

LIEFERUMFANG



Motorbasis:

Es stehen verschiedene Zubehörteile und Aufsätze zur Verfügung, mit denen sich zahlreiche Aufgaben ausführen lassen.



Handmixeraufsatz:

Mit 5 Geschwindigkeitsstufen lässt sich jedes Rezept erfolgreich umsetzen.

Zubehör für den Handmixer: (je nach Modell)

Zwei Rührbesen und zwei Knethaken.



Stabmixer- aufsatz:

2 Geschwindigkeitsstufen ermöglichen es Ihnen, auch die härtesten Zutaten zu mixen.



Zerkleinerer:

Verbinden Sie das Zubehör mit der Motorbasis, um Ihre Zutaten zu hacken, zu vermischen oder zu pürieren.

REINIGUNG

Trennen Sie die Motorbasis vor der Reinigung vom Stromnetz. Wischen Sie die Motorbasis, den Handmixeraufsatz und den Spritzschutzdeckel mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.



Geschirrspüler

Der Stabmixeraufsatz, die Rührbesen, die Knethaken, die Mixschüssel und die Klingeneinheit sind spülmaschineneeignet.



Von Hand spülen

Bei Handwäsche verwenden Sie warmes Wasser mit etwas Spülmittel. Verwenden Sie eine Spülbürste mit Griff, um die Klingenaufsätze zu reinigen.



WARNHINWEIS: Gehen Sie mit den Klingeneinheiten immer sehr vorsichtig um, denn die Klinsen sind sehr scharf. Der Kontakt mit den scharfen Kanten der Klinge kann zu Schnittwunden führen.

NINJA Foodi

3-IN-1 HAND- & STABMIXER SET

Besuchen Sie uns bei Fragen, oder wenn Sie Ihr Produkt registrieren möchten, online unter ninjakitchen.eu

Bitte lesen Sie unbedingt die beiliegende Bedienungsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät verwenden.

Schnell Start Anleitung

NINJA Foodi

3-IN-1 HAND- & STABMIXER SET



FOODI und NINJA sind in der Europäischen Union eingetragenes Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC

C1100EU_DE_QSG_MP_220610_MV1

HANDMIXER



Zusammenbau



Installation der Motorbasis:

Setzen Sie die Motorbasis so auf den Rühraufsatz, dass die Pfeile übereinander liegen, und drücken Sie die Motorbasis auf den Aufsatz, um sie zu arretieren.



Auswahl des Zubehörs:

Die Rührbesen und die Knethaken werden in die Zubehöroöffnungen am Handmixeraufsatz eingesetzt. Rührbesen/Knethaken in die Öffnungen einsetzen. Dabei auf die Form des Zubehörs achten. Die Symbole auf dem Gerät beachten. Sie werden ein leises Klicken vernehmen, wenn das Zubehör einrastet.

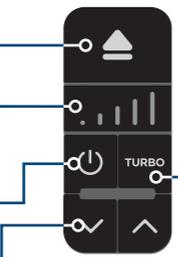
Verwendung der Regler

AUSWERFEN: Drücken, um die Rührbesen oder sonstiges Zubehör zu entfernen.

GESCHWINDIGKEITSBEREICHS-ANZEIGE: Anzeige der Geschwindigkeitsstufen 1-5 mit Hilfe von LEDs.

EIN-/AUS-SCHALTER Drücken, um das Gerät ein- und auszuschalten.

GESCHWINDIGKEITSREGLER: Regulieren der Geschwindigkeit durch Drücken des Auf- bzw. Abwärtspfeils.



TURBO: Drücken und gedrückt halten, um auf die Geschwindigkeitsstufe 5 zu springen.

Demontage

1 Auswerfen des Zubehörs:

Drücken Sie den Auswurfknopf am Handmixeraufsatz, um Rührbesen oder anderes Zubehör zu entfernen.



2 Entfernen der Motorbasis:

Drücken Sie die Entriegelungsknöpfe auf beiden Seiten der Motorbasis und halten Sie sie gedrückt, um die Einheit zu entfernen.



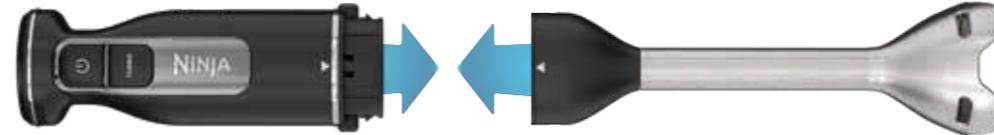
STABMIXER



Zusammenbau

Installation der Motorbasis:

Setzen Sie die Motorbasis so auf den Stabmixeraufsatz, dass der Pfeil an der Motorbasis auf den Pfeil am Stabmixeraufsatz ausgerichtet ist, drücken Sie dann die Motorbasis auf den Aufsatz, um sie zu arretieren.



Demontage

Entfernen der Motorbasis:

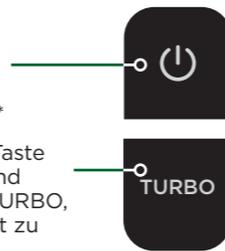
Drücken Sie die Entriegelungsknöpfe auf beiden Seiten der Motorbasis und halten Sie sie gedrückt, um die Einheit zu entfernen.



Verwendung der Regler

EIN-/AUS-SCHALTER:

Drücken Sie \odot und halten Sie ihn gedrückt, um den Mixvorgang zu starten.*



TURBO: Halten Sie die Taste zum Mixen gedrückt, und drücken Sie die Taste TURBO, um die Geschwindigkeit zu erhöhen.

Geschwindigkeitsstufen für das Mixen

NIEDRIG: Zum Vermengen von Flüssigkeiten, wie Mayonnaise, Dressings oder Suppen, sowie für Saucen mit weichen Zutaten, wie Tomaten.

TURBO: Für festere Zutaten, wie Kürbis, oder für cremige Dips, wie Hummus.

Mixen

1 Auswahl des Behälters:

Der Behälter sollte ausreichend groß sein, damit der Mixerkopf ganz in die Zutaten eingetaucht werden kann. Wenn der Mixerkopf eingetaucht ist, sollte noch genügend Platz in dem Behälter sein, um Überlaufen und Spritzen zu verhindern.



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

2 Mixen:

Tauchen Sie die Öffnungen am Mixerkopf in die Zutaten ein. Führen Sie das Gerät beim Mixvorgang leicht nach oben und nach unten und unterbrechen Sie die Arbeit, wenn die Öffnungen nicht mehr von den Zutaten bedeckt sind.



HINWEIS: Für beste Resultate halten Sie das Gerät so, dass die Regler-Anzeige von Ihnen weggedreht ist.

ZERKLEINERER



Zusammenbau

Zusammenbau von Klinge und Deckel:

Halten Sie die Klingeneinheit am oberen Ende des Schaftes, setzen Sie sie in die Mixschüssel ein und geben Sie Ihre Zutaten in die Schüssel. Legen Sie den Spritzschutzdeckel so auf, dass der Deckel in die Einkerbungen an der Schüssel greift. Achten Sie darauf, dass der Deckel richtig eingesetzt ist; es wird dabei keinen Klick geben.

Installation der Motorbasis:

Setzen Sie die Motorbasis so auf, dass die Pfeile an der Einheit und jene am Spritzschutzdeckel übereinander liegen, und drücken Sie die Motorbasis gegen den Deckel, um sie zu arretieren.

Verwendung der Regler

EIN-/AUS-SCHALTER: Drücken Sie \odot und halten Sie ihn gedrückt, um fortzufahren.* Ein kurzes Drücken löst kurze Intervalle aus, längeres Drücken führt zu längeren Intervallen.

Bei der Nutzung des Zerkleinerers ist die Taste TURBO **deaktiviert**. Der Zerkleinerer läuft standardmäßig mit hoher Geschwindigkeit.

***HINWEIS:** Das Drücken des \odot gewährleistet, dass die Klängen nur rotieren, wenn Sie die Kontrolle darüber haben.

Hacken von Zutaten

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Folgendes:

- Schneiden Sie die Zutaten vor dem Mixen in gleich große Stücke und achten Sie darauf, dass alle Stücke unter der oberen Klinge liegen.
- Vermeiden Sie ein Überfüllen und dementsprechend eine Überbeanspruchung des Geräts (das verhindert, dass das Ergebnis ungleichmäßig oder wässrig ausfällt).
- Halten Sie die Schüssel mit einer Hand fest, während Sie mit dem Gerät arbeiten, damit sie nicht wegrutscht.



⚠ WARNHINWEIS: Die Klingeneinheit ist scharf und nicht in ihrer Position arretiert. Seien Sie vorsichtig bei der Entfernung der Klingeneinheit. Andernfalls besteht das Risiko von Schnittwunden. Weitere Informationen finden Sie in den Sicherheitsanweisungen von Ninja.