saubere, trockene und ebene Oberfläche, z. B. eine Arbeitsfläche oder Tischplatte, und verbinden Sie den Stecker der Motorbasis dann mit einer Steckdose.



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

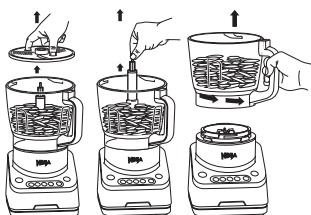
- 3** Positionieren Sie die Scheibenspindel auf den Antrieb im Innern der Schüssel, Greifen Sie die doppelseitige Schneide-/Raspelscheibe an den Grifföchern und setzen Sie sie auf die Spindel, wobei die gewünschte Scheibenseite nach oben gerichtet werden muss.



- 4** Setzen Sie den Füllschachtsdeckel auf die Schüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Deckel mit einem Klickgeräusch einrastet. **Das Bedienfeld hört auf zu blinken, d. h., Schüssel und Deckel sind richtig zusammengesetzt.**

HINWEIS: Bereiten Sie die Zutaten vor dem Schneiden oder Zerkleinern entsprechend vor. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Lebensmittelvorbereitung“ in der Kurzanleitung.

- 5** Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät einzuschalten, und wählen Sie dann DISC (SCHEIBE) oder LOW (NIEDRIG). Fügen Sie die vorbereiteten Zutaten, die Sie schneiden oder raspeln möchten, über den Einfüllschacht am Deckel hinzu. Verwenden Sie den Lebensmittelstößel, um die Zutaten durch den Einfüllschacht zu schieben.



- 6** Wenn Sie das Auto-IQ® Programm DISC (SCHEIBE) verwenden, hört die Scheibe am Ende des Programms automatisch auf zu drehen. Wird das manuelle Programm LOW (NIEDRIG) verwendet, drücken Sie erneut die Taste und warten Sie, bis das Gerät zum vollständigen Stillstand kommt.

- 7** Um den Deckel zu entfernen, drücken Sie auf die Taste am Einfüllschachtsdeckel in der Nähe des Griffs, um diesen zu entriegeln, und drehen Sie den Deckel dann gegen den Uhrzeigersinn. Heben Sie den Deckel von der Schüssel ab.

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

- 9** Um die Schüssel von der Motorbasis abzunehmen, drehen Sie diese gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie sie hoch.

- 10** Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät auszuschalten, und stecken Sie dann das Gerät aus. Lesen Sie für Hinweise zur Aufbewahrung den Abschnitt über Reinigung und Pflege.

REINIGUNG UND PFLEGE

REINIGUNG

Nehmen Sie alle Teile auseinander. Spülen Sie die Schüssel mit warmem Wasser mit Spülmittel und benutzen Sie dabei ein weiches Tuch.

- **Reinigung von Hand**

Schüssel, Deckel, Scheibe und Klingeneinheiten in warmem Wasser mit Spülmittel reinigen. Verwenden Sie zum Waschen der Klingeneinheiten eine Spülbürste mit Griff, um den direkten Kontakt Ihrer Hände mit den Klingen zu vermeiden. Gehen Sie stets vorsichtig mit den Klingeneinheiten um und vermeiden Sie unbedingt den Kontakt mit den scharfen Kanten. Spülen und gründlich an der Luft trocknen lassen.

- **Spülmaschine**

Das Zubehör ist spülmaschinenfest (im oberen Korb), sollte aber **NICHT** durch einen heißen Trockenzklus gereinigt werden. Achten Sie darauf, die Klingeneinheit und den Deckel aus dem Becher zu entfernen, bevor Sie sie in den Geschirrspüler legen. Seien Sie beim Umgang mit der Klingeneinheit vorsichtig, um ein Verletzungsrisiko zu vermeiden.

- **Motorbasis**

Schalten vor dem Reinigen das Gerät aus stecken Sie die Motorbasis aus. Wischen Sie die Motorbasis mit einem sauberen, leicht feuchten Tuch ab. Verwenden Sie zur Reinigung der Motorbasis **KEINE** scheuernden Tücher/Pads/Bürsten.

AUFBEWAHRUNG

Wickeln Sie das Netzkabel um den Kabelwickler an der Rückseite des Antriebsteils. Bewahren Sie das Gerät aufrecht auf. Bewahren Sie alle Klingeneinheiten im Innern der Schüssel oder an der Schüssel befestigt und mit eingerastetem Deckel auf. 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.

SO SETZEN SIE DAS MOTOR THERMOSTAT ZURÜCK

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

- 1 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 Schüsseldeckel und die Klingeneinheit. Leeren Sie die Schüssel aus und achten Sie darauf, dass keine Zutaten die Klingeneinheit blockieren.

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

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, kontaktieren Sie den Kundendienst unter +49 800 000 9063. Damit wir Ihnen besser helfen können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte online unter **ninjakitchen.eu** und halten Sie das Produkt bei Ihrem Anruf zur Hand.

ERSATZTEILBESTELLUNG

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

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

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

Blickende Leuchten auf dem Bedienfeld.

- Einfüllschachtsdeckel und Küchenmaschinenschüssel wurden nicht richtig auf die Motorbasis gesetzt. Entfernen Sie die Schüssel und setzen Sie sie wieder auf, indem Sie sie auf die Motorbasis absenken und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet. Wenn die Leuchten auf dem Bedienfeld weiterhin blinken, entfernen Sie den Einfüllschachtsdeckel und setzen Sie ihn erneut auf. Drehen Sie den Deckel nach rechts, bis er sicher einrastet. Die Leuchten hören auf zu blinken, wenn sowohl die Schüssel als auch der Deckel korrekt installiert sind.

Die Motorbasis haftet nicht auf der Arbeitsfläche oder auf der Tischoberfläche.

- Achten Sie darauf, dass die Oberfläche und die Saugnäpfe sehr sauber und trocken sind. Die Saugnäpfe haften nur auf glatten Oberflächen.
- Saugnäpfe bleiben auf einigen Oberflächen, wie z. B. Holz, Kacheln und unpolierten Oberflächen, nicht haften.
- Versuchen Sie **NIEMALS**, das Gerät in Betrieb zu nehmen, wenn die Motorbasis auf einer Oberfläche haftet, die nicht stabil ist (Schneidebrett, 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 des Antriebsteils, heben Sie dieses vorsichtig an und ziehen Sie es zu sich.

Die Lebensmittel werden nicht gleichmäßig gehackt.

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

Die Zutaten sind in uneinheitliche Scheiben geschnitten.

- Um bestmögliche Ergebnisse bei der Verwendung der doppelseitigen Schneide-/Raspelscheibe zu erreichen, schneiden sie die Zutaten zuvor in einheitlich große Stücke, damit sie besser in den Füllschacht passen. Schneiden Sie die Zutaten nicht in Stücke, die kleiner als die Höhe des Füllschachts sind.



ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR BZ651EU

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).



REGISTER YOUR PURCHASE



registeryourninja.com



Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

Power: 850 Watts

Power consumption in Off mode: 0.3W

After 3 minutes of inactivity this product will go into off mode




NINJA



PRECISION PRO FOOD PROCESSOR BZ651EU | Owner's Guide

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 Carefully observe and follow all warnings and instructions. This unit contains electrical connections and moving parts that potentially present risk to the user.
- 3 Take your time and exercise care during unpacking and appliance setup. This appliance contains sharp, loose blades that can cause injury if mishandled.
- 4 Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- 5 Blades are loose and sharp. Handle carefully.
- 6 This product is provided with a Chopping Blade Assembly. **ALWAYS** exercise care when handling blade assembly. The blade assembly is loose and sharp and is **NOT** locked in place in the container. The blade assembly is designed to be removable to facilitate cleaning and replacement if needed. **ONLY** grasp the blade assembly by the top of the shaft. Failure to use care when handling the blade assembly will result in a risk of laceration.
- 7 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.
- 8 Before use, wash all parts that may contact food. Follow washing instructions covered in this instruction manual.
- 9 Before each use, inspect blade assemblies for damage. If a blade is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.
- 10 **DO NOT** use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.
- 11 **DO NOT** modify the plug in any way.
- 12 **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. This appliance has no user-serviceable parts. If damaged, contact SharkNinja for servicing.
- 13 This appliance has important markings on the plug blade. The entire supply cord is not suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja for service.
- 14 Extension cords should **NOT** be used with this appliance.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

- 15** To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- 16** **DO NOT** allow the cord to hang over the edges of tables or counters. The cord may become snagged and pull the appliance off the work surface.
- 17** **DO NOT** allow the unit or the cord to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- 18** **ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- 19** **DO NOT** allow children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 20** This appliance is **NOT** intended to be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 21** **ONLY** use attachments and accessories that are provided with the product or are recommended by SharkNinja. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injury.
- 22** **NEVER** place a blade assembly on the motor base without it first being attached to its corresponding container (bowl) and lid.
- 23** Keep hands, hair, and clothing out of the container when loading and operating.
- 24** During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
- 25** **DO NOT** fill container past the 2.1 L line.
- 26** **DO NOT** operate the appliance with an empty container.
- 27** **DO NOT** microwave any containers or accessories provided with the appliance.
- 28** **NEVER** leave the appliance unattended while in use.
- 29** **DO NOT** blend hot liquids. Doing so may result in pressure buildup and steam exposure that can pose a risk of the user being burned.
- 30** **DO NOT** process dry ingredients with the Chopping Blade Assembly.
- 31** To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
- 32** **DO NOT** perform grinding operations with the Chopping Blade Assembly.
- 33** **NEVER** operate the appliance without lids and caps in place. **DO NOT** attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure the container and lid are properly installed before operation.
- 34** Before operation, ensure all utensils are removed from containers. Failure to remove utensils can cause containers to shatter and potentially result in personal injury and property damage.
- 35** Keep hands and utensils out of containers while chopping to reduce the risk of severe personal injury or damage to the blender/food chopper. A scraper may be used **ONLY** when the processor is not running. When using the processor, always use food pusher to add food. **NEVER** add food by hand.
- 36** **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.
- 37** If the appliance overheats, a thermal switch will activate and temporarily disable the motor. To reset, unplug the appliance and allow it to cool for approximately 15 minutes before using again.
- 38** **DO NOT** expose the containers and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.
- 39** Upon completion of processing, ensure that 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.

-
- 40** The maximum wattage rating for this appliance is based on the configuration of the Food Processor Bowl.
 - 41** **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.
 - 42** **DO NOT** attempt to sharpen blades.
 - 43** Turn off the appliance and unplug the motor base before cleaning.
 - 44** **NEVER** feed food by hand. Always use food pusher.
 - 45** To reduce the risk of injury from damage to the food processing bowl or separation of the lid,
DO NOT load the bowl with ice cubes for crushing.
 - 46** 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

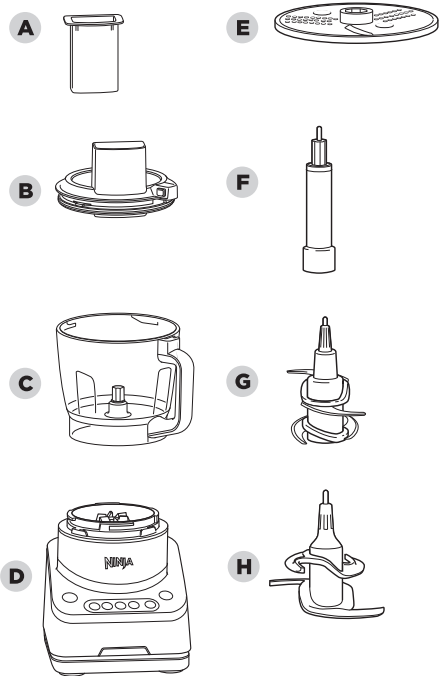
PARTS

- A** Pusher for Feed Chute Lid
- B** Feed Chute Lid
- C** 2.1 L Precision Pro Bowl
- D** Motor Base
(attached power cord not shown)
- E** Reversible Slicing/Grating Disc
- F** Disc Spindle
- G** Chopping Blade Assembly
- H** Dough Blade Assembly

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

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

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



BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Review all warnings before proceeding

- 1** Remove all packaging materials from the appliance. Exercise care when unpacking blade assemblies. All blade assemblies are loose and sharp.
- 2** The Chopping Blade Assembly is **NOT** locked in place in the bowl. Handle the Chopping Blade Assembly by grasping the top of the shaft.
- 3** Wash bowl, lid, disc, 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.

NOTE: All attachments are BPA free. Accessories are dishwasher safe and should **NOT** be cleaned with a heated dry cycle. Ensure blade assembly and lid are removed from the container before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assembly to avoid risk of laceration.

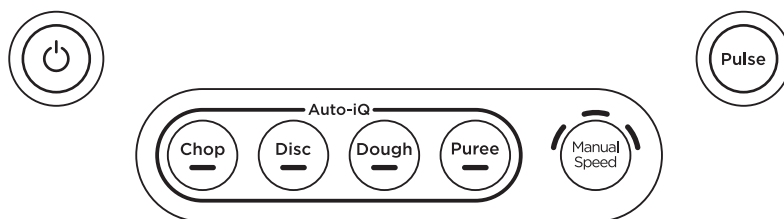
FEATURES

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

AUTO-IQ®

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

NOTE: Program run times vary from a few seconds up to a minute.



AUTO-IQ PROGRAMS

CHOP

Timed pulses and pauses give you consistent chopping results. Run program once for a large chop, twice for a small chop and three times if you prefer to mince.

PUREE

Create anything from silky-smooth sauces to the perfect hummus.

DOUGH

Ideal for creating delicious dough, from pie to pizza to cookie doughs.

NOTE: Use PULSE to add mix-ins, such as chocolate chips or raisins, after dough program has completed.

DISC

Slice or grate a variety of ingredients, from fresh vegetables to cheeses.

MANUAL PROGRAMS

LOW, MEDIUM, HIGH

When selected, manual program will begin on lowest speed. To ramp up to higher speed, select manual program again. These speeds run continuously for 60 seconds. They do not work in conjunction with any preset Auto-iQ programs.

PULSE

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

IMPORTANT:

- Review all warnings before proceeding.
- **DO NOT** run the unit on HIGH if using the dough blade.

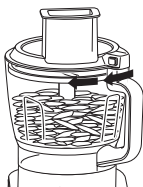
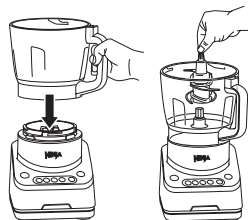
USING THE BLADE ASSEMBLIES

IMPORTANT:

- As a safety feature, if the blade assembly is not fully seated, you will not be able to install and lock the lid in position.
- If the control panel is flashing, this means the lid is not locked in place correctly. Review steps 2–5 to ensure you are installing the bowl, blades, ingredients, and lid correctly.

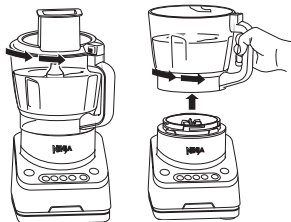
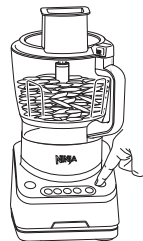
NOTE: DO NOT add ingredients before completing installation of the blade assembly. Please follow the same instructions to install the Dough Blade Assembly.

- 1 Place motor base on a clean, dry, level surface such as a countertop or table, then plug in the unit.
- 2 Lower the Precision Pro Processor Bowl onto the motor base and rotate clockwise until it clicks into place.
- 3 Exercising care, grasp the Chopping Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the bowl. Note that the Chopping Blade Assembly will fit loosely on the drive gear.



- 4 Add ingredients to the bowl, making sure not to exceed the 2.1 L 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. **The control panel will stop flashing, indicating the bowl and lid are properly assembled.**

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



- 7 When finished, press the button on the lid near the handle to unlock, then turn counterclockwise and lift up from the bowl. Always remove the Chopping Blade Assembly before emptying ingredients from the bowl by carefully grasping it by the top of the shaft and lifting it out of the bowl.
- 8 To remove the bowl from the motor base, turn the bowl counterclockwise and then lift it up.
- 9 Press the Power button to turn the unit off, then unplug the unit. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.

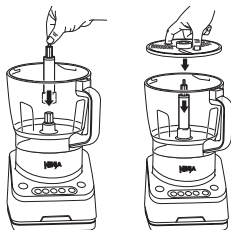
USING THE REVERSIBLE SLICING/SHREDDING DISC

IMPORTANT:

- Review all warnings before proceeding.
- Use only the DISC program or LOW setting when using the Slicing/Shredding Disc.
- If the control panel is flashing, this means the lid is not locked in place correctly. Review steps 2-4 to ensure you are installing the spindle, ingredients, disc, and lid correctly.

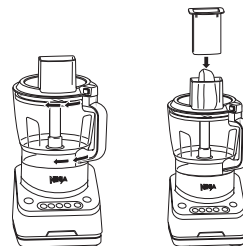
NOTE: The Slicing/Grating Disc is reversible. Use the side labeled “Slicer” for slicing. Carefully flip the disc over to the side labeled “Grater” for shredding. The feed chute lid features a pusher to guide food through the chute.

- 1 Place motor base on a clean, dry, level surface such as a countertop or table, then plug in the unit.
- 2 Lower the Precision Pro Processor Bowl onto the motor base and rotate clockwise until it clicks into place.



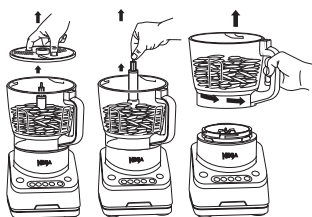
- 3 Place the disc spindle onto the drive gear inside the bowl. Then, use the finger holes to grasp the reversible slicing/grating disc and place it over the spindle, with the side you would like to use facing up.

- 4 Place the feed chute lid on the bowl and turn clockwise until you hear a click, indicating the lid is locked in place. **The control panel will stop flashing, indicating the bowl and lid are properly assembled.**
- 5 Press the Power button to turn it on, then select DISC or LOW. Add the prepped ingredients you want to slice or shred through the feed chute on the lid. Use the food pusher to help guide the ingredients through the feed chute.



NOTE: Before slicing or grating, prep your ingredients. Refer to the Food Prep section in the Quick Start Guide for more information.

- 6 If using the Auto-IQ® program, DISC, the disc will automatically stop spinning at the end of the program. If using the manual program LOW, press the button again, and wait for the unit to come to a complete stop.
- 7 To remove the lid, press the button on the feed chute lid near the handle to unlock, then turn the lid counterclockwise. 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 counterclockwise and then lift it up.
- 10 Press the Power button to turn the unit off, then unplug the unit. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.



CARE & MAINTENANCE

CLEANING

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

- **Hand-Washing**

Wash bowl, lid, disc, and blade assemblies in warm, soapy water. When washing the blade assemblies, use a dishwashing utensil with a handle to avoid direct hand contact with blades. Handle blade assemblies with care to avoid contact with sharp edges. Rinse and air-dry thoroughly.

- **Dishwasher**

Accessories are dishwasher safe and should **NOT** be cleaned with a heated dry cycle. Ensure blade assembly and lid are removed from the container before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assembly to avoid risk of laceration.

- **Motor Base**

Turn off the unit and unplug the motor base before cleaning. Wipe motor base with a clean, damp cloth. **DO NOT** use abrasive cloths, pads, or brushes to clean the base.

STORING

Wrap the power cord around the cord wrap on the back of the motor base. Store the unit upright and store all blade assemblies inside or attached to the bowl with the lid locked in place. **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 THERMOSTAT

This unit features a unique safety system that prevents damage to the motor and drive system should you inadvertently overload the unit. 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 bowl's lid and blade assembly. Empty the bowl 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, call Customer Service at 0800 862 0453. So we may better assist you, please register your product online at ninjakitchen.eu and have the product on hand when you call.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

Flashing lights on the control panel.

- The feed chute lid and processor bowl are not properly installed on the motor base. Remove the bowl and reinstall it by lowering it onto the motor base and rotating it clockwise until it clicks into place. If the control panel lights are still flashing, remove the feed chute lid and reinstall it. Turn the lid clockwise until it clicks securely into place. The lights will stop flashing when the bowl and lid are both installed correctly.

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 to some surfaces such as wood, tile, and non-polished finishes.
- **DO NOT** attempt to use unit when the motor base is stuck to a surface that is not secure (cutting board, platter, plates, etc.).

Unit is difficult to remove from counter for storage.

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

Food is not evenly chopped.

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

Ingredients are unevenly sliced.

- For best results when using the Reversible Slicing/Shredding Disc, trim ingredients to a uniform size so they fit better through the feed chute. Do not cut ingredients smaller than the feed chute height.



TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

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

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

Ninja® Guarantees

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

How do I register my Ninja guarantee?

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



ninjakitchen.eu



Escanea el código QR con un dispositivo móvil

ANOTA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: _____

Número de gama: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el recibo)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

Potencia: 850 vatios

Consumo de energía en modo apagado: 0,3 W

Después de 3 minutos de inactividad, este producto se apagará

NINJA



PROCESADOR DE ALIMENTOS PRECISION PRO BZ651EU | Guía del usuario

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 autonomía. |
| | 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 Cumple atentamente y pon en práctica todas las advertencias e instrucciones. Esta unidad contiene conexiones eléctricas y piezas móviles que constituyen un posible riesgo para el usuario.
- 3 Tómate tu tiempo y procede con cuidado al desembalar y montar el producto. Este producto contiene cuchillas afiladas sueltas que pueden causar lesiones físicas si no se manipulan con cuidado.
- 4 Revisa el contenido del embalaje para asegurarte de disponer de todos los componentes necesarios para utilizar el producto de forma correcta y segura.
- 5 Las cuchillas están sueltas y muy afiladas. Ten cuidado al manipularlas.
- 6 Este producto incorpora una cuchilla de picar apilable. Ten cuidado **SIEMPRE** al manipular la cuchilla apilable. La cuchilla apilable está muy afilada y **NO** está fija en el recipiente. La cuchilla apilable se puede extraer con el fin de facilitar la limpieza y sustitución en caso necesario. **SOLO** debes sujetar la cuchilla apilable por la parte superior del eje. Si no manipulas con cuidado la cuchilla apilable, podrías cortarte.
- 7 **APAGA** la unidad y desconéctala de la toma de alimentación cuando no vayas a utilizarla, antes de montar o desmontar componentes y antes de limpiarla. Para desenchufar la unidad, sujeta el cuerpo del enchufe y desconéctalo de la toma de corriente. **NUNCA** desenchufes la unidad tirando del cable.
- 8 Antes de utilizar el producto, lava todas las piezas que puedan entrar en contacto con los alimentos. Sigue las instrucciones de limpieza que se proporcionan en este manual de instrucciones.
- 9 Antes de cada uso, comprueba que la cuchilla apilable no esté dañada. Si alguna cuchilla está deformada o sospechas que está dañada, ponte en contacto con SharkNinja para solicitar una de recambio.
- 10 **NO** utilices este producto en exteriores. Se ha diseñado para un uso exclusivamente doméstico y en interiores.
- 11 **NO** modifiques el enchufe de ningún modo.
- 12 **NO** pongas en funcionamiento la unidad si tiene el cable de alimentación o el enchufe dañados, ni después de que haya funcionado incorrectamente o se haya caído o dañado de cualquier otro modo. Este producto no tiene piezas reparables. Si sufre daños, ponte en contacto con SharkNinja para su reparación o mantenimiento.
- 13 Este producto contiene marcas importantes en las clavijas del enchufe. No hay recambio para el cable de alimentación. Si sufre algún daño, ponte en contacto con SharkNinja para repararlo.
- 14 **NO** deben utilizarse cables alargadores con este producto.
- 15 Para evitar descargas eléctricas, **NO** sumerjas el producto ni permitas que el cable entre en contacto con ningún tipo de líquido.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

- 16 **EVITA** que el cable quede colgando de mesas o encimeras. El cable podría engancharse y hacer que la unidad se caiga de la superficie de trabajo.
- 17 **EVITA** que el cable entre en contacto con superficies calientes, como cocinas u otros productos emisores de calor.
- 18 Utiliza **SIEMPRE** la unidad sobre una superficie seca y plana.
- 19 **NO** permitas que los niños utilicen la unidad ni jueguen con ella. Vigila atentamente a los niños cuando utilices el producto cerca de ellos.
- 20 Este producto **NO** deben utilizarlo personas con discapacidades físicas, sensoriales o intelectuales, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, salvo que las supervise e instruya específicamente otra persona responsable de su seguridad.
- 21 Utiliza **EXCLUSIVAMENTE** los accesorios suministrados con el producto o recomendados por SharkNinja. El uso de accesorios –incluidos los frascos para conservas– no recomendados o vendidos por SharkNinja podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 22 **NUNCA** coloques la cuchilla apilable sobre el cuerpo del motor sin que este esté acoplado antes al recipiente y tapa correspondientes.
- 23 Mantén las manos, el cabello y la ropa fuera del recipiente al llenarlo y ponerlo en funcionamiento.
- 24 Evita el contacto con las piezas móviles cuando utilices o manipules la unidad.
- 25 **NO** llenes el recipiente más allá de la línea 2,1 l.
- 26 **NO** pongas en marcha la unidad con el recipiente vacío.
- 27 **NO** introduzcas en el microondas ningún recipiente o accesorio suministrados con el producto.
- 28 **NUNCA** dejes desatendida la unidad cuando esté en marcha.
- 29 **NO** utilices la unidad para batir líquidos calientes. De hacerlo, podría generarse presión y vapor que supondrían un riesgo de quemaduras al usuario.
- 30 **NO** proceses ingredientes secos con la cuchilla de picar apilable.
- 31 Para reducir el riesgo de lesiones, no coloques nunca la cuchilla o los discos de corte en la unidad sin previamente colocar el recipiente en su lugar correctamente.
- 32 **NO** uses la cuchilla de picar apilable para moler.
- 33 **NUNCA** utilices la unidad sin haber colocado las tapas primero. **NO** intentes desactivar el mecanismo de bloqueo. Asegúrate de que el recipiente y la tapa estén correctamente colocados antes de poner en funcionamiento la unidad.
- 34 Antes de usar el producto, asegúrate de retirar todos los utensilios de los recipientes. Si no retiras los utensilios, los recipientes podrían romperse y causar lesiones físicas o daños materiales.
- 35 Mantén las manos y los utensilios lejos del recipiente al usar la función de picar para reducir el riesgo de lesiones físicas graves o daños en la batidora/picadora de alimentos. Puedes utilizar una espátula, pero **SOLO** cuando el procesador esté apagado. Cuando utilices el procesador, usa siempre el empujador de alimentos para añadir alimentos. **NUNCA** añadas alimentos a mano.
- 36 **NO** intentes retirar el recipiente o las tapas del cuerpo del motor mientras la cuchilla apilable esté girando. Espera hasta que la unidad se detenga por completo antes de retirar la tapa y el recipiente.
- 37 Si la unidad se sobrecalienta, un conmutador térmico se activará y bloqueará temporalmente el motor. Desenchufa la unidad y déjala enfriar alrededor de 15 minutos antes de volver a usarla.
- 38 **NO** sometas los recipientes ni los accesorios a cambios bruscos de temperatura. Podrían sufrir daños.
- 39 Al finalizar el ciclo de procesado, asegúrate de retirar la cuchilla apilable **ANTES** de vaciar el contenido del recipiente. La cuchilla apilable debe retirarse sujetándola por la parte superior del eje y levantándola del recipiente. Si no retiras la cuchilla apilable antes de vaciar el recipiente, podrías cortarte.

-
- 40** La clasificación de potencia máxima para este producto se basa en la configuración del recipiente del procesador de alimentos.
- 41** **NO** sumerjas el cuerpo del motor ni el panel de control en agua ni otros líquidos. **NO** pulverices ningún líquido sobre el cuerpo del motor ni el panel de control.
- 42** **NO** intentes afilar las cuchillas.
- 43** Apaga la unidad y desenchufa el cuerpo del motor antes de limpiarlos.
- 44** **NUNCA** añadas alimentos a mano. Utiliza siempre el empujador de alimentos.
- 45** Para reducir el riesgo de lesiones por daños en el recipiente de procesamiento de alimentos o la separación de la tapa, **NO** cargues el recipiente con cubos de hielo para triturarlos.
- 46** La unidad se utiliza para preparar bolas de masa. **NO** está diseñada 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, saca la bola de masa del recipiente y amásala a mano.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

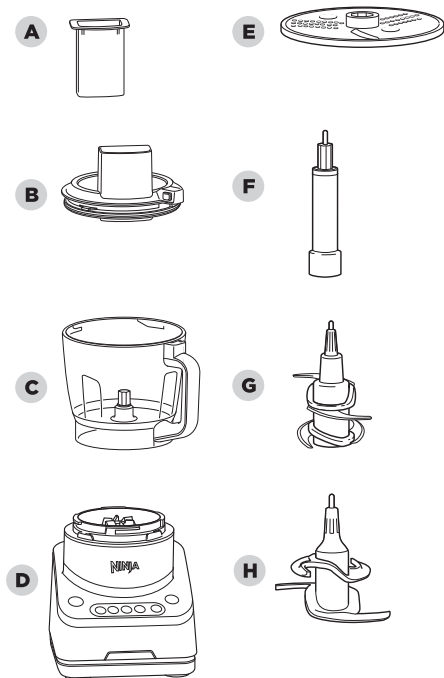
PIEZAS

- A** Empujador para la tapa del conducto de alimentación
- B** Tapa del conducto de alimentación
- C** Recipiente del Precision Pro de 1, 2 l
- D** Cuerpo del motor (no se muestra el cable de alimentación)
- E** Disco reversible para cortar/desmenuzar
- F** Adaptador del disco
- G** Cuchilla de picar apilable
- H** Cuchilla para amasar apilable

Hay varios accesorios compatibles con esta gama de batidoras.

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

NOTA: En la solapa superior de la caja podrás ver los accesorios que incluye tu modelo.



ANTES DEL PRIMER USO

IMPORTANTE: Antes de empezar, lee todas las advertencias.

- 1** Retira todo el material de embalaje de la unidad. Ten cuidado al desembalar la cuchilla apilable. Las cuchillas están sueltas y muy afiladas.
- 2** La cuchilla de picar apilable **NO** viene instalada en el recipiente. Manipula la cuchilla de picar apilable sujetando la parte superior del eje.
- 3** Lava el recipiente, la tapa y la cuchilla apilable con agua jabonosa templada y un utensilio con mango para evitar tocar las cuchillas. Ten cuidado al manipular la cuchilla apilable, las cuchillas están sueltas y muy afiladas.
- 4** Aclara todas las piezas con abundante agua y déjalas secar al aire.

NOTA: Todos los accesorios están libres de BPA. Los accesorios se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas pero **NO** se debe usar un ciclo de secado caliente. Asegúrate de retirar la cuchilla apilable y la tapa del recipiente antes de introducirlos en el lavavajillas. Ten cuidado al manipular la cuchilla apilable para evitar cortarte.

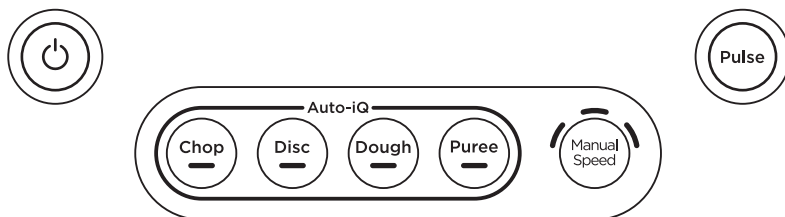
CARACTERÍSTICAS

 Utiliza el botón de encendido/apagado para encender o apagar la unidad.

AUTO-IQ®

Programas inteligentes predefinidos que combinan patrones únicos de procesado y pausa para hacer el trabajo por ti. Una vez seleccionado un programa Auto-iQ, se iniciará inmediatamente y se detendrá automáticamente cuando se complete el procesamiento. Para dejar de procesar antes de que acabe el programa, vuelve a pulsar el botón activo en ese momento.

NOTA: Los tiempos de funcionamiento del programa varían desde unos segundos hasta un minuto.



PROGRAMAS AUTO-IQ

CHOP (PICAR)

Pulsos y pausas temporizados para lograr resultados de picado consistentes. Ejecuta el programa una vez para un picado grueso, dos veces para un picado fino y tres si prefieres un picado aún más fino.

PUREE (PURÉ)

Crea cualquier cosa, desde salsas suaves hasta el humus perfecto.

DOUGH (MASA)

Ideal para preparar deliciosas masas, desde masas para pizzas hasta masas para pasteles o galletas.

NOTA: Utiliza PULSE (PULSO) para añadir extras -como pepitas de chocolate o pasas- después de que el programa de masa haya terminado.

DISC (DISCO)

Corta o desmenuza una variedad de ingredientes, desde verduras frescas hasta quesos.

PROGRAMAS MANUALES

LOW (BAJO), MEDIUM (MEDIO), HIGH (ALTO)

Cuando se selecciona, el programa manual comenzará a la velocidad más baja. Para aumentar la velocidad, selecciona de nuevo el programa manual. Estas velocidades funcionan sin interrupción durante 60 segundos. No funcionan conjuntamente con programas Auto-iQ® predefinidos.

PULSE (PULSO)

Permite un mayor control de pulsación y procesamiento. Solo funciona cuando se pulsa el botón PULSE (PULSO). Pulsa brevemente para realizar pulsaciones cortas y durante más tiempo para realizar pulsaciones largas.

IMPORTANTE:

- Antes de empezar, lee todas las advertencias.
- **NO** pongas la unidad en HIGH (ALTO) si estás usando la cuchilla para amasar.

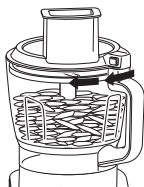
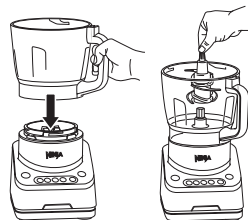
USO DE LAS CUCHILLAS APILABLES

IMPORTANTE:

- Como medida de seguridad, si la cuchilla apilable no está correctamente asentada no podrás colocar y bloquear la tapa en su posición.
- Si el panel de control parpadea, esto significa que la tapa no está bloqueada correctamente. Revisa los pasos 2 a 5 para asegurarte de que estás instalando el recipiente, las cuchillas, los ingredientes y la tapa correctamente.

NOTA: NO añadas ingredientes antes de terminar de colocar la cuchilla apilable. Sigue las mismas instrucciones para colocar la cuchilla para amasar apilable.

- 1 Coloca el cuerpo del motor sobre una superficie limpia, seca y nivelada –como una encimera o una mesa– y, a continuación, enchufa la unidad.
- 2 Baja el recipiente del procesador Precision Pro sobre el cuerpo del motor y gíralo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar.
- 3 Sujeta la cuchilla de picar apilable por el extremo superior del eje y colócala con cuidado en el engranaje del motor del recipiente. La cuchilla de picar apilable no queda completamente fija en el engranaje del motor del

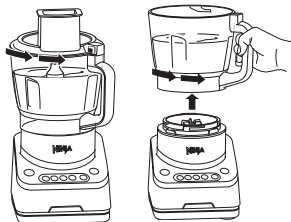
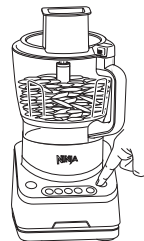


recipiente.

- 4 Añade ingredientes al recipiente, asegurándote de no exceder la línea de 9-cup (1, 2 l).
- 5 Coloca la tapa del conducto de alimentación en el recipiente y gírala en el sentido de las agujas del reloj hasta oír el clic que indica que ya está fija en su posición.
El panel de control dejará de parpadear, indicando que el recipiente y la tapa

están correctamente montados.

- 6a Pulsa el botón de encendido/apagado para encender la unidad. Si utilizas un programa Auto-iQ®, selecciona el programa que mejor se ajuste a tu receta. La unidad se detendrá automáticamente al finalizar el programa. Para detener la unidad en cualquier momento, vuelve a pulsar el programa activo.
- 6b Si utilizas un programa manual, una vez que los ingredientes hayan alcanzado la consistencia deseada, vuelve a pulsar el botón de encendido/apagado y espera



a que la unidad se detenga por completo.

- 7 Cuando hayas terminado, pulsa el botón de la tapa cerca del mango para desbloquear la tapa y, a continuación gírala en el sentido contrario a las agujas del reloj y levántalo del recipiente. Retira siempre la cuchilla de picar apilable antes de vaciar el recipiente sujetándola por la parte superior del eje y sacándola del recipiente.
- 8 Para retirar el recipiente del cuerpo del motor, gíralo en el sentido contrario a las agujas del reloj y luego retíralo.
- 9 Pulsa el botón de encendido/apagado para apagar la unidad y, a continuación, desenchúfala. Consulta la sección Cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones sobre la limpieza y el almacenamiento.

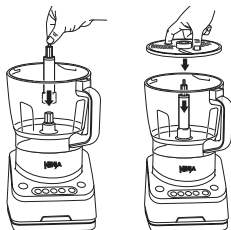
USO DEL DISCO REVERSIBLE PARA CORTAR/DESMENUZAR

IMPORTANTE:

- Antes de empezar, lee todas las advertencias.
- Utiliza únicamente el programa DISC (DISCO) o el ajuste LOW (BAJO) cuando utilices el disco para cortar/desmenuzar.
- Si el panel de control parpadea, esto significa que la tapa no está bloqueada correctamente. Revisa los pasos 2 a 4 para asegurarte de que estás instalando el adaptador del disco, los ingredientes, el disco y la tapa correctamente.

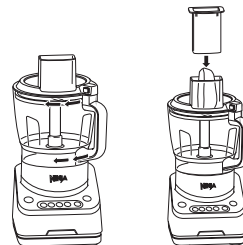
NOTA: El disco para cortar/desmenuzar es reversible. Utiliza el lado con el rótulo Slicer (Cortar) para trocear. Dale la vuelta al disco con cuidado y utiliza el lado con el rótulo Grater (Desmenuzar) para desmenuzar o rallar. La tapa del conducto de alimentación incluye un empujador para guiar alimentos a través del conducto.

- 1 Coloca el cuerpo del motor sobre una superficie limpia, seca y nivelada -como una encimera o una mesa- y, a continuación, enchufa la unidad.
- 2 Baja el recipiente del procesador Precision Pro sobre el cuerpo del motor y gíralo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar.



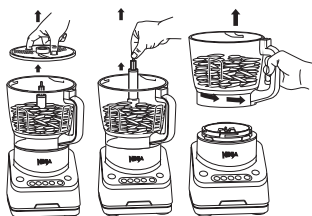
- 3 Coloca el adaptador del disco en el engranaje del motor dentro del recipiente. Luego, utiliza los orificios para sujetar con los dedos el disco reversible para cortar/desmenuzar y colócalo sobre el adaptador, con el lado que desees utilizar mirando hacia arriba.

- 4 Coloca la tapa del conducto de alimentación en el recipiente y gírala en el sentido de las agujas del reloj hasta oír el clic que indica que ya está fija en su posición. **El panel de control dejará de parpadear, lo que indica que el recipiente y la tapa están correctamente montados.**
- 5 Pulsa el botón de encendido/apagado para encender la unidad y, a continuación, selecciona DISC (DISCO) o LOW (BAJO). Añade los alimentos preparados que desees cortar o desmenuzar a través del conducto de alimentación de la tapa. Utiliza el empujador para ayudarte a pasar los ingredientes a través del conducto.



NOTA: Antes de cortar o desmenuzar, prepara los ingredientes. Consulta la sección Preparación de alimentos en la Guía de inicio rápido para obtener más información.

- 6 Si utilizas el programa Auto-IQ® DISC (DISCO), el disco dejará de girar automáticamente al final del programa. Si utilizas el programa manual LOW (BAJO), vuelve a pulsar el botón y espera a que la unidad se detenga por completo.



- 7 Para retirar la tapa, presiona el botón de la tapa del conducto de alimentación cerca del mango para desbloquearla y, a continuación, gira la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj. Levanta la tapa del recipiente.
- 8 Con los dedos, 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 retíralo.
- 10 Pulsa el botón de encendido/apagado para apagar la unidad y, a continuación, desenchúfala. Consulta la sección Cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones sobre la limpieza y el almacenamiento.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

Separa todas las piezas. Lava el recipiente en agua jabonosa templada utilizando un paño suave.

• Lavado a mano

Lava el recipiente, la tapa, el disco y la cuchilla apilable con agua jabonosa templada. Cuando laves la cuchilla apilable, usa un utensilio de lavado con mango para evitar que la mano entre en contacto directo con las cuchillas. Manipula la cuchilla apilable con cuidado para evitar tocar los filos. Aclara y deja secar las piezas al aire.

• Lavavajillas

Los accesorios se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas pero **NO** se debe usar un ciclo de secado caliente. Asegúrate de retirar la cuchilla apilable y la tapa del recipiente antes de introducirlos en el lavavajillas. Ten cuidado al manipular la cuchilla apilable para evitar cortarte.

• Cuerpo del motor

Apaga la unidad y desenchufa el cuerpo del motor para 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

Enrolla el cable en la parte posterior del cuerpo del motor. Guarda la unidad colocada en vertical y mete todas las cuchillas apilables dentro o sujetas al recipiente con la tapa correctamente colocada. **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 TERMOSTATO DEL MOTOR

Esta unidad está dotada de un sistema de seguridad exclusivo 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, haz lo siguiente.

- 1 Desenchufa la unidad de la toma de corriente.
- 2 Deja enfriar la unidad durante 15 minutos aproximadamente.
- 3 Retira la tapa del bol y las cuchillas. 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 ninja-kitchen.eu y tenlo a mano cuando llames.

PEDIDOS DE PIEZAS DE RECAMBIO

Para pedir piezas y accesorios adicionales, visita ninja-kitchen.eu.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Luces parpadeantes en el panel de control.

- La tapa del conducto de alimentación y el recipiente del procesador no están correctamente instalados en el cuerpo del motor. Quita el recipiente y vuelve a instalarlo, bajándolo al cuerpo del motor y girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede fijado en su posición correcta. Si las luces del panel de control siguen parpadeando, quita la tapa del conducto de alimentación y vuelve a instalarla. Gira la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede fijada firmemente en su posición correcta. Las Luces dejarán de parpadear cuando el recipiente y la tapa estén ambos instalados correctamente.

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 unidad no se despega fácilmente de la encimera cuando la quiero guardar.

- Sujeta el cuerpo del motor por ambos lados desde abajo y tira suavemente hacia arriba y hacia ti.

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.

Los ingredientes no están cortados de manera uniforme.

- Para obtener los mejores resultados cuando uses el disco reversible para cortar/desmenuzar, corta los ingredientes para que tengan el mismo tamaño de modo que pasen mejor por el conducto de alimentación. No cortes los ingredientes más pequeños que la altura del conducto de alimentación.

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 VOTRE 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 : _____
(Conserver le reçu)

Boutique d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Puissance : 850 watts

Consommation d'énergie en mode Off : 0,3W
Après 3 min d'inactivité, ce produit se mettra
en mode Off.

NINJA



ROBOT DE CUISINE PRECISION PRO BZ651EU | Notice d'utilisation

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES AVANT USAGE • APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE

| | |
|--|--|
| | 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 : afin de 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 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.
- 3 Faire preuve de prudence et éviter toute précipitation lors du déballage et de l'installation de l'appareil. Cet appareil contient des lames tranchantes mobiles, qui peuvent causer des blessures en cas de mauvaise manipulation.
- 4 Faire l'inventaire de tout le contenu pour s'assurer d'avoir toutes les pièces nécessaires pour faire fonctionner l'appareil correctement et en toute sécurité.
- 5 Les lames sont tranchantes et mobiles. Manipuler avec précaution.
- 6 Ce produit est fourni avec un jeu de lames à hacher. **TOUJOURS** faire preuve de prudence en manipulant le jeu de lames. Le jeu de lames est tranchant et mobile, et n'est **PAS** verrouillé en place dans le contenant. Le jeu de lames est conçu pour être amovible afin de faciliter le nettoyage et le remplacement si nécessaire. Saisir **UNIQUEMENT** le jeu de lames par le haut de la tige. Toute manipulation imprudente du jeu de lames entraînera un risque de laceration.
- 7 **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 prise de courant par sa partie principale et la sortir de la prise. **NE JAMAIS** débrancher en tirant sur le cordon d'alimentation flexible.
- 8 Avant utilisation, laver toutes les pièces qui peuvent entrer en contact avec des aliments. Suivre les consignes de lavage figurant dans la présente notice d'utilisation.
- 9 Avant chaque utilisation, vérifier que les jeux de lames ne sont pas endommagés. Si une lame est tordue ou en cas de crainte d'une détérioration, contacter SharkNinja pour la faire remplacer.
- 10 **NE PAS** utiliser cet appareil en extérieur. Il est uniquement destiné à un usage domestique en intérieur.
- 11 **NE PAS** modifier la prise de courant de quelque façon que ce soit.
- 12 **NE PAS** utiliser un appareil dont le cordon ou la prise de courant est endommagé(e) ou après un dysfonctionnement de l'appareil, sa chute ou sa détérioration de quelque manière que ce soit. Cet appareil ne comporte pas de pièces réparables par l'utilisateur. S'il est endommagé, contacter SharkNinja pour obtenir de l'aide.
- 13 Cet appareil possède des marquages importants sur la tête de la fiche. Le câble d'alimentation ne peut être remplacé. S'il est endommagé, contacter SharkNinja pour obtenir de l'aide.
- 14 Les rallonges **NE** doivent **PAS** être utilisées avec cet appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES AVANT USAGE • APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE

- 15 Pour éviter tout risque de choc électrique, **NE PAS** mettre l'appareil sous l'eau et éloigner le cordon d'alimentation de tout liquide.
- 16 **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.
- 17 **NE PAS** laisser l'appareil ou le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, notamment les plaques de cuisson et autres appareils de chauffage.
- 18 **TOUJOURS** utiliser l'appareil sur une surface sèche et plane.
- 19 **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.
- 20 Cet appareil n'est **PAS** conçu pour être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'être sous la surveillance ou d'avoir reçu des consignes d'utilisation de l'appareil de la personne responsable de leur sécurité.
- 21 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.
- 22 Ne **JAMAIS** poser un jeu de lames sur la base motorisée sans l'avoir préalablement fixée à son contenant (bol) et à son couvercle correspondants.
- 23 Lors du remplissage et de l'utilisation, garder les mains, les cheveux et les vêtements à distance du contenant.
- 24 Lors de l'utilisation et de la manipulation de l'appareil, éviter tout contact avec les pièces mobiles.
- 25 **NE PAS** remplir le contenant au-delà de la ligne 2,1 L.
- 26 **NE PAS** mettre l'appareil en marche avec un contenant vide.
- 27 **NE PAS** mettre au four à micro-ondes les contenants ou les accessoires fournis avec l'appareil.
- 28 **NE JAMAIS** laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- 29 **NE PAS** mixer de liquides chauds. Cela pourrait entraîner une augmentation de la pression et une exposition à la vapeur susceptible de brûler l'utilisateur.
- 30 **NE PAS** hacher des ingrédients secs avec le jeu de lames.
- 31 Pour réduire le risque de blessure, ne jamais placer les lames ou les disques à hacher sur la base sans avoir correctement placé le bol.
- 32 **NE PAS** réaliser d'opérations de broyage avec le jeu de lames.
- 33 **NE JAMAIS** utiliser l'appareil sans couvercle ni bouchon. **NE PAS** tenter de forcer le mécanisme de verrouillage. S'assurer que le contenant et le couvercle sont correctement installés avant utilisation.
- 34 Avant utilisation, s'assurer que tous les ustensiles sont retirés des contenants. Des ustensiles oubliés pourraient briser les contenants et entraîner des blessures et des dommages matériels.
- 35 Garder les mains et les ustensiles à distance du contenant lors du hachage pour réduire le risque de blessures corporelles graves ou de dommages au blender/hachoir. Une raclette peut être utilisée **UNIQUEMENT** lorsque le robot est éteint. Lors de l'utilisation du robot de cuisine, toujours utiliser le poussoir pour ajouter des aliments. Ne **JAMAIS** ajouter d'aliments à la main.
- 36 **NE PAS** tenter de retirer le contenant ou le couvercle de la base motorisée lorsque le jeu de lames tourne encore. Attendre l'arrêt complet de l'appareil avant de retirer le couvercle et les contenants.
- 37 En cas de surchauffe de l'appareil, le disjoncteur thermique se déclenche et coupe temporairement le moteur. Pour le réinitialiser, débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant environ 15 minutes avant de le réutiliser.
- 38 **NE PAS** exposer les contenants et les accessoires à des variations extrêmes de température. Ils pourraient s'endommager.

-
- 39** Une fois le processus terminé, retirer le jeu de lames **AVANT** de vider le contenu du contenant. 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 contenant peut entraîner un risque de laceration.
- 40** La puissance nominale maximale de cet appareil est basée sur la configuration du bol du robot de cuisine.
- 41** **NE PAS** immerger la base motorisée ou le panneau de commande dans l'eau ou d'autres liquides.
NE PAS pulvériser de liquide quel qu'il soit sur la base motorisée ou le panneau de commande.
- 42** **NE PAS** tenter d'aiguiser les lames.
- 43** Éteindre l'appareil et débrancher la base motorisée avant le nettoyage.
- 44** Ne **JAMAIS** ajouter d'aliments à la main. Toujours utiliser le poussoir pour pousser les aliments.
- 45** Pour réduire les risques de blessures en raison de dommages causés au bol ou de la séparation du couvercle, **NE PAS** remplir le bol de glaçons pour les piler.
- 46** 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.

**CONSERVER CETTE NOTICE
D'UTILISATION EN LIEU SÛR**

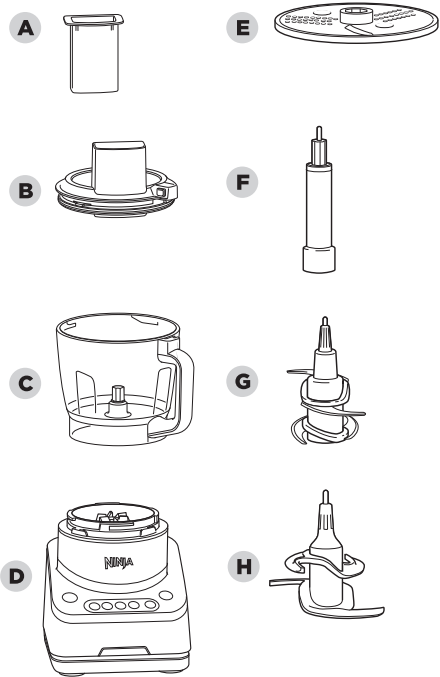
PIÈCES

- A** Poussoir pour le couvercle avec goulotte d'alimentation
- B** Couvercle avec goulotte d'alimentation
- C** Bol 2,1 L Precision Pro
- D** Base motorisée (cordon d'alimentation non illustré)
- E** Disque réversible pour trancher/effiloche
- F** Tige du disque
- G** Jeu de lames
- H** Jeu de lames à pétrir

Il existe une variété d'accessoires compatibles avec les blenders de cette gamme.

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

REMARQUE : les accessoires fournis avec votre modèle sont représentés sur le dessus de la boîte.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : consultez tous les avertissements avant de poursuivre

- 1** Retirez tous les emballages de l'appareil. Faites preuve de prudence en déballant les jeux de lames. Tous les jeux de lames sont mobiles et tranchants.
- 2** Le jeu de lames n'est **PAS** verrouillé dans le bol. Manipulez le jeu de lames à hacher en saisissant le haut de la tige.
- 3** Lavez le bol, le couvercle et les jeux de lames dans de l'eau tiède savonneuse à l'aide d'une brosse munie d'un manche pour éviter tout contact direct avec les lames. Faites preuve de prudence en manipulant les jeux de lames, car les lames sont mobiles et tranchantes.
- 4** Rincez soigneusement toutes les pièces et séchez-les à l'air libre.

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. Assurez-vous de retirer le jeu de lames et le couvercle de leur contenant avant de les mettre au lave-vaisselle. Manipulez le jeu de lames avec précaution pour éviter tout risque de lacération.

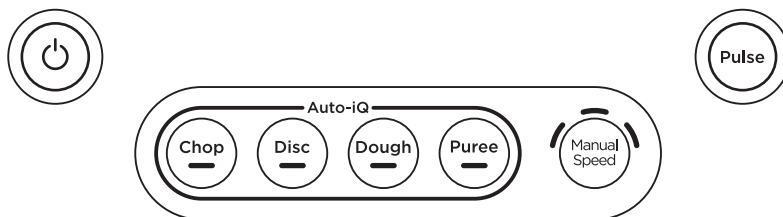
CARACTÉRISTIQUES

 Pour allumer et éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation.

AUTO-IQ®

Ces programmes intelligents pré-réglés combinent de manière unique les modes de préparation et de pause, sans votre intervention. Une fois que le programme Auto-iQ est sélectionné, il démarre immédiatement et s'arrête automatiquement lorsque la préparation est terminée. Pour arrêter la préparation avant la fin du programme, appuyez à nouveau sur le bouton sélectionné.

REMARQUE : les durées de fonctionnement des programmes varient de quelques secondes à une minute.



PROGRAMMES AUTO-IQ

CHOP (HACHAGE)

Séquences d'impulsions et de pauses minutées pour obtenir un hachage uniforme. Exécutez le programme une fois pour un hachage grossier, deux fois pour un hachage plus fin et trois fois pour émincer.

PUREE (PURÉE)

Créez des sauces onctueuses ou encore un houmous parfait.

DOUGH (PÂTE)

Idéal pour créer de délicieuses pâtes, de la tarte à la pizza, en passant par les pâtes à biscuits.

REMARQUE : Utilisez PULSE (IMPULSION) pour ajouter des extras, comme des pépites de chocolat ou des raisins secs, une fois le programme dough (pâte) terminé.

DISC (DISQUE)

Tranchez ou effilochez une large variété d'ingrédients, des légumes frais aux fromages.

PROGRAMMES MANUELS

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

Lorsqu'il est sélectionné, le programme manuel démarre à la vitesse la plus faible. Pour augmenter la vitesse, sélectionnez à nouveau le programme manuel. Ces vitesses fonctionnent en continu pendant 60 secondes. Ces options ne fonctionnent pas conjointement avec les programmes Auto-iQ® pré-réglés.

PULSE (IMPULSION)

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

IMPORTANT :

- Consultez tous les avertissements avant de poursuivre.
- **NE** faites **PAS** fonctionner l'appareil à vitesse HIGH (ÉLEVÉE) lorsque vous utilisez la lame à pétrir.

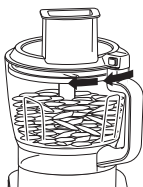
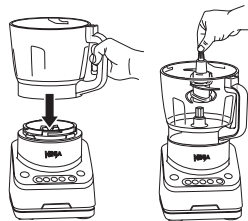
UTILISATION DES JEUX DE LAMES

IMPORTANT :

- Par mesure de sécurité, si le jeu de lames n'est pas bien fixé, vous ne pourrez pas installer et verrouiller le couvercle.
- Si le panneau de commande se met à clignoter, c'est que le couvercle n'est pas correctement verrouillé. Consultez les étapes 2 à 5 pour vous assurer que vous installez correctement le bol, les lames, les ingrédients et le couvercle.

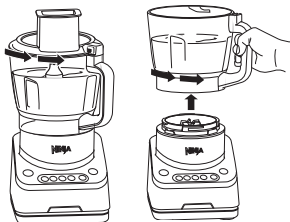
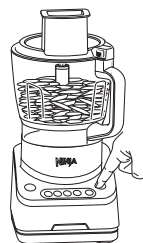
REMARQUE : n'ajoutez **PAS** d'ingrédients avant d'avoir terminé l'installation du jeu de lames. Veuillez suivre les mêmes consignes pour installer le jeu de lames à pétrir.

- 1 Posez la base motorisée sur une surface propre, sèche et plane, comme un plan de travail ou une table, puis branchez l'appareil.
- 2 Abaissez le bol Precision Pro sur la base motorisée et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un clic.
- 3 Saisissez avec précaution le jeu de lames par le haut de la tige et placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du bol. Veuillez noter que le jeu de lames s'ajuste de manière lâche sur l'engrenage d'entraînement.



- 4 Ajoutez des ingrédients dans le bol, en veillant à ne pas dépasser la ligne 2,1 L.
- 5 Mettez le couvercle à goulotte d'alimentation sur le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un clic qui indique que le couvercle est verrouillé. **Le panneau de commande s'arrêtera de clignoter, indiquant que le bol et le couvercle sont correctement assemblés.**

- 6a Appuyez sur le bouton d'alimentation pour l'allumer. Si vous utilisez un programme Auto-iQ®, sélectionnez d'abord le programme qui correspond le mieux à votre recette. L'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du programme prééglé. Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyez à nouveau sur le programme sélectionné.
- 6b Si vous utilisez un programme manuel, une fois que les ingrédients ont atteint la consistance souhaitée, appuyez à nouveau sur le bouton d'alimentation et attendez que l'appareil s'arrête complètement.



- 7 Une fois l'opération terminée, appuyez sur le bouton du couvercle situé près de la poignée pour déverrouiller, puis tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le du bol. Avant de vider les ingrédients du bol, retirez toujours le jeu de lames en le saisissant délicatement par le haut de la tige pour le retirer du bol.
- 8 Pour retirer le bol de la base motorisée, tournez le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis soulevez-le.
- 9 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil, puis débranchez l'appareil. Consultez la section Entretien et maintenance pour les consignes de nettoyage et de rangement.

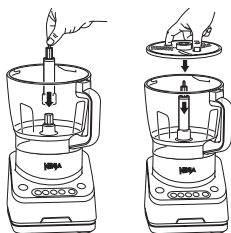
UTILISATION DU DISQUE RÉVERSIBLE POUR TRANCHER/EFFILOCHER

IMPORTANT :

- Consultez tous les avertissements avant de poursuivre.
- Utilisez uniquement le programme DISC (DISQUE) ou le réglage LOW (FAIBLE) lors de l'utilisation du disque pour trancher/effilocheur.
- Si le panneau de commande se met à clignoter, c'est que le couvercle n'est pas correctement verrouillé. Consultez les étapes 2 à 4 pour vous assurer que vous installez correctement la tige, les ingrédients, le disque et le couvercle.

REMARQUE : le disque pour trancher/effilocheur est réversible. Utilisez le côté « Slicer (Trancheuse) » pour trancher. Retournez délicatement le disque côté « Grater (Effilocheur) » pour effilocheur. Le couvercle à goulotte d'alimentation comporte un poussoir pour guider les aliments dans la goulotte.

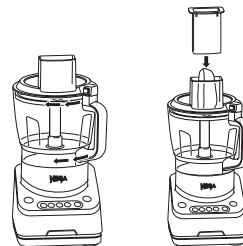
- 1 Posez la base motorisée sur une surface propre, sèche et plane, comme un plan de travail ou une table, puis branchez l'appareil.
- 2 Abaissez le bol Precision Pro sur la base motorisée et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un clic.



- 3 Placez la tige de disque sur l'engrenage de disque à l'intérieur du bol. Puis, insérez les doigts dans les trous prévus à cet effet pour saisir le disque pour trancher/effilocheur, et placez-le sur la tige d'entraînement avec le côté que vous souhaitez utiliser tourné vers le haut.

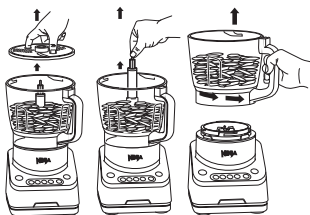


- 4 Mettez le couvercle à goulotte d'alimentation sur le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un clic qui indique que le couvercle est verrouillé. **Le panneau de commande s'arrêtera de clignoter, indiquant que le bol et le couvercle sont correctement assemblés.**
- 5 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre en marche l'appareil, puis sélectionnez DISC (DISQUE) ou LOW (FAIBLE). Ajoutez les ingrédients préparés que vous souhaitez trancher ou effilocheur dans la goulotte d'alimentation du couvercle. Utilisez le poussoir pour guider les aliments dans la goulotte.



REMARQUE : avant de trancher ou d'effilocheur, préparez vos ingrédients. Consultez la section Préparation des aliments dans le Guide de démarrage rapide pour plus d'informations.

- 6 Si vous utilisez le programme Auto-iQ®, DISC (DISQUE), le disque s'arrêtera automatiquement de tourner à la fin du programme. Si vous utilisez le programme manuel LOW (FAIBLE), appuyez de nouveau sur le bouton et attendez que l'appareil s'arrête complètement.
- 7 Pour retirer le couvercle, appuyez sur le bouton du couvercle à goulotte d'alimentation près de la poignée pour le déverrouiller, puis tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Soulevez le couvercle du bol.
- 8 Sortez délicatement le disque du bol avec les doigts à l'aide des trous. Prenez ensuite le mandrin par le haut de la tige et enlevez-le du bol.
- 9 Pour retirer le bol de la base motorisée, tournez le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis soulevez-le.
- 10 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil, puis débranchez l'appareil. Consultez la section Entretien et maintenance pour les consignes de nettoyage et de rangement.



ENTRETIEN ET MAINTENANCE

NETTOYAGE

Séparez toutes les pièces. Lavez le bol avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.

- **Lavage à la main**

Lavez le bol, le couvercle et les jeux de lames avec de l'eau chaude savonneuse. Pour laver les jeux de lames, utilisez une brosse avec un manche pour éviter tout contact direct avec les lames. Manipulez les jeux de lames avec précaution pour éviter les bords tranchants. Rincez et laissez sécher à l'air.

- **Lave-vaisselle**

Les accessoires sont lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle et ne doivent **PAS** passer par un cycle de séchage. Assurez-vous de retirer le jeu de lames et le couvercle de leur contenant avant de les mettre au lave-vaisselle. Manipulez le jeu de lames avec précaution pour éviter tout risque de lacération.

- **Base motorisée**

Éteignez l'appareil et débranchez la base motorisée avant de la nettoyer. Essuyez la base motorisée avec un chiffon humide et propre. **N'UTILISEZ PAS** de chiffons, de brosses ou de patins abrasifs pour nettoyer la base.

RANGEMENT

Enroulez le cordon d'alimentation autour du support d'enroulement situé à l'arrière de la base motorisée. Rangez l'appareil en position verticale et rangez tous les jeux de lames à l'intérieur ou fixez-les à leurs bols avec leurs couvercles verrouillés en place. **N'EMPILEZ PAS** d'objets sur les contenants. Rangez tous les accessoires restants à côté de l'appareil ou dans un placard où ils ne seront pas endommagés et où ils ne présenteront aucun risque.

RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DU MOTEUR

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

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

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

Si votre appareil a besoin d'être réparé, appelez le service client au +33 (800) 908874. Afin de vous aider plus efficacement, veuillez enregistrer le produit en ligne sur ninjakitchen.eu et avoir le produit à portée de main lorsque vous appelez.

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

Voyants clignotant sur le panneau de commande.

- Le couvercle à goulotte d'alimentation et le bol du robot de cuisine ne sont pas correctement fixés sur la base motorisée. Retirez le bol et réinstallez-le en l'enfonçant sur la base motorisée et en le tournant vers la droite jusqu'à ce que vous entendiez un clic indiquant qu'il est bien en place. Si les voyants du panneau de commande clignotent toujours, retirez le couvercle à goulotte d'alimentation et réinstallez-le. Tournez le couvercle vers la droite jusqu'à entendre un clic indiquant qu'il est bien en place. Les voyants s'arrêtent de clignoter quand le bol et le couvercle sont tous deux bien en place.

La base motorisée n'adhère pas au comptoir ou au plan de travail.

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

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

- Pour décoller la base motorisée, placez les doigts sous la base motorisée de chaque côté et tirez délicatement l'appareil vers vous.

Les aliments ne sont pas hachés uniformément.

- Pour obtenir des résultats optimaux lors du hachage, coupez les ingrédients en morceaux de taille homogène et ne remplissez pas trop le bol.

Les ingrédients ne sont pas tranchés uniformément.

- Pour obtenir des résultats optimaux avec le disque réversible pour trancher/effilocheur, il est recommandé de couper les ingrédients en morceaux de taille homogène afin qu'ils passent mieux dans la goulotte. Ne coupez pas les ingrédients en morceaux plus petits que la hauteur de la goulotte.



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.



REGISTRA IL TUO ACQUISTO



ninjakitchen.eu



Scansiona il codice QR con il cellulare

ANNOTARE QUESTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(Conservare lo scontrino fiscale)

Negoziò di acquisto del prodotto: _____

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione: 220 - 240V-, 50-60Hz

Potenza: 850 Watt

Consumo energetico in modalità Off
(Spento): 0,3 W

Dopo 3 minuti di inattività, il prodotto
si predispone in modalità Off (Spento)

NINJA




ITALIANO



ROBOT DA CUCINA PRECISION PRO BZ651EU | Manuale d'uso

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO • SOLO PER IMPIEGO DOMESTICO

| | |
|--|---|
|  | Leggere attentamente le istruzioni prima di mettere in funzione l'unità. |
|  | Questo simbolo indica la presenza di un pericolo che, se ignorato, può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti. |
|  | Solo per uso domestico e al chiuso. |
| Quando si utilizza un elettrodomestico, osservare sempre le principali precauzioni di sicurezza, tra cui: | |

⚠ AVVERTENZA: per ridurre il rischio di lesioni, incendio, elettrocuzione e danni materiali, seguire sempre le precauzioni di sicurezza basilari, comprese le avvertenze numerate elencate di seguito e le successive istruzioni per l'uso. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.

- 1 Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e i suoi accessori.
- 2 Osservare e seguire attentamente tutte le avvertenze e le istruzioni. La presente unità contiene cavi elettrici e parti mobili che potrebbero presentare un rischio per l'utilizzatore.
- 3 Procedere con calma e prestare attenzione quando si estrae l'apparecchio dalla confezione e lo si configura. Questo apparecchio contiene lame affilate e libere di muoversi che possono causare lesioni se maneggiate in modo scorretto.
- 4 Fare l'inventario di tutto il contenuto per essere certi di avere tutte le parti necessarie a un utilizzo corretto e sicuro del dispositivo.
- 5 Le lame sono mobili e affilate. Maneggiarle con attenzione.
- 6 Il prodotto viene fornito corredato del gruppo lame da taglio. Fare **SEMPRE** attenzione quando si maneggia il gruppo lame. Il gruppo lame è affilato e mobile, e **NON** è bloccato nel contenitore. Il gruppo lame è progettato per poter essere rimosso al fine di facilitare la pulizia e la sostituzione quando necessario. Afferrare il gruppo lame **SOLO** dall'estremità superiore dell'albero. La mancata attenzione nel maneggiare il gruppo lame può comportare il rischio di ferite.
- 7 **SPEGNERE** l'apparecchio, quindi scollegarlo dalla presa quando non viene utilizzato, prima di montare o smontare e pulire i componenti. Per scollegare l'unità, afferrare la spina dal corpo ed estrarla dalla presa. **NON** scollegare mai l'apparecchio afferrando e tirando il cavo flessibile.
- 8 Prima dell'uso, lavare tutte le parti che possono entrare in contatto con gli alimenti. Seguire le istruzioni per il lavaggio riportate nel presente manuale d'istruzioni.
- 9 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.
- 10 **NON** utilizzare l'apparecchio all'aperto. Il prodotto è destinato unicamente a un uso domestico al chiuso.
- 11 **NON** modificare la spina in alcun modo.
- 12 **NON** utilizzare dispositivi con cavo o spina danneggiati, o dopo che abbiano avuto un malfunzionamento, siano caduti o siano stati in qualche modo danneggiati. Questo apparecchio non contiene componenti riparabili dall'utente. Se danneggiato, contattare SharkNinja per ricevere assistenza.
- 13 Sulla lamella della spina di questo apparecchio sono riportate indicazioni importanti. L'intero cavo elettrico non è sostituibile. Se danneggiato, contattare SharkNinja per ricevere assistenza.
- 14 **NON** utilizzare prolunghe con questo apparecchio.
- 15 Per evitare il rischio di scosse elettriche, **NON** immergere l'apparecchio né lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con qualsiasi tipo di liquido.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO • SOLO PER IMPIEGO DOMESTICO

- 16 NON** lasciare che il cavo penda dai bordi di tavoli o piani di lavoro. Il cavo potrebbe impigliarsi e far cadere l'apparecchio.
- 17 NON** lasciare che l'unità o il cavo entrino in contatto con superfici calde, compresi fornelli e altri apparecchi riscaldanti.
- 18** Utilizzare **SEMPRE** l'apparecchio su una superficie piana e asciutta.
- 19 NON** permettere ai bambini di azionare questo apparecchio o di utilizzarlo come un giocattolo. Prestare estrema attenzione quando si utilizza l'apparecchio in presenza di bambini.
- 20** 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.
- 21** Utilizzare **SOLAMENTE** i componenti e gli accessori forniti con il prodotto o raccomandati da SharkNinja. L'uso di accessori non raccomandati né venduti da SharkNinja, vasetti compresi, può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- 22 NON** posizionare mai un gruppo lame sull'unità principale senza averlo prima fissato al relativo contenitore (ciotola) e al coperchio.
- 23** Tenere mani, capelli e indumenti lontano dal contenitore durante il riempimento e l'utilizzo.
- 24** Evitare il contatto con le parti in movimento quando si utilizza e si maneggia l'apparecchio.
- 25 NON** riempire il contenitore oltre la linea di riempimento massimo (2,1 L).
- 26 NON** azionare l'apparecchio quando il contenitore è vuoto.
- 27 NON** inserire nel forno a microonde alcun contenitore o accessorio fornito con l'apparecchio.
- 28 NON** lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in uso.
- 29 NON** frullare liquidi caldi. Ciò potrebbe creare un eccessivo incremento di pressione e un'esposizione al vapore, con conseguente rischio di ustioni per l'utilizzatore.
- 30 NON** lavorare ingredienti secchi con il gruppo lame da taglio.
- 31** Per ridurre il rischio di lesioni, non collocare mai lame o dischi da taglio sulla base senza aver prima posizionato correttamente la ciotola.
- 32 NON** utilizzare il gruppo lame da taglio per macinare.
- 33 NON** azionare mai l'apparecchio se coperchi e 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.
- 34** Assicursi di aver rimosso tutti gli utensili dai contenitori prima di procedere. In caso di mancata rimozione degli utensili, i contenitori potrebbero frantumarsi, rischiando di causare lesioni personali e danni materiali.
- 35** Per ridurre il rischio di lesioni gravi alle persone o danni al frullatore/tritattutto, tenere mani e utensili lontani dal contenitore durante l'utilizzo. Si può utilizzare una spatola **SOLO** quando il robot non è in funzione. Quando si utilizza il robot, utilizzare sempre il pressino per aggiungere gli alimenti, **NON** utilizzare mai le mani per aggiungere gli alimenti.
- 36 NON** tentare di rimuovere il contenitore e il coperchio dall'unità principale mentre il gruppo lame è ancora in movimento. Attendere che il dispositivo si arresti completamente prima di rimuovere i coperchi e i contenitori.
- 37** Se il dispositivo si surriscalda, si attiverà un interruttore termico che spegnerà il motore temporaneamente. Per resettare l'apparecchio, staccarlo dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare per 15 minuti circa prima di utilizzarlo nuovamente.
- 38 NON** esporre i contenitori e gli accessori a sbalzi di temperatura estremi in quanto potrebbero subire danni.
- 39** Terminato l'utilizzo, assicurarsi di avere rimosso il gruppo lame **PRIMA** di svuotare il contenitore. Rimuovere il gruppo lame afferrandolo con cura dall'estremità superiore dell'albero ed estrarlo dal contenitore. Nel caso in cui il gruppo lame non sia stato rimosso prima di svuotare il contenitore, ci si potrebbe ferire.

-
- 40** La potenza massima dell'apparecchio dipende dalla configurazione della ciotola del robot da cucina.
- 41** **NON** immergere l'unità principale o il pannello di controllo in acqua o in altri liquidi. **NON** spruzzare alcun liquido direttamente sull'unità principale o sul pannello di controllo.
- 42** **NON** tentare di affilare le lame.
- 43** Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina dell'unità principale prima di effettuare la pulizia.
- 44** **NON** utilizzare mai le mani per aggiungere gli alimenti. Utilizzare sempre il pressino.
- 45** Per ridurre il rischio di lesioni dovute al danneggiamento della ciotola di lavorazione degli alimenti o al distacco del coperchio, **NON** inserire nella ciotola cubetti di ghiaccio da tritare.
- 46** L'unità è concepita per creare impasti morbidi. **NON** è un'impastatrice. Una volta formato l'impasto, continuare a lavorarlo a mano su una superficie di lavoro adeguata. Se l'unità si muove eccessivamente sul piano di lavoro, estrarre l'impasto e continuare a lavorarlo a mano.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

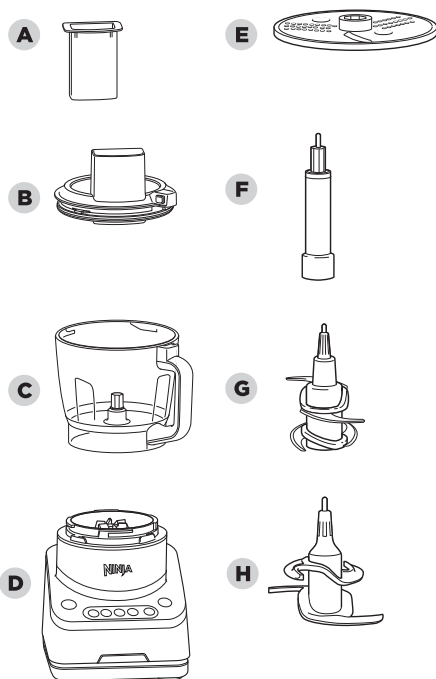
COMPONENTI

- A** Pressino per coperchio con scivolo di alimentazione
- B** Coperchio con scivolo di alimentazione
- C** Ciotola Precision Pro (capienza 2,1 L)
- D** Unità principale (cavo di alimentazione collegato non raffigurato)
- E** Disco reversibile per affettare/sminuzzare
- F** Perno di rotazione
- G** Gruppo lame da taglio
- H** Gruppo lame da impasto

Per questa serie di frullatori è disponibile un'ampia varietà di accessori compatibili.

Per acquistare altri accessori e trovare fantastiche ricette, visitare il sito ninjakitchen.eu.

NOTA: la parte superiore della scatola mostra gli accessori inclusi in questo modello.



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

IMPORTANTE: leggere tutte le avvertenze prima di procedere.

- 1** Rimuovere il materiale di imballaggio dell'elettrodomestico. Durante l'estrazione dalla confezione, maneggiare i gruppi lame con attenzione. Tutti i gruppi lame sono affilati e mobili.
- 2** Il gruppo lame da taglio **NON** è bloccato in posizione nella ciotola. Maneggiare il gruppo lame da taglio afferrandolo dall'estremità superiore dell'albero.
- 3** Lavare la ciotola, il coperchio, il disco e i gruppi lame con acqua tiepida e detersivo utilizzando un utensile lavapiatti munito di manico per evitare il contatto diretto con le lame. Maneggiare con attenzione i gruppi lame in quanto sono affilati e mobili.
- 4** Risciacquare accuratamente e lasciar asciugare tutte le parti all'aria.

NOTA: tutti gli accessori sono senza bisfenolo A. Gli accessori possono essere lavati nella parte superiore della lavastoviglie e **NON** devono essere sottoposti a cicli di asciugatura a caldo. Prima di collocare il contenitore nella lavastoviglie, assicurarsi di avere rimosso il gruppo lame e il coperchio. Prestare attenzione quando si maneggia il gruppo lame per evitare di ferirsi.

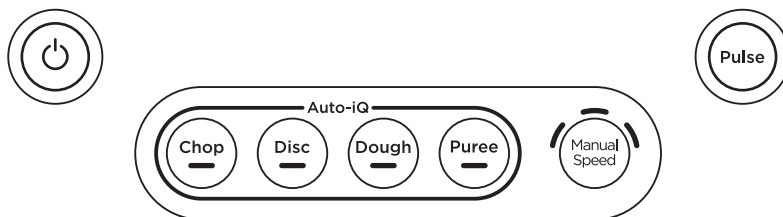
CARATTERISTICHE

 Premere il pulsante di accensione per accendere e spegnere l'unità.

AUTO-IQ®

Programmi preimpostati intelligenti combinano sequenze uniche di lavorazione e pausa che svolgono il lavoro al posto tuo. Una volta selezionato, il programma con tecnologia Auto-iQ si avvia immediatamente e si arresta automaticamente al termine della lavorazione. Per interrompere la lavorazione prima della fine di un programma, premere nuovamente il pulsante attivo.

NOTA: i tempi di esecuzione dei programmi variano da pochi secondi fino a un minuto.



PROGRAMMI CON TECNOLOGIA AUTO-IQ

CHOP (TRITA)

Gli impulsi e le pause temporizzati assicurano una consistenza uniforme. Eseguire il programma una volta per tritare in parti grandi, due volte per tritare in parti piccole e tre volte per sminuzzare gli ingredienti.

PUREE (PUREA)

Per sbizzarrirsi creando qualsiasi cosa, da deliziose salse vellutate a hummus perfetti.

DOUGH (IMPASTO)

Ideale per creare un impasto perfetto per torte, pizze e perfino biscotti.

NOTA: utilizzare la modalità PULSE (IMPULSO) per aggiungere ingredienti extra come gocce di cioccolato o uvetta, dopo il completamento del programma di impasto.

DISC (DISCO)

Per tagliare a fette o sminuzzare una varietà di ingredienti, dalle verdure fresche ai formaggi.

PROGRAMMI MANUALI

LOW (BASSA), MEDIUM (MEDIA), HIGH (ALTA)

Una volta selezionato, il programma manuale inizierà alla velocità più bassa. Per aumentare la velocità, selezionare nuovamente il programma manuale. Queste velocità rimangono attive in modo continuo per 60 secondi e non possono essere utilizzate insieme ai programmi con tecnologia Auto-iQ preimpostati.

PULSE (IMPULSO)

Consente un maggior controllo degli impulsi e della lavorazione. Funziona solo quando si preme PULSE (IMPULSO). Premere brevemente per impulsi brevi, oppure a lungo per impulsi lunghi.

IMPORTANTE:

- Leggere tutte le avvertenze prima di procedere.
- **NON** azionare l'unità in modalità HIGH (ALTA) se si utilizza la lama da impasto.

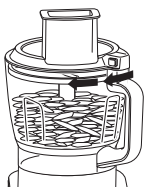
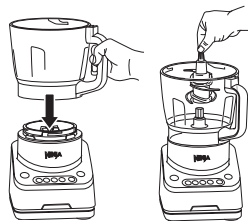
UTILIZZO DEI GRUPPI LAME

IMPORTANTE:

- Come funzione di sicurezza, se il gruppo lame non è completamente inserito, non sarà possibile installare e bloccare il coperchio in posizione.
- Se il pannello di controllo lampeggia, significa che il coperchio non è bloccato correttamente in posizione. Rivedere i passaggi da 2 a 5 per assicurarsi di avere installato e caricato correttamente la ciotola, le lame, gli ingredienti e il coperchio.

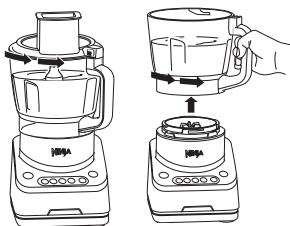
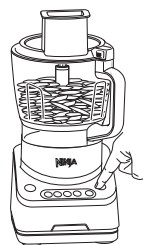
NOTA: NON aggiungere ingredienti prima di avere completato l'installazione del gruppo lame. Seguire le stesse istruzioni per installare il gruppo lame da impasto.

- 1 Posizionare l'unità principale su una superficie pulita, asciutta e piana, come un tavolo o un piano di lavoro, quindi collegare l'unità all'alimentazione.
- 2 Appoggiare la ciotola di lavorazione Precision Pro sull'unità principale e ruotarla in senso orario fino a quando non scatta in posizione.
- 3 Facendo attenzione, afferrare il gruppo lame da taglio dall'estremità superiore dell'albero e inserirlo sul pignone di trasmissione all'interno della ciotola. Si noti che il gruppo lame da taglio si inserisce sul pignone di trasmissione con un po' di gioco.



- 4 Aggiungere gli ingredienti nella ciotola, assicurandosi di non superare la linea di riempimento massimo (2,1 L).
- 5 Applicare il coperchio con lo scivolo di alimentazione sulla ciotola e ruotarlo in senso orario fino a sentire uno scatto, indicante che il coperchio è bloccato in posizione. **Il pannello di controllo smetterà di lampeggiare, indicando che la ciotola e il coperchio sono montati correttamente.**

- 6a Premere il pulsante di accensione per accendere l'apparecchio. Se si utilizza un programma con tecnologia Auto-iQ®, selezionare il programma più adatto alla ricetta. L'unità si arresterà al termine del programma in base all'impostazione predefinita. Per arrestare l'unità in qualsiasi momento, premere nuovamente il programma attivo.
- 6b Se si utilizza un programma manuale, una volta che gli ingredienti avranno raggiunto la consistenza desiderata, premere nuovamente il pulsante di accensione e attendere che l'unità si arresti completamente.



- 7 Al termine, premere il pulsante sul coperchio vicino al manico per sbloccarlo, quindi ruotare il coperchio in senso antiorario e sollevarlo dalla ciotola. Prima di rimuovere gli ingredienti dalla ciotola, rimuovere sempre il gruppo lame da taglio afferrandolo con cautela dall'estremità superiore dell'albero per estrarlo dal contenitore.
- 8 Per rimuovere la ciotola dall'unità principale, ruotarla in senso antiorario e sollevarla.
- 9 Premere il pulsante di accensione per spegnere l'unità, quindi scollegarla dall'alimentazione. Per istruzioni su pulizia e conservazione, consultare la sezione Cura e manutenzione.

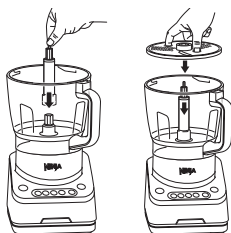
USO DEL DISCO REVERSIBILE PER AFFETTARE/SMINUZZARE

IMPORTANTE:

- Leggere tutte le avvertenze prima di procedere.
- Utilizzare solo il programma DISC (DISCO) o l'impostazione LOW (BASSA) quando si usa il disco per affettare/sminuzzare.
- Se il pannello di controllo lampeggia, significa che il coperchio non è bloccato correttamente in posizione. Rivedere i passaggi da 2 a 4 per assicurarsi di avere installato e caricato correttamente il perno di rotazione, gli ingredienti, il disco e il coperchio.

NOTA: il disco per affettare/sminuzzare è reversibile. Per tagliare le verdure, utilizzare il lato con l'etichetta "Slicer" (Tagliaverdure). Per sminuzzare, girare con delicatezza il disco sull'altro lato con l'etichetta "Grater" (Sminuzzatore). Il coperchio dello scivolo di alimentazione è dotato di un pressino per spingere gli alimenti attraverso lo scivolo.

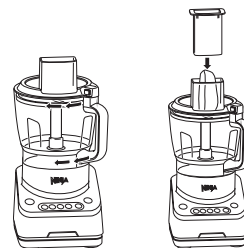
- 1 Posizionare l'unità principale su una superficie pulita, asciutta e piana, come un tavolo o un piano di lavoro, quindi collegare l'unità all'alimentazione.
- 2 Appoggiare la ciotola di lavorazione Precision Pro sull'unità principale e ruotarla in senso orario fino a quando non scatta in posizione.



- 3 Posizionare il perno di rotazione del disco sul pignone di trasmissione all'interno della ciotola. Successivamente, utilizzare i fori per le dita per afferrare il disco reversibile per affettare/sminuzzare e posizionarlo sul perno con il lato che si desidera usare rivolto verso l'alto.

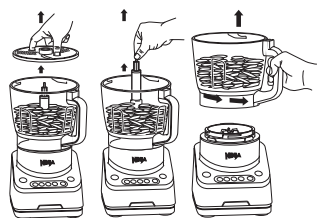


- 4 Applicare il coperchio con lo scivolo di alimentazione sulla ciotola e ruotarlo in senso orario fino a sentire uno scatto, indicante che il coperchio è bloccato in posizione. **Il pannello di controllo smetterà di lampeggiare, indicando che la ciotola e il coperchio sono montati correttamente.**



- 5 Premere il pulsante di accensione per accendere l'apparecchio, quindi selezionare DISC (DISCO) o LOW (BASSA). Aggiungere gli ingredienti da tagliare o sminuzzare già preparati attraverso lo scivolo di alimentazione del coperchio. Utilizzare il pressino per convogliare gli ingredienti attraverso lo scivolo di alimentazione.

NOTA: prima di affettare o sminuzzare, preparare gli ingredienti. Per ulteriori informazioni, fare riferimento alla sezione Preparazione degli alimenti nella Guida rapida.



- 6 Se si utilizza il programma con tecnologia Auto-IQ® DISC (DISCO), il disco smette automaticamente di ruotare alla fine del programma. Quando si utilizza il programma manuale LOW (BASSA), premere di nuovo il pulsante e attendere che l'unità si arresti completamente.
- 7 Per sbloccare e rimuovere il coperchio con lo scivolo di alimentazione, premere il pulsante sul coperchio vicino al manico, quindi ruotare il coperchio in senso antiorario. Sollevare il coperchio dalla ciotola.
- 8 Utilizzando i fori per le dita, sollevare con attenzione il disco per estrarlo dalla ciotola. Afferrare poi il perno di rotazione dalla parte superiore dell'albero ed estrarlo dalla ciotola.
- 9 Per rimuovere la ciotola dall'unità principale, ruotarla in senso antiorario e sollevarla.
- 10 Premere il pulsante di accensione per spegnere l'unità, quindi scollegarla dall'alimentazione. Per istruzioni su pulizia e conservazione, consultare la sezione Cura e manutenzione.

CURA E MANUTENZIONE

PULIZIA

Separare tutti i componenti. Lavare la ciotola in acqua calda e detersivo usando un panno morbido.

- **Lavaggio a mano**

Lavare la ciotola, il coperchio, il disco e i gruppi lame con acqua calda e detersivo. Quando si lavano i gruppi lame, utilizzare un utensile lavapiatti munito di manico per evitare il contatto diretto con le lame. Maneggiare i gruppi lame con attenzione per evitare il contatto con bordi taglienti. Risciacquare e asciugare accuratamente all'aria.

- **Lavastoviglie**

Gli accessori possono essere lavati nella parte superiore della lavastoviglie, ma **NON** devono essere sottoposti a cicli di asciugatura a caldo. Prima di collocare il contenitore nella lavastoviglie, assicurarsi di avere rimosso il gruppo lame e il coperchio. Prestare attenzione quando si maneggia il gruppo lame per evitare di ferirsi.

- **Unità principale**

Spegnere l'apparecchio e scollegare l'unità principale dall'alimentazione prima di pulirla. Pulire l'unità principale con un panno umido e pulito. **NON** utilizzare panni, spugne o spazzole abrasive per pulire la base.

COME RIPORRE L'APPARECCHIO

Avvolgere il cavo di alimentazione sull'apposito avvolgicavo posto sul retro dell'unità principale. Conservare l'unità in posizione verticale e riporre i gruppi lame all'interno o attaccati alla ciotola con il coperchio bloccato in posizione. **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.

RESET DEL TERMOSTATO DEL MOTORE

L'unità è provvista di un sistema di sicurezza esclusivo che impedisce al motore e al sistema di azionamento di danneggiarsi qualora si provochi inavvertitamente un surriscaldamento dell'unità.

In caso di surriscaldamento, il motore si disattiva temporaneamente. In caso di disattivazione, seguire la procedura di ripristino riportata di seguito.

- 1 Scollegare l'unità dalla presa elettrica.
- 2 Lasciar raffreddare l'unità per circa 15 minuti.
- 3 Rimuovere il coperchio della ciotola e il gruppo lame. Svuotare la ciotola e assicurarsi che non vi siano ingredienti che bloccano il gruppo lame.

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

Se l'unità necessita di riparazione o assistenza, contattare il Servizio clienti al numero 800 961655. Per consentirci di offrire una migliore assistenza, registrare il prodotto online all'indirizzo ninjakitchen.eu e tenerlo a portata di mano nel caso di un'eventuale chiamata.

RICHIESTA DI COMPONENTI DI RICAMBIO

Per ordinare parti e accessori aggiuntivi, visitare il sito ninjakitchen.eu.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Spie lampeggianti sul pannello di controllo.

- Il coperchio con lo scivolo di alimentazione e la ciotola di lavorazione non sono installati correttamente sull'unità principale. Rimuovere la ciotola e reinstallarla appoggiandola sull'unità principale e ruotandola finché non si innesta in sede. Se le spie del pannello di controllo continuano a lampeggiare, rimuovere e reinstallare il coperchio con lo scivolo di alimentazione. Ruotare il coperchio in senso orario fino a quando si innesta saldamente in sede con uno scatto. Le spie cesseranno di lampeggiare quando la ciotola e il coperchio saranno entrambi installati correttamente.

L'unità principale non aderisce al piano di lavoro o al 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'apparecchio quando l'unità principale è appoggiata su una superficie non stabile (tagliere, vassoio, piatti ecc.).

La rimozione dell'unità dal piano di lavoro è difficoltosa.

- Infilare le mani sotto entrambi i lati della base motore e tirare delicatamente l'unità verso l'alto e verso di sé.

Gli alimenti non sono tritati in modo uniforme.

- Per ottenere risultati migliori quando si trita, tagliare gli ingredienti in pezzi di dimensioni uniformi e non riempire eccessivamente la ciotola.

Gli ingredienti vengono affettati in modo irregolare.

- Per risultati ottimali durante l'uso del disco reversibile per affettare/sminuzzare, tagliare gli ingredienti in pezzi di dimensioni uniformi, così da farli passare meglio attraverso lo scivolo di alimentazione. Non tagliare gli ingredienti a un'altezza inferiore a quella dello scivolo di alimentazione.

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 relative al 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 del 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 il 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



Scan de QR-code met behulp van een mobiel apparaat

NOTEER DEZE INFORMATIE

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____
(Bewaar bon)

Winkel van aankoop: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

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

Vermogen: 850 watt

Stroomverbruik in de uit-stand: 0,3 W

Na 3 minuten inactiviteit schakelt dit product over naar de uit-stand.




NINJA

PRECISION PRO-KEUKENMACHINE BZ651EU | Gebruikershandleiding



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES ALLE INSTRUCTIES VÓÓR GEBRUIK • ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

| | |
|--|--|
|  | Lees en bekijk de instructies voor bediening en gebruik. |
|  | Geef 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 basale voorzorgsmaatregelen te nemen, waaronder het volgen van de genummerde waarschuwingen en verdere instructies. Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.

- 1 Lees alle instructies alvorens het apparaat en de accessoires te gebruiken.
- 2 Alle waarschuwingen en instructies dienen nauwkeurig te worden bestudeerd en nageleefd. Dit apparaat bevat elektrische verbindingen en bewegende delen die een risico voor de gebruiker kunnen vormen.
- 3 Neem de tijd en wees voorzichtig tijdens het uitpakken en in elkaar zetten van het apparaat. Dit apparaat bevat scherpe, losse messen die bij onjuist gebruik letsel kunnen veroorzaken.
- 4 Bekijk de inhoud zorgvuldig zodat u ervan bent verzekerd dat u alle benodigde delen heeft om het apparaat correct en veilig te gebruiken.
- 5 De messen zitten los en zijn scherp. Wees voorzichtig!
- 6 Dit product wordt geleverd met een hakmessenset. Wees **ALTIJD** voorzichtig bij het hanteren van de messenset. De messenset zit los en is scherp en zit **NIET** vergrendeld in de container. De messenset is zo ontworpen dat deze indien nodig verwijderd kan worden voor reiniging en eventuele vervanging. Pak de messenset **ALLEEN** vast aan de bovenkant van de staaf. Onvoorzichtig gebruik van de messenset kan leiden tot snijwonden.
- 7 Schakel het apparaat **UIT** en trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt, voordat onderdelen gemonteerd of gedemonteerd worden en voordat u het apparaat schoonmaakt. Pak de stekker vast aan de behuizing en trek deze uit het stopcontact. **NOOIT** de stekker uit het stopcontact trekken door het flexibele snoer vast te pakken en eraan te trekken.
- 8 Alle onderdelen die mogelijk in aanraking met eten komen, moeten voor gebruik worden gewassen. Volg de reinigingsinstructies in deze handleiding op.
- 9 Controleer de messenset op beschadiging vóór ieder gebruik. Neem indien een mes krom of beschadigd is, contact op met SharkNinja voor vervanging.
- 10 Dit apparaat **NIET** buitenshuis gebruiken. Het is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- 11 Pas de stekker op **GEEN ENKELE** manier aan.
- 12 Gebruik **GEEN** apparaten met een beschadigd stroomsnoer of beschadigde stekker, of nadat het apparaat niet goed meer werkt, is gevallen of op een andere manier beschadigd is geraakt. Dit apparaat heeft geen onderdelen die door de gebruiker gerepareerd kunnen worden. Neem bij beschadiging contact op met SharkNinja voor onderhoud.
- 13 Dit apparaat heeft belangrijke markeringen op de pinnen van de stekker. De gehele voedingskabel is niet geschikt voor vervanging. Neem bij beschadiging alstublieft contact op met SharkNinja voor onderhoud.
- 14 Verlengsnoeren **NIET** gebruiken met dit apparaat.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES ALLE INSTRUCTIES VÓÓR GEBRUIK • ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

- 15** Om het risico op een elektrische schok te voorkomen, mag u het apparaat **NIET** onderdompelen en dient u te vermijden dat de voedingskabel in contact met water of een andere vloeistof komt.
- 16** Laat het snoer **NIET** over de randen van een tafel of aanrecht hangen. Het snoer kan blijven haken en het apparaat van het werkblad trekken.
- 17** Het apparaat of snoer **NIET** in contact laten komen met hete oppervlaktes, zoals fornuizen en andere verhitte apparaten.
- 18** Gebruik het apparaat **ALTIJD** op een droog en vlak oppervlak.
- 19** Dit apparaat **NIET** laten bedienen door jonge kinderen of hen ermee laten spelen. Er is nauwlettend toezicht nodig als een apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- 20** Dit apparaat is **NIET** bedoeld voor het gebruik door personen met een beperkt fysiek, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- 21** **ALLEEN** hulpstukken en accessoires gebruiken die geleverd zijn met het product of aanbevolen door SharkNinja. Het gebruik van opzetstukken, inclusief weckpotten ('mason jars'), die niet worden aanbevolen of verkocht door SharkNinja kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- 22** De messenset **NOOIT** op de motorbasis plaatsen wanneer deze niet bevestigd is aan zijn container (kom) en deksel.
- 23** Handen, haar en kleding uit de buurt van de container houden tijdens laden en gebruik.
- 24** Vermijd contact met bewegende delen tijdens gebruik en hanteren van het apparaat.
- 25** Vul de container **NIET** boven de 2,1-liter-lijn.
- 26** Het apparaat **NIET** bedienen met een lege container.
- 27** Containers of accessoires geleverd met het apparaat **NIET** in de magnetron plaatsen.
- 28** Laat het apparaat tijdens het gebruik **NOOIT** onbeheerd achter.
- 29** Meng **GEEN** hete vloeistoffen. Dit kan leiden tot drukopbouw en blootstelling aan stoom, wat kan leiden tot brandwonden bij de gebruiker.
- 30** Verwerk **GEEN** droge ingrediënten met de hakmessenset.
- 31** Om het risico op letsel te beperken, mag u het hakmes en de schijven nooit op de basis plaatsen voordat u de kom goed op zijn plaats heeft gezet.
- 32** Gebruik de hakmessenset **NIET** om te malen.
- 33** Het apparaat **NOOIT** bedienen zonder dat de deksels en doppen aangebracht zijn. De vergrendelingen **NIET** proberen te omzeilen. Zorg er voorafgaand aan het gebruik voor dat de container en het deksel correct zijn geplaatst.
- 34** Zorg ervoor dat voor gebruik al het gerei uit de containers is verwijderd. Het niet verwijderen van keukengerei kan leiden tot het breken van de containers en kan letsel en schade aan eigendommen veroorzaken.
- 35** Uw handen en keukengerei uit de buurt van de container houden tijdens het hakken, om het risico op ernstig lichamelijk letsel of schade aan de blender/hakmachine te voorkomen. U mag **ALLEEN** een pannelikker gebruiken als de keukenmachine niet in werking is. Bij gebruik van de keukenmachine moet u altijd de voedselduwer gebruiken om eten toe te voegen. Voeg **NOOIT** handmatig eten toe.
- 36** Probeer **NOOIT** een container of deksel van de motorbasis te verwijderen terwijl de messenset nog draait. Laat het apparaat volledig tot stilstand komen alvorens deksels en containers te verwijderen.
- 37** Indien 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 15 minuten afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.

-
- 38** De containers en accessoires **NIET** blootstellen aan extreme temperatuurveranderingen. Deze kunnen beschadigd raken.
- 39** Zorg er na het verwerken voor dat de messenset wordt verwijderd, **VOORDAT** u de inhoud van de container leegt. Verwijder de messenset door de bovenkant van de staaf voorzichtig vast te pakken en uit de container te tillen. Het niet verwijderen van de messenset voordat de container wordt geleegd, kan leiden tot snijwonden.
- 40** Het maximale vermogen voor dit apparaat is gebaseerd op de opstelling met de kom van de keukenmachine.
- 41** Dompel de motorbasis of het bedieningspaneel **NIET** onder in water of andere vloeistoffen. Besproei de motorbasis of het bedieningspaneel **NIET** met vloeistoffen.
- 42** **NIET** proberen de messen te slijpen.
- 43** Schakel het apparaat vóór het reinigen uit en trek de stekker van de motorbasis uit het stopcontact.
- 44** Voeg **NOOIT** handmatig eten toe. Gebruik altijd de voedselduwer.
- 45** Om het risico op letsel door schade aan de kom of het loskomen van het deksel te verminderen, mag u de kom **NIET** vullen met ijsblokjes die u wilt vermalen.
- 46** Het apparaat is bedoeld voor het maken van een deegbal. Het is **NIET** bedoeld om doorlopend te kneden. Nadat er een deegbal is gevormd, moet het deeg verder met de hand worden gekneet op een werkblad. Als het apparaat te veel beweegt op het werkblad, verwijder dan de deegbal en kneed verder met de hand.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING

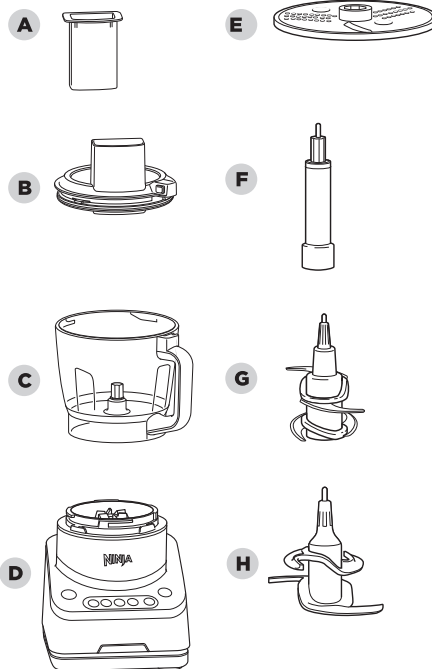
ONDERDELEN

- A** Voedselduwer voor deksel met vultrechter
- B** Deksel met vultrechter
- C** Precision Pro-kom van 2,1-liter
- D** Motorbasis (het eraan verbonden netsnoer niet weergegeven)
- E** Omkeerbare snij-/raspschijf
- F** Schijffas
- G** Hakmessenset
- H** Deegmessenset

Er zijn diverse accessoires die geschikt zijn voor dit blendertype.

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

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



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

BELANGRIJK: Lees alle waarschuwingen voordat u verdergaat

- 1** Verwijder al het verpakkingsmateriaal van het apparaat. Wees voorzichtig tijdens het uitpakken van de messensets. Alle messensets zitten los en zijn scherp.
- 2** De hakmessenset is **NIET** vergrendeld in de kom. Pak de hakmessenset vast aan de bovenkant van de staaf.
- 3** Was kom, deksel, schijf en messensets in warm water en zeep met een afwasborstel om rechtstreeks contact met de messen te voorkomen. Wees voorzichtig bij het hanteren van de messensets, aangezien de messen los zitten en scherp zijn.
- 4** Spoel alle onderdelen grondig af en laat ze aan de lucht drogen.

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. Haal de messenset en het deksel uit/van de container voordat u ze in de vaatwasser plaatst. Wees voorzichtig bij het hanteren van de messenset om snijwonden te voorkomen.

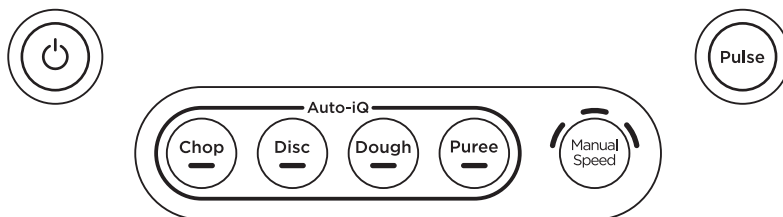
EIGENSCHAPPEN

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

AUTO-IQ®

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

OPMERKING: De duur van de programma's varieert van enkele seconden tot een minuut.



AUTO-IQ-PROGRAMMA'S

CHOP (HAKKEN)

Getimedede pulsen en onderbrekingen leveren consistente hakresultaten. Voer het programma één keer uit om in grote stukken te hakken, twee keer om in kleine stukken te hakken en drie keer als u het nog fijner wilt hebben.

PUREE (PUREE)

Bereid van alles, van zijdezachte sauzen tot de perfecte hummus.

DOUGH (DEEG)

Ideaal voor het maken van heerlijk deeg, van (hartige) taart- en pizza- tot koekjesdeeg.

OPMERKING: Gebruik PULSE (PULSE) om extra's toe te voegen, zoals chocoladeschilfers of rozijnen, nadat het deegprogramma is voltooid.

DISC (SCHIJF)

Snijd of rasp diverse ingrediënten, van verse groenten tot kazen.

HANDMATIGE PROGRAMMA'S

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

Als u een programma-optie selecteert, start het op de laagste snelheid. Selecteer hetzelfde handmatige programma nog eens om de snelheid op te voeren. Deze snelheden draaien continu gedurende 60 seconden. Ze werken niet in combinatie met vooraf ingestelde Auto-iQ®-programma's.

PULSE (PULSE)

Biedt meer controle over pulseren en verwerken. Werkt alleen wanneer PULSE (PULSE) is ingedrukt. Druk kort voor kort pulsen en lang voor lang pulsen.

BELANGRIJK:

- Lees alle waarschuwingen voordat u verdergaat.
- Zet het apparaat **NIET** in de stand HIGH (HOOG) wanneer u het deegmes gebruikt.

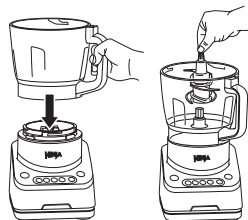
DE MESSESETTEN GEBRUIKEN

BELANGRIJK:

- Om veiligheidsredenen kunt u het deksel niet plaatsen en vergrendelen als de messenset niet goed op zijn plaats zit.
- Als het bedieningspaneel knippert, betekent dit dat het deksel niet goed op zijn plaats zit. Check stappen 2-5 om er zeker van te zijn dat u de kom, messen en ingrediënten en het deksel correct plaatst.

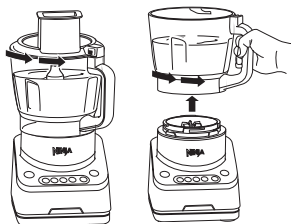
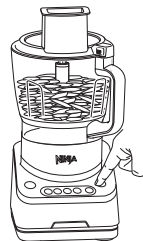
OPMERKING: GEEN ingrediënten toevoegen tot de plaatsing van de messenset voltooid is. Volg dezelfde instructies voor het plaatsen van de deegmessenset.

- 1 Plaats de motorbasis op een schoon, droog en vlak oppervlak, zoals een aanrecht of tafel, en steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- 2 Zet de kom van de Precision Pro-keukenmachine op de motorbasis en draai hem rechtsonder totdat hij vastklikt.
- 3 Pak de hakmessenset voorzichtig vast aan de bovenkant van de staaf en plaats hem op het aandrijfmechanisme in de kom. Denk er aan dat de hakmessenset losjes op het aandrijfmechanisme past.



- 4 Doe de ingrediënten in de kom, maar zorg ervoor dat de 2,1-liter-lijn niet wordt overschreden.
- 5 Plaats het deksel met de vultrechter op de kom en draai het rechtsonder tot u een klik hoort; dit geeft aan dat het deksel is vergrendeld. **Het bedieningspaneel stopt met knipperen, wat aangeeft dat de kom en het deksel correct zijn geplaatst.**

- 6a Druk op de aan-/uitknop om het apparaat in te schakelen. Als u een Auto-iQ®-programma gebruikt, selecteer dan het programma dat het best bij uw recept past. Bij vooraf ingestelde programma's zal het apparaat aan het einde van het programma automatisch stoppen. Om het apparaat op een ander moment te stoppen, drukt u opnieuw op het momenteel actieve programma.
- 6b Als u een handmatig programma gebruikt, wacht u tot de ingrediënten de gewenste consistentie hebben bereikt – druk dan opnieuw op de aan-/uitknop om het programma te stoppen en wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.



- 7 Wanneer u klaar bent, drukt u op de knop bij het handvat op het deksel om het te ontgrendelen. Draai het deksel vervolgens linksom en til het van de kom. Verwijder altijd eerst de hakmessenset voordat u ingrediënten uit de kom haalt. Dit doet u door de set voorzichtig bij de bovenkant van de staaf vast te pakken en uit de kom te tillen.
- 8 Draai de kom linksom en til hem op om hem van de motorbasis te verwijderen.
- 9 Druk op de aan-/uitknop om het apparaat uit te schakelen en haal de stekker van het apparaat vervolgens uit het stopcontact. Raadpleeg het hoofdstuk Verzorging en onderhoud voor instructies voor het reinigen en opbergen.

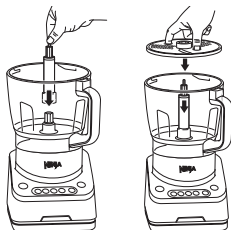
DE OMKEERBARE SNIJ-/RASPSCHIJF GEBRUIKEN

BELANGRIJK:

- Lees alle waarschuwingen voordat u verdergaat.
- Gebruik alleen het DISC (SCHIJF)-programma of de LOW (LAAG)-instelling wanneer u de snij-/raspschijf gebruikt.
- Als het bedieningspaneel knippert, betekent dit dat het deksel niet goed op zijn plaats zit. Check stappen 2-4 om er zeker van te zijn dat u de as, ingrediënten en schijf en het deksel correct plaatst.

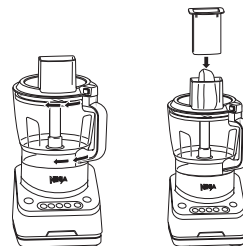
OPMERKING: De snij-/raspschijf kan worden omgekeerd. Gebruik de kant gemarkeerd met "Slicer" (Plakken) voor het snijden van plakken. Keer de schijf voorzichtig om naar de kant met "Grater" (Rasp) erop als u wilt raspen. Het deksel met de vultrechter heeft een duwer om eten door de trechter te leiden.

- 1 Plaats de motorbasis op een schoon, droog, horizontaal oppervlak, zoals een aanrecht of tafelblad, en steek de stekker in het stopcontact.
- 2 Zet de kom van de Precision Pro-keukenmachine op de motorbasis en draai hem rechtsom totdat hij vastklikt.



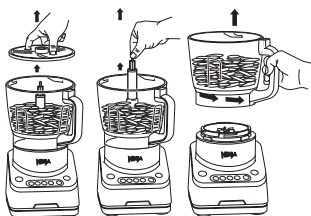
- 3 Plaats de schijfas op het aandrijfmechanisme in de kom. Gebruik de vingergaten om de omkeerbare snij- en raspschijf vast te pakken en plaats deze zo over de as dat de zijde die u wilt gebruiken naar boven wijst.

- 4 Plaats het deksel met de vultrechter op de kom en draai het rechtsom tot u een klik hoort; dit geeft aan dat het deksel is vergrendeld. **Het bedieningspaneel stopt met knipperen; dit geeft aan dat de kom en het deksel correct geplaatst zijn.**
- 5 Druk op de aan-/uitknop om het apparaat in te schakelen en selecteer vervolgens DISC (SCHIJF) of LOW (LAAG). Voeg de ingrediënten die u wilt snijden of raspen toe via de vultrechter op het deksel. Gebruik de voedselduwer om het eten door de vultrechter te duwen.



OPMERKING: Bereid de ingrediënten voor voordat u gaat snijden of raspen. Raadpleeg de sectie Voedselvoorbereiding in de snelstartgids voor meer informatie.

- 6 Bij gebruik van het Auto-IQ®-programma DISC (SCHIJF), stopt de schijf automatisch met draaien aan het einde van het programma. Als u het handmatige programma LOW (LAAG) gebruikt, druk dan nogmaals op de knop en wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.
- 7 Om het deksel te verwijderen, drukt u op de knop bij het handvat op het deksel met de vultrechter om het 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 dan de as aan de bovenkant van de staaf vast en til hem uit de kom.
- 9 Draai de kom linksom en til hem op om de kom van de motorbasis te verwijderen.
- 10 Druk op de aan-/uitknop om het apparaat uit te schakelen en haal de stekker van het apparaat vervolgens uit het stopcontact. Raadpleeg het hoofdstuk Verzorging en onderhoud voor instructies voor het reinigen en opbergen.



VERZORGING EN ONDERHOUD

REINIGING

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

• Met de hand wassen

Was de kom, het deksel, de schijf en messensets in warm water met zeep. Gebruik voor het wassen van de messensets een afwasborstel met een handvat om rechtstreeks contact van de handen met de messen te voorkomen. Hanteer messensets voorzichtig om contact met scherpe randen te voorkomen. Grondig spoelen en aan de lucht laten drogen.

• Vaatwasser

Accessoires kunnen in de vaatwasser, op het bovenste rek, en mogen **NIET** worden gereinigd met een verwarmde droogcyclus. Haal de messenset en het deksel uit/van de container voordat u ze in de vaatwasser plaatst. Wees voorzichtig bij het hanteren van de messenset om snijwonden te voorkomen.

• Motorbasis

Schakel het apparaat vóór het reinigen uit en trek de stekker van de motorbasis uit het stopcontact. Veeg de motorbasis af met een schone, vochtige doek. Gebruik **GEEN** schurende doeken, sponsen of borstels om de basis te reinigen.

OPSLAG

Wikkel de voedingskabel rondom de snoerwikkelaar aan de achterkant van de motorbasis. Berg het apparaat rechtop op met alle messensets erin of met de messensets bevestigd aan de kom met vergrendeld deksel. **GEEN** items bovenop de containers plaatsen. Bewaar verdere hulpstukken naast het apparaat of in een kastje, waar ze niet worden beschadigd en geen gevaar opleveren.

DE THERMOSTAAT VAN DE MOTOR RESETTEN

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

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

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

Als uw apparaat onderhoud vereist, dan kunt u contact opnemen met de klantenservice via +44 (0)800 862 0453. Om u beter van dienst te kunnen zijn, verzoeken wij u uw product online te registreren op ninjakitchen.eu en het product bij de hand te hebben wanneer u belt.

VERVANGENDE ONDERDELEN BESTELLEN

Ga naar ninjakitchen.eu om extra onderdelen en opzetstukken te bestellen.

HANDLEIDING VOOR HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

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

Knipperende lichtjes op het bedieningspaneel.

- Het deksel met de vultrechter en de kom van de keukenmachine zijn niet correct op de motorbasis geplaatst. Verwijder de kom en plaats hem opnieuw door hem op de motorbasis te laten zakken en rechtsom te draaien tot hij vastklikt. Als de lichtjes van het bedieningspaneel nog steeds knipperen, verwijder dan het deksel met de vultrechter en plaats het geheel opnieuw. Draai het deksel rechtsom totdat het stevig vastklikt. De lichtjes stoppen met knipperen wanneer de kom en het deksel allebei correct geplaatst zijn.

De motorbasis blijft niet aan het aanrecht of tafelblad plakken.

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

Het is lastig om het apparaat van het werkblad te halen om het op te bergen.

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

Het eten is niet gelijkmatig gehakt.

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

Ingrediënten zijn ongelijkmatig gesneden.

- Voor de beste resultaten met de omkeerbare snij-/raspschijf snijdt u de ingrediënten in gelijke grootte, zodat ze beter door de vultrechter passen. Snijd ingrediënten niet kleiner dan de hoogte van de vultrechter.

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 eenheid

Bezoek www.ninjakitchen.eu om online te registreren

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 eenheid 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 eenheid 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 eenheid 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.



REGISTRER KJØPET



ninjakitchen.eu



Skann QR-koden med en mobilenhet

TA VARE PÅ DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____

(Ta vare på kvitteringen)

Butikken du kjøpte den i: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

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

Strøm: 850 Watt

Strømforbruk i Av-modus: 0,3 W

Etter 3 minutter uten aktivitet vil dette produktet gå inn i av-modus




NINJA

PRECISION PRO-KJØKKENMASKIN BZ651EU | Håndbok



VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK • SKAL KUN BRUKES I HJEMMET

| | |
|--|--|
|  | Les og gjennomgå alle instruksjonene for drift og bruk. |
|  | Indikerer risikoområder 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 eller skade på eiendom, må grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende nummererte advarsler og påfølgende instruksjoner. Ikke bruk apparatet til noe annet enn hva det er laget for.

- 1 Les alle instruksjoner før du bruker apparatet og tilbehøret.
- 2 Følg nøye alle advarsler og instruksjoner. Denne enheten har elektriske koblinger og bevegelige deler som utgjør en mulig risiko for brukeren.
- 3 Ta deg god tid og vær forsiktig mens du pakker ut og setter opp apparatet. Apparatet inneholder skarpe, løse kniver som kan føre til personskade hvis det håndteres feil.
- 4 Tell opp alt innholdet for å sjekke at du har alle delene som trengs for sikker og riktig bruk av apparatet.
- 5 Knivbladene er løse og skarpe. Håndter forsiktig.
- 6 Dette produktet leveres med en hakkekniv. Vær **ALLTID** forsiktig når du bruker kniven. Kniven er løs og skarp og sitter **IKKE** helt fast i beholderen. Kniven er utformet slik at den kan tas av for å lette rengjøring og utskifting ved behov. Hold kniven **BARE** på toppen av skaftet. Du kan skjære deg hvis du ikke er forsiktig nok når du bruker kniven.
- 7 Slå apparatet **AV**, og trekk deretter støpselet ut av stikkontakten når det ikke er i bruk, før du monterer eller demonterer deler, og før du rengjør det. Når du kobler av strømmen, tar du tak i støpselet og drar det ut av stikkontakten. Du må **ALDRI** trekke og dra i den fleksible ledningen for å trekke ut kontakten.
- 8 Vask alle deler som kommer i kontakt med mat før bruk. Følg vaskeanvisningene i denne brukerhåndboken.
- 9 Sjekk kniven for skade før hvert bruk. Hvis en kniv er bøyd eller ser skadet ut, kontakter du SharkNinja for å avtale en erstatning.
- 10 **IKKE** bruk dette apparatet utendørs. Det er laget for innendørs bruk.
- 11 **IKKE** modifierer støpselet på noen som helst måte.
- 12 **IKKE** bruk et apparat med en skadet ledning eller et skadet støpsele, eller etter at apparatet har sviktet eller har falt i gulvet eller blitt skadet på noen måte. Dette apparatet har ingen deler som kan vedlikeholdes av brukeren. Er apparatet skadet, kontakter du SharkNinja for service.
- 13 Dette apparatet har viktige markeringer på støpselet. Strømledningen egner seg ikke for utskifting. Hvis den er skadet, kontakter du SharkNinja for service.
- 14 Skjøteledninger skal **IKKE** brukes med dette apparatet.
- 15 For å unngå fare for elektrisk støt, må du **IKKE** senke apparatet i vann eller la strømledningen komme i kontakt med væske.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK • SKAL KUN BRUKES I HJEMMET

- 16 **IKKE** la ledningen henge over kanten av bord eller benker. Ledningen kan sette seg fast og trekke apparatet ned fra arbeidsflaten.
- 17 **IKKE** la enheten eller ledningen komme i kontakt med varme flater, inkludert komfyrer og andre varmeapparater.
- 18 Bruk **ALLTID** apparatet på en tørr, jevn flate.
- 19 **IKKE** la barn betjene dette apparatet eller bruke det som leketøy. Hold et godt øye med apparatet når det brukes i nærheten av barn.
- 20 Dette apparatet er **IKKE** beregnet for bruk av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap, med mindre de har fått veiledning eller opplæring i bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- 21 Bruk **BARE** deler og tilbehør som leveres sammen med produktet eller anbefales av SharkNinja. Bruk av tilbehør, inkludert sylteglass, som ikke er anbefalt eller selges av SharkNinja, kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.
- 22 Sett **ALDRI** en kniv på motorbasen, uten at den først er festet til en tilhørende beholder (bolle) og lokk.
- 23 Hold hender, hår og klær ute av beholderen ved fylling og bruk.
- 24 Unngå kontakt med bevegelige deler når du bruker og håndterer apparatet.
- 25 **IKKE** fyll beholderen over 2,1 l.
- 26 **IKKE** bruk apparatet hvis beholderen er tom.
- 27 Beholdere eller tilbehør som følger med apparatet, skal **IKKE** gå i mikrobølgeovn.
- 28 Hold **ALLTID** oppsyn med apparatet når det er i bruk.
- 29 **IKKE** bland varme væsker. Hvis du gjør det, øker faren for økt trykk og damp som fører til risiko for at du brenner deg.
- 30 **IKKE** bruk hakkekniven til tørre ingredienser.
- 31 For å redusere risikoen for skader må du aldri plassere skjærebladet eller skivene på basen uten først å ha satt bollen ordentlig på plass.
- 32 **IKKE** kvern med hakkekniven.
- 33 Bruk **ALDRI** apparatet uten at lokk og deksler er på plass. **IKKE** prøv å bryte opp låsen. Pass på at beholderen og lokket sitter ordentlig på plass før bruk.
- 34 Pass på at alle redskaper er fjernet fra beholderen før bruk. Hvis du ikke fjerner kjøkkenutstyr, kan beholderne knuses og potensielt føre til personskader og materielle skader.
- 35 Hold hender og kjøkkenredskaper unna beholdere mens du hakker, for å redusere risikoen for alvorlige personskader eller skader på blenderen/matkvernen. Bruk gjerne en skraper, men **BARE** når apparatet ikke er i gang. Når du bruker kjøkkenmaskinen, må du alltid bruke en mater for å tilsette ingredienser. Ta **ALDRI** ingredienser i for hånd.
- 36 **IKKE** forsøk å fjerne beholderen eller lokket fra motorbasen mens kniven roterer. La apparatet stoppe helt før du fjerner lokk og beholdere.
- 37 Hvis apparatet overopphetes, vil en termisk bryter aktiveres og midlertidig deaktivere motoren. Hvis du vil tilbakestille, kobler du apparatet fra og lar det kjøle ned i omtrent 15 minutter før du bruker det igjen.
- 38 **IKKE** utsett beholdere og tilbehøret for ekstreme temperaturforandringer. Dette kan føre til skade.
- 39 Når programmet er ferdig, må du sikre at kniven er fjernet **FØR** du tømmer ut beholderens innhold. Fjern knivdelen ved å ta tak i toppen av skaftet og løfte den opp av beholderen. Hvis knivdelen ikke fjernes før beholderen tømmes, er det fare for å skjære seg.

-
- 40** Maksimal effekt for dette apparatet er basert på konfigurasjonen av kjøkkenmaskinens bolle.
- 41** **IKKE** senk motorbasen eller kontrollpanelet ned i vann eller andre væsker. **IKKE** spray motorbasen eller kontrollpanelet med væske.
- 42** **IKKE** slip knivene.
- 43** Slå apparatet av og trekk motorbasen ut av stikkkontakten før vask og stell.
- 44** Tilsett **ALDRI** ingredienser for hånd. Bruk alltid materen.
- 45** For å redusere risikoen for skader på bollen eller at lokket løsner, må du **IKKE** fylle bollen med isbiter som skal knuses.
- 46** Enheten er ment å lage en ball av deig. Den er **IKKE** laget for å elte uavbrutt. Når ballen av deig er formet, elter du videre for hånd på en arbeidsbenk. Hvis enheten flytter seg for mye på arbeidsbenken, tar du den bare av og elter for hånd.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

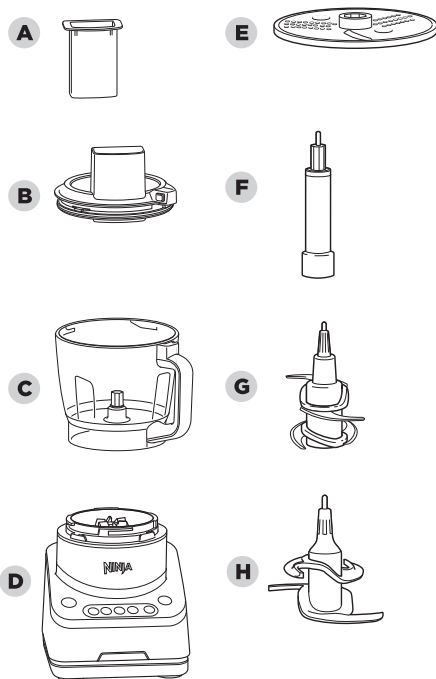
DELER

- A** Mater for lokk til matesjakt
- B** Lokk til matesjakt
- C** Precision Pro-bolle 2,1 l
- D** Motorbase (vedlagt strømkabel vises)
- E** Skive med kniv og rivjern (en på hver side)
- F** Aksel-skive
- G** Hakkekniv
- H** Deigkrok

Flere forskjellige tilbehør er compatible med disse kjøkkenmaskinene.

Hvis du vil velge mer tilbehør og finne bra oppskrifter, går du til ninjakitchen.eu.

MERK: Klaffen øverst på esken viser tilbehøret som følger med modellen.



FØR FØRSTEGANGSBRUK

VIKTIG: Les gjennom alle advarsler før du setter i gang.

- 1** Fjern all emballasje fra apparatet. Vær forsiktig når du pakker ut kniver. Alle knivene er løse og skarpe.
- 2** Hakkekniven sitter **IKKE** helt fast i bollen. Ta tak i toppen av skaftet når du bruker hakkekniven.
- 3** Vask bolle, lokk, skive og kniver i varmt såpevann og bruk en oppvaskkost for å unngå direkte kontakt med knivene. Vær forsiktig når du bruker knivene, for de er skarpe.
- 4** Vask og tørk alle deler godt.

MERK: Alle deler leveres uten BPA. Tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin i øverste kurv og må **IKKE** rengjøres med varmt tørkeprogram. Sjekk at kniven og lokket er tatt ut av beholderen før du setter i oppvaskmaskinen. Vær forsiktig når du håndterer kniven for å unngå fare for kutt.

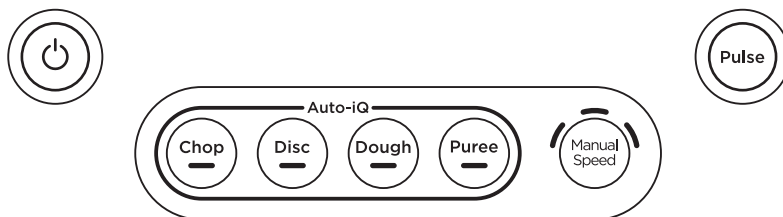
FUNKSJONER

 Bruk strømbryteren til å slå apparatet på eller av.

AUTO-IQ®

Forhåndsinnstilte smartprogrammer kombinerer unike bruks- og pausemønstre som gjør arbeidet for deg. Når et Auto-iQ-program er valgt, starter det straks og stopper automatisk når prosessen er ferdig. Hvis du vil stoppe prosessen før slutten av et program, trykker du på på-knappen på nytt.

MERK: Programmer kjører fra noen sekunder opptil ett minutt.



AUTO-IQ-PROGRAMMER

CHOP (HAKKE)

Tidsinnstilte pulseringer og pauser gjør at den hakker jevnt for deg. Kjører programmet én gang for å grovhakke, to ganger for å hakke godt og tre ganger for å finhakke.

PUREE (PURÉ)

Lag alt fra silkemyke sauser til den perfekte hummus.

DOUGH (DEIG)

Perfekt for å lage deilig deig, fra paibunn til pizza til sprø og søte kjeks.

MERK: Bruk PULSE (PULSER) for å tilsette blandinger, for eksempel sjokoladebiter eller rosiner, etter at programmet er ferdig.

DISC (SKIVE)

Skjær eller rasp flere ingredienser, fra friske grønnsaker til oster.

MANUELLE PROGRAMMER

LOW (LAV), MEDIUM (MIDDELS), HIGH (HØY)

Når programmet er valgt, starter det manuelle programmet på laveste hastighet. Hvis du vil øke hastigheten, velger du manuelt program igjen. Hastighetene kjører kontinuerlig i 60 sekunder. De fungerer ikke med noen forhåndsinnstilte Auto-iQ-programmer.

PULSE (PULSER)

Gir bedre kontroll over pulsering og prosesser. Virker bare når du trykker på PULSE (PULSER). Trykk kort for korte pulseringer, og trykk lenge for lange pulseringer.

VIKTIG:

- Les gjennom alle advarsler før du setter i gang.
- **IKKE** kjør enheten på HIGH (HØY) hvis du bruker deigkroken.

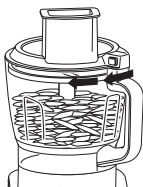
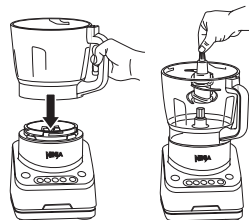
BRUK AV KNIVER

VIKTIG:

- Som en sikkerhetsfunksjon vil du ikke kunne installere og låse lokket på plass hvis knivdelen ikke er helt på plass.
- Hvis kontrollpanelet blinker, betyr det at lokket ikke sitter helt på plass. Gå gjennom trinn 2-5 for å sikre at du installerer bollen, knivene, ingrediensene og lokket helt riktig.

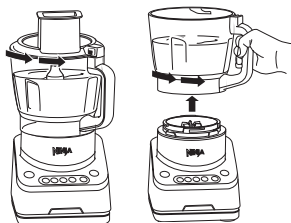
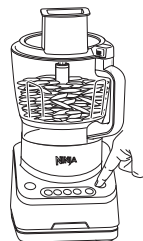
MERK: IKKE tilsett ingredienser før du er ferdig med å sette på knivenheten. Følg de samme instruksjonene for å installere deigkroken.

- 1 Plasser motorbasen på en ren, tørr og jevn overflate, for eksempel en benkeplate eller et bord, og koble deretter til enheten.
- 2 Sett bollen ned på motorbasen og roter med klokken til den klikker på plass.
- 3 Ta forsiktig tak i toppen av skaftet på knivenheten og plasser den på drivhjulet inne i bollen. Vær oppmerksom på at hakkekniven vil sitte løst på drivverket.



- 4 Tilsett ingrediensene i bollen, og pass på at du ikke overskrider grensen på 1,5 l.
- 5 Sett lokket med matesjakten på bollen og vri med klokken til du hører et klikk, som indikerer at lokket sitter på plass. **Kontrollpanelet slutter å blinke, noe som indikerer at bollen og lokket er riktig montert.**

- 6a Trykk på av/på-knappen for å slå den på. Hvis du bruker et Auto-iQ®-program, velger du programmet som passer best til oppskriften først. Det forhåndsinnstilte programmet stopper enheten automatisk på slutten av programmet. Hvis du vil stoppe enheten når som helst, trykker du på det aktive programmet igjen.
- 6b Hvis du bruker et manuelt program, trykker du på strømbryteren igjen når ingrediensene har riktig konsistens. Deretter venter du på at enheten stanser helt.



- 7 Når du er ferdig, trykker du på knappen på lokket nær håndtaket for å låse opp, og dreier deretter mot klokken og løfter opp fra bollen. Fjern alltid knivenheten før du tømmer ingredienser fra bollen ved å ta tak i toppen av skaftet og løfte den ut av bollen.
- 8 Hvis du vil fjerne bollen fra motorbasen, vrir du bollen mot klokken og løfter av.
- 9 Trykk på strømknappen for å slå av enheten, og koble deretter fra strømledningen. Se avsnittet Stell og vedlikehold for instruksjoner om vask og lagring.

SLIK BRUKER DU SKIVEN MED KNIV OG RIVJERN (EN PÅ HVER SIDE)

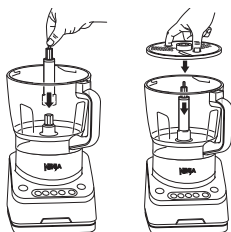
VIKTIG:

- Les gjennom alle advarsler før du setter i gang.
- Bruk bare DISC (SKIVE)-programmet eller LOW (LAV)-innstilling når du bruker skiven med kniv og rivjern.
- Hvis kontrollpanelet blinker, betyr det at lokket ikke sitter helt på plass. Gå gjennom trinn 2-4 for å se at aksel, ingredienser, skive og lokk sitter riktig riktig.

MERK: Skiven kan brukes på begge sider. Bruk siden merket «Slicer» (Snitter) for å snitte. Snu skiven forsiktig over til siden merket «Grater» (Rivjern) for å raspe. Lokket til matesjakten har en mater som fører ingrediensene gjennom.

1 Plasser motorbasen på en ren, tørr og jevn overflate, for eksempel en benkeplate eller et bord, og koble deretter enheten til strømmettet.

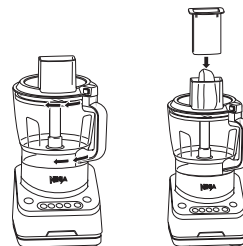
2 Sett bollen ned på motorbasen og roter med klokken til den klikker på plass.



3 Sett aksel-skiven på drivverket i bollen. Bruk deretter fingerhullene til å gripe tak i den vendbare skjære-/strimleskiven og plasser den over spindelen, med den siden du ønsker å bruke vendt opp.

4 Sett lokket med matesjakten på bollen og vri med klokken til du hører et klikk, som indikerer at lokket er låst på plass. **Kontrollpanelet slutter å blinke, noe som indikerer at bollen og lokket er riktig monteret.**

5 Trykk på strømbryteren for å slå den på, og velg deretter DISC (SKIVE) eller LOW (LAV). Tilsett de forberedte ingrediensene du ønsker å skjære eller strimle gjennom matesjakten på lokket. Bruk materen for å føre ingrediensene gjennom matesjakten.



MERK: Forbered ingrediensene før du skjærer eller rasper. Se under Forbered mat i hurtigstartveiledningen for mer informasjon.

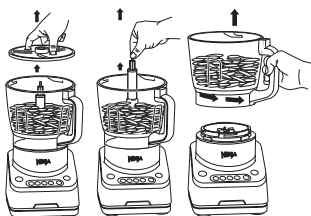
6 Hvis du bruker Auto-IQ®-programmet, DISC (SKIVE), stopper skiven automatisk å spinne på slutten av programmet. Hvis du bruker det manuelle programmet LOW (LAV), må du trykke på knappen igjen og vente til enheten stopper helt.

7 For å fjerne lokket trykker du på knappen på lokket til matesjakten nær håndtaket for å låse opp, og vri deretter lokket mot klokken. Løft lokket av bollen.

8 Bruk fingerhullene og løft skiven forsiktig ut av bollen. Deretter griper du spindelen ved toppen av skaftet og løfter den ut av bollen.

9 Hvis du vil ta bollen av motorbasen, vrir du bollen mot klokken og løfter av.

10 Trykk på strømknappen for å slå av enheten, og koble deretter fra strømlinjen. Se avsnittet Stell og vedlikehold for instruksjoner om vask og lagring.



STELL OG VEDLIKEHOLD

RENGJØRING

Skull alle delene fra hverandre. Vask bollen i varmt såpevann med en myk klut.

• Vask for hånd

Vask bolle, løkk, skive og kniv i varmt såpevann. Når du vasker knivenhetene, bruker du en oppvaskkost for å unngå direkte hudkontakt med kniver. Vær forsiktig når du håndterer knivene for å unngå kontakt med skarpe kanter. Skyll og lufttørk grundig.

• Oppvaskmaskin

Tilbehør skal stå på øverste hylle i oppvaskmaskinen. **IKKE** velg en syklus med varmluft. Sjekk at kniven og løkket er tatt ut av beholderen før du setter i oppvaskmaskinen. Vær forsiktig når du håndterer kniven for å unngå fare for kutt.

• Motorbase

Slå enheten av og trekk motorbasen ut av stikkkontakten før vask og stell. Tørk av motorbasen med en ren, fuktig klut. **IKKE** bruk kluter, koster eller børster som sliper når du vasker basen.

OPPBEVARING

Surr ledningen rundt holderen bak på motorbasen. Oppbevar enheten stående og med alle knivenheter i enheten, eller festet til bollen med løkket låst. **IKKE** sett ting på toppen av beholderne. Oppbevar resten av delene sammen med enheten eller i et skap hvor de ikke tar skade eller utgjør en fare.

SLIK TILBAKESTILLER DU MOTORENS TERMOSTAT

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

- 1 Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- 2 La enheten kjøle seg ned i omtrent 15 minutter.
- 3 Ta løkket av bollen og kniven. Tøm bollen og pass på at ingen ingredienser fester seg på kniven.

VIKTIG: Pass på at du ikke går over maks. kapasitet. Dette er den mest vanlige årsaken til overbelastning av apparatet.

Hvis enheten trenger service, ringer du kundeservice på +44 (0)800 862 0453. For at vi skal kunne hjelpe deg best mulig ber vi deg om å registrere produktet online på ninjakitchen.eu og ha produktet tilgjengelig når du ringer.

SLIK BESTILLER DU RESERVEDELER

Hvis du vil bestille flere deler og tilbehør, går du til ninjakitchen.eu.

RETNINGSLINJER FOR FEILSØKING

⚠ ADVARSEL: For å redusere risikoen for elektrisk støt og utilsiktet bruk, skru av strømmen og koble fra enheten før feilsøking.

Lys som blinker på instrumentpanelet.

- Matesjaktens lokk og bollen er ikke riktig montert på motorbasen. Fjern bollen og sett den på plass igjen ved å senke den ned på motorbasen og dreie den med klokken til den klikker på plass. Hvis kontrollpanelets lys fortsatt blinker, fjerner du lokket på matesjakten og sett det på plass igjen. Vri lokket med klokken til det klikker på plass. Lysene slutter å blinke når bollen og lokket er riktig montert.

Motorbasen vil ikke feste seg til kjøkkenbenken eller bordplaten.

- Kontroller at overflaten og sugekoppene er helt rene. Sugekoppene fester seg bare til glatte overflater.
- Sugekoppene fester seg ikke til alle overflater, for eksempel tre, fliser og ujevne flater.
- **IKKE** bruk apparatet hvis motorbasen er festet til en usikret overflate (skjærebrett, tallerken og fat osv.).

Det er vanskelig å fjerne enheten fra benken den står på.

- Sett hendene under begge sidene av motorbasen og dra den forsiktig opp og mot deg.

Ingrediensene er ikke hakket jevnt.

- Skjær ingrediensene i like store størrelser og ikke overfyll bollen for best resultat når du hakker.

Ingrediensene er ikke skåret opp likt.

- Hvis du vil ha optimalt resultat når du bruker disken, må du trimme ingrediensene til de er like i størrelsen, slik at de passer bedre gjennom matesjakten. Ikke skjær ingrediensene mindre enn høyden på matesjakten.



TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når en forbruker kjøper et produkt i Den europeiske union, får de fordelene 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 nettsøtte 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, unnlattelse 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.



ZAREJESTRUJ SWÓJ PRODUKT



ninjakitchen.eu



Zeskanuj kod QR za pomocą urządzenia mobilnego

ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____
(zachowaj paragon)

Miejsce zakupu: _____

DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220 - 240V-, 50-60Hz

Moc: 850 W

Zużycie energii w trybie wyłączenia
urządzenia: 0,3 W

Po 3 minutach bezczynności
urządzenie przejdzie w tryb
wyłączenia

NINJA

ROBOT KUCHENNY PRECISION PRO BZ651EU | Instrukcja obsługi



POLSKI

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE • TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

| | |
|---|---|
| | Zapoznaj się z instrukcją obsługi. |
| | Wskazuje na ryzyko obrażeń ciała, śmierci lub znacznych szkód materialnych w przypadku zignorowania ostrzeżenia opatrzonego tym symbolem. |
| | Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń. |
| Korzystając z urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym: | |

⚠️ OSTRZEŻENIE: Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub uszkodzenia mienia, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych ostrzeżeń i instrukcji. Urządzenia nie wolno używać w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.

- 1 Przed użyciem urządzenia i jego akcesoriów należy przeczytać wszystkie instrukcje.
- 2 Należy uważnie przestrzegać wszystkich zaleceń i postępować zgodnie z instrukcjami. To urządzenie zawiera połączenia elektryczne i ruchome części, które mogą stanowić zagrożenie dla użytkownika.
- 3 Nie spiesz się; zachowaj ostrożność podczas rozpakowywania i konfigurowania urządzenia. To urządzenie zawiera ostre, luźne ostrza, które – niewłaściwie użytkowane – mogą spowodować obrażenia ciała.
- 4 Sprawdź, czy posiadasz wszystkie części niezbędne do prawidłowego i bezpiecznego użytkowania urządzenia.
- 5 Ostrza są luźne i ostre. Obchodź się z nimi ostrożnie.
- 6 Ten produkt jest wyposażony w zespół ostrzy rozdrabniających. **ZAWSZE** należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z zespołami ostrzy. Zespół ostrzy jest luźny i ostry i **NIE** jest zablokowany w pojemniku. Zespół ostrza jest zaprojektowany tak, aby można go było wyjąć w celu łatwego czyszczenia i wymiany, jeśli to konieczne. **ZAWSZE** chwytaj zespół ostrza tylko za górę wału. Brak ostrożności podczas obchodzenia się z zespołem ostrza zwiększa ryzyko obrażeń ciała.
- 7 Wyłącz urządzenie, a następnie odłącz je od zasilania, kiedy nie jest ono używane, a także przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem. Aby odłączyć je od zasilania, chwyć za wtyczkę i wyciągnij ją z gniazdka. **NIE** ciągnij elastycznego przewodu w celu odłączenia urządzenia od zasilania.
- 8 Przed użyciem umyj wszystkie części, które mogą mieć kontakt z żywnością. Przestrzegaj zaleceń związanych z czyszczeniem, które zawarte są w tej instrukcji obsługi.
- 9 Przed każdym użyciem sprawdzaj, czy zespół ostrza nie jest uszkodzony. Jeśli ostrze jest wygięte lub podejrzewasz jego uszkodzenie, skontaktuj się z SharkNinja w sprawie wymiany.
- 10 **NIE** używaj tego urządzenia na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego wewnątrz pomieszczeń.
- 11 **NIE WOLNO** przerabiać wtyczki w żaden sposób.
- 12 **NIE WOLNO** korzystać z urządzenia, jeśli ma uszkodzony przewód lub wtyczkę, a także w przypadku jego awarii, upadku lub uszkodzenia innego typu. Żadna z części urządzenia nie może być serwisowana przez użytkownika. W przypadku uszkodzenia urządzenia skontaktuj się z SharkNinja w sprawie serwisowania.
- 13 Na wtyczce urządzenia znajdują się ważne oznaczenia. Przewodu zasilającego nie można wymienić. W przypadku uszkodzenia urządzenia skontaktuj się z SharkNinja w sprawie serwisowania.
- 14 Tego urządzenia **NIE NALEŻY** podłączać przy pomocy przedłużacza.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE • TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

- 15** W celu ochrony przed porażeniem prądem **NIE** zanurzaj ani nie dopuszczaj do kontaktu przewodu zasilającego z żadnym płynem.
- 16** Przewód **NIE** może zwisać z krawędzi stołów lub blatów. Przewód może się o coś zaczepić i pociągnąć za sobą urządzenie, które zsunie się z blatu.
- 17** **NIE** dopuszczaj do kontaktu jakiegokolwiek części urządzenia z gorącymi powierzchniami, w tym z kuchenkami i innymi urządzeniami grzewczymi.
- 18** **ZAWSZE** korzystaj z urządzenia na suchej i płaskiej powierzchni.
- 19** **NIE** pozwalaj dzieciom używać tego urządzenia ani bawić się nim. Jeśli urządzenie jest użytkowane, a w pobliżu znajdują się dzieci, należy zachować szczególną ostrożność.
- 20** To urządzenie **NIE** jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub przez osoby, które nie posiadają doświadczenia ani odpowiedniej wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w kwestii użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- 21** Należy używać **WYŁĄCZNIE** końcówek i akcesoriów, które zostały dołączone do produktu lub są zalecane przez SharkNinja. Użycie końcówek, w tym stoików do konserw, które nie są zalecane ani sprzedawane przez SharkNinja, może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenie ciała.
- 22** **NIGDY** nie umieszczaj zespołu ostrza na podstawie z silnikiem bez uprzedniego zamontowania go do odpowiedniego pojemnika (misy) i pokrywy.
- 23** Kiedy wkładasz składniki do urządzenia lub kiedy jest ono uruchomione, trzymaj ręce, włosy i ubranie z dala od pojemnika.
- 24** Podczas obsługi i korzystania z urządzenia należy unikać kontaktu z jego częściami ruchomymi.
- 25** **NIE** napełniaj pojemnika powyżej linii 2,1 l.
- 26** **NIE** korzystaj z urządzenia z pustym pojemnikiem.
- 27** **NIE** wkładaj do mikrofali żadnych pojemników lub akcesoriów dostarczonych w zestawie z urządzeniem.
- 28** **NIE** pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
- 29** **NIE** blenduj gorących płynów. Może to spowodować wzrost ciśnienia i narażenie na działanie pary wodnej, co zwiększa ryzyko poparzenia ciała.
- 30** **NIE** blenduj suchych składników za pomocą zespołu ostrza rozdrabniającego.
- 31** Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, nie umieszczaj ostrza tnącego lub tarcz na podstawie bez uprzedniego prawidłowego umieszczenia miski na swoim miejscu.
- 32** **NIE** używaj urządzenia z zespołem ostrza rozdrabniającego do mielenia.
- 33** **NIE** obsługuj urządzenia bez założonych pokrywek ani zatyczek. **NIE** próbuj omijać mechanizmu blokującego. Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że pojemnik i pokrywa są prawidłowo zamontowane.
- 34** Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że wszystkie przybory zostały wyjęte z pojemników. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować pęknięcie pojemników, a w konsekwencji obrażenie ciała i zniszczenie mienia.
- 35** Podczas rozdrabniania trzymaj ręce i przybory z dala od pojemników, aby zmniejszyć ryzyko poważnych obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia. Skrobaka można używać **TYLKO WTEDY**, kiedy robot nie jest uruchomiony. Podczas korzystania z urządzenia zawsze korzystaj z popychacza przy dodawaniu jedzenia. **NIE** dodawaj jedzenia ręcznie.
- 36** **NIE** próbuj zdejmować pojemnika lub pokryw z podstawy z silnikiem, kiedy zespół ostrza wciąż się obraca. Przed zdjęciem pokrywy i pojemnika poczekaj, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma.
- 37** Jeśli urządzenie przegrzeje się, wówczas uruchomi się włącznik termiczny i tymczasowo wyłączy silnik. Aby zresetować, odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw do ostygnięcia na około 15 minut przed ponownym użyciem.

- 38 NIE** wystawiaj pojemników i akcesoriów na ekstremalne wahania temperatury. Mogą zostać uszkodzone.
- 39** Po zakończeniu przetwarzania upewnij się, że zespół ostrza został wyjęty **PRZED** opróżnieniem zawartości pojemnika. Wyjmij zespół ostrza, ostrożnie chwytając jego górę i wyciągając go z pojemnika. Niewyjęcie zespołu ostrza przed opróżnieniem pojemnika wiąże się z ryzykiem skaleczenia.
- 40** Maksymalna moc znamionowa tego urządzenia jest oparta na konfiguracji miski robota kuchennego.
- 41 NIE** zanurzaj podstawy z silnikiem ani panelu sterowania w wodzie lub innych płynach.
NIE spryskuj podstawy z silnikiem ani panelu sterowania żadną cieczą.
- 42 NIE** ostrz samodzielnie noży ostrza.
- 43** Wyłącz urządzenie i odłącz podstawę z silnikiem przed czyszczeniem.
- 44 NIE** dodawaj jedzenia ręcznie. Zawsze używaj popychacza do żywności.
- 45** Aby zmniejszyć ryzyko urazu w wyniku uszkodzenia miski robota kuchennego lub pokrywy,
NIE wkładaj do miski kostek lodu w celu ich pokruszenia.
- 46** Urządzenie służy do formowania kuli ciasta. **NIE** jest przeznaczone do długotrwałego zagniatania. Po uformowaniu kuli dalsze zagniatanie należy wykonać ręcznie na stolnicy lub blacie kuchennym. Jeśli urządzenie porusza się zbyt mocno po blacie, należy z niego wyjąć ciasto i kontynuować zagniatanie ręcznie.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

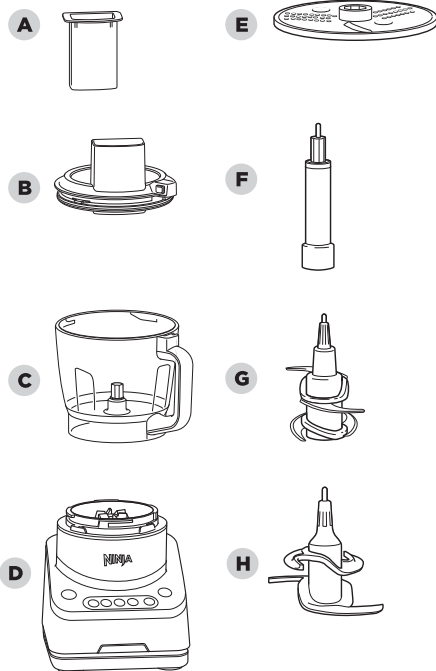
CZĘŚCI URZĄDZENIA

- A Popychacz do pokrywy podajnika
- B Pokrywa podajnika
- C Misa Precision Pro 2,1 l
- D Podstawa z silnikiem (przewód zasilający nie pokazany)
- E Odwracalna tarcza do krojenia i szatkowania
- F Trzpień do tarczy
- G Zespół ostrzy rozdrabniających
- H Zespół ostrzy do ciasta

Do tej serii blenderów pasuje wiele różnych akcesoriów.

Aby zakupić więcej akcesoriów i znaleźć świetne przepisy, odwiedź ninjakitchen.eu.

UWAGA: Na górze pudełka przedstawione są akcesoria, które dołączono do tego modelu.




PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

WAŻNE: Przed przystąpieniem do użytkowania należy zapoznać się z ostrzeżeniami

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowaniowe z urządzenia. Podczas rozpakowywania zespołu ostrza zachowaj ostrożność. Wszystkie zespoły ostrzy są luźne i ostre.
- 2 Zespół ostrza rozdrabniającego **NIE** jest zablokowany w misie. Podczas kontaktu z zespołem ostrza rozdrabniającego trzymaj go za górną część.
- 3 Misę, pokrywę, tarczę i zespoły ostrzy należy myć w ciepłej wodzie z mydłem za pomocą zmywaka z uchwytem, aby uniknąć bezpośredniego kontaktu z ostrzami. Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z zespołem ostrza, ponieważ luźnymi nożami można się skaleczyć.
- 4 Dokładnie oplucz wszystkie części i pozostaw do wyschnięcia.

UWAGA: Wszystkie końcówki są bez BPA. Akcesoria są bezpieczne do mycia na górnej półce zmywarki i **NIE** należy ich zmywać w cyklu z suszeniem na gorąco. Przed umieszczeniem zespołu ostrza i pokrywy w zmywarce należy wyjąć je z pojemnika. Aby uniknąć skaleczenia, należy ostrożnie obchodzić się z zespołem ostrzy.

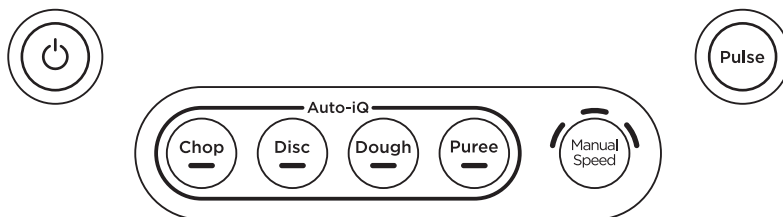
CECHY I FUNKCJE

 Użyj przycisku zasilania, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

AUTO-IQ®

Inteligentne, wstępnie ustawione programy łączą unikalne schematy przetwarzania i przerywania, które wykonają pracę za Ciebie. Po wybraniu odpowiedniego programu Auto-iQ uruchomi się on automatycznie i automatycznie zatrzyma się po zakończeniu pracy. Aby zatrzymać pracę urządzenia przed końcem programu, wciśnij ponownie aktywny przycisk.

UWAGA: Czasy pracy programów wahają się od kilku sekund do minuty.



PROGRAMY AUTO-IQ®

CHOP (ROZDRABNIANIE)

Zaprogramowane serie impulsów i pauz zapewniają równomierne rezultaty siekania. Uruchom program raz, aby posiekać na duże kawałki, dwa razy, aby posiekać na małe kawałki i trzy razy, aby były jeszcze drobniejsze.

PUREE (PUREE)

Przygotuj idealnie gładkie sosy, kremy czy hummus.

PROGRAMY RĘCZNE

LOW (NISKIE OBROTY), MEDIUM (ŚREDNIE OBROTY), HIGH (WYSOKIE OBROTY)

Po wybraniu programu ręcznego urządzenie uruchomi się na najniższej prędkości. Aby zwiększyć obroty, naciśnij przycisk programu ręcznego ponownie. Program działa nieprzerwanie przez 60 sekund, i nie łączy się z żadnym z automatycznych programów Auto-iQ®.

DOUGH (CIASTO)

Idealny do wyrabiania pysznego ciasta, od kruchego, przez ciasto na pizzę, aż po ciasteczka.

UWAGA: Po zakończeniu programu „Dough (Ciasto)” możesz użyć przycisku PULSE (PULSACJA), aby delikatnie wzmieszać dodatki, takie jak kawałki czekolady czy rodzynki..

DISC (TARCZA)

Używaj do krojenia i ścierania różnych składników, od świeżych warzyw po sery.

PULSE (PULSACJA)

Oferuje większą kontrolę nad pulsowaniem i obróbką żywności. Działa tylko po naciśnięciu przycisku PULSE (PULSACJA). Krótkie naciśnięcie służy do krótkich ruchów pulsacyjnych, a długie – do długich.

WAŻNE:

- Przed przystąpieniem do użytkowania przeczytaj wszystkie ostrzeżenia.
- **NIE** włączaj ustawienia HIGH (WYSOKIE OBROTY), jeśli używasz ostrza do ciasta.

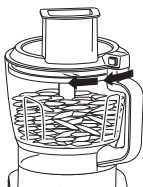
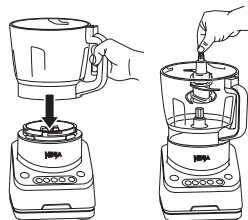
KORZYSTANIE Z ZESPOŁÓW OSTRZY

WAŻNE:

- Ze względów bezpieczeństwa, jeśli zespół ostrza nie zostanie w pełni osadzony, nie będzie można założyć i zatrzasknąć pokrywy na swoim miejscu.
- Jeśli panel sterowania miga, oznacza to, że pokrywa nie jest prawidłowo zablokowana na swoim miejscu. Przejrzyj kroki 2-5, aby upewnić się, że miska, ostrza, składniki i pokrywa zostały prawidłowo włożone/zamontowane.

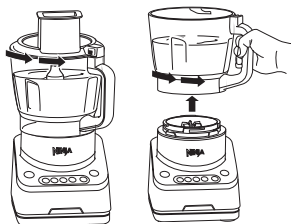
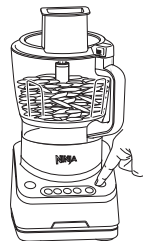
UWAGA: NIE dodawaj składników przed zakończeniem montażu zespołu ostrza. Postępuj zgodnie z tymi samymi instrukcjami, aby zainstalować zespół ostrza do ciasta.

- 1 Umieść podstawę z silnikiem na czystej, suchej i płaskiej powierzchni, takiej jak blat lub stół, a następnie podłącz ją do zasilania.
- 2 Umieść misę robota kuchennego Precision Pro na podstawie z silnikiem i obróć ją w prawo, aż zatrzasknie się na swoim miejscu.
- 3 Zachowując ostrożność, chwyć zespół ostrza rozdrabniającego za górną część i umieść go w zębatce wewnątrz miski. Pamiętaj, że zespół ostrza rozdrabniającego będzie luźno osadzony w zębatce.



- 4 Dodaj składniki do miski, upewniając się, że nie przekraczasz linii 2,1 l.
- 5 Umieść pokrywę podajnika na misie i obróć w prawo, aż usłyszysz kliknięcie, co oznacza, że pokrywa jest zablokowana na swoim miejscu.
Panel sterowania przestanie migać, co oznacza, że miska i pokrywa zostały prawidłowo zamocowane.

- 6a Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie. Jeśli chcesz skorzystać z programu Auto-IQ®, wybierz ten, który najlepiej nadaje się do wybranego przepisu. Ustawiony program automatycznie wyłączy urządzenie po zakończeniu cyklu. Aby zatrzymać urządzenie w dowolnym momencie, naciśnij aktywny przycisk programu.
- 6b W przypadku korzystania z programu ręcznego, kiedy składniki uzyskają pożądaną konsystencję, naciśnij przycisk zasilania ponownie, a następnie poczekaj, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma.



- 7 Po zakończeniu naciśnij przycisk na pokrywie przy uchwycie, aby ją odblokować, następnie przekręć w lewo i unieś do góry. Zawsze przed opróżnieniem miski ostrożnie wyjmij z niej zespół ostrzy rozdrabniających, chwytając go za górną część wałka i unosząc do góry.
- 8 Aby zdjąć misę z podstawy z silnikiem, obróć ją w lewo i unieś do góry.
- 9 Naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć urządzenie, a następnie odłącz je od prądu. Instrukcje dotyczące czyszczenia i przechowywania znajdują się w sekcji Pielęgnacja i konserwacja.

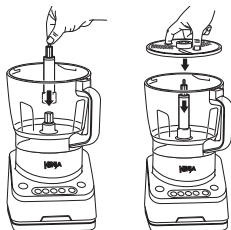
UŻYWANIE ODWRACALNEJ TARCZY DO KROJENIA I SZATKOWANIA

WAŻNE:

- Przed przystąpieniem do użytkowania przeczytaj wszystkie ostrzeżenia.
- Używaj wyłącznie programu DISC lub ustawienia LOW (NISKIE OBROTY), gdy korzystasz z tarczy do krojenia/szatkowania.
- Jeśli panel sterowania miga, oznacza to, że pokrywa nie jest prawidłowo zablokowana na swoim miejscu. Przejrzyj kroki 2-4 i upewnij się, że trzpień, składniki, tarcza i pokrywa zostały prawidłowo włożone/zamontowane.

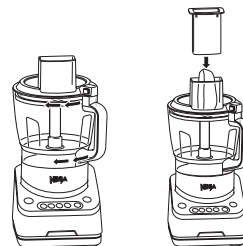
UWAGA: Tarcza do krojenia/szatkowania jest dwustronna. Użyj strony oznaczonej „Slider” (Krajalnica) do krojenia. Ostrożnie odwróć tarczę na stronę oznaczoną „Grater” (Tarka) do szatkowania. Pokrywa podajnika posiada popychacz ułatwiający wkładanie jedzenia przez podajnik.

- 1 Umieść podstawę z silnikiem na czystej, suchej i płaskiej powierzchni, takiej jak blat lub stół, a następnie podłącz ją do zasilania.
- 2 Umieść misę robota kuchennego Precision Pro na podstawie z silnikiem i obróć ją w prawo, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.



- 3 Umieść trzpień tarczy na mechanizmie napędowym wewnątrz misy. Trzymając tarczę za otwory na palce, umieść ją na trzpieniu stroną, której chcesz użyć, skierowaną do góry.

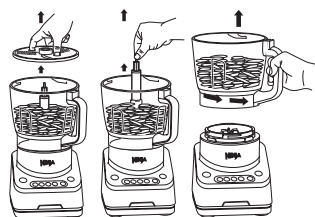
- 4 Umieść pokrywę podajnika na misie i obróć w prawo, aż usłyszysz kliknięcie, co oznacza, że pokrywa jest zablokowana na swoim miejscu. **Panel sterowania przestanie migać, co oznacza, że miska i pokrywa zostały prawidłowo zamocowane.**



- 5 Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie, a następnie wybierz opcję DISC (TARCZA) lub LOW (NISKIE OBROTY). Dodaj przygotowane składniki, które chcesz pokroić lub zetrzeć przez podajnik na pokrywie. Użyj popychacza, aby wprowadzić składniki przez otwór do miski.

UWAGA: Przed krojeniem lub szatkowaniem przygotuj składniki. Więcej informacji znajdziesz w Skróconej instrukcji obsługi w części dotyczącej przygotowania żywności.

- 6 Jeśli korzystasz z programu Auto-IQ®, DISC, tarcza automatycznie przestanie się obracać po jego zakończeniu. Jeśli korzystasz z programu ręcznego LOW (NISKIE OBROTY), naciśnij przycisk ponownie i poczekaj, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma.



- 7 Aby zdjąć pokrywę, naciśnij przycisk na pokrywie podajnika przy uchwycie i przekręć ją w lewo. Zdejmij pokrywę z miski.
- 8 Wykorzystując otwory na palce, ostrożnie wyjmij tarczę z miski. Następnie chwyć trzpień za górną część wałka i wyjmij go z miski.
- 9 Aby zdjąć misę z podstawy z silnikiem, obróć ją w lewo i unieś do góry.
- 10 Naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć urządzenie, a następnie odłącz je od prądu. Instrukcje dotyczące czyszczenia i przechowywania znajdują się w sekcji Pielęgnacja i konserwacja.

PIELĘGNACJA I OBSŁUGA

CZYSZCZENIE

Rozmontuj wszystkie części. Umyj misę w ciepłej, mydlanej wodzie za pomocą miękkiej ściereczki.

- **Mycie ręczne** Umyj misę, pokrywę, tarczę i zespoły ostrzy w ciepłej wodzie z mydłem. Do mycia zespołów ostrzy używaj zmywaka z uchwytem, aby uniknąć bezpośredniego kontaktu ręki z ostrzami.. Unikaj kontaktu z zespołami ostrzy i ostrymi krawędziami noży. Oplucz i pozostaw do dokładnego wysuszenia.
- **Zmywarka do naczyń** Akcesoria można bezpiecznie myć na górnej półce zmywarki, ale **NIE** należy ich myć w cyklu z suszeniem na gorąco. Przed umieszczeniem zespołu ostrza i pokrywy w zmywarce należy wyjąć je z pojemnika. Aby uniknąć skałeczenia, należy ostrożnie obchodzić się z zespołem ostrzy.
- **Podstawa z silnikiem** Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie i odłącz podstawę z silnikiem od zasilania. Wyczyść podstawę z silnikiem czystą, wilgotną ściereczką. Do czyszczenia podstawy **NIE** używaj szorstkich ściereczek, gąbek ani szczotek.

PRZECHOWYWANIE

Owiń przewód zasilający wokół uchwytu na kabel z tyłu podstawy z silnikiem. Przechowuj urządzenie w pozycji pionowej i umieść wszystkie zespoły ostrzy wewnątrz lub przymocowane do miski z zamkniętą pokrywą. **NIE** umieszczaj innych produktów na górze pojemników. Pozostałe końcówki przechowuj obok urządzenia lub w takim miejscu w szafce, w którym nie uszkodzą się ani nie stworzą zagrożenia.

RESETOWANIE TERMOSTATU SILNIKA

Urządzenie jest wyposażone w unikatowy system bezpieczeństwa, który zapobiega uszkodzeniu silnika i układu napędowego w przypadku nieumyślnego przeciążenia urządzenia. W przypadku przeciążenia urządzenia silnik zostanie tymczasowo wyłączony. W takim przypadku postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami resetowania.

- 1 Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego.
- 2 Pozostaw urządzenie do ostygnięcia na około 15 minut.
- 3 Zdejmij pokrywę miski i wyjmij zespół ostrza. Opróżnij misę i upewnij się, że żadne składniki nie blokują zespołu ostrzy.

WAŻNE: Nie przekraczaj maksymalnej pojemności urządzenia. Jest to główna przyczyna przeciążenia urządzenia.

Jeśli urządzenie wymaga naprawy, skontaktuj się z Obsługą klienta pod numerem +44 (0)800 862 0453. Abyśmy mogli lepiej Ci pomóc, zarejestruj produkt na stronie ninjakitchen.eu i miej go pod ręką na wypadek kontaktu telefonicznego.

ZAMAWIANIE CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Aby zamówić dodatkowe części i końcówki, odwiedź stronę ninjakitchen.eu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

⚠️ OSTRZEŻENIE: Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem i niezamierzonego działania urządzenia, przed próbą rozwiązywania problemów wyłącz jednostkę i odłącz ją od źródła zasilania.

Migające światła na panelu sterowania.

- Pokrywa podajnika i misa robota nie są prawidłowo zamontowane na podstawie z silnikiem. Zdejmij misę i zamontuj ją ponownie, umieszczając ją na podstawie z silnikiem i obracając w prawo do momentu zaskoczenia na swoje miejsce. Jeśli diody na panelu sterowania nadal migają, zdejmij pokrywę podajnika i zamontuj ją ponownie. Obróć pokrywę w prawo, aż zaskoczy na swoje miejsce. Diody przestaną migać, gdy misa i pokrywa będą poprawnie zamontowane.

Podstawa z silnikiem nie przylega do blatu lub stołu.

- Upewnij się, że powierzchnia i przyssawki są czyste. Przyssawki trzymają się tylko gładkich powierzchni.
- Przyssawki nie będą się trzymały niektórych powierzchni, takich jak drewno, płytki i matowe wykończenia.
- **NIE** próbuj używać urządzenia, gdy podstawa z silnikiem jest umieszczona na niestabilnej powierzchni (deska do krojenia, półmiski, talerze itp.).

Urządzenie trudno zdjąć z blatu.

- Włóż dłonie pod podstawę z silnikiem z obu stron i delikatnie unieś urządzenie do góry i przyciągnij je do siebie.

Jedzenie nie jest równomiernie rozdrobnione.

- Aby uzyskać najlepszy efekt rozdrobnienia składników, pokrój je na kawałki o tej samej wielkości i nie przepelniaj misy.

Składniki są nierówno pokrojone.

- Aby uzyskać najlepsze wyniki podczas używania dwustronnej tarczy do krojenia/szatkowania, pokrój składniki na jednolity rozmiar, aby lepiej mieściły się w podajniku. Nie tnij składników na krótsze niż wysokość podajnika.

DWA (2) LATA OGRANICZONEJ GWARANCJI

Przy zakupie produktu w Europie przysługują Ci prawa związane z jakością produktu (prawa ustawowe). Możesz dochodzić tych praw wobec sprzedawcy. My udzielamy dodatkowej, dwuletniej gwarancji producenta. Niniejsze warunki dotyczą wyłącznie gwarancji producenta

- Twoje prawa ustawowe pozostają nienaruszone.

Poniższe postanowienia opisują warunki wstępne i zakres naszej gwarancji. Nie wpływają na Twoje prawa ustawowe ani na obowiązki sprzedawcy i zawartą z nim umowę.

Gwarancje Ninja

Każde urządzenie Ninja objęte jest bezpłatną gwarancją na części i robocizną. Wsparcie znajdziesz też online na stronie www.ninjakitchen.eu

Jak zarejestrować gwarancję Ninja?

Gwarancję możesz zarejestrować online w ciągu 28 dni od daty zakupu. Aby zaoszczędzić czas, przygotuj poniższe informacje na temat produktu.

- Data zakupu urządzenia (paragon lub potwierdzenie odbioru).

W celu rejestracji online odwiedź stronę www.ninjakitchen.eu

WAŻNE:

- Gwarancja obejmuje wyłącznie produkt od daty zakupu.
- Prosimy o zachowanie paragonu. Jeśli w przyszłości zechcesz skorzystać z gwarancji, będziemy potrzebować paragonu, aby sprawdzić poprawność przekazanych nam informacji. Brak ważnego paragonu może unieważnić gwarancję.

Co daje zarejestrowanie bezpłatnej gwarancji Ninja?

Po zarejestrowaniu gwarancji będziemy mieć Twoje dane na wypadek konieczności kontaktu z Tobą. Możesz też otrzymywać wskazówki i porady na temat optymalnego wykorzystania urządzenia Ninja oraz najbardziej aktualne informacje o nowych technologiach i premierach Ninja. Jeśli zarejestrujesz gwarancję online, natychmiast potwierdzimy otrzymanie Twoich danych.

Co obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

Naprawę lub wymianę urządzenia Ninja (według uznania Ninja), w tym wszystkie części i robocizną. Gwarancja Ninja jest uzupełnieniem Twoich praw konsumenckich.

Czego nie obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

1. Normalnego zużycia eksploatacyjnego części (takich jak akcesoria). Części zamienne można nabyć na stronie www.ninjakitchen.eu
2. Uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym lub nadmiernym użytkowaniem, niedbałą obsługą, brakiem wymaganej konserwacji lub nieostrożnym obchodzeniem się podczas transportu.
3. Uszkodzeń spowodowanych konserwacją nieautoryzowaną przez Ninja.

Gdzie kupić oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja

Pełną ofertę części zamiennych i akcesoriów Ninja do wszystkich produktów Ninja znajdziesz na stronie www.ninjakitchen.eu

Pamiętaj, że uszkodzenia spowodowane użyciem części zamiennych innych niż marki Ninja mogą nie być objęte gwarancją.

Przy zakupie produktu w Europie przysługują Ci prawa związane z jakością produktu (prawa ustawowe). Możesz dochodzić tych praw wobec sprzedawcy. My udzielamy dodatkowej, dwuletniej gwarancji producenta. Niniejsze warunki dotyczą wyłącznie gwarancji producenta

- Twoje prawa ustawowe pozostają nienaruszone.

Poniższe postanowienia opisują warunki wstępne i zakres naszej gwarancji. Nie wpływają na Twoje prawa ustawowe ani na obowiązki sprzedawcy i zawartą z nim umowę.

Gwarancje Ninja

Każde urządzenie Ninja objęte jest bezpłatną gwarancją na części i robocizną. Wsparcie znajdziesz też online na stronie

www.ninjakitchen.eu

Jak zarejestrować gwarancję Ninja?

Gwarancję możesz zarejestrować online w ciągu 28 dni od daty zakupu. Aby zaoszczędzić czas, przygotuj poniższe informacje na temat produktu.

- Data zakupu urządzenia (paragon lub potwierdzenie odbioru).

W celu rejestracji online odwiedź stronę

www.ninjakitchen.eu

WAŻNE:

- Gwarancja obejmuje wyłącznie produkt od daty zakupu.
- Prosimy o zachowanie paragonu. Jeśli w przyszłości zechcesz skorzystać z gwarancji, będziemy potrzebować paragonu, aby sprawdzić poprawność przekazanych nam informacji. Brak ważnego paragonu może unieważnić gwarancję.

Co daje zarejestrowanie bezpłatnej gwarancji Ninja?

Po zarejestrowaniu gwarancji będziemy mieć Twoje dane na wypadek konieczności kontaktu z Tobą. Możesz też otrzymywać wskazówki i porady na temat optymalnego wykorzystania urządzenia Ninja oraz najbardziej aktualne informacje o nowych technologiach i premierach Ninja. Jeśli zarejestrujesz gwarancję online, natychmiast potwierdzimy otrzymanie Twoich danych.

Co obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

Naprawę lub wymianę urządzenia Ninja (według uznania Ninja), w tym wszystkie części i robocizną. Gwarancja Ninja jest uzupełnieniem Twoich praw konsumenckich.



REGISTE A SUA COMPRA



ninjakitchen.eu



Leia o código QR com um dispositivo móvel

REGISTE ESTA INFORMAÇÃO

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Data da compra: _____
(Guarde o recibo)

Loja onde efetuou a compra: _____

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão: 220 - 240V-, 50-60Hz

Potência: 850 Watts

Consumo de energia no modo
Desligado: 0,3 W

Após 3 minutos de inatividade, este
produto entra no modo desligado

NINJA



PROCESSADOR DE ALIMENTOS PRECISION PRO BZ651EU | Guia do utilizador

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** utilizar o aparelho para outro fim que não o previsto.

- 1 Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho e os respetivos acessórios.
- 2 Cumpra e siga cuidadosamente todos os avisos e instruções. Este aparelho contém ligações elétricas e peças móveis que representam um potencial risco para o utilizador.
- 3 Demore o tempo necessário e tenha cuidado ao desembalar e ao programar o aparelho. Este aparelho contém lâminas afiadas soltas que podem causar ferimentos se forem manuseadas incorretamente.
- 4 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.
- 5 As lâminas estão soltas e são afiadas. Manuseie-as com cuidado.
- 6 Este produto é fornecido com um conjunto de lâminas de corte. Tenha **SEMPRE** cuidado ao montar o conjunto de lâminas. O conjunto de lâminas está solto e é afiado e **NÃO** está travado no lugar dentro do recipiente. O conjunto de lâminas foi concebido para ser amovível, para facilitar a limpeza e a substituição, se necessário. Segure **APENAS** no conjunto de lâminas pela parte de cima do eixo. Se não tiver cuidado ao manusear o conjunto de lâminas, daí pode resultar um risco de laceração.
- 7 **DESLIGUE** o aparelho e, em seguida, retire a ficha da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar peças e antes de limpar. Para desligar da tomada, segure a ficha pelo corpo e puxe-a da tomada. **NUNCA** desligue agarrando e puxando pelo cabo flexível.
- 8 Antes de utilizar, lave todas as peças que possam entrar em contacto com alimentos. Siga as instruções de lavagem descritas neste manual de instruções.
- 9 Antes de cada utilização, inspecione o conjunto de lâminas para ver se está danificado. Se suspeitar que alguma lâmina possa estar dobrada ou danificada, contacte a SharkNinja para providenciar a sua substituição.
- 10 **NÃO** utilize este aparelho no exterior. Foi concebido apenas para utilização doméstica no interior.
- 11 **NÃO** modifique a ficha de forma alguma.
- 12 **NÃO** utilize qualquer aparelho com um cabo ou ficha danificados ou se o aparelho demonstrar anomalias, se tiver caído ou tiver sido danificado de qualquer forma. Este aparelho não tem peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Em caso de avaria, contacte a SharkNinja para reparação.
- 13 Este aparelho tem marcas importantes na ficha. O cabo de alimentação na sua totalidade não é passível de substituição. Em caso de danos, contacte a SharkNinja para reparação.
- 14 **NÃO** devem ser usados cabos de extensão com este aparelho.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR • APENAS PARA USO DOMÉSTICO

- 15 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.
- 16 **NÃO** deixe o cabo pendurado nas extremidades de mesas ou bancadas. O cabo pode ficar preso e arrastar o aparelho da superfície de trabalho.
- 17 **NÃO** deixe que qualquer parte do aparelho ou do cabo entre em contacto com superfícies quentes, incluindo fogões e outros aparelhos de aquecimento.
- 18 Utilize **SEMPRE** o aparelho numa superfície seca e nivelada.
- 19 **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.
- 20 Este aparelho **NÃO** se destina a 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.
- 21 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.
- 22 **NUNCA** coloque um conjunto de lâminas na base do motor sem este ser previamente ligado ao recipiente correspondente (taça) e tampa.
- 23 Ao inserir os ingredientes e ao utilizar, mantenha as mãos, o cabelo e a roupa afastados do recipiente.
- 24 Evite o contacto com peças móveis durante o funcionamento e manuseamento do aparelho.
- 25 **NÃO** encha o recipiente além da linha de 2,1 litros.
- 26 **NÃO** coloque o aparelho em funcionamento com o recipiente vazio.
- 27 **NÃO** coloque recipientes ou acessórios fornecidos com o aparelho no micro-ondas.
- 28 **NUNCA** deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver a ser utilizado.
- 29 **NÃO** processe líquidos quentes. Fazê-lo pode resultar em acumulação de pressão e exposição ao vapor, que podem representar um risco de queimadura para o utilizador.
- 30 **NÃO** processe ingredientes secos com o conjunto de lâminas de corte.
- 31 Para reduzir o risco de lesões, nunca coloque a lâmina de corte ou os discos na base sem primeiro colocar a taça corretamente no lugar.
- 32 **NÃO** realize operações de moagem com o conjunto de lâminas de corte.
- 33 **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 do funcionamento.
- 34 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 potenciais lesões pessoais e danos materiais.
- 35 Mantenha as mãos e os utensílios fora dos recipientes durante o corte, para reduzir o risco de ferimentos pessoais graves ou danos à liquidificadora/picadora de alimentos. É possível utilizar um raspador **APENAS** quando o processador não estiver a funcionar. Ao utilizar o processador, utilize sempre o empurrador de alimentos para adicionar alimentos. **NUNCA** adicione alimentos com as mãos.
- 36 **NÃO** tente remover o recipiente ou a tampa da base do motor enquanto o conjunto de lâminas ainda estiver a rodar. Deixe o aparelho parar completamente antes de remover as tampas e os recipientes.
- 37 Se o aparelho sobreaquecer, será ativado um interruptor térmico e este irá desativar temporariamente o motor. Para reiniciar, desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer durante cerca de 15 minutos antes de o usar outra vez.

-
- 38 NÃO** exponha os recipientes e acessórios a mudanças de temperatura extremas. Estes podem ficar danificados.
- 39** Aquando da conclusão do processamento, assegure-se de que o conjunto de lâminas é removido **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.
- 40** A classificação máxima de potência deste aparelho é baseada na configuração da Taça do Processador de Alimentos.
- 41 NÃO** mergulhe a base do motor ou o painel de controlo em água ou noutros líquidos. **NÃO** pulverize a base do motor ou o painel de controlo com qualquer líquido.
- 42 NÃO** tente afiar as lâminas.
- 43** Desligue o aparelho e retire a ficha da base do motor da tomada antes de limpar.
- 44 NUNCA** adicione alimentos com as mãos. Use sempre o empurrador de alimentos.
- 45** Para reduzir o risco de ferimentos devido a danos na taça do processador de alimentos ou separação da tampa, **NÃO** carregue a taça com cubos de gelo para triturar.
- 46** 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.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

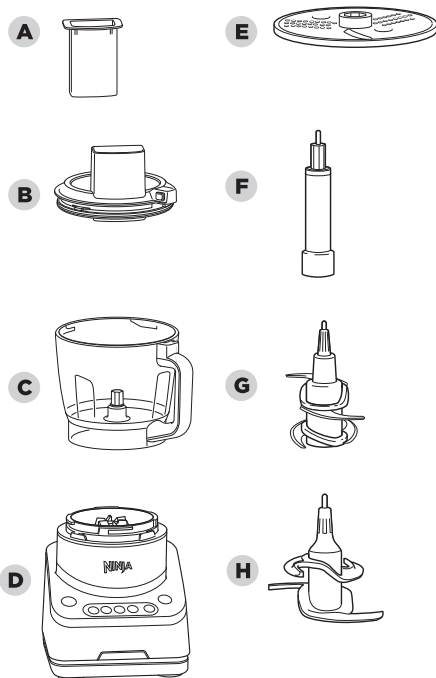
PEÇAS

- A** Empurrador para tampa com calha para alimentos
- B** Tampa com calha para alimentos
- C** Taça Precision Pro com capacidade para 2,1 litros
- D** Base do motor (cabo de energia acoplado não mostrado)
- E** Disco reversível para cortar e ralar
- F** Eixo do disco
- G** Conjunto de lâminas de corte
- H** Conjunto de lâminas para massa

Existe uma variedade de acessórios compatíveis com esta série de liquidificadoras.

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

NOTA: A aba superior da caixa mostra os acessórios selecionados incluídos com o seu modelo.



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

IMPORTANTE: Reveja todos os avisos antes de continuar

- 1** Retire todos os materiais de embalagem do aparelho. Tenha cuidado ao desembalar os conjuntos de lâminas. Todos os conjuntos de lâminas estão soltos e são afiados.
- 2** O conjunto de lâminas de corte **NÃO** está travado no lugar na taça. Manuseie o conjunto de lâminas de corte segurando pela parte superior do eixo.
- 3** Lave a taça, a tampa, o disco e os conjuntos de lâminas em água morna com detergente, utilizando um utensílio de lavar louça com pega 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.

NOTA: Todos os acessórios estão isentos de BPA. Os acessórios podem ser lavados no tabuleiro superior da máquina de lavar louça e **NÃO** devem ser limpos usando um ciclo de secagem quente. Certifique-se de que o conjunto da lâmina e a tampa foram removidos do recipiente antes de os colocar na máquina de lavar louça. Tenha cuidado ao manusear o conjunto de lâminas para evitar o risco de laceração.

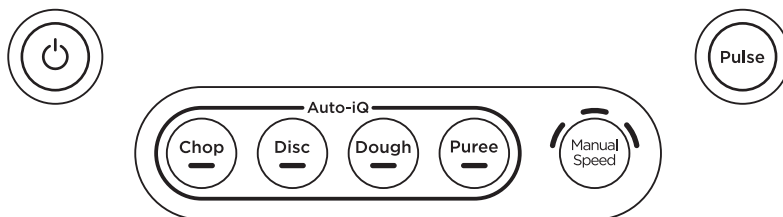
FUNÇÕES

 Utilize o botão ligar/desligar para ligar e desligar o aparelho.

AUTO-IQ®

Programas inteligentes predefinidos combinam padrões de liquidificação e pausas únicos que realizam o trabalho por si. Uma vez selecionado um programa Auto-iQ, este começará imediatamente e parará automaticamente quando o processamento estiver completo. Para parar o processamento antes do fim do programa, pressione novamente o botão atualmente ativo.

NOTA: Os tempos de execução do programa variam de alguns segundos até um minuto.



PROGRAMAS AUTO-IQ

CHOP (PICAR)

Intervalos temporizados e pausas que lhe proporcionam resultados de corte consistentes. Execute o programa uma vez para um corte grande, duas vezes para um corte pequeno e três vezes se preferir picar.

PUREE (PURÉ)

Crie desde molhos super suaves até ao húmus perfeito.

DOUGH (MASSA)

Ideal para criar massas deliciosas, de tartes a pizzas e a bolachas ou biscoitos.

NOTA: Utilize PULSE (IMPULSO) para adicionar ingredientes para misturar, como raspas de chocolate ou uvas passas, após o programa de massa ter sido concluído.

DISC (DISCO)

Corte ou rale uma variedade de ingredientes, desde vegetais frescos até queijos.

PROGRAMAS MANUAIS

LOW (BAIXO), MEDIUM (MÉDIO), HIGH (ALTO)

Quando selecionado, o programa manual começará na velocidade mais baixa. Para aumentar para uma velocidade mais alta, selecione o programa manual novamente. Essas velocidades funcionam continuamente durante 60 segundos. Elas não funcionam em conjunto com nenhum programa pré-definido Auto-iQ.

PULSE (IMPULSO)

Oferece maior controle dos impulsos e processamento. Funciona apenas quando se pressiona PULSE (IMPULSO). Prima brevemente para impulsos curtos e prima longamente para impulsos longos.

IMPORTANTE:

- Reveja todos os avisos antes de continuar.
- **NÃO** coloque o aparelho a funcionar em HIGH (ALTO) se estiver a utilizar a lâmina para massa.

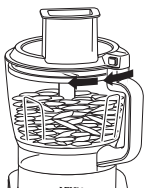
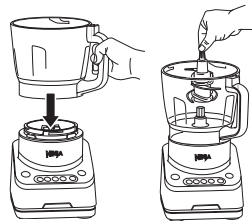
UTILIZAÇÃO DOS CONJUNTOS DE LÂMINAS

IMPORTANTE:

- Como uma característica de segurança, se o conjunto de lâminas não estiver totalmente encaixado, não conseguirá instalar e fechar a tampa na posição.
- Se o painel de controlo estiver intermitente, isto significa que a tampa não está colocada corretamente na sua posição. Reveja os passos 2-5 para se certificar de que está a instalar corretamente a taça, as lâminas, os ingredientes e a tampa.

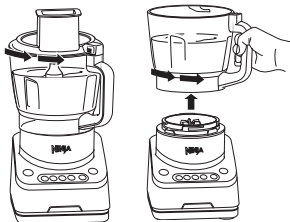
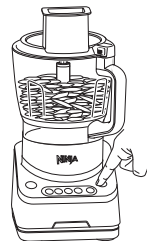
NOTA: NÃO adicione ingredientes antes de concluir a instalação do conjunto de lâminas. Siga as mesmas instruções para instalar o Conjunto de lâminas para massa.

- 1 Coloque a base do motor numa superfície limpa, seca e nivelada, como uma bancada ou uma mesa e, depois, ligue o aparelho.
- 2 Coloque a taça do processador Precision Pro sobre a base do motor e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até encaixar no lugar.
- 3 Com cuidado, segure o conjunto de lâminas de corte pela parte superior do eixo e coloque-o na engrenagem de acionamento no interior 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 ultrapassa a linha de 2,1 litros.
- 5 Coloque a tampa com a calha para alimentos na taça e rode-a no sentido horário até ouvir um clique, que indica que a tampa está fechada na posição correta. **O painel de controlo deixará de piscar, indicando que a taça e a tampa estão corretamente montadas.**

- 6a Prima o botão ligar/desligar para o ligar. Se utilizar um programa Auto-iQ®, seleccione o programa que melhor se adequa à sua receita. O programa predefinido para automaticamente o aparelho no final do programa. Para parar o aparelho em qualquer altura, prima novamente o programa atualmente ativo.
- 6b Se utilizar um programa manual, quando os ingredientes atingirem a consistência pretendida, prima novamente o botão ligar/desligar e aguarde que o aparelho pare completamente.



- 7 Quando terminar, pressione o botão na tampa próximo à pega para destravar; depois, gire no sentido anti-horário e levante da taça. Retire sempre o conjunto de lâminas antes de esvaziar os ingredientes da taça, agarrando-o cuidadosamente pela parte superior do eixo e levantando-o para fora da taça.
- 8 Para remover a taça da base do motor, gire a taça no sentido anti-horário e, depois, levante-a.
- 9 Prima o botão ligar/desligar para desligar o aparelho e, depois, retire a ficha do aparelho da tomada. Para obter instruções de limpeza e armazenamento, consulte a secção de Cuidados e Manutenção.

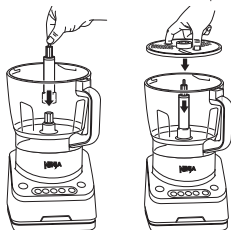
USAR O DISCO REVERSÍVEL DE CORTAR E RALAR

IMPORTANTE:

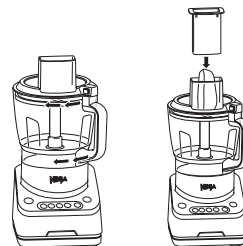
- Reveja todos os avisos antes de continuar.
- Use apenas o programa DISC (DISCO) ou a configuração LOW (BAIXO) ao usar o Disco de cortar e ralar.
- Se o painel de controlo estiver intermitente, isto significa que a tampa não está colocada corretamente na sua posição. Reveja os passos 2-4 para se certificar de que está a instalar corretamente o eixo, os ingredientes, o disco e a tampa.

NOTA: O disco de cortar e ralar é reversível. Utilize o lado com a indicação "Slicer" (Cortar) para fatiar. Vire cuidadosamente o disco para o lado com a indicação "Grater" (Ralar) para ralar. A tampa com calha para alimentos inclui um empurrador para guiar os alimentos ao longo da calha.

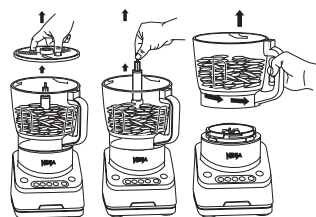
- 1 Coloque a base do motor numa superfície limpa, seca e nivelada, como uma bancada ou uma mesa e, depois, ligue o aparelho.
- 2 Coloque a taça do processador Precision Pro sobre a base do motor e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até encaixar no lugar.



- 3 Coloque o eixo do disco na engrenagem dentro da taça. Em seguida, utilize os orifícios para os dedos para os dedos para segurar no disco reversível de cortar e ralar e coloque-o sobre o eixo com o lado que pretende usar virado para cima.
- 4 Coloque a tampa da calha para alimentos na taça e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir um clique, indicando que a tampa está bloqueada no lugar. **O painel de controlo irá parar de piscar, indicando que a taça e a tampa estão bem montadas.**
- 5 Prima o botão ligar/desligar para ligar e, depois, selecione DISC (DISCO) ou LOW (BAIXO). Adicione os ingredientes preparados que pretende cortar ou ralar pela tampa com calha para alimentos. Utilize o empurrador de alimentos para ajudar a guiar os ingredientes através da calha para alimentos.



NOTA: Antes de cortar ou ralar, prepare os seus ingredientes. Consulte a secção de Preparação de Alimentos no Guia de Início Rápido para obter mais informações.



- 6 Se estiver a utilizar o programa Auto-IQ®, DISC (DISCO), o disco para automaticamente de rodar no fim do programa. Se estiver a utilizar o programa manual LOW (BAIXO), prima novamente o botão e aguarde que o aparelho pare completamente.
- 7 Para remover a tampa, pressione o botão na tampa com calha para alimentos perto da pega para destravar e, depois, gire 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 remover a taça da base do motor, gire a taça no sentido anti-horário e, depois, levante-a.
- 10 Prima o botão ligar/desligar para desligar o aparelho e, depois, retire a ficha do aparelho da tomada. Para obter instruções de limpeza e armazenamento, consulte a secção de Cuidados e Manutenção.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

LIMPEZA:

Separe todas as peças. Lave a taça em água morna com sabão usando um pano macio.

• Lavagem à mão

Lave a taça, a tampa, o disco e os conjuntos de lâminas em água morna com sabão. Ao lavar os conjuntos de lâminas, use um utensílio de lavagem com pega para evitar o contacto direto das mãos com as lâminas. Manuseie os conjuntos de lâminas com cuidado para evitar o contacto com as bordas afiadas. Lave e seque completamente ao ar.

• Máquina de lavar louça

Os acessórios podem ser lavados no tabuleiro superior da máquina de lavar louça e **NÃO** devem ser limpos usando um ciclo de secagem quente. Certifique-se de que o conjunto da lâmina e a tampa foram removidos do recipiente antes de os colocar na máquina de lavar louça. Tenha cuidado ao manusear o conjunto de lâminas para evitar o risco de laceração.

• Base do motor

Desligue o aparelho e retire a ficha da base do motor antes de o limpar. Limpe a base do motor com um pano limpo e húmido. **NÃO** utilize panos, esfregões ou escovas abrasivas para limpar a base.

ARMAZENAMENTO

Enrole o cabo de alimentação à volta do enrolador para o cabo na parte traseira da base do motor. Guarde o aparelho na posição vertical e guarde todos os conjuntos de lâminas dentro ou presos à taça com a tampa travada no lugar. **NÃO** coloque artigos em cima dos recipientes. Guarde quaisquer outros acessórios juntamente com o aparelho ou num armário onde não sejam danificados ou possam constituir um perigo.

REPOR O TERMOSTATO DO MOTOR

Este aparelho possui um sistema de segurança único que evita danos no motor e no sistema de acionamento, caso o sobrecarregue inadvertidamente. Se o aparelho estiver em sobrecarga, o motor será desativado temporariamente. Se isso acontecer, siga o procedimento de reposição abaixo.

- 1 Desligue o aparelho da tomada elétrica.
- 2 Deixe a unidade arrefecer durante cerca de 15 minutos.
- 3 Retire a tampa e o conjunto de lâminas da taça. Esvazie a taça 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 Assistência ao cliente através do número +44 (0)800 862 0453. Para lhe oferecermos uma melhor assistência, registe o seu produto online em ninjakitchen.eu 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.

Luzes a piscar no painel de controlo.

- A tampa com calha para alimentos e a taça do processador não estão bem instaladas na base do motor. Retire a taça e volte a colocá-la baixando-a para a base do motor e rodando-a no sentido horário até ficar bloqueada no seu lugar. Se as luzes do painel de controlo ainda estiverem a piscar, retire a tampa com calha para alimentos e volte a colocá-la. Rode a tampa no sentido horário até bloquear no seu lugar. As luzes param de piscar quando a taça e a tampa estiverem instaladas corretamente.

A base do motor 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 madeira, azulejo e acabamentos sem polimento.
- **NÃO** tente usar o aparelho quando a base do motor estiver presa a uma superfície que não está segura (tábua de corte, bandeja, pratos, etc.).

É difícil retirar o aparelho da bancada para ser guardado.

- Coloque as mãos por baixo de ambos os lados da base do motor e puxe o aparelho suavemente para cima e na sua direção.

Os alimentos não estão cortados de forma uniforme.

- Para obtenção de melhores resultados ao picar alimentos, corte pedaços de ingredientes num tamanho uniforme e não encha em demasia a taça.

Os ingredientes estão fatiados de modo irregular.

- Para melhores resultados ao usar o Disco Reversível de cortar e ralar, corte os ingredientes num tamanho uniforme para que se ajustem melhor através da calha para alimentos. Não corte ingredientes mais pequenos do que a altura da calha para alimentos.

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 mão-de-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



Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

SÄILYTÄ NÄMÄ TIEDOT

Mallinnumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivämäärä: _____
(Säilytä kuitti)

Ostopaikka: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220 - 240V-, 50-60Hz

Teho: 850 W

Virrankulutus Off (Pois päältä) -tilassa: 0,3 W

Jos tuotetta ei käytetä 3 minuuttiin, se siirtyy

Off (Pois päältä) -tilaan

NINJA



PRECISION PRO -MONITOIMIKONE BZ651EU | Omistajan opas

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 tietyt perusvaroitukset, mukaan lukien seuraavat: | |

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

- Lue kaikki ohjeet ennen laitteen ja sen lisävarusteiden käyttöä.
- Noudata kaikkia varoituksia ja ohjeita. Tässä laitteessa on sähköliitäntöjä ja liikkuvia osia, joista voi aiheutua vaara käyttäjälle.
- Laitteen purkamisen pakkauksesta ja sen käyttöönoton täytyy tapahtua rauhallisesti ja varoen. Tässä laitteessa on teräviä irrallisia teriä. Ne voivat aiheuttaa vammoja, mikäli niitä käsitellään väärin.
- Tarkista sisältö varmistaaksesi, että pakkauksessa on kaikki tarvittavat osat laitteen oikeaa ja turvallista käyttöä varten.
- Laitteen mukana tulee teräviä ja irrallisia teriä. Käsittele varovasti.
- Laitteeseen on varustettu silppuamisteräyksiköllä. Ole **AINA** varovainen teräyksikköä käsitellessäsi. Teräyksikkö on irrallinen ja terävä. **EIKÄ** sitä ole lukittu paikoilleen astiaansa. Teräyksikkö on suunniteltu irrottavaksi, jotta sen puhdistus ja mahdollinen vaihto olisi helppoa. Tartu teräyksikköön **VAIN** varren yläosasta. Teräyksikön varmaton käsittely voi aiheuttaa viiltohaavoja.
- Kytke virta laitteesta **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.
- Pese ennen käyttöä kaikki osat, jotka saattavat joutua kosketuksiin ruoka-aineiden kanssa. Noudata tässä käyttöoppaassa annettuja puhdistusohjeita.
- Ennen jokaista käyttöä on tarkistettava kaikki terät, ettei niissä ole vaurioita. Mikäli terät ovat taipuneita tai vaurioituneita, on vaihto järjestettävä ottamalla yhteyttä SharkNinjaan.
- Laitetta **EI SAA** käyttää ulkona. Se on suunniteltu ainoastaan sisätiloissa tapahtuvaan kotitalouskäyttöön.
- ÄLÄ** muuta pistoketta millään tavalla.
- 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.
- Tämän laitteen pistokkeessa on tärkeitä merkintöjä. Virtajohtoa ei voi vaihtaa. Mikäli laite vaurioituu, täytyy huolto järjestää ottamalla yhteyttä SharkNinjaan.
- Tämän laitteen kanssa **EI** pidä käyttää jatkojohtoja.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ • VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

- 15 Sähköiskuvaaran välttämiseksi laitetta **EI SAA** upottaa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään anna virtajohdon päästä kosketukseen veden tai muiden nesteiden kanssa.
- 16 Johtoa **EI SAA** päästää roikkumaan pöydän tai työtasojen reunojen yli. Johdosta nykäisy saattaa vetää laitteen alas työskentelytasolta.
- 17 Laitte tai johto **EIVÄT SAA** päästä kosketuksiin kuumien pintojen, kuten uunien ja muiden lämmityslaitteiden kanssa.
- 18 Laitetta täytyy **AINA** käyttää kuivalla ja tasaisella alustalla.
- 19 **ÄLÄ** anna lasten käyttää tätä laitetta tai leikkiä sillä. Huolellinen valvonta on tarpeen, kun laitetta käytetään lasten läheisyydessä.
- 20 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.
- 21 **VAIN** tuotteen mukana toimitettuja tai SharkNinjan suosittelemia lisävarusteita ja -laitteita saa käyttää. Sellaisten varusteiden (säilöntätölkkit mukaan lukien) käyttö, jotka eivät ole SharkNinjan suosittelemia tai myyriä, saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.
- 22 Teräyksikköä **EI SAA KOSKAAN** asettaa moottorijalustaan, ellei sitä ole ensin kiinnitetty asianmukaiseen astiaansa (kulho) ja kanteen.
- 23 Kädet, hiukset tai vaatteet eivät saa joutua astiaan sitä täytettäessä ja käytettäessä.
- 24 Liikkuvien osien koskettamista täytyy välttää laitteen käytön ja käsittelyn aikana.
- 25 **ÄLÄ** täytä astiaa yli 2,1 litran rajan.
- 26 Laitetta **EI SAA** käyttää tyhjillä astioilla.
- 27 Laitteen mukana toimitettuja astioita tai lisävarusteita **EI SAA** lämmittää mikroaaltouunissa.
- 28 Laitetta **EI SAA KOSKAAN** jättää ilman valvontaa käytön aikana.
- 29 **ÄLÄ** sekoita kuumia nesteitä. Sellainen saattaa aiheuttaa paineen kerääntymisen sekä laitteen altistumisen höyrylle, mikä puolestaan saattaa aiheuttaa palovammoja käyttäjälle.
- 30 **ÄLÄ** käsittele kuiva-aineksia silppuamisteräyksiköllä.
- 31 Loukkaantumisriskin minimoimiseksi älä koskaan aseta leikkuuteräyksikköä tai levyjä jalustalle laittamatta ensin kulhoa kunnolla paikalleen.
- 32 **ÄLÄ** jauha silppuamisteräyksiköllä.
- 33 Laitetta **EI SAA KOSKAAN** käyttää ilman, että kannet ja korkit ovat paikoillaan. Lukitusmekanismia **EI SAA** yrittää ohittaa. Astian ja kannen oikea asennus on varmistettava ennen laitteen käyttöä.
- 34 Ennen käyttöä on varmistettava, että kaikki työvälineet on poistettu astioista. Työvälineiden poistamatta jättäminen voi aiheuttaa astioiden särkymisen sekä mahdollisesti myös henkilö- ja omaisuusvahinkoja.
- 35 Kädet ja työvälineet on pidettävä poissa astioista silppuamisen aikana. Tällä vältetään vakavat henkilövahingot sekä sekoittimelle/silppurille aiheutuvat vauriot. Kaavinta voidaan käyttää **VAIN** kun monitorimikone ei ole käynnissä. Kun käytät monitoimikonetta, käytä aina ruoan paininta ruoan lisäämiseen. **ÄLÄ KOSKAAN** lisää ruokaa käsin.
- 36 Astiaa tai sen kantta **EI SAA** yrittää irrottaa moottorijalustasta teräyksikön vielä pyöriessä. Laitteen täytyy antaa pysähtyä kokonaan ennen kannen tai astian irrottamista.
- 37 Jos laite ylikuumenee, lämpösuojajakytkin laukeaa ja sammuttaa moottorin tilapäisesti. Lämpösuojajakytkin nollataan irrottamalla laite verkkovirrasta ja antamalla sen jäähtyä noin 15 minuutin ajan ennen laitteen käyttämistä uudelleen.
- 38 Astioita ja lisävarusteita **EI SAA** altistaa suurille lämpötilan muutoksille. Ne saattavat vaurioitua.

- 39** 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.
- 40** Tämän laitteen enimmäisteho perustuu monitoimikulhon kokoonpanoon.
- 41** **ÄLÄ** upota moottorijalustaa tai ohjauspaneelia veteen tai muihin nesteisiin. **ÄLÄ** suihkuta moottorijalustaa tai ohjauspaneelia millään nesteellä.
- 42** **ÄLÄ** yritä teroittaa teriä.
- 43** Sammuta laite ja irrota moottorijalustan pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.
- 44** **ÄLÄ KOSKAAN** lisää ruokaa käsin. Käytä aina paininta.
- 45** Kulhon vahingoittumisesta tai kannen irtoamisesta aiheutuvan loukkaantumisriskin minimoimiseksi **ÄLÄ** murskaa kulhossa jääpaloja.
- 46** Laite on 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.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

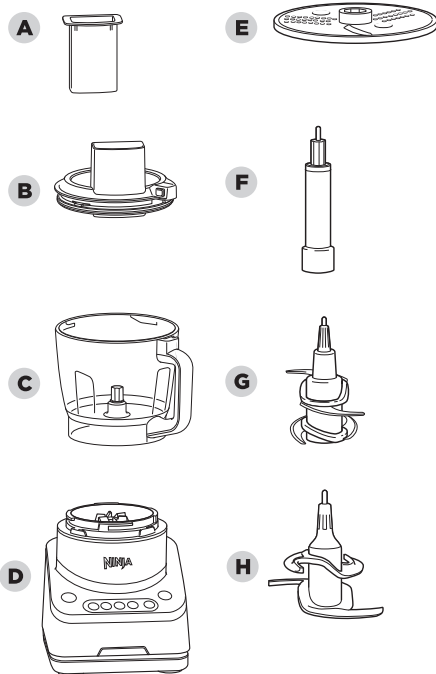
OSAT

- A Syöttöputkikannen painin
- B Syöttöputkikansi
- C 2,1 litran Precision Pro -kulho
- D Moottorijalusta (virtajohto ei näy kuvassa)
- E Käännettävä viipalointi-/raastinlevy
- F Levyn kara
- G Silppuriteräyksikkö
- H Taikinakoukkuyksikkö

Useat lisävarusteet sopivat tähän sekoitinsarjaan.

Voit ostaa lisävarusteita ja löytää upeita reseptejä osoitteesta ninjakitchen.eu.

HUOMAUTUS: Pakkauksen kansiläpässä näkyy omaan malliisi kuuluva lisävarustevalikoima.



ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

TÄRKEÄÄ: Lue kaikki varoitukset ennen kuin jatkat

- 1 Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit. Teräyksiköt on purettava pakkauksesta varovasti. Kaikki teräyksiköt ovat irrallisia ja teräviä.
- 2 Silppuamisteräyksikköä **EI** ole lukittu paikoilleen kulhoon. Käsittele silppuamisteräyksikköä tarttumalla varren yläosaan.
- 3 Kulho, kansi, levy ja teräyksiköt tulee pestä lämpimässä astianpesuainevedessä varrellisella tiskiharjalla, jotta suora kosketus teriin vältettäisiin. Teräyksikköjä tulee käsitellä varovasti, sillä terät ovat irrallisia ja teräviä.
- 4 Kaikki osat täytyy huuhdella huolellisesti ja jättää ne kuivumaan.

HUOMAUTUS: Lisäosat eivät sisällä BPA-muoveja. Varusteet voi pestä astianpesukoneen yläkorissa, mutta niitä **EI SAA** puhdistaa kuumalla kuivausohjelmalla. Varmista, että teräyksikkö ja kannet on irrotettu astiasta ennen astianpesukoneeseen laittamista. Viiltohaavojen välttämiseksi käsittele teräyksikköä varoen.

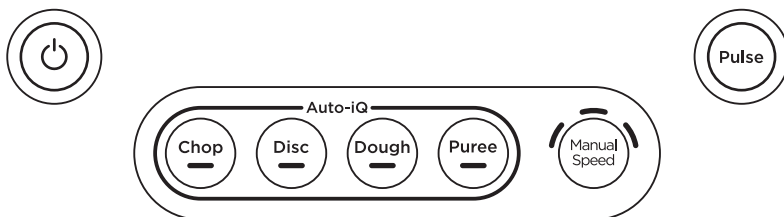
OMINAISUUDET

 Käynnistä ja sammuta laite virtapainikkeesta.

AUTO-IQ®

Esiasetetuissa älyohjelmissa yhdistyvät sekoitukset ja tauot, jotka tekevät työn puolestasi. Kun Auto-iQ-ohjelma valitaan, se käynnistyy välittömästi ja pysähtyy automaattisesti, kun käsittely on valmis. Jos haluat lopettaa käsittelyn ennen ohjelman päättymistä, paina aktivoituna olevaa painiketta uudelleen.

HUOMAUTUS: Ohjelman kesto vaihtelee muutamasta sekunnista minuuttiin.



AUTO-IQ-OHJELMAT

CHOP (SILPPUAMINEN)

Ajastetut sykäykset ja tauot antavat tasaisen silppuamistuloksen. Suorita ohjelma kerran suurikokoisen, kahdesti pienikokoisen ja kolmesti hienoksi jauhetun silppuamistuloksen saamiseksi.

PUREE (SOSE)

Luo mitä tahansa silkkisen pehmeistä kastikkeista täydelliseen hummukseen.

MANUAALISET OHJELMAT

LOW (HIDAS), MEDIUM (KESKITASO), HIGH (NOPEA)

Valinnan jälkeen manuaalinen ohjelma käynnistyy alimmalla nopeudella. Jos haluat nostaa nopeutta, valitse manuaalinen ohjelma uudelleen. Nämä nopeudet ovat päällä tasaisesti 60 sekunnin ajan. Näitä toimintoja ei voi käyttää yhdessä minkään Auto-iQ-ohjelman kanssa.

DOUGH (TAININA)

Herkullisen taikinan valmistamiseen, käytä piirakka-, pizza- ja keksitaikinoihin.

HUOMAUTUS: Käytä PULSE (PULSSAUS) -toimintoa, kun haluat lisätä lisukkeita, kuten suklaahippuja tai rusinoita taikinaohjelman päätyttyä.

DISC (LEVY)

Viipaloi tai raasta erilaisia aineksia, esim. tuoreita vihanneksia tai juustoa.

PULSE (PULSSAUS)

Pulssauksen ja käsittelyn käyttö on hallitumpaa tällä painikkeella. Toimii vain PULSE (PULSSAUS) -painikkeen ollessa painettuna. Käytä lyhyitä painalluksia lyhyisiin sykäyksiin ja pitkiä pitkiin sykäyksiin.

TÄRKEÄÄ:

- Lue kaikki varoitukset ennen kuin jatkat.
- **ÄLÄ** käytä laitetta HIGH (NOPEA) -asetuksella, jos käytät taikinakoukkuja.

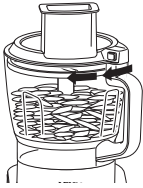
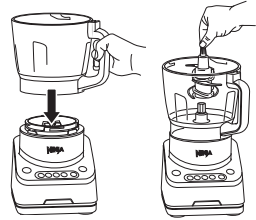
TERÄYKSIKKÖJEN KÄYTTÖ

TÄRKEÄÄ:

- Turvaominaisuutena kantta ei voi asentaa ja lukita oikeaan asentoon, jos teräyksikkö ei ole täysin paikoillaan.
- Ohjauspaneelin vilkkuminen tarkoittaa, että kansi ei ole lukittunut paikalleen oikein. Käy läpi vaiheet 2–5 varmistaaksesi, että olet asentamassa kulhoa, teriä, aineksia ja kantta oikein.

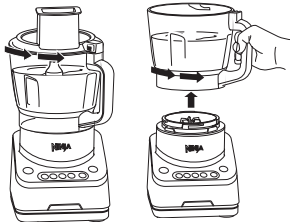
HUOMAUTUS: Aineksia **EI SAA** lisätä ennen kuin teräyksikkö on koottu kokonaan. Asenna taikinakoukkukyysikkö samoja ohjeita noudattaen.

- 1 Aseta moottorijalusta puhtaalle, kuivalle ja tasaiselle alustalle, esimerkiksi työtasolle tai pöydälle, ja kytkä se sitten pistorasiaan.
- 2 Laske Precision Pro -monitoimikoneen kulho moottorijalustan päälle ja kierrä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa paikoilleen.
- 3 Tartu varovasti silppuamisteräyksikköön varren yläosasta ja aseta se kulhon sisällä olevan käyttöakselin päälle. Huomaa, että silppuamisteräyksikkö kiinnittyy käyttöakseliin löyhästi.



- 4 Lisää kulhoon aineksia ja varmista, ettei ylitä 2,1 litran rajaa.
- 5 Aseta syöttöputkikansi kulhon päälle ja kierrä myötäpäivään, kunnes kansi lukkiutuu paikalleen kuuluvasti napsahtaen. **Ohjauspaneeli lakkaa vilkkumasta merkinä siitä, että kulho ja kansi on asetettu oikein paikoilleen.**

- 6a Käynnistä laite painamalla virtapainiketta. Jos käytät Auto-IQ®-ohjelmaa, valitse ohjelma, joka sopii parhaiten reseptiisi. Esiasetettu ohjelma pysäyttää laitteen automaattisesti ohjelman lopussa. Voit pysäyttää laitteen milloin tahansa painamalla aktivoituna olevan ohjelman painiketta uudelleen.
- 6b Jos käytät manuaalista ohjelmaa, kun aineusten koostumus on haluamasi kaltaista, paina virtapainiketta uudelleen ja odota, että laite pysähtyy täysin.



- 7 Vapauta lukitus painamalla kahvan vieressä olevaa kannen painiketta ja kierrä sitten vastapäivään ja nosta kulhosta. Irrota silppuamisteräyksikkö aina ennen kuin tyhjennät aineksia kulhosta. Irrota teräosa tarttumalla akselin päähän varovasti ja nostamalla se kulhosta.
- 8 Irrota kulho moottorijalustasta kääntämällä kulhoa vastapäivään ja nostamalla sitten ylös.
- 9 Sammuta laite painamalla virtapainiketta ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta. Katso puhdistus- ja säilytysohjeet Puhdistus ja huolto -osiesta.

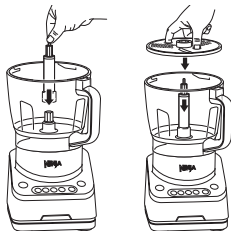
KÄÄNNETTÄVÄN VIIPALOINTI-/RAASTINLEVYN KÄYTTÖ

TÄRKEÄÄ:

- Lue kaikki varoitukset ennen kuin jatkat.
- Käytä vain DISC (LEVY) -ohjelmaa tai LOW (HIDAS) -asetusta käyttäessäsi viipalointi-/raastinlevyä.
- Ohjauspaneelin vilkkuminen tarkoittaa, että kansi ei ole lukittunut paikalleen oikein. Käy läpi vaiheet 2-4 varmistaaksesi, että olet asentamassa karaa, aineksia, levyä ja kantta oikein.

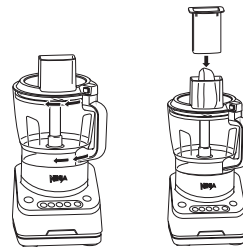
HUOMAUTUS: Viipalointi-/raastinlevy on käännettävä. Käytä viipalointiin levyn puolta, johon on merkitty "Slicer" (viipalointi). Käännä raastamista varten levy varovasti ympäri sille puolelle, johon on merkitty "Grater" (raastaminen). Syöttöputkikannessa on painin, joka ohjaa ruoan putken läpi.

- 1 Aseta moottorijalusta puhtaalle, kuivalle ja tasaiselle alustalle, esimerkiksi työtasolle tai pöydälle, ja kytke se sitten pistorasiaan.
- 2 Laske Precision Pro -monitoimikoneen kulho moottorijalustan päälle ja kierrä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa paikoilleen.



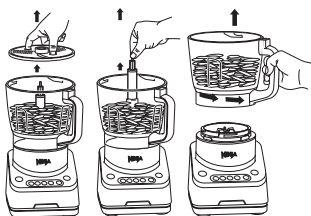
- 3 Aseta levykara kulhon sisällä olevan käyttöakselin päälle. Tartu sitten käännettävään viipalointi-/raastinlevyyn käyttämällä sormireikiä ja aseta se karan päälle haluamasi puoli ylöspäin.

- 4 Aseta syöttöputkikansi kulhon päälle ja kierrä myötäpäivään, kunnes kansi lukkiutuu paikalleen kuuluvasti napsahtaen. **Ohjauspaneeli lakkaa vilkkumasta merkinä siitä, että kulho ja kansi on asetettu oikein paikoilleen.**
- 5 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta ja valitse sitten DISC (LEVY) tai LOW (HIDAS). Lisää kannen syöttösuppilon kautta esivalmistellut ainekset, jotka haluat viipaloida tai raastaa. Voit painaa aineksia syöttöputken läpi painimen avulla.



HUOMAUTUS: Esivalmistelet ainekset ennen viipalointia tai raastamista. Lisätietoja saat Pika-aloitusoppaan Aineiden esivalmistelu -osiosta.

- 6 Jos käytät Auto-IQ®-ohjelmaa, DISC (LEVY), levy pysähtyy automaattisesti ohjelman lopussa. Jos taas käytät manuaalista ohjelmaa LOW (HIDAS) -asetuksella, paina painiketta uudelleen ja odota, kunnes laite on täysin pysähtynyt.
- 7 Irrota kansi ja vapauta lukitus painamalla syöttöputkikannen kahvan vieressä olevaa painiketta ja kierrä kantta vastapäivään. Nosta kansi irti kulhosta.
- 8 Nosta levy varovasti kulhosta tarttuen siihen sormirei'istä. Irrota sitten käyttöakseli varren yläosasta ja nosta se kulhosta.
- 9 Irrota kulho moottorijalustasta kääntämällä kulhoa vastapäivään ja nostamalla sitten ylös.
- 10 Sammuta laite painamalla virtapainiketta ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta. Katso puhdistus- ja säilytysohjeet Puhdistus ja huolto -osiosta.



PUHDISTUS JA HUOLTO

PUHDISTUS

Irrota kaikki osat toisistaan. Pese kaikki astiat lämpimässä astianpesuainevedessä pehmeällä liinalla.

• Käsipesu

Pese kulho, kansi, levy ja teräyksiköt lämpimässä saippuavedessä. Pese teräyksiköt varrellisella tiskiharjalla, jotta välttäisit koskemasta suoraan teriin. Käsittele teräyksiköitä varovasti varoen koskettamasta teräviin reunoihin. Huuhtele ja anna kuivua kokonaan.

• Astianpesukoneessa

Varusteet voi pestä astianpesukoneen yläkorissa, mutta niitä **EI** saa puhdistaa kuumalla kuivausohjelmalla. Varmista, että teräyksikkö ja kannet on irrotettu astiasta ennen astianpesukoneeseen laittamista. Viiltohaavojen välttämiseksi käsittele teräyksikköä varoen.

• 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

Keri virtajohto moottorijalustan takaosassa olevan lokeron sisälle. Laite täytyy säilyttää pystyasennossa. Teräyksikköjä täytyy säilyttää laitteen sisällä tai kulhoon kiinnitettyinä kannet lukittuina paikoilleen.

ÄLÄ pinota mitään astioiden päälle. Mahdolliset jäljelle jäävät kiinnikkeet täytyy säilyttää laitteen vieressä tai kaapissa tai vastaavassa, jossa ne eivät voi vaurioitua eivätkä aiheuta vaaraa.

MOOTTORIN TERMOSTAATIN PALAUTTAMINEN

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

- 1 Irrota laitteen pistoke pistorasiasta.
- 2 Anna laitteen jäähtyä noin 15 minuutin ajan.
- 3 Irrota kulhon kansi ja teräyksikkö. Tyhjennä kulho ja varmista, ettei teräyksikköön ole jäänyt aineksia kiinni.

TÄRKEÄÄ: Enimmäisvetoisuusia 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 najakitchen.eu ja pidä tuote käden ulottuvilla soittaessasi.

VARAOSIEN TILAAMINEN

Tilaa vara- ja lisäosat osoitteesta najakitchen.eu.

VIANMÄÄRITYSOPAS

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

Ohjauspaneelin valot vilkkuvat.

- Syöttöputkella varustettua kantta ja kulhoa ei ole kiinnitetty moottorijalustaan oikein. Nosta kulho pois ja aseta se uudelleen paikoilleen laskemalla se moottorijalustalle ja kiertämällä sitä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa paikalleen. Jos ohjauspaneelin valot vilkkuvat edelleen, nosta syöttöputkella varustettu kansi ja aseta se uudelleen paikalleen. Kierrä kantta myötäpäivään, kunnes se napsahtaa tiukasti paikalleen. Valot lakkaavat vilkkumasta, kun sekä kulho että kansi on asetettu oikein paikoilleen.

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, lautaset jne.).

Laitetta on vaikea irrottaa työtason pinnasta säilytystä varten.

- Irrota moottorijalusta laittamalla kädet moottorijalustan kylkien alle ja vetämällä laitetta varovasti ylöspäin itseäsi kohti.

Ainekset eivät silppuunnu tasaisesti.

- Saat silputessasi parhaat tulokset leikkaamalla samankokoisia paloja ja välttämällä kulhon ylitäyttämistä.

Ainekset on viipaloitu epätasaisesti.

- Parhaan tuloksen saat käännettävällä viipalointi-/raastinlevyllä valmistelemalla ainekset samanmuotoisiksi, jotta ne mahtuvat paremmin syöttösuppilon läpi. Älä leikkaa aineksia syöttöputken korkeutta pienemmiksi.

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 lähetyksilmoituksesta).

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 suunnitteluamme 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. Normaalaa 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



Skanna QR-kod med mobilenhet

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsbutik: _____

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220 - 240V-, 50-60Hz

Effekt: 850 Watt

Strömförbrukning i Off-läge (Av): 0,3 W

Efter tre minuters inaktivitet går denna produkt in i off-läge (av)




NINJA



PRECISION PRO MATBEREDARE BZ651EU | Bruksanvisning

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING • ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

| | |
|--|---|
|  | 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, elstötar eller saksador, måste grundläggande försiktighetsåtgärder alltid följas, inklusive nedan numererade varningstexter och efterföljande anvisningar. Använd inte den här apparaten till någonting annat än det den är avsedd för.

- Läs alla instruktioner innan du använder apparaten och dess tillbehör.
- Läs noga och följ alla varningstexter och instruktioner. Denna enhet innehåller elektriska anslutningar och rörliga delar, vilka potentiellt utgör en risk för användaren.
- Ta dig tid och iaktta försiktighet vid upppackning och iordningställande av apparaten. Denna apparat innehåller vassa, lösa knivar, vilka kan orsaka skador vid felaktig hantering.
- Gå igenom hela innehållet för att förvissa dig om att du har alla delar som behövs för korrekt och säker drift av apparaten.
- Knivarna är lösa och vassa. Hantera med varsamhet.
- Denna produkt är försedd med en hackkniv. Var **ALLTID** försiktig när du hanterar knivsetet. Knivsetet är vasst och löst **INTE** låst på plats i behållaren. Knivsetet är konstruerat för att kunna tas loss och underlätta rengöring och utbyte vid behov. Håll knivsetet **ENDAST** högst upp på axeln. Underlåtenhet att iaktta försiktighet vid hantering av knivsetet leder till risk för skärskador.
- 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. Koppla **ALDRIG** från apparaten genom att dra i nätsladden.
- Före användning, diska alla delar som kan komma i beröring med livsmedel. Följ diskingsanvisningarna i detta instruktionshäfte.
- Kontrollera före varje användning knivseten med avseende på skador. Om en kniv är böjd eller om skada misstänks, kontakta SharkNinja för att ordna utbyte.
- Använd **INTE** apparaten utomhus. Den är enbart konstruerad för hushållsbruk inomhus.
- UNDVIK** att modifiera stickkontakten på något sätt.
- 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.
- Denna apparat har viktiga markeringar på pluggbladet. Hela sladdenheten är olämplig att byta ut. Kontakta SharkNinja för service om skada uppstår.
- Skarvsladdar får **INTE** användas till denna apparat.
- För att skydda mot risken för elstötar, får apparaten **INTE** nedsänkas i vätska och nätsladden får **INTE** tillåtas att komma i kontakt med någon vätska.

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING • ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

- 16 Låt **INTE** sladden hänga över kanter på bord eller bänkar. Sladden kan hakas fast och dra bort apparaten från arbetsytan.
- 17 Låt **INTE** apparaten eller sladden komma i kontakt med heta ytor, som t.ex. spisar och andra värmealstrande apparater.
- 18 Använd **ALLTID** apparaten på en torr, plan yta.
- 19 Låt **INTE** små barn använda apparaten eller ha den som en leksak. Noggrann uppsikt krävs när apparaten används i närheten av barn.
- 20 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.
- 21 Använd **ENDAST** komponenter och tillbehör som levereras med produkten eller som rekommenderas av SharkNinja. Användande av komponenter, inklusive konserveringsburkar, som inte rekommenderas eller säljs av SharkNinja kan orsaka eldsvåda, elektrisk chock eller skada.
- 22 Placera **ALDRIG** ett knivset på motorenheten utan att det först fästs på motsvarande behållare (skål) och lock.
- 23 Håll händer, hår och kläder borta från behållaren vid iordningställande och drift.
- 24 Undvik kontakt med rörliga delar under drift och hantering av apparaten.
- 25 Fyll **INTE** behållaren över markeringen 2,l l.
- 26 Kör **INTE** apparaten med en tom behållare.
- 27 Kör **INTE** några behållare eller tillbehör som levererats med apparaten i mikrovågsugn.
- 28 Lämna **ALDRIG** apparaten utan uppsikt när den används.
- 29 Mixa **INTE** heta vätskor. Om du gör det kan det leda till tryckuppslagning och avgivning av ånga, som kan innebära risk för att användaren brännskadad.
- 30 Bered **INTE** torra ingredienser med hackkniven.
- 31 Minska risken för skador genom att aldrig placera kniven eller skivorna på basplattan utan att först sätta skålen på plats.
- 32 Utför **INTE** malningsarbete med hackkniven.
- 33 Kör **ALDRIG** apparaten utan lock och kåpor på plats. Försök **INTE** att kringgå låsmekanismen. Se till att behållare och lock är korrekt monterade före drift.
- 34 Säkerställ före drift att alla redskap avlägsnats ur behållarna. Underlåtenhet att ta bort redskap kan leda till att behållare splittras och potentiellt till person- och egendomsskada.
- 35 Håll händer och redskap borta från behållarna under hackning för att minska risken för allvarlig personskada eller skada på apparaten. Du kan använda en spatel men **ENDAST** när beredaren inte är igång. Använd alltid påskjutaren för att lägga till mat när du använder beredaren. Lägg **ALDRIG** till mat för hand.
- 36 Försök **INTE** ta bort behållare eller lock från motorenheten medan knivsetet allttjämt roterar. Låt apparaten stanna helt innan du avlägsnar lock och behållare.
- 37 Om apparaten överhettas aktiveras en termobrytare som tillfälligt stänger av motorn. För att återställa apparaten, koppla ur den och låt den svalna i ungefär 15 minuter innan du använder den igen.
- 38 Utsätt **INTE** behållare och tillbehör för extrema temperaturförändringar. De kan komma att skadas.
- 39 Efter avslutad beredning ska du se till att avlägsna knivsetet, **INNAN** du tömmer innehållet i behållaren. Knivsetet ska avlägsnas genom att försiktigt fatta tag upptill på axeln och lyfta det ur behållaren. Underlåtenhet att ta bort knivsetet, innan du tömmer behållaren, medför risk för skärskada.
- 40 Den maximala märkeffekten för denna apparat baseras på configurationen av matberedarskålen.

-
- 41** Sänk **INTE** ned motorenheten eller kontrollpanelen i vatten eller andra vätskor. Spreja **INTE** motorenheten eller kontrollpanelen med någon vätska.
 - 42** Försök **INTE** att vässa knivarna.
 - 43** Stäng av apparaten och koppla från motorenheten före rengöring.
 - 44** Lägg **ALDRIG** i mat för hand. Använd alltid påskjutaren.
 - 45** För att minska risken för skada på matberedarskålen eller isärtagning av locket, **FYLL INTE** skålen med isbitar för krossning.
 - 46** 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.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

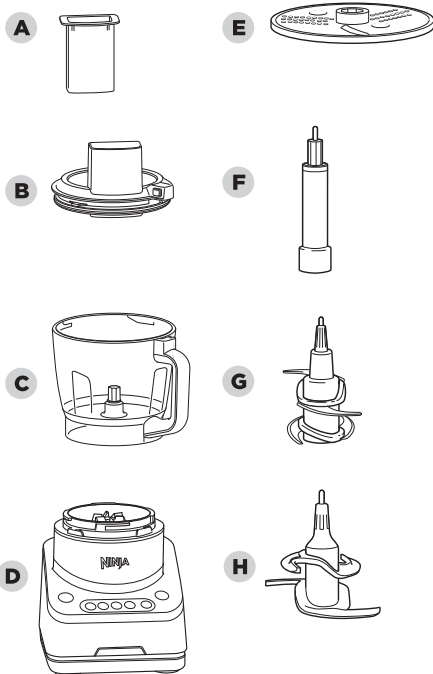
DELAR

- A Påskjutare för locket till matningsröret
- B Matningsrör
- C 2,1 liters Precision Pro-skål
- D Motorenhet (ansluten strömkabel visas inte)
- E Vändbar skiv-/rivskiva
- F Skivspindel
- G Hackkniv
- H Degkniv

Det finns en mängd tillbehör som passar för denna matberedarserie.

För att köpa fler tillbehör och hitta goda recept, besök oss på ninjakitchen.eu.

OBS! Toppfliken på din kartong visar de utvalda tillbehör som levereras med din modell.



FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VIKTIGT: Granska alla varningar innan du fortsätter

- 1 Ta bort allt förpackningsmaterial från apparaten. Var försiktig vid uppackning av knivseten. Alla knivset är lösa och vassa.
- 2 Hackkniven är vass och **INTE** låst på plats i skålen. Hantera hackkniven genom att hålla den högst upp på axeln.
- 3 Diska skål, lock, skiva och knivset med varmt vatten och diskmedel med hjälp av en diskborste, för att undvika direkt kontakt med knivarna. Var försiktig när du hanterar knivseten, eftersom knivarna sitter löst och är vassa.
- 4 Skölj alla delar grundligt och låt dem lufttorka.

OBS! Alla tillbehör är BPA-fria. Tillbehör kan diskas i översta facket i diskmaskin och ska **INTE** köras i ett torkprogram med värme. Se till att knivsetet och locket har tagits bort från behållaren innan du lägger in dem i diskmaskinen. Var försiktig när du hanterar knivsetet för att undvika risk för skärsår.

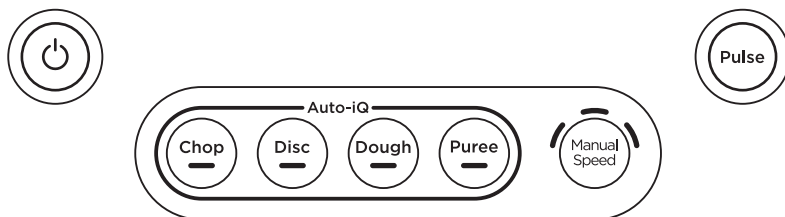
FUNKTIONER

 Använd strömknappen för att sätta på och stänga av enheten.

AUTO-IQ®

Intelligenta förinställda program kombinerar unika berednings- och pausningsmönster för att göra jobbet åt dig. När ett Auto-iQ-program har valts startar det omedelbart och stoppas automatiskt när beredningen är klar. Tryck på den för tillfället aktiva knappen igen för att stoppa beredningen innan ett program är klart.

OBS: Programmets körtider varierar från några sekunder till upp till en minut.



AUTO-IQ -PROGRAM

CHOP (HACKA)

Tidsinställda pulser och pauser ger dig konsekventa hackningsresultat. Kör programmet en gång för att grovhacka, två gånger för att finhacka och tre gånger om du vill att det ska bli ännu finare.

PUREE (PURÉ)

Skapa allt från silkeslena såser till perfekt hummus.

DOUGH (DEG)

Perfekt för att skapa utsökt deg, från paj till pizza till kakdeg.

OBS: Använd PULSE (PULSA) för att lägga till ingredienser, såsom chokladbitar eller russin, efter det att programmet för degen är klart.

DISC (SKIVA)

Skiva eller riv en mängd olika ingredienser, från färska grönsaker till ostar.

MANUELLA PROGRAM

LOW (LÅG), MEDIUM (MEDEL), HIGH (HÖG)

När den valts, börjar det manuella programmet på lägsta hastighet. För att öka till en högre hastighet, välj det manuella programmet igen. Dessa hastigheter körs kontinuerligt i 60 sekunder. De fungerar inte tillsammans med några förinställda Auto-iQ-program.

PULSE (PULSA)

Ger bättre kontroll över pulsering och beredning. Fungerar enbart när PULSA är intryckt. Tryck kort för korta pulser och tryck länge för långa pulser.

VIKTIGT:

- Granska alla varningar innan du fortsätter.
- Kör **INTE** enheten på HIGH (HÖG) om degkniven används.

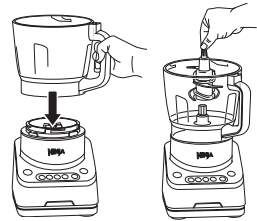
ANVÄNDA KNIVSETEN

VIKTIGT:

- Som en säkerhetsåtgärd kommer du inte att kunna montera och låsa locket i dess läge om knivsetet inte är helt fastsatt.
- Om kontrollpanelen blinkar betyder det att locket inte sitter ordentligt. Gå igenom steg 2-5 för att säkerställa att du installerar skålen, bladen, ingredienserna och locket korrekt.

OBS: Tillsätt **INTE** ingredienser innan knivsetet är färdigmonterat. Följ samma instruktioner för att montera degkniven.

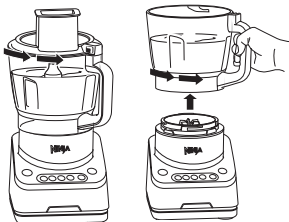
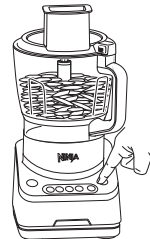
- 1 Placera motorenheten på en ren, torr och jämn yta som exempelvis en bänk eller bordsskiva och koppla sedan in enheten.
- 2 Sänk ned Precision Pro-matberedarskålen på motorenheten och vrid medurs tills den klickar på plats.
- 3 Håll försiktigt hackkniven längst upp i axeln och placera den på drivnavet inne i skålen. Observera att hackkniven kommer att sitta löst på drivnavet.



- 4 Tillsätt ingredienserna i skålen och se till att inte överskrida markeringen 2,1 l.
- 5 Sätt matningsrörets lock på skålen och vrid medurs tills du hör ett klickljud som indikerar att locket är låst på plats. **Kontrollpanelen slutar blinka, vilket indikerar att skålen och locket är ordentligt monterade.**
- 6a Tryck på strömknappen för att sätta på den. Om du använder ett Auto-iQ®-

program väljer du först det program som bäst passar ditt recept. Den förinställda programmen kommer automatiskt att stoppa enheten vid programmets slut. För att stoppa enheten när som helst, tryck på det program som för närvarande är aktivt igen.

- 6b Om du använder ett manuellt program, tryck på strömknappen igen när ingredienserna har nått önskad konsistens, och vänta tills enheten har stannat helt.



- 7 När du är klar, tryck på knappen på locket nära handtaget för att låsa upp, vrid sedan moturs och lyft upp från skålen. Ta alltid bort hackkniven innan du tömmer ingredienserna från skålen genom att försiktigt ta tag i den i toppen av skaftet och sedan lyfta den ur skålen.
- 8 För att ta bort skålen från motorenheten vrider du skålen moturs och lyfter sedan upp den.
- 9 Stäng av enheten genom att trycka på strömknappen och dra sedan ur sladden. Se avsnittet Skötsel och underhåll för anvisningar om rengöring och förvaring.

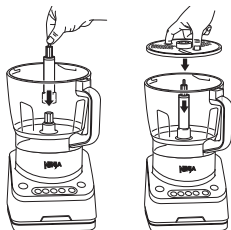
ANVÄNDA DEN VÄNDBARA SKIV-/RIVSKIVAN

VIKTIGT:

- Granska alla varningar innan du fortsätter.
- Använd endast DISC-programmet (SKIVA) eller inställningen LOW (LÅGT) när du använder skiv-/rivskivan.
- Om kontrollpanelen blinkar betyder det att locket inte sitter ordentligt. Gå igenom stegen 2–4 för att säkerställa att du monterar axeln, ingredienserna, skivan och locket korrekt.

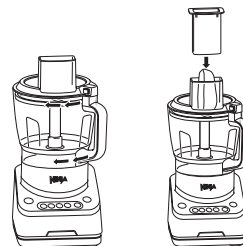
OBS! Skiv-/rivskivan är vändbar. Använd sidan som är märkt "Slicer" (Skiva) för skivning. Vänd försiktigt skivan till sidan som är märkt "Grater" (Riva) för rivning. Matningsröret har en påskjutare som för maten genom röret.

- 1 Placera motorenheten på en ren, torr och jämn yta som en bänk eller ett bord och koppla sedan in enheten.
- 2 Sänk ned Precision Pro-matberedarskålen på motorenheten och vrid medurs tills den klickar på plats.



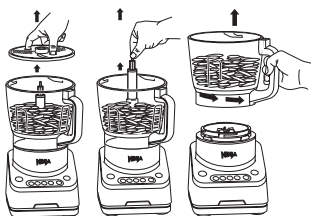
- 3 Placera skivspindeln på drivaggregatet inuti skålen. Använd sedan fingerhålen för att gripa tag i den vändbara skiv-/rivskivan och placera den över spindeln med den sida du vill använda uppåt.

- 4 Placera matningsrörets lock på skålen och vrid medurs tills du hör ett klickljud som indikerar att locket är låst på plats. **Kontrollpanelen slutar blinka, vilket betyder att skålen och locket är rätt monterade.**
- 5 Tryck på strömknappen för att sätta på, välj sedan DISC (SKIVA) eller LÅG (LÅGT). Tillsätt de förberedda ingredienserna som du vill skiva eller riva genom matningsröret på locket. Använd påskjutaren som hjälper ingredienserna genom matningsröret.



OBS: Innan du skivar eller river, förbered dina ingredienser. Se avsnittet Matförberedelse i snabbstartguiden för mer information.

- 6 Om du använder Auto-iQ-programmet DISC (SKIVA), kommer skivan automatiskt att sluta snurra vid programmets slut. Tryck på knappen igen och invänta att apparaten har snurrat helt om det manuella programmet LOW (LÅGT) används.
- 7 För att ta bort locket, tryck på knappen på matningsrörets lock nära handtaget för att låsa upp, vrid sedan locket moturs. Lyft av locket från skålen.
- 8 Med hjälp av fingerhålen, lyft försiktigt ut skivan ur skålen. Greppa sedan spindeln i övre änden av axeln och lyft ut den från skålen.
- 9 För att ta bort skålen från motorenheten vrider du skålen moturs och lyfter sedan upp den.
- 10 Stäng av enheten genom att trycka på strömknappen och dra sedan ur sladden. Se avsnittet Skötsel och underhåll för anvisningar om rengöring och förvaring.



SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

RENGÖRING

Ta bort alla delar från varandra. Diska skålen med varm vatten och diskmedel med en mjuk trasa.

• Handdiskning

Diska skål, lock, skiva och knivset med varmt vatten och diskmedel. Använd en diskborste när du diskar knivseten för att undvika att händerna kommer i kontakt med knivarna. Hantera knivset varsamt för att undvika kontakt med vassa kanter. Skölj och lufttorka ordentligt.

• Diskmaskin

Tillbehören är säkra att diska i det övre facket i diskmaskinen och ska **INTE** rengöras med en uppvärmd torkcykel. Se till att knivsetet och locket har tagits bort från behållaren innan du lägger in dem i diskmaskinen. Var försiktig när du hanterar knivsetet för att undvika risk för skärsår.

• Motorenheten

Stäng av enheten och koppla från motorenheten före rengöring. Torka av motorenheten med en ren, fuktig trasa. Använd **INTE** avskrapande dukar, svampar eller borstar för att rengöra bottenplattan.

FÖRVARING

Linda nätsladden runt sladdvindan på baksidan av motorenheten. Förvara enheten upprätt och förvara alla knivset inuti eller fästa vid skålen med locket låst på plats. Stapla **INTE** saker ovanpå behållarna. Förvara eventuella återstående komponenter vid sidan av enheten eller i ett skåp, där de inte skadas eller utgör någon fara.

ÅTERSTÄLLA MOTORNIS TERMOSTAT

Denna enhet har ett unikt säkerhetssystem som förhindrar skador på motor och drivsystem om du oavsiktligt skulle överbelasta enheten. Om enheten överbelastas, kommer motorn att frånkopplas tillfälligt. Följ återställningsrutinen nedan om detta skulle inträffa.

- 1 Koppla ur enheten från eluttaget.
- 2 Låt enheten svalna i cirka 15 minuter.
- 3 Ta bort skålens lock och knivset. Töm skålen och säkerställ att inga ingredienser får knivsetet att fastna.

VIKTIGT: Se till att de maximala kapacitetsgränserna inte överskrids. Detta är den vanligaste orsaken till överbelastning av apparater.

Ring kundtjänst på +44 (0)800 862 0453 om din enhet behöver servas. För att vi enklare ska kunna hjälpa dig, registrera din produkt online på ninjakitchen.eu och ha produkten till hands när du ringer.

BESTÄLLA RESERVDELAR

Besök ninjakitchen.eu för att beställa ytterligare delar och komponenter.

FELSÖKNING

⚠ VARNING: För att minska risken för stötar och oavsiktlig påslagning, ska du stänga av och koppla från enheten från nätet, innan felsökning utförs.

Blinkande lampor på kontrollpanelen.

- Locket till matningsröret och beredningsskålen har monterats fel på motorenheten. Ta bort och sätt tillbaka skålen genom att sänka ned den på motorenheten och vrid medurs så att den klickas på plats. Ta bort och sätt tillbaka locket till matningsröret om lamporna på kontrollpanelen fortfarande blinkar. Vrid locket medurs tills du hör ett klickljud. Lamporna slutar blinka när skålen och locket är rätt monterade.

Motorenheten fäster inte på bänken eller bordsskivan.

- Säkerställ att ytan och sugfoten är avtorkade. Sugfoten fastnar bara på mjuka 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, tallrikar, etc.).

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.

Maten hackas inte likformigt.

- Skär ingredienserna i enhetliga bitar och fyll inte på skålen för mycket för bästa möjliga hackningsresultat.

Ingredienserna är olika tjocka.

- För bästa resultat när du använder den vändbara skivan för skivning/rivning, skär ingredienserna i samma storlek så att de passar bättre i matningsröret. Skär inte ingredienserna så att de är mindre än matningsrörets höjd.

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 registrerede varemærker i Den Europæiske Union, der tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2025 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 Marken in der Europäischen Union Shark Ninja Operating LLC.

© 2025 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 in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2025 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 marcas registradas en la Unión Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2025 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 SharkNinja Operating LLC dans l'Union européenne.

© 2025 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 SharkNinja Operating LLC nell'Unione Europea.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CHINA

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 in de Europese Unie van Shark Ninja Operating LLC.

© 2025 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 ist eine eingetragene Marken in der Europäischen Union Shark Ninja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

POLSKI

Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu. Nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego specyfikacje podane w tym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

NINJA jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy SharkNinja Operating LLC w Unii Europejskiej.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. WYDRUKOWANO W CHINACH

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 na União Europeia da Shark Ninja Operating LLC.

© 2025 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 SharkNinja Operating LLC -yhtion Euroopan unionissa rekisteröity tavaramerkki.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIJINASSA

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 i Europeiska unionen som tillhör SharkNinja Operative LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

**SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany**
ninjakitchen.eu

BZ651EU_IB_MP_Mv7_250930

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