NINJA

BW1000
Series

OWNER'S GUIDE

BRUGERVEJLEDNING
BEDIENUNGSANLEITUNG
GUÍA DEL USUARIO
NOTICE D'UTILISATION
MANUALE D'USO
GEBRUIKERSHANDLEIDING
BRUKERHÅNDBOK
INSTRUKCJA OBSŁUGI
GUIA DO UTILIZADOR
OMISTAJAN OPAS
BRUKSANVISNING

NINJA BELGIAN WAFFLE MAKER

NINJA BELGISK VAFFELJERN

NINJA WAFFELEISEN FÜR BELGISCHE WAFFELN

GOFRERA BELGA NINJA

GAUFRIER POUR GAUFRES BELGES NINJA

PIASTRA PER WAFFLE BELGI NINJA

NINJA BELGISCHE STIJL WAFELIJZER

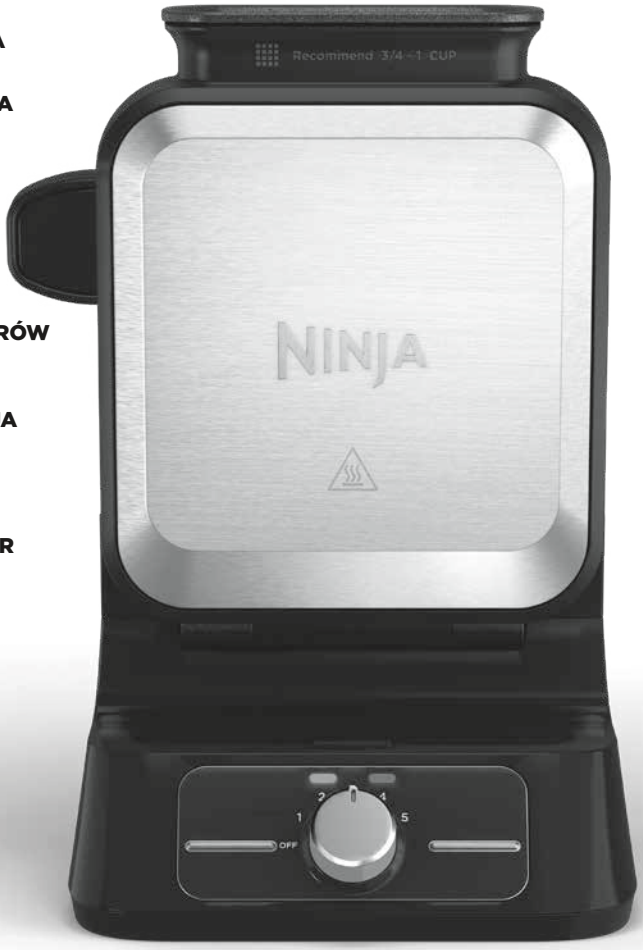
BELGISK VAFFELJERN FRA NINJA

GOFROWNICA DO GOFRÓW BELGIJSKICH NINJA

MÁQUINA DE FAZER WAFFLES BELGAS NINJA

NINJA BELGIALAINEN VOHVELIRAUTA

NINJA VÅFFELJÄRN FÖR BELGISKA VÅFFLOR



ninjakitchen.eu

TAK
for at have købt Ninja Belgisk Vaffeljern

REGISTRER DIT KØB

ninjakitchen.eu

Scan QR-koden for at få instruktioner, registrere garantien og få lidt inspiration.

GEM DISSE OPLYSNINGER

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Behold din kvittering)

Butik, hvor apparatet er købt:

_____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Watt: 1000 W

TIP: Du kan finde model- og serienumre på QR-koden på mærkaten, som er placeret på bunden af apparatet.

Strømforbruget i slukket tilstand er 0,3 W.

Apparatet går automatisk i standbytilstand efter 60 minutters inaktivitet.

INDHOLD

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger **2**

Dele **4**

Inden første brug **4**

Lær vaffeljernet at kende **5**

Brug af kontrolpanelet **6**

Brug af vaffeljernet **7**

Rengøring **7**

Tips og tricks **8**

Ofte stillede spørgsmål **8**

Reservedele **8**

Garanti **9**

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

KUN TIL ANVENDELSE I PRIVATE HJEM • LÆS ALLE ANVISNINGER INDEN BRUG

	Indikerer, at instruktionerne skal læses og gennemgås for at få en forståelse af produktets betjening og anvendelse.
	Indikerer fare for personskade, død eller omfattende skade på ejendom, hvis dette advarselssymbol ignoreres.
	Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt **ALTID** hænderne for at undgå forbrændinger.
	Kun beregnet til indendørs, privat brug.
	Nedsænk **IKKE** i væske.

Når der anvendes elektriske apparater, skal de grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altid følges, inklusive følgende:

⚠ ADVARSEL

1 For at undgå kvælningsfare for små børn skal al emballage kasseres straks efter udpakning.

2 Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici.

3 Du må **IKKE** ændre stikket på nogen måde du må **IKKE** placere apparatet og lade ledningen hænge over kanterne på borde eller bordplader.

4 Anbring **IKKE** apparatet på varme overflader, i nærheden af varme gas- eller elektriske brændere eller på en opvarmet ovn.

5 Apparatet har en kort ledning for at undgå, at børn kan tage fat i den og blive viklet ind i den, og så ingen falder i en lang ledning.

6 Brug **IKKE** en forlængerledning.

7 Brug **IKKE** en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

8 For at undgå elektrisk stød må du **IKKE** nedsænke ledningen, stikket eller apparatets hovedenhed i vand eller anden væske.

9 Brug **IKKE** apparatet, hvis der er skader på ledningen eller stikket. Inspicér apparatet og ledningen regelmæssigt. Hvis apparatet fungerer forkert eller er beskadiget på nogen måde, skal du straks slukke for det og ringe til kundeservice.

10 Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Apparatet må **IKKE** bruges af børn. Nøje opsyn er nødvendigt, hvis maskinen bruges i nærheden af børn.

11 Børn må ikke lege med dette apparat.

12 Du må **IKKE** lade apparatet være uden opsyn under brug.

13 Dette apparat er kun til privat brug. Brug IKKE apparatet til andet end dets tilsigtede brug. Brug **IKKE** apparatet i biler eller både i bevægelse. Brug **IKKE** udendørs. Forkert brug kan medføre personskader.

14 Kun beregnet til brug på køkkenbord. Sørg for, at overfladen er plan, ren og tør. Apparatet må **IKKE** placeres i nærheden af kanten på et køkkenbord under brug.

15 Du skal **ALTID** sikre, at apparatet er helt lukket før brug.

16 Når du bruger dette apparat, skal du sørge for, at der er mindst 15,25 cm friplads over og til alle sider, så luften kan cirkulere.

17 Rør **IKKE** ved varme overflader. Apparatet er varmt under og efter brug. For at undgå forbrændinger eller anden personskade skal du **ALTID** bruge grydelapper eller grillhandsker og bruge tilgængelige håndtag og drejeknapper.

18 Anvend kun det anbefalede tilbehør, der følger med dette apparat eller som er godkendt af SharkNinja. Brug af tilbehør eller udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja, kan medføre risiko for brand eller personskade.

19 Flyt **IKKE** apparatet, mens det er i brug.

20 Sluk **ALTID** for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug og før rengøring.

21 Lad det køle af før rengøring og opbevaring.

22 Se afsnittet om rengøring for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.

23 Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.

24 Brug **IKKE** skuresvampe af metal til rengøring. Dette kan efterlade metalstykker, som kan komme i kontakt med elektriske dele og forårsage elektrisk stød.

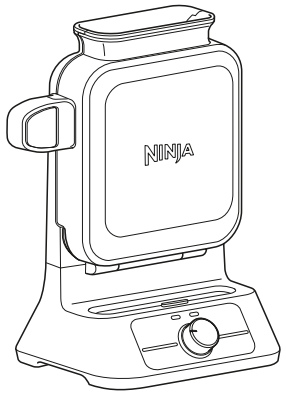
25 Træk stikket ud, når det ikke er i brug.

GEM INSTRUKTIONSHÆFTET

DELE

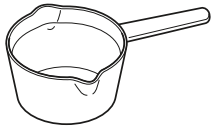
A Hovedenhed

(Tilsluttet ledning ikke vist)



B Portionsbæger

(Den nøjagtige mængde dej, der er nødvendig, vil variere afhængigt af dejtype, tykkelse og hævemidler der bruges. For at forhindre overfyldning, må du **IKKE** bruge mere end 1 fuld kop). Tåler opvaskemaskine.



INDEN FØRSTE BRUG

1 Fjern og kassér al emballage, mærkater og tape fra apparatet.

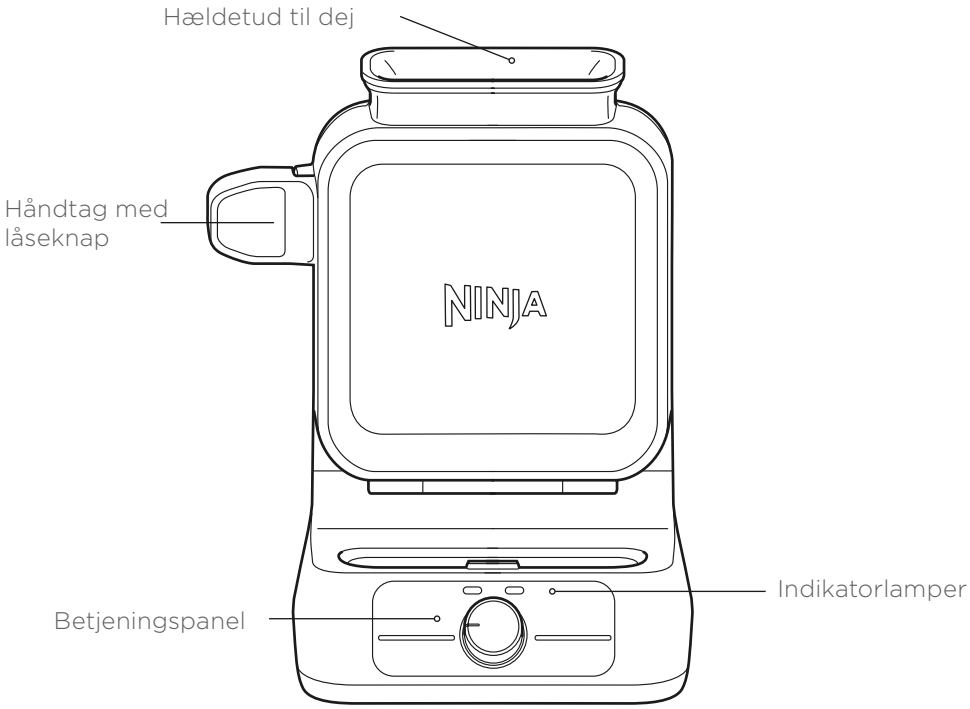
2 Fjern alt tilbehør fra pakken, og læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Vær særligt opmærksom på anvisninger, advarsler og vigtige foranstaltninger, så du undgår person- eller tingskade.

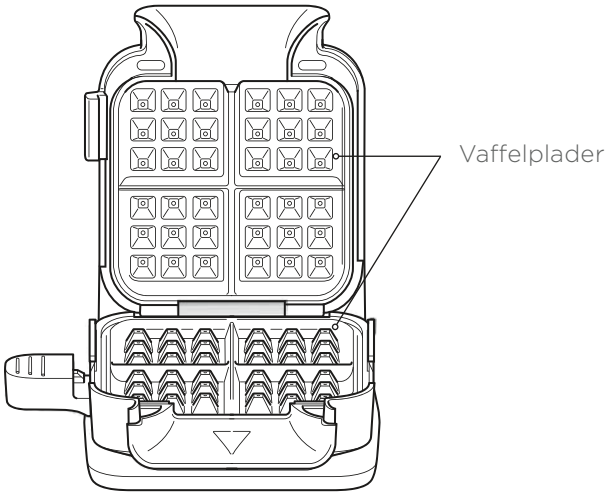
3 Vask vaffelpladerne med en klud fugtet med sæbevand, og tør dem derefter omhyggeligt med en ren, fugtig klud. Nedsænk **ALDRIG** hovedenheden i vand.

4 Vi anbefaler, at du tænder for apparatet og lader det være tændt på indstilling 5 i 10 minutter uden at tilføje dej. Sørg for, at rummet er godt ventileret. Herved fjernes eventuelle rester af emballage og lugtspor, der kan forekomme. Dette er fuldstændigt sikkert og ikke skadeligt for vaffeljernets ydeevne.

5 Krydr vaffelpladerne ved at påføre et tyndt lag madolie. Brugen af madlavningsspray anbefales **IKKE**, medmindre andet er angivet i opskriften i inspirationsguiden.

LÆR VAFFELJERNET AT KENDE





BRUG AF KONTROLPANELET

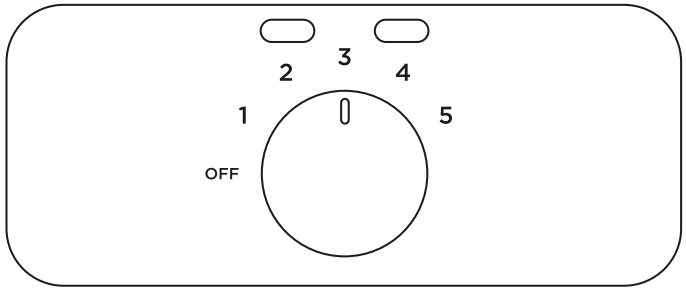
DREJEKNAP TIL VALG AF INDSTILLING	
1–2	Lys brun og let sprød
3	Gylden brun og sprød
4–5	Mørkebrun og ekstra sprød
Speciality (Specialitet)	Tilbered forsigtigt dej med højere sukkerindhold som bananbrød, kagemix eller brownie-vafler.

BEMÆRK: Speciality (Specialitet) er ikke tilgængelig på alle modeller.

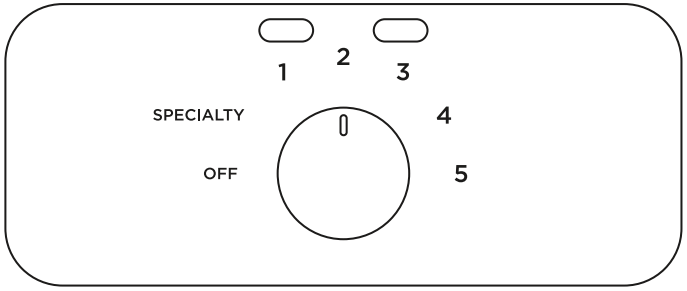
Indikatorlamper vil repræsentere flere faser i hele tilberedningsprocessen.

Referencevejledning nedenfor.

BW1000



BW1001



GRØN INDIKATORLAMPE	RØD INDIKATORLAMPE
Indikerer, at forvarmningen er færdig. ***ELLER*** indikerer, at tilberedningen er færdig.	Indikerer, at vaffeljernet er ved at forvarme. ***ELLER*** indikerer, at vaflerne er ved at blive tilberedt.

BRUG AF VAFFELJERNET

1 Når vaffeljernet er lukket, skal du tilslutte det og tænde for det ved at justere drejeknappen til den ønskede indstilling. Den røde LED-lampe vil lyse op, hvilket indikerer at vaffeljernet er ved at blive forvarmet.

BEMÆRK: Lad apparatet varme helt op, før du tilsætter dejen.

2 Den grønne LED-lampe vil lyse op, når apparatet er forvarmet. Fyld portionskoppen med dej mellem den minimale fyldelinje (¾ kop) og den øverste kant, og hæld derefter den forberedte dej i den øverste tud på apparatet i et enkelt hurtigt hæld. Tilberedningen vil automatisk begynde, efter at dejen er tilføjet (den røde LED-lampe vil lyse op for at signalere, at tilberedningen er begyndt). Dejen vil ikke fylde vaffeljernet helt til at starte med. Den vil hæve og fylde hulrummet under tilberedningen.

BEMÆRK: Den præcise mængde dej, der er nødvendig, vil variere afhængigt af dejtype, tykkelse og hævemidler, der anvendes. Vi anbefaler at starte med at fylde din Portionsbæger til den minimale fyldelinje og justere derfra. Hæld **IKKE** mere end en fuld skefuld (1 kop) dej i ad gangen.

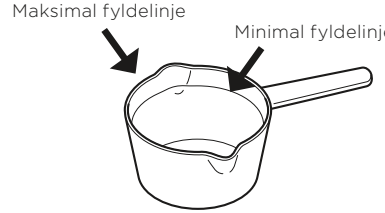
3 Vaflen er færdigtilberedt, når den grønne LED-lampe lyser, og apparatet bipper. Tryk på låseknappen for at åbne vaffeljernet og fjern vaflen med tængerne med silikonespidser eller andet ikke-metallisk køkkenredskab.

4 Luk vaffeljernet ved at vippe fronten op, indtil det låser sig selv.

5 Vaffeljernet vil automatisk begynde at forvarme efter hver cyklus. Vent på, at den grønne LED-lampe indikerer, at forvarmningscyklussen er afsluttet, før du begynder at lave den næste vaffel.

TIP: Hvis din vaffeldej ikke flyder jævnt ind i vaffeljernet, så tilsæt en spiseskefuld vand eller mælk og prøv igen.

BEMÆRK: For at undgå risikoen for at overfylde dit vaffeljern, så hæld **IKKE** mere end 1 kop dej i vaffeljernet ad gangen.



RENGØRING

Apparatet skal altid rengøres grundigt efter hver brug.

1 Tag vaffeljernet ud af stikkontakten, og lad det køle helt af.

2 Brug en fugtig, sæbeholdig klud til at rengøre vaffelpladerne, og tør dem derefter af med en ren fugtig klud, og tør dem grundigt. Nedsænk ikke hovedenheden i vand eller lad stå under rindende vand.

3 Undgå at bruge metalredskaber eller slibemidler, mens du rengør, for at undgå at beskadige vaffelpladerne.

4 For at rengøre ydersiden af vaffeljernet, skal du bruge en fugtig klud. For de bedste resultater, skal du tørre våd dej op, før den tørrer helt.

5 For at rengøre mellem de smalle sprækker i vaffeljernet, skal du sørge for, at det er frakoblet og skrabe dejen ud med en fugtig klud viklet omkring spidsen af et ikke-metallisk redskab.

BRUG AF VAFFELJERNET – fortsat

TIPS OG TRICKS

Brug portionskoppen og fyld over den minimale fyldelinje for at sikre, at der laves en hel vaffel.

Når du laver flere vafler efter hinanden, kan du holde vaflerne varme i en ovn indstillet til 65 °C.

Brug af mindre end ½ kop af dej kan forårsage, at apparatet ikke registrerer, at en tilberedningscyklus skal begynde.

Åbn **IKKE** vaffeljernet under en tilberedningscyklus, når den RØDE LED-lampe er TÆNDT.

Det er naturligt, at damp slipper ud fra apparatet.

Det anbefales ikke, at tilsætte faste mix-ins med dette vaffeljern.

Hvis dejen er for tyk til at flyde ind i vaffeljernet, så bland 1 spiseskefuld vand i dejen og prøv igen. Gentag indtil dejen flyder glat, og du får en fuld vaffel.

Uspiste vafler kan fryses i op til 3 uger, hvis de opbevares korrekt og genopvarmes i en brødrister.

Hvis madpartikler lækker ind i drypfangeren, skal du tørre dem af med en fugtig, sæbeholdig klud.

Målekoppen kan også bruges som en 1-kops målekop.

Overskydende dej vil hæve og fylde tuden. Denne dej kan fjernes, når vaflen er taget ud.

Besøg **ninjakitchen.eu** for opskrifter og yderligere tips og tricks.

Ofte stillede spørgsmål

Hvorfor tænder apparatet ikke?

- Sørg for, at ledningen er sat sikkert i stikket.
- Prøv at sætte ledningen i en anden stikkontakt.
- Nulstil hovedafbryderen, hvis det er nødvendigt.
- Drej drejeknappen for at vælge indstilling.

Er forvarmning af vaffeljernet nødvendigt?

- Ja, forvarmning er nødvendig, hæld kun dejen i, når LED-lampen er GRØN.

Hvordan hælder jeg dejen i?

- Vaffelpladerne skal være lukkede. Brug portionskoppen og hæld dejen i én hurtig bevægelse gennem tuden øverst.

Hvor meget dej skal jeg hælde i til hver vaffel?

- Den præcise mængde dej, der er nødvendig, vil variere afhængigt af dejens type, tykkelse og hævemidler, der anvendes. Vi anbefaler at starte med at fylde din Portionsbæger til den minimale fyldelinje og justere derfra.

Dejen fylder ikke hulrummet, når jeg hælder den i.

- Hævemidlerne i dejen aktiveres under tilberedningen og udvider sig for at fylde hulrummet.

RESERVEDELE

For at bestille nye reservedele og tilbehør bedes du gå ind på **ninjakitchen.eu** eller ringe til kundeservice på **08008620453**. For at vi bedre kan hjælpe dig, bedes du registrere dit produkt online og have produktet ved hånden, når du ringer.

NINJA

TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Forbrugere, der køber et produkt i Europa, drager fordel af de juridiske rettigheder vedrørende produktets kvalitet (dine lovbestemte rettigheder). Du kan gøre disse rettigheder gældende over for forhandleren. Vi giver dig en ekstra fabriksgaranti på to år. Disse vilkår og betingelser gælder udelukkende for vores fabriksgaranti – dine lovbestemte rettigheder påvirkes ikke.

Vilkårene nedenfor beskriver betingelserne for og omfanget af vores garanti. Den påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder eller din forhandlers forpligtelser og din kontrakt med dem.

Ninja-garantier

Alle Ninja-produkter fås med en garanti, der omfatter gratis reservedele og arbejdskraft. Du kan også finde onlinesupport på **www.ninjakitchen.eu**.

Hvordan registrerer jeg min Ninja-garanti?

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

- Dato for køb af produktet (kvittering eller leveringsseddel).
- Hvis du vil registrere online, skal du gå til **www.ninjakitchen.eu**.

VIGTIGT:

- Garantien dækker kun dit produkt fra købsdatoen.
- Den gratis Ninja-garanti gælder kun i det land, hvor produktet blev købt.
- Gem altid kvitteringen. Kvitteringen skal bruges til at bekræfte de oplysninger, du har givet os, hvis der skulle være behov for at bruge din garanti. Hvis en gyldig kvittering ikke kan fremvises, kan det ugyldiggøre din garanti.

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

Når du registrerer din garanti, har vi dine oplysninger ved hånden, hvis vi nogensinde får brug for at komme i kontakt med dig. Du kan også modtage tips og råd om, hvordan du får det bedste ud af dit Ninja-produkt, og høre de seneste nyheder om ny Ninja-teknologi og lanceringer. Registreres garantien online, får du øjeblikkelig bekræftelse på, at vi har modtaget dine oplysninger.

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti?

Reparation eller udskiftning af dit Ninja-produkt (efter Ninjas vurdering), inklusive alle dele og al arbejdskraft. En Ninja-garanti er i tillæg til dine lovbestemte rettigheder som forbruger.

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?

Du finder et komplet udvalg af Ninja-dele, -reservedele/-tilbehør til alle Ninja-produkter på **www.ninjakitchen.eu**.

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

VIELEN DANK

für den Kauf des Ninja Waffeleisens für belgische Waffeln

REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

ninjakitchen.eu

Scannen Sie den QR-Code zur Garantieregistrierung sowie für Anleitungen, Unterstützung und Inspiration.

BEWAHREN SIE FOLGENDE INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Kaufbeleg bitte aufbewahren)

Gekauft bei: _____

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung: 220–240 V~, 50-60 Hz

Leistung: 1.000 Watt

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

Der Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand beträgt 0,3 W.

Das Gerät schaltet nach 60 Minuten Inaktivität automatisch ab.

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise **12**

Bestandteile **14**

Vor dem ersten Gebrauch **14**

Lernen Sie das Waffeleisen kennen **15**

Das Bedienfeld **16**

Verwendung des Waffeleisens **17**

Reinigung **17**

Tipps und Tricks **18**

Häufig gestellte Fragen **18**

Ersatzteile **18**

Garantie **19**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH • LESEN SIE DIE BEDIENUNGSLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH VOLLSTÄNDIG DURCH

	Weist darauf hin, dass die Bedienungsanleitung beachtet werden muss, um den Betrieb und die Nutzung des Produkts zu verstehen.
	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.
	Achten Sie darauf, den Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie **STETS** einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.
	Nur zum Gebrauch im Innenbereich und nur für private Zwecke vorgesehen.
	**NICHT** in Flüssigkeit eintauchen.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, insbesondere folgende Punkte:

⚠ WARNUNG

1 Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entsorgen Sie alle Verpackungen sofort nach dem Entpacken.

2 Dieses Gerät kann unter Aufsicht von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn diese die damit verbundenen Risiken kennen.

3 Versuchen Sie **KEINESFALLS**, den Stecker zu modifizieren. Stellen Sie das Gerät nicht an die Kante von Tischplatten oder Arbeitsflächen und lassen Sie das Netzkabel **NICHT** über diese herunterhängen.

4 Das Gerät **NICHT** auf heiße Oberflächen, in die Nähe von Gas- oder Elektroherden, in einen heißen Backofen oder auf ein Kochfeld stellen.

5 Es wird ein kurzes Stromkabel verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder das Kabel greifen oder sich verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.

6 **KEIN** Verlängerungskabel verwenden.

7 Verwenden Sie **KEINEN** externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem.

8 Um Stromschläge zu verhindern, tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile des Hauptgeräts **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

9 Im Fall eines beschädigten Stromkabels oder Steckers das Gerät **NICHT** verwenden. Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Stromkabel. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundenservice an.

10 Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und dessen Kabel haben. Das Gerät darf **NICHT** von Kindern verwendet werden. Bei Verwendung in der Nähe von Kindern müssen diese unbedingt beaufsichtigt werden.

11 Kinder dürfen nicht mit diesem Gerätspielen.

12 Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs **NICHT** unbeaufsichtigt.

13 Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät AUSSCHLIESSLICH für den Zweck, für den es bestimmt ist. **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Verwenden Sie das Gerät **NICHT** im Freien. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.

14 Nur für den Gebrauch auf der Arbeitsplatte bestimmt. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** in die Nähe der Kante der Arbeitsfläche auf.

15 Stellen Sie vor der Verwendung **IMMER** sicher, dass das Gerät vollständig geschlossen ist.

16 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15,25 cm für die Luftzirkulation vorhanden sind.

17 **KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Um Verbrennungen oder Verletzungen vorzubeugen, nutzen Sie **STETS** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe und verwenden Sie vorhandene Griffe und den Drehschalter.

18 Verwenden Sie ausschließlich empfohlenes Zubehör, das im Lieferumfang dieses Geräts enthalten ist oder von SharkNinja autorisiert wurde. Die Verwendung von Zubehör oder Aufsätzen, die nicht von SharkNinja empfohlen werden, kann zu Bränden oder Verletzungen führen.

19 Das Gerät darf während der Verwendung **NICHT** bewegt werden.

20 Schalten Sie das Gerät **AUS** und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn es nicht verwendet wird und bevor Sie es reinigen.

21 Vor der Reinigung und Aufbewahrung abkühlen lassen.

22 Informationen zur regelmäßigen Pflege des Geräts finden Sie im Abschnitt „Reinigung“.

23 Die Reinigung und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden.

24 Verwenden Sie zur Reinigung **KEINEN** Scheuerschwamm aus Metall. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.

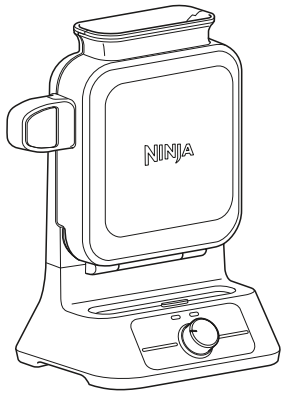
25 Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

BESTANDTEILE

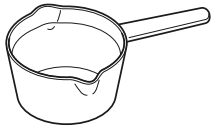
A Hauptgerät

(Das zugehörige Stromkabel ist nicht abgebildet.)



B Portionsbecher

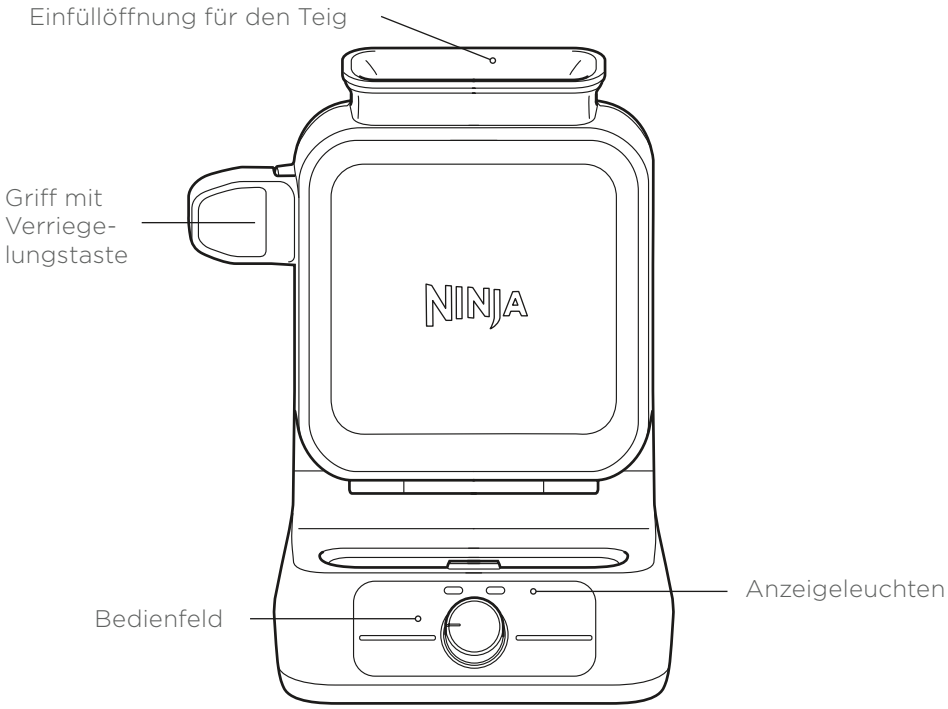
(Die exakte Menge des benötigten Teigs hängt von dessen Art und Dicke sowie den verwendeten Backtriebmitteln ab. Um ein Überlaufen zu vermeiden, **NICHT** mehr als 1 vollen Becher verwenden). Spülmaschinengeeignet.

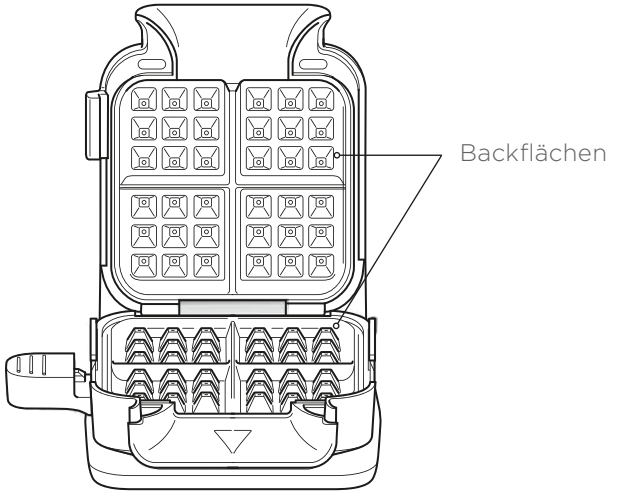


VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Klebebänder vom Gerät und entsorgen Sie alles.
2. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Dabei sind besonders die Bedienungsanleitung, Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise zu beachten, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
3. Reinigen Sie die Backflächen mit einem mit Spülmittelwasser angefeuchteten Tuch. Wischen Sie sie dann mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie anschließend sorgfältig ab. Tauchen Sie das Hauptgerät **NIEMALS** in Wasser.
4. Wir empfehlen, das Gerät einzuschalten und es auf Stufe 5 etwa 10 Minuten lang ohne Teig laufen zu lassen. Stellen Sie sicher, dass der Bereich gut belüftet ist. Dadurch werden eventuelle Verpackungs- und Geruchsrückstände entfernt. Dies ist völlig sicher und beeinträchtigt nicht die Leistung des Waffeleisens.
5. Brennen Sie die Backflächen ein, indem Sie eine dünne Schicht Speiseöl darauf auftragen. Die Verwendung von Kochspray wird **NICHT** empfohlen, es sei denn, dies ist im Rezeptbuch so angegeben.

LERNEN SIE DAS WAFFELEISEN KENNEN





DAS BEDIENFELD

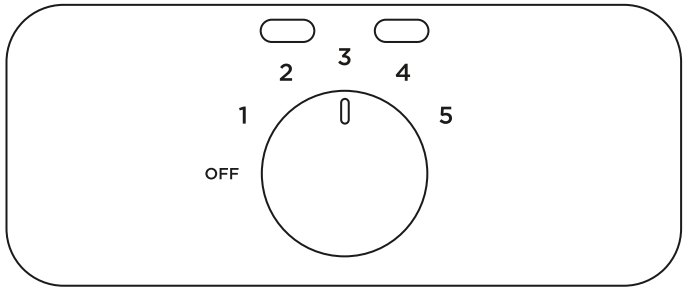
DREHSCHALTER FÜR DIE BRÄUNUNGSSTUFE	
1–2	Hellbraun und leicht knusprig
3	Goldbraun und knusprig
4–5	Dunkelbraun und extra knusprig
Speciality (Spezial)	Zum schonenden Backen von Teig mit höherem Zuckergehalt wie Bananenbrot, Backmischungen oder Brownie-Waffeln.

HINWEIS: Speciality (Spezial) ist nicht bei allen Modellen verfügbar.

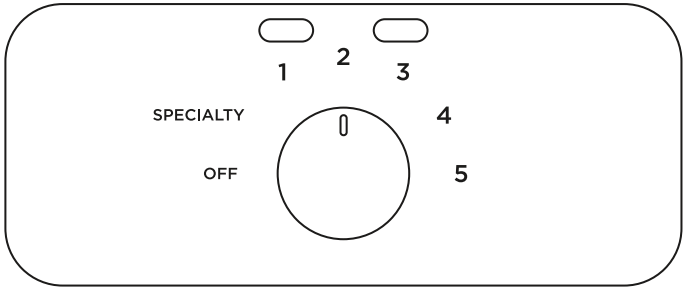
Die Anzeigeleuchten signalisieren während des Backvorgangs verschiedene Zustände.

Beachten Sie dazu die untere Tabelle.

BW1000



BW1001



GRÜNE ANZEIGELEUCHTE	ROTE ANZEIGELEUCHTE
Zeigt an, dass das Vorheizen abgeschlossen ist. ***ODER*** Zeigt an, dass der Backvorgang abgeschlossen ist.	Zeigt an, dass das Waffeleisen vorheizt. ***ODER*** Zeigt an, dass die Waffeln gebacken werden.

VERWENDUNG DES WAFFELEISENS

1 Schließen Sie das geschlossene Waffeleisen an die Steckdose an und schalten Sie es mithilfe des Drehschalters auf die gewünschte Bräunungsstufe ein. Die rote LED-Anzeige leuchtet auf, was anzeigt, dass das Waffeleisen vorheizt.

HINWEIS: Das Gerät vor dem Hinzufügen des Teigs vollständig vorheizen lassen.

2 Die grüne LED-Anzeige leuchtet auf, wenn das Vorheizen des Geräts abgeschlossen ist. Füllen Sie den Portionsbecher mit Teig zwischen der Mindestfülllinie (Becher zu ¾ gefüllt) und dem oberen Rand und gießen Sie den vorbereiteten Teig dann in einem Durchgang in die Einfüllöffnung des Geräts. Der Backvorgang beginnt automatisch, nachdem der Teig hinzugefügt wurde (die rote LED-Anzeige leuchtet auf, um den Beginn des Backvorgangs anzuzeigen). Zu Beginn füllt der Teig das Waffeleisen noch nicht vollständig aus. Während der Teig aufgeht und sich ausdehnt, füllt er die verbliebenen Lücken auf.

HINWEIS: Die genaue Menge des benötigten Teigs hängt von dessen Art und Dicke sowie den verwendeten Backtriebmitteln ab. Wir empfehlen, den Portionsbecher bis zur Mindestfülllinie zu befüllen und dann schrittweise anzupassen. **NICHT** mehr als einen vollen Schöpflöffel (1 Becher) Teig auf einmal einfüllen.

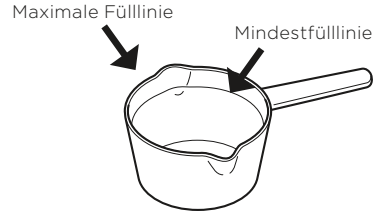
3 Die Waffel ist fertig, wenn die grüne LED-Anzeige aufleuchtet und das Gerät einen Signalton abgibt. Drücken Sie die Verriegelungstaste, um das Waffeleisen zu öffnen, und nehmen Sie die Waffel mit einer Silikonzange oder einem anderen nichtmetallischen Kochutensil heraus.

4 Schließen Sie das Waffeleisen, indem Sie die Vorderseite nach oben klappen, bis sie einrastet.

5 Das Waffeleisen beginnt nach jedem Zyklus automatisch mit dem Vorheizen. Warten Sie mit dem Backen der nächsten Waffel, bis die grüne LED den Abschluss des Vorheizzyklus anzeigt.

TIPP: Wenn Ihr Waffelteig nicht gleichmäßig in das Waffeleisen fließt, verdünnen Sie den Teig mit einem Esslöffel Wasser oder Milch und versuchen Sie es erneut.

HINWEIS: Um Ihr Waffeleisen nicht zu überfüllen, gießen Sie **NICHT MEHR** als 1 Becher Teig auf einmal in das Waffeleisen.



REINIGUNG

Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

1 Trennen Sie das Waffeleisen vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen.

2 Reinigen Sie die Backflächen mit einem mit Spülmittelwasser angefeuchteten Tuch. Wischen Sie sie dann mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich ab. Tauchen Sie das Hauptgerät nicht in Wasser und halten Sie es nicht unter einen Wasserhahn.

3 Verwenden Sie keine Kochutensilien aus Metall und keine Scheuermittel zur Reinigung, um Schäden an den Backflächen zu vermeiden.

4 Reinigen Sie die Außenseite des Waffeleisens mit einem feuchten Tuch. Wischen Sie den feuchten Teig auf, bevor er eintrocknet.

5 Um die Zwischenräume an den schmalen Stellen des Waffeleisens zu reinigen, vergewissern Sie sich, dass sein Stecker vom Stromnetz getrennt ist. Reiben Sie den Teig mit einem feuchten Tuch heraus, das um die Spitze eines nichtmetallischen Utensils gewickelt ist.

VERWENDUNG DES WAFFELEISENS – Forts.

TIPPS UND TRICKS

Verwenden Sie den Portionsbecher und befüllen Sie ihn bis über die Mindestfülllinie, um sicherzustellen, dass eine ganze Waffel hergestellt wird.

Wenn Sie mehrere Waffeln hintereinander backen, halten Sie die Waffeln in einem Backofen bei 65 °C warm.

Wenn Sie weniger als ½ Becher Teig verwenden, wird das Gerät u. U. nicht erkennen, dass ein Backzyklus beginnen soll.

Öffnen Sie das Waffeleisen während eines Backvorgangs **NICHT**, solange die ROTE LED LEUCHTET.

Es ist normal, dass Dampf aus dem Gerät entweicht.

Feste Mischzutaten werden für dieses Waffeleisen nicht empfohlen.

Ist der Teig zu dickflüssig, um gleichmäßig in das Waffeleisen zu fließen, verdünnen Sie ihn mit 1 Esslöffel Wasser und versuchen Sie es erneut. Wiederholen Sie den Vorgang, bis der Teig gleichmäßig fließt und Sie eine vollständige Waffel erhalten.

Fertige Waffeln können bis zu 3 Wochen lang eingefroren werden, wenn sie ordnungsgemäß gelagert und in einem Toaster aufgewärmt werden.

Wenn Speisereste in die Auffangschale gelangen, wischen Sie sie mit einem mit Spülmittelwasser angefeuchteten Tuch ab.

Der Portionsbecher kann auch als Messbecher (Maßeinheit = 1 Cup) verwendet werden.

Überschüssiger Teig dehnt sich bis in die Einfüllöffnung aus. Dieser Teig kann nach dem Herausnehmen der Waffel entfernt werden.

Besuchen Sie **ninjakitchen.eu** für Rezepte und weitere Tipps und Tricks.

Häufig gestellte Fragen

Warum schaltet sich das Gerät nicht ein?

- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel fest in der Steckdose steckt.
- Versuchen Sie, das Kabel in eine andere Steckdose zu stecken.
- Setzen Sie den Trennschalter bei Bedarf zurück.
- Drehen Sie den Drehschalter für die Bräunungsstufe.

Muss das Waffeleisen vorgeheizt werden?

- Ja, das Waffeleisen muss vorgeheizt werden. Füllen Sie erst dann Teig ein, wenn die LED GRÜN leuchtet.

Wie gieße ich den Teig ein?

- Die Backflächen müssen geschlossen sein. Verwenden Sie den Portionsbecher und gießen Sie den Teig in einer schnellen Bewegung durch die obere Einfüllöffnung ein.

Wie viel Teig sollte ich pro Waffel einfüllen?

- Die genaue Menge des benötigten Teigs hängt von dessen Art und Dicke sowie den verwendeten Backtriebmitteln ab. Wir empfehlen, den Portionsbecher bis zur Mindestfülllinie zu befüllen und dann schrittweise anzupassen.

Der Teig füllt beim Eingießen die Lücken nicht aus.

- Die Backtriebmittel im Teig entfalten beim Backen ihre Wirkung und dehnen sich bis in die Lücken aus.

ERSATZTEILE

Um Ersatzteile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie **ninjakitchen.eu** oder wenden Sie sich an den Kundenservice unter **+49 800 000 9063**. Damit wir Ihnen besser helfen können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte online und halten Sie das Produkt bei Ihrem Anruf zur Hand.

NINJA

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR BW1001EU UND BW1000EU

Wenn ein Verbraucher ein Produkt in Europa kauft, erhält er automatisch Rechte hinsichtlich der Produktqualität (gesetzliche Rechte). Sie können diese Rechte dem Einzelhändler gegenüber geltend machen. Sie erhalten von uns eine zusätzliche Herstellergarantie von zwei (2) Jahren. Diese Bedingungen beziehen sich nur auf unsere Herstellergarantie – Ihre gesetzlichen Rechte sind davon unberührt.

In den nachstehenden Bedingungen werden die Voraussetzungen und der Umfang der von uns gewährten Garantie beschrieben. Sie beeinträchtigen keine gesetzlichen Rechte oder die Verpflichtungen Ihres Einzelhändlers und die Ihres Kaufvertrags mit ihm.

Ninja-Garantie

Für alle Produkte von Ninja gilt eine Garantie für kostenlose Ersatzteile und Arbeitszeit. Sie erhalten auch Online-Unterstützung unter **www.ninjakitchen.eu**.

Wie registriere ich meine Ninja-Garantie?

Die Garantie kann innerhalb von 28 Tagen ab dem Kaufdatum online registriert werden. Um Zeit zu sparen, halten Sie bitte die folgenden Informationen zu Ihrem Produkt bereit.

- Kaufdatum des Produkts (Kaufbeleg oder Lieferschein)
- Um sich online zu registrieren, besuchen Sie bitte **www.ninjakitchen.eu**.

WICHTIG:

- Die Garantie deckt Ihr Produkt nur ab dem Kaufdatum ab.
- Die kostenlose Ninja-Garantie gilt nur in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Bitte den Kaufbeleg immer aufbewahren. Wenn ein Garantiefall eintritt, benötigen wir den Kaufbeleg, um zu prüfen, ob die angegebenen Informationen korrekt sind. Wenn Sie keinen gültigen Kaufbeleg haben, kann Ihre Garantie dadurch ungültig sein.

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner kostenlosen Ninja-Garantie?

Durch das Registrieren der Garantie haben wir alle wichtigen Daten zur Hand, falls wir Sie kontaktieren müssen. Sie können auch Tipps und Ratschläge erhalten, wie Sie das Beste aus Ihrem Ninja Produkt herausholen, sowie aktuelle Infos 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.

Was wird von der kostenlosen Ninja-Garantie abgedeckt?

Reparatur oder Ersatz Ihres Ninja-Produkts (nach Ermessen von Ninja), einschließlich aller Teile und der Arbeitszeit. Die Ninja-Garantie erhalten Sie zusätzlich zu Ihren Rechten als Verbraucher.

Was wird von der kostenlosen Ninja-Garantie nicht abgedeckt?

1. Normaler Verschleiß von Verschleißteilen (wie Zubehör). Ersatzteile sind erhältlich unter **www.ninjakitchen.eu**.
2. Schäden, die durch Missbrauch, Zweckentfremdung, nachlässige Behandlung, ausbleibende erforderliche Wartungen bzw. durch unsachgemäße Handhabung beim Transport verursacht wurden.
3. Schäden durch Wartungen, die nicht von Ninja autorisiert wurden.

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

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

Bitte beachten Sie, dass Ihre Garantie möglicherweise keine Schäden abdeckt, die durch Ersatzteile verursacht wurden, die keine Originalkomponenten von Ninja sind.

THANK YOU
for purchasing the Ninja Belgian Waffle Maker

REGISTER YOUR PURCHASE

ninjakitchen.eu

Scan the QR code for instructions, support, warranty registration, and a little inspiration.

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240V~ 50-60Hz

Watts: 1000W

TIP: You can find the model and serial numbers on the QR code label located on the base of the unit.

The off mode power consumption is 0.3W.

The appliance reaches off mode automatically after 60 minutes of inactivity.

CONTENTS

Important Safeguards 22

Parts 24

Before First Use 24

Getting to Know the Waffle Maker 25

Using the Control Panel 26

Using the Waffle Maker 27

Cleaning 27

Tips & Tricks 28

FAQ 28

Replacement Parts 28

Warranty 29

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

	Indicates to read and review instructions to understand operation and use of product.
	Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.
	Take care to avoid contact with hot surface. **ALWAYS** use hand protection to avoid burns.
	For indoor and household use only.
	**DO NOT** immerse in any liquid.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

⚠ WARNING

1 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.

2 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

3 **DO NOT** modify the plug in any way **DO NOT** place appliance and let cord hang over edges of tables or counters.

4 **DO NOT** place appliance on hot surfaces, near hot gas or electric burner, in a heated oven, or on a stovetop hob.

5 A short power cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.

6 **DO NOT** use an extension lead.

7 **DO NOT** use an external timer or separate remote-control system.

8 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plug, or main unit housing in water or other liquid.

9 **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. Regularly inspect the appliance and power cord. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.

10 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.

11 Children should not play with the appliance.

12 **DO NOT** leave the appliance unattended during use.

13 This appliance is for household use only. DO NOT use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.

14 Intended for countertop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of a countertop during operation.

15 **ALWAYS** ensure the appliance is fully closed before operating.

16 When using this appliance, provide at least 6 inches (15.25 cm) of space above and on all sides for air circulation.

17 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles and dial.

18 Use only recommended accessories included with this appliance or authorised by SharkNinja. The use of accessories or attachments notrecommended by SharkNinja may cause a risk of fire or injury.

19 **DO NOT** move the appliance when in use.

20 Turn unit to **OFF,** then unplug from socket when not in use and before cleaning.

21 Allow to cool before cleaning and storage.

22 Please refer to the Cleaning section for regular maintenance of the appliance.

23 Cleaning and user maintenance shall not be done by children.

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

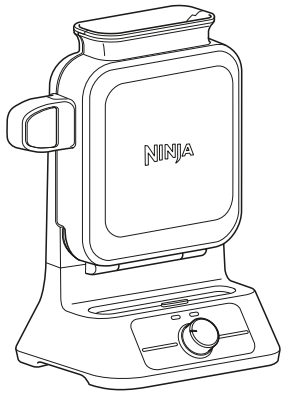
25 Unplug when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS

A Main Unit

(Attached power cord not shown)



B Portion Pour Cup

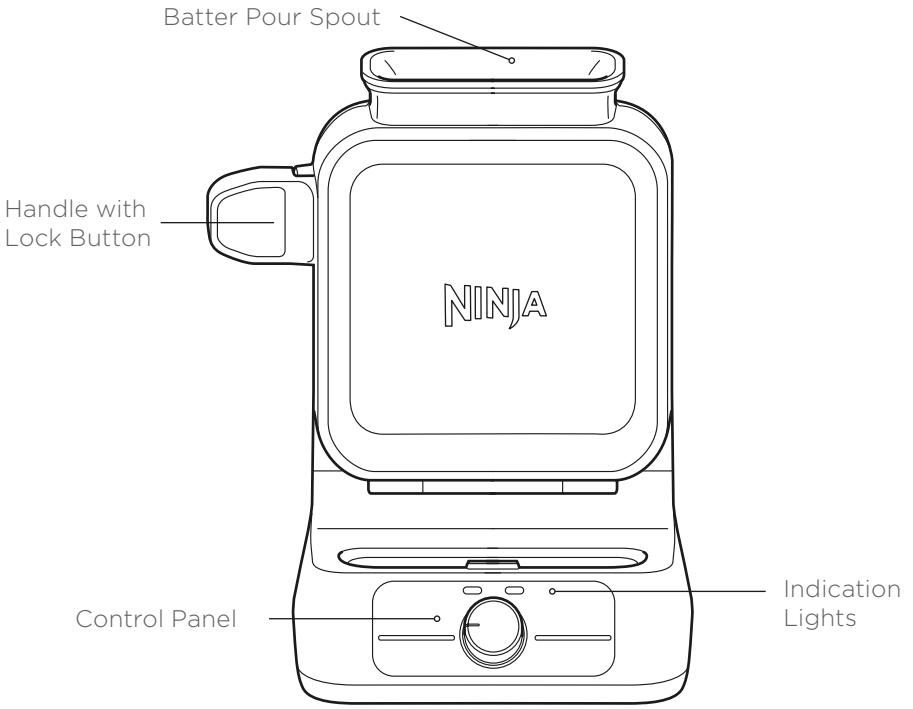
(The exact amount of batter needed will vary depending on batter type, thickness and leavening agents used. To prevent overflow, **DO NOT** use more than 1 full cup). Dishwasher safe.

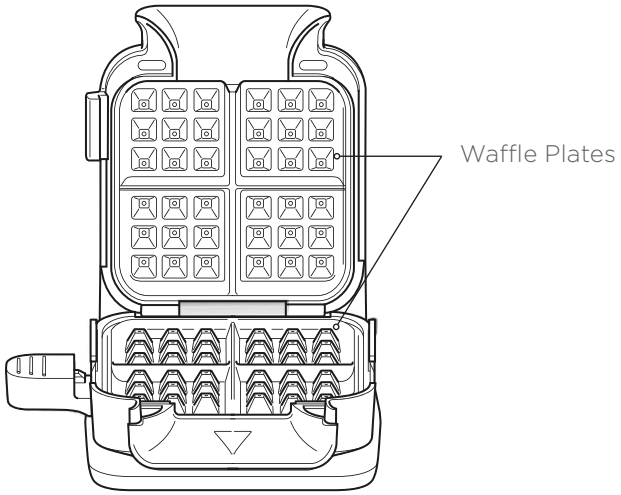


BEFORE FIRST USE

1. Remove and discard any packaging material, stickers, and tape from the unit.
2. Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
3. Wash the waffle plates with a damp, soapy cloth, then rinse with a clean damp cloth and dry thoroughly. **NEVER** submerge the main unit in water.
4. We recommend turning the unit on and running it on shade 5 for 10 minutes without adding batter. Make sure the area is well ventilated. This removes any packaging residue and odour traces that may be present. This is completely safe and not detrimental to the performance of the waffle maker.
5. Season the waffle plates by applying a thin coat of cooking oil to them. The use of cooking spray is **NOT** recommended unless otherwise indicated in recipe provided in the Inspiration Guide.

GETTING TO KNOW THE WAFFLE MAKER





USING THE CONTROL PANEL

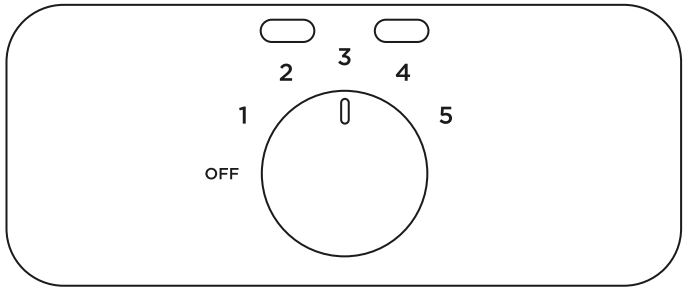
SHADE SELECT DIAL	
1–2	Light brown and slightly crispy
3	Golden brown and crispy
4–5	Dark brown and extra crunchy
Speciality	Gently cook batters with higher sugar content like banana bread, cake mix or brownie waffles.

NOTE: Speciality is not available on all models.

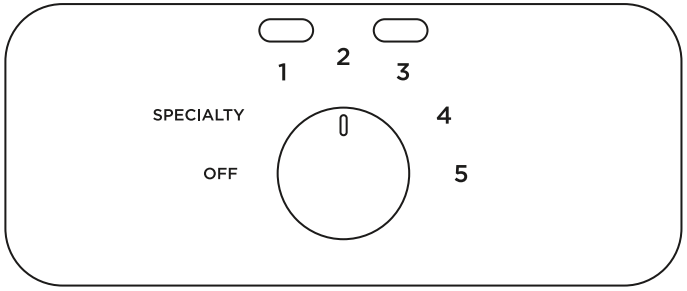
Indicator lights will represent multiple stages throughout the cooking process.

Reference guide below.

BW1000



BW1001



GREEN INDICATOR LIGHT	RED INDICATOR LIGHT
Indicates preheating is complete. *OR* Indicates cooking is complete.	Indicates waffle maker is preheating. *OR* Indicates waffles are cooking.

USING THE WAFFLE MAKER

1 With the waffle maker closed, plug it in and turn it on by adjusting the shade selection dial to your desired shade setting. The red LED light will illuminate, indicating the waffle maker is preheating.

NOTE: Allow unit to fully preheat prior to adding batter.

2 The green LED light will illuminate when the unit is preheated. Fill the portion cup with batter between the minimum fill line (¾ cup) and top rim, then pour prepared batter into the top spout of the unit in one quick pour. Cooking will automatically begin after batter is added (the red LED light will illuminate to signal cooking has begun). Batter will not initially completely fill waffle maker. It will rise, filling the cavity, through cooking.

NOTE: The exact amount of batter needed will vary depending on batter type, thickness and leavening agents used. We recommend starting with filling your Portion Pour Cup to the minimum fill line and adjusting from there. **DO NOT** pour more than one full scoop (1 cup) of batter at one time.

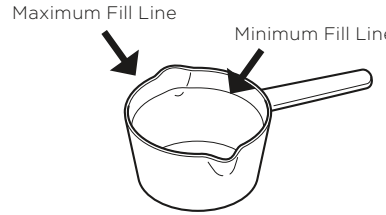
3 The waffle is done cooking when the green LED light illuminates and the unit beeps. Push the lock button to open the waffle maker and remove the waffle with silicone-tipped tongs or other non-metal cooking utensil.

4 Close the waffle maker by pivoting the front up until it latches closed.

5 The waffle maker will automatically start preheating after each cycle. Wait for the green LED to indicate the preheat cycle is complete before starting to cook the next waffle.

TIP: If your waffle batter does not flow smoothly into the waffle maker, mix in a tablespoon of water or milk and try again.

NOTE: To avoid the risk of overfilling your waffle maker, **DO NOT** pour more than 1 cup of batter into the waffle maker at once.



CLEANING

The unit should be cleaned thoroughly after every session.

1 Unplug the waffle maker and allow it to cool completely.

2 Using a damp soapy cloth clean the waffle plates, then wipe clean with a clean damp cloth and dry thoroughly. Do not submerge the main unit in water or run under a tap.

3 Avoid using metal cooking instruments or abrasives while cleaning to avoid damaging the waffle plates.

4 To clean the outside of the waffle maker, use a damp cloth. For best results, wipe up wet batter before it dries completely.

5 To clean between the narrow gaps in the waffle maker, ensure it is unplugged and scrape batter out using a damp cloth wrapped around the point of a non-metal utensil.

USING THE WAFFLE MAKER – cont'd

TIPS & TRICKS

Use the portion cup and fill above the minimum fill line to ensure a full waffle is made.

When cooking multiple waffles back to back, keep the waffles warm in an oven set to 65°C.

Using less than ½ cup of batter may cause the unit not to recognise that a cooking cycle should begin.

DO NOT open the waffle maker during a cooking cycle when the RED LED is ON.

It is natural for steam to escape from the unit.

Solid mix-ins are not recommended with this waffle maker.

For batter that is too thick to flow into the waffle maker, mix in 1 tablespoon of water to the batter and try again. Repeat until the batter flows smoothly and you get a full waffle.

Uneaten waffles can be frozen for up to 3 weeks, if properly stored and reheated in a toaster.

If food particles leak into drip catch, wipe them away with a damp, soapy, cloth.

The portion cup can also be used as a 1-cup measuring cup.

Excess batter will rise, filling the spout. This batter can removed after the waffle is removed.

Visit **sharkninja.co.uk** for recipes and additional tips and tricks.

FAQ

Why won't the unit turn on?

- Make sure the power cord is securely plugged into the socket.
- Try plugging the cord into a different socket.
- Reset the circuit breaker if necessary.
- Turn shade select dial.

Is preheating the waffle maker required?

- Yes, preheating is required, only pour batter when LED is GREEN.

How do I pour the batter?

- The waffle plates must be closed. Use the portion cup and pour the batter in one quick motion through the spout at the top.

How much batter should I pour in for each waffle?

- The exact amount of batter needed will vary depending on batter type, thickness and leavening agents used. We recommend starting with filling your Portion Pour Cup to the minimum fill line and adjusting from there.

The batter does not fill the cavity when I pour it in.

- The leavening agents in the batter will active during the cooking and expand to fill the cavity.

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit **sharkninja.co.uk** or contact Customer Service at **08008620453**. So we may better assist you, please register your product online and have the product on hand when you call.

NINJA

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

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

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

Ninja Guarantees

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

How do I register my Ninja guarantee?

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

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

IMPORTANT:

- The guarantee will only cover your product from the date of purchase.
- The free Ninja guarantee is only valid in the country where the product was purchased.
- 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 product 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 product (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 **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 products at **ninjakitchen.eu**

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

GRACIAS
por comprar la gofrera belga Ninja

REGISTRA TU PRODUCTO

ninjakitchen.eu

Escanea el código QR para ver instrucciones, asistencia, registro de la garantía y algo de inspiración.

ANOTA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el comprobante)

Establecimiento de compra:

_____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Vatios: 1000 W

CONSEJO: Puedes encontrar el modelo y el número de serie en la etiqueta del código QR que se encuentra en la base de la unidad.

El consumo de energía en modo apagado es de 0,3 W.

El producto se apagará automáticamente tras 60 minutos de inactividad.

ÍNDICE

Instrucciones importantes **32**
Piezas **34**
Antes del primer uso **34**
Conocer la gofrera **35**
Uso del panel de control **36**
Uso de la gofrera **37**
Limpieza **37**
Consejos y trucos **38**
Preguntas frecuentes **38**
Piezas de recambio **38**
Garantía **39**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO • LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

	Indica la necesidad de leer y revisar las instrucciones para entender el funcionamiento y el uso del producto.
	Indica que existen riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso señalado con este símbolo.
	Procura evitar el contacto con las superficies calientes. Utiliza **SIEMPRE** protección en las manos para evitar quemaduras.
	Solo para uso doméstico y en interiores.
	**NO** se debe sumergir en ningún tipo de líquido.

Cuando utilices productos eléctricos, debes seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las que se indican a continuación:

⚠ ADVERTENCIA

1 Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desempaquetar el producto.

2 Este producto pueden utilizarlo personas con discapacidades físicas, sensoriales o intelectuales, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el producto de manera segura, además de entender los posibles riesgos.

3 **NO** modifiques el enchufe de ninguna manera. **NO** coloques el aparato ni dejes que el cable cuelgue sobre los bordes de las mesas o encimeras.

4 **NO** lo coloques sobre superficies calientes, hornos, placas de cocina ni cerca de quemadores de gas o eléctricos.

5 Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren o se enreden en él, y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con él.

6 **NO** utilices alargadores.

7 **NO** utilices un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.

8 Para protegerte de descargas eléctricas, **NO** sumerjas el cable, el enchufe ni la unidad principal en agua u otros líquidos.

9 **NO** utilices el producto si el cable o el enchufe presentan desperfectos. Inspecciona con regularidad el producto y el cable. Si el producto sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de Atención al Cliente.

10 Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen el producto. Extrema las precauciones cuando utilices el producto cerca de los niños.

11 Los niños no deben jugar con este aparato.

12 **NO** dejes el aparato desatendido durante su uso.

13 Este producto está concebido únicamente para el uso doméstico. NO lo emplees para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilices al aire libre. El uso indebido del producto podría ocasionar lesiones.

14 Este electrodoméstico se ha concebido para usarse únicamente sobre encimeras. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** coloques el producto cerca del borde de una encimera mientras esté en funcionamiento.

15 Asegúrate **SIEMPRE** de que el aparato esté completamente cerrado antes de utilizarlo.

16 Al utilizar este producto, dispón de espacio adecuado por encima y alrededor de este (al menos, 15,25 cm) para permitir la circulación del aire.

17 **NO** toques las superficies calientes. Las superficies del producto están calientes durante y después de su funcionamiento. Para prevenir quemaduras o lesiones, utiliza **SIEMPRE** manoplas o guantes de horno aislantes y usa las asas y el selector con las que va equipado el producto.

18 Utiliza únicamente los accesorios incluidos con este producto o aquellos autorizados por SharkNinja. El uso de accesorios o complementos no recomendados por SharkNinja podría provocar incendios o lesiones.

19 **NO** muevas el producto mientras esté en uso.

20 Apaga **SIEMPRE** la unidad y desenchúfala de la toma de corriente cuando no la utilices y antes de limpiarla.

21 Deja que se enfríe antes de limpiar y almacenar.

22 Consulta la sección Limpieza para obtener información sobre el mantenimiento habitual del producto.

23 Los niños no deben encargarse de la limpieza ni el mantenimiento del producto.

24 **NO** lo limpies con estropajos metálicos. Se podrían desprender virutas del estropajo y entrar en contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría un riesgo de descarga eléctrica.

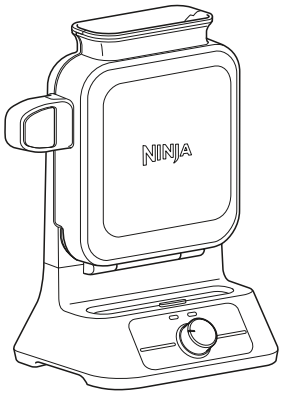
25 Desenchufa la unidad cuando no esté en uso.

GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

PIEZAS

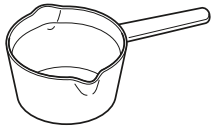
A Unidad principal

(no se muestra el cable de alimentación)



B Vaso dosificador

(La cantidad exacta de masa necesaria variará según el tipo de masa, el grosor y los agentes leudantes utilizados. Para evitar el desbordamiento, **NO** utilices más de 1 vaso lleno). Apto para lavavajillas.



ANTES DEL PRIMER USO

1 Retira y desecha todo el material de embalaje, pegatinas y cinta adhesiva de la unidad.

2 Extrae del embalaje todos los accesorios y lee este manual con detenimiento. Te rogamos que prestes especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las instrucciones importantes para evitar lesiones y daños materiales.

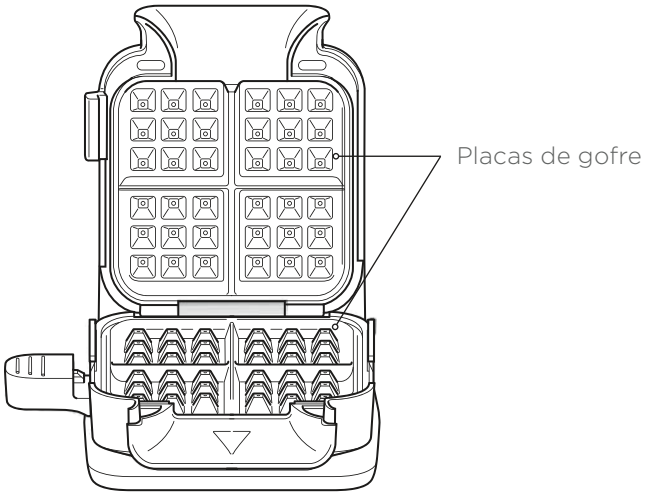
3 Lava las placas de gofre extraíbles con un paño húmedo y jabonoso, después retira el jabón con un paño húmedo y limpio y seca bien. **NUNCA** sumerjas la unidad principal en agua.

4 Recomendamos encender la unidad y ponerla en funcionamiento en el nivel de tostado 5 durante 10 minutos sin añadir alimentos. Asegúrate de que la zona esté bien ventilada. De este modo, se eliminará cualquier residuo del embalaje y los rastros de olores que pueda haber. Esto es totalmente seguro y no afecta al rendimiento del producto.

5 Sazona las placas de la gofrera aplicándoles una fina capa de aceite de cocina. **NO** se recomienda el uso de aerosoles de cocción a menos que se indique lo contrario en la receta proporcionada en la Guía de inspiración.

CONOCER LA GOFRERA





USO DEL PANEL DE CONTROL

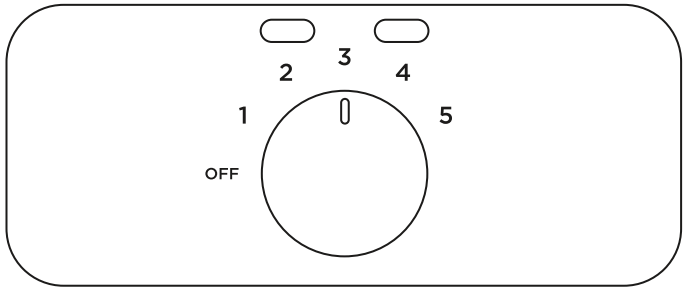
DIAL DE SELECCIÓN DE TOSTADO	
1–2	Marrón claro y ligeramente crujiente
3	Marrón dorado y crujiente
4–5	Marrón oscuro y muy crujiente
Speciality (Especialidad)	Cocina las masas con mayor contenido de azúcar, como pan de plátano, mezcla para pasteles o gofres de brownie.

NOTA: La Speciality (Especialidad) no está disponible en todos los modelos.

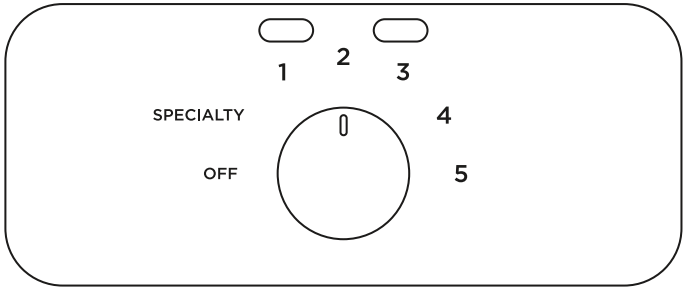
Los indicadores luminosos representan varias etapas a lo largo del proceso de cocción.

Guía de referencia a continuación.

BW1000



BW1001



INDICADOR LUMINOSO VERDE	INDICADOR LUMINOSO ROJO
Indica que se ha completado el precalentamiento. *O* que la cocción ha finalizado.	Indica que la gofrera se está precalentando. *O* que los gofres se están cocinando.

USO DE LA GOFRERA

1 Con la gofrera cerrada, enchúfala y enciéndela ajustando el dial de selección de tostado a la configuración deseada. La luz LED roja se iluminará, indicando que la máquina de gofres se está precalentando.

NOTA: Deja que la unidad se precaliente completamente antes de agregar la masa.

2 La luz LED verde se iluminará cuando la unidad esté precalentada. Llena el recipiente para porciones con masa entre la línea de llenado mínimo (¾ de recipiente) y el borde superior, luego vierte la masa preparada en la boquilla superior de la unidad en un rápido vertido. La cocción comenzará automáticamente después de añadir la mezcla (la luz LED roja se iluminará para indicar que la cocción ha comenzado). Inicialmente, la masa no llenará completamente la gofrera. Se elevará, llenando la cavidad, durante la cocción.

NOTA: La cantidad exacta de masa necesaria variará según el tipo de masa, el grosor y los agentes leudantes utilizados. Te recomendamos empezar llenando el Vaso dosificador hasta la línea de llenado mínima y ajustar a partir de ahí. **NO** viertas más de una cucharada completa (1 taza) de masa a la vez.

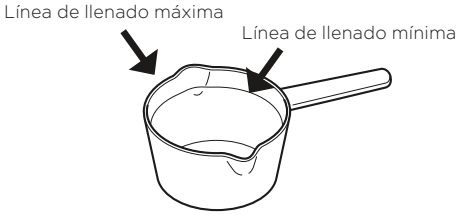
3 El gofre termina de cocinarse cuando se enciende el LED verde y la unidad emite un pitido. Pulsa el botón de bloqueo para abrir la gofrera y retira el gofre con pinzas con punta de silicona u otro utensilio de cocina no metálico.

4 Cierra la gofrera girando la parte delantera hacia arriba hasta que se cierre.

5 La gofrera comenzará a precalentarse automáticamente después de cada ciclo. Espera a que el LED verde indique que el ciclo de precalentamiento ha finalizado antes de empezar a cocinar el siguiente gofre.

CONSEJO: Si la masa de gofres no fluye suavemente hacia la gofrera, añade una cucharada de agua o leche y vuelve a intentarlo.

NOTA: Para evitar el riesgo de llenar en exceso la gofrera, **NO** viertas más de 1 taza de masa en la misma a la vez.



LIMPIEZA

La unidad debe limpiarse a conciencia después de cada uso.

1 Desenchufa la gofrera y deja que se enfríe por completo.

2 Con un paño jabonoso húmedo, limpia las placas de los gofres y, a continuación, limpia con un paño húmedo limpio y sécalas bien. No sumerjas la unidad principal en agua ni la pongas bajo un grifo.

3 Evita utilizar instrumentos de cocción metálicos o abrasivos durante la limpieza para evitar dañar las placas de los gofres.

4 Para limpiar el exterior de la gofrera, utiliza un paño húmedo. Para obtener los mejores resultados, limpia la masa húmeda antes de que se seque completamente.

5 Para limpiar entre los huecos estrechos de la gofrera, asegúrate de que esté desenchufada y retira la masa con un paño húmedo envuelto alrededor de la punta de un utensilio no metálico.

USO DE LA GOFRERA (continuación)

CONSEJOS Y TRUCOS

Usa el vaso de porciones y llena por encima de la línea de llenado mínimo para asegurarte de que se prepara un gofre completo.

Cuando cocines varios gofres, mantenlos calientes en un horno a 65 °C.

El uso de menos de ½ taza de masa puede provocar que la unidad no reconozca que debe comenzar un ciclo de cocción.

NO abras la gofrera durante un ciclo de cocción cuando el LED ROJO esté ENCENDIDO.

Es natural que salga vapor de la unidad.

No se recomiendan mezclas sólidas con esta gofrera.

En el caso de que una masa sea demasiado espesa para que fluya hacia la gofrera, mezcla 1 cucharada de agua con la masa e inténtalo de nuevo. Repite hasta que la masa fluya suavemente y obtengas un gofre completo.

Los gofres que no se consuman se pueden congelar durante un máximo de 3 semanas si se almacenan y recalientan correctamente en una tostadora.

Si hay partículas de alimentos que se hayan filtrado hacia la toma de goteo, límpialas con un paño húmedo y jabonoso.

La taza de porción también se puede utilizar como taza medidora de 1 taza.

El exceso de masa se elevará, llenando la boquilla. Esta masa puede retirarse después de retirar el gofre.

Visita **ninjakitchen.eu** para obtener recetas y consejos y trucos adicionales.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Por qué no se enciende la unidad?

- Asegúrate de que el cable esté bien enchufado a la toma de corriente.
- Prueba a enchufar el cable de alimentación a otra toma de corriente.
- Restablece el cortacircuitos si es necesario.
- Gira el dial de selección de tostado.

¿Es necesario precalentar la gofrera?

- Sí, es necesario precalentarla; vierte la masa solo cuando el LED esté VERDE.

¿Cómo vierto la masa?

- Las placas del gofre deben estar cerradas. Usa el vaso de porción y vierte la masa en un movimiento rápido a través de la boquilla en la parte superior.

¿Cuánta masa debo verter para cada gofre?

- La cantidad exacta de masa necesaria variará según el tipo de masa, el grosor y los agentes leudantes utilizados. Te recomendamos empezar llenando el vaso dosificador hasta la línea de llenado mínima y ajustar a partir de ahí.

La masa no llena la cavidad cuando la vierto.

- Los agentes leudantes de la masa se activarán durante la cocción y se expandirán para llenar la cavidad.

PIEZAS DE RECAMBIO

Para pedir piezas y accesorios adicionales, visita **ninjakitchen.eu** o 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 y tenlo a mano cuando llames.

NINJA

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Cuando una persona adquiere un producto en Europa, está amparada por derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto. Puedes hacer valer esos derechos ante tu vendedor. Te otorgamos una garantía adicional del fabricante de dos (2) años. Estos términos y condiciones se aplican solamente a la garantía del fabricante; tus derechos legales no se verán afectados.

A continuación, se detallan los requisitos previos y la cobertura de nuestra garantía. Dichas condiciones no afectan a tus derechos legales, a las obligaciones de tu vendedor ni a los acuerdos que hayas estipulado con él.

Garantías de Ninja

Todos los productos Ninja están respaldados por una garantía gratuita contra defectos de materiales y mano de obra. También puedes encontrar asistencia en línea en **www.ninjakitchen.eu.**

¿Cómo debo registrar mi garantía de Ninja?

Puedes registrar tu 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 producto.

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

IMPORTANTE:

- La garantía solo cubre el producto a partir de la fecha de compra.
- La garantía Ninja gratuita solo es válida en el país donde se compró el producto.
- Conserva el recibo en todo momento. Si necesitas utilizar la garantía, deberás proporcionarnos el documento de compra para comprobar que la información que nos has facilitado es correcta. En caso de no disponer del comprobante de compra, la garantía podría quedar invalidada.

¿Cuáles son las ventajas de registrar mi garantía gratuita de Ninja?

Al registrar la garantía, nos autorizas a disponer de tus datos por si necesitamos ponernos en contacto contigo. También puedes recibir consejos para sacar el máximo partido de tu producto Ninja, así como información sobre nuevos lanzamientos y tecnologías de Ninja. Si registras tu garantía en línea, recibirás inmediatamente la confirmación de que nos han llegado tus datos.

¿Qué aspectos cubre la garantía gratuita de Ninja?

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

¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita de Ninja?

1. El desgaste normal de las piezas (como es el caso de los accesorios). Se pueden adquirir piezas de recambio en **ninjakitchen.eu**.
2. Los daños causados por un uso incorrecto, abusivo o una manipulación negligente, por no llevar a cabo el mantenimiento necesario o debido a una mala manipulación durante el transporte.
3. Los daños causados por un mantenimiento no autorizado por Ninja.

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

Puedes consultar el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todos los electrodomésticos Ninja en **www.ninjakitchen.eu**.

Recuerda que la garantía podría no cubrir los daños causados por el uso de recambios que no sean de Ninja.

MERCI
d'avoir acheté le Gaufrier pour gaufres belges Ninja

ENREGISTREMENT DE VOTRE ACHAT

ninjakitchen.eu

Scannez le QR code pour consulter la notice d'utilisation, obtenir de l'aide, enregistrer la garantie et trouver l'inspiration.

INFORMATIONS À NOTER

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conserver le reçu)

Magasin d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220-240 V~ 50-60 Hz

Puissance : 1 000 W

CONSEIL : les numéros de modèle et de série figurent sur l'étiquette du QR code située sur la base de l'appareil.

La consommation électrique en mode arrêt est de 0,3 W.

L'appareil passe automatiquement en mode arrêt après 60 minutes d'inactivité.

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes **42**
Pièces **44**
Avant la première utilisation **44**
Présentation du gaufrier **45**
Utilisation du panneau de commande **46**
Utilisation du gaufrier **47**
Nettoyage **47**
Conseils et astuces **48**
FAQ **48**
Pièces de rechange **48**
Garantie **49**

MISES EN GARDE IMPORTANTES

APPAREIL RÉSERVÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE • LIRE TOUTE LA NOTICE D'UTILISATION AVANT DE L'UTILISER

	Indique de lire la notice d'utilisation pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.
	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.
	Ne pas toucher les surfaces chaudes. **TOUJOURS** utiliser des gants de protection pour éviter les brûlures.
	Appareil réservé à un usage domestique et en intérieur.
	**NE PAS** immerger dans un liquide.

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

1 Afin d'éliminer tout risque d'étouffement chez les enfants en bas âge, jeter immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.

2 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des consignes sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.

3 **NE PAS** modifier la fiche de quelque manière que ce soit. **NE PAS** placer l'appareil en laissant le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail.

4 **NE PAS** placer l'appareil sur des surfaces chaudes, à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, sur une cuisinière ou dans un four chaud.

5 Le cordon d'alimentation est court afin de réduire le risque que des enfants ne l'attrapent ou ne s'y emmêlent, ou que des personnes ne trébuchent dessus.

6 **NE PAS** utiliser de rallonge.

7 **NE PAS** utiliser de minuteur externe ou de système de commande à distance séparé.

8 Afin d'éviter une décharge électrique, **NE PAS** immerger le câble, la prise de courant ou le corps de l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.

9 **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service client.

10 Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser l'appareil entre les mains d'enfants. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.

11 Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

12 **NE PAS** laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

13 Cet appareil est réservé uniquement à un usage domestique. NE PAS utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. **NE PAS** utiliser en extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.

14 Destiné à un usage sur plan de travail uniquement. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. **NE PAS** placer l'appareil au bord d'un plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.

15 **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est complètement fermé avant de l'utiliser.

16 Prévoir un espace d'au moins 15 cm au-dessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.

17 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, ses surfaces sont très chaudes. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisine isolants, ainsi que les poignées et le bouton de réglage.

18 Utiliser uniquement les accessoires recommandés fournis avec cet appareil ou approuvés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie ou de blessures.

19 **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

20 **ÉTEINDRE** l'appareil et le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage.

21 Laisser l'appareil refroidir avant le nettoyage et le stockage.

22 Consulter la section « Nettoyage » pour savoir comment procéder à l'entretien régulier de l'appareil.

23 Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.

24 **NE PAS** nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque de décharge.

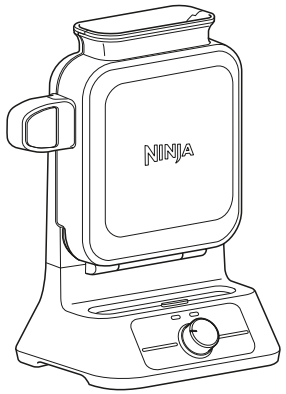
25 Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

CONSERVER CETTE NOTICE D'UTILISATION

PIÈCES

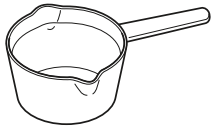
A Appareil principal

(Cordon d'alimentation inclus non illustré)



B Gobelet doseur

(La quantité exacte de pâte nécessaire varie en fonction du type de pâte, de l'épaisseur et des agents levants utilisés. Pour éviter tout débordement, veuillez **NE PAS** utiliser plus d'une cuillère pleine). Lavable au lave-vaisselle.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1 Enlever et jeter tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.

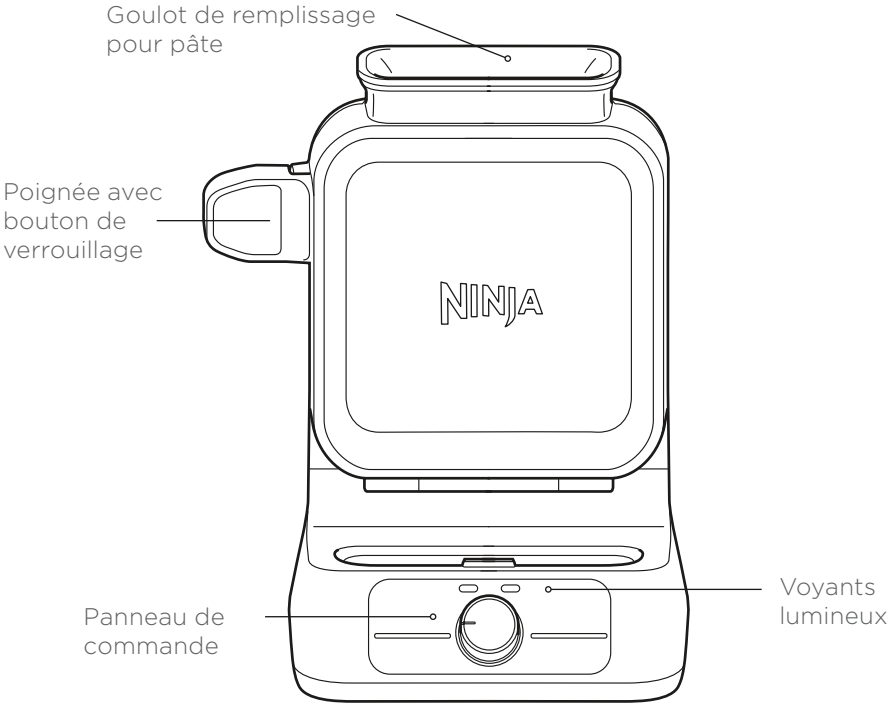
2 Retirer tous les accessoires de l'emballage et lire attentivement ce manuel. Il convient de prêter une attention toute particulière aux consignes de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes, afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.

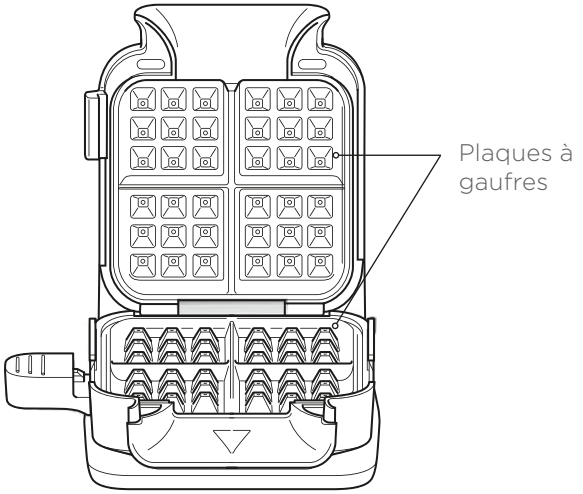
3 Laver les plaques à gaufres avec un chiffon humide et du savon, puis les essuyer avec un chiffon propre humide et les sécher soigneusement. **NE JAMAIS** plonger le corps de l'appareil dans l'eau.

4 Nous recommandons d'allumer l'appareil et de le faire fonctionner sur le niveau de brunissage 5 pendant 10 minutes sans ajouter de pâte. S'assurer que la zone est bien ventilée. Cela élimine les résidus d'emballage et les odeurs indésirables. Ce processus est totalement sûr et n'affecte aucunement les performances du gaufrier.

5 Huiler les plaques à gaufres en y appliquant une fine couche d'huile de cuisson. L'utilisation d'huile de cuisson en spray n'est **PAS** recommandée, sauf indication contraire dans la recette du Guide d'inspiration fourni.

PRÉSENTATION DU GAUFRIER





UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

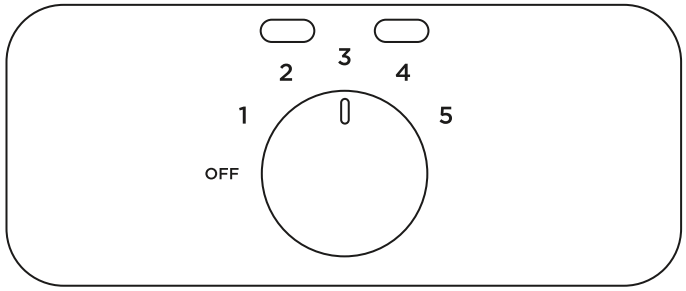
BOUTON DE RÉGLAGE DU NIVEAU DE BRUNISSAGE	
1 à 2	Marron clair et légèrement croustillant
3	Brun doré et croustillant
4 à 5	Marron foncé et très croustillant
Specialty (Spécialité)	Faites cuire doucement les pâtes à forte teneur en sucre comme le pain aux bananes, le mélange pour gâteaux ou les gaufres au brownie.

REMARQUE : le mode Specialty (Spécialité) n'est pas disponible sur tous les modèles.

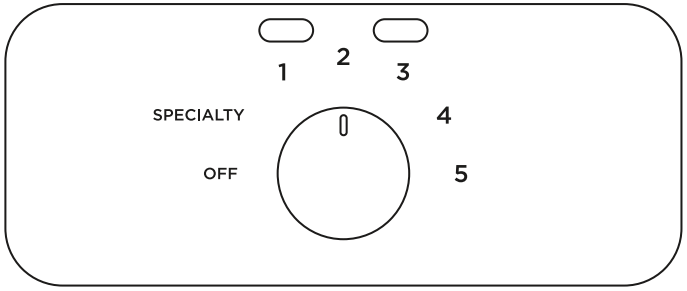
Les voyants lumineux représentent plusieurs étapes tout au long du processus de cuisson.

Guide de référence ci-dessous.

BW1000



BW1001



VOYANT LUMINEUX VERT	VOYANT LUMINEUX ROUGE
Indique que le préchauffage est terminé. ***OU*** Indique que la cuisson est terminée.	Indique que le gaufrier est en cours de préchauffage. ***OU*** Indique que les gaufres sont en cours de cuisson.

UTILISATION DU GAUFRIER

1 Une fois le gaufrier fermé, branchez-le et allumez-le en ajustant le bouton de réglage sur le niveau de brunissage souhaité. Le voyant LED rouge s'allume, indiquant que le gaufrier est en cours de préchauffage.

REMARQUE : laissez l'appareil préchauffer complètement avant d'ajouter la pâte.

2 Le voyant LED vert s'allume lorsque l'appareil est préchauffé. Remplissez la cuillère doseuse de pâte entre la ligne de remplissage minimal (¾ de cuillère) et le rebord supérieur, puis versez la pâte préparée dans le goulot supérieur de l'appareil d'un seul geste rapide. La cuisson commence automatiquement après l'ajout de la pâte (le voyant rouge s'allume pour indiquer que la cuisson a commencé). Au départ, la pâte ne remplira pas complètement le gaufrier. Elle lèvera au cours de la cuisson, remplissant ainsi la cavité.

REMARQUE : la quantité exacte de pâte nécessaire varie en fonction du type de pâte, de l'épaisseur et des agents levants utilisés. Il est recommandé de commencer par remplir votre gobelet doseur jusqu'à la ligne de remplissage minimal et d'effectuer les ajustements à partir de là. Ne versez **PAS** plus d'une cuillère pleine de pâte à la fois.

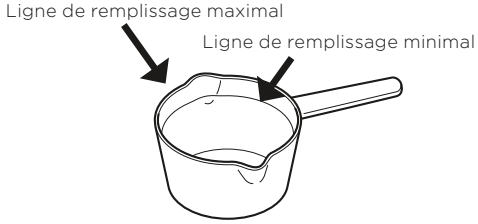
3 La cuisson de la gaufre est terminée lorsque le voyant vert s'allume et que l'appareil émet un signal sonore. Appuyez sur le bouton de verrouillage pour ouvrir le gaufrier et retirez la gaufre avec des pinces à embout en silicone ou tout autre ustensile de cuisson non métallique.

4 Fermez le gaufrier en faisant pivoter l'avant vers le haut jusqu'à ce qu'il se verrouille.

5 Le gaufrier commence automatiquement à préchauffer après chaque cycle. Attendez que le voyant LED vert indique la fin du cycle de préchauffage avant de commencer à cuire la gaufre suivante.

CONSEIL : si votre pâte à gaufres ne s'écoule pas bien dans le gaufrier, ajoutez-y une cuillère à soupe d'eau ou de lait et réessayez.

REMARQUE : pour éviter de trop remplir votre gaufrier, ne versez **PAS** plus d'une cuillère de pâte dedans.



NETTOYAGE

L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque session.

1 Débranchez le gaufrier et laissez-le refroidir complètement.

2 À l'aide d'un chiffon humide et savonneux, nettoyez les plaques à gaufres, puis essuyez-les avec un chiffon propre et humide et séchez-les soigneusement. Ne plongez pas l'appareil principal dans l'eau et ne le passez pas sous un robinet.

3 Évitez d'utiliser des ustensiles de cuisine métalliques ou des abrasifs pendant le nettoyage pour éviter d'endommager les plaques à gaufres.

4 Pour nettoyer l'extérieur du gaufrier, utilisez un chiffon humide. Pour de meilleurs résultats, essuyez la pâte quand elle est encore humide, avant qu'elle ne sèche complètement.

5 Pour nettoyer entre les espaces étroits du gaufrier, assurez-vous qu'il est débranché et enlevez la pâte à l'aide d'un chiffon humide enroulé autour de l'extrémité d'un ustensile non métallique.

UTILISATION DU GAUFRIER – suite

CONSEILS ET ASTUCES

Utilisez la cuillère doseuse et remplissez-la au-dessus de la ligne de remplissage minimal pour vous assurer que le gaufrier est plein.

Lorsque vous cuisinez plusieurs gaufres à la suite, gardez-les au chaud dans un four réglé sur 65 °C.

L'utilisation de moins de ½ cuillère de pâte peut empêcher l'appareil de reconnaître qu'un cycle de cuisson doit commencer.

N'ouvrez **PAS** le gaufrier pendant un cycle de cuisson, lorsque le voyant LED ROUGE est ALLUMÉ.

Il est naturel que de la vapeur s'échappe de l'appareil.

Il n'est pas recommandé d'ajouter des extras solides dans ce gaufrier.

Si la pâte est trop épaisse pour s'écouler dans le gaufrier, ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau à la pâte et réessayez. Répétez l'opération jusqu'à ce que la pâte s'écoule bien et forme une gaufre complète.

Les gaufres peuvent être congelées jusqu'à 3 semaines, si elles sont correctement stockées, et réchauffées dans un grille-pain.

Si des particules alimentaires coulent dans le plateau d'égouttage, essuyez-les avec un chiffon humide et savonneux.

La cuillère doseuse peut également être utilisée pour la mesure de 1 tasse.

L'excès de pâte lèvera, remplissant ainsi le goulot de remplissage. Cette pâte peut être enlevée une fois la gaufre retirée.

Rendez-vous sur **ninjakitchen.eu** pour obtenir des recettes, ainsi que des conseils et astuces supplémentaires.

FAQ

Pourquoi l'appareil ne s'allume-t-il pas ?

• Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise de courant.

• Essayez de brancher le câble sur une autre prise.

• Réinitialisez le disjoncteur si nécessaire.

• Tournez le bouton de réglage du niveau de brunissage.

Le préchauffage du gaufrier est-il nécessaire ?

• Oui, un préchauffage est nécessaire. Ne versez la pâte que lorsque le voyant LED est VERT.

Comment verser la pâte ?

• Les plaques à gaufres doivent être fermées. Utilisez la cuillère doseuse et versez la pâte d'un geste rapide dans le goulot de remplissage supérieur.

Quelle quantité de pâte dois-je verser pour chaque gaufre ?

• La quantité exacte de pâte nécessaire varie en fonction du type de pâte, de l'épaisseur et des agents levants utilisés. Il est recommandé de commencer par remplir votre gobelet doseur jusqu'à la ligne de remplissage minimal et d'effectuer les ajustements à partir de là.

La pâte ne remplit pas la cavité lorsque je la verse à l'intérieur.

• Les agents levants de la pâte s'activent pendant la cuisson et feront gonfler la pâte pour qu'elle remplisse la cavité.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, rendez-vous sur **ninjakitchen.eu** ou contactez le service client au **+33 (800) 908874**. Afin de vous aider plus efficacement, veuillez enregistrer le produit en ligne et l'avoir à proximité lorsque vous appelez.

NINJA

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX (2) ANS

Lorsqu'un client achète un produit en Europe, il bénéficie des droits légaux relatifs à la qualité du produit (vos « droits légaux »). Le client peut faire valoir ces droits à l'encontre du revendeur. Nous vous offrons une garantie fabricant supplémentaire de deux ans. Les présentes conditions se réfèrent uniquement à notre garantie fabricant et ne portent aucune atteinte à vos droits légaux.

Nos conditions de garantie sont les suivantes. Elles n'affectent en rien vos droits légaux ni les obligations de votre revendeur à votre égard.

Garanties Ninja

Chaque produit Ninja est livré avec une garantie gratuite pour les pièces et la main-d'œuvre. Une assistance en ligne est également disponible à l'adresse **ninjakitchen.eu**.

Comment puis-je enregistrer ma garantie Ninja ?

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

• Date de l'achat du produit (justificatif d'achat).

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

IMPORTANT :

• Votre produit n'est couvert par la garantie qu'à partir de la date d'achat.

• La garantie gratuite Ninja n'est valable que dans le pays où le produit a été acheté.

• Il est indispensable de conserver le justificatif d'achat. Dans le cas où vous voudriez faire valoir votre garantie, nous aurons besoin de votre justificatif d'achat pour vérifier que les informations que vous nous avez fournies sont correctes. L'impossibilité de présenter un justificatif d'achat valable peut annuler la garantie.

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

Si vous enregistrez votre garantie, nous disposerons de vos coordonnées au cas où nous aurions besoin de vous contacter. Vous pourrez également bénéficier d'astuces et de conseils qui vous aideront à tirer le meilleur parti de votre produit Ninja, et serez informé(e) des nouvelles technologies ainsi que des nouveaux produits Ninja. Si vous enregistrez votre garantie en ligne, la réception de vos informations vous sera confirmée instantanément.

Que couvre la garantie gratuite Ninja ?

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

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

1. L'usure normale des pièces d'usure (comme les accessoires). Des pièces de rechange sont disponibles à l'achat sur **ninjakitchen.eu**.
2. Les dommages causés par une utilisation incorrecte ou abusive, une manipulation inadéquate, un manquement à l'entretien requis ou une mauvaise manipulation pendant le transport.
3. Les dommages causés par une maintenance non autorisée par Ninja.

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

Vous trouverez une gamme complète de pièces et d'accessoires de rechange Ninja pour tous les produits Ninja sur **ninjakitchen.eu**.

Veuillez noter que la garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'utilisation de pièces détachées autres que celles fournies par Ninja.

GRAZIE
per avere acquistato la piastra per waffle belgi Ninja

REGISTRA IL TUO ACQUISTO

ninjakitchen.eu

Scansiona il codice QR per istruzioni, assistenza, registrazione della garanzia, idee e suggerimenti.

REGISTRA I SEGUENTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(conservare lo scontrino/ricevuta fiscale)

Negozio di acquisto del prodotto:

_____

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Watt: 1000 W

SUGGERIMENTO: il numero del modello e il numero di serie sono riportati sulla targhetta del codice QR posta sulla base dell'unità.

Il consumo energetico in modalità Off (Spento) è di 0,3 W.

L'elettrodomestico si predispone automaticamente in modalità Off (Spento) dopo 60 minuti di inattività.

SOMMARIO

Precauzioni importanti **52**

Parti **54**

Prima del primo utilizzo **54**

Caratteristiche della piastra per waffle **55**

Uso del pannello di controllo **56**

Uso della piastra per waffle **57**

Pulizia **57**

Consigli e suggerimenti **58**

Domande frequenti **58**

Componenti di ricambio **58**

Garanzia **59**

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

	Rimanda alla lettura e presa visione delle istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.
	Indica la presenza di un pericolo che può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti se l'avvertenza associata a questo simbolo viene ignorata.
	Evitare il contatto con una superficie calda. Usare **SEMPRE** una protezione per le mani per evitare ustioni.
	Solo per uso casalingo e al chiuso.
	**NON** immergere in alcun liquido.

Quando si usa un elettrodomestico, osservare sempre le principali precauzioni di sicurezza, tra cui quelle elencate di seguito.

⚠ AVVERTENZE

1 Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini piccoli, smaltire tutti i materiali di imballaggio immediatamente dopo l'apertura della confezione.

2 Questo apparecchio può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenze, solo sotto supervisione oppure dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso del dispositivo, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.

3 **NON** modificare la spina in alcun modo. **NON** posizionare l'apparecchio in modo che il cavo penda dai bordi di tavoli o piani di lavoro.

4 **NON** collocare l'apparecchio su piani cottura o superfici calde, vicino a fornelli a gas o elettrici, oppure all'interno di forni caldi.

5 L'unità è provvista di un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio che i bambini lo afferrino o vi rimangano impigliati e che le persone vi possano inciampare.

6 **NON** usare prolunghe.

7 **NON** usare timer esterni o sistemi di controllo remoto separati.

8 Al fine di evitare scosse elettriche, **NON** immergere il cavo, la spina o l'unità principale in acqua o altri liquidi.

9 **NON** usare l'apparecchio se la spina o il cavo di alimentazione risultano danneggiati. Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e contattare il Servizio clienti.

10 Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini. **NON** permettere ai bambini di usare l'elettrodomestico. Prestare estrema attenzione quando si usa l'apparecchio in prossimità di bambini.

11 Non permettere ai bambini di usare l'elettrodomestico come un giocattolo.

12 **NON** lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.

13 Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per l'uso domestico. NON usare l'apparecchio per impieghi diversi da quello previsto. **NON** usare su imbarcazioni o veicoli in movimento. **NON** usare all'aperto. Un uso improprio può causare lesioni.

14 Usare esclusivamente su un piano di lavoro. Verificare che la superficie sia piana, pulita e asciutta. **NON** posizionare l'apparecchio vicino al bordo del piano di lavoro durante l'uso.

15 Assicurarsi **SEMPRE** che l'apparecchio sia completamente chiuso prima di metterlo in funzione.

16 Per un'adeguata circolazione dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15,25 cm di spazio sopra e ai lati dell'apparecchio.

17 **NON** toccare le superfici calde. La temperatura delle superfici dell'apparecchio è elevata sia durante sia dopo l'uso. Per evitare ustioni o lesioni personali, usare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolanti e servirsi dei manici e delle manopole di cui l'apparecchio dispone.

18 Usare solo ed esclusivamente gli accessori raccomandati in dotazione a questo apparecchio o autorizzati da SharkNinja. L'uso di accessori o componenti non raccomandati da SharkNinja può causare rischio di incendio o lesioni.

19 **NON** spostare l'apparecchio durante l'uso.

20 **SPEGNERE** l'unità e scollegarla dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima della pulizia.

21 Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo.

22 Fare riferimento alla sezione "Pulizia" per informazioni sulla manutenzione regolare dell'apparecchio.

23 La manutenzione e la pulizia non devono essere effettuate da bambini.

24 **NON** usare pagliette metalliche per la pulizia. Eventuali frammenti potrebbero entrare in contatto con le parti elettriche dell'apparecchio, creando il rischio di scosse elettriche.

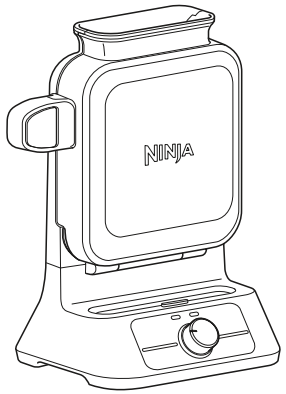
25 Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non viene usato.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

COMPONENTI

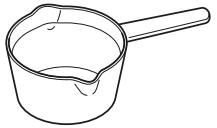
A Unità principale

(Cavo di alimentazione collegato non illustrato)



B Misurino dosatore

(La quantità esatta di pastella necessaria varia a seconda del tipo di pastella, della densità e degli agenti lievitanti usati. Per evitare traboccamenti, **NON** usarne più di 1 contenitore pieno). Lavabile in lavastoviglie.



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1 Rimuovere dall'unità e smaltire il materiale di imballaggio, le etichette e il nastro adesivo.

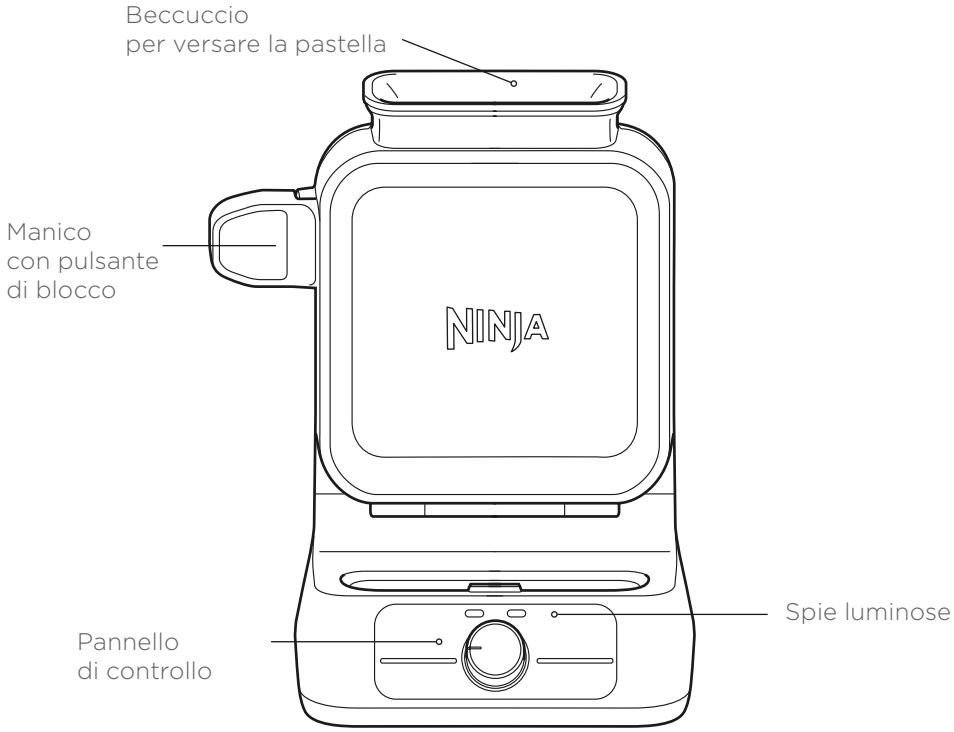
2 Estrarre tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni relative al funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.

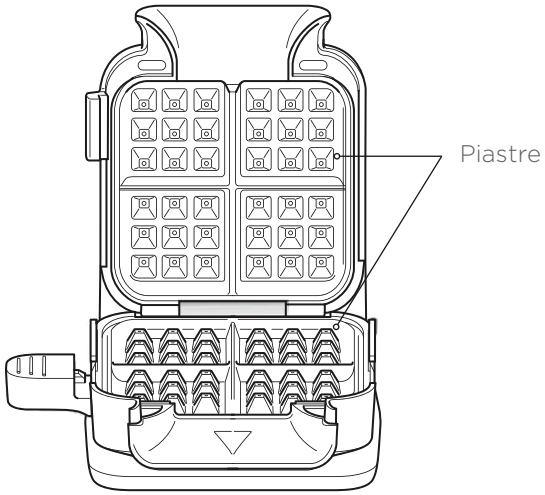
3 Pulire le piastre con una spugnetta umida insaponata, quindi sciacquare con un panno umido pulito e, infine, asciugare accuratamente. Non immergere **MAI** l'unità principale nell'acqua.

4 Si raccomanda di accendere l'unità e farla funzionare sul livello di doratura 5 per 10 minuti senza aggiungere la pastella. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato. Questa operazione serve a rimuovere ogni residuo di imballaggio e odori eventualmente presenti. Questo passaggio è totalmente sicuro e non pregiudica le prestazioni della piastra per waffle.

5 Ungere le piastre applicando un sottile strato di olio. L'uso di olio spray **NON** è consigliato a meno che non sia indicato nella ricetta suggerita nel Ricettario.

CARATTERISTICHE DELLA PIASTRA PER WAFFLE





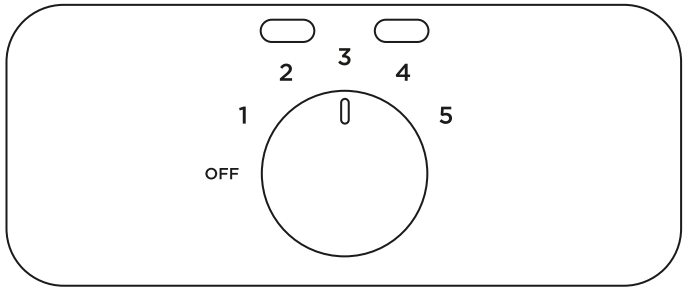
USO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

MANOPOLA DEL LIVELLO DI DORATURA	
1-2	Waffle marrone chiaro e leggermente croccanti
3	Waffle marrone dorato e croccanti
4-5	Waffle marrone scuro e super croccanti
Speciality (Specialità)	Cuoce delicatamente pastelle con un contenuto di zucchero più elevato, come quelle per il banana bread o i waffle brownie e le miscele per torte.

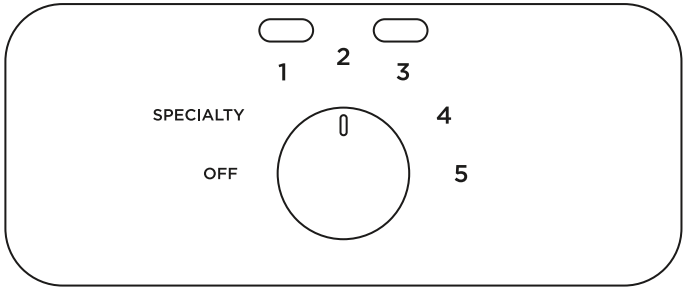
NOTA: l'opzione Speciality (Specialità) non è disponibile su tutti i modelli.

Le spie luminose indicano le varie fasi durante il processo di cottura.
Di seguito è riportata la guida di riferimento.

BW1000



BW1001



SPIA VERDE	SPIA ROSSA
Indica che il preriscaldamento è completato. ***OPPURE*** indica che la cottura è completata.	Indica che la piastra per waffle si sta riscaldando. ***OPPURE*** indica che i waffle stanno cuocendo.

USO DELLA PIASTRA PER WAFFLE

1 Tenendo l'apparecchio chiuso, collegarlo alla presa e accenderlo regolando la manopola del livello di doratura sull'impostazione desiderata. La spia LED rossa si accenderà per indicare che la piastra per waffle si sta preriscaldando.

NOTA: lasciare preriscaldare completamente l'unità prima di aggiungere la pastella.

2 La spia LED verde si accenderà dopo che l'unità si sarà preriscaldata. Riempire il contenitore dosatore con la pastella tra la linea di riempimento minimo (¾ di contenitore) e il bordo superiore, quindi versare rapidamente in una sola volta la pastella preparata nel beccuccio superiore dell'unità. La cottura inizierà automaticamente dopo l'aggiunta della pastella (la spia LED rossa si illuminerà per segnalare che la cottura è iniziata). Inizialmente la pastella non riempie completamente la piastra per waffle, ma aumenterà di volume durante la cottura, riempiendo la cavità.

NOTA: la quantità esatta di pastella necessaria varia a seconda del tipo di pastella, della densità e degli agenti lievitanti usati. Si consiglia di iniziare a riempire il misurino dosatore fino alla linea di riempimento minimo e regolare la quantità a partire da questo livello. **NON** versare più di un misurino (1 contenitore) pieno di pastella per volta.

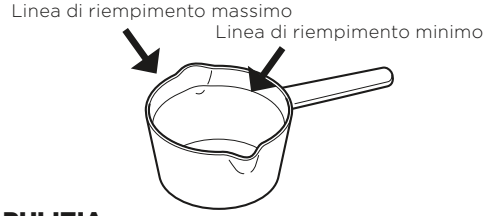
3 La cottura dei waffle sarà conclusa quando la spia LED verde si accende e l'unità emette un segnale acustico. Premere il pulsante di blocco per aprire la piastra per waffle e rimuovere i waffle usando delle pinze con punta in silicone o altri utensili da cucina non metallici.

4 Chiudere la piastra per waffle sollevando la parte anteriore fino a farla scattare.

5 La piastra per waffle inizierà automaticamente il preriscaldamento dopo ogni ciclo. Attendere che il LED verde indichi il completamento del ciclo di preriscaldamento prima di iniziare a cuocere altri waffle.

SUGGERIMENTO: se la pastella per i waffle non defluisce facilmente nella piastra, aggiungervi un cucchiaio di acqua o latte e riprovare.

NOTA: per non rischiare di riempire eccessivamente la piastra per waffle, **NON** versare al suo interno più di 1 contenitore di pastella per volta.



PULIZIA

L'unità deve essere pulita a fondo dopo ogni uso.

1 Scollegare la piastra per waffle dalla presa di corrente e lasciarla raffreddare completamente.

2 Pulire le piastre con una spugnetta umida insaponata, quindi sciacquare con un panno umido pulito e, infine, asciugare accuratamente. Non immergere l'unità principale in acqua né sciacquarla sotto un rubinetto.

3 Evitare di usare utensili da cucina in metallo o strumenti abrasivi durante la pulizia per non danneggiare le piastre.

4 Per pulire l'esterno della piastra per waffle, utilizzare un panno umido. Per una pulizia ottimale, rimuovere la pastella umida prima che si secchi completamente.

5 Per pulire le fessure più strette della piastra per waffle, assicurarsi che sia scollegata dalla presa di corrente e raschiare via la pastella con un panno umido avvolto intorno alla punta di un utensile non metallico.

USO DELLA PIASTRA PER WAFFLE – continua

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

Per essere certi di ottenere waffle interi, riempire il contenitore dosatore fin sopra la linea di riempimento minimo.

Quando si preparano più waffle in modo continuativo, tenere al caldo i waffle pronti in un forno riscaldato a 65 °C.

L'uso di una quantità di pastella inferiore a ½ contenitore può far sì che l'unità non avvii il ciclo di cottura.

NON aprire la piastra per waffle durante un ciclo di cottura quando il LED ROSSO è ACCESO.

È naturale che dall'unità fuoriesca vapore.

Con questa piastra per waffle si sconsiglia l'uso di ingredienti extra solidi.

Se la pastella è troppo densa per defluire nella piastra per waffle, aggiungere 1 cucchiaio di acqua alla pastella e riprovare. Ripetere fino a quando la pastella defluirà facilmente e si otterranno waffle interi.

I waffle non consumati possono essere congelati per un massimo di 3 settimane, se correttamente conservati, e riscaldati poi in un tostapane.

Se frammenti di cibo dovessero finire nel raccogligocce, rimuoverli con un panno umido insaponato.

Il contenitore può essere usato anche come dosatore.

La pastella in eccesso aumenterà di volume, riempiendo il beccuccio. Questa pastella potrà essere rimossa dopo aver tolto i waffle.

Per ricette, suggerimenti e consigli aggiuntivi visitare **ninjakitchen.eu**.

DOMANDE FREQUENTI

Perché l'unità non si accende?

- Verificare che il cavo di alimentazione sia inserito correttamente nella presa.
- Provare a inserire il cavo in un'altra presa.
- Se necessario, ripristinare l'interruttore generale.
- Ruotare la manopola del livello di doratura.

È necessario preriscaldare la piastra per waffle?

- Sì, il preriscaldamento è necessario. Versare la pastella solo quando il LED è VERDE.

Come si versa la pastella?

- Le piastre devono essere chiuse. Usare il contenitore dosatore e versare la pastella con un movimento rapido attraverso il beccuccio in alto.

Quanta pastella devo versare per ogni waffle?

- La quantità esatta necessaria varia a seconda del tipo di pastella, della densità e degli agenti lievitanti usati. Si consiglia di iniziare a riempire il misurino dosatore fino alla linea di riempimento minimo e regolare la quantità a partire da questo livello.

La pastella non riempie la cavità quando la verso.

- Gli agenti lievitanti presenti nella pastella si attiveranno durante la cottura, facendola espandere per riempire la cavità.

COMPONENTI DI RICAMBIO

Per ordinare componenti e altri accessori, visitare il sito **ninjakitchen.eu** oppure contattare il Servizio clienti al numero **800 961655**. Per consentirci di offrire una migliore assistenza, registrare il prodotto online e tenerlo a portata di mano durante le chiamate.

NINJA

GARANZIA LIMITATA DI DUE (2) ANNI

Quando un consumatore acquista un prodotto in Europa beneficia dei diritti legali relativi alla qualità del prodotto (i diritti di legge). Il cliente può far valere tali diritti nei confronti del rivenditore. Noi offriamo un'ulteriore garanzia del produttore di due anni. I presenti termini e condizioni si riferiscono solo alla nostra garanzia del produttore; i diritti di legge del cliente rimangono inalterati.

Le condizioni che seguono descrivono i prerequisiti e il campo di applicazione della nostra garanzia, ma non alterano in alcun modo i diritti di legge o gli obblighi legali del rivenditore né il contratto del cliente con lo stesso.

Garanzie Ninja

Ogni prodotto Ninja è provvisto di una garanzia gratuita relativa a ricambi e manodopera. È anche possibile ricevere assistenza online visitando il sito **www.ninjakitchen.eu**.

Come devo fare per registrare la mia garanzia Ninja?

È possibile registrare la propria garanzia online entro 28 giorni dall'acquisto. Per risparmiare tempo, sarà opportuno disporre delle seguenti informazioni relative al prodotto.

- Data di acquisto del prodotto (scontrino fiscale o bolla di consegna).
- Per la registrazione online visitare il sito **ninjakitchen.eu**.

IMPORTANTE:

- La garanzia copre il prodotto solo a partire dalla data di acquisto.
- La garanzia gratuita Ninja è valida solo nel Paese in cui è stato acquistato il prodotto.
- Si prega di conservare sempre lo scontrino fiscale o la ricevuta. Se si desidera fare uso della propria garanzia, sarà necessario lo scontrino fiscale per verificare che le informazioni fornite siano corrette. L'impossibilità di fornire uno scontrino fiscale valido può invalidare la garanzia.

Quali sono i vantaggi offerti dalla registrazione della garanzia gratuita Ninja?

Registrando la garanzia, il cliente metterà a disposizione dell'azienda i propri dati per eventuali necessità di contatto e assistenza. Inoltre, si potranno ricevere suggerimenti e consigli su come sfruttare tutte le potenzialità del prodotto Ninja e conoscere le ultime notizie sulle nuove tecnologie e i nuovi lanci di Ninja. Registrando la garanzia online, il cliente riceverà una conferma immediata della ricezione dei dati.

Che cosa copre la garanzia gratuita Ninja?

La riparazione o la sostituzione del prodotto 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. Normale usura e rottura delle parti usurabili (come gli accessori). I componenti sostitutivi possono essere acquistati sul sito **ninjakitchen.eu**.
2. Danni causati da uso non conforme, improprio, negligente nonché da una mancata manutenzione o danni dovuti a una manipolazione scorretta durante il trasporto.
3. Danni causati da manutenzione non autorizzata da Ninja.

Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

È possibile trovare una gamma completa di pezzi di ricambio, componenti sostitutivi e accessori per tutti i prodotti Ninja sul sito **ninjakitchen.eu**.

Ricordiamo che i danni derivanti dall'uso di parti di ricambio non originali potrebbero non essere coperti dalla garanzia.

BEDANKT

voor de aankoop van de Ninja Belgian Waffle Maker

REGISTREER UW AANKOOP

ninjakitchen.eu

Scan de QR-code voor instructies, ondersteuning, garantieregistratie en een beetje inspiratie.

NOTEER DEZE INFORMATIE

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____
(Bewaar het aankoopbewijs)

Winkel waar u het product heeft gekocht: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning: 220-240V ~ 50-60Hz

Watt: 1000 W

TIP: Het model- en serienummer vindt u op het label met de QR-code aan de onderkant van het apparaat.

Het stroomverbruik in de uit-stand is 0,3 W.

Het apparaat schakelt zichzelf na 60 minuten inactiviteit automatisch uit.

INHOUD

Belangrijke veiligheidsvoorzieningen 62

Onderdelen 64

Vóór het eerste gebruik 64

Alle onderdelen van het wafelijzer 65

Het bedieningspaneel gebruiken 66

Het wafelijzer gebruiken 67

Schoonmaken 67

Tips en handigheidjes 68

Veelgestelde vragen 68

Vervangende onderdelen 68

Garantie 69

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

	Geeft aan dat de instructies moeten worden gelezen om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.
	Geeft de aanwezigheid van een risico weer. Er kan persoonlijk letsel, overlijden of substantiële materiële schade plaatsvinden als de waarschuwing die wordt omschreven met dit symbool wordt genegeerd.
	Zorg ervoor dat u niet in aanraking komt met een heet oppervlak. Gebruik **ALTIJD** beschermende wanten of lappen om brandwonden te voorkomen.
	Alleen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
	**NIET** onderdompelen in vloeistof.

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, waaronder de volgende:

⚠ WAARSCHUWING

1 Gooi alle verpakkingsmaterialen onmiddellijk na het uitpakken van het apparaat weg om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen.

2 Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits deze personen het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik ervan en zij begrijpen welke gevaren ermee gepaard gaan.

3 Pas de stekker op **GEEN ENKELE** manier aan. Plaats het apparaat **NIET** zo dat het snoer over de rand van tafel of het aanrechtblad hangt.

4 Plaats het apparaat **NIET** op hete oppervlakken, in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, in een verwarmde oven of op een kookplaat.

5 Het apparaat heeft een korter netsnoer om te voorkomen dat kinderen aan het snoer trekken of erin verstrikt raken, en om te voorkomen dat mensen over een langer snoer struikelen.

6 Gebruik **NOOIT** een verlengsnoer.

7 Gebruik **GEEN** externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

8 Dompel, om elektrische schokken te voorkomen, het snoer, de stekker of de behuizing van het apparaat **NOOIT** onder in water of andere vloeistoffen.

9 Gebruik het apparaat **NIET** als het netsnoer of de stekker beschadigd is. Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Als het apparaat niet goed werkt of op een of andere manier beschadigd is, dient u het gebruik ervan onmiddellijk te staken en contact op te nemen met de klantenservice.

10 Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Laat kinderen het apparaat **NIET** gebruiken. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.

11 Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.

12 Laat het apparaat **NIET** onbeheerd achter tijdens gebruik.

13 Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld. Gebruik het apparaat **NIET** in een bewegend voertuig of op een boot. Gebruik het apparaat **NOOIT** buitenshuis. Verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken.

14 Alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht. Zet het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak. Zet het apparaat tijdens het gebruik **NIET** in de buurt van de rand van het aanrecht.

15 Zorg er **ALTIJD** voor dat het apparaat volledig gesloten is voordat u het gebruikt.

16 Wanneer u dit apparaat gebruikt, moet u boven en aan alle kanten minstens 15 cm ruimte vrijhouden voor luchtcirculatie.

17 Raak **NOOIT** hete oppervlakken aan. De oppervlakken van het apparaat zijn zowel tijdens als na gebruik heet. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen en de beschikbare handvatten en draaiknop om brandwonden of letsel te voorkomen.

18 Gebruik alleen de aanbevolen accessoires die bij dit apparaat zijn geleverd of die door SharkNinja zijn goedgekeurd. Het gebruik van accessoires of hulpstukken die niet worden aanbevolen door SharkNinja kan brand of letsel veroorzaken.

19 Verplaats het apparaat **NIET** terwijl het in gebruik is.

20 Zet het apparaat altijd **UIT** en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is en voordat u het schoonmaakt.

21 Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.

22 Raadpleeg het onderdeel 'Schoonmaken' voor informatie over het regelmatige onderhoud van het apparaat.

23 Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

24 **NIET** schoonmaken met schuursponsjes die metaal bevatten. Onderdelen van schuursponsjes kunnen afbreken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op een elektrische schok ontstaat.

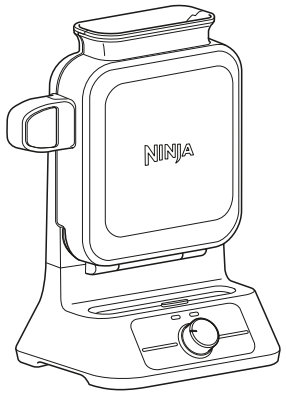
25 Trek de stekker eruit wanneer het apparaat niet in gebruik is.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

ONDERDELEN

A Apparaat

(Meegeleverd netsnoer niet weergegeven)



B Portiebekertje

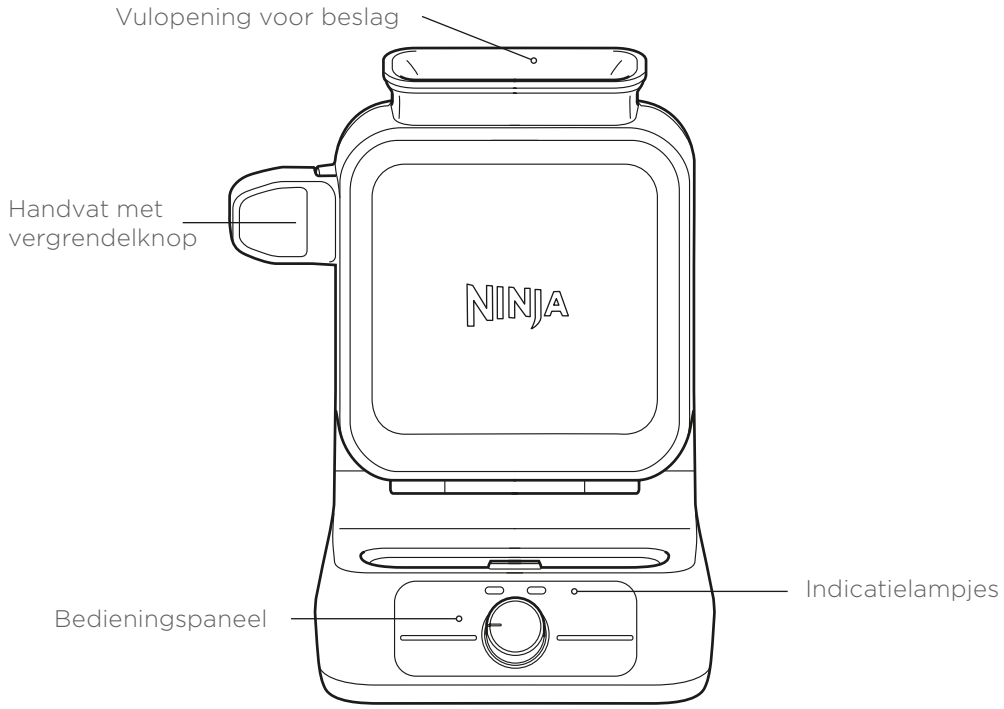
(De exacte hoeveelheid beslag die u nodig heeft hangt af van het soort beslag, de dikte en de gebruikte rijsmiddelen. Gebruik **NIET** meer dan 1 vol bekertje om te voorkomen dat het beslag eruit stroomt). Vaatwasserbestendig.

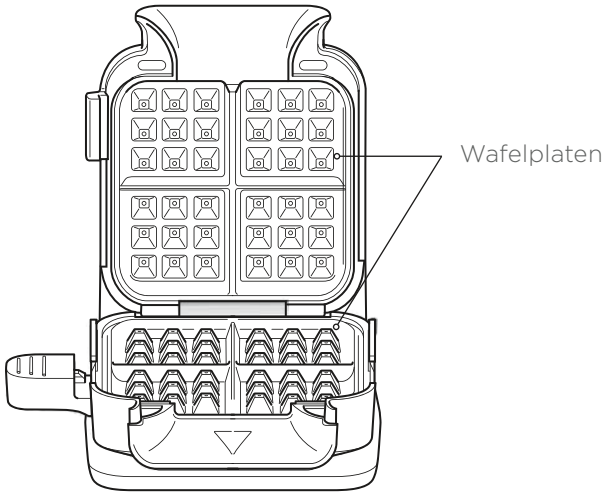


VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en plakband van het apparaat.
2. Verwijder alle accessoires uit de verpakking en neem deze handleiding zorgvuldig door. Lees met name de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke voorzorgsmaatregelen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
3. Was de wafelplaten met een vochtige doek met wat afwasmiddel. Veeg ze daarna af met een schone vochtige doek en droog ze goed af. Dompel het apparaat **NOOIT** onder in water.
4. We raden aan het apparaat aan te zetten en 10 minuten op stand 5 te laten opwarmen zonder beslag toe te voegen. Zorg dat de ruimte goed wordt geventileerd. Hierdoor worden eventuele verpakkingsresten en geursporen verwijderd. Dit is volkomen veilig en heeft geen nadelige invloed op de werking van het wafelijzer.
5. Smeer de wafelplaten in met een dun laagje bakolie. Het gebruik van bakspray wordt **AFGERADEN**, tenzij dit staat vermeld in het recept in de Inspiratiegids.

ALLE ONDERDELEN VAN HET WAFELIJZER





HET BEDIENINGSPANEEL GEBRUIKEN

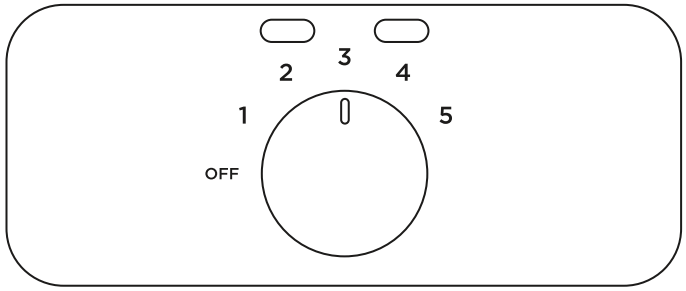
DRAAIKNOP VOOR DE STANDEN	
1-2	Lichtbruin en licht krokant
3	Goudbruin en krokant
4-5	Donkerbruin en extra krokant
Speciality (Specialiteit)	Bak beslag met een hoger suikergehalte, zoals bananenbrood, cakemix of browniewafels, langzaam op een lagere temperatuur.

LET OP: Niet alle modellen zijn uitgerust met de stand Speciality (Specialiteit).

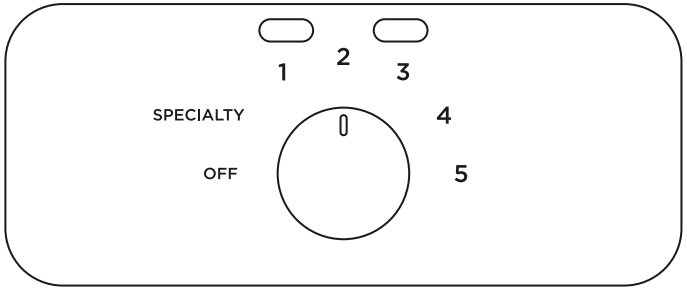
De indicatielampjes geven de verschillende fasen van het bakproces aan.

Zie referentiegids hieronder.

BW1000



BW1001



GROEN INDICATIELAMPJE	ROOD INDICATIELAMPJE
Geeft aan dat voorverwarmen is voltooid. *OF* Geeft aan dat bakken is voltooid.	Geeft aan dat het wafelijzer aan het voorverwarmen is. *OF* Geeft aan dat de wafels aan het bakken zijn.

HET WAFELIJZER GEBRUIKEN

1 Sluit het apparaat aan terwijl het gesloten is, zet het aan en stel de knop voor de bruiningsgraad in op de gewenste stand. Het rode LED-lampje gaat branden, wat aangeeft dat het wafelijzer aan het voorverwarmen is.

LET OP: Laat het apparaat volledig voorverwarmen voordat u het beslag toevoegt.

2 Het groene LED-lampje gaat branden zodra het apparaat is voorverwarmd. Vul het portiebekertje met beslag tot tussen de minimale vulstreep (¾ van het bekertje) en de bovenrand, en giet het beslag vervolgens in één snelle beweging in de vulopening aan de bovenkant van het apparaat. Het bakken begint automatisch zodra het beslag is toegevoegd (het rode LED-lampje gaat branden om aan te geven dat het bakken is begonnen). Het beslag vult het wafelijzer in eerste instantie niet helemaal. Tijdens het bakken gaat het rijzen en zal het de vorm opvullen.

LET OP: De exacte hoeveelheid beslag die u nodig heeft hangt af van het soort beslag, de dikte en de gebruikte rijsmiddelen. We raden aan om te beginnen met het vullen van uw portiebekertje tot aan de minimale vulstreep en de hoeveelheid vanaf daar aan te passen. Schenk **NIET** meer dan één vol maatbekertje beslag per keer in het apparaat.

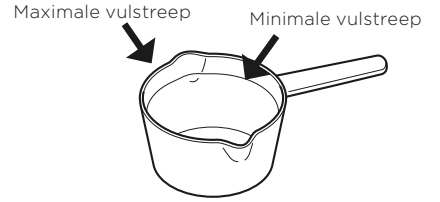
3 De wafel is klaar als het groene LED-lampje gaat branden en het apparaat een pieptoon afgeeft. Druk op de vergrendelknop om het wafelijzer te openen en haal de wafel eruit met een tang met siliconen uiteinden of een ander niet-metalen keukengerei.

4 Sluit het wafelijzer door de voorkant omhoog te klappen totdat deze vastklikt.

5 Het wafelijzer begint na elke cyclus automatisch met voorverwarmen. Wacht tot het groene LED-lampje aangeeft dat de voorverwarmingscyclus is voltooid voordat u de volgende wafel gaat bakken.

TIP: Als het wafelbeslag niet soepel in het wafelijzer stroomt, meng dan een eetlepel water of melk door het beslag en probeer het opnieuw.

LET OP: Om te voorkomen dat u het wafelijzer te vol giet, mag u er **NIET** meer dan 1 bekertje beslag per keer ingieten.



SCHOONMAKEN

Het apparaat moet na elke sessie grondig worden gereinigd.

1 Haal de stekker van het wafelijzer uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen.

2 Maak de wafelplaten schoon met een vochtige doek met wat afwasmiddel, veeg ze daarna af met een schone, vochtige doek en droog ze goed af. Dompel het apparaat niet onder in water en houd het ook niet onder de kraan.

3 Gebruik bij het schoonmaken geen metalen keukengerei of schurende middelen om beschadiging van de wafelplaten te voorkomen.

4 Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van het wafelijzer schoon te maken. Voor het beste resultaat veegt u nat beslag weg voordat het helemaal opdroogt.

5 Om tussen de smalle openingen van het wafelijzer schoon te maken, moet u ervoor zorgen dat de stekker uit het stopcontact is gehaald en het beslag wegschrapen met een vochtige doek die u om de punt van een niet-metalen keukengerei heeft gewikkeld.

HET WAFELIJZER GEBRUIKEN - vervolg

TIPS EN HANDIGHEIDJES

Gebruik het portiebekertje en vul het tot boven de minimale vulstreep, wat genoeg is voor een hele wafel.

Als u meerdere wafels achter elkaar bakt, houd ze dan warm in een oven op 65 °C.

Als u minder dan een ½ maatbekertje beslag gebruikt, kan het zijn dat het apparaat niet herkent dat er een bakcyclus moet beginnen.

Open de wafelmaker **NIET** tijdens een bakcyclus als het RODE LED-LAMPJE BRANDT.

Het is normaal dat er stoom uit het apparaat ontsnapt.

Vaste toevoegingen worden bij dit wafelijzer afgeraden.

Als het beslag te dik is om in het wafelijzer te stromen, voeg dan 1 eetlepel water toe aan het beslag en probeer het opnieuw. Herhaal dit totdat het beslag soepel stroomt en u een hele wafel krijgt.

Wafels die u niet opeet kunnen tot 3 weken worden ingevroren, mits deze op de juiste manier worden bewaard en in een broodrooster worden opgewarmd

Als er etensresten in de lekbak terechtkomen, veeg deze dan weg met een vochtige doek met wat afwasmiddel.

Het portiebekertje kan ook als maatbekertje worden gebruikt en is gelijk aan 1 kopje.

Overtollig beslag gaat rijzen en vult de vulopening op. Dit beslag kan worden verwijderd nadat de wafel uit het wafelijzer is gehaald.

Ga naar **ninjakitchen.eu** voor recepten en extra tips en handigheidjes.

VEELGESTELDE VRAGEN

Waarom gaat het apparaat niet aan?

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Probeer het snoer in een ander stopcontact te steken.
- Reset de stroomonderbreker indien nodig.
- Draai aan de keuzeknop voor de standen.

Moet het wafelijzer voorverwarmd worden?

- Ja, voorverwarmen is nodig. Giet het beslag er pas in als het LED-lampje GROEN is.

Hoe giet ik het beslag erin?

- De wafelplaten moeten gesloten zijn. Gebruik het portiebekertje en giet het beslag in één snelle beweging in de vulopening aan de bovenkant.

Hoeveel beslag moet ik per wafel gebruiken?

- De exacte hoeveelheid beslag die u nodig heeft hangt af van het soort beslag, de dikte en de gebruikte rijsmiddelen. We raden aan om te beginnen met het vullen van uw portiebekertje tot aan de minimale vulstreep en de hoeveelheid vanaf daar aan te passen.

Het beslag vult de vorm niet helemaal als ik het erin giet.

- De rijsmiddelen in het beslag worden tijdens het bakken actief en zetten uit, waardoor ze de vorm opvullen.

VERVANGENDE ONDERDELEN

Om extra onderdelen en accessoires te bestellen, gaat u naar **ninjakitchen.eu** of neemt u contact op met de klantenservice via **08008620453**. Om u beter van dienst te zijn, vragen we u om uw product online te registreren en het product bij de hand hebben wanneer u belt.

BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Als een klant een product in Europa koopt, kan hij/zij aanspraak maken op juridische rechten t.a.v. de kwaliteit van het product (uw wettelijke rechten). U kunt uw winkelier aan deze rechten houden. We geven u een aanvullende fabrieksgarantie van twee jaar. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze fabrieksgarantie - uw wettelijke rechten blijven hierbij gelden.

De onderstaande voorwaarden beschrijven de vereisten en omvang van onze garantie. Deze hebben geen invloed op uw wettelijke rechten of de verplichtingen van de verkoper van het product en uw overeenkomst met de verkoper.

Garanties van Ninja

Elk product van Ninja wordt geleverd met garantie die onderdelen en arbeidskosten dekt. U vindt ook online ondersteuning op **ninjakitchen.eu**.

Hoe registreer ik mijn garantie?

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

- Datum van aankoop van het apparaat (aankoopbewijs).
- Ga om uw apparaat online te registreren naar **ninjakitchen.eu**.

BELANGRIJK:

- De garantie dekt uw product vanaf de datum van aankoop.
- De gratis Ninja-garantie is alleen geldig in het land waar het product is gekocht.
- Bewaar altijd uw aankoopbewijs. Als u gebruik wilt maken van uw garantie, dan hebben wij uw aankoopbewijs nodig om te controleren of de gegevens die u aan ons heeft verstrekt correct zijn. Als u geen geldig aankoopbewijs kunt voorleggen, kan uw garantie 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 voor het geval we ooit contact met u moeten opnemen. U kunt ook tips en adviezen krijgen over hoe u alles uit uw Ninja-apparaat 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.

Wat valt er onder de gratis Ninja-garantie?

Reparatie of vervanging van uw Ninja-product (naar eigen goeddunken van Ninja), inclusief alle onderdelen en arbeid. De Ninja-garantie is een aanvulling op uw wettelijke rechten als klant.

Wat wordt niet door de gratis Ninja-garantie gedekt?

1. Normale slijtage van aan slijtage onderhevige onderdelen (zoals accessoires). Vervangende onderdelen zijn te koop via **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?

U vindt een uitgebreid assortiment onderdelen, vervangingsonderdelen en accessoires van Ninja voor alle apparaten van Ninja op **ninjakitchen.eu**.

Houd er rekening mee dat schade veroorzaakt door het gebruik van reserveonderdelen die geen originele Ninja-onderdelen zijn mogelijk niet door uw garantie wordt gedekt.

TAKK
for at du kjøpte Ninjas belgiske vaffeljern

REGISTRER KJØPET DITT

ninjakitchen.eu

Skann QR-koden for instruksjoner, støtte, garantiregistrering og litt inspirasjon.

REGISTRER DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____
(Ta vare på kvitteringen)

Butikken hvor du kjøpte varen:

_____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning: 220–240 V ~ 50-60 Hz

Watt: 1000 W

TIPS: Du finner modellnummer og serienummer på QR-kodeetiketten som befinner seg på undersiden av enheten.

Strømforbruket i av-modus er 0,3 W.

Apparatet når av-modus automatisk etter 60 minutter med inaktivitet.

INNHOLD

Viktige sikkerhetstiltak **72**

Deler **74**

Før første gangs bruk **74**

Bli kjent med vaffeljernet **75**

Bruke kontrollpanelet **76**

Bruke vaffeljernet **77**

Rengjøring **77**

Tips og triks **78**

Ofte stilte spørsmål **78**

Reservedeler **78**

Garanti **79**

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

SKAL KUN BRUKES I HJEMMET • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

	Indikerer behov for å lese og gjennomgå instrukser for å lære om drift og bruk av produktet.
	Indikerer tilstedeværelse av en fare som kan forårsake personskade, død eller alvorlig skade på eiendom dersom advarselen inkludert med dette symbolet ignoreres.
	Sørg for å ikke komme i kontakt med varm overflate. Bruk **ALLTID** håndbeskyttelse for å unngå brannskader.
	Kun til bruk innendørs og i husholdninger.
	**IKKE** senk ned i noen som helst væske.

Ved bruk av elektriske apparater skal grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende:

⚠ ADVARSEL

1 Kast alt emballasjemateriell umiddelbart ved utpakking for å eliminere en kvelningsfare for små barn.

2 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har tilsyn eller gis veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår de involverte farene.

3 **IKKE** modifiser stikkontakten på noen måte **IKKE** plasser apparatet og la ledningen henge over kanten av bord eller benker.

4 **IKKE** plasser apparatet på varme overflater, i nærheten av varm gass- eller elektrisk brenner eller på en komfyrs kokeplate.

5 En kort strømledning brukes for å redusere risikoen for at barn drar i eller setter seg fast i ledningen, og for å redusere risikoen for at noen snubler over en lenger ledning.

6 **IKKE** bruk en skjøteledning.

7 **IKKE** bruk en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.

8 For å beskytte mot elektrisk støt skal ledningen, støpsler eller hovedenhetens hus **IKKE** senkes ned i vann eller annen væske.

9 **IKKE** bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Inspiser apparatet og strømledningen regelmessig. Dersom apparatet svikter eller har blitt skadet på noen måte, må du slutte å bruke det umiddelbart og ringe kundeservice.

10 Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn. **IKKE** la apparatet brukes av barn. Grundig tilsyn er nødvendig ved bruk i nærheten av barn.

11 Barn må ikke leke med apparatet.

12 **IKKE** la apparatet stå uten tilsyn under bruk.

13 Dette apparatet er kun til husholdningsbruk. IKKE bruk dette apparatet til noe annet enn den tiltenkte bruken. **IKKE** bruk i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. **IKKE** bruk utendørs. Misbruk kan forårsake personskade.

14 Kun tiltenkt bruk på benkeplater. Sikre at underlaget er jevnt, rent og tørt. **IKKE** plasser apparatet nær kanten av en kjøkkenbenk under bruk.

15 **ALLTID** sørg for at apparatet er helt lukket før bruk.

16 Sørg for at det er minst 15,25 cm med plass til luftsirkulasjon over og rundt dette apparatet når det er i bruk.

17 **IKKE** berør varme overflater. Apparatets overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger eller personskader må det **ALLTID** brukes beskyttende grytekluter eller forede grytevotter og tilgjengelige håndtak og innstillingshjul.

18 Bruk bare anbefalt tilbehør som følger med dette apparatet, eller som er autorisert av SharkNinja. Bruken av tilbehør eller tilleggsutstyr som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake en risiko for brann eller personskade.

19 **IKKE** flytt apparatet mens det er i bruk.

20 Slå enheten til **AV** og trekk deretter ut støpselet når den ikke er i bruk og før rengjøring.

21 La den kjøle seg ned før rengjøring og oppbevaring.

22 Se avsnittet Rengjøring for regelmessig vedlikehold av apparatet.

23 Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn.

24 **IKKE** rengjør med metallbaserte skurekluter. Biter kan løsne fra svampen og komme i kontakt med elektriske deler og skape risiko for elektrisk støt.

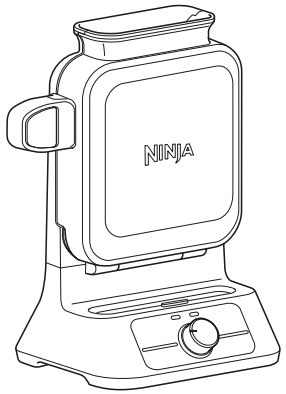
25 Trekk ut støpselet når det ikke er i bruk.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

DELER

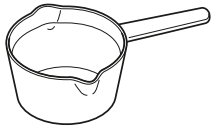
A Hovedenhet

(Festet strømledning ikke vist)



B Porsjonsbeger

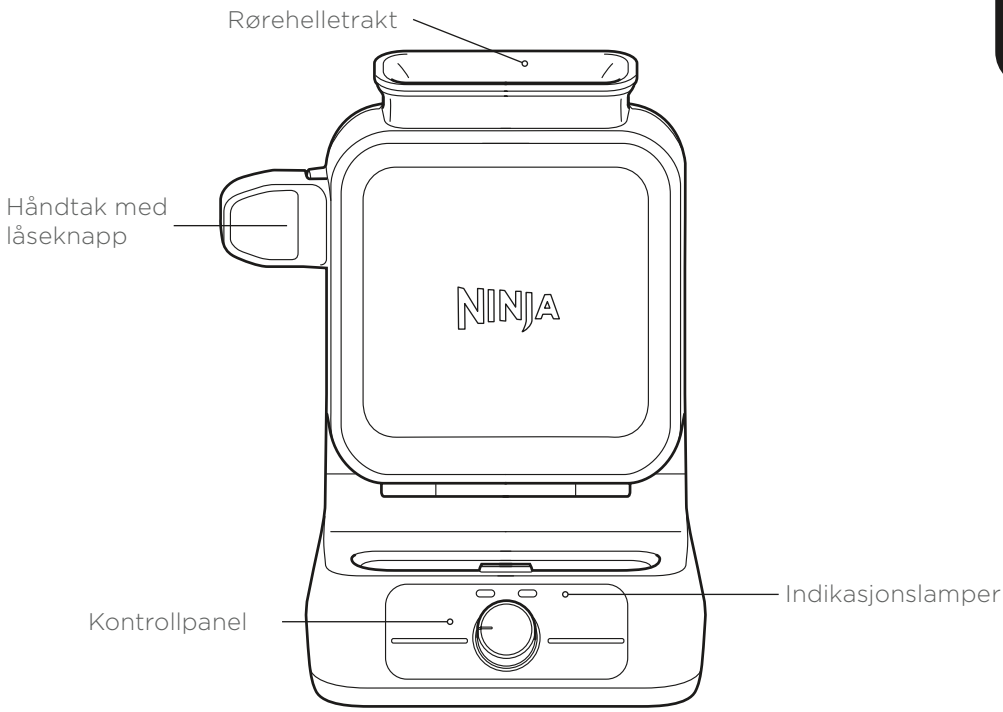
(Den nøyaktige mengden røre som trengs vil variere avhengig av røretype, tykkelse og hevelsesmidler som brukes. For å unngå overflyt, **IKKE** bruk mer enn 1 full kopp). Kan vaskes i oppvaskmaskin.

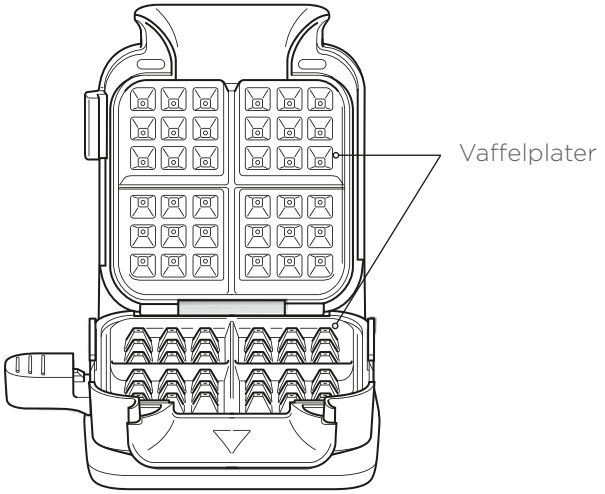


FØR FØRSTE BRUK

1. Fjern og avhend emballasjemateriale, klistremerker og teip fra enheten.
2. Fjern alt tilbehør fra emballasjen og les denne håndboken nøye. Sørg for å være spesielt oppmerksom på bruksanvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå personskade eller skade på eiendom.
3. Vask vaffelplatene med en fuktig klut med såpe, og skyll deretter med en ren, fuktig klut og tørk grundig. **ALDRI** senk hovedenheten ned i vann.
4. Vi anbefaler å slå på enheten og kjøre den på grad 5 i 10 minutter uten å tilsette røre. Sørg for at området er godt ventilert. Dette fjerner eventuelle rester av emballasje og luktspor som kan være til stede. Dette er helt trygt og ikke skadelig for vaffeljernets ytelse.
5. Krydre vaffelplatene ved å påføre et tynt lag med matolje på dem. Bruk av matlagingsspray er **IKKE** anbefalt med mindre annet er angitt i oppskriften som finnes i Inspirasjonsguiden.

BLI KJENT MED VAFFELJERNET





BRUKE KONTROLLPANELET

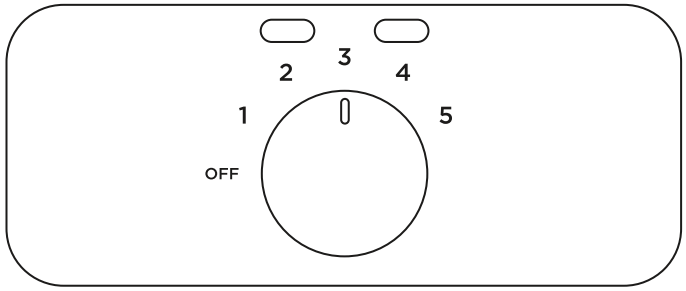
INNSTILLINGSHJUL FOR VALG AV GRAD	
1–2	Lys brun og litt sprø
3	Gyllenbrun og sprø
4–5	Mørk brun og ekstra sprø
Speciality (Spesialitet)	Stek forsiktig rører med høyere sukkerinnhold som bananbrød, kakemiks eller brownie vafler.

MERK: Speciality (Spesialitet) er ikke tilgjengelig på alle modeller.

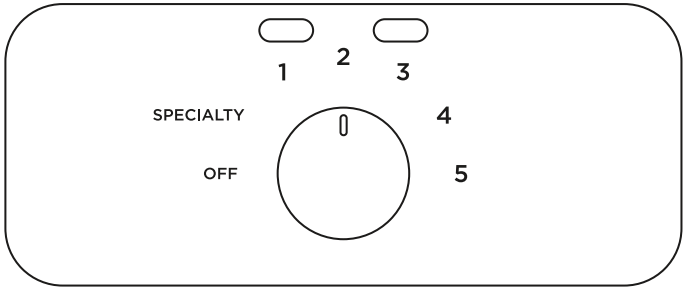
Indikatorlamper vil representere flere faser gjennom hele tilberedningsprosessen.

Referanseveiledning nedenfor.

BW1000



BW1001



GRØNN INDIKATORLAMPE	RØD INDIKATORLAMPE
Indikerer at forvarming er fullført. ***ELLER*** Indikerer at tilberedning er fullført.	Indikerer at vaffeljernet varmer opp. ***ELLER*** Indikerer at vafler tilberedes.

BRUKE VAFFELJERNET

1 Med vaffeljernet lukket, koble det til og skru det på ved å justere innstillingshjulet for valg av grad til ønsket gradinnstilling. Det røde LED-lyset vil lyse opp, noe som indikerer at vaffeljernet før-oppvarmes.

MERK: La enheten forvarmes skikkelig før du tilsetter røre.

2 Det grønne LED-lyset vil lyse opp når enheten er oppvarmet. Fyll porsjonskoppen med røre mellom minimum fyllelinje (¾ kopp) og den øverste kanten, hell deretter den tilberedte røren i den øverste tuten på enheten i ett raskt hell. Tilberedning vil automatisk begynne etter at røren er tilsatt (det røde LED-lyset vil lyse for å signalisere at tilberedning har begynt). Røren vil ikke i utgangspunktet fylle vaffeljernet fullt. Den vil heve seg og fylle hulrommet under tilberedning.

MERK: Den nøyaktige mengden røre som trengs vil variere avhengig av røretype, tykkelse og hevelsesmidler som brukes. Vi anbefaler å begynne med å fylle porsjonsbeger din til minimum fyllelinjen og justere derfra. **IKKE** hell mer enn én full skje (1 kopp) med røre om gangen.

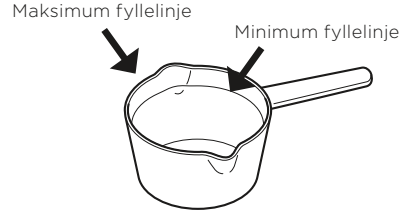
3 Vaffelen er ferdigstekt når det grønne LED-lyset lyser opp og enheten piper. Trykk på låseknappen for å åpne vaffeljernet og fjern vaffelen med silikontang eller annet ikke-metallisk kjøkkenredskap.

4 Lukk vaffeljernet ved å løfte fronten opp til den klikker seg igjen.

5 Vaffeljernet vil automatisk begynne å forvarme etter hver syklus. Vent til den grønne LED-lampen indikerer at forvarmingssyklusen er fullført før du begynner å tilberede den neste vaffelen.

TIPS: Hvis vaffelrøren din ikke renner jevnt inn i vaffeljernet, bland inn en spiseskje med vann eller melk og prøv igjen.

MERK: For å unngå risikoen for å overfylle vaffeljernet ditt, **IKKE** hell mer enn 1 kopp røre i vaffeljernet om gangen.



RENGJØRING

Enheten bør rengjøres grundig etter hver økt.

1 Koble vaffeljernet fra strømmen og la det avkjøle helt.

2 Bruk en fuktig klut med såpevann til å rengjøre vaffelplatene, og tørk deretter av med en ren fuktig klut og tørk grundig. Ikke senk hovedenheten ned i vann eller skyll den under en kran.

3 Unngå å bruke kjøkkenredskaper av metall eller slipemidler mens du rengjør for å unngå å skade vaffelplatene.

4 For å rengjøre utsiden av vaffeljernet, bruk en fuktig klut. For best resultat, tørk opp våt røre før den tørker helt.

5 For å rengjøre mellom de smale sprekkene i vaffeljernet, sørg for at det er frakoblet og skrap bort røren med en fuktig klut pakket rundt spissen av et ikke-metallisk redskap.

BRUKE VAFFELJERNET – forts.

TIPS OG TRIKS

Bruk porsjonskoppen og fyll over minimum fyllelinjen for å sikre at det lages en full vaffel.

Når du lager flere vafler etter hverandre, hold vaflene varme i en ovn angitt til 65 °C.

Å bruke mindre enn ½ kopp med røre kan gjøre at enheten ikke gjenkjenner at en tilberedningssyklus skal begynne.

IKKE åpne vaffeljernet under en tilberedningssyklus når den RØDE LED-lampen er PÅ.

Det er naturlig at damp slipper ut fra enheten.

Fast fyll anbefales ikke med dette vaffeljernet.

For røre som er for tykk til å flyte inn i vaffeljernet, bland inn 1 spiseskje vann i røren og prøv igjen. Gjenta til røren flyter jevnt og du får en hel vaffel.

Uspist vaffel kan fryses i opptil 3 uker, hvis den oppbevares riktig og varmes opp i en brødrister.

Hvis matpartikler lekker inn i dryppfangeren, tørk dem bort med en fuktig klut med såpevann.

Portionskoppen kan også brukes som en 1-kopp målekopp.

Overskuddsrøre vil stige og fylle tuten. Denne røren kan fjernes etter at vaffelen er tatt ut.

Gå til **ninjakitchen.eu** for oppskrifter og ytterligere tips og triks.

VANLIGE SPØRSMÅL

Hvorfor slår ikke enheten seg på?

- Sørg for at strømledningen er ordentlig satt i stikkontakten.
- Prøv å koble ledningen til en annen stikkontakt.
- Tilbakestill automatsikringen om nødvendig.
- Vri på innstillingshjulet.

Er det nødvendig å forvarme vaffeljernet?

- Ja, forvarming er nødvendig, hell bare røren når LED-lampen er GRØNN.

Hvordan heller jeg røren?

- Vaffelplatene må være lukket. Bruk porsjonskoppen og hell røren i en rask bevegelse gjennom tuten på toppen.

Hvor mye røre bør jeg helle i for hver vaffel?

- Den nøyaktige mengden røre som trengs vil variere avhengig av røretype, tykkelse og hevelsesmidler som brukes. Vi anbefaler å begynne med å fylle porsjonsbeger din til minimum fyllelinjen og justere derfra.

Røren fyller ikke hulrommet når jeg heller den i.

- Hevemidlene i røren vil aktiveres under tilberedningen og utvide seg for å fylle hulrommet.

RESERVEDELER

For å bestille ytterligere deler og tilbehør, gå til **ninjakitchen.eu** eller ta kontakt med kundeservice på **08008620453**. For å kunne hjelpe deg på best mulig måte, ber vi deg registrere produktet ditt online og ha produktet tilgjengelig når du ringer.

NINJA

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når en forbruker kjøper et produkt i Europa, nyter de godt av lovbestemte rettigheter relatert til produktets kvalitet (de lovfestede rettighetene dine). Du kan håndheve disse rettighetene mot forhandleren din. Vi gir deg en ytterligere produsentgaranti på to år. Disse vilkårene og betingelsene gjelder kun for produsentgarantien vår. De lovfestede rettighetene dine påvirkes ikke.

Betingelsene nedenfor beskriver forutsetningene for og omfanget av garantien vår. De påvirker ikke de lovfestede rettighetene dine eller forhandlerens forpliktelser og kontrakten din med dem.

Ninja-garantier

Hvert Ninja-produkt leveres med en gratis dele- og arbeidsgaranti. Du finner også nettbasert støtte på **ninjakitchen.eu**.

Hvordan registrerer jeg Ninja-garantien min?

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

- Dato du kjøpte produktet (kvittering eller følgeseddel).
- For å registrere på nett, gå til **ninjakitchen.eu**.

VIKTIG:

- Garantien dekker kun produktet ditt fra kjøpsdatoen.
- Den gratis Ninja-garantien er kun gyldig i landet der produktet ble kjøpt.
- Ta vare på kvitteringen din til enhver tid. Hvis du må benytte deg av garantien din, må vi ha kvitteringen din for å verifisere at informasjonen du har oppgitt til oss, er korrekt. Hvis du ikke kan fremlegge en gyldig kvittering, kan det føre til at garantien din blir ugyldiggjort.

Hva er fordelene ved å registrere den kostnadsfrie Ninja-garantien min?

Når du registrerer garantien din, vil vi ha detaljene dine tilgjengelig hvis vi trenger å kontakte deg. Du kan også motta tips og råd om hvordan du får mest mulig ut av Ninja-produktet ditt og høre siste nytt om ny Ninja-teknologi og -lanseringer. Hvis du registrerer garantien din på nett, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt informasjonen din.

Hva dekkes av den kostnadsfrie Ninja-garantien?

Reparasjon eller erstatning av Ninja-produktet ditt (etter Ninjas eget skjønn), inkludert alle deler og arbeid. En Ninja-garanti kommer i tillegg til de lovfestede rettighetene dine som forbruker.

Hva dekkes ikke av den kostnadsfrie Ninja-garantien?

1. Normal slitasje på deler som brukes (som for eksempel tilbehør). Reservedeler er tilgjengelige for kjøp på **ninjakitchen.eu**.
2. Skade som følge av forsømmelse, misbruk, uforsiktig bruk, unnlatelse av å utføre påkrevd vedlikehold eller skader som følge av feil håndtering under transport.
3. Skade som følge av vedlikehold som ikke er autorisert av Ninja.

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

Du finner et komplett utvalg av Ninja-reservedeler og tilbehør for alle Ninja-maskiner på **ninjakitchen.eu**.

Husk at skade forårsaket av bruk av reservedeler fra andre enn Ninja, kanskje ikke alltid dekkes av garantien din.

DZIĘKUJEMY
za zakup Gofrownicy do gofrów belgijskich Ninja

ZAREJESTRUJ SWÓJ PRODUKT

ninjakitchen.eu

Zeskanuj kod QR, aby przeczytać instrukcję obsługi, uzyskać pomoc, zarejestrować gwarancję i poszukać inspiracji.

ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____
(zachowaj paragon)

Miejsce zakupu: _____

DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220–240 V ~ 50-60 Hz

Moc: 1000 W

WSKAZÓWKA: Numer modelu i numer seryjny znajdziesz na etykiecie z kodem QR na spodzie urządzenia.

Zużycie energii w trybie wyłączenia urządzenia wynosi 0,3 W.

Urządzenie przechodzi w tryb czuwania automatycznie po 60 minutach braku aktywności.

SPIS TREŚCI

Ważne środki bezpieczeństwa 82

Części 84

Przed pierwszym użyciem 84

Poznaj swoją gofrownicę 85

Korzystanie z panelu sterowania 86

Użytkowanie gofrownicy 87

Czyszczenie 87

Wskazówki i porady 88

Często zadawane pytania 88

Części zamienne 88

Gwarancja 89

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

	Wskazuje na konieczność zapoznania się z instrukcjami w celu zrozumienia działania i użytkowania produktu.
	Wskazuje na ryzyko obrażeń ciała, śmierci lub znacznych szkód materialnych w przypadku zignorowania ostrzeżenia opatrzonego tym symbolem.
	Należy unikać kontaktu z gorącą powierzchnią. Aby uniknąć poparzeń, należy **ZAWSZE** stosować ochronę dłoni.
	Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń.
	**NIE** zanurzaj w żadnej cieczy.

Korzystając z urządzenia elektrycznego, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:

⚠ OSTRZEŻENIE

1 Aby wyeliminować ryzyko zadławienia się u małych dzieci, należy natychmiast po rozpakowaniu pozbyć się wszystkich materiałów opakowaniowych.

2 Tego urządzenia mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

3 **NIE WOLNO** modyfikować wtyczki w żaden sposób. **NIE WOLNO** umieszczać urządzenia tak, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu.

4 **NIE WOLNO** umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach, w pobliżu gorącego gazowego lub elektrycznego palnika ani w rozgrzanej płycie grzewczej.

5 Zastosowanie krótkiego przewodu zasilającego zmniejsza ryzyko chwycenia przewodu lub zaplątania się w niego przez dzieci oraz ryzyko potknięcia się o dłuższy przewód.

6 **NIE WOLNO** używać przedłużacza.

7 **NIE WOLNO** używać zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

8 W celu ochrony przed porażeniem prądem **NIE WOLNO** zanurzać przewodu, wtyczek ani obudowy jednostki głównej w wodzie lub innej cieczy.

9 **NIE WOLNO** używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Należy regularnie sprawdzać urządzenie i przewód zasilający. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy natychmiast zaprzestać jego użytkowania i skontaktować się z Obsługą klienta.

10 Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. **NIE WOLNO** pozwalać dzieciom na używanie tego urządzenia. W przypadku używania w obecności dzieci konieczny jest ścisły nadzór.

11 Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.

12 **NIE WOLNO** pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.

13 Urządzenie to służy wyłącznie do użytku domowego. NIE WOLNO używać tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. **NIE WOLNO** używać w pojazdach lub łodziach będących w ruchu. **NIE WOLNO** używać urządzenia na zewnątrz budynków. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.

14 Urządzenie przeznaczone wyłącznie do użytku na blacie kuchennym. Należy upewnić się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE WOLNO** stawiać urządzenia blisko krawędzi blatu kuchennego podczas pracy.

15 **ZAWSZE** przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, że urządzenie jest całkowicie zamknięte.

16 Podczas użytkowania należy pozostawić co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem i wokół niego, aby zapewnić cyrkulację powietrza.

17 **NIE WOLNO** dotykać gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy i po jej zakończeniu. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, należy **ZAWSZE** używać podkładek ochronnych lub izolowanych rękawic kuchennych i korzystać z dostępnych uchwytów i pokręteł.

18 Używaj wyłącznie zalecanych akcesoriów dołączonych do urządzenia lub zatwierdzonych przez SharkNinja. Stosowanie akcesoriów i elementów mocujących niezalecanych przez SharkNinja może stwarzać ryzyko pożaru lub obrażeń.

19 **NIE WOLNO** przesuwać urządzenia podczas użytkowania.

20 Po zakończeniu używania i przed czyszczeniem urządzenie należy **WYŁĄCZYĆ**, a następnie wyjąć kabel z gniazdka.

21 Przed czyszczeniem i schowaniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.

22 Informacje na temat regularnej konserwacji urządzenia można znaleźć w części Czyszczenie.

23 Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci.

24 **NIE WOLNO** czyścić metalowym zmywakiem do szorowania. Kawałki zmywaka mogą oderwać się i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.

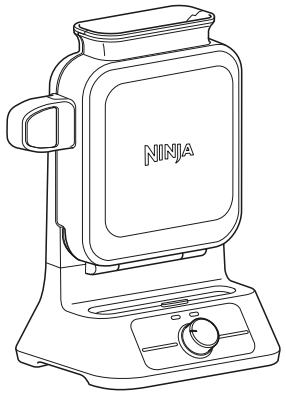
25 Nieużywane urządzenie należy odłączyć od zasilania.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

CZĘŚCI

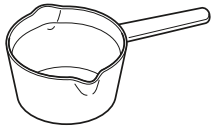
A Jednostka główna

(Przewód zasilający nie jest pokazany)



B Miarka do nalewania porcji

(Dokładna ilość ciasta zależy od jego rodzaju, gęstości oraz użytych środków spulchniających. Aby zapobiec przelewaniu, **NIE** wlewaj więcej niż 1 pełną szklankę ciasta). Można myć w zmywarce.



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1 Usuń i wyrzuć wszelkie materiały opakowaniowe, etykiety i taśmę z urządzenia.

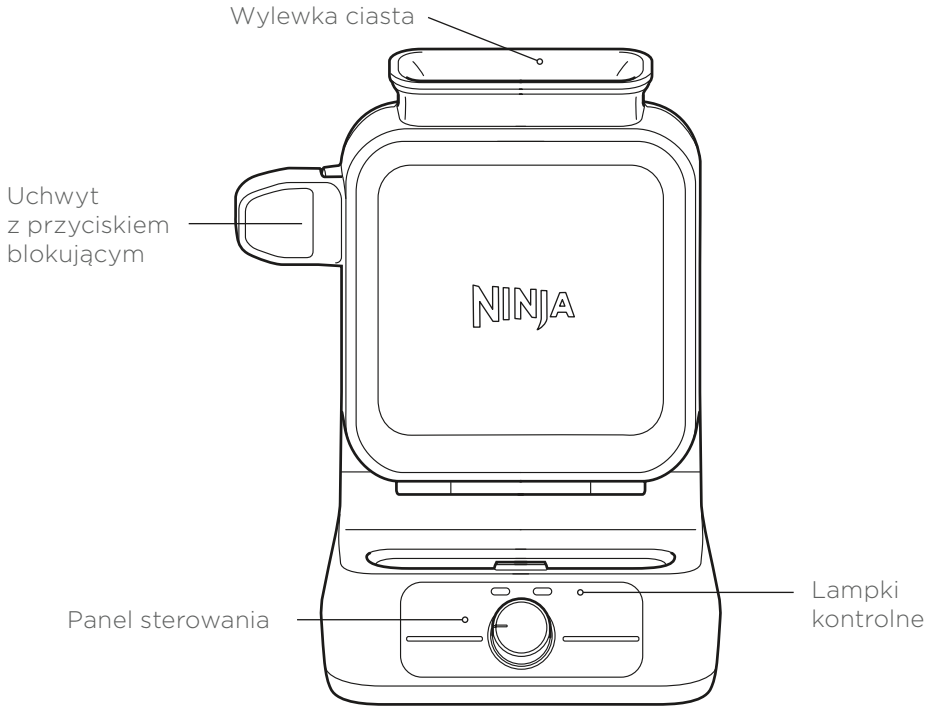
2 Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję. Aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia, należy zwrócić szczególną uwagę na instrukcje dotyczące obsługi, ostrzeżenia i ważne środki bezpieczeństwa.

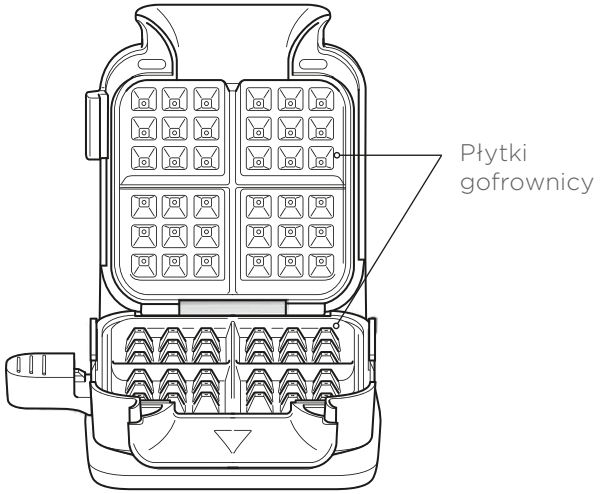
3 Umyj płytki gofrownicy wilgotną ściereczką z mydłem, opłucz, wytrzyj czystą, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz. **NIGDY** nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie.

4 Przed pierwszym użyciem zalecamy włączenie urządzenia na 10 minut z pokrętłem ustawionym na stopień 5, bez wlewania ciasta. Upewnij się, że miejsce jest dobrze wentylowane. To usuwa wszelkie ewentualne pozostałości opakowania i ślady zapachów. Jest to całkowicie bezpieczne i nie ma negatywnego wpływu na wydajność gofrownicy.

5 Przed rozpoczęciem pieczenia zabezpiecz płyty grzewcze, nakładając na nie cienką warstwę oleju jadalnego. Używanie oleju w sprayu **NIE** jest zalecane, chyba że w przepisie podanym w Przewodniku z inspiracjami wskazano inaczej.

POZNAJ SWOJĄ GOFROWNICĘ





KORZYSTANIE Z PANELU STEROWANIA

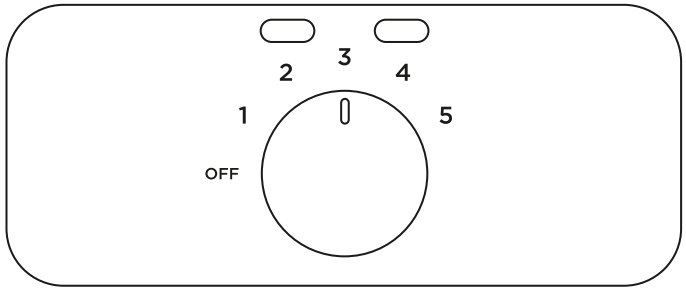
POKRĘTŁO STOPNIA PRZYPIECZENIA	
1–2	Lekko rumiane i delikatnie chrupiące
3	Złocistobrązowe i chrupiące
4–5	Ciemnobrązowe i wyjątkowo chrupiące
Program Speciality (Specjalny)	Przeznaczony do delikatnego pieczenia ciast o wyższej zawartości cukru, takich jak chlebek bananowy, gotowe mieszanki ciast lub gofry brownie.

UWAGA: Program Speciality (Specjalny) nie jest dostępny we wszystkich modelach.

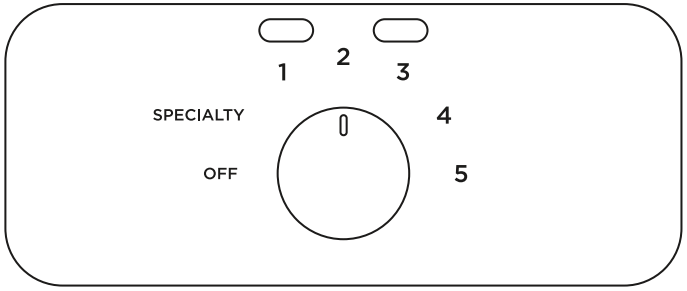
Lampki kontrolne informują o poszczególnych etapach procesu pieczenia.

Poniżej znajduje się przewodnik informacyjny.

BW1000



BW1001



ZIELONA LAMPKA KONTROLNA	CZERWONA LAMPKA KONTROLNA
Sygnalizuje, że nagrzewanie wstępne zostało zakończone. ***LUB*** Wskazuje, że pieczenie dobiegło końca.	Sygnalizuje, że gofrownica się nagrzewa wstępnie. ***LUB*** Wskazuje, że trwa proces pieczenia gofrów.

UŻYTKOWANIE GOFROWNICY

1 Podłącz zamkniętą gofrownicę do zasilania, a następnie włącz ją i ustaw pokrętło stopnia przypieczenia na wybraną pozycję. Zaświeci się czerwona dioda LED, co oznacza, że gofrownica rozpoczęła nagrzewanie wstępne.

UWAGA: Przed wlaniem ciasta zaczekaj, aż urządzenie całkowicie się nagrzeje.

2 Zielona dioda LED zaświeci się, gdy urządzenie zakończy nagrzewanie wstępne. Napełnij miarkę ciastem między linią minimalnego napełnienia (¾ szklanki) a górną krawędzią, a następnie wlej przygotowane ciasto do górnego otworu wlewowego urządzenia jednym szybkim ruchem. Pieczenie rozpocznie się automatycznie po wlaniu ciasta (zaświeci się czerwona dioda LED, sygnalizując rozpoczęcie pieczenia). Ciasto początkowo nie wypełni całkowicie gofrownicy. Będzie ono rosnąć i wypełniać komorę w trakcie pieczenia.

UWAGA: Dokładna ilość ciasta zależy od jego rodzaju, gęstości oraz użytych środków spulchniających. Zalecamy rozpoczęcie od napełnienia dołączonej miarki (miarka do nalewania porcji) do linii minimalnego napełnienia i dostosowanie ilości przy kolejnych próbach. **NIE** wlewaj więcej niż jedną pełną miarkę (1 kubek) ciasta za jednym razem.

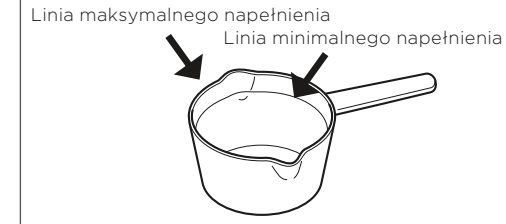
3 Gofr jest gotowy, gdy zaświeci się zielona dioda LED, a urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Naciśnij przycisk blokady, aby otworzyć gofrownicę, i wyjmij gofra za pomocą szczypiec z silikonowymi końcówkami lub innego niemetalowego przyboru kuchennego.

4 Zamknij gofrownicę, unosząc jej przód do góry, aż zablokuje się na swoim miejscu.

5 Gofrownica automatycznie rozpocznie nagrzewanie wstępne po każdym cyklu. Przed rozpoczęciem pieczenia kolejnego gofra odczekaj, aż zielona dioda LED zasygnalizuje zakończenie nagrzewania wstępnego.

WSKAZÓWKA: Jeśli ciasto na gofry nie spływa płynnie do wnętrza urządzenia, dodaj jedną łyżkę wody lub mleka i spróbuj ponownie.

UWAGA: Aby uniknąć ryzyka przepełnienia gofrownicy, **NIE** wlewaj do niej więcej niż 1 szklankę ciasta za jednym razem.



CZYSZCZENIE

Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.

1 Odłącz gofrownicę od zasilania i zaczekaj, aż całkowicie ostygnie.

2 Używając wilgotnej ściereczki z dodatkiem płynu do naczyń, oczyść płytki gofrownicy, a następnie przetrzyj je czystą, wilgotną szmatką i dokładnie osusz. Nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie ani nie myj jej pod bieżącą wodą.

3 Podczas czyszczenia unikaj używania metalowych narzędzi kuchennych oraz szorstkich gąbek, aby nie uszkodzić płytek gofrownicy.

4 Do czyszczenia zewnętrznej obudowy gofrownicy używaj wilgotnej ściereczki. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zetrzyj resztki płynnego ciasta, zanim całkowicie wyschnie.

5 Aby wyczyścić wąskie szczeliny w gofrownicy, upewnij się, że urządzenie jest odłączone od prądu, a następnie usuń ciasto wilgotną ściereczką owiniętą wokół końcówki niemetalowego przyboru.

UŻYTKOWANIE GOFROWNICY, cd.

WSKAZÓWKI I PORADY

Używaj dołączonej miarki i napełniaj ją powyżej linii minimalnego napełnienia, aby mieć pewność, że upieczony gofr będzie pełny.

Podczas pieczenia kilku gofrów jeden po drugim, możesz trzymać gotowe wypieki w piekarniku nagrzanym do 65°C, aby nie ostygły.

Użycie mniej niż ½ kubka ciasta może sprawić, że urządzenie nie wykryje konieczności rozpoczęcia cyklu pieczenia.

NIE otwieraj gofrownicy w trakcie pieczenia, gdy ŚWIECI się CZERWONA dioda LED.

Ucieczka pary z urządzenia podczas pracy jest naturalnym zjawiskiem.

W tej gofrownicy nie zaleca się stosowania stałych dodatków do ciasta.

Jeśli ciasto jest zbyt gęste, aby swobodnie spłynąć do wnętrza gofrownicy, dodaj do niego łyżkę wody i spróbuj ponownie. Powtarzaj czynność, aż ciasto uzyska płynną konsystencję, co pozwoli na upieczenie pełnego gofra.

Gotowe, niewykorzystane gofry można mrozić do 3 tygodni – pod warunkiem odpowiedniego przechowywania. Przed podaniem wystarczy podgrzać je w tosterze.

Jeśli resztki jedzenia dostaną się do tacki ociekowej, zetrzyj je wilgotną ściereczką z dodatkiem płynu do naczyń.

Dołączonej miarki można również używać jako klasycznego dozownika o pojemności 1 kubka.

Nadmiar ciasta uniesie się i wypełni wylewkę. Można go łatwo oderwać po wyjęciu gofra.

Odwiedź stronę **ninjakitchen.eu**, aby odkryć przepisy oraz dodatkowe porady i wskazówki.

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA

Dlaczego urządzenie się nie włącza?

- Upewnij się, że przewód zasilający jest dobrze wpięty do gniazdka elektrycznego.
- Spróbuj podłączyć urządzenie do innego gniazdka.
- Zresetuj wyłącznik instalacyjny, jeśli to konieczne.
- Obróć pokrętło stopnia przypieczenia.

Czy nagrzewanie wstępne gofrownicy jest konieczne?

- Tak, nagrzanie wstępne urządzenia jest wymagane. Ciasto należy wlewać wyłącznie wtedy, gdy dioda LED świeci na ZIELONO.

W jaki sposób wlewać ciasto?

- Płytki gofrownicy muszą być zamknięte. Napełnij dołączoną miarkę (kubek) i jednym szybkim ruchem wlej ciasto przez wylewkę na górze urządzenia.

Ile ciasta należy wlać na jednego gofra?

- Dokładna ilość ciasta zależy od jego rodzaju, gęstości oraz użytych środków spulchniających. Zalecamy rozpoczęcie od napełnienia dołączonej miarki (miarka do nalewania porcji) do linii minimalnego napełnienia i dostosowanie ilości przy kolejnych próbach.

Ciasto po wlaniu nie wypełnia całej komory.

- Środki spulchniające aktywują się pod wpływem temperatury, sprawiając, że ciasto rośnie i całkowicie wypełnia komorę pieczenia.

CZĘŚCI ZAMIENNE

Aby zamówić dodatkowe części i akcesoria, odwiedź stronę **ninjakitchen.eu** lub skontaktuj się z Obsługą klienta pod numerem **08008620453**. Abyśmy mogli zaoferować Ci odpowiednią pomoc, zarejestruj swój produkt na stronie internetowej i miej go pod ręką podczas kontaktu telefonicznego z serwisem.

NINJA

DWA (2) LATA OGRANICZONEJ GWARANCJI

Jeśli konsument kupuje produkt w Europie, otrzymuje korzyść wynikającą z praw dotyczących jakości produktu (praw ustawowych). Konsument może dochodzić tych praw wobec sprzedawcy. Ze swojej strony udzielamy dodatkowej dwuletniej gwarancji producenta. Niniejsze warunki dotyczą wyłącznie gwarancji producenta – prawa ustawowe użytkownika pozostają nienaruszone.

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

Gwarancja Ninja

Każdy produkt Ninja objęty jest bezpłatną gwarancją na części i robociznę. Wsparcie można uzyskać także online na stronie **ninjakitchen.eu**.

Jak zarejestrować gwarancję Ninja?

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

- Data zakupu produktu (paragon lub potwierdzenie dostawy).
- Rejestracja jest dostępna pod adresem **ninjakitchen.eu**.

WAŻNE:

- Gwarancja obejmuje produkt tylko od daty zakupu.
- Bezpłatna gwarancja Ninja obowiązuje tylko w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- Zachowaj paragon. Jeśli w przyszłości zechcesz skorzystać z gwarancji, będziemy potrzebować paragonu, aby sprawdzić poprawność przekazanych nam informacji. Brak ważnego paragonu może unieważnić gwarancję.

Jakie korzyści wynikają z rejestracji mojej bezpłatnej gwarancji Ninja?

Gdy zarejestrujesz swoją gwarancję, będziemy mieli Twoje dane pod ręką, jeśli kiedykolwiek będziemy musieli się z Tobą skontaktować. Możesz również uzyskiwać wskazówki i porady dotyczące tego, jak najlepiej wykorzystać swój produkt Ninja, oraz najnowsze informacje o nowych technologiach i premierach Ninja. Jeśli zarejestrujesz gwarancję online, natychmiast potwierdzimy otrzymanie danych.

Co obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

Naprawę lub wymianę produktu Ninja (według uznania Ninja), w tym wszystkie części i robociznę. Gwarancja Ninja jest uzupełnieniem praw przysługujących konsumentom.

Czego nie obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

1. Normalnego zużycia części zużywających się (takich jak akcesoria). Części zamienne można nabyć na stronie **ninjakitchen.eu**.
2. Uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, nadmiernym użyciem, niedbałą obsługą, brakiem wymaganej konserwacji lub uszkodzeniami spowodowanymi niewłaściwym transportem.
3. Uszkodzeń spowodowanych konserwacją nieautoryzowaną przez Ninja.

Gdzie kupię oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja?

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

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

OBRIGADO

por adquirir a Máquina de fazer waffles belgas Ninja

REGISTE A SUA COMPRA

ninjakitchen.eu

Digitalize o código QR para aceder às instruções, assistência, registo da garantia e alguma inspiração.

REGISTE ESTAS INFORMAÇÕES

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Data da compra: _____
(Guarde o recibo)

Loja onde fez a compra: _____

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão: 220-240 V~ 50-60 Hz

Watts: 1000 W

SUGESTÃO: Pode encontrar o número do modelo e o número de série na etiqueta com o código QR localizado na base do aparelho.

Consumo de energia no modo desligado é de 0,3 W.

O aparelho entra automaticamente no modo desligado após 60 minutos de inatividade.

ÍNDICE

Instruções de segurança importantes 92
Peças 94
Antes da primeira utilização 94
Conhecer a máquina de fazer waffles 95
Utilização do painel de controlo. 96
Utilizar a máquina de fazer waffles 97
Limpeza 97
Dicas e truques. 98
Perguntas frequentes 98
Peças de substituição 98
Garantia 99

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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

	Indica que deve ler e consultar as instruções para compreender o funcionamento e a utilização do produto.
	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.
	Tenha cuidado para evitar o contacto com superfícies quentes. **UTILIZE SEMPRE** proteção nas mãos para evitar queimaduras.
	Apenas para uso doméstico e no interior
	**NÃO** mergulhe em nenhum líquido.

Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre seguidas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

⚠ AVISO

1 Para eliminar o risco de asfixia para crianças pequenas, deite fora todos os materiais de embalagem imediatamente após a abertura da embalagem.

2 Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, caso tenham supervisão ou tenham recebido instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.

3 **NÃO** modifique a ficha de forma alguma. **NÃO** coloque o aparelho e deixe o cabo pendurado nas extremidades das mesas ou bancadas.

4 **NÃO** coloque o aparelho sobre superfícies quentes, perto de um fogão a gás ou elétrico quente, dentro de um forno ou sobre uma placa.

5 É utilizado um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de crianças o agarrarem ou ficarem enleadas nele e para reduzir o risco de as pessoas tropeçarem num cabo mais comprido.

6 **NÃO** utilize um cabo de extensão.

7 **NÃO** use um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

8 Para se proteger de choques elétricos, **NÃO** mergulhe o cabo, a ficha ou o compartimento da unidade principal em água ou noutro líquido.

9 **NÃO** utilize o aparelho se existirem danos no cabo de alimentação ou na ficha. Inspecione regularmente o aparelho e o cabo de alimentação. Se o aparelho não funcionar corretamente ou se tiver sido danificado de alguma maneira, pare de o utilizar e contacte o Apoio ao Cliente.

10 Mantenha o aparelho e o cabo respetivo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que o aparelho seja usado por crianças. É necessária uma supervisão atenta quando usado perto de crianças.

11 As crianças não devem brincar com o aparelho.

12 **NÃO** deixe o aparelho sem supervisão durante o uso.

13 Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico. NÃO utilize o aparelho para outros fins que não os previstos. **NÃO** utilize em veículos rodoviários ou barcos em movimento. **NÃO** utilize no exterior. A utilização indevida pode causar ferimentos.

14 Para utilizar apenas na bancada. Certifique-se de que a superfície está nivelada, limpa e seca. **NÃO** coloque o aparelho próximo da extremidade de uma bancada durante o funcionamento.

15 Certifique-se **SEMPRE** de que o aparelho está completamente fechado antes de o utilizar.

16 Ao utilizar este aparelho, deixe um espaço mínimo de 15,25 cm (6 polegadas) na parte superior e em todos os lados para permitir a circulação de ar.

17 **NÃO** toque em superfícies quentes. As superfícies dos aparelhos ficam quentes durante e após o funcionamento. Para evitar queimaduras ou ferimentos, utilize **SEMPRE** proteções contra calor ou luvas de forno com isolamento e utilize as pegas disponíveis e o botão rotativo.

18 Utilize apenas os acessórios recomendados fornecidos com este aparelho ou autorizados pela SharkNinja. A utilização de acessórios não recomendados pela SharkNinja pode causar incêndios ou ferimentos.

19 **NÃO** mova o aparelho quando estiver a ser utilizado.

20 **DESLIGUE** o aparelho e, em seguida, retire-o da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de o limpar.

21 Deixe arrefecer antes de limpar e armazenar.

22 Consulte a secção Limpeza para fazer a manutenção regular do aparelho.

23 A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças.

24 **NÃO** limpe com esfregões de metal. Podem libertar-se fragmentos do esfregão que poderão entrar em contacto com as peças elétricas e criar um risco de choque elétrico.

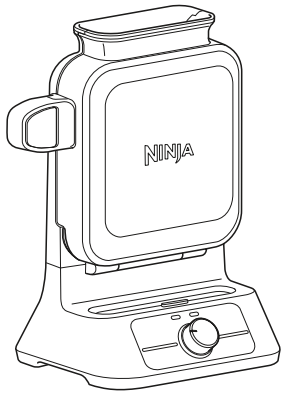
25 Desligue da tomada quando não estiver a ser utilizado.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PEÇAS

A Unidade Principal

(O cabo de alimentação incluído não é apresentado)



B Copo medidor

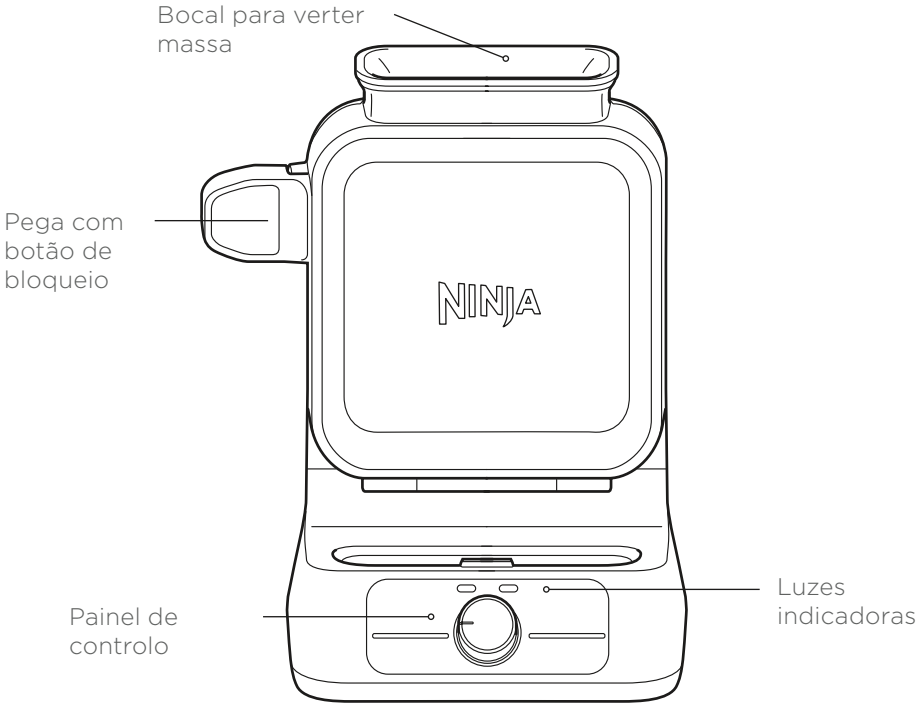
(A quantidade exata de massa necessária varia consoante o tipo de massa, a espessura e os agentes levedantes utilizados. Para evitar que transborde, **NÃO** utilize mais do que 1 chávena cheia). Lavável na máquina de lavar loiça.

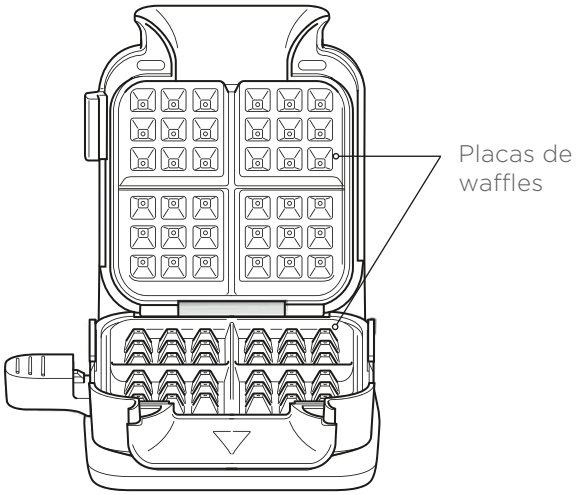


ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire e deite fora todo o material de embalagem, autocolantes e fita adesiva do aparelho.
2. Retire todos os acessórios da embalagem e leia este manual cuidadosamente. Tenha especial atenção a instruções de funcionamento, avisos e salvaguardas importantes para evitar ferimentos ou danos materiais.
3. Lave as placas para waffles com um pano húmido e ensaboado, depois enxague com um pano limpo e húmido e seque bem. **NUNCA** coloque a unidade principal dentro de água.
4. Recomendamos que ligue o aparelho e o deixe funcionar na intensidade 5 durante 10 minutos, sem adicionar massa. Verifique se a área está bem ventilada. Isto elimina qualquer resíduo de embalagens e vestígios de odores que possam existir. Isto é totalmente seguro e não prejudica o desempenho da máquina de waffles.
5. Unte as placas de waffles com uma camada fina de óleo de cozinha. **NÃO** se recomenda a utilização de spray de cozinha, salvo indicação em contrário na receita fornecida no Guia de Inspiração.

CONHECER A MÁQUINA DE FAZER WAFFLES





UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

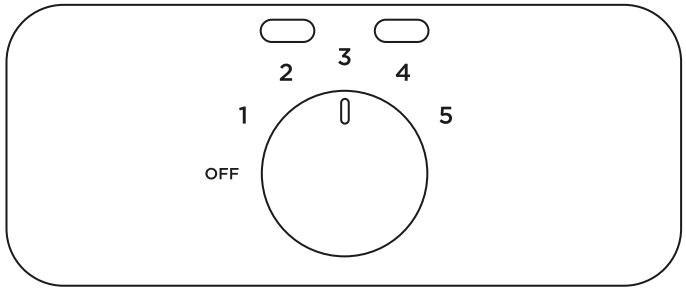
BOTÃO DE SELEÇÃO DE TONALIDADE	
1–2	Castanho-claro e ligeiramente estaladiço
3	Dourado e estaladiço
4–5	Castanho-escuro e extra crocante
Speciality (Especialidade)	Cozinhe delicadamente as massas com maior teor de açúcar, como pão de banana, misturas para bolos ou waffles de brownie.

NOTA: A funcionalidade Speciality (Especialidade) não está disponível em todos os modelos.

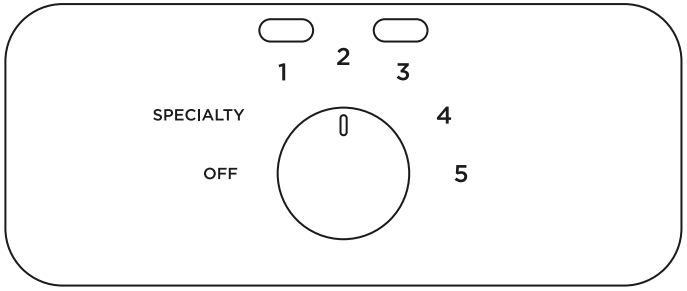
As luzes indicadoras irão indicar as várias fases ao longo do processo de cozedura.

Guia de referência abaixo.

BW1000



BW1001



LUZ INDICADORA VERDE	LUZ INDICADORA VERMELHA
Indica que o pré-aquecimento está concluído. *OU* Indica que a cozedura está concluída.	Indica que a máquina de fazer waffles está a pré-aquecer. *OU* Indica que os waffles estão a ser preparados.

UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA DE FAZER WAFFLES

1 Com a máquina de fazer waffles fechada, ligue-a à corrente e ligue-a, ajustando o botão de seleção de tonalidade para o nível desejado. A luz LED vermelha acenderá, indicando que a máquina de fazer waffles está a pré-aquecer.

NOTA: Deixe o aparelho aquecer completamente antes de colocar a massa.

2 A luz LED verde acenderá quando o aparelho estiver pré-aquecido. Encha o copo medidor com a massa entre a linha mínima de enchimento (¾ de copo) e a borda superior e, em seguida, deite a massa preparada pelo bocal superior do aparelho de uma só vez. A cozedura terá início automaticamente após a adição da massa (a luz LED vermelha acenderá para indicar que a cozedura começou). A massa não irá, inicialmente, encher completamente a máquina de fazer waffles. Durante a cozedura, irá crescer, preenchendo a cavidade.

NOTA: A quantidade exata de massa necessária varia consoante o tipo de massa, a espessura e os agentes levedantes utilizados. Recomendamos que comece por encher o copo medidor até à linha de enchimento mínimo e que faça os ajustes a partir daí. **NÃO** deite mais do que uma colher cheia (1 chávena) de massa de cada vez.

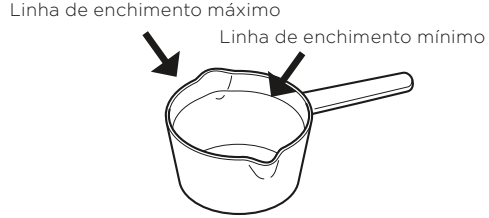
3 O waffle está pronto quando a luz LED verde acender e o aparelho emitir um sinal sonoro. Pressione o botão de bloqueio para abrir a máquina de fazer waffles e retire o waffle com uma pinça com pontas de silicone ou outro utensílio de cozinha não metálico.

4 Feche a máquina de fazer waffles, levantando a parte da frente até que encaixe na posição fechada.

5 A máquina de fazer waffles começará automaticamente a pré-aquecer após cada ciclo. Aguarde até que o LED verde indique que o ciclo de pré-aquecimento está concluído antes de começar a cozinhar o próximo waffle.

SUGESTÃO: Se a sua massa para waffles não escorrer facilmente para a máquina de fazer waffles, junte uma colher de sopa de água ou leite e tente novamente.

NOTA: Para evitar o risco de encher demasiado a sua máquina de fazer waffles, **NÃO** deite mais do que 1 chávena de massa de cada vez.



LIMPEZA

O aparelho deve ser cuidadosamente limpo após cada sessão.

1 Desligue a máquina de fazer waffles da tomada e deixe-a arrefecer completamente.

2 Limpe as placas de waffles com um pano húmido com sabão, depois passe um pano limpo e húmido e seque bem. Não mergulhe a unidade principal em água nem a coloque debaixo da torneira.

3 Evite usar utensílios de cozinha de metal ou produtos abrasivos durante a limpeza, para não danificar as placas de waffles.

4 Para limpar o exterior da máquina de fazer waffles, utilize um pano húmido. Para obter melhores resultados, limpe a massa húmida antes que seque completamente.

5 Para limpar os espaços estreitos da máquina de fazer waffles, certifique-se de que está desligada da tomada e retire a massa com um pano húmido enrolado na ponta de um utensílio não metálico.

UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA DE FAZER WAFFLES – cont.

DICAS E TRUQUES

Utilize o copo medidor e encha acima da linha de enchimento mínimo para garantir que o waffle fica bem cheio.

Quando cozinhar vários waffles seguidos, mantenha-os quentes num forno regulado para 65 °C.

Se utilizar menos de ½ chávena de massa, o aparelho poderá não reconhecer que deve iniciar um ciclo de cozedura.

NÃO abra a máquina de fazer waffles durante um ciclo de cozedura quando o LED VERMELHO estiver ACESO.

É normal que saia vapor do aparelho.

Não se recomenda a utilização de ingredientes sólidos nesta máquina de fazer de waffles.

Se a massa estiver demasiado espessa para escorrer para a máquina de fazer waffles, junte 1 colher de sopa de água à massa e tente novamente. Repita até a massa escorrer facilmente e conseguir um waffle bem cheio.

Os waffles que não forem consumidos podem ser congelados por um período de até 3 semanas, desde que sejam devidamente conservados e aquecidos numa torradeira.

Se houver resíduos de comida no tabuleiro de recolha de pingos, limpe-os com um pano húmido e ensaboado.

O copo medidor também pode ser utilizado como copo medidor de 1 chávena.

O excesso de massa vai subir, enchendo o bocal. Esta massa pode ser removida depois de retirar o waffle.

Visite **ninjakitchen.eu** para receitas e dicas e truques adicionais.

PERGUNTAS FREQUENTES

Porque é que o aparelho não liga?

- Certifique-se de que o cabo de alimentação está bem ligado à tomada.
- Tente ligar o cabo a uma tomada diferente.
- Se necessário, rearme o disjuntor.
- Rode o botão seletor de tonalidade.

É necessário pré-aquecer a máquina de fazer waffles?

- Sim, é necessário pré-aquecer; só deite a massa quando o LED estiver VERDE.

Como devo verter a massa?

- As placas de waffles devem estar fechadas. Utilize o copo medidor e deite a massa num único movimento rápido através do bocal na parte superior.

Que quantidade de massa devo colocar em cada waffle?

- A quantidade exata de massa necessária varia consoante o tipo de massa, a espessura e os agentes levedantes utilizados. Recomendamos que comece por encher o copo medidor até à linha de enchimento mínimo e que faça os ajustes a partir daí.

A massa não preenche a cavidade quando a verto lá dentro.

- Os agentes levedantes presentes na massa irão ativar-se durante a cozedura e expandir-se para preencher a cavidade.

PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Para encomendar peças e acessórios adicionais, visite **ninjakitchen.eu** ou contacte o Serviço de Apoio ao Cliente através do número **+44 (0)800 862 0453**. Para que possamos atendê-lo melhor, registe o seu produto online e tenha-o à mão quando nos ligar.

GARANTIA LIMITADA DE DOIS (2) ANOS

Quando um consumidor compra um produto na Europa, 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. Oferecemos-lhe uma garantia adicional do fabricante de dois anos. Estes termos e condições referem-se apenas à garantia do nosso fabricante – os seus direitos legais não são afetados.

As condições abaixo descrevem os pré-requisitos e o âmbito da nossa garantia. Não afetam os seus direitos legais, nem as obrigações do seu revendedor, nem o seu contrato com o mesmo.

Garantias Ninja

Cada aparelho Ninja inclui uma garantia gratuita para peças e mão de obra. Também encontrará apoio online em **www.ninjakitchen.eu**.

Como posso registar a minha garantia Ninja?

Pode registar a sua garantia online até 28 dias após a compra. Para poupar tempo, precisará das seguintes informações sobre o seu produto.

- Data da compra do produto (recibo ou nota de entrega).
- Para se registar online, visite **www.ninjakitchen.eu**.

IMPORTANTE:

- A garantia só cobrirá o seu produto a partir da data de compra.
- A garantia Ninja gratuita só é válida no país onde o produto foi adquirido.
- Guarde sempre o seu recibo. Caso tenha de utilizar a sua garantia, 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?

Ao registar a sua garantia, teremos os seus dados à mão caso precisemos de entrar em contacto consigo. Também pode receber dicas e conselhos sobre como tirar o máximo partido do seu produto Ninja e ficar a par das últimas novidades sobre as novas tecnologias e lançamentos da Ninja. Se registar a sua garantia online, receberá uma confirmação instantânea de que recebemos os seus dados.

O que é abrangido pela garantia Ninja gratuita?

Reparação ou substituição (a critério da Ninja) do seu produto 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 (como é o caso dos acessórios). As peças de substituição estão disponíveis para compra 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?

Encontrará uma grande variedade de peças sobresselentes, peças de reposição e acessórios Ninja para todos os produtos 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.

KIITOS,
kun ostit Ninja belgialaisen vohveliraudan

REKISTERÖI OSTOKSESI

ninjakitchen.eu

Saat ohjeita, tukea ja inspiraatiota ja voit rekisteröidä takuun skannaamalla QR-koodin.

KIRJAA MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivämäärä: _____
(Säilytä kuitti)

Ostoliike: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220–240 V~, 50-60 Hz

Teho: 1 000 W

VINKKI: Malli- ja sarjanumero löytyvät laitteen alaosassa olevasta QR-koodimerkinnästä.

Virrankulutus virran ollessa poissa päältä on 0,3 W.

Laite siirtyy valmiustilaan automaattisesti 60 minuutin käyttämättömyyden jälkeen.

SISÄLTÖ

Tärkeitä varotoimia **102**
Osat **104**
Ennen ensimmäistä käyttöä **104**
Vohvelirauta tutuksi **105**
Ohjauspaneelin käyttö **106**
Vohveliraudan käyttö **107**
Puhdistus **107**
Vinkkejä **108**
Usein kysyttyä **108**
Varaosat **108**
Takuu **109**

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

	Kehottaa lukemaan ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.
	Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomioimatta.
	Varo huolellisesti koskettamasta kuumaa pintaa. Suojaa **AINA** kädet välttyäksesi palovammoilta.
	Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.
	**ÄLÄ** upota mihinkään nesteeseen.

Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava tiettyjä perusvarotoimia mukaan lukien seuraavat:

⚠ VAROITUS

1 Pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi hävitä kaikki pakkausmateriaalit heti, kun olet purkanut laitteen pakkauksesta.

2 Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.

3 **ÄLÄ** muuta pistoketta millään tavalla **ÄLÄ** aseta laitetta siten, että johto roikkuu pöytien tai työtasojen reunojen yli.

4 **ÄLÄ** aseta laitetta kuumille pinnoille, kaasu- tai sähkölieden läheisyyteen, lämmitettyyn uuniin äläkä keittolevylle.

5 Lyhyen virtajohdon tarkoituksena on pienentää riskiä, että lapset tarttuvat tai sotkeutuvat johtoon tai että joku kompastuu johtoon.

6 **ÄLÄ** käytä jatkojohtoa.

7 **ÄLÄ** käytä ulkoista ajastinta tai erillistä kaukosäädinjärjestelmää.

8 Suojautuaksesi sähköiskulta **ÄLÄ** upota johtoa, pistoketta tai pääyksikön koteloa veteen tai muuhun nesteeseen.

9 **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Tarkasta laite ja virtajohto säännöllisin väliajoin. Jos laitteen toiminnassa on häiriöitä tai se on vahingoittunut, lopeta käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.

10 Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten käyttää laitetta. Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun laitetta käytetään lasten lähellä.

11 Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella.

12 **ÄLÄ** jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.

13 Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. ÄLÄ käytä laitetta mihinkään muuhun kuin sen suunniteltuun käyttötarkoitukseen. **ÄLÄ** käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä. **EI SAA** käyttää ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.

14 Tarkoitettu ainoastaan käyttöön työtason päällä. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana.

15 Varmista **AINA**, että laite on täysin suljettu ennen käyttöä.

16 Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää ainakin 15,25 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.

17 **ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä **AINA** suojaavia patalappuja tai uunikintaita välttääksesi palovammat ja muut vammat ja käytä saatavilla olevia kahvoja.

18 Käytä vain suositeltuja lisävarusteita, jotka tulevat laitteen mukana tai jotka ovat SharkNinjan valtuuttamia. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon tai vamman.

19 **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.

20 Kytke laite **POIS PÄÄLTÄ** ja irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä, ja aina ennen puhdistamista.

21 Anna jäähtyä ennen puhdistamista ja säilytystä.

22 Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus.

23 Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tätä laitetta.

24 **ÄLÄ** puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka saattavat joutua kosketukseen sähköosien kanssa. Tämä aiheuttaa sähköiskun vaaran.

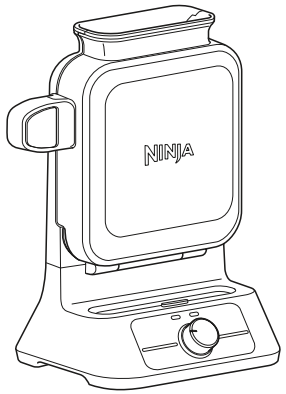
25 Irrota pistoke pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä.

SÄILYTÄ TÄMÄ OHJEKIRJA

OSAT

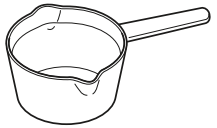
A Perusyksikkö

(Laitteessa kiinni oleva virtajohto ei näy kuvassa)



B Annostelukuppi

(Tarvittavan taikinan tarkka määrä riippuu taikinan tyypistä, paksuudesta ja käytetyistä kohotusaineista. Ylivuodon estämiseksi **ÄLÄ** käytä enempää kuin yhtä täyttä mitallista.) Astianpesukoneen kestävä.



ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1 Poista ja hävitä pakkausmateriaalit, tarrat ja teipit tuotteesta.

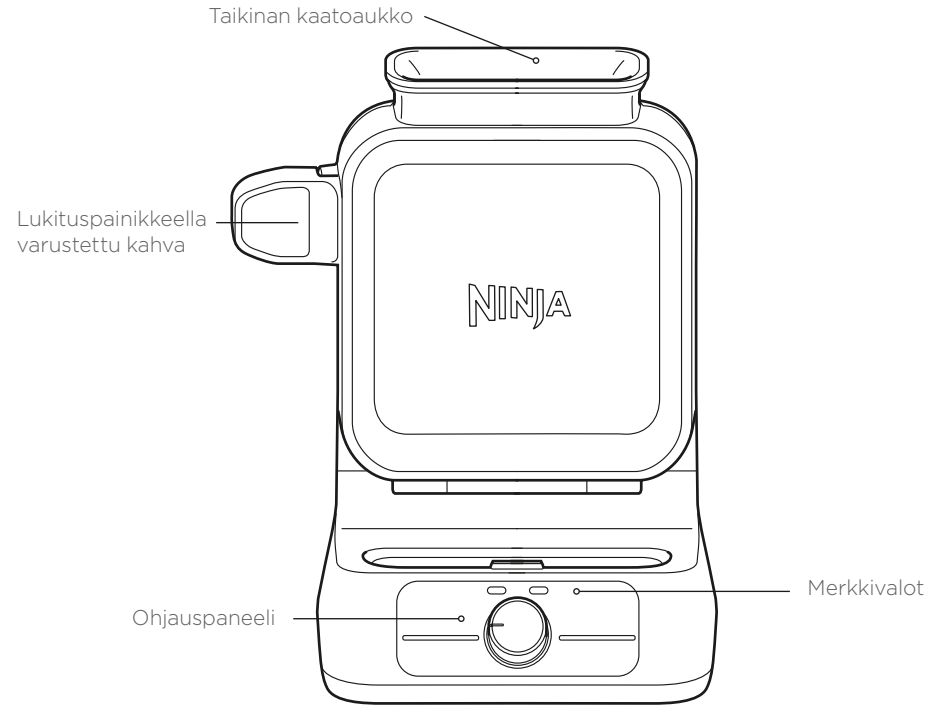
2 Ota pakkauksesta kaikki lisävarusteet ja lue tämä käyttöopas huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.

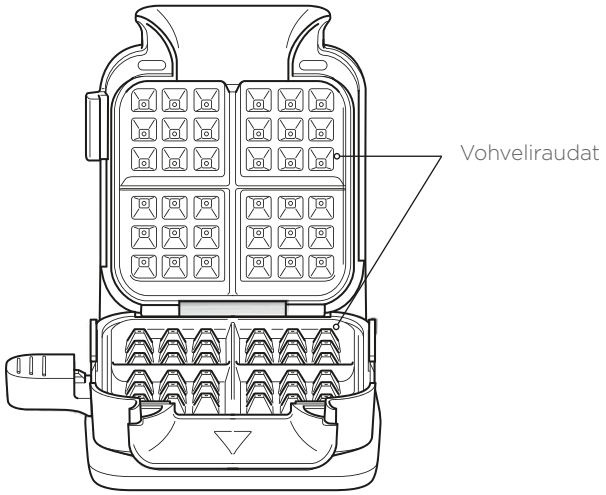
3 Pese vohveliraudat kostealla liinalla, jossa on astianpesuainetta, huuhtele sitten puhtaalla ja kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti. **ÄLÄ KOSKAAN** upota laitetta veteen.

4 Suosittelemme kytkemään laitteen päälle ja antamaan sen olla päällä 5-tummuusasteella 10 minuutin ajan lisäämättä laitteeseen taikinaa. Varmista, että huoneessa on hyvä ilmanvaihto. Tämä poistaa mahdolliset pakkausjäämät ja hajut, joita varusteissa saattaa olla. Tämä on täysin turvallista eikä heikennä vohveliraudan suorituskykyä.

5 Valmistele vohveliraudat levittämällä niiden pinnalle ohut kerros ruokaöljyä. Paistospraytä **EI** suositella, ellei Inspiraatio-oppaan resepteissä toisin mainita.

VOHVELIRAUTA TUTUKSI





OHJAUSPANEELIN KÄYTTÖ

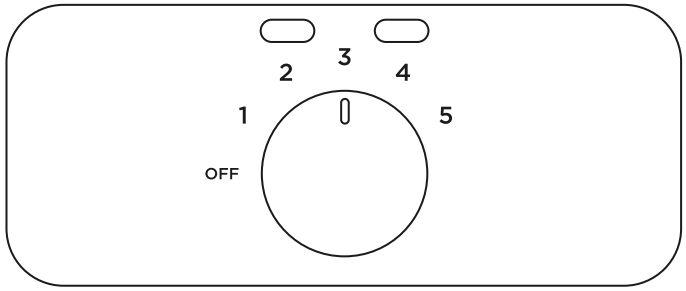
TUMMUUSASTEEN SÄÄDIN	
1–2	Vaaleanruskea ja hieman rapea
3	Kullanruskea ja rapea
4–5	Tummanruskea ja erittäin rapea
Speciality (Erityinen)	Paista varovasti sokeripitoisempia taikinoita, kuten banaanileipää, kakkujauheesta valmistettuja leivonnaisia tai brownie-vohveleita.

HUOMAUTUS: Kaikissa malleissa ei ole Speciality (Erityinen) -astetta.

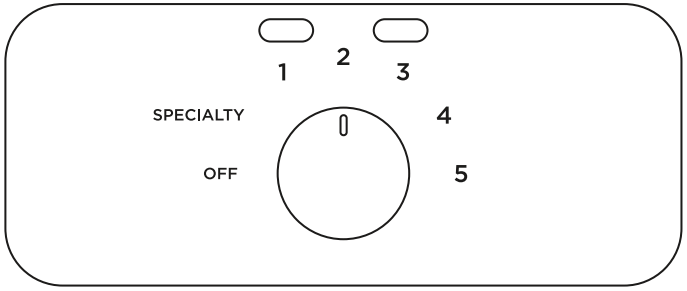
Merkkivalot osoittavat eri vaiheet paistoprosessin aikana.

Katso ohjeet alta.

BW1000



BW1001



VIHREÄ MERKKIVALO	PUNAINEN MERKKIVALO
Ilmaisee, että esilämmitys on valmis. *TAI* Ilmaisee, että paisto on valmis.	Ilmaisee, että vohvelirauta esilämpiää. *TAI* Ilmaisee, että vohvelit ovat paistumassa.

VOHVELIRAUDAN KÄYTTÖ

1 Kun vohvelirauta on suljettu, kytke se pistorasiaan ja käynnistä se kääntämällä tummuusasteen säädin haluttuun asentoon. Punainen merkkivalo syttyy ilmaisten, että vohvelirauta esilämpiää.

HUOMAUTUS: Anna laitteen esilämmittää kokonaan ennen taikinan lisäämistä.

2 Vihreä merkkivalo syttyy, kun laite on esilämmitetty. Täytä mitta-astiaan taikinaa niin, että taso on vähintään täyttörajan (¾ mitallista) ja yläreunan välissä, ja kaada sitten valmis taikina laitteen yläaukkoon yhdellä nopealla liikkeellä. Paisto alkaa automaattisesti, kun taikina on lisätty (punainen merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että paisto on alkanut). Taikina ei aluksi täytä vohvelirautaa kokonaan. Se kohoaa ja täyttää tilan paiston aikana.

HUOMAUTUS: Tarvittavan taikinan tarkka määrä riippuu taikinan tyypistä, paksuudesta ja käytetyistä kohotusaineista. Suosittelemme, että aloitat täyttämällä annostelukuppi vähimmäistäyttörajaan asti, minkä jälkeen voit säätää annostusta. **ÄLÄ** kaada taikinaa kerralla enempää kuin yksi täysi mitallinen.

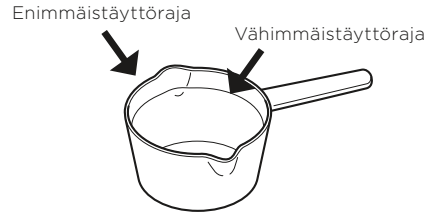
3 Vohveli on paistettu, kun vihreä merkkivalo syttyy ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Paina lukituspainiketta avataksesi vohveliraudan ja ota vohveli pois silikonikärkisillä pihdeillä tai muulla ei-metallisella keittiövälineellä.

4 Sulje vohvelirauta kääntämällä etuosaa ylöspäin, kunnes se lukittuu kiinni.

5 Vohvelirauta alkaa esilämmetä automaattisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Odota, kunnes vihreä merkkivalo osoittaa, että esilämmityskierros on päättynyt, ennen kuin alat paistaa seuraavaa vohvelia.

VINKKI: Jos vohvelitaikina ei valu sujuvasti vohvelirautaan, lisää siihen ruokalusikallinen vettä tai maitoa ja yritä uudelleen.

HUOMAUTUS: Jotta vohvelirauta ei täyty liikaa, **ÄLÄ** kaada siihen kerralla enempää kuin 1 mitallinen taikinaa.



PUHDISTUS

Laite täytyy puhdistaa perusteellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.

1 Irrota vohvelirauta pistorasiasta ja anna sen jäähtyä kokonaan.

2 Puhdista vohveliraudat astianpesuaineveteen kostutetulla liinalla, pyyhi ne sitten puhtaalla, kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti. Älä upota pääyksikköä veteen tai laita sitä hanan alle.

3 Vältä metallisten keittiövälineiden tai hankaavien puhdistusaineiden käyttöä puhdistuksen aikana, jotta vohveliraudat eivät vahingoitu.

4 Puhdista vohveliraudan ulkopinta kostealla liinalla. Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi pyyhi märkä taikina pois ennen kuin se ehtii kuivua kokonaan.

5 Kun puhdistat vohveliraudan kapeita rakoja, varmista, että laite on irrotettu pistorasiasta, ja raaputa taikina pois kostealla liinalla, joka on kiedottu ei-metallisen keittiövälineen kärkeen.

VOHVELIRAUDAN KÄYTTÖ – jatkuu

VINKKEJÄ

Käytä mitta-astiaa ja täytä se vähimmäistäyttörajan yläpuolelle, jotta saat aikaan kokonaisen vohvelin.

Kun paistat useita vohveleita peräkkäin, pidä vohvelit lämpiminä uunissa 65 °C:n lämpötilassa.

Jos taikinaa käytetään alle ½ kupillista, laite ei välttämättä tunnista, että paiston tulisi alkaa.

ÄLÄ avaa vohvelirautaa paiston aikana, kun PUNAINEN merkkivalo PALAA.

On luonnollista, että laitteesta pääsee höyryä.

Tämän vohveliraudan kanssa ei suositella käytettäväksi kiinteitä lisukkeita.

Jos taikina on liian paksua valumaan vohvelirautaan, lisää siihen 1 rkl vettä ja yritä uudelleen. Toista, kunnes taikina valuu tasaisesti ja saat aikaiseksi kokonaisen vohvelin.

Syömättä jääneet vohvelit voi pakastaa enintään 3 viikoksi, kunhan ne säilytetään asianmukaisesti ja lämmitetään uudelleen leivänpaahtimessa.

Jos ruokajäämiä pääsee tippakaukaloon, pyyhi ne pois astianpesuaineveteen kostutetulla liinalla.

Annostelukuppia voi käyttää myös yhden kupin mitta-astiana.

Ylimääräinen taikina kohoaa täyttäen aukon. Ylimääräinen taikina voidaan poistaa, kun vohveli on otettu vohveliraudasta.

Reseptejä ja lisää vinkkejä saat osoitteesta **ninjakitchen.eu**.

YLEISIÄ KYSYMYKSIÄ

Miksi laite ei mene päälle?

- Varmista, että virtajohto on tiukasti paikallaan pistorasiassa.
- Kokeile kytkeä johto toiseen pistorasiaan.
- Nollaa sulake tarvittaessa.
- Käännä tummuusasteen säädintä.

Onko vohveliraudan esilämmitys tarpeen?

- Kyllä, esilämmitys on tarpeen. Kaada taikinaa vain, kun merkkivalo on VIHREÄ.

Miten taikina kaadetaan?

- Vohvelirautojen tulee olla kiinni. Käytä mitta-astiaa ja kaada taikina yhdellä nopealla liikkeellä yläosassa olevan kaatoaukon kautta.

Kuinka paljon taikinaa yhtä vohvelia varten pitää kaataa?

- Tarvittavan taikinan tarkka määrä riippuu taikinan tyypistä, paksuudesta ja käytetyistä kohotusaineista. Suosittelemme, että aloitat täyttämällä annostelukuppi vähimmäistäyttörajaan asti, minkä jälkeen voit säätää annostusta.

Taikina ei täytä aukkoa, kun kaadan sen sinne.

- Taikinan kohotusaineet aktivoituvat paistamisen aikana ja turpoavat täyttäen aukon.

VARAOSAT

Jos haluat tilata lisäosia tai lisävarusteita, käy osoitteessa **ninjakitchen.eu** tai ota yhteyttä asiakaspalveluun soittamalla numeroon **+44 (0)800 862 0453**. Jotta pystymme paremmin auttamaan sinua, rekisteröi tuotteesi verkossa ja pidä se käden ulottuvilla soittaessasi.

NINJA

KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun asiakas ostaa tuotteen Euroopassa, hänellä on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet (lakisääteiset oikeudet). Voit käyttää näitä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Annamme sinulle kahden vuoden valmistajan lisätakuun. Nämä ehdot koskevat vain valmistajan takuuta, eivätkä ne vaikuta käyttäjän lakisääteisiin oikeuksiin.

Jäljempänä esitetyissä ehdoissa kuvataan myöntämämme takuun edellytykset ja laajuus. Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai oman jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen.

Ninja-takuut

Jokainen Ninja-tuote sisältää maksuttoman varaosa- ja korjaustyötakuun. Saat palvelua myös verkossa osoitteessa **ninjakitchen.eu**.

Miten rekisteröin Ninja-takuun?

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

- Tuotteen ostopäivä (kuitti tai toimitusilmoitus).
- Rekisteröi verkossa osoitteessa **ninjakitchen.eu**.

TÄRKEÄÄ:

- Takuu kattaa tuotteen vain sen ostopäivästä.
- Maksuton Ninja-takuu on voimassa vain siinä maassa, josta tuote on ostettu.
- Pidä kuitti aina tallessa. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Hyväksyttävän 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. Voit myös saada vinkkejä ja neuvoja siitä, miten voit hyödyntää Ninja-tuotettasi parhaalla mahdollisella tavalla, sekä tietoa uusista Ninja-tekniikoista ja -tuotteista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

Mitä maksuton Ninja-takuu kattaa?

Ninja-tuotteen korjaus tai vaihto (Ninjan harkinnan mukaisesti) mukaan lukien kaikki osat ja työ. Ninja-takuu on lisäys kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

Mitä maksuton Ninja-takuu ei kata?

1. Normaalia kulutusosien (esim. lisävarusteiden) kulumista. Varaosia voi ostaa osoitteesta **ninjakitchen.eu**.
2. Väärinkäytöstä, huolimattomasta käsittelystä, vaadittavan huollon suorittamatta jättämisestä tai väärästä käsittelystä kuljetuksen aikana aiheutuvaa vauriota.
3. Ninjan valtuuttamattoman huollon aiheuttamaa vikaa.

Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -lisävarusteita?

Löydät kaikkien Ninja-tuotteiden Ninja-varaosien ja -lisäosien/-varusteiden koko valikoiman osoitteesta **ninjakitchen.eu**.

Muista, että takuu ei välttämättä kata muiden kuin Ninja-varaosien käytöstä aiheutuneita vahinkoja.

TACK
för att du köpte Ninja våffeljärn för belgiska våfflor

REGISTRERA DITT KÖP

ninjakitchen.eu

Skanna QR-koden för instruktioner, support, garantiregistrering och lite inspiration.

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsställe: _____

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220–240 V~ 50-60 Hz

Effekt: 1 000 W

TIPS: Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på enhetens bas.

Strömförbrukning i Av-läge är 0,3 W.

Apparaten går automatiskt i Av-läge efter 60 minuters inaktivitet.

INNEHÅLL

Viktiga säkerhetsåtgärder **112**

Delar **114**

Före första användning **114**

Lära känna våffeljärnet **115**

Använda kontrollpanelen **116**

Använda våffeljärnet **117**

Rengöring **117**

Tips och tricks **118**

Vanliga frågor och svar **118**

Reservdelar **118**

Garanti **119**

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST HUSHÅLLSANVÄNDNING • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

	Läs igenom och förstå alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.
	Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller betydande egendomsskada om varning som åtföljs av denna symbol ignoreras.
	Var noga med att undvika kontakt med heta ytor. Använd **ALLTID** skyddande handskar för att undvika brännskador.
	Endast inomhus- och hushållsbruk.
	Sänk **INTE** ner i någon vätska.

Vid användning av elektriska apparater ska alltid grundläggande försiktighetsåtgärder, inklusive följande iakttas:

⚠ VARNING

1 För att eliminera kvävningsrisken för små barn ska allt förpackningsmaterial kasseras direkt efter att produkten packats upp.

2 Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår vilka risker det innebär.

3 Modifiera **INTE** kontakten på något sätt. Placera **INTE** apparaten och låta sladden hänga över kanter på bord eller bänkar.

4 Placera **INTE** apparaten på varma ytor, intill en het gaslåga eller elektrisk värmekälla, i en varm ugn eller på en varm spis.

5 En kort strömkabel används för att minska risken för att barn tar tag i kabeln eller trasslar in sig, samt för att minska risken för att personer snubblar över en lång kabel.

6 Använd **INTE** en förlängningssladd.

7 Använd **INTE** en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

8 För att skydda mot elchocker får du **INTE** sänka ner kabeln, kontakterna eller huvudenheten i vatten eller annan vätska.

9 Använd **INTE** apparaten om strömkabeln eller kontakten har skadats. Inspektera apparaten och strömkabeln med jämna mellanrum. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.

10 Förvara apparaten och dess kabel utom räckhåll för barn. Låt **INTE** barn använda apparaten. Noggrann uppsikt krävs när den används i närheten av barn.

11 Barn får inte leka med utrustningen.

12 Lämna **INTE** apparaten obevakad under användning.

13 Den här apparaten är endast avsedd för hushållsanvändning. Använd INTE den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning. Använd **INTE** i fordon eller båtar i rörelse. Använd **INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskada.

14 Endast avsedd för användning på bänkskiva. Se till att ytan är jämn, ren och torr. Placera **INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva vid användning.

15 Se **ALLTID** till att apparaten är helt stängd innan användning.

16 Se till att apparaten under användning är placerad med minst 15,25 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras.

17 Vidrör **INTE** heta ytor. Apparatens ytor är mycket varma under och efter användning. Undvik brännskador och personskador genom att **ALLTID** använda grytlappar eller isolerande grytvantar och använda tillgängliga handtag och vred.

18 Använd endast tillbehör som rekommenderas, medföljer apparaten eller är godkända av SharkNinja. Användning av tillbehör som inte har rekommenderats av SharkNinja kan innebära risk för brand eller personskador.

19 Flytta **INTE** apparaten under användning.

20 Stäng **AV** enheten och koppla ur den från uttaget när den inte används och innan rengöring.

21 Låt svalna innan rengöring och förvaring.

22 Se rengörings- och underhållskapitlet för information om regelbundet underhåll av apparaten.

23 Låt inte barn utföra rengöring och underhåll.

24 Rengör **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstötar.

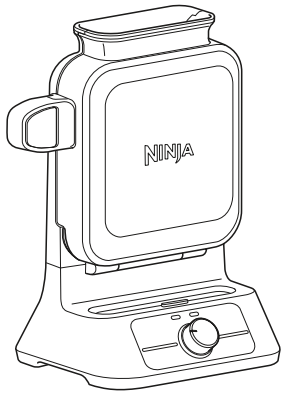
25 Koppla bort strömmen när den inte används.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

DELAR

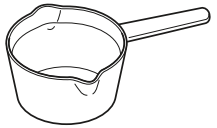
A Huvudenhet

(Fast strömkabel visas ej)



B Doseringskopp

(Den exakta mängden smet som behövs varierar beroende på smetens typ, tjocklek och jäsmedel som används. För att förhindra att smeten svämmar över, använd **INTE** mer än en full kopp). Tål maskindisk.



FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1 Avlägsna och kassera eventuellt förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från enheten.

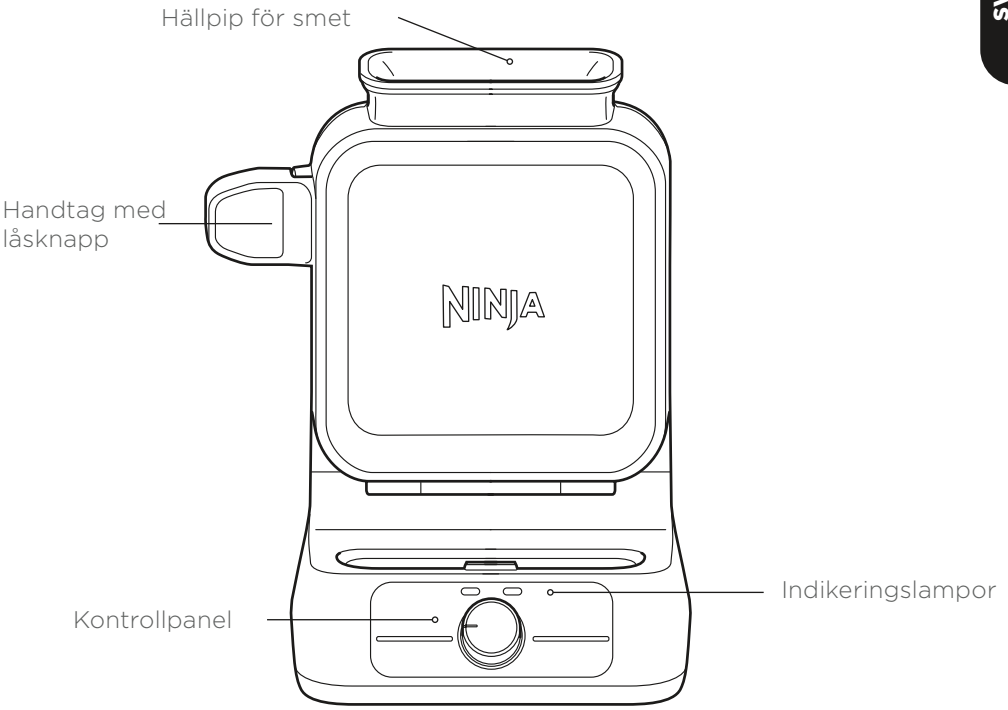
2 Avlägsna alla tillbehör från förpackningen och läs noggrant igenom denna bruksanvisning. Var särskilt uppmärksam på driftinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.

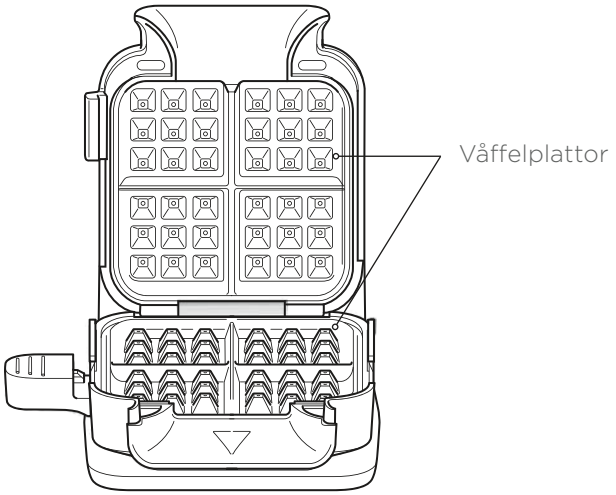
3 Rengör våffelplattorna med en fuktig trasa med diskmedel, torka sedan rent med en ren, fuktig trasa och torka noggrant. Sänk **ALDRIG** ner huvudenheten i vatten.

4 Vi rekommenderar att apparaten får stå påslagen på nyans 5 i 10 minuter utan att lägga till smet. Använd apparaten på en väl ventilerad plats. Detta tar bort eventuella rester och lukt av förpackningsmaterial som kan finnas kvar. Detta är helt säkert och skadar inte våffeljärnets funktion.

5 Förbered våffelplattorna genom att applicera ett tunt lager matolja på dem. Användning av matlagningsspray rekommenderas **INTE** om det inte anges i receptet som anges i Inspirationsguiden.

LÄRA KÄNNA VÅFFELJÄRNET





ANVÄNDA KONTROLLPANELEN

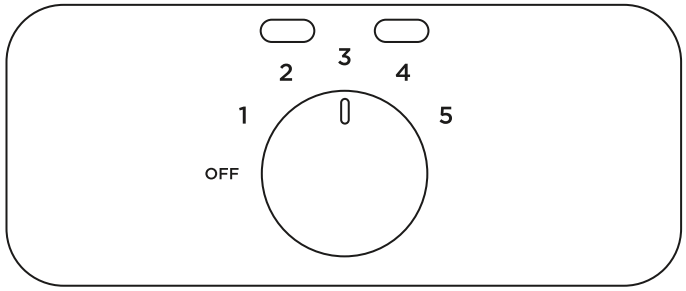
VÄLJARVRED FÖR NYANS	
1–2	Ljusbruna och lätt krispiga
3	Gyllenbruna och krispiga
4–5	Mörkbruna och extra krispiga
Speciality (Specialitet)	Tillaga försiktigt smet med högre sockerhalt som bananbröd, kakmix eller brownievåfflor.

OBS: Speciality (Specialitet) finns inte tillgänglig på alla modeller.

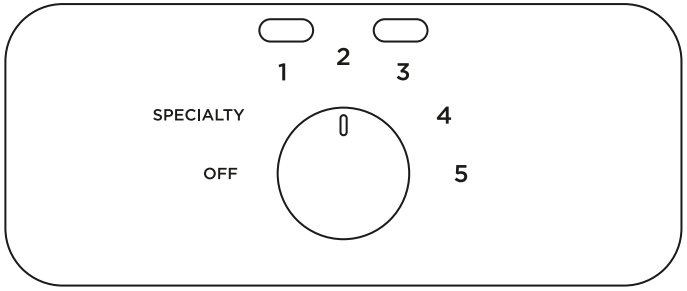
Indikatorlampor kommer att visa flera steg under tillagningsprocessen.

Referensguide nedan.

BW1000



BW1001



GRÖN INDIKATORLAMPA	RÖD INDIKATORLAMPA
Indikerar att förvärmning är klar. ***ELLER*** indikerar att tillagningen är klar.	Indikerar att våffeljärnet förvärms. ***ELLER*** indikerar att våfflorna tillagas.

ANVÄNDA VÅFFELJÄRNET

1 Med våffeljärnet stängt, koppla in och slå på det genom att justera väljarvredet för nyans till din önskade nyansinställning. Det röda LED-ljuset kommer att lysa vilket indikerar att våffeljärnet förvärms.

OBS: Låt enheten förvärmas helt innan du tillsätter smeten.

2 Det gröna LED-ljuset kommer att lysa när enheten förvärms. Fyll portionskoppen med smet mellan minimifyllningslinjen (¾ kopp) och övre kanten, häll sedan den beredda smeten i enhetens övre pip i en enda snabb hällning. Tillagningen kommer automatiskt att börja efter att smeten har tillsatts (det röda LED-ljuset lyser för att signalera att tillagningen har påbörjats). Smeten kommer initialt inte att fylla våffeljärnet helt. Den kommer att jäsa och fylla håligheten under tillagningen.

OBS: Den exakta mängden smet som behövs varierar beroende på smetens typ, tjocklek och jäsmedel som används. Vi rekommenderar att börja med att fylla doseringskopp till den minimala fyllningslinjen och justera därifrån. Häll **INTE** mer än en full skopa (1 kopp) smet åt gången.

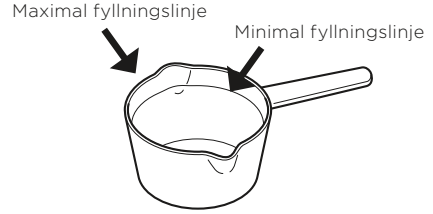
3 Våfflan är klar när det gröna LED-ljuset lyser och enheten piper. Tryck på låsknappen för att öppna våffeljärnet och ta bort våfflan med tång med silikonspets eller annat köksredskap i icke-metall.

4 Stäng våffeljärnet genom att vrida framsidan uppåt tills det låser sig.

5 Våffeljärnet kommer automatiskt att börja förvärmas efter varje cykel. Vänta på att det gröna LED-ljuset visar att förvärmningscykeln är klar innan du börjar tillaga nästa våffla.

TIPS: Om våffelsmeten inte rinner jämnt ner i våffeljärnet, blanda i en matsked vatten eller mjölk och försök igen.

OBS: För att undvika risken för att överfylla våffeljärnet, häll **INTE** mer än 1 kopp smet i våffeljärnet åt gången.



RENGÖRING

Enheten bör rengöras ordentligt efter varje användning.

1 Koppla ur våffeljärnet och låt det svalna helt.

2 Använd en fuktig trasa med diskmedel för att rengöra våffeljärnet, torka sedan rent med en ren, fuktig trasa och torka noggrant. Sänk inte ner huvudenheten i vatten och undvik att skölja den under en kran.

3 Undvik att använda köksredskap i metall eller slipande medel när du rengör för att undvika att skada våffeljärnet.

4 För att rengöra utsidan av våffeljärnet, använd en fuktig trasa. För bästa resultat, torka upp våt smet innan den torkar helt.

5 För att rengöra mellan de smala springorna i våffeljärnet, se till att det är urkopplat och skrapa ut smeten med en fuktig trasa som är virad runt spetsen av ett icke-metalliskt köksredskap.

ANVÄNDA VÅFFELJÄRNET – forts.

TIPS OCH TRICKS

Använd portionskoppen och fyll över den minimala fyllningslinjen för att säkerställa att en hel våffla tillagas.

När du lagar flera våfflor i rad, håll våfflorna varma i en ugn inställd på 65 °C.

När du använder mindre än ½ kopp smet kanske enheten inte känner igen att en tillagningscykel ska börja.

Använd **INTE** våffeljärnet under en tillagningscykel när det RÖDA LED-ljuset är PÅ.

Det är naturligt att ånga pyser ut ur enheten.

Fasta tillsatser rekommenderas inte med detta våffeljärn.

För smet som är för tjock för att rinna in i våffeljärnet, blanda i en matsked vatten i smeten och försök igen. Upprepa tills smeten rinner jämnt och du får en hel våffla.

Ouppäten våffla kan frysas i upp till tre veckor, om den förvaras ordentligt och värms upp i en brödrost.

Om matpartiklar läcker in i droppfångaren, torka bort dem med en fuktig trasa med diskmedel.

Måttkoppen kan också användas som ett mått på 2,4 dl.

Överskottssmet kommer att stiga och fylla pipen. Denna smet kan avlägsnas efter att våfflan har tagits bort.

Besök **ninjakitchen.eu** för recept och ytterligare tips och tricks.

VANLIGA FRÅGOR OCH SVAR

Varför sätts inte enheten på?

- Kontrollera att strömkabeln är ordentligt ansluten till uttaget.
- Prova att sätta i kabeln i ett annat uttag.
- Återställ kretsbrytaren vid behov.
- Vrid på väljarvredet för nyans.

Är förvärmning av våffeljärnet nödvändigt?

- Ja, förvärmning är nödvändigt. Häll endast i smet när LED-lampan är GRÖN.

Hur häller jag i smeten?

- Våffelplattorna måste vara stängda. Använd portionskoppen och häll i smeten med en enda snabb rörelse genom pipen högst upp.

Hur mycket smet ska jag hälla i för varje våffla?

- Den exakta mängden smet som behövs varierar beroende på typ, tjocklek och jäsmedel som används. Vi rekommenderar att börja med att fylla doseringskopp till den minimala fyllningslinjen och justera därifrån.

Smeten fyller inte håligheten när jag häller i den.

- Jäsningsmedlen i smeten kommer att aktiveras under tillagningen och expandera för att fylla håligheten.

RESERVDELAR

Extra delar och tillbehör kan beställas på **ninjakitchen.eu** eller genom kontakt med vår kundservice på telefon **+44 (0)808 109 1166**. För att vi ska kunna erbjuda bättre service: registrera din produkt online och ha produkten till hands när du ringer.

NINJA

TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När en kund köper en produkt i Europa får de fördelar av juridiska rättigheter som hänför sig till kvaliteten på produkten (dina lagstadgade rättigheter). Du kan hävda dessa rättigheter mot din återförsäljare. Vi ger dig en extra tillverkargaranti på två år. Dessa villkor gäller endast vår fabriksgaranti och 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 ej heller ditt avtal med återförsäljaren.

Ninja-garantier

Varje apparat från Ninja levereras med en kostnadsfri garanti på delar och arbete. Du hittar även hjälp online på **www.ninjakitchen.eu**.

Hur registrerar jag min Ninja-garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. Spara tid genom att ha följande information om din produkt redo.

- Datum då du köpte produkten (kvitto eller följesedel).
- För registrering online, besök **ninjakitchen.eu**.

VIKTIGT:

- Garantin täcker endast din produkt från inköpsdatumet.
- Den kostnadsfria Ninja-garantin gäller endast i det land där produkten köptes.
- Behåll ditt kvitto hela tiden. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att bekräfta att den information du ger oss är korrekt. Om du inte kan uppvisa ett giltigt kvitto kan det 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 dessutom få tips och råd om hur du får största möjliga nytta av din Ninja-produkt och ta del av de senaste nyheterna om Ninjas nya tekniska lösningar och lanseringar. Om du registrerar din garanti online, får du genast en bekräftelse på att vi har tagit emot dina uppgifter.

Vad täcks av den kostnadsfria Ninja-garantin?

Reparation eller byte av din Ninja-produkt (efter Ninjas eget gottfinnande), inklusive alla delar och arbete. En Ninja-garanti gäller utöver dina juridiska rättigheter som köpare.

Vad täcks inte av den kostnadsfria Ninja-garantin?

1. Normalt slitage på bärbara delar (t.ex. tillbehör). Reservdelar finns att köpa på **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?

Hela sortimentet av Ninja-reservdelar och reservdelar/tillbehör till alla Ninja-produkter finns på **ninjakitchen.eu**.

Tänk på att skador som orsakas av användning av reservdelar som inte kommer från Ninja kanske inte täcks av din garanti.



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.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

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 in der Europäischen Union eingetragene Marke von SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN 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 au sein de l'Union européenne.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

DANSK
Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

NINJA er et registreret varemærke i den Europæiske Union tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

ESPAÑOL
Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

NINJA es una marca comercial registrada en la Unión Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

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

© 2026 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS
De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk in de Europese Unie van SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

NORSK
Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

NINJA er et registrert varemerke i Den europeiske union som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

POLSKI

Prezentacje produktu na ilustracjach mogą odbiegać od rzeczywistego produktu. Nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego specyfikacje podane w tym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

NINJA jest zarejestrowanym znakiem towarowym SharkNinja Operating LLC w Unii Europejskiej.

© 2026 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 da SharkNinja Operating LLC registada na União Europeia.

© 2026 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 -yhtiön Euroopan unionissa rekisteröity tavaramerkki.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA
Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

NINJA är ett registrerat varumärke i Europeiska unionen för SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany

ninjakitchen.eu

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

ninjakitchen.eu