

# NINJA®

## EISMASCHINE

### NC300EU



	<b>Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung zum Betrieb und zur Nutzung des Gerätes.</b>
	<b>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.</b>
	<b>Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.</b>
<b>Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, einschließlich der Folgenden:</b>	

DEUTSCH

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH • LESEN SIE ALLE ANLEITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

### ⚠️ WARNUNG

- 1 Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes und des Zubehörs die Bedienungsanleitung durch.
- 2 Beachten Sie genau alle Warnungen und die Bedienungsanleitung. Das Gerät verfügt über elektrische Anschlüsse und bewegliche Teile, von denen eine Gefahr für den Benutzer ausgehen kann.
- 3 Vergewissern Sie sich, dass alle für den ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb des Gerätes erforderlichen Teile vorhanden sind.
- 4 Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
- 5 Reinigen Sie vor dem Gebrauch alle Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen können. Beachten Sie die Spülanleitung in der Kurzanleitung.
- 6 Überprüfen Sie die Klingeneinheit vor jedem Gebrauch auf Beschädigung. Falls die Klingeneinheit verbogen ist oder der Verdacht besteht, dass es zu einer Beschädigung gekommen sein könnte, wenden Sie sich an den Kundendienst von SharkNinja, um ein Ersatzteil zu bestellen.
- 7 Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** im Freien. Es ist ausschließlich für den Innengebrauch im Haushalt vorgesehen.
- 8 Bedienen Sie **KEINE** Geräte, deren Kabel oder Stecker beschädigt sind, oder wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, fallengelassen oder in sonstiger Weise beschädigt wurde. Dieses Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Wenden Sie sich bei Beschädigungen an SharkNinja.
- 9 Am Netzstecker des Geräts befinden sich wichtige Markierungen. Das Stromkabel ist nicht ersetzbar. Bitte wenden Sie sich bei Beschädigungen an SharkNinja.
- 10 In Verbindung mit diesem Gerät sollten **KEINE** Verlängerungskabel verwendet werden.
- 11 Zum Schutz vor Stromschlägen tauchen Sie das Gerät **KEINESFALLS** ins Wasser und lassen Sie das Stromkabel nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
- 12 Lassen Sie das Kabel **NICHT** über die Kanten von Tischen oder Arbeitsplatten hängen. Das Kabel könnte sich dabei verheddern und das Gerät könnte von der Arbeitsfläche gezogen werden.
- 13 Lassen Sie das Gerät oder das Kabel **NICHT** mit heißen Oberflächen, einschließlich Öfen oder sonstigen Heizgeräten, in Berührung kommen.
- 14 Verwenden Sie das Gerät **IMMER** auf einer trockenen und ebenen Oberfläche.
- 15 Das Gerät darf **NICHT** von Kindern verwendet werden. Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Dieses Gerät kann unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.
- 16 Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- 17 Reinigung und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nur unter Aufsicht vorgenommen werden.
- 18 Verwenden Sie **NUR** Aufsätze und Zubehörteile, die mit dem Produkt geliefert oder von SharkNinja empfohlen werden. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- 19 Setzen Sie die Klingeneinheit **NIEMALS** auf den Motorsockel, ohne dass sie zuvor am Deckel der äußeren Schüssel befestigt und der Deckel an der äußeren Schüssel angebracht wurde.
- 20 Achten Sie darauf, dass Hände, Haare und Kleidung beim Befüllen und in Betrieb nicht in den Behälter geraten.
- 21 Vermeiden Sie während des Betriebs und der Handhabung des Gerätes jede Berührung mit dessen beweglichen Teilen.
- 22 Füllen Sie die Behälter **NICHT** über die Linie **MAX FILL** hinaus, es sei denn, im Ninja®-Rezept ist etwas anderes angegeben.
- 23 Betreiben Sie das Gerät **NICHT** mit leerem Behälter.
- 24 Die mit dem Gerät gelieferten Behälter und Zubehörteile, mit Ausnahme des Eisbehälters, dürfen **NICHT** in die Mikrowelle gestellt werden. Der Behälter kann in der Mikrowelle aufgewärmt werden.
- 25 Den Behälter **NICHT** länger als 8 Minuten am Stück in die Mikrowelle stellen. Warten Sie, bis er abgekühlt ist, bevor Sie ihn erneut in die Mikrowelle stellen.
- 26 Lassen Sie das Gerät während der Benutzung **NIEMALS** unbeaufsichtigt.
- 27 Mischen Sie **KEINE** heißen Flüssigkeiten. Dies könnte dazu führen, dass sich im Behälter Druck aufbaut und heißer Dampf entweicht, was eine Verbrennungsgefahr für den Benutzer darstellen kann.
- 28 Verarbeiten Sie **KEINESFALLS** trockene Zutaten ohne die Zugabe von Flüssigkeit in dem Becher. Das Gerät ist nicht zum Trockenmischen vorgesehen.
- 29 **NICHT** zum Mahlen von Zutaten verwenden.
- 30 Benutzen Sie das Gerät **NIEMALS**, ohne dass die Deckel ordnungsgemäß angebracht sind. Versuchen Sie **NICHT**, den Verriegelungsmechanismus zu manipulieren, zu überwinden oder irgendwie zu beseitigen. Achten Sie vor Inbetriebnahme darauf, dass Schüssel und Deckel ordnungsgemäß montiert sind.
- 31 Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass sich im Behälter keine Gegenstände mehr befinden. Im Behälter verbliebene Gegenstände können den Behälter zerschlagen, mit der Folge von Personen- und Sachschäden.
- 32 Während des Mixens dürfen Hände oder Gegenstände nicht in die Behälter gelangen, da es sonst zu schweren Verletzungen an Personen oder Schäden am Gerät kommen kann. Ein Schaber darf **NUR** dann benutzt werden, wenn die Maschine nicht in Betrieb ist.
- 33 Tragen Sie das Gerät **NICHT** am Griff der äußeren Schüssel. Halten Sie das Gerät fest, indem Sie es an beiden Seiten unter dem Gerätekopf anfassen.
- 34 Verarbeiten Sie **KEINE** harten, losen Zutaten oder Eis. Dieses Gerät ist nicht für die Verarbeitung von losen gefrorenen Früchten, Blöcken aus festem Eis oder Eiswürfeln geeignet.
- 35 Frieren Sie den Behälter **NICHT** schräg ein. Die Behälter müssen auf einer ebenen Fläche im Gefrierschrank stehen. Schräg eingefrorene Becher sollten **NICHT** verarbeitet werden.
- 36 Um mögliche Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät **NICHT** falsch.

### TECHNISCHE DATEN

Netzspannung: 220–240 V~, 50–60 Hz

Leistung: 800 W

### BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: \_\_\_\_\_

Seriennummer: \_\_\_\_\_

Kaufdatum: \_\_\_\_\_

(Bewahren Sie die Quittung sorgfältig auf)

Gekauft bei: \_\_\_\_\_

## BESTANDTEILE

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

Um mehr Zubehörteile zu kaufen oder Ersatzteile zu bestellen, besuchen Sie [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

- A** Motorbasis (angebrachtes Stromkabel nicht abgebildet)
- B** Außenschüssel-Deckel
- C** Dessert-Klingeneinheit
- D** Dessertbehälter-Deckel
- E** Dessertbehälter
- F** Außenschüssel



## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

**WICHTIG:** Lesen Sie alle Warnhinweise auf der ersten Seite, bevor Sie fortfahren.

### WUSSTEN SIE SCHON?

- Sie können die Außenschüssel verwenden, um den Behälter zu tragen, nachdem Sie ihn aus dem Gefrierschrank genommen haben.

**HINWEIS:** Alle Zubehörteile sind BPA-frei und spülmaschinenfest (nur im oberen Korb des Geschirrspülers). Achten Sie darauf, dass die Klingeneinheit, der Behälter, die Außenschüssel und die Deckel alle voneinander getrennt sind, bevor Sie die Teile in den Geschirrspüler stellen.

- 1 Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial vom Gerät.
- 2 Reinigen Sie die Behälter, Deckel und die Klingeneinheit in warmem Wasser mit Geschirrspülmittel. Verwenden Sie zum Reinigen der Klingeneinheit eine Spülbürste mit Griff.
- 3 Spülen Sie alle Teile gründlich mit Wasser ab und lassen Sie sie trocknen.
- 4 Wischen Sie das Bedienfeld mit einem weichen Tuch ab.

## NUTZUNG DES BEDIENFELDS

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

### A INSTALLIEREN

Die Installationsleuchte leuchtet, wenn das Gerät nicht vollständig für den Gebrauch zusammengebaut ist. Wenn das Licht blinkt, vergewissern Sie sich, dass die Schüssel ordnungsgemäß eingesetzt ist. Wenn das Licht dauerhaft leuchtet, vergewissern Sie sich, dass die Klingeneinheit installiert ist.

### B FORTSCHRITTSLEISTE

Die Fortschrittsleiste zeigt den Fortschritt des One-Touch-Programms an. Wenn das Programm abgeschlossen ist, blinken alle vier LEDs der Fortschrittsleiste zweimal und erlöschen dann.

### ONE-TOUCH PROGRAMME: 1-2 1/2 MINUTEN

Jedes One-Touch-Programm ist so konzipiert, dass es in 1-2 1/2 Minuten köstliche Kreationen zaubert. Die Programme variieren je nach den optimalen Einstellungen in Länge und Geschwindigkeit, um die für das jeweilige Rezept perfekt cremigen Ergebnisse zu erzielen.

### C EISCREME

Entwickelt für traditionelle Schlemmerrezepte. Ideal, um Rezepte für dickes, cremiges und löffelfarbes Eis auf Basis von Milch wie auch Milchalternativen zuzubereiten.

### D EISCREME LIGHT

Entwickelt für Personen, die eine gesündere Alternativen zur herkömmlich hergestellten Eiscreme suchen und zucker- oder fettarme Eiscremes oder Eiscremes mit Zuckerersatzstoffen herstellen möchten. Für die Zubereitung von Keto- oder Paleo-Rezepten.

### E GELATO

Entwickelt für Eis nach italienischer Art. Wählen Sie GELATO, um köstliche Schlemmerdesserts zu kreieren.

### F SORBET

Entwickelt, um Rezepte auf Fruchtbasis mit hohem Wasser- und Zuckergehalt in cremige Köstlichkeiten zu verwandeln.

### G SMOOTHIE BOWL

Entwickelt für Rezepte, die aus Obst (frisch oder gefroren) und/oder Gemüse hergestellt werden, das zusammen mit Milchprodukten, Milchalternativen oder Saft gefroren wird.

### H MILCHSHAKE

Entwickelt, um schnelle und cremige Milchshakes zuzubereiten. Kombinieren Sie einfach Ihr Lieblingeis (gekauft oder selbstgemacht) mit Milch und Extras und wählen Sie dann MILKSHAKE.

### I EXTRAS

Entwickelt, um Schokoladenstückchen, Süßigkeiten, Kekse, Nüsse, Müsli oder gefrorene Früchte unterzuheben und eine gerade hergestellte Grundmasse oder eine gekaufte Köstlichkeit individuell zu verfeinern.

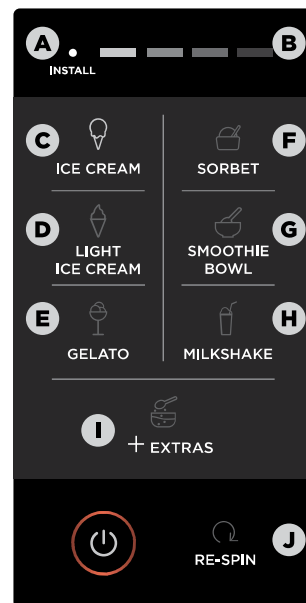
**HINWEIS:** Extras funktionieren am besten, wenn sie in die Mitte des Behälters gegeben werden. Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, machen Sie mit einem Löffel ein 4 cm großes Loch, das bis zum Boden des Behälters reicht. Geben Sie die gehackten oder zerkleinerten Extras in das Loch im Behälter und starten Sie die Verarbeitung noch einmal mit dem Programm EXTRAS.

### J RE-SPIN

Entwickelt, um eine glatte Konsistenz zu erzielen, nachdem eines der voreingestellten Programme ausgeführt wurde. RE-SPIN wird häufig benötigt, wenn die Grundmasse sehr kalt (unter -25 °C) und die Konsistenz krümelig statt cremig ist.

**HINWEIS:** Verwenden Sie das Programm RE-SPIN **NICHT**, bevor Sie das Programm EXTRAS verwenden.

**HINWEIS:** Um ein aktives Programm zu stoppen, drücken Sie einfach auf die Programmtaste, die leuchtet.



**WICHTIG:** Lesen Sie alle Warnhinweise auf der ersten Seite, bevor Sie fortfahren.



- 1 Geben Sie die Zutaten in den Behälter. Befüllen Sie den Behälter **NICHT** über die MAXIMALE FÜLLLINIE mit Zutaten. Lassen Sie sich von der Vielzahl der Rezepte inspirieren, die Sie unter [cookingcircle.com](http://cookingcircle.com) finden.

**Sie möchten nicht 24 Stunden warten?** Verzaubern Sie gekauftes Eis mit Extras oder machen Sie einen Milchshake. Um aus gekauftem Eis Leckereien zu zaubern, füllen Sie die Eismaschine in einen Behälter und fahren Sie mit Schritt 11a fort.

**HINWEIS:** Das ist **KEIN** Mixer. Verarbeiten Sie **KEINE** festen Eisblöcke oder Eiswürfel. Machen Sie **KEINE** Smoothies und verarbeiten Sie keine harten, losen Zutaten wie gefrorenes Obst. Früchte müssen zerkleinert werden, um ihren Saft freizusetzen, oder mit anderen Zutaten kombiniert und vor der Verarbeitung eingefroren werden.




- 2 Wenn das Rezept gefrorene Zutaten verlangt, schließen Sie den Deckel des Behälters und stellen Sie ihn 24 Stunden lang in den Gefrierschrank.
- 3 Stecken Sie den Stecker des Geräts in eine Steckdose und stellen Sie es auf eine saubere, trockene und ebene Oberfläche, wie z. B. auf eine Arbeitsplatte oder auf einen Tisch.

## TIPPS ZUM EINFRIEREN

 Stellen Sie – falls nötig – die Temperatur Ihres Gefrierschranks richtig ein. Das Gerät wurde für die Verarbeitung von Grundmassen zwischen -12 °C und -25 °C entwickelt. Wenn Ihr Gefrierschrank eine Temperatur innerhalb dieses Bereichs hat, wird Ihr Behälter die richtige Temperatur erreichen.

 Frieren Sie die Grundmasse mindestens 24 Stunden lang ein. Auch wenn die Grundmasse gefroren sein mag, muss sie vor der Verarbeitung noch kälter werden.

 Um zu vermeiden, dass Sie Ihr Gerät beschädigen, frieren Sie den Behälter **NICHT** schräggehend ein. Stellen Sie den Behälter auf eine ebene Fläche im Gefrierschrank.

 Gefrierschränke funktionieren besser als Getriertruhen. Wir empfehlen, wegen der extrem kalten Temperaturen, keine Gefriertruhen zu verwenden.

**HINWEIS:** Der Netzstecker des Geräts muss in der Steckdose sein, bevor das Gerät zusammengebaut wird. Das Gerät wird nicht funktionieren, wenn die Außenschüssel eingesetzt wird, bevor das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.



- 4 Wenn die Grundmasse vorbereitet oder gefroren ist, nehmen Sie den Deckel des Behälters ab und stellen Sie den Behälter in die Außenschüssel.

**HINWEIS:** Um Schäden an Ihrem Gerät zu vermeiden, verarbeiten Sie einen Behälter **NICHT** weiter, wenn die Zutaten schräg eingefroren wurden oder aus dem Behälter etwas entnommen und dann ungleichmäßig wieder eingefroren wurde.



Streichen Sie die Oberfläche einer verarbeiteten Leckerei immer glatt, bevor Sie sie in dem Behälter wieder einfrieren. Wenn der Behälter ungleichmäßig gefroren ist, stellen Sie den Behälter in den Kühlschrank, damit die Zutaten schmelzen können. Dann mit dem Schneebesen verquirlen, um sicherzustellen, dass die Zutaten miteinander vermischt sind. Achten Sie beim Wiedereinfrieren darauf, dass der Behälter auf einer ebenen Fläche im Gefrierschrank steht.



- 5 Drücken und halten Sie die Klingeneinheit-Verriegelung an der Oberseite des Deckels der Außenschüssel, dann setzen Sie die Klingeneinheit in den Boden des Deckels ein. Lassen Sie die Verriegelung los, um die Klingeneinheit zu sichern. Wenn sie vollständig installiert ist, befindet sich die Verriegelung in der Mitte und die Klingeneinheit ist etwas locker.



- 6 Positionieren Sie den Deckel so, dass die Linien auf dem Deckel und dem Griff übereinstimmen. Drehen Sie den Deckel zum Verriegeln im Uhrzeigersinn.



- 7 Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel in der Steckdose eingesteckt ist. Setzen Sie dann die äußere Schüssel so auf die Motorbasis, dass der Griff mittig unter dem Bedienfeld liegt. Drehen Sie den Griff nach rechts, um die Plattform anzuheben und die Schüssel zu arretieren. Sie werden ein Klicken hören, wenn die Schüssel richtig eingesetzt ist.



- 8 Drücken Sie die Einschalttaste zum Einschalten des Geräts. Wenn die Außenschüssel richtig eingesetzt ist, leuchten die One-Touch-Programme und das Gerät ist einsatzbereit. Wählen Sie das Programm aus, das am besten für Ihr Rezept geeignet ist. Das Programm stoppt automatisch, wenn es abgeschlossen ist.

**HINWEIS:** Wenn die Installationsleuchte leuchtet, ist das Gerät nicht vollständig für den Gebrauch zusammengebaut. Wenn das Licht blinkt, vergewissern Sie sich, dass die Schüssel ordnungsgemäß eingesetzt ist. Wenn das Licht dauerhaft leuchtet, vergewissern Sie sich, dass die Klingeneinheit installiert ist. Achten Sie darauf, den Netzstecker des Geräts in die Steckdose zu stecken, bevor Sie die Schüssel einsetzen.



- 9 Wenn das Programm abgeschlossen ist, entnehmen Sie die Außenschüssel, indem Sie den Entriegelungsknopf der Schüssel auf der linken Seite der Motorbasis halten und den Griff zurück zur Mitte drehen. Wenn der Griff gedreht ist, senkt die Plattform die Schüssel ab. Heben Sie die Schüssel zur Entnahme an.



- 10 Drücken Sie die Taste zum Entriegeln des Deckels und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn abzunehmen.

**HINWEIS:** Verwenden Sie das RE-SPIN-Programm **NICHT** für Reste.

**HINWEIS:** Das Gerät erlaubt es nicht, One-Touch-Programme direkt hintereinander ablaufen zu lassen. Senken Sie zwischen den Programmen die Schüssel ab und prüfen Sie die Ergebnisse, bevor Sie fortfahren.



**11a** Wenn Sie Extras zugeben, machen Sie mit einem Löffel ein 4 cm breites Loch in die restlichen Zutaten, das bis zum Boden des Behälters reicht. Geben Sie die gehackten oder zerkleinerten Extras in das Loch im Behälter und wiederholen Sie die Schritte 6-10, um die Verarbeitung noch einmal mit dem Programm EXTRAS zu starten.

**TIPPS FÜR DIE ZUGABE VON EXTRAS**

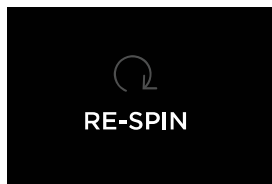
**Wir empfehlen, 30 g** Ihrer Lieblings Süßigkeit hinzuzufügen, z. B. zerkleinerte, gefrorene Früchte, gehackte Nüsse, Schokoladenstückchen und anderes. Wenn Sie mehrere Extras hinzufügen, empfehlen wir Ihnen, eine Gesamtmenge von 30 g nicht zu überschreiten. Sie können die Menge der Extras nach Ihrem Geschmack variieren, aber achten Sie darauf, dass der Deckel der Außenschüssel immer noch bequem über dem Behälter schließt.

**Harte Extras bleiben ganz.** Extras wie Schokolade, Süßigkeiten und Nüsse werden während des EXTRAS-Programms nicht zerkleinert. Wir empfehlen die Verwendung von Mini-Chocolate Chips und -Süßigkeiten oder zuvor gehackten Zutaten.

**Weiche Extras werden zerkleinert.** Extras wie Cornflakes, Kekse und gefrorenes Obst sind nach dem EXTRAS-Programm kleiner. Wir empfehlen, von den weichen Zutaten größere Stücke zu verwenden.

Für Eiscreme und Gelato empfehlen wir, **KEINE frischen Früchte, Saucen und Aufstriche** als Extras zu verwenden. Das Hinzufügen von frischen Früchten, Fudge und Karamellsaucen verwässert Ihre Leckerei. Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich und Nussbutter lassen sich auch nicht gut einarbeiten. Wir empfehlen gefrorenes Obst oder Schokoladen- bzw. Karamellstücke.

**Verwenden Sie das EXTRAS-Programm NICHT für Milchshakes, verwenden Sie stattdessen das MILCHSHAKE-Programm.**



**11b** Wenn Sie keine Extras zugeben, kann das RE-SPIN-Programm für eine bröckelige oder pulverige Grundmasse verwendet werden, um diese cremiger zu machen. RE-SPIN wird häufig für sehr kalte Grundmassen benötigt. Wenn die Leckerei cremig und löffelbar ist, gehen Sie weiter zu Schritt 12. Wenn die Grundmasse bröckelig oder pulverig ist, wiederholen Sie die Schritte 6-10, um die Verarbeitung noch einmal mit dem Programm RE-SPIN zu starten.

**HINWEIS:** Verwenden Sie das Programm RE-SPIN **NICHT**, bevor Sie das Programm EXTRAS verwenden.

**12** Heben Sie den Becher aus der äußeren Schüssel. Genießen Sie Ihre Leckerei!



**13** Spülen Sie den Deckel der äußeren Schüssel ab, um alle klebrigen Rückstände oder in der Klingeneinheit verkeilte Teile zu entfernen. Lösen Sie die Klingeneinheit, indem Sie auf die Verriegelung an der Oberseite des Außenschüssel-Deckels drücken. Für eine einfache Reinigung geben Sie die Klingeneinheit direkt in das Spülbecken.



**14** Drücken Sie die Netztaaste, um das Gerät auszuschalten. Wenn Sie fertig sind, trennen Sie die Einheit vom Stromnetz. Lesen Sie für Hinweise zur Aufbewahrung den Abschnitt über Reinigung und Pflege.

**15** Haben Sie Ihre Leckerei nicht ganz aufgegessen? Drücken Sie die Oberseite Ihrer gefrorenen Leckerei mit einem Löffel oder Spatel platt, bevor Sie sie wieder einfrieren. Wenn das Eis nach dem erneuten Einfrieren hart ist, verarbeiten Sie es noch einmal mit dem gleichen Programm. Wenn es weich ist, einfach auslöffeln und genießen.



**HINWEIS:** Reste können in anderen Behältern aufbewahrt werden. Allerdings empfehlen wir, Reste im Ninja®-Dessertbehälter aufzubewahren, damit sie bei Bedarf erneut verarbeitet werden können.

**HINWEIS:** Wenn Ihre Leckerei Extras enthält, werden diese durch die erneute Verarbeitung wahrscheinlich zerbröseln und ein neuer Geschmack entsteht.

**REINIGUNG**

**HINWEIS:** Achten Sie darauf, vor der Reinigung die Klingeneinheit vom Deckel der Außenschüssel zu trennen, indem Sie den Deckel abspülen und dann auf die Taste zur Entriegelung der Klingeneinheit drücken.

**Reinigung von Hand**

Waschen Sie Behälter, Deckel und Klingeneinheit in warmem Seifenwasser. Verwenden Sie zum Reinigen der Klingeneinheit eine Spülbürste mit Griff. Spülen Sie alle Teile gründlich mit Wasser ab und lassen Sie sie trocknen.

**Geschirrspüler**

Behälter, Deckel und Klingeneinheit sind spülmaschinenfest (nur im oberen Korb des Geschirrspülers). Achten Sie darauf, dass die Klingeneinheit, der Behälter, die Außenschüssel und die Deckel alle voneinander getrennt sind, bevor Sie die Teile in den Geschirrspüler stellen.

**HINWEIS:** Verwenden Sie für beste Ergebnisse einen Geschirrspüler, um festhaftende Zutaten zu entfernen.

**Außenschüssel-Deckel**

Entfernen Sie die Klingeneinheit, bevor Sie den Deckel der Außenschüssel reinigen, da sich Zutaten unter der Klingeneinheit festgesetzt haben könnten. Lassen Sie dann warmes Wasser durch den Entriegelungshebel der Klingeneinheit laufen, das aus den seitlichen Ablauflöchern wieder austreten muss. Platzieren Sie den Deckel mit der Hebelseite nach unten, um die Flüssigkeit vollständig aus dem Deckel ablaufen zu lassen.

Entfernen Sie die dunkelgraue Gummidichtung, die um die Mitte der Unterseite des Deckels der Außenschüssel gewickelt ist. Spülen Sie den Deckel und die Dichtung dann von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel oder verwenden Sie Ihren Geschirrspüler.

**Motorbasis**



Ziehen Sie vor der Reinigung der Motorbasis den Stecker aus der Steckdose. Wischen Sie die Motorbasis mit einem sauberen, leicht feuchten Tuch ab. Verwenden Sie zur Reinigung der Motorbasis **KEINE** scheuernden Tücher, Scheuerschwämme oder Bürsten.

Wischen Sie die Spindel unter dem Bedienfeld nach jeder Verwendung mit einem feuchten Tuch ab.



Falls Flüssigkeit zwischen der Motorbasis und der Plattform eingeschlossen ist, heben Sie die Plattform zur Reinigung an.

Setzen Sie die äußere Schüssel so auf die Motorbasis, dass der Griff mittig unter dem Bedienfeld liegt.

Drehen Sie den Griff nach rechts, um die Plattform anzuheben.

Verwenden Sie dann ein feuchtes Tuch, um den Bereich zwischen dem Block und der angehobenen Plattform zu reinigen.

**AUFBEWAHRUNG**

Wickeln Sie das Kabel zur Aufbewahrung auf und befestigen Sie es mit dem Klettverschluss nahe der Rückseite der Motorbasis. Wickeln Sie das Kabel zur Aufbewahrung **NICHT** um die Unterseite der Motorbasis.

Bewahren Sie übriges Zubehör am Gerät oder in einem Schrank auf, wo dieses weder beschädigt werden noch eine Gefahr darstellen kann.

**MOTOR ZURÜCKSETZEN**

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

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
- 2 Lassen Sie das Gerät circa 15 Minuten abkühlen.
- 3 Entfernen Sie den Deckel der äußeren Schüssel und die Klingeneinheit. Vergewissern Sie sich, dass der Deckelaufsatz nicht durch Zutaten blockiert wird.

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

Verarbeiten Sie **KEINE** festen Eisblöcke oder Eiswürfel. Machen Sie **KEINE** Smoothies und verarbeiten Sie keine harten, losen Zutaten. Früchte müssen zerkleinert werden, um ihren Saft freizusetzen, oder mit anderen Zutaten kombiniert und vor der Verarbeitung eingefroren werden.

Wenn Ihr Gerät eine Wartung benötigt, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst unter der Rufnummer +49 0800 000 9063. Damit wir Ihnen besser helfen können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte online unter [ninjakitchen.eu/registergarantee](http://ninjakitchen.eu/registergarantee) und haben Sie das Produkt bei Ihrem Anruf zur Hand.

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

## Das Gerät bewegt sich während des Betriebs auf der Arbeitsfläche.

- Achten Sie darauf, dass die Oberfläche und die Füße des Geräts sauber und trocken sind.

## Gefrorene Leckereien sind nach der Verarbeitung flüssig, nicht fest.

- Wenn eine Basismasse nach der Verarbeitung weich ist, stellen Sie den Behälter wieder für mehrere Stunden in den Gefrierschrank oder solange bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Basismasse mindestens 24 Stunden lang einfrieren und sofort nach dem Herausnehmen aus dem Gefrierschrank verarbeiten. Wenn die verarbeitete Basismasse immer noch nicht fest ist, stellen Sie Ihren Gefrierschrank auf eine kältere Temperatur ein. Das Gerät ist für die Verarbeitung von Basismassen zwischen -12 °C und -25 °C ausgelegt.
- Der Fett- oder Zuckeranteil in Ihrem Rezept könnte zu hoch sein. Nutzen Sie das Rezeptbuch und verwenden Sie die darin enthaltenen Rezepte als Leitfaden für beste Ergebnisse.

## Gefrorene Leckereien sehen nach der Verarbeitung bröckelig oder pulverig aus.

- Wenn eine Basismasse in sehr kalten Gefrierschränken eingefroren wird, kann sie bröckelig werden. Nachdem Sie das One-Touch-Programm ausgeführt haben, verwenden Sie das RE-SPIN-Programm (erneut rühren), um Ihre gefrorenen Leckereien noch glatter und cremiger zu machen.
- Der Fett- oder Zuckeranteil in Ihrem Rezept könnte zu gering sein. Nutzen Sie das Rezeptbuch und verwenden Sie die darin enthaltenen Rezepte als Leitfaden für beste Ergebnisse.

## Die One-Touch-Programme leuchten nicht auf.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist, bevor Sie die Außenschüssel anbringen. Drücken Sie dann die Einschalttaste, um ein Programm auszuwählen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät für den Gebrauch vollständig montiert ist. Wenn das Gerät eingeschaltet ist und die äußere Schüssel nicht korrekt eingesetzt ist, blinkt die Installationsanzeige. Wenn die Klingeneinheit nicht korrekt eingesetzt ist, leuchtet die Installationsanzeige auf. Alle One-Touch-Programme leuchten auf, wenn das Gerät vollständig montiert und eingeschaltet ist.
- Das Gerät erlaubt es nicht, Programme hintereinander ablaufen zu lassen. Senken Sie zwischen den Programmen die Schüssel ab und prüfen Sie die Ergebnisse, bevor Sie die Schüssel anheben und ein anderes Programm starten.

## Die Installationsleuchte blinkt.

- Die äußere Schüssel ist nicht oder nicht richtig eingesetzt. Achten Sie darauf, dass die Klingeneinheit in den Deckel der äußeren Schüssel eingesetzt und der Deckel auf der äußeren Schüssel platziert wird. Setzen Sie dann die äußere Schüssel so auf die Motorbasis, dass der Griff mittig unter dem Bedienfeld liegt. Drehen Sie den Griff nach rechts, um die Plattform anzuheben und die Schüssel zu arretieren.

## Die Installationsleuchte leuchtet konstant.

- Die äußere Schüssel ist korrekt eingesetzt, aber die Klingeneinheit fehlt oder wurde falsch eingesetzt. Senken Sie die Plattform ab, indem Sie den Entriegelungsknopf für die Schüssel links an der Motorbasis gedrückt halten und gleichzeitig den Griff der äußeren Schüssel zur Mitte hin drehen. Stellen Sie sicher, dass die Klingeneinheit im Deckel eingesetzt ist.

## Eine Fortschrittsanzeige sowie alle Programmanzeigen blinken.

- Der Motor wurde überlastet und muss zurückgesetzt werden. Ziehen Sie den Netzstecker, nehmen Sie die Schüssel heraus und lassen Sie die Motorbasis etwa 15 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn wieder in Betrieb nehmen.
- Entfernen Sie den Deckel der äußeren Schüssel und die Klingeneinheit. Vergewissern Sie sich, dass keine Zutaten den Deckelaufsatz blockieren.
- Die Zutaten, die Sie zu verarbeiten versuchen, könnten zu dicht sein. Stellen Sie sicher, dass Sie Zutaten mit Zucker oder Fett verwenden. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Rezepte im Rezeptbuch befolgen.

- Ihr Gefrierschrank könnte zu kalt sein. Das Gerät ist für die Verarbeitung von Basismassen zwischen -12 °C und -25 °C ausgelegt. Ändern Sie die Einstellung Ihres Gefrierschranks, stellen Sie den Behälter an die Vorderseite Ihres Gefrierschranks oder lassen Sie den Behälter vor der Verarbeitung einige Minuten auf der Arbeitsfläche stehen.
- Verarbeiten Sie **KEINE** festen Eisblöcke, Eiswürfel oder harte, lose Zutaten.

## Die mittleren beiden Segmente des Fortschrittsbalkens blinken.

- Es ist ein Fehler aufgetreten und das Programm wurde nicht erfolgreich abgeschlossen. Überprüfen Sie, ob die Klingeneinheit richtig eingesetzt ist und versuchen Sie, das Programm erneut auszuführen.

## Der Behälter ist im Gefrierschrank schräg eingefroren.

- Um beste Ergebnisse zu erzielen, verarbeiten Sie einen Behälter nicht weiter, wenn der Inhalt schräg eingefroren wurde oder aus dem Behälter etwas entnommen und dann ungleichmäßig wieder eingefroren wurde.
- Glätten Sie vor dem erneuten Einfrieren immer die Oberfläche Ihrer Eiscreme. Wenn der Behälter ungleichmäßig gefroren ist, stellen Sie den Behälter in den Kühlschrank, damit die Zutaten schmelzen können. Dann mit dem Schneebesen verquirlen, um sicherzustellen, dass die Zutaten miteinander vermischt sind. Achten Sie beim Wiedereinfrieren darauf, dass der Behälter auf einer ebenen Fläche in Ihrem Gefrierschrank steht.

## Die äußere Schüssel löst sich nach der Verarbeitung nicht von der Motorbasis.

- Warten Sie etwa 2 Minuten und versuchen Sie dann erneut, die äußere Schüssel zu entfernen. Halten Sie den Entriegelungsknopf auf der linken Seite der Motorbasis und drehen Sie den Schüsselgriff im Uhrzeigersinn, um diese zu entfernen. Dazu braucht es vielleicht etwas Kraft.
- Um zu verhindern, dass die äußere Schüssel auf der Motorbasis stecken bleibt, stellen Sie sicher, dass der Hohlraum auf der Oberseite der Klingeneinheit vor der Verarbeitung vollständig trocken ist. Wenn Sie mehrere Basismassen nacheinander verarbeiten, müssen Sie die Klingeneinheit nach jeder Basis abspülen und trocknen. Bei einigen Rezepten kann das Wasser zwischen der Klingeneinheit und der Motorbasis gefrieren, wodurch sie zusammenkleben; das Abtrocknen der Klingeneinheit zwischen Betriebsabläufen verhindert dies.

## Das Innere des Behälters ist zerkratzt.

- Leichte Kratzer im Behälter sind nach regelmäßigem Gebrauch normal. Damit der Behälter nicht zerkratzt, sollten Sie die Zutaten in einer separaten Schüssel zubereiten und den Gebrauch von Metallutensilien im Behälter vermeiden. Mit weichen, nicht scheuernden Tüchern reinigen.



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

**JETZT HILFE ERHALTEN!  
NICHT IM LADEN ZURÜCKGEBEN.  
Fragen oder Probleme?**

**RUFEN SIE UNS AN: Kostenlose Rufnummer  
0800 000 9063**

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

NINJA ist eine eingetragene Marke von SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

NC300EU\_Full\_IB\_A4\_DE\_220127\_MV1

**SharkNinja Germany GmbH,  
c/o Regus Management GmbH,  
Excellent Business Center 10.+11. Stock,  
Westhafenplatz 1,  
60327 Frankfurt am Main, Germany  
www.ninjakitchen.eu**

**SharkNinja Europe Limited,  
3150 Century Way,  
Thorpe Park, Leeds,  
LS15 8ZB, UK**