

NINJA[®]

CREAMi DELUXE

NC501EU

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





REGISTER YOUR PURCHASE

 ninjakitchen.eu

 Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240V- 50-60Hz

Power: 800W






CREAMi DELUXE

NC501EU | Owner's Guide

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY • PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE

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

WARNING

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

- 1 Read all instructions prior to using the appliance and its accessories.
- 2 Carefully observe and follow all warnings and instructions. This unit contains electrical connections and moving parts that potentially present risk to the user.
- 3 Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- 4 Turn the appliance **OFF**, then unplug the appliance from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug by the body and pull from the outlet. **NEVER** unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- 5 Before use, wash all parts that may contact food. Follow washing instructions covered in this instruction manual.
- 6 Before each use, inspect Deluxe Creamerize Paddle for damage. If paddle is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.
- 7 **DO NOT** use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.
- 8 **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. This appliance has no user-serviceable parts. If damaged, contact SharkNinja.
- 9 This appliance has important markings on the plug. The entire supply cord is not suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja for service.
- 10 Extension cords should **NOT** be used with this appliance.
- 11 To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- 12 **DO NOT** allow the cord to hang over the edges of tables or counters. The cord may become snagged and pull the appliance off the work surface.
- 13 **DO NOT** allow the unit or the cord to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- 14 **ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- 15 **DO NOT** allow children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 16 This appliance is **NOT** intended to be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

SAVE THESE IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY • PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE

⚠ WARNING

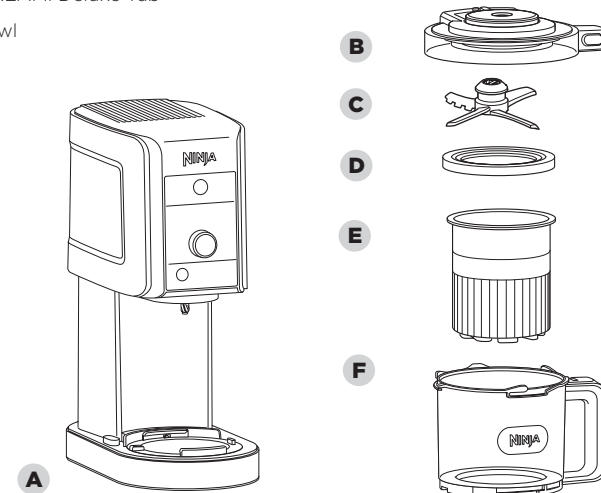
To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. Do not use appliance for other than intended use.

- 17 **ONLY** use attachments and accessories that are provided with the product or are recommended by SharkNinja. The use of attachments not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injury.
- 18 **NEVER** place the Deluxe Creamerize Paddle on the motor base without it first being attached to the outer bowl lid and the lid being attached to the outer bowl.
- 19 Keep hands, hair, and clothing out of the container when loading and operating.
- 20 During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
- 21 **DO NOT** fill containers past the **MAX FILL** lines.
- 22 **DO NOT** operate the appliance with an empty container.
- 23 **DO NOT** microwave the containers or accessories provided with the appliance, except the CREAMi Deluxe Tub. The tub can be microwaved.
- 24 **DO NOT** microwave the tub for more than 8 minutes at a time. Wait until cooled before microwaving again.
- 25 **NEVER** leave the appliance unattended while in use.
- 26 **DO NOT** mix hot liquids. Doing so may result in pressure buildup and steam exposure that can pose a risk of the user being burned.
- 27 **DO NOT** process dry ingredients without adding liquid to the tub. It is not intended for dry blending.
- 28 **DO NOT** perform grinding operations.
- 29 **NEVER** operate the appliance without lids in place. **DO NOT** attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure the container and lid are properly installed before operation.
- 30 Before operation, ensure all utensils are removed from containers. Failure to remove utensils can cause containers to shatter and potentially result in personal injury and property damage.
- 31 Keep hands and utensils out of containers while mixing to reduce the risk of severe personal injury or damage to the unit. A scraper may be used **ONLY** when the processor is not running.
- 32 **DO NOT** carry the unit by the handle of the outer bowl. Hold the unit by grasping both sides of the unit under the head.
- 33 **DO NOT** process hard, loose ingredients or ice. This appliance is not intended to process loose frozen fruit, a block of solid ice, or ice cubes.
- 34 **DO NOT** freeze the tub at an angle. Tubs must be placed on a level surface in the freezer. Tubs frozen at an angle should **NOT** be processed.
- 35 The maximum rating wattage can be achieved with the following recipe: Set the freezer to -16°C and let the freezer stabilize. Whisk 1 box of instant chocolate pudding powder (165 grams) with 3 cups of milk for 2 minutes. Pour base into an empty CREAMi Deluxe Tub up to the MAX FILL line. Place the tub in the freezer for 17.5 hours. Process the base using the RE-SPIN program.

PARTS

- A Motor Base (attached power cord not shown)
- B Outer Bowl Lid
- C Deluxe Creamerize Paddle
- D CREAMi Deluxe Lid
- E 709ml CREAMi Deluxe Tub
- F Outer Bowl

NOTE: Unit colour, number of tubs, and programs may vary by model.



BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Review all warnings before proceeding.

NOTE: All attachments are BPA free and top-rack dishwasher safe. Ensure the paddle, tub, outer bowl, and lids are all separated before placing in the dishwasher.

DID YOU KNOW?

You can use the outer bowl to carry the CREAMi Deluxe Tub after removing it from the freezer.

- 1 Remove all packaging materials from the unit.
- 2 Wash containers, lids, and paddle in warm, soapy water. Use a dishwashing utensil with a handle to clean the paddle.
- 3 Thoroughly rinse and air-dry all parts.
- 4 Wipe control panel with a soft cloth.

FEATURES

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

INSTALL LIGHT

Light will illuminate when unit is not fully assembled for use. If light is blinking, ensure the bowl is properly installed. If light is solid, check that the paddle is installed.

COUNTDOWN TIMER

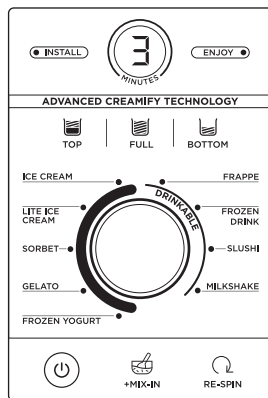
Countdowns remaining program time.

ENJOY LIGHT

When processing is complete, light will illuminate.

PROCESSING MODE

Select processing mode prior to selecting a program. To process the whole Deluxe Tub, press FULL. To process just the top half, press TOP. To process the remaining half of the Deluxe Tub, press BOTTOM.



NOTE: TOP and BOTTOM modes are not available with DRINKABLE programs.

ONE-TOUCH PROGRAMS

Each One-Touch Program is intelligently designed to whip up delicious creations. Programs vary in length and speed depending on the optimal settings to get perfectly creamy results for that type of recipe.

NOTE: To stop an active program, press the dial again.

SCOOPABLE PROGRAMS

ICE CREAM

Designed for traditionally indulgent recipes. Great for turning dairy and dairy-alternative recipes into thick, creamy, and scoopable ice creams.

LITE ICE CREAM

Designed for health-conscious consumers to make ice creams that are low in sugar or fat or use sugar substitutes. Choose when processing keto or paleo recipes.

SORBET

Transform fruit-based recipes with high water and sugar content into creamy delights.

GELATO (not available on all models)

Creates custard bases for Italian-style ice cream.

FROZEN YOGURT

Easily transform your favorite store-bought yogurts into healthy, creamy frozen treats with the touch of a button. When making frozen yogurt, ensure you are using full-fat yogurt with added sugar. Do not process non-fat yogurt or yogurt with no added sugar in the unit.

MIX-IN

Designed to fold in pieces of candies, cookies, nuts, cereal, or frozen fruit to customize a just processed base or store-bought treat.

NOTE: Mix-ins work best if they are added in the middle of the Deluxe Tub. After processing, use a spoon to create a 4cm wide hole that reaches the bottom of the processed portion of the Deluxe Tub. Add chopped or broken mix-ins to the hole and process again using the MIX-IN program.

RE-SPIN

Designed to ensure a smooth texture after running one of the preset programs. RE-SPIN is often needed when the base is very cold (below -20C) and the texture is crumbly rather than creamy.

NOTE: Do not RE-SPIN before using the MIX-IN program.

DRINKABLE PROGRAMS

FRAPPÉ (not available on all models)

Create coffeehouse-quality frozen coffee drinks with your preferred coffee and sugar, along with milk or milk-alternative you desire.

FROZEN DRINK

Make thicker, smoother, slower-melting frozen beverages that go beyond resort-style quality.

SLUSHI

Recreate a favorite childhood treat by turning water and fruit squashes or syrups into silky-smooth, sippable slushies.

MILKSHAKE

Designed to create quick and thick milkshakes by combining your favorite ice cream (store-bought or homemade), milk, and mix-ins.

FREEZING TIPS



For best results, set your freezer between -12C and -20C. The CREAMi Deluxe is designed to process bases within this range. If your freezer is within this range, your tub should reach the appropriate temperature.



DO NOT freeze the Deluxe Tub at angle. Place the Deluxe Tub on a level surface in the freezer.



Upright freezers work best. A chest freezer is not recommended, as they tend to reach extremely cold temperatures.



Freeze the base for at least 24 hours. While it may be frozen, the base needs to reach an even colder temperature before it can be processed.



Make the most of your time by prepping several CREAMi Deluxe Tubs at once. Keep these Deluxe Tubs in your freezer to Creamify on demand whenever the craving strikes.

Don't want to wait 24 hours? Customize store-bought ice cream with mix-ins or make a milkshake. To customize store-bought ice cream, scoop the ice cream into a Deluxe Tub and skip to step 11a.

This is NOT a blender.

DO NOT process a solid block of ice or ice cubes.

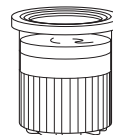
DO NOT make a smoothie or process hard, loose ingredients.

Fruit must be crushed to release its juice or combined with other ingredients and frozen before processing.

USING THE CREAMi DELUXE

IMPORTANT: Review all warnings before proceeding.

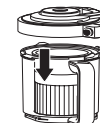
- 1 Add ingredients to the CREAMi Deluxe Tub. **DO NOT** add ingredients past the MAX FILL line. For recipe inspiration, choose from hundreds of recipes at ninjatestkitchen.eu.



- 2 If the recipe requires the ingredients to be frozen, snap the lid on the Deluxe Tub and freeze for at least 24 hours.

NOTE: The unit must be plugged in before assembly. The unit will not run if the outer bowl is installed before the unit is plugged in.

- 3 Plug in the unit and place on a clean, dry, level surface such as a countertop or table.
- 4 When the base is prepped or frozen, remove the Deluxe Tub lid and place the Deluxe Tub in the outer bowl.



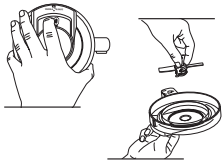
NOTE: DO NOT process the Deluxe Tub if ingredients have been frozen at an angle or if the Deluxe Tub has been scooped out of and then refrozen unevenly.

Always smooth-out the surface of a processed treat before re-freezing. If frozen unevenly, put the Deluxe Tub in the fridge to allow the ingredients to melt. Then whisk to combine ingredients. Refreeze, ensuring to place the Deluxe Tub on a level surface in the freezer.



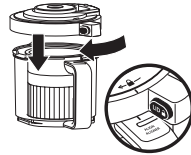
USING THE CREAMi - CONT

IMPORTANT: Review all warnings before proceeding.

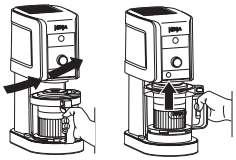


- 5 Press and hold the paddle latch on the top of the outer bowl lid, then insert the Deluxe Creamerize Paddle in the bottom of the lid. Release the latch to secure the paddle. When fully installed, the latch will be centered and the paddle will be slightly loose. Press the power button to turn on the unit.

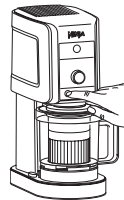
- 6 Position the tab of the lid just slightly to the right of the outer bowl handle so the lines on the lid and handle align. Rotate the lid clockwise to lock.



- 7 With the unit plugged in, place the outer bowl onto the motor base with the handle centered below the control panel. Twist the handle to the right to raise the platform and lock the bowl in place, signaled by a click.



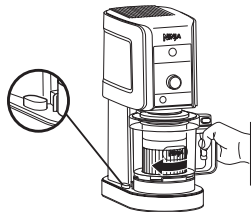
- 8 Press the power button to turn on the unit. If the outer bowl is properly installed, the control panel will illuminate and the unit will be ready for use. Press TOP, FULL, or BOTTOM, then use the dial to select the program that matches your base and press dial to begin processing. The program will automatically stop when complete.



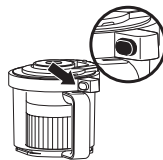
NOTES:

- TOP and BOTTOM modes are not available with DRINKABLE programs.
- If the install light is illuminated, the unit is not fully assembled for use. If the light is blinking, ensure the bowl is properly installed. If the light is solid, check that the paddle is installed. Ensure to plug the unit in before installing the bowl.

- 9 When program is complete, remove the outer bowl by holding the bowl release button on the left side of the motor base and twisting the handle back to the center. As the handle is twisted, the platform will lower the bowl. Pull the bowl straight back towards to you to remove.



- 10 To remove lid, press the lid unlock button and twist the lid counterclockwise.



NOTE: The unit does not allow One-Touch Programs to be run back to back. Between programs, lower the bowl and check the results before proceeding.



- 11a If adding mix-ins, use a spoon to create a 4cm wide hole that reaches the bottom of the processed portion of the Deluxe Tub. Add chopped or broken mix-ins to the hole in the Deluxe Tub and repeat steps 6-10 to process again using the same processing zone and the MIX-IN program.

MIX-IN TIPS

Add 45g of crushed candies, frozen fruits, chopped nuts, chocolate pieces, and more. When adding several different types of mix-ins, do not exceed 45g in total. Adjust the quantity of mix-ins to taste, ensuring the outer bowl lid can still comfortably close over the Deluxe Tub.

Hard mix-ins will remain intact.

Mix-ins like chocolate, candy, and nuts will not be broken down during the MIX-IN program. Use mini chocolate chips and candies or pre-chopped ingredients.

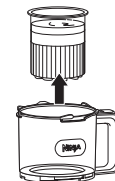
Soft mix-ins will get broken down. Mix-ins like cereal, cookies, and frozen fruit will end up smaller after the MIX-IN program. Use bigger pieces of soft ingredients.

For ice cream and gelato, **fresh fruit, sauces, and spreads are NOT recommended** as mix-ins. Adding fresh fruit, fudge, and caramel sauces will water down your treat. Chocolate hazelnut spread and nut butters also do not mix well. Frozen fruit or chocolate/caramel shell toppings are recommended.

- 11b If not adding mix-ins, RE-SPIN can be used on a crumbly or powdery Deluxe Tub to make it more creamy. RE-SPIN is often needed for very cold bases. If the treat is smooth and scoopable, go to step 12. If the base is crumbly or powdery, repeat steps 6-10 to process again using the RE-SPIN program.

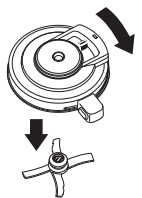


NOTE: Do not RE-SPIN before using the MIX-IN program.



- 12 Lift the Deluxe Tub out of the outer bowl and enjoy!

- 13 Rinse the outer bowl lid to remove any sticky residue or pieces wedged in the Deluxe Creamerize Paddle. Then detach the paddle by pressing the latch on the top of the outer bowl lid. For easy cleanup, release paddle directly into the sink.
- 14 Turn the unit off by pressing the power button. Unplug the unit when finished. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.



- 15 Didn't finish your Deluxe Tub? Flatten the top of your frozen treat with a spoon or spatula before refreezing. If the treat is hard after re-freezing, process it again on the program used to make it. If it's soft, just scoop and enjoy it. Before re-processing a drinkable leftover, add a 120ml. pour-in of your choosing for FROZEN DRINK or a 170ml. pour-in of your choosing for SLUSHI or FRAPPÉ.

NOTE: If your treat contains mix-ins, processing again will further crush your mix-ins and create a new flavour.

CARE & MAINTENANCE

CLEANING

NOTE: Before cleaning, ensure to remove the Deluxe Creamerize Paddle from the outer bowl lid by rinsing the lid and then pressing the paddle latch.

Hand-Washing

Wash containers, lids, and paddle in warm, soapy water. Use a dishwashing utensil with a handle to clean the paddle. Thoroughly rinse and air-dry all parts.

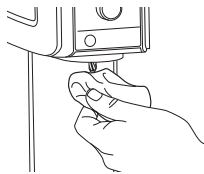
Dishwasher

Containers, lids, and paddle are top-rack dishwasher safe. Ensure the paddle, Deluxe Tub, outer bowl, and lids are all separated before placing them in the dishwasher.

Outer Bowl Lid

Remove paddle before cleaning the outer bowl lid as ingredients may be stuck under the paddle. Then run warm water through the paddle release lever and out the drain holes on either side. Position the lid with the lever side down to fully drain the lid.

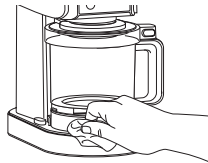
Remove the dark grey rubber lip seal wrapped around the middle of the underside of the outer bowl lid. Then hand wash the lid and seal with warm, soapy water or place in the dishwasher.



Motor Base

Unplug the motor base before cleaning. Wipe motor base with a clean, damp cloth. Do not use abrasive cloths, pads, or brushes to clean the base.

Using a damp cloth, wipe the spindle below the control panel after each use.



If liquid is trapped between the motor base and the platform, raise the platform to clean. Place the outer bowl onto the motor base with the handle centered below the control panel. Twist the handle to the right to raise the platform. Then use a damp cloth to clean the area between the base and the raised platform.

STORING

For cord storage, wrap the cord with the hook-and-loop fastener near the back of the motor base.

DO NOT wrap the cord around the bottom of the base for storage.

Do store any remaining attachments alongside the unit or in a cabinet where they will not be damaged or create a hazard.

RESETTING THE MOTOR

This unit features a unique safety system that prevents damage to the motor and drive system should you inadvertently overload it. If the unit is overloaded, the motor will be temporarily disabled. Should this occur, follow the reset procedure below.

- 1 Unplug the unit from the electrical outlet.
- 2 Allow the unit to cool for approximately 15 minutes.
- 3 Remove the outer bowl lid and paddle. Ensure no ingredients are jamming the lid assembly.

IMPORTANT: Ensure that maximum capacities are not exceeded. This is the most typical cause of appliance overload.

NOTE: DO NOT process a solid block of ice or ice cubes. **DO NOT** make a smoothie or process hard, loose ingredients. Fruit must be crushed to release its juice or combined with other ingredients and frozen before processing.

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

Unit moves on counter while processing.

- Make sure the countertop and the feet of the unit are clean and dry.

Frozen treat is liquid, not solid, after processing.

- If a base is soft after processing, put the CREAMi Deluxe Tub back in the freezer for several hours or until desired consistency is reached.
- For best results, freeze base for at least 24 hours and process immediately after removing from the freezer. If the processed base is still not firm, try setting your freezer to a colder temperature. The unit is designed to process bases between -12C and -20C.
- The proportion of fat or sugar may be too high in your recipe. Consult the inspiration guide and use the included recipes as a guide for best results.

Frozen treat looks crumbly or powdery after processing.

- When bases are frozen in very cold freezers, they may come out crumbly. After running a One-Touch Program, use the RE-SPIN program to make your frozen treat smoother and creamier.
- The proportion of fat or sugar may be too low in your recipe. Consult the inspiration guide and use the included recipes as a guide for best results.

One-Touch Programs will not illuminate.

- Ensure the unit is plugged into a working outlet before installing the outer bowl. Then press the power button to select a program.
- Make sure the unit is fully assembled for use. If the unit is powered on and the outer bowl is not installed correctly, the install light will flash. If the paddle is not installed correctly, the install light will illuminate. All One-Touch Programs will be available, when the unit is fully assembled and a processing mode has been selected.
- The unit does not allow you to run programs back to back. Between programs, lower the bowl and check the results before raising the bowl and running another program.

Install light is flashing.

- The outer bowl is not installed or is not installed correctly. Re-install the paddle into the outer bowl lid and the lid onto the outer bowl, then re-install the outer bowl onto the motor base until it clicks into place.

Install light is steadily illuminated.

- The outer bowl is correctly installed, but the paddle is missing or has been incorrectly installed. Lower the platform by pressing and holding the bowl release button on the left of the motor base while twisting the outer bowl handle toward the center. Be sure the paddle is installed in the lid.

The display shows E1 or E2 and the program lights are flashing.

- The motor has overloaded and needs to be reset. Unplug the unit, remove the bowl, and allow the motor base to cool for approximately 15 minutes before running again.
- Remove the outer bowl lid and paddle. Ensure no ingredients are jamming the lid assembly.
- The ingredients you are trying to process might be too dense. Make sure you are using ingredients with sugar or fat. Follow the recipes in the inspiration guide for best results.
- Your freezer might be very cold. The unit is designed to process bases between -12C and -20C. Change the setting of your freezer, move the Deluxe Tub to the front of your freezer, or leave the Deluxe Tub out on the counter for a few minutes before processing.
- **DO NOT** process a solid block of ice, ice cubes, or hard, loose ingredients.

The display shows E3 and the program lights are flashing.

- There was an error and the program did not successfully complete. First, unplug the unit. Check that the paddle is installed properly, then plug the unit back in and try running the program again.

Deluxe Tub froze at an angle in the freezer.

- For best results, do not process a Deluxe Tub that has been frozen at an angle or scooped out of and then refrozen unevenly.
- Always smooth-out the surface of your ice cream before re-freezing. If the Deluxe Tub is frozen unevenly, put the Deluxe Tub in the fridge to allow the ingredients to melt. Then whisk to make sure the ingredients are combined. Refreeze, making sure to place the Deluxe Tub on a level surface in your freezer.

Outer bowl will not release from motor base after processing.

- Wait approximately 2 minutes, then try to remove the outer bowl again. Hold the release button on the left side of the motor base and twist bowl handle clockwise to remove. This may take some force.
- To prevent the outer bowl from getting stuck on the motor base, make sure the cavity on top of the paddle is fully dry before processing. Also, when processing different bases consecutively, make sure to rinse and dry the paddle after processing each base. With some recipes, water may freeze between the paddle and motor base causing them to stick together; drying the paddle between runs will prevent this.

Inside of CREAMi Deluxe Tub is scratched.

- Light scratching of the Deluxe Tub is normal after regular use. To keep the Deluxe Tub from scratching, prep ingredients in a separate bowl and avoid aggressive use of metal utensils in the Deluxe Tub. Clean with soft, non-abrasive cloths.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

GET HELP RIGHT NOW!
Questions or Problems?

CALL US: 0800 862 0453

PRODUCT REGISTRATION

Please visit ninjakitchen.eu or call **0800 862 0453** to register your new Ninja® product within 28 days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase, and model number along with your name and address.

The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification.

MORE TUBS, MORE CREAMI TREATS

To register your product and buy additional CREAMi Deluxe Tub, visit ninjakitchen.co.uk



MANUFACTURER'S GUARANTEE

The Ninja Guarantee

When a consumer buys a product in the UK, they get the benefit of legal rights relating to the quality of the product (your "legal rights"). You can enforce your legal rights against your retailer, including Ninja if you bought your Ninja kitchen appliance from ninjakitchen.co.uk. However, at Ninja we are so confident about the quality of our products that we give the owner an additional, free parts and labour manufacturer's guarantee of up to 2 years.

The guarantee it comes with is an important consideration - and reflects how much confidence the manufacturer has in its product and manufacturing quality.

The manufacturer's guarantee does not affect your legal rights.

How long are new Ninja machines guaranteed for?

Our manufacturer's guarantee lasts for one year from the date of purchase as standard, or for two years if you register your purchase with us within 28 days.

How do I register my Ninja guarantee?

If you have purchased your Ninja kitchen appliance directly from ninjakitchen.co.uk your guarantee is registered automatically. If you bought it from anywhere else in the UK, you can register your guarantee online within 28 days of purchase.

- To register online, please visit www.ninjakitchen.eu or scan the QR code in your instruction booklet.
- Keep a note of the date you purchased the machine.

IMPORTANT:

- **Keep your receipt** if you bought your Ninja kitchen appliance from anywhere except ninjakitchen.co.uk. You will need it to claim under your guarantee.
- The free Ninja guarantee only applies in the UK.

What are the benefits of registering my free Ninja guarantee?

When you register your guarantee, you will get an extra year of cover. We'll also have your details to hand if we ever need to get in touch. If you further agree to receive communications from us, you can also receive tips and advice on how to get the best out of your Ninja kitchen appliance and hear the latest news about new Ninja technology and launches.

What is covered by the free Ninja guarantee?

Repair or replacement (at Ninja's discretion) of your Ninja machine, including all parts and labour.

What is not covered by the free Ninja guarantee?

- Normal wear and tear.
- Accidental damage or faults caused by negligent use or care, misuse, neglect, careless operation or handling of the Ninja kitchen appliance which is not in accordance with the Ninja Operating Manual supplied with your machine.
- Damage caused by use of the Ninja kitchen appliance for anything other than normal domestic household purposes.
- Damage caused by use of parts not assembled or installed in accordance with the operating instructions.
- Damage caused by use of parts and accessories which are not Ninja Genuine Components
- Faulty installation (except where installed by Ninja).
- Repairs or alterations carried out by parties other than Ninja or its agents.

How can I claim under the free Ninja guarantee?

Contact our customer service helpline on **0800 862 0453**. For service hours please visit our website under 'Contact Us'. It's free to call, and you'll be put straight through to a Ninja representative. You'll also find online support at support.ninjakitchen.co.uk. The Ninja representative will go through some **troubleshooting with you, and if we conclude that the item has failed, we will send you a replacement part or a returns label to send the defective item back to us free of charge. When you have delivered the defective product to us, we will send you a replacement.**

Please remember that the item will need to be boxed when you return it to us. It can be any suitable box, it does not have to be the original packaging.


Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

Ninja spares and accessories are developed by the same engineers who developed your Ninja kitchen appliance. You'll find a full range of Ninja spares, replacement parts and accessories for all Ninja machines at www.ninjakitchen.co.uk. Please remember that damage caused by the use of non-Ninja spares may not be covered under your guarantee.



REGISTREER UW AANKOOP

 ninjakitchen.eu

 Scan de QR-code met een mobiel apparaat

NOTEER DEZE INFORMATIE

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____
(Bewaar bon)

Winkel van aankoop: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

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

Vermogen: 800 W




NINJA®

CREAMI DELUXE

NC501EU | Handleiding

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK • AANDACHTIG LEZEN VÓÓR GEBRUIK

	Lees en bekijk de instructies voor bediening en gebruik.
	Geeft de aanwezigheid van een risico weer. Er kan letsel, overlijden of substantiële eigendomsschade plaatsvinden als de waarschuwing die wordt omschreven met dit symbool wordt genegeerd.
	Alleen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
Als u een elektrisch apparaat gebruikt, dient u altijd de standaard veiligheidsvoorschriften in acht te nemen, inclusief het volgende:	

WAARSCHUWING

Om het risico op letsel, brand, elektrische schokken of schade aan eigendommen te beperken, dient u altijd basisveiligheidsmaatregelen te nemen, waaronder het volgen van de genummerde waarschuwingen en verdere instructies. Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.

- 1 Lees alle instructies alvorens het apparaat en de accessoires te gebruiken.
- 2 Alle waarschuwingen en instructies dienen nauwkeurig te worden bestudeerd en nageleefd. Dit apparaat bevat elektrische verbindingen en bewegende delen die een risico voor de gebruiker kunnen vormen.
- 3 Controleer de inhoud van de verpakking zorgvuldig, zodat u zeker weet dat u alles heeft om het apparaat correct en veilig te gebruiken.
- 4 Schakel het apparaat **UIT**, en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, voor u onderdelen monteert of demonteert en voor u het apparaat schoonmaakt. Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact. Trek **NOOIT** de stekker uit het stopcontact door het flexibele snoer vast te pakken en eraan te trekken.
- 5 Was alle onderdelen die in contact komen met voedsel voor gebruik af. Volg de schoonmaakinstructies in deze handleiding op.
- 6 Controleer de Deluxe Creamerizer-spatel vóór elk gebruik op beschadigingen. Neem als de spatel krom of beschadigd is, contact op met SharkNinja voor vervanging.
- 7 Dit apparaat **NIET** buitenshuis gebruiken. Het is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- 8 Gebruik **GEEN** apparaten met een beschadigd stroomsnoer of beschadigde stekker, of nadat het apparaat niet goed meer werkt, is gevallen of op een andere manier beschadigd is geraakt. Dit apparaat heeft geen onderdelen die door de gebruiker gerepareerd kunnen worden. Indien beschadigd, neem dan contact op met SharkNinja.
- 9 Dit apparaat heeft belangrijke markeringen op de stekker. De gehele voedingskabel is niet geschikt voor vervanging. Indien beschadigd, dient u contact op te nemen met SharkNinja voor onderhoud.
- 10 Verlengsnoeren **NIET** gebruiken met dit apparaat.
- 11 Om het risico op een elektrische schok te voorkomen, mag u het apparaat **NIET** onderdompelen en dient u te vermijden dat het netsnoer in contact met water of een andere vloeistof komt.
- 12 Het snoer **NIET** over de randen van tafels of aanrecht laten hangen. Het snoer kan blijven haken en het apparaat van het werkblad trekken.
- 13 Het apparaat of snoer **NIET** in contact laten komen met hete oppervlaktes, zoals fornuizen en andere verhittende apparaten.
- 14 Gebruik het apparaat **ALTIJD** op een droog en vlak oppervlak.

BEWAAR DEZE BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK • AANDACHTIG LEZEN VÓÓR GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING

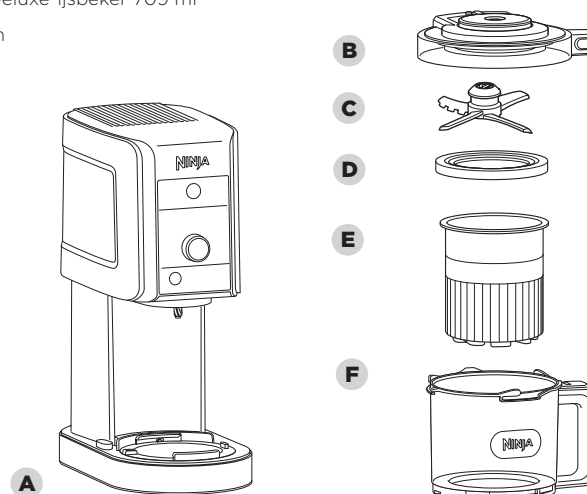
Om het risico op letsel, brand, elektrische schokken of schade aan eigendommen te beperken, dient u altijd basisveiligheidsmaatregelen te nemen, waaronder het volgen van de genummerde waarschuwingen en verdere instructies. Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.

- 15 Dit apparaat **NIET** laten bedienen door jonge kinderen of hen ermee laten spelen. Er is nauwlettend toezicht nodig als een apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- 16 Dit apparaat is **NIET** bedoeld voor gebruik door personen met een beperkt fysiek, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- 17 **ALLEEN** hulpstukken en accessoires gebruiken die geleverd zijn met het product of aanbevolen door SharkNinja. Het gebruik van hulpstukken die niet worden aanbevolen of verkocht door SharkNinja kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- 18 Plaats de Deluxe Creamerizer-spatel **NOOIT** op de motorvoet zonder deze eerst aan het deksel van de buitenste kom te bevestigen en het deksel op de buitenste kom te bevestigen.
- 19 Handen, haar en kleding uit de buurt van de opvangbakken houden tijdens laden en gebruik.
- 20 Vermijd contact met bewegende delen tijdens gebruik en hanteren van het apparaat.
- 21 Overschrijd bij het vullen van opvangbakken **NOOIT** de **MAX FILL** (MAXIMAAL VULLEN)-streep.
- 22 Het apparaat **NIET** bedienen met een lege opvangbak.
- 23 Plaats de opvangbakken of andere bij het apparaat geleverde accessoires **NIET** in de magnetron, behalve de CREAMi Deluxe-ijsbeker. De ijsbeker kan in de magnetron.
- 24 Stop de ijsbeker **NIET** langer dan 8 minuten per keer in de magnetron. Wacht tot de ijsbeker is afgekoeld voor hem weer in de magnetron te plaatsen.
- 25 Laat het apparaat tijdens het gebruik **NOOIT** onbeheerd achter.
- 26 Mix **NOOIT** hete vloeistoffen. Dit kan leiden tot drukopbouw en blootstelling aan stoom, wat kan leiden tot brandwonden bij de gebruiker.
- 27 Verwerk **NOOIT** droge ingrediënten zonder een vloeistof aan de ingrediënten in de beker toe te voegen. Het is niet geschikt voor droog mixen.
- 28 Voer **GEEN** slijpbewerkingen uit.
- 29 Het apparaat **NOOIT** bedienen zonder dat de deksels aangebracht zijn. De vergrendelingen **NIET** proberen te overbruggen. Zorg er voorafgaand aan het gebruik voor dat de opvangbak en de deksel correct zijn geplaatst.
- 30 Zorg ervoor dat voor gebruik al het gerei uit de opvangbakken is verwijderd. Het niet verwijderen van keukengerei kan leiden tot het breken van de opvangbakken en kan letsel en schade aan eigendommen veroorzaken.
- 31 Houd handen en gerei uit de buurt van de opvangbakken tijdens het mixen, om het risico op ernstig lichamelijk letsel of schade aan het apparaat te voorkomen. Gebruik **ALLEEN** een pannentelkoker als de keukenmachine niet in werking is.
- 32 Draag het apparaat **NIET** aan het handvat van de buitenste kom. Houd het apparaat vast door beide zijden onder de bovenkant vast te pakken.
- 33 Verwerk **GEEN** harde, losse ingrediënten of ijs. Dit apparaat is niet bedoeld om los, bevroren fruit, een blok ijs of ijsklontjes te verwerken.
- 34 Vries de beker **NIET** schuin in. Bekers moeten op een vlak oppervlakte in de vriezer geplaatst worden. Bekers die onder een hoek bevroren zijn, mogen **NIET** gebruikt worden.
- 35 Het maximumvermogen kan worden bereikt met het volgende recept: Zet de vriezer op -16 °C en laat de vriezer stabiliseren. Klop 1 doos poeder voor chocoladevla (165 gram) met 3 bekere gedurende 2 minuten. Giet deze basis in een lege CREAMi Deluxe-ijsbeker, tot aan de MAX FILL (MAXIMAAL VULLEN)-streep. Zet de beker 17,5 uur in de vriezer. Bewerk de basis met het programma RE-SPIN (OPNIEUW DRAAIEN).

ONDERDELEN

- A Motorvoet (bevestigde voedingskabel niet zichtbaar)
- B Deksel buitenkom
- C Deluxe Creamerizer-spatel
- D CREAMi Deluxe-deksel
- E CREAMi Deluxe-ijsbeker 709 ml
- F Buitenkom

OPMERKING: De kleur van het apparaat, het aantal ijsbekers en de programma's kunnen per model verschillen.



VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

BELANGRIJK: Lees alle waarschuwingen voordat u verder gaat.


OPMERKING: Alle hulpstukken zijn BPA-vrij en vaatwasserbestendig (alleen bovenin). Zorg ervoor dat de spatel, de beker, buitenkom en deksels van elkaar gescheiden zijn vóór ze in de vaatwasser te plaatsen.

WIST U DAT?

U kunt de buitenkom gebruiken om de CREAMi Deluxe-ijsbeker te dragen nadat u hem uit de vriezer hebt gehaald.

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal van het apparaat.
- 2 Was de opvangbakken, deksels en spatel in warm water met afwasmiddel. Gebruik een afwasborstel met een handvat om de spatel schoon te maken.
- 3 Alle onderdelen grondig afspoelen en aan de lucht laten drogen.
- 4 Veeg het bedieningspaneel af met een zachte doek.

EIGENSCHAPPEN

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

INSTALL-LAMPJE

Dit lampje gaat branden als het apparaat niet volledig gemonteerd is voor gebruik. Als het lampje knippert, moet u controleren of de kom goed geïnstalleerd is. Als het lampje continu brandt, controleer dan of de spatel geïnstalleerd is.

AFTELKLOK

Telt de resterende tijd van het programma af.

ENJOY-LAMPJE

Dit lampje gaat branden wanneer de bewerking is voltooid.

PROCESSING MODE (BEWERKINGSMODUS)

Selecteer de bewerkingsmodus voordat u een programma selecteert. Druk op FULL (VOL) als u de hele Deluxe-ijsbeker wilt bewerken. Druk op TOP (BOVENSTE HELFT) als u alleen de bovenste helft wilt bewerken. Druk op BOTTOM (ONDERSTE HELFT) als u de resterende helft van de Deluxe-ijsbeker wilt bewerken.

LET OP: De modi TOP en BOTTOM zijn niet beschikbaar voor DRINKBARE programma's.

EENKNOPSPROGRAMMA'S

Elk Eenknopsprogramma is ontworpen om heerlijke creaties te maken. De programma's variëren in lengte en snelheid, afhankelijk van de optimale instellingen voor perfect romige resultaten voor het type recept.

OPMERKING: Druk nog een keer op de draaiknop als u een actief programma wilt stoppen.

SCHEPBARE PROGRAMMA'S ICE CREAM (IJS)

Ontworpen voor traditioneel lekkere recepten. Ideaal om van zuivel en zuivelalternatieven dik, romig en schepbaar ijs te maken.

LITE ICE CREAM (LIGHT IJS)

Ontworpen voor wie bewust bezig is met de gezondheid en ijs wil maken met een laag suiker- of vetgehalte of om suikervervangers te gebruiken. Kies deze bij het verwerken van keto- of paleorecepten.

SORBET

Tover fruitige recepten met een hoog water- en suikergehalte om tot romige lekkernijen.

GELATO (niet beschikbaar op alle modellen)

Voor het maken van custardbases voor Italiaans ijs.

FROZEN YOGURT (YOGHURTIJS)

Maak van yoghurt die u koopt in de winkel heel eenvoudig de lekkerste, gezonde, romige desserts met een druk op de knop. Gebruik voor yoghurtijs volle yoghurt met extra suiker. Gebruik in het apparaat geen magere yoghurt of yoghurt zonder extra suiker.

MIX-IN (EXTRA TOEVOEGSELS)

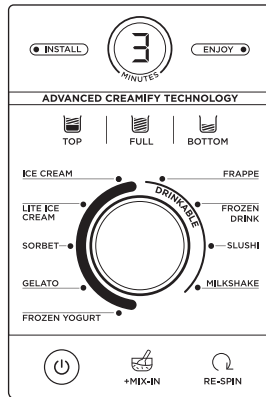
Ontworpen om stukjes snoep, koekjes, noten, cornflakes of diepvriesfruit toe te voegen om een zelfgemaakt basisproduct of in de winkel gekochte lekkernij te personaliseren.

OPMERKING: Extra toevoegsels werken het beste als ze in het midden van de Deluxe-ijsbeker worden toegevoegd. Maak na het verwerken met een lepel een gat met een diameter van 4 cm tot onderaan het verwerkte deel in de Deluxe-ijsbeker. Voeg gehakte of gekruimelde extra's toe in dit gat en bewerk alles opnieuw met het programma MIX-IN.

RE-SPIN

Ontworpen om een gladde textuur te garanderen na het uitvoeren van een van de andere programma's. RE-SPIN is vaak nodig als de basis koud is (onder -20 °C) en de textuur meer brokkelig dan romig is.

OPMERKING: Gebruik RE-SPIN niet vóór het programma MIX-IN.



INVRIEZINGSTIPS



Voor de beste resultaten stelt u uw vriezer in tussen -12 °C en -20 °C. De CREAMi Deluxe is ontworpen om bases binnen dit bereik te verwerken. Als uw vriezer binnen dit bereik ligt, zou de ijsbeker de juiste temperatuur moeten bereiken.



Vries de Deluxe-ijsbeker **NIET** schuin in. Plaats de Deluxe-ijsbeker op een horizontaal vlak in de vriezer.



Staande vriezers werken het best. Wij raden het gebruik van een diepvrieskist af, omdat die vaak extreem koude temperaturen bereiken.



Bevries de basis minstens 24 uur. De basis is misschien al bevroren, maar moet nog kouder worden voordat hij kan worden verwerkt.



Benut uw tijd optimaal door meerdere CREAMi Deluxe-ijsbekers tegelijk te bereiden. Bewaar deze Deluxe-ijsbekers in uw vriezer voor een portie Creamify wanneer u daar zin in hebt.

Geen zin om 24 uur te wachten? Voeg extra's toe aan gekocht ijs of maak een milkshake.

Om in de winkel gekocht ijs naar uw smaak te maken, schept u het ijs in een Deluxe-ijsbeker en gaat u naar stap 11a.

Dit is **GEEN** blender.

Verwerk **GEEN** grote blokken ijs of ijsblokjes.

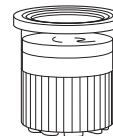
Maak **GEEN** smoothie en verwerk geen harde, losse ingrediënten, zoals bevroren fruit.

Fruit moet worden geplet zodat het sap vrijkomt, of met andere ingrediënten worden gecombineerd en vóór verwerking worden bevroren.

DE CREAMi DELUXE GEBRUIKEN

BELANGRIJK: Lees alle waarschuwingen voordat u verder gaat.

1 Doe ingrediënten in de CREAMi Deluxe-ijsbeker. **GEEN** ingrediënten toevoegen voorbij de MAX FILL-streep. Inspiratie nodig voor recepten? Kies uit honderden recepten op ninjatestkitchen.eu.



2 Als het recept vereist dat de ingrediënten worden ingevroren, klik het deksel op de Deluxe-ijsbeker en vries ze minstens 24 uur in.

OPMERKING: Het apparaat moet vóór de montage aangesloten zijn op het stopcontact. Het apparaat werkt niet als de buitenkom geïnstalleerd is voordat de stekker in het stopcontact is gestoken.

3 Sluit het apparaat aan op het stopcontact en plaats hem op een schoon, droog, horizontaal oppervlak, zoals een aanrecht of tafel.



4 Wanneer de basis klaar of bevroren is, verwijdert u het deksel van de Deluxe-ijsbeker en plaatst u de ijsbeker in de buitenkom.

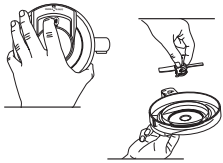
LET OP: Gebruik de Deluxe-ijsbeker **NIET** als de ingrediënten schuin zijn ingevroren of als de Deluxe-ijsbeker ongelijk is uitgeschept en vervolgens opnieuw maar ongelijk is ingevroren.

Maak het oppervlak van een bewerkte lekkernij altijd glad voordat u het opnieuw invriest. Als de Deluxe-ijsbeker ongelijk ingevroren is, plaats deze dan in de koelkast en laat de ingrediënten smelten. Klop ze dan om de ingrediënten te mengen. Deluxe-ijsbekers moeten op een horizontaal vlak in de vriezer geplaatst worden.



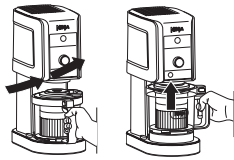
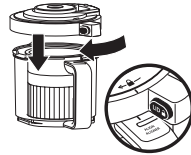
DE CREAMI GEBRUIKEN - VERVOLG

BELANGRIJK: Lees alle waarschuwingen voordat u verdergaat.

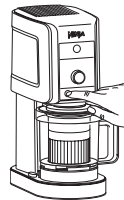


- 5 Druk op de vergrendeling van de spatel op de bovenkant van het deksel van de buitenkom en steek vervolgens de Deluxe Creamerizer-spatel in de bodem van het deksel. Laat de vergrendeling los om de spatel vast te zetten. Wanneer de vergrendeling vast zit, zit de spatel in het midden en enigszins los. Druk op de aan-/uitknop om het apparaat aan te zetten.

- 6 Plaats het lipje van het deksel net iets rechts van de handgreep van de buitenkom, zodat de lijnen op het deksel en de handgreep op één lijn liggen. Draai het deksel met de klok mee om hem te vergrendelen.



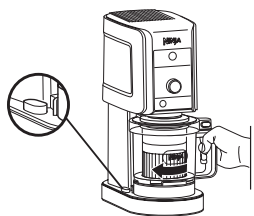
- 7 Plaats de buitenkom daarna op de motorvoet met de handgreep recht onder het controlepaneel. Draai de handgreep naar rechts om het platform op te tillen en de kom vast te zetten (u moet een klik horen).



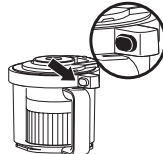
- 8 Druk op de aan-/uitknop om het apparaat in te schakelen. Als de buitenkom correct is vergrendeld, licht het controlepaneel op en is het apparaat klaar voor gebruik. Druk op TOP, FULL of BOTTOM, selecteer met de draaiknop het programma dat het meest geschikt is voor uw basis en druk de draaiknop in om te beginnen. Het programma stopt automatisch als het klaar is.

OPMERKINGEN:

- De modi TOP en BOTTOM zijn niet beschikbaar voor DRINKBARE programma's.
- Als het install-licht brandt, is het apparaat niet volledig gemonteerd voor gebruik. Als het lampje knippert, moet u controleren of de kom goed geïnstalleerd is. Als het lampje continu brandt, controleer dan of de spatel geïnstalleerd is. Zorg ervoor dat u de stekker in het stopcontact steekt voordat u de kom installeert.



- 9 Wanneer het programma klaar is, verwijdert u de buitenkom door de ontgrendelingsknop van de kom aan de linkerkant van de motorvoet ingedrukt te houden en het handvat naar het midden terug te draaien. Wanneer het handvat gedraaid wordt, zal het platform de kom laten zakken. Trek de kom recht naar achteren naar u toe om de kom te verwijderen.



- 10 Om het deksel te verwijderen, drukt u op de ontgrendelknop van het deksel en draait u het deksel tegen de wijzers van de klok in.

OPMERKING: Het apparaat is niet geschikt om meerdere Eenknopsprogramma's achtereenvolgend te draaien. Laat tussen programma's door de kom zakken en controleer de resultaten alvorens de kom weer omhoog te brengen en een volgend programma te draaien.



- 11a Als u extra's toevoegt, maak dan met een lepel een gat met een diameter van 4 cm dat tot onderaan het bewerkte deel van de Deluxe-ijsbeker komt. Voeg gehakte of gebroken extra's toe aan het gat in de Deluxe-ijsbeker en herhaal stappen 6-10 om deze opnieuw te verwerken met het MIX-IN-programma.

MIX-IN TIPS

Voeg 45 gr gemalen snoepjes, bevroren fruit, gehakte noten, stukjes chocolade etc. toe. Wanneer u verschillende soorten extra's toevoegt, gebruik dan in totaal niet meer dan 45 gr. Bij het toevoegen van extra's moet u erop letten dat het deksel van de buitenkom nog probleemloos over de Deluxe-ijsbeker past.

Harde extra's blijven heel.

Extra toevoegsels zoals chocolade, snoepgoed en noten worden niet vermalen tijdens het MIX-IN-programma. Gebruik mini-chocoladestukjes en kleine snoepjes of voorgehakte ingrediënten.

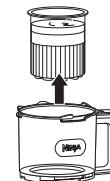
Zachte extra toevoegsels worden vermalen. Extra toevoegsels zoals cornflakes, koekjes en diepvriesfruit vallen kleiner uit na het MIX-IN-programma. Gebruik grotere stukken van zachte ingrediënten.

Voor ijs en gelato **raden wij geen vers fruit, sauzen en pasta's** als extra toevoegsels aan. Het toevoegen van vers fruit, fudge en karamelsausjes maakt de lekkernij wateriger. Chocolade-hazelnootpasta en notenpasta mengen ook niet goed met het ijs. Wij raden aan diepvriesfruit of chocolade/karamel toppings te gebruiken.

- 11b Als u geen extra's toevoegt, kunt u RE-SPIN gebruiken voor een kruimelige of poedervormige basis om deze smeugiger te maken. RE-SPIN is vaak nodig voor hele koude bases. Als de lekkernij glad en schepbaar is, ga dan naar stap 12. Als de basis kruimelig of poedervormig is, herhaal dan stap 6-10 om het opnieuw te verwerken met het RE-SPIN-programma.

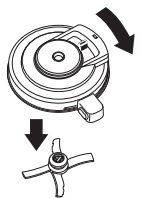


OPMERKING: Gebruik RE-SPIN niet vóór het programma MIX-IN.



- 12 Til de Deluxe-ijsbeker uit de buitenkom en genieten maar!

- 13 Spoel het deksel van de buitenkom af om eventuele kleverige resten of stukjes die in de Deluxe Creamerizer-spatel vastzitten te verwijderen. Maak vervolgens de spatel los door op de vergrendeling aan de bovenkant van het deksel van de buitenkom te drukken. Voor een eenvoudige reiniging laat u de spatel direct in de gootsteen vallen.



- 14 Druk op de aan-/uitknop om het apparaat uit te schakelen. Haal het apparaat uit het stopcontact wanneer u klaar bent. Raadpleeg het hoofdstuk Verzorging en onderhoud voor instructies voor het schoonmaken en opbergen.



- 15 Is de Deluxe-ijsbeker niet helemaal leeg? Maak de bovenkant van uw bevroren lekkernij plat met een lepel of spatel voordat u het opnieuw invriest. Als de lekkernij hard is na het opnieuw invriezen, verwerk het dan opnieuw op het programma dat u gebruikt hebt om deze te maken. Als het zacht is, kan u het gewoon opscheppen en ervan genieten. Voordat u een drinkbaar restje opnieuw verwerkt, voegt u 120 ml van uw vloeibare ingrediënt toe voor FROZEN DRINK of 170 ml voor SLUSHI of FRAPPÉ.

OPMERKING: Als de lekkernij extra toevoegsels bevat, zal het opnieuw verwerken ze waarschijnlijk nog kleiner maken en een nieuwe smaak creëren.

REINIGING

OPMERKING: Verwijder de Deluxe Creamerizer-spatel van het deksel van de buitenkom voor reiniging door het deksel af te spoelen en vervolgens op de vergrendeling van de spatel te drukken.

Met de hand wassen

Was de opvangbakken, deksels en de spatel in warm zeepwater. Gebruik een afwasborstel met een handvat om de spatel schoon te maken. Alle onderdelen grondig afspoelen en aan de lucht laten drogen.

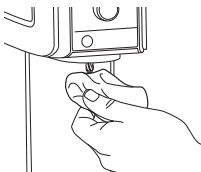
Vaatwasser

De opvangbakken, deksels en de spatel kunnen ALLEEN in het bovenste rek van de vaatwasser. Zorg ervoor dat de spatel, de Deluxe-ijsbeker, de buitenkom en de deksels van elkaar zijn gescheiden voordat u ze in de vaatwasser zet.

Buitenkom deksel

Verwijder de spatel voordat u het deksel van de buitenkom schoonmaakt, omdat er ingrediënten onder de spatel vast kunnen zitten. Laat vervolgens warm water lopen door de hendel voor het losmaken van de spatel en de afvoergaten aan weerszijden. Plaats het deksel met de hendelzijde naar beneden om het deksel volledig te laten leeglopen.

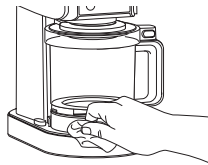
Verwijder de donkergrijze rubberen lipafdichting die rond het midden van de onderkant van het deksel van de buitenkom is gewikkeld. Was vervolgens het deksel en de afdichting met de hand met warm water en zeep of plaats ze in de vaatwasser.



Motorvoet

Trek de stekker uit het stopcontact voor de reiniging. Veeg de motorvoet af met een schone, vochtige doek. Gebruik geen schurende doeken, sponsen of borstels om de voet te reinigen.

Veeg de spindel onder het controlepaneel na elk gebruik af met een vochtige doek.



Als er vloeistof vastzit tussen de motorvoet en het platform, til dan het platform op om het te reinigen. Plaats de buitenkom daarna op de motorvoet met de handgreep recht onder het controlepaneel. Draai de handgreep naar rechts om het platform op te tillen. Gebruik vervolgens een vochtige doek om het gebied tussen de voet en het verhoogde platform schoon te maken.

OPBERGEN

Om het snoer op te bergen, wikkel u het snoer met de klittenbandsluiting bij de achterkant van de motorvoet. Wikkel het koord **NIET** om de onderkant van de voet om op te bergen.

Bewaar andere hulpstukken naast het apparaat of in een kastje, waar ze niet worden beschadigd en geen gevaar opleveren.

DE MOTOR RESETTEN

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

- 1 Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- 2 Laat het apparaat ongeveer 15 minuten afkoelen.
- 3 Verwijder het deksel van de buitenkom en de spatel. Controleer of er geen ingrediënten in het dekselmechanisme zitten.

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

OPMERKING: Verwerk **GEEN** grote blokken ijs, ijsblokjes of harde losse ingrediënten. Maak **GEEN** smoothie en verwerk geen harde, losse ingrediënten, zoals bevroren fruit. Fruit moet worden geplet zodat het sap vrijkomt, of met andere ingrediënten worden gecombineerd en vóór verwerking worden bevroren.

⚠ WAARSCHUWING: Om het risico op schokken en onbedoelde bediening te verkleinen, zet u het apparaat uit en haalt u het apparaat uit het stopcontact voordat u de problemen oplost.

Het apparaat beweegt over het werkblad als het aan staat.

- Zorg ervoor dat het oppervlak en de onderkant van het apparaat schoon en droog zijn.

De bevroren lekkernij is vloeibaar, niet vast, na het verwerken.

- Plaats, als een basis zacht is na het draaien, de CREAMi Deluxe-ijsbeker terug in de vriezer voor een aantal uren of totdat de gewenste consistentie is bereikt.
- Voor de beste resultaten plaatst u de basis voor ten minste 24 uur in de vriezer en verwerkt u deze direct nadat hij uit de vriezer is gehaald. Als de verwerkte basis nog steeds niet stevig is, probeer de vriezer kouder te zetten. Het apparaat is ontworpen om bases tussen -12 °C en -20 °C te verwerken.
- Het aandeel van vet of suiker is mogelijk te hoog in het recept. Sla de inspiratiegids er op na en gebruik de recepten uit de gids voor de beste resultaten.

Bevroren lekkernij ziet er kruimelig of poederig uit na het verwerken.

- Als bases in erg koude vriezers worden bevroren, kunnen ze mogelijk kruimelig worden. Gebruik na een Eenknopsprogramma het RE-SPIN-programma om uw lekkernij zachter en romiger te maken.
- Het aandeel van vet of suiker is mogelijk te laag in het recept. Sla de inspiratiegids er op na en gebruik de recepten uit de gids voor de beste resultaten.

Eenknopsprogramma's worden niet verlicht.

- Controleer of het apparaat op een werkend stopcontact is aangesloten voordat u de buitenkom plaatst. Druk dan op de aan-knop om een programma te selecteren.
- Zorg ervoor dat het apparaat voor gebruik volledig is gemonteerd. Het install-licht knippert als het apparaat is ingeschakeld en de buitenste kom niet correct is geplaatst. Als de spatel niet correct is geplaatst, zal het install-licht oplichten. Alle Eenknopsprogramma's zijn beschikbaar als het apparaat volledig is gemonteerd en een verwerkingsmodus is geselecteerd.
- Het apparaat is niet geschikt om achtereenvolgend programma's te draaien. Tussen programma's is het nodig om de kom te laten zakken en de resultaten te controleren voordat de kom weer omhoog kan en een volgend programma gedraaid kan worden.

Het install-licht knippert.

- De buitenste kom is niet geplaatst of niet juist geplaatst. Plaats de spatel weer in het deksel van de buitenkom en plaats het deksel weer op de buitenkom. Plaats vervolgens de buitenkom op de motorvoet (moet vastklikken).

Het install-licht brandt constant.

- De buitenste kom is correct geplaatst, maar de spatel mist of is niet correct geplaatst. Breng het platform naar beneden door het programma is niet succesvol afgerond. Trek eerst de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Controleer of de spatel correct geplaatst is, steek de stekker in het stopcontact en probeer het programma opnieuw te doorlopen.

Op het display staat E1 of E2 en de programmalampjes knipperen.

- De motor is overbelast en moet worden gereset. Schakel het apparaat uit, verwijder de kom en laat de motorvoet ongeveer 15 minuten afkoelen alvorens deze weer in te schakelen.
- Verwijder het deksel van de buitenkom en de spatel. Wees er zeker van dat er geen ingrediënten in het dekselmechanisme zitten.
- De ingrediënten die u probeert te verwerken zijn mogelijk te stevig. Zorg ervoor dat u ingrediënten gebruikt met suiker of vet. Volg de recepten in de inspiratiegids voor de beste resultaten.
- Uw vriezer staat wellicht te koud. Het apparaat is ontworpen om bases tussen -12 °C en -20 °C te verwerken. Pas de instellingen van uw vriezer aan, verplaats de Deluxe-ijsbeker naar de voorkant van de vriezer of laat de ijsbeker een paar minuten op het aanrecht staan voordat u deze verwerkt.
- Verwerk **GEEN** grote blokken ijs, ijsblokjes of harde losse ingrediënten.

Op het display staat E3 en de programmalampjes knipperen.

- Er was een foutmelding en het programma is niet succesvol afgerond. Trek eerst de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Controleer of de spatel correct geplaatst is, steek de stekker in het stopcontact en probeer het programma opnieuw te doorlopen.

De Deluxe-ijsbeker is schuin ingevroren in de vriezer.

- Verwerk voor de beste resultaten geen Deluxe-ijsbeker die schuin is ingevroren of een ijsbeker waaruit geschept is en die daarna opnieuw maar ongelijk is ingevroren.
- Maak het oppervlak van uw ijs altijd glad voordat u het opnieuw invriest. Als de Deluxe-ijsbeker ongelijk ingevroren is, plaats deze dan in de koelkast en laat de ingrediënten smelten. Klop ze dan en zorg ervoor dat de ingrediënten gemengd worden. Vries de Deluxe-ijsbeker opnieuw in en zorg ervoor dat u deze op een vlakke ondergrond in de vriezer zet.

De buitenste kom komt niet los van de motorvoet na de verwerking.

- Wacht ongeveer 2 minuten, probeer daarna de buitenste kom opnieuw te verwijderen. Houd de verwijderknop aan de linkerzijde van de motorvoet ingedrukt en draai de handgreep van de kom met de klok mee om deze te verwijderen. Hier kan wat kracht bij nodig zijn.
- Om te voorkomen dat de buitenste kom vast komt te zitten op de motorvoet, zorgt u ervoor dat het gaatje bovenaan de spatel volledig droog is voor de verwerking. En als u opeenvolgend verschillende bases verwerkt, zorg er dan voor dat de spatel afgespoeld en gedroogd is na het verwerken van iedere basis. Bij sommige recepten kan het gebeuren dat water tussen de spatel en de motorvoet bevriest, waardoor ze vast komen te zitten; de spatel tussen programma's drogen voorkomt dit.

De binnenkant van de CREAMi Deluxe-ijsbeker is bekrast.

- Lichte krasjes aan de Deluxe-ijsbeker zijn normaal bij regelmatig gebruik. Verwerk ingrediënten in een andere kom en vermijd agressief gebruik van metalen voorwerpen in de beker om krassen aan de Deluxe-ijsbeker te voorkomen. Schoonmaken met zachte, niet-schurende doeken.

VERVANGENDE ONDERDELEN BESTELLEN

Om extra onderdelen en hulpstukken te bestellen, gaat u naar ninjakitchen.eu.

VRAAG NU OM HULP!
Vragen of problemen?
BEL ONS: 0800 - 862 0453

PRODUCTREGISTRATIE

Ga naar ninjakitchen.eu of bel **+44 (0) 800 862 0453** om uw nieuwe Ninja®-product binnen 28 dagen na aankoop te registreren. U wordt gevraagd de naam van de winkel, de aankoopdatum en het modelnummer in te vullen samen met uw naam en adres.

De registratie stelt ons in staat om contact met u op te nemen in het geval van een productveiligheidsmededeling.

MEER BEKERS, MEER CREAMI-LEKKERS

Om uw product te registreren en meer CREAMi Deluxe-ijsbekers te bestellen, [gaat u naar ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)



Shark | NINJA

FABRIEKSGARANTIE

De Ninja-garantie

Als een klant een product in het Verenigd Koninkrijk (VK) koopt, kan deze aanspraak maken op wettelijke rechten t.a.v. de kwaliteit van het product (uw "wettelijke rechten"). U kunt deze wettelijke rechten uitoefenen ten opzichte van de verkoper van het product, ook ten opzichte van Ninja als u het Ninja-keukenapparaat hebt gekocht op ninjakitchen.eu. Bij Ninja hebben we echter zoveel vertrouwen in de kwaliteit van onze producten, dat wij u een extra fabrieksgarantie geven van twee jaar op arbeid en onderdelen.

De garantie bij het apparaat is een belangrijke indicator en laat zien hoeveel vertrouwen de fabrikant in zijn product heeft en in de kwaliteit hiervan.

De fabrieksgarantie laat uw wettelijke rechten onverlet.

Hoelang krijg ik garantie op een nieuw apparaat van Ninja?

Standaard loopt onze fabrieksgarantie één jaar, te rekenen vanaf de aankoopdatum. Als u uw aankoop binnen 28 dagen bij ons registreert, geven wij u twee jaar garantie.

Hoe registreer ik mijn Ninja-garantie?

Als u uw Ninja-keukenapparaat rechtstreeks via ninjakitchen.eu hebt gekocht, wordt uw garantie automatisch geregistreerd. Als u het apparaat elders hebt gekocht, kunt u uw garantie online registreren binnen 28 dagen na de aankoopdatum.

- Voor registratie online gaat u naar www.ninjakitchen.eu of scant u de QR-code in de gebruiksaanwijzing.
- Noteer de datum waarop u de machine hebt gekocht.

BELANGRIJK:

- **Bewaar uw aankoopbewijs** als u uw Ninja-keukenapparaat ergens anders hebt gekocht dan op ninjakitchen.eu. U hebt het nodig om aanspraak te maken op garantie.

- De gratis Ninja-garantie geldt alleen in het Verenigd Koninkrijk.

Wat zijn de voordelen van het registreren van mijn gratis Ninja-garantie?

Wanneer u uw garantie registreert, krijgt u een jaar garantie extra. Bovendien hebben wij dan uw gegevens bij de hand, in het geval wij contact met u op moeten nemen. U kunt ook tips en adviezen ontvangen over hoe u het meest optimale resultaat kunt halen uit uw Ninja-keukenapparaat en op de hoogte worden gehouden van de laatste technologieën en introducties van Ninja.

Wat wordt er door de gratis garantie van Ninja gedekt?

Reparatie of vervanging van uw Ninja-apparaat (naar eigen goeddunken van Ninja), inclusief alle onderdelen en arbeid.

Wat wordt er door de gratis garantie van Ninja niet gedekt?

- Normale slijtage.
- Onopzettelijke schade of defecten veroorzaakt door nalatig gebruik of zorg, verkeerd gebruik, verwaarlozing, onzorgvuldige bediening of behandeling van het Ninja-keukenapparaat die niet in overeenstemming is met de Ninja-gebruiksaanwijzing die bij uw apparaat is geleverd.
- Schade veroorzaakt door gebruik van het Ninja-keukenapparaat voor andere doeleinden dan de standaard huishoudelijke activiteiten.
- Schade veroorzaakt door gebruik van onderdelen die niet gemonteerd of geïnstalleerd zijn overeenkomstig de bedieningsinstructies.
- Schade veroorzaakt door gebruik van niet-originele onderdelen en accessoires van Ninja.
- Foutieve installatie (behalve wanneer de installatie door Ninja is uitgevoerd).
- Reparaties of wijzigingen uitgevoerd door derden, anders dan Ninja of vertegenwoordigers daarvan.

Hoe kan ik een claim indienen onder de gratis Ninja-garantie?

Neem contact op met onze klantenservice **+44 (0)800 862 0453**. De openingsuren vindt u op onze website (onder "Contact Us"). Het telefoonnummer is gratis en u wordt direct doorverbonden met een medewerker van Ninja. U vindt ook online ondersteuning op support.ninjakitchen.eu. De Ninja-medewerker stelt u een paar vragen. **Als wij tot de conclusie komen dat het product defect is, dan sturen wij u een vervangend product of een label dat u kunt gebruiken om het defecte artikel gratis naar ons terug te sturen. Zodra wij het defecte product hebben ontvangen, sturen wij u een vervangend artikel.**

U moet het product terugsturen in een doos. Dit mag om het even welke geschikte doos zijn; de originele verpakking hoeft niet.

Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

Onderdelen en accessoires van Ninja zijn ontworpen door dezelfde ingenieurs die uw Ninja-keukenapparaat hebben ontworpen. U vindt een uitgebreid assortiment Ninja-onderdelen, -vervangingsonderdelen en -accessoires voor alle apparaten van Ninja op www.ninjakitchen.eu. Houd er rekening mee dat schade veroorzaakt door het gebruik van niet-originele Ninja-reserveonderdelen mogelijk niet door uw garantie wordt gedekt.



ENREGISTREMENT DE L'ACHAT

 ninjakitchen.eu

 Scannez le QR code avec un appareil mobile

NOTEZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conserver le reçu)

Boutique d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Puissance : 800 W






CREAMi DELUXE

NC501EU | Notice d'utilisation

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • LIRE ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION

	Lire attentivement les consignes de fonctionnement et d'utilisation.
	Indique un risque de blessure grave ou fatale, ou de dommage matériel important en cas de non-respect de la mise en garde représentée par ce symbole.
	Pour usage en intérieur et domestique uniquement.
Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important de toujours prendre quelques précautions simples et de respecter les consignes de sécurité suivantes :	

⚠️ AVERTISSEMENT

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

- 1 Lire la notice d'utilisation complète avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- 2 Observer et suivre attentivement toutes les mises en garde et consignes. Cet appareil contient des raccordements électriques et des pièces mobiles pouvant exposer l'utilisateur à des risques.
- 3 Un inventaire du contenu doit être effectué afin de vérifier que toutes les pièces nécessaires pour faire fonctionner l'appareil correctement et en toute sécurité sont présentes.
- 4 **ÉTEINDRE** l'appareil et le débrancher lorsqu'il n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage de pièces, et avant le nettoyage. Pour le débrancher, saisir la fiche par sa partie principale et la sortir de la prise. Ne **JAMAIS** débrancher en tirant sur le cordon d'alimentation flexible.
- 5 Avant utilisation, laver toutes les pièces qui peuvent entrer en contact avec des aliments. Suivre les consignes de lavage figurant dans la présente notice d'utilisation.
- 6 Avant chaque utilisation, vérifier que la pale Deluxe Creamerizer n'est pas endommagée. Si la pale est tordue ou en cas de crainte d'une détérioration, contacter SharkNinja pour la faire remplacer.
- 7 Ne **PAS** utiliser cet appareil à l'extérieur. Il est uniquement destiné à un usage domestique en intérieur.
- 8 Ne **PAS** utiliser un appareil dont le câble ou la fiche est endommagé(e) ou s'il ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Cet appareil ne comporte pas de pièces réparables par l'utilisateur. S'il est endommagé, contacter SharkNinja.
- 9 Cet appareil possède d'importants marquages sur la fiche. Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé. S'il est endommagé, contacter SharkNinja pour obtenir de l'aide.
- 10 Ne **PAS** utiliser de rallonge avec cet appareil.
- 11 Pour éviter tout risque de choc électrique, ne **PAS** placer l'appareil sous l'eau et éloigner le cordon d'alimentation de tout liquide.
- 12 Ne **PAS** laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Le cordon pourrait se coincer et faire tomber l'appareil de la surface de travail.
- 13 Ne **PAS** laisser l'appareil ou le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, notamment les plaques de cuisson et autres appareils de chauffage.
- 14 **TOUJOURS** utiliser l'appareil sur une surface sèche et plane.
- 15 Ne **PAS** laisser les enfants utiliser l'appareil ou jouer avec. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.

CONSERVER CETTE NOTICE D'UTILISATION EN LIEU SÛR

DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • LIRE ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT

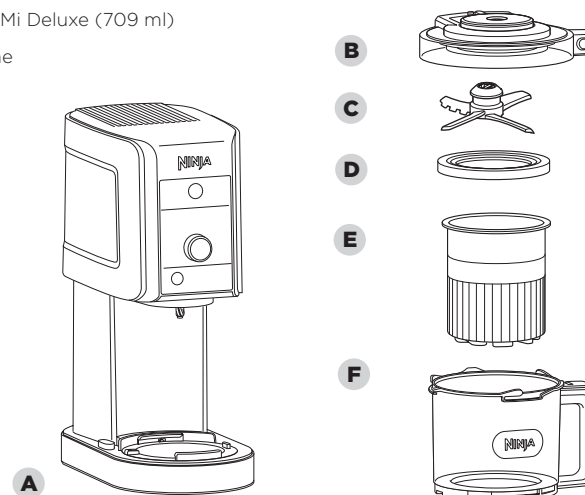
Pour réduire le risque de blessure, d'incendie, de choc électrique ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les avertissements numérotés ci-dessous et les consignes qui les suivent. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles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

- 16 Cet appareil n'est **PAS** conçu pour être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'être sous la surveillance ou d'avoir reçu des consignes d'utilisation de l'appareil de la personne responsable de leur sécurité.
- 17 Utiliser **UNIQUEMENT** les pièces et accessoires fournis avec le produit ou recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- 18 Ne **JAMAIS** poser la pale Deluxe Creamerizer sur le bloc moteur sans l'avoir d'abord fixée au couvercle du bol externe, et sans avoir fixé le couvercle au bol externe.
- 19 Garder les mains, les cheveux et les vêtements à distance du récipient lors du remplissage et de l'utilisation.
- 20 Lors de l'utilisation et de la manipulation de l'appareil, éviter tout contact avec des pièces en mouvement.
- 21 Ne **PAS** remplir les récipients au-delà de la ligne **MAX FILL (Remplissage max)**.
- 22 Ne **PAS** mettre l'appareil en marche avec un récipient vide.
- 23 Ne **PAS** mettre les récipients ou les accessoires fournis avec l'appareil au four à micro-ondes - à l'exception du pot CREAMi Deluxe. Le pot est adapté au micro-ondes.
- 24 Ne **PAS** faire chauffer le pot au micro-ondes plus de 8 minutes à la fois. Attendre qu'il refroidisse avant de le repasser au micro-ondes.
- 25 Ne **JAMAIS** laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- 26 Ne **PAS** brasser de liquides chauds. Cela pourrait entraîner une augmentation de la pression et une exposition à la vapeur susceptible de brûler l'utilisateur.
- 27 Ne **PAS** mélanger des ingrédients secs sans ajouter de liquide dans le pot. Celui-ci n'est pas conçu pour le mélange à sec.
- 28 Ne **PAS** tenter de broyer quoi que ce soit.
- 29 Ne **JAMAIS** utiliser l'appareil sans les couvercles. Ne **PAS** tenter de forcer le mécanisme de verrouillage. S'assurer que le récipient et le couvercle sont correctement installés avant utilisation.
- 30 Avant utilisation, s'assurer que tous les ustensiles sont retirés des récipients. Des ustensiles oubliés pourraient briser les récipients et entraîner des blessures et des dommages matériels.
- 31 Garder les mains et les ustensiles à distance du récipient lors du brassage pour réduire le risque de blessures corporelles graves ou de dommages à l'appareil. Une spatule peut être utilisée **UNIQUEMENT** lorsque le robot est éteint.
- 32 Ne **PAS** transporter l'appareil par la poignée du bol externe. Porter l'appareil en le tenant fermement par les deux côtés, sous la partie supérieure.
- 33 Ne **PAS** brasser d'ingrédients durs ou en vrac, ni de glaçons. Cet appareil n'est pas conçu pour brasser des morceaux de fruits surgelés en vrac, un bloc de glace ou des glaçons.
- 34 Ne **PAS** congeler le pot en position oblique. Les pots doivent être placés sur une surface plane dans le congélateur. Les pots qui ont été congelés en position oblique ne doivent **PAS** être utilisés.
- 35 Pour atteindre la puissance nominale maximale : Régler le congélateur à -16 °C et attendre que la température soit stable. Fouetter 1 dose de chocolat instantané en poudre (165 grammes) avec 3 tasses de lait pendant 2 minutes. Verser la préparation dans un pot CREAMi Deluxe vide jusqu'à la ligne MAX FILL (Remplissage max). Placer le pot au congélateur pendant 17,5 heures. Brasser en utilisant le programme RE-SPIN (Brasser à nouveau).

PIÈCES

- A Bloc moteur (cordon d'alimentation inclus non illustré)
- B Couvercle du bol externe
- C Pale Deluxe Creamerizer
- D Couvercle CREAMi Deluxe
- E Pot CREAMi Deluxe (709 ml)
- F Bol externe

REMARQUE : La couleur de l'appareil, le nombre de pots et les programmes peuvent varier selon le modèle.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Consulter tous les avertissements avant de poursuivre.


REMARQUE : Tous les accessoires sont sans bisphénol A et sont lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Avant de les placer dans le lave-vaisselle, désassembler la pale, le pot, le bol externe et les couvercles.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Vous pouvez utiliser le bol externe pour transporter le pot CREAMi Deluxe après l'avoir sorti du congélateur.

- 1 Retirer tous les emballages de l'appareil.
- 2 Laver les récipients, les couvercles et la pale à l'eau chaude savonneuse. Utiliser une brosse avec un manche pour nettoyer la pale.
- 3 Rincer soigneusement toutes les pièces et les laisser sécher à l'air libre.
- 4 Essuyer le panneau de commande avec un chiffon doux.

CARACTÉRISTIQUES

 Pour allumer ou éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton d'alimentation.

VOYANT D'INSTALLATION

Le voyant s'allume lorsque l'appareil n'est pas assemblé correctement. Si le voyant clignote, vérifier que le bol est correctement installé. Si le voyant est fixe, vérifier que la pale est bien installée.

MINUTEUR NUMÉRIQUE

Décompte de la durée restante du programme.

VOYANT DE DÉGUSTATION

Lorsque le brassage est terminé, le voyant s'allume.

MODE DE BRASSAGE

Sélectionner le mode de brassage avant de sélectionner un programme. Pour brasser la totalité du pot Deluxe, appuyer sur FULL (Intégralité). Pour brasser la partie supérieure uniquement, appuyer sur TOP (Partie supérieure). Pour brasser l'autre partie, appuyer sur BOTTOM (Partie inférieure).

REMARQUE : Les modes TOP (Partie supérieure) et BOTTOM (Partie inférieure) ne sont pas disponibles avec les programmes DRINKABLE (À boire).

PROGRAMMES À TOUCHE UNIQUE

Chacun des programmes à touche unique est intelligemment conçu pour préparer de délicieuses créations. La durée et la rapidité des programmes varient en fonction des réglages optimaux qui permettront d'obtenir des résultats parfaitement crémeux selon le type de recette choisi.

REMARQUE : Pour arrêter un programme actif, appuyer à nouveau sur le bouton principal.

PROGRAMMES SCOOPABLE (À manger à la cuillère) ICE CREAM (Crème glacée)

Pour des recettes classiques gourmandes. Confectionner de délicieuses crèmes glacées riches et crémeuses au lait ou au lait végétal, à manger à la cuillère.

LITE ICE CREAM (Crème glacée allégée)

Pour les personnes à la recherche de plaisirs sains. Préparer des crèmes glacées à faible teneur en sucre ou en matières grasses, ou avec des substituts de sucre. Utiliser ce programme pour créer des recettes keto ou paléo.

SORBET

Pour transformer des recettes à base de fruits riches en eau et en sucre en gourmandises onctueuses.

GELATO (Glace à l'italienne) (Non disponible sur certains modèles)

Pour préparer des recettes à base de crème et obtenir des crèmes glacées à l'italienne.

FROZEN YOGURT (Yaourt glacé)

Pour transformer facilement vos yaourts préférés du commerce en délices glacés sains et crémeux d'une simple pression sur un bouton. Pour préparer un yaourt glacé, utiliser un yaourt au lait entier avec du sucre ajouté. Ne pas choisir un yaourt allégé ou sans sucre ajouté.

MIX-IN (Extras)

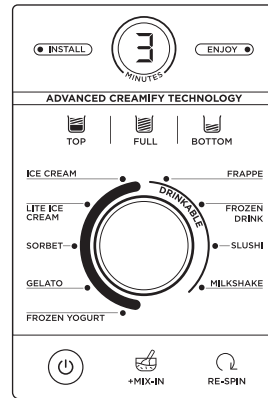
Pour incorporer des morceaux de bonbons, biscuits, noix, céréales ou fruits surgelés afin de personnaliser une préparation simple ou un produit acheté en magasin.

REMARQUE : Pour un résultat optimal avec le programme MIX-IN (Extras), placer les extras au milieu du pot Deluxe. Après le brassage, utiliser une cuillère pour former un trou de 4 cm de diamètre atteignant le fond de la partie mélangée du pot Deluxe. Verser les extras hachés ou émiettés dans le trou et brasser de nouveau avec le programme MIX-IN (Extras).

RE-SPIN (Brasser à nouveau)

Pour obtenir des textures lisses après avoir utilisé les programmes pré-réglés. Le programme RE-SPIN (Brasser à nouveau) est souvent nécessaire lorsque la préparation est très froide (inférieure à -20 °C) et que la texture est grumeleuse.

REMARQUE : Ne pas utiliser le programme RE-SPIN (Brasser à nouveau) avant le programme MIX-IN (Extras).



CONSEILS DE CONGÉLATION



Pour obtenir des résultats optimaux, régler le congélateur entre -12 °C et -20 °C. Le CREAMi Deluxe est conçu pour traiter les préparations dans cette plage de températures. Si la température du congélateur se situe dans cette plage, le pot devrait atteindre la température adéquate.



NE PAS congeler le pot Deluxe en position oblique. Le poser sur une surface plane dans le congélateur.



Utiliser de préférence un congélateur vertical. Nous déconseillons l'utilisation d'un congélateur coffre à cause des températures extrêmes que ces équipements peuvent atteindre.



Laisser la préparation congeler pendant au moins 24 heures. Même si elle est congelée, sa température doit baisser encore avant de pouvoir la brasser.



Préparer plusieurs pots CREAMi Deluxe à la fois permet de gagner du temps. Les conserver au congélateur afin de laisser la magie Creamify opérer en un instant dès que l'envie s'en fait ressentir.

Pas envie d'attendre 24 heures ? Customiser vos crèmes glacées toutes prêtes avec des extras ou préparer un milk-shake. Pour personnaliser des crèmes glacées du commerce, mettre la glace dans le pot Deluxe et passer directement à l'étape 1a.

Cet appareil n'est PAS un mixeur.

NE PAS essayer de brasser des blocs de glace entiers ou des glaçons.

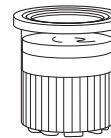
NE PAS préparer de smoothie et ne pas utiliser d'ingrédients durs ou en vrac.

Les fruits doivent être écrasés pour libérer leur jus, ou bien mélangés à d'autres ingrédients et congelés avant de brasser.

UTILISATION DE L'APPAREIL CREAMi DELUXE

IMPORTANT : Consulter tous les avertissements avant de poursuivre.

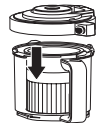
- 1 Déposer les ingrédients dans le pot CREAMi Deluxe. **NE PAS** ajouter d'ingrédients au-delà de la ligne MAX FILL (Remplissage max). Pour trouver l'inspiration, choisir parmi des centaines de recettes sur ninjakitchen.eu.



- 2 Si la recette nécessite de surgeler les ingrédients, placer le couvercle sur le pot Deluxe et placer ce dernier au congélateur pendant au moins 24 heures.

REMARQUE : L'appareil doit être branché au moment de l'assemblage. Il ne fonctionnera pas si le bol externe est installé avant de brancher l'appareil.

- 3 Brancher l'appareil et le poser sur une surface propre, sèche et plane, comme une table ou un plan de cuisine.



- 4 Une fois la préparation terminée ou congelée, enlever le couvercle Deluxe du pot Deluxe et placer ce dernier dans le bol externe.

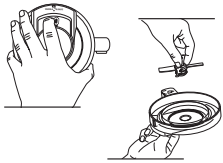
REMARQUE : **NE PAS** brasser le contenu du pot Deluxe s'il a été congelé en position oblique, ou si le contenu du pot Deluxe a été vidé en partie puis recongelé de manière non uniforme.

Toujours lisser la surface de la préparation avant de recongeler le pot. Si le pot est congelé de manière non uniforme, placer le pot Deluxe dans le réfrigérateur pour que les ingrédients puissent fondre. Fouetter les ingrédients pour les mélanger, puis replacer le tout au congélateur en veillant à ce que le pot soit placé sur une surface plane.



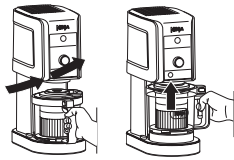
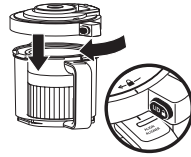
UTILISATION DE L'APPAREIL CREAMi - SUITE

IMPORTANT : Consulter tous les avertissements avant de poursuivre.



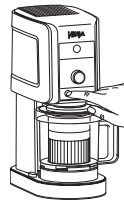
- 5 Appuyer sur le loquet de la pale situé sur le dessus du couvercle du bol externe et le maintenir enfoncé, puis placer la pale Deluxe Creamerizer dans la partie inférieure du couvercle. Relâcher le loquet pour fixer la pale. Une fois l'installation terminée, le loquet est centré et la pale est légèrement desserrée. Appuyer sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil.

- 6 Placer le couvercle de manière à ce que la partie saillante soit légèrement à droite de la poignée du bol externe, en alignant les lignes du couvercle et de la poignée. Faire tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.



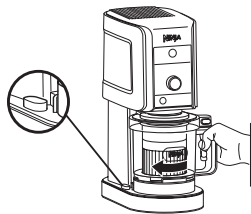
- 7 Brancher l'appareil, puis placer le bol externe sur le bloc moteur avec la poignée centrée sous le panneau de commande. Tourner la poignée vers la droite pour surélever la plateforme et verrouiller le bol. Un clic devrait se faire entendre.

- 8 Appuyer sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Si le bol externe est correctement installé, le panneau de commande s'allume et l'appareil est prêt à l'emploi. Appuyer sur TOP (Partie supérieure), FULL (Intégralité) ou BOTTOM (Partie inférieure), puis utiliser le bouton principal pour sélectionner le programme correspondant à la préparation et appuyer sur le bouton principal pour commencer. Le programme s'arrêtera automatiquement une fois terminé.

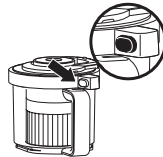


REMARQUE :

- Les modes TOP (Partie supérieure) et BOTTOM (Partie inférieure) ne sont pas disponibles avec les programmes DRINKABLE (À boire).
- Si le voyant d'installation est allumé, l'appareil n'est pas assemblé correctement et ne peut donc pas être utilisé. Si le voyant clignote, vérifier que le bol est correctement installé. Si le voyant est fixe, vérifier que la pale est bien installée. Veiller à brancher l'appareil avant d'installer le bol.

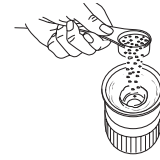


- 9 Lorsque le programme est terminé, retirer le bol externe en maintenant le bouton de déverrouillage situé à gauche du bloc moteur et en tournant la poignée du bol vers le centre. En faisant pivoter la poignée, la plateforme et le bol redescendent. Tirer le bol dans sa direction pour le retirer.



- 10 Pour retirer le couvercle, appuyer sur le bouton de déverrouillage du couvercle et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

REMARQUE : L'appareil ne permet pas d'utiliser des programmes à touche unique de manière consécutive. Entre chaque programme, abaisser le bol et vérifier le résultat avant de poursuivre.



- 11a Si des extras sont ajoutés, utiliser une cuillère pour former un trou de 4 cm de diamètre atteignant le fond de la partie brassée du pot Deluxe. Mettre dedans les extras hachés ou émiettés, puis répéter les étapes 6 à 10 pour effectuer un deuxième brassage en utilisant la même zone et le programme MIX-IN (Extras).

CONSEILS POUR LES EXTRAS

Ajouter 45 g de vos bonbons préférés en morceaux, de fruits surgelés, de noix hachées, de morceaux de chocolat ou autre. Si différents types d'extras sont ajoutés, ne pas dépasser 45 g au total. Ajuster la quantité d'extras souhaitée, en veillant à ce que le couvercle du bol extérieur puisse encore se refermer facilement sur le pot Deluxe.

Les extras durs resteront intacts.

Les extras tels que le chocolat, les bonbons et les noix ne se briseront pas lors de l'utilisation du programme MIX-IN (Extras). Utiliser des mini pépites de chocolat et hacher les bonbons ou les ingrédients en amont.

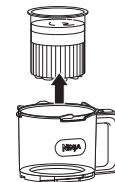
Les extras moins durs seront fragmentés. Les extras tels que les céréales, les biscuits et les fruits surgelés seront cassés en morceaux lors de l'utilisation du programme MIX-IN (Extras). Utiliser donc des morceaux plus gros.

Pour la crème glacée et le gelato, **nous déconseillons d'utiliser des fruits frais, des coulis ou des pâtes à tartiner** comme extras. L'ajout de fruits frais, de fudge ou de sauces au caramel rendrait la préparation trop liquide. Par ailleurs, la pâte à tartiner aux noisettes et le beurre de cacahuètes ne se mélangent pas bien. Nous recommandons d'utiliser des fruits surgelés ou des morceaux de chocolat/caramel.

- 11b Si aucun extra n'est ajouté, utiliser le programme RE-SPIN (Brasser à nouveau) pour rendre les préparations poudreuses ou grumeleuses plus onctueuses. Le programme RE-SPIN (Brasser à nouveau) est souvent nécessaire pour les préparations très froides. Si la préparation est lisse et qu'elle peut être servie facilement, aller à l'étape 12. Si elle est grumeleuse ou poudreuse, répéter les étapes 6 à 10 pour effectuer un deuxième brassage en utilisant le programme RE-SPIN (Brasser à nouveau).

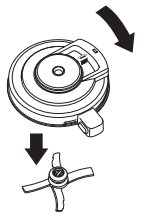


REMARQUE : Ne pas utiliser le programme RE-SPIN (Brasser à nouveau) avant le programme MIX-IN (Extras).



- 12 Sortir le pot Deluxe du bol externe et déguster !

- 13 Rincer le couvercle du bol externe pour éliminer les résidus collants ou les morceaux coincés dans la pale Deluxe Creamerizer. Appuyer ensuite sur le loquet de la pale situé sur le couvercle du bol externe pour la détacher. Pour faciliter le nettoyage, retirer la pale directement dans l'évier.



- 14 Appuyer sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil. Débrancher l'appareil une fois terminé. Se reporter à la section Entretien et Maintenance pour obtenir des conseils de nettoyage et de rangement.



- 15 Le pot Deluxe n'est pas terminé ? À l'aide d'une cuillère ou d'une spatule, aplatir le dessus de votre délice glacé avant de le recongeler. Si la préparation est dure après la recongélation, brasser de nouveau avec le programme préalablement utilisé. Si la préparation est onctueuse, se munir d'une cuillère et bonne dégustation ! Avant de brasser à nouveau un reste de préparation à boire, ajouter 120 ml de la boisson de son choix si le programme FROZEN DRINK (Boisson glacée) est utilisé, ou 170 ml de la boisson de son choix si le programme SLUSHI ou CREAMICINO (Cappuccino crémeux) est utilisé.

REMARQUE : Si le dessert contient des extras, ceux-ci seront encore plus broyés si la préparation est de nouveau brassée, créant ainsi une nouvelle saveur.

NETTOYAGE

REMARQUE : Avant le nettoyage, ne pas oublier d'enlever la pale Deluxe Creamerizer du couvercle du bol externe. Pour cela, rincer le couvercle, puis appuyer sur le loquet de la pale.

Lavage à la main

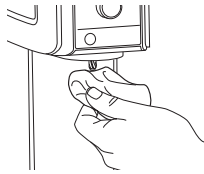
Laver les récipients, les couvercles et la pale à l'eau chaude savonneuse. Utiliser une brosse avec un manche pour nettoyer la pale. Rincer soigneusement toutes les pièces et les laisser sécher à l'air libre.

Lave-vaisselle

Les récipients, les couvercles et la pale peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Avant de les placer dans le lave-vaisselle, veiller à désassembler la pale, le pot Deluxe, le bol externe et les couvercles.

Couvercle du bol externe

Retirer la pale avant de nettoyer le couvercle du bol externe car des ingrédients peuvent être coincés dessous. Faire ensuite couler de l'eau tiède au niveau du levier de déverrouillage de la pale et par les trous de chaque côté. Placer le couvercle avec le levier vers le bas pour l'égoutter complètement. Retirer le joint en caoutchouc gris sombre enroulé autour de la face intérieure du couvercle du bol externe. Ensuite, laver à la main le couvercle et le joint avec de l'eau tiède et du savon ou les placer dans le lave-vaisselle.

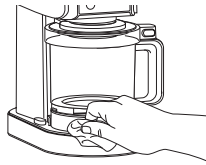


Bloc moteur

Débrancher le bloc moteur avant le nettoyage. Essuyer le bloc moteur avec un chiffon humide et propre. Ne pas utiliser de chiffons, d'éponges ou de brosses abrasifs pour nettoyer le bloc moteur.

Après chaque utilisation, nettoyer le mandrin situé sous le panneau de commande avec un chiffon humide.

Si du liquide se trouve entre le bloc moteur et la plateforme, surélever cette dernière pour la nettoyer. Placer ensuite le bol externe sur le bloc moteur, avec la poignée centrée sous le panneau de commande. Tourner la poignée à droite pour soulever la plateforme. Utiliser ensuite un chiffon humide pour nettoyer la zone entre la base et la plateforme surélevée.



RANGEMENT

Pour ranger le cordon d'alimentation, l'enrouler et l'attacher à l'aide des bandes Velcro situées au dos du bloc moteur. **NE PAS** enrouler le cordon d'alimentation autour du bloc pour le rangement.

Ne pas oublier de ranger tous les accessoires restants à côté de l'appareil ou dans une armoire où ils ne seront pas endommagés et ne présenteront aucun risque.

RÉINITIALISATION DU MOTEUR

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

- 1 Débrancher l'appareil de la prise électrique.
- 2 Laisser refroidir l'appareil pendant environ 15 minutes.
- 3 Enlever le couvercle du bol externe et la pale. S'assurer qu'aucun ingrédient n'empêche le verrouillage du couvercle.

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

REMARQUE : NE PAS essayer de brasser des blocs de glace entiers ou des glaçons. **NE PAS** préparer de smoothie et ne pas utiliser d'ingrédients durs ou en vrac. Les fruits doivent être écrasés pour libérer leur jus, ou bien mélangés à d'autres ingrédients et congelés avant de brasser.

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

L'appareil se déplace sur le plan de travail lors de son utilisation.

- S'assurer que le plan de travail et les pieds de l'appareil sont propres et secs.

Le dessert glacé est liquide, et non solide, après avoir été brassé.

- Si la préparation n'est toujours pas ferme une fois brassée, replacer le pot CREAMi Deluxe au congélateur plusieurs heures ou jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, congeler la préparation pendant minimum 24 heures, puis la brasser immédiatement après l'avoir sortie du congélateur. Si la préparation n'a toujours pas une texture ferme une fois brassée, essayer de régler le congélateur sur une température inférieure. L'appareil est conçu pour brasser des préparations congelées entre -12 °C et -20 °C.
- La proportion de lipides ou de sucre de la recette est peut-être trop importante. Consulter le Guide d'inspiration et utiliser les idées de recettes incluses pour obtenir de meilleurs résultats.

Le dessert glacé est grumeleux ou poudreux après avoir été brassé.

- Si le congélateur est trop froid, la préparation peut avoir une texture grumeleuse. Après avoir utilisé l'un des programmes à touche unique, compléter le brassage avec le programme RE-SPIN (Brasser à nouveau) pour un dessert glacé plus onctueux et crémeux.
- La quantité de lipides ou de sucre de la recette est peut-être trop faible. Consulter le Guide d'inspiration et utiliser les idées de recettes incluses pour obtenir de meilleurs résultats.

Les programmes à touche unique ne s'allument pas.

- Avant d'installer le bol externe, vérifier que l'appareil est branché sur une prise en bon état de fonctionnement. Appuyer ensuite sur le bouton d'alimentation pour sélectionner un programme.
- S'assurer que l'appareil est intégralement monté avant l'utilisation. Si l'appareil est sous tension et que le bol externe n'est pas correctement installé, le voyant d'installation clignotera. Si la pale n'est pas correctement installée, le voyant d'installation s'allumera. Tous les programmes à touche unique sont disponibles lorsque l'appareil est entièrement assemblé et qu'un mode de brassage a été sélectionné.
- L'appareil ne permet pas d'utiliser des programmes de manière consécutive. Entre chaque programme, abaisser le bol et vérifier le résultat avant de remonter le bol et de poursuivre avec un autre programme.

Le voyant d'installation clignote.

- Le bol externe n'est pas installé ou n'est pas correctement installé. Réinstaller la pale dans le couvercle du bol externe et le couvercle sur le bol externe, puis réinstaller le bol externe sur le bloc moteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un clic.

Le voyant d'installation s'allume en continu.

- Le bol externe est correctement installé, mais la pale n'est pas installée ou n'est pas correctement installée. Abaisser la plateforme en appuyant de façon prolongée sur le bouton de déverrouillage à gauche du bloc moteur, tout en tournant la poignée du bol externe vers le centre. Vérifier que la pale est installée dans le couvercle.

L'écran affiche E1 ou E2 et les voyants du programme clignotent.

- Le moteur a été surchargé et le programme n'a pas pu se terminer correctement. Débrancher l'appareil, enlever le bol et laisser refroidir le bloc moteur pendant environ 15 minutes avant de poursuivre.
- Enlever le couvercle du bol externe et la pale. S'assurer qu'aucun ingrédient n'empêche le verrouillage du couvercle.
- Les ingrédients que vous essayez de brasser sont peut-être trop denses. S'assurer d'utiliser des ingrédients contenant du sucre ou des lipides. Suivre les recettes indiquées dans le Guide d'inspiration pour obtenir de meilleurs résultats.
- Le congélateur est peut-être trop froid. L'appareil est conçu pour brasser des préparations congelées entre -12 °C et -20 °C. Modifier les réglages du congélateur, déplacer le pot Deluxe à l'avant du congélateur ou le laisser sur le plan de travail pendant quelques minutes avant de procéder au brassage.
- **NE PAS** brasser de la glace, des glaçons ou des ingrédients durs ou en vrac.

L'écran affiche E3 et les voyants du programme clignotent.

- Une erreur s'est produite et le programme n'a pas pu se terminer correctement. Tout d'abord, débrancher l'appareil. Vérifier que la pale est correctement installée, puis rebrancher l'appareil et relancer le programme.

Le pot Deluxe a congelé en position oblique dans le congélateur.

- Pour de meilleurs résultats, ne pas brasser un pot Deluxe qui n'a pas été congelé à plat ou qui a été creusé puis recongelé de manière non uniforme.
- Laisser toujours la surface de la crème glacée avant de la remettre au congélateur. Si le pot Deluxe est congelé de manière non uniforme, le placer dans le réfrigérateur pour que les ingrédients puissent fondre. Fouetter ensuite les ingrédients pour s'assurer qu'ils sont bien mélangés. Replacer le tout au congélateur en veillant à ce que le pot Deluxe soit placé sur une surface plane.

Le bol externe ne se détache pas du bloc moteur après le mélange.

- Patienter environ 2 minutes, puis réessayer de retirer le bol externe. Maintenir le bouton de déverrouillage situé à gauche du bloc moteur et tourner la poignée du bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enlever. Il faudra peut-être forcer un peu.
- Pour éviter que le bol externe reste coincé sur le bloc moteur, s'assurer que la cavité au-dessus de la pale est complètement sèche avant de procéder au brassage. Si plusieurs préparations sont brassées à la suite, s'assurer de bien rincer, puis sécher la pale entre chaque utilisation. Avec certaines recettes, l'eau peut geler entre la pale et le bloc moteur, ce qui les collera l'un à l'autre. Sécher la pale entre chaque utilisation permettra d'éviter ce problème.

L'intérieur du pot CREAMi Deluxe est rayé.

- La présence de rayures légères à l'intérieur du pot Deluxe après une utilisation régulière est normale. Pour éviter de rayer le pot Deluxe, préparer les ingrédients dans un saladier et éviter d'utiliser des ustensiles métalliques dans le pot Deluxe. Le nettoyer avec un chiffon doux ou une éponge non abrasive.

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

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

OBTENEZ DE L'AIDE DÈS AUJOURD'HUI !
Des questions ou problèmes ?
APPELEZ-NOUS : +33 (800) 908874

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Rendez-vous sur ninjakitchen.eu ou appelez le **+33 (800) 908874** pour enregistrer votre nouveau produit Ninja® dans les 28 jours suivant l'achat. Il vous sera demandé d'indiquer le nom du magasin, la date d'achat et le numéro de modèle, ainsi que vos nom et adresse.

L'enregistrement nous permettra de vous contacter dans le cas improbable où un avis de sécurité associé à un produit serait émis.

PLUS DE POTS POUR PLUS DE DÉLICÉS CREAMI

Pour enregistrer votre produit et acheter des pots CREAMi Deluxe supplémentaires, rendez-vous sur ninjakitchen.eu



Shark | NINJA

GARANTIE FABRICANT

La garante Ninja

Lorsqu'un client achète un produit en France, il bénéficie des droits légaux relatifs à la qualité du produit (vos « droits légaux »). Vous pouvez faire valoir vos droits légaux contre votre revendeur, y compris Ninja, si vous avez acheté votre appareil Ninja sur ninjakitchen.eu. Toutefois, Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits, et fournit donc une garantie fabricant supplémentaire allant jusqu'à deux ans et comprenant les pièces et la main-d'œuvre.

La garantie fournie avec l'appareil reflète la confiance du fabricant en ses produits et témoigne de la qualité de la fabrication.

La garantie fabricant n'affecte en rien vos droits légaux.

Quelle est la durée de la garantie des appareils Ninja neufs ?

Notre garantie fabricant est valable pendant un an à partir de la date d'achat par défaut, ou deux ans si vous enregistrez votre achat dans les 28 jours.

Comment puis-je enregistrer ma garantie Ninja ?

Si vous avez acheté votre appareil de cuisine Ninja directement auprès de ninjakitchen.eu, votre garantie est enregistrée automatiquement. Si vous l'avez acheté ailleurs, vous pouvez enregistrer votre garantie en ligne dans les 28 jours suivant l'achat.

- Pour vous enregistrer en ligne, visitez le site ninjakitchen.eu, ou bien scannez le QR code figurant dans votre notice d'utilisation.

- Notez et conservez la date d'achat de votre appareil.

IMPORTANT :

- **Conservez votre ticket de caisse** si vous avez acheté votre appareil de cuisine Ninja ailleurs que sur ninjakitchen.eu. Vous en aurez besoin pour faire valoir votre garantie.

- La garantie gratuite Ninja ne s'applique qu'au Royaume-Uni.

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

Lorsque vous enregistrez votre garantie, vous bénéficiez d'une année de couverture supplémentaire. Nous disposerons également de vos coordonnées au cas où nous aurions besoin de vous contacter. De plus, si vous acceptez de recevoir des communications de notre part, vous pouvez également bénéficier d'astuces et de conseils qui vous aideront à tirer le meilleur parti de votre appareil de cuisine Ninja, et serez informé(e) des nouvelles technologies et des nouveaux produits Ninja.

Que couvre la garantie gratuite Ninja ?

La réparation ou le remplacement de votre appareil Ninja (à la discrétion de Ninja), y compris les pièces et la main-d'œuvre.

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

- L'usure normale.
- Les dommages accidentels, les défauts causés par des négligences, un manque d'entretien, une mauvaise utilisation ou une manipulation inappropriée de l'appareil de cuisine Ninja non conformes à la notice d'utilisation Ninja fournie avec votre appareil.
- Les dommages causés par l'utilisation de l'appareil de cuisine Ninja à des fins autres que l'usage domestique normal.
- Les dommages causés par l'utilisation de pièces n'ayant pas été assemblées ou installées conformément à la notice d'utilisation.
- Les dommages causés par l'utilisation de pièces et d'accessoires autres que des composants d'origine Ninja.
- Les installations défectueuses (sauf si elles ont été réalisées par Ninja).
- Les réparations ou les altérations réalisées par des personnes autres que le personnel de Ninja ou ses agents.

Comment puis-je faire valoir la garantie gratuite de Ninja ?

Contactez notre service clientèle au **+33 (800) 908874**. Pour connaître nos heures de service, consultez la rubrique « Nous contacter » de notre site Web. L'appel est gratuit et vous serez directement mis en contact avec un représentant Ninja. Vous trouverez également une assistance en ligne à l'adresse support.ninjakitchen.eu.

Le représentant Ninja effectuera quelques **étapes de dépannage avec vous**. **Si nous concluons que le produit est défectueux, nous vous enverrons gratuitement une pièce de rechange ou une étiquette de retour pour renvoyer le produit défectueux. Lorsque nous aurons reçu le produit défectueux, nous vous enverrons un produit de remplacement.**

Veillez noter que le produit doit être emballé dans un carton lors de son renvoi. Il peut s'agir de n'importe quel carton adapté, et pas forcément de celui d'origine.

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

Les pièces de rechange et accessoires Ninja sont développés par les ingénieurs qui ont conçu votre appareil de cuisine Ninja. Vous trouverez une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur www.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.



REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

ninjakitchen.eu

Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE FOLGENDE INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Gekauft bei: _____

TECHNISCHE DATEN

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

Leistung: 800 W

NINJA®

CREAMI DELUXE

NC501EU | Bedienungsanleitung

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH • VOR DEM GEBRAUCH BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN

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

WARNUNG

Um Verletzungen, Feuer, Stromschläge oder Sachschäden zu vermeiden, sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der im Folgenden aufgeführten Warnungen und der nachfolgenden Bedienungsanleitung. Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für den Zweck, für den es bestimmt ist.

- 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 Schalten Sie das Gerät **AUS** und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird, bevor Sie Teile zusammenbauen oder auseinanderbauen, sowie vor jeder Reinigung. Das Netzkabel immer am Stecker aus der Steckdose ziehen. **NIEMALS** den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, indem Sie an dem flexiblen Kabel ziehen.
- 5 Reinigen Sie vor dem Gebrauch alle Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen können. Beachten Sie die Bedienungsanleitung zum Spülen in dieser Gebrauchsanweisung.
- 6 Deluxe Creamerizer™ Paddle vor jedem Gebrauch auf Schäden überprüfen. Falls das Paddle 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 Benutzen Sie das Gerät **NICHT**, wenn das Kabel oder der 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 Gerätes befinden sich wichtige Markierungen. Das gesamte Stromkabel ist nicht ersetzbar. Bitte wenden Sie sich bei Beschädigungen an den Kundendienst von SharkNinja.
- 10 In Verbindung mit diesem Gerät sollten **KEINE** Verlängerungskabel verwendet werden.
- 11 Vermeiden Sie die Gefahr von Stromschlägen, indem Sie das Gerät **KEINESFALLS** ins Wasser tauchen und das Stromkabel nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen lassen.
- 12 Lassen Sie das Kabel **NICHT** über Kanten von Tischen oder Arbeitsplatten hängen. Das Kabel könnte sich dabei verheddern und das Gerät könnte von der Arbeitsfläche gezogen werden.
- 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 Erlauben Sie Kindern **NICHT**, das Gerät zu bedienen, bedienen oder es als Spielzeug zu benutzen. Falls ein Gerät in der Nähe von Kindern betrieben wird, müssen die Kinder unbedingt gut beaufsichtigt werden.

DIESE WICHTIGEN SICHERHEITSHINWEISE AUFBEWAHREN

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH • VOR DEM GEBRAUCH BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN

⚠️ WARNUNG

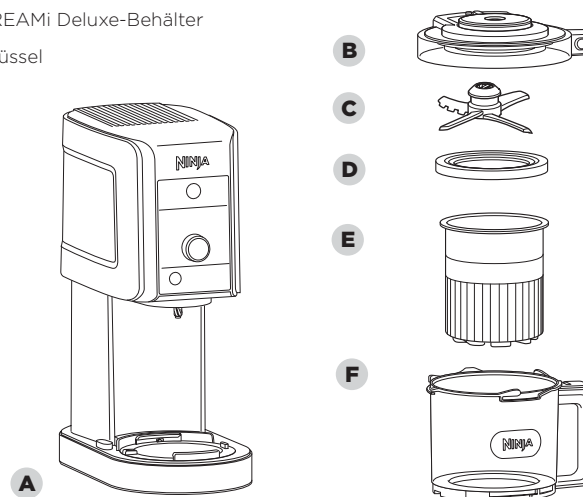
Um Verletzungen, Feuer, Stromschläge oder Sachschäden zu vermeiden, sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der im Folgenden aufgeführten Warnungen und der nachfolgenden Bedienungsanleitung. Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für den Zweck, für den es bestimmt ist.

- 16 Dieses Gerät darf von Personen (einschl. Kindern) mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen **NUR** unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden.
- 17 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.
- 18 Setzen Sie das Deluxe Creamerizer™ Paddle **NIEMALS** auf die Motorbasis, ohne dass es zuvor am Außenschüssel-Deckel befestigt wurde und der Deckel an der Außenschüssel angebracht wurde.
- 19 Achten Sie darauf, dass Hände, Haare und Kleidung beim Befüllen und während des Betriebs nicht in den Behälter geraten.
- 20 Vermeiden Sie während des Betriebs und der Handhabung des Gerätes jede Berührung mit dessen beweglichen Teilen.
- 21 Befüllen Sie die Behälter **NICHT** über die Linien **MAX FILL** hinaus.
- 22 Betreiben Sie das Gerät **NICHT** mit leerem Behälter.
- 23 Mit Ausnahme des CREAMi Deluxe-Behälters dürfen die mit dem Gerät gelieferten Behälter und Zubehörteile **NICHT** in die Mikrowelle gestellt werden. Der Tub kann in die Mikrowelle gestellt werden.
- 24 Den Tub **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.
- 25 Lassen Sie das Gerät während der Benutzung **NIEMALS** unbeaufsichtigt.
- 26 Mixen Sie **KEINE** heißen Flüssigkeiten. Dies könnte dazu führen, dass sich im Behälter Druck aufbaut und heißer Dampf entweicht, wodurch für den Benutzer eine Verbrennungsgefahr entstehen kann.
- 27 Verarbeiten Sie **KEINESFALLS** trockene Zutaten ohne die Zugabe von Flüssigkeit in den Becher. Das Gerät ist nicht zum Trockenmischen vorgesehen.
- 28 Nutzen Sie das Gerät **NICHT** für Mahlvorgänge.
- 29 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 Mixbehälter und Deckel ordnungsgemäß montiert sind.
- 30 Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass sich im Behälter keine Utensilien mehr befinden. Im Behälter verbliebene Utensilien können diesen zerschlagen, was zu Verletzungen und Sachschäden führen kann.
- 31 Während des Mixens dürfen Hände oder Utensilien nicht in den Behälter gelangen, da es sonst zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät kommen kann. Ein Schaber darf **NUR** dann benutzt werden, wenn die Maschine nicht in Betrieb ist.
- 32 Tragen Sie das Gerät **NICHT** am Griff der Außenschüssel. Halten Sie das Gerät fest, indem Sie es an beiden Seiten unter dem Gerätekopf anfassen.
- 33 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.
- 34 Frieren Sie den Behälter **NICHT** schräg ein. Die Behälter müssen auf einer ebenen Fläche im Gefrierschrank stehen. Schräg eingefrorene Becher sollten **NICHT** verarbeitet werden.
- 35 Die maximale Wattzahl kann mit dem folgenden Rezept erreicht werden: Stellen Sie den Gefrierschrank auf -16 °C ein und warten Sie, bis die Temperatur erreicht ist. Verquirlen Sie 2 Minuten lang 1 Packung Instant-Schokoladenpuddingpulver (165 g) mit 3 Tassen Milch. Füllen Sie die Masse bis zur Linie MAX FILL in einen leeren CREAMi Deluxe-Behälter. Stellen Sie den Behälter für 17,5 Stunden in den Gefrierschrank. Verarbeiten Sie die Masse mit dem Programm RE-SPIN (Erneut verarbeiten).

BESTANDTEILE

- A Motorbasis (angeschlossenes Stromkabel nicht abgebildet)
- B Außenschüssel-Deckel
- C Deluxe Creamerizer™ Paddle
- D CREAMi® Deluxe Deckel
- E 709 ml CREAMi Deluxe-Behälter
- F Außenschüssel

HINWEIS: Farbe des Gerätes, Anzahl der Behälter und Programme können je nach Modell variieren.



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

WICHTIG: Bevor Sie fortfahren, lesen Sie sämtliche Warnhinweise.

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

WUSSTEN SIE SCHON?

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

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

EIGENSCHAFTEN

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

INSTALLATIONSANZEIGE

Das Licht 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 das Paddle installiert ist.

COUNTDOWN-TIMER

Countdown für die verbleibende Programmzeit.

ENJOY-ANZEIGE

Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, leuchtet das Licht auf.

VERARBEITUNGSMODUS

Wählen Sie den Bearbeitungsmodus, bevor Sie ein Programm auswählen. Um den gesamten Deluxe-Behälter zu verarbeiten, drücken Sie FULL. Um nur die obere Hälfte zu bearbeiten, drücken Sie TOP. Um die verbleibende Hälfte des Deluxe-Behälters zu verarbeiten, drücken Sie BOTTOM.

HINWEIS: Die Modi TOP und BOTTOM sind bei DRINKABLE (EISGETRÄNKE)-Programmen nicht verfügbar.

ONE-TOUCH-PROGRAMME

Jedes One-Touch-Programm ist intelligent konzipiert, um köstliche Kreationen zu zaubern. Die Programme variieren in Länge und Geschwindigkeit, je nach den optimalen Einstellungen, um perfekt cremige Ergebnisse für diese Art von Rezept zu erzielen.

HINWEIS: Um ein laufendes Programm zu beenden, drücken Sie erneut auf den Drehknopf.

SCOOPABLE-PROGRAMME (CREMIGE LECKEREIEN)

ICE CREAM (EISCREME)

Entwickelt für traditionelle Schlemmerrezepte. Ideal, um Rezepte für dickflüssige, cremige und löffelbare Eiscreme auf Basis von Milch oder Milchalternativen zuzubereiten.

LITE ICE CREAM (LEICHTE EISCREME)

Entwickelt für gesundheitsbewusste Menschen zur Herstellung von zucker- oder fettarmen Eiscremes oder zur Verwendung von Zuckerersatzstoffen. Für die Zubereitung von Keto- oder Paleo-Rezepten.

SORBET

Verwandeln Sie Rezepte auf Fruchtbasis mit hohem Wasser- und Zuckergehalt in cremige Köstlichkeiten.

GELATO (Nicht bei allen Modellen verfügbar)

Für Eiscreme nach italienischer Art.

FROZEN YOGURT

Verwandeln Sie Ihre Lieblingsjoghurts aus dem Supermarkt mit nur einem Knopfdruck in gesunde, cremige Leckereien. Achten Sie bei der Herstellung von frozem Joghurt darauf, dass Sie einen Vollfettjoghurt mit Zuckerzusatz verwenden. Verarbeiten Sie keinen fettfreien Joghurt oder Joghurt ohne Zuckerzusatz im Gerät.

MIX-IN (EXTRA)

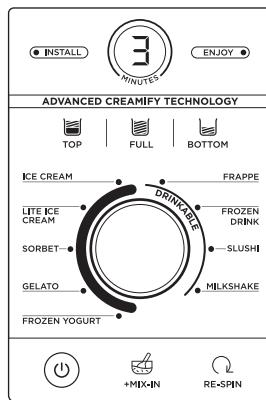
Entwickelt, um Süßigkeiten, Kekse, Nüsse, Müsli oder gefrorene Früchte unterzuheben und so eine gerade hergestellte Grundmasse oder eine gekaufte Köstlichkeit zu verfeinern.

HINWEIS: Extras funktionieren am besten, wenn sie in die Mitte des Deluxe-Behälters gegeben werden. Verwenden Sie nach der Verarbeitung einen Löffel, um ein ca. 4 cm breites Loch zu schaffen, das bis zum Boden des Deluxe-Behälters reicht. Gehackte oder zerkleinerte Extras in das Loch im Behälter geben und erneut mit dem Programm MIX-IN (EXTRAS) verarbeiten.

RE-SPIN (ERNEUT VERARBEITEN)

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 -20 °C) und die Konsistenz krümelig statt cremig ist.

HINWEIS: Verwenden Sie das Programm RE-SPIN nicht, bevor Sie das Programm MIX-IN verwendet haben.



DRINKABLE-PROGRAMME (EISGETRÄNKE)

FRAPPÉ (nicht bei allen Modellen verfügbar)

Kreieren Sie gekühlte Kaffeegetränke in Kaffeehausqualität mit Ihrem Lieblingskaffee und -zucker, zusammen mit der Milch oder Milchalternative, die Sie am liebsten verwenden.

FROZEN DRINK (EISGETRÄNKE)

Bereiten Sie cremige, dickflüssige und zartschmelzende Getränke wie in einer Hotelbar zu.

SLUSHI

Verwandeln Sie Wasser und Fruchtsäfte oder Sirup in saftige, trinkbare Slushies und lassen Sie so eine beliebte Kindheitsspeise wieder aufleben.

MILKSHAKE (MILCHSHAKE)

Entwickelt, um schnelle und dickflüssige Milchshakes zu kreieren, indem Sie Ihr Lieblingseis (im Laden gekauft oder selbst gemacht), Milch und Extras kombinieren.

TIPPS ZUM EINFRIEREN

Stellen Sie Ihren Gefrierschrank für optimale Ergebnisse zwischen -12 °C und -20 °C ein. Der CREAMi Deluxe ist für die Verarbeitung von Grundmassen in diesem Temperaturbereich konzipiert. Wenn Ihre Gefrierschranktemperatur innerhalb dieses Bereichs liegt, sollte Ihr Behälter die entsprechende Temperatur erreichen.

Frieren Sie den Deluxe-Behälter **NICHT** in Schräglage ein. Stellen Sie den Deluxe-Behälter auf eine ebene Fläche im Gefrierschrank.

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

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

Nutzen Sie Ihre Zeit optimal, indem Sie mehrere CREAMi Deluxe-Behälter gleichzeitig vorbereiten. Bewahren Sie die Deluxe-Behälter in Ihrem Gefrierschrank auf, um sie bei Bedarf mit der Creamify Technologie zu cremigen Leckereien zu verarbeiten.

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

Dieses Gerät ist KEIN Mixer.

Verarbeiten Sie **KEINE** festen Eisblöcke oder Eiswürfel.

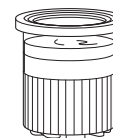
Machen Sie **KEINE** Smoothies und verarbeiten Sie keine harten, losen Zutaten.

Früchte müssen zerkleinert werden, um ihren Saft freizusetzen, oder mit anderen Zutaten kombiniert und vor der Verarbeitung eingefroren werden.

VERWENDUNG DES CREAMi DELUXE

WICHTIG: Bevor Sie fortfahren, lesen Sie sämtliche Warnhinweise.

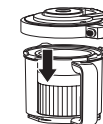
- 1 Zutaten in den CREAMi Deluxe-Behälter geben. Befüllen Sie den Behälter **NICHT** über die Linie MAX FILL mit Zutaten. Lassen Sie sich von Hunderten von Rezepten auf ninjatestkitchen.eu inspirieren.



- 2 Wenn das Rezept gefrorene Zutaten verlangt, schließen Sie den Deckel des Deluxe-Behälters und stellen Sie diesen 24 Stunden lang in den Gefrierschrank.

HINWEIS: Der Netzstecker des Gerätes 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.

- 3 Stecken Sie das Gerät ein und stellen Sie es auf eine saubere, trockene und ebene Oberfläche, wie z. B. eine Arbeitsfläche oder Tischplatte.
- 4 Wenn die Grundmasse vorbereitet oder gefroren ist, nehmen Sie den Deckel des Deluxe-Behälters ab und stellen Sie den Behälter in die Außenschüssel.



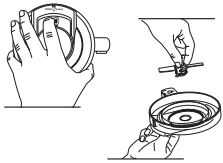
HINWEIS: Verwenden Sie den Deluxe-Behälter **NICHT**, wenn die Zutaten schräg eingefroren wurden oder wenn der Deluxe-Behälter ungleichmäßig ausgehöhlt und dann wieder eingefroren wurde.

Streichen Sie die Oberfläche einer verarbeiteten Leckerei immer glatt, bevor Sie sie in dem Behälter wieder einfrieren. Wenn der Deluxe-Behälter ungleichmäßig gefroren ist, stellen Sie den Behälter in den Kühlschrank, damit die Zutaten schmelzen können. Verrühren Sie dann die Zutaten mit einem Schneebesen. Achten Sie beim Wiedereinfrieren darauf, dass der Deluxe-Behälter auf einer ebenen Fläche im Gefrierschrank steht.



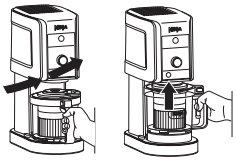
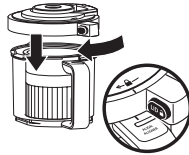
VERWENDUNG DES CREAMi - FORTS.

WICHTIG: Bevor Sie fortfahren, lesen Sie sämtliche Warnhinweise.



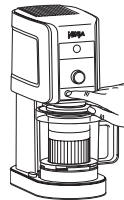
5 Drücken und halten Sie die Paddle-Verriegelung an die Oberseite des Außenschüssel-Deckels und setzen Sie dann das Creamerizer™ Paddle in den Boden des Deckels ein. Lassen Sie die Verriegelung los, um das Paddle zu sichern. Wenn sie vollständig installiert ist, befindet sich die Verriegelung in der Mitte und das Paddle ist etwas locker. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste zum Einschalten des Gerätes.

6 Positionieren Sie die Deckelzunge etwas rechts vom Griff der Außenschüssel, so dass die Linien auf dem Deckel und dem Griff übereinstimmen. Drehen Sie den Deckel zum Verriegeln im Uhrzeigersinn.



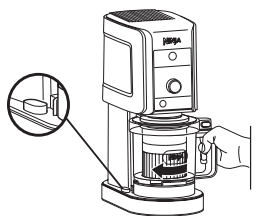
7 Setzen Sie die Außenschüssel bei eingestecktem Stecker so auf die Motorbasis, dass sich der Griff mittig unter dem Bedienfeld befindet. Drehen Sie den Griff nach rechts, um die Plattform anzuheben und die Schüssel zu arretieren, was durch ein Klicken signalisiert wird.

8 Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste zum Einschalten des Gerätes. Wenn die Außenschüssel richtig eingesetzt ist, leuchtet das Bedienfeld auf und das Gerät ist betriebsbereit. Drücken Sie auf TOP, FULL oder BOTTOM und wählen Sie dann mit dem Drehknopf das Programm aus, das Ihrer Grundmasse entspricht. Drücken Sie anschließend auf den Drehknopf, um die Verarbeitung zu starten. Das Programm stoppt automatisch, wenn es abgeschlossen ist.

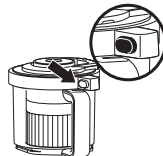


HINWEISE:

- Die Modi TOP und BOTTOM sind bei DRINKABLE (EISGETRÄNKE)-Programmen nicht verfügbar.
- Wenn die Installationsanzeige 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 das Paddle installiert ist. Achten Sie darauf, den Netzstecker des Gerätes 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 gedrückt halten und den Griff zurück zur Mitte drehen. Wenn der Griff gedreht ist, senkt die Plattform die Schüssel ab. Ziehen Sie die Schüssel gerade nach hinten, um sie zu entfernen.



10 Um den Deckel abzunehmen, drücken Sie die Entriegelungstaste und drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn.

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 Bei der Zugabe von Extras mit einem Löffel ein 4 cm breites Loch bis zum Boden des Deluxe-Behälters formen. Geben Sie gehackte oder zerkleinerte Extras in das Loch im Deluxe-Behälter und wiederholen Sie die Schritte 6-10, um die Verarbeitung mit derselben Verarbeitungszone und dem Programm MIX-IN (EXTRAS) zu wiederholen.

TIPPS FÜR DIE ZUGABE VON EXTRAS

Fügen Sie 45 Gramm zerkleinerte Süßigkeiten, gefrorene Früchte, gehackte Nüsse, Schokoladenstücke und mehr hinzu. Wenn Sie mehrere Extras hinzufügen, empfehlen wir Ihnen, eine Gesamtmenge von 45 Gramm nicht zu überschreiten. Passen Sie die Menge der Zutaten je nach Geschmack an und achten Sie darauf, dass sich der Außenschüssel-Deckel noch bequem über dem Deluxe-Behälter schließen lässt.

Harte Extras bleiben ganz.

Extras wie Schokolade, Süßigkeiten und Nüsse werden während des MIX-IN-Programms nicht zerkleinert. Verwenden Sie Mini-Schokoladensplitter und Süßigkeiten oder vorzerkleinerte Zutaten.

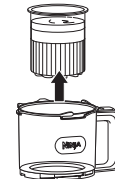
Weiche Extras werden zerkleinert. Extras wie Müsli, Kekse und gefrorenes Obst sind nach dem MIX-IN-Programm kleiner. Verwenden Sie größere Stücke von weichen Zutaten.

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

11b Wenn Sie keine Extras hinzufügen, kann bei einem krümeligen oder pulverigen Deluxe-Behälter RE-SPIN (ERNEUT VERARBEITEN) verwendet werden, um ihn 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.

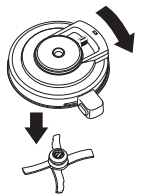


HINWEIS: Verwenden Sie das Programm RE-SPIN nicht, bevor Sie das Programm MIX-IN verwendet haben.



12 Den Deluxe-Behälter aus der Außenschüssel heben und genießen!

13 Spülen Sie den Außenschüssel-Deckel ab, um klebrige Rückstände oder im Deluxe Creamerizer™ Paddle verkeilte Teile zu entfernen. Lösen Sie das Paddle, indem Sie auf die Verriegelung an der Oberseite des Außenschüssel-Deckels drücken. Für eine einfache Reinigung geben Sie das Paddle direkt in das Spülbecken.



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



15 Ist etwas von Ihrem Deluxe-Behälter übriggeblieben? 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. Fügen Sie vor der Weiterverarbeitung eines trinkbaren Restes 120 ml einer Zutat Ihrer Wahl für EISGETRÄNKE oder 170 ml einer Zutat Ihrer Wahl für SLUSHI oder FRAPPÉ hinzu.

HINWEIS: Wenn Ihre Leckerei Extras enthält, wird ein erneutes Verarbeiten diese weiter zerkleinern und einen neuen Geschmack zaubern.

REINIGUNG

HINWEIS: Achten Sie darauf, vor der Reinigung das Deluxe Creamerizer™ Paddle vom Außenschüssel-Deckel zu trennen, indem Sie den Deckel abspülen und dann auf die Paddle-Verriegelung drücken.

Reinigung von Hand

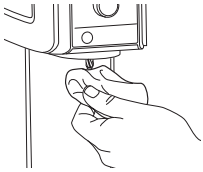
Waschen Sie Behälter, Deckel und Paddle in warmem Seifenwasser. Verwenden Sie zum Reinigen des Paddle eine Spülbürste mit Griff. Spülen Sie alle Teile gründlich mit Wasser ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.

Geschirrspüler

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

Außenschüssel-Deckel

Entfernen Sie das Paddle, bevor Sie den Außenschüssel-Deckel reinigen, da sich Zutaten unter dem Paddle festgesetzt haben könnten. Lassen Sie dann warmes Wasser durch den Entriegelungshebel des Paddle 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 Außenschüssel-Deckels 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. Benutzen 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 dann die Außenschüssel so auf die Motorbasis, dass sich der Griff mittig unter dem Bedienfeld befindet. 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 Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose.
- 2 Lassen Sie das Gerät circa 15 Minuten abkühlen.
- 3 Entfernen Sie den Außenschüssel-Deckel und das Paddle. Vergewissern Sie sich, dass keine Zutaten die Deckelbaugruppe blockieren.

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

HINWEIS: 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.



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

Das Gerät bewegt sich während des Betriebs über die Arbeitsplatte.

- Achten Sie darauf, dass die Arbeitsfläche und die Füße des Gerätes sauber und trocken sind.

Gefrorene Leckereien sind nach der Verarbeitung flüssig, nicht fest.

- Wenn die Grundmasse nach der Verarbeitung weich ist, stellen Sie den CREAMi Deluxe-Behälter für mehrere Stunden oder bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist wieder in den Gefrierschrank.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Grundmasse mindestens 24 Stunden lang einfrieren und sofort nach dem Herausnehmen aus dem Gefrierschrank verarbeiten. Wenn die verarbeitete Grundmasse immer noch nicht fest ist, stellen Sie Ihren Gefrierschrank auf eine kältere Temperatur ein. Das Gerät ist für die Verarbeitung von Grundmassen zwischen -12 °C und -20 °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 optimale Ergebnisse.

Gefrorene Leckereien sehen nach der Verarbeitung bröckelig oder pulverig aus.

- Wenn eine Grundmasse in sehr kalten Gefrierschränken eingefroren wird, kann sie bröckelig werden. Nachdem Sie ein 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 optimale Ergebnisse.

Die One-Touch-Programme leuchten nicht auf.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist, bevor Sie die Außenschüssel einsetzen. Drücken Sie dann die Ein-/Ausschalttaste, um ein Programm auszuwählen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig für den Gebrauch montiert ist. Wenn das Gerät eingeschaltet ist und die Außenschüssel nicht korrekt eingesetzt ist, blinkt die Installationsanzeige. Wenn das Paddle nicht korrekt eingesetzt ist, leuchtet die Installationsanzeige auf. Alle One-Touch-Programme sind verfügbar, wenn das Gerät vollständig zusammengebaut ist und ein Bearbeitungsmodus ausgewählt wurde.
- 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 Installationsanzeige blinkt.

- Die Außenschüssel ist nicht oder nicht richtig eingesetzt. Setzen Sie das Paddle wieder in den Außenschüssel-Deckel und den Deckel auf die Außenschüssel, setzen Sie dann die Außenschüssel wieder auf die Motorbasis, bis sie einrastet.

Die Installationsanzeige leuchtet konstant.

- Die Außenschüssel ist korrekt eingesetzt, aber das Paddle 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 Außenschüssel zur Mitte hin drehen. Vergewissern Sie sich, dass das Paddle im Deckel eingesetzt ist.

Auf dem Display erscheint E1 oder E2 und die 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 das Gerät wieder in Betrieb nehmen.
- Entfernen Sie den Außenschüssel-Deckel und das Paddle. Vergewissern Sie sich, dass keine Zutaten die Deckelbaugruppe blockieren.
- Die Zutaten, die Sie verarbeiten wollen, könnten zu fest sein. Vergewissern Sie sich, dass Sie Zutaten mit Zucker bzw. Fett verwenden. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Rezeptideen befolgen.
- Ihr Gefrierschrank könnte zu kalt sein. Das Gerät ist für die Verarbeitung von Grundmassen zwischen -12 °C und -20 °C ausgelegt. Ändern Sie die Einstellung Ihres Gefrierschranks, stellen Sie den Deluxe-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.

Auf dem Display erscheint E3 und die Programmanzeigen blinken.

- Es ist ein Fehler aufgetreten und das Programm wurde nicht erfolgreich abgeschlossen. Ziehen Sie zunächst den Netzstecker. Überprüfen Sie, ob das Paddle richtig installiert ist, schließen Sie das Gerät wieder an und versuchen Sie, das Programm erneut auszuführen.

Der Deluxe-Behälter ist im Gefrierschrank schräg eingefroren.

- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, verarbeiten Sie keine Masse, wenn die Zutaten schräg eingefroren oder aus dem Deluxe-Behälter entnommen und dann ungleichmäßig wieder eingefroren wurden.
- Glätten Sie vor dem erneuten Einfrieren immer die Oberfläche Ihrer Eismasse. Wenn der Deluxe-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 Deluxe-Behälter auf einer ebenen Fläche im Gefrierschrank steht.

Die Außenschüssel löst sich nach der Verarbeitung nicht von der Motorbasis.

- Warten Sie etwa 2 Minuten und versuchen Sie dann erneut, die Außenschüssel zu entfernen. Halten Sie den Entriegelungsknopf auf der linken Seite der Motorbasis gedrückt und drehen Sie den Griff der Schüssel im Uhrzeigersinn, um diese zu entfernen. Dazu braucht es vielleicht etwas Kraft.
- Um zu verhindern, dass die Außenschüssel auf der Motorbasis stecken bleibt, vergewissern Sie sich, dass der Hohlraum auf der Oberseite des Paddle vor der Verarbeitung vollständig trocken ist. Wenn Sie unterschiedliche Grundmassen nacheinander verarbeiten, müssen Sie das Paddle nach jeder Masse abspülen und trocknen. Bei einigen Rezepten kann das Wasser zwischen dem Paddle und der Motorbasis gefrieren, wodurch sie zusammenkleben. Das Abtrocknen des Paddle zwischen Betriebsabläufen verhindert dies.

Die Innenseite des CREAMi Deluxe-Behälters ist zerkratzt.

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

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

**JETZT HILFE ERHALTEN!
Fragen oder Probleme?**

RUFEN SIE UNS AN: 0800 000 9063

PRODUKTREGISTRIERUNG

Bitte besuchen Sie ninjakitchen.eu oder rufen Sie unter **0800 000 9063** an, um Ihr neues Ninja®-Produkt innerhalb von 28 Tagen ab Kaufdatum zu registrieren. Sie werden gebeten, uns den Namen des Geschäfts, das Kaufdatum, die Modellnummer sowie Ihren Namen und Ihre Anschrift mitzuteilen.

Die Registrierung ermöglicht es uns, Sie im unwahrscheinlichen Fall einer Mitteilung zur Produktsicherheit zu kontaktieren.

MEHR BEHÄLTER, MEHR CREAMI-LECKEREIEN

Um Ihr Produkt zu registrieren und weitere CREAMi Deluxe-Behälter zu kaufen, **besuchen Sie ninjakitchen.eu**.



HERSTELLERGARANTIE

Die Ninja-Garantie

Wenn ein Verbraucher ein Produkt in Deutschland kauft, erhält er automatisch Rechte hinsichtlich der Produktqualität („gesetzliche Rechte“). Sie können Ihre gesetzlichen Rechte gegenüber Ihrem Händler geltend machen, einschließlich Ninja, wenn Sie Ihr Ninja-Küchengerät bei ninjakitchen.de gekauft haben. Allerdings haben wir von Ninja so großes Vertrauen in die Qualität unserer Produkte, dass wir dem Produkteigentümer eine zusätzliche Herstellergarantie für kostenlose Teile und Arbeitszeit von bis zu zwei Jahren geben.

Die Garantie spielt dabei eine wichtige Rolle und spiegelt wider, wie viel Vertrauen der Hersteller in sein Produkt und die Herstellungsqualität hat.

Ihre gesetzlichen Rechte als Käufer bleiben von der Herstellergarantie unberührt.

Wie lang ist die Garantiezeit für neue Ninja-Geräte?

Unsere Herstellergarantie gilt für ein Jahr ab dem Kaufdatum als Standard oder für zwei Jahre, wenn Sie Ihren Kauf innerhalb von 28 Tagen bei uns registrieren.

Wie registriere ich meine Ninja-Garantie?

Wenn Sie Ihr Ninja-Küchengerät direkt bei ninjakitchen.de gekauft haben, wird Ihre Garantie automatisch registriert. Wenn Sie das Gerät woanders in Deutschland gekauft haben, können Sie Ihre Garantie innerhalb von 28 Tagen nach dem Kauf online registrieren.

- Um sich online zu registrieren, besuchen Sie bitte www.ninjakitchen.eu oder scannen Sie den QR-Code in Ihrer Bedienungsanleitung.
- Notieren Sie sich das Datum, an dem Sie das Gerät gekauft haben.

WICHTIG:

- **Bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auf**, wenn Sie Ihr Ninja-Küchengerät an anderer Stelle als ninjakitchen.eu gekauft haben. Sie werden ihn benötigen, wenn Sie Ansprüche aus Ihrer Garantie geltend machen.
- Die kostenlose Ninja-Garantie gilt nur in Deutschland.

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

Wenn Sie Ihre Garantie registrieren, erhalten Sie ein zusätzliches Jahr Garantieabdeckung. Wir haben dann auch alle wichtigen Daten bereits zur Hand, falls wir mit Ihnen in Kontakt treten müssen. Wenn Sie ferner zustimmen, Mitteilungen von uns zu erhalten, können Sie auch Tipps und Ratschläge erhalten, wie Sie das Beste aus Ihrem Ninja-Küchengerät herausholen, sowie aktuelle Infos zu neuen Technologien und Produkten von Ninja.

Was wird durch die kostenlose Ninja-Garantie abgedeckt?

Reparatur oder Ersatz Ihres Ninja-Gerätes (nach Ermessen von Ninja), einschließlich aller Teile und der Arbeitszeit.

Was wird durch die kostenlose Ninja-Garantie nicht abgedeckt?

- Normaler Verschleiß.
- Versehentliche Beschädigungen oder Mängel, verursacht durch fahrlässigen Gebrauch oder nachlässige Pflege, Fehlbedienung, Vernachlässigung, achtlose oder unsachgemäße Handhabung des Ninja-Küchengerätes, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der mitgelieferten Bedienungsanleitung von Ninja zu Ihrem Gerät erfolgt.
- Schäden durch den Gebrauch des Ninja-Küchengerätes für andere als normale Haushaltszwecke.
- Schäden durch den Gebrauch von Teilen, die nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung montiert oder installiert wurden.
- Schäden durch die Verwendung von Teilen und Zubehör, die keine Originalkomponenten von Ninja sind
- Fehlerhafte Installation (außer bei Installation durch Ninja).
- Reparaturen oder Änderungen, die nicht von Ninja und dessen Handelsvertretern oder Vertragshändlern, sondern von Dritten durchgeführt wurden.

Wie kann ich unter der kostenlosen Ninja-Garantie Ansprüche geltend machen?

Kontaktieren Sie unsere Kundendienst-Helpline unter **0800 000 9063**. Die Servicezeiten finden Sie auf unserer Website unter „Kontakt“. Der Anruf ist kostenlos und Sie werden sofort zu einem Mitarbeiter von Ninja durchgestellt. Sie erhalten auch Online-Unterstützung unter support.ninjakitchen.de. Der Mitarbeiter von Ninja wird einige Möglichkeiten der **Fehlerbehebung mit Ihnen durchgehen und wenn wir zu dem Schluss kommen, dass ein Teil nicht mehr funktioniert, schicken wir Ihnen ein Ersatzteil oder ein Rücksendetikett, damit Sie uns das defekte Teil kostenfrei zuschicken können. Wenn Sie uns das defekte Produkt zugeschickt haben, schicken wir Ihnen einen Ersatz.**

Bitte denken Sie daran, dass der Artikel verpackt sein muss, wenn Sie ihn an uns zurückschicken. Sie können jede geeignete Verpackung verwenden, es muss nicht die Originalverpackung sein.

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

Ersatzteile und Zubehör von Ninja werden von denselben Ingenieuren entwickelt, die auch Ihr Küchengerät von Ninja entwickelt haben. Die vollständige Palette der Ersatz- und Zubehörteile von Ninja für alle Ninja-Geräte finden Sie unter www.ninjakitchen.de. Bitte beachten Sie, dass Ihre Garantie möglicherweise keine Schäden abdeckt, die durch Ersatzteile verursacht wurden, die keine Originalkomponenten von Ninja sind.



REGISTRA IL TUO ACQUISTO

 ninjakitchen.eu

 Scansiona il codice QR con il tuo smartphone

ANNOTARE QUESTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(Conservare lo scontrino fiscale)

Negozio in cui è stato acquistato
il prodotto: _____

SPECIFICHE TECNICHE

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

Potenza: 800 W




NINJA®

CREAMI DELUXE

NC501EU | Manuale d'uso

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

SOLO PER IMPIEGO DOMESTICO • LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'UTILIZZO

	Leggere attentamente le istruzioni prima di mettere in funzione l'unità.
	Indica la presenza di un pericolo che può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti se l'avvertenza presente in questo simbolo viene ignorata.
	Per uso casalingo e al chiuso.
Quando si utilizza un elettrodomestico, si devono sempre osservare delle precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:	

AVVERTENZA

Per ridurre il rischio di lesioni, incendio, scossa elettrica e danni all'abitazione, è necessario seguire sempre le basilari precauzioni di sicurezza, comprese le seguenti avvertenze numerate e le successive istruzioni. Non utilizzare l'apparecchio per impieghi diversi da quello previsto.

- 1 Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e i suoi accessori.
- 2 Osservare e seguire attentamente tutte le avvertenze e le istruzioni. La presente unità contiene cavi elettrici e parti mobili che potrebbero presentare un rischio per l'utilizzatore.
- 3 Fare l'inventario di tutto il contenuto per essere certi di avere tutte le parti necessarie a un utilizzo corretto e sicuro del dispositivo.
- 4 **SPEGNERE** il dispositivo, quindi scollegarlo dalla presa quando non viene utilizzato, prima di montare o smontare le parti e prima del lavaggio. Per scollegare il dispositivo, afferrare la spina dal corpo ed estrarla dalla presa. Non scollegare **MAI** afferrando e tirando il cavo flessibile.
- 5 Prima dell'uso, lavare tutte le parti che possono entrare in contatto con gli alimenti. Seguire le istruzioni di lavaggio riportate nel presente manuale d'istruzioni.
- 6 Prima di ogni utilizzo, controllare che la pala mescolatrice lame Deluxe non sia danneggiata. Qualora si sospetti che la pala mescolatrice lame sia piegata o danneggiata, contattare SharkNinja per richiederne la sostituzione.
- 7 **NON** utilizzare l'apparecchio all'aperto. Il prodotto è destinato soltanto a un uso casalingo e al chiuso.
- 8 **NON** utilizzare dispositivi con cavo o spina danneggiati, o dopo un eventuale malfunzionamento, una caduta o qualsiasi tipo di danno. Questo apparecchio non contiene componenti riparabili dall'utente. Se danneggiato, contattare SharkNinja.
- 9 Questo apparecchio riporta importanti marcature sulla spina. L'intero cavo elettrico non è sostituibile. In caso di danno, si prega di contattare SharkNinja per la riparazione.
- 10 Con questo apparecchio **NON** è possibile usare cavi di prolunga.
- 11 Per evitare il rischio di scosse elettriche, **NON** immergere l'apparecchio né lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con qualsiasi tipo di liquido.
- 12 **NON** lasciare che il cavo penda dai bordi di tavoli e piani di lavoro. Il cavo potrebbe impigliarsi e far cadere l'apparecchio.
- 13 **NON** lasciare che l'unità o il cavo entrino in contatto con superfici calde, compresi fornelli e altri apparecchi riscaldanti.
- 14 Utilizzare **SEMPRE** l'apparecchio su una superficie piana e asciutta.
- 15 **NON** permettere ai bambini di azionare questo dispositivo o di utilizzarlo come un giocattolo. Prestare estrema attenzione durante l'utilizzo di qualsiasi dispositivo in prossimità di bambini.
- 16 Questo elettrodomestico **NON** è destinato all'utilizzo da parte di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza non ne supervisioni l'operato o non abbia fornito loro adeguate istruzioni sull'uso dell'apparecchio.

SALVARE QUESTE IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

SOLO PER IMPIEGO DOMESTICO • LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'UTILIZZO

AVVERTENZA

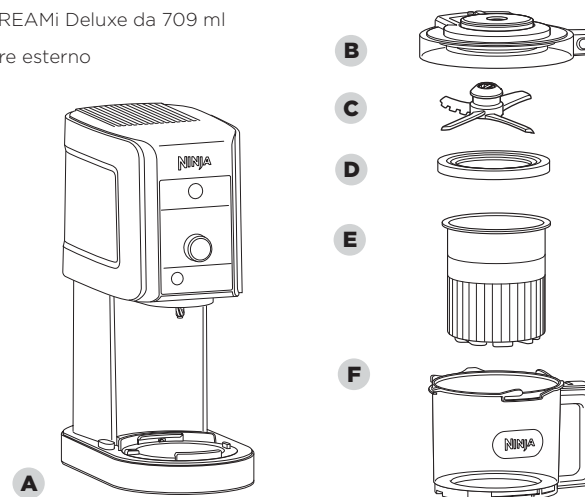
Per ridurre il rischio di lesioni, incendio, scossa elettrica e danni all'abitazione, è necessario seguire sempre le basilari precauzioni di sicurezza, comprese le seguenti avvertenze numerate e le successive istruzioni. Non utilizzare l'apparecchio per impieghi diversi da quello previsto.

- 17 Utilizzare **SOLAMENTE** i componenti e gli accessori forniti con il prodotto o raccomandati da SharkNinja. L'uso di componenti non raccomandati o non commercializzati da SharkNinja può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- 18 **NON** collocare **MAI** la pala mescolatrice Deluxe Creamerizer sulla base motore senza prima fissarlo al coperchio del contenitore esterno e senza prima fissare il coperchio a detto contenitore.
- 19 Tenere mani, capelli e indumenti lontano dai contenitori durante il riempimento e mentre è in funzione.
- 20 Maneggiare e utilizzare l'apparecchio evitando il contatto con le parti in movimento.
- 21 **NON** riempire i contenitori oltre i limiti indicati.
- 22 **NON** azionare l'apparecchio quando il contenitore è vuoto.
- 23 **NON** inserire i contenitori o gli accessori in dotazione nel forno a microonde, ad eccezione del vasetto CREAMi Deluxe. Il vasetto può essere tranquillamente inserito nel forno a microonde.
- 24 **NON** lasciare il vasetto nel forno a microonde per più di 8 minuti alla volta. Prima di inserirlo nuovamente nel forno a microonde attendere che si raffreddi.
- 25 **NON** lasciare **MAI** l'apparecchio incustodito mentre è in uso.
- 26 **NON** mescolare liquidi caldi. Ciò potrebbe favorire un eccessivo incremento della pressione e un'esposizione al vapore, con conseguente rischio di ustione per l'utilizzatore.
- 27 **NON** mischiare ingredienti secchi senza aggiungere liquido nel vasetto. L'unità non è progettata per frullare a secco.
- 28 **NON** eseguire operazioni di affilatura.
- 29 **NON** azionare l'apparecchio se i coperchi non sono in posizione. **NON** tentare di disattivare il meccanismo di interblocco. Verificare che il contenitore e il coperchio siano stati montati correttamente prima dell'uso.
- 30 Assicurarsi di aver rimosso tutti gli utensili dai contenitori prima di procedere. In caso di mancata rimozione degli utensili, i contenitori potrebbero andare in pezzi rischiando di causare lesioni alle persone e danni alle cose.
- 31 Tenere mani e utensili lontani dai contenitori mentre l'unità è in funzione per ridurre il rischio di lesioni gravi alle persone o danni all'apparecchio. È possibile utilizzare una spatola **SOLO** quando il mixer non è in funzione.
- 32 **NON** sollevare l'unità afferrando il coperchio del contenitore esterno. Afferrare l'unità sotto la testa da entrambi i lati.
- 33 **NON** azionare con ingredienti duri, sfusi o ghiaccio. L'apparecchio non è progettato per la lavorazione di frutta congelata sfusa, blocchi di ghiaccio solidi o cubetti di ghiaccio.
- 34 **NON** riporre il vasetto in posizione inclinata per evitare che il contenuto si congeli in obliquo. I vasetti devono essere posizionati su una superficie piana del congelatore. **NON** azionare l'unità se il contenuto dei vasetti è congelato in obliquo.
- 35 La massima potenza nominale può essere ottenuta applicando il seguente principio: impostare il congelatore a -16 °C e lasciare che si stabilizzi. Mescolare 1 confezione di pudding al cioccolato in polvere (165 grammi) con 3 tazze di latte per 2 minuti. Versare il composto ottenuto in un vasetto CREAMi Deluxe vuoto fino alla linea di riempimento (MAX FILL). Lasciare il vasetto in congelatore per 17 ore e mezzo. Lavorare la base ottenuta usando il programma "RE-SPIN" (LAVORA ANCORA).

COMPONENTI

- A Base motore (cavo di alimentazione non presente in foto)
- B Coperchio contenitore esterno
- C Pala mescolatrice Deluxe Creamerizer
- D Coperchio CREAMi Deluxe
- E Vasetto CREAMi Deluxe da 709 ml
- F Contenitore esterno

NOTA: Il colore dell'unità, il numero dei vasetti e i programmi disponibili possono variare in base al modello.



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

IMPORTANTE: Prima dell'utilizzo, leggere tutte le avvertenze.

NOTA: Tutti gli accessori sono senza bisfenolo A e possono essere lavati in lavastoviglie (solo nel cestello superiore). Separare la pala mescolatrice, il vasetto, il contenitore esterno e i coperchi prima di inserirli in lavastoviglie.

LO SAPEVI?

Dopo aver estratto il contenitore esterno dal congelatore è possibile utilizzarlo per trasportare il vasetto CREAMi Deluxe.

- 1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio dall'unità.
- 2 Lavare i contenitori, i coperchi e la pala mescolatrice con acqua tiepida e sapone. Per pulire la pala mescolatrice utilizzare un utensile lavapiatti con manico.
- 3 Risciacquare accuratamente e lasciare asciugare all'aria.
- 4 Pulire il pannello di controllo con un panno morbido.

CARATTERISTICHE

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

SPIA DI INSTALLAZIONE

La spia si illumina se l'unità non è completamente assemblata. Se la spia lampeggia, accertarsi di aver montato correttamente il contenitore. Se la spia è fissa, verificare che la pala mescolatrice sia installata.

CONTO ALLA ROVESCIA

Conto alla rovescia del tempo programmato rimanente.

SPIA ENJOY

La spia si illumina al termine del programma scelto.

MODALITÀ DI LAVORAZIONE

Selezionare la modalità di lavorazione prima di selezionare un programma. Per la lavorazione dell'intero vasetto Deluxe, scegliere la modalità "FULL" (INTERO). Per la lavorazione della metà superiore del cestello, scegliere "TOP" (PARTE SUPERIORE). Per la lavorazione della metà rimanente del vasetto Deluxe, premere "BOTTOM" (PARTE INFERIORE).

NOTA: Le modalità "TOP" (PARTE SUPERIORE) e "BOTTOM" (PARTE INFERIORE) non sono disponibili con i programmi "DRINKABLE" (BEVANDE).

PROGRAMMI ONE-TOUCH

Ogni programma One-Touch è progettato in modo intelligente per creare deliziosi dessert. La velocità e la durata dei programmi variano a seconda delle impostazioni per garantire risultati perfettamente cremosi in base al tipo di ricetta.

NOTA: per interrompere un programma durante l'attività, premere di nuovo la manopola.

PROGRAMMI PER DOLCI AL CUCCHIAIO GELATO

Il programma pensato per farti cedere alla tentazione delle ricette più golose. Ottimo per trasformare il latte o le bevande vegetali in gelati super cremosi.

GELATO LIGHT

Il programma pensato per chi presta particolare attenzione alla linea e preferisce gelati con pochi grassi o zuccheri oppure alternative allo zucchero. Ideale per chi conduce una dieta chetogenica o paleo.

SORBETTO

Questo programma trasforma la frutta particolarmente acquosa e lo zucchero in una delizia cremosa.

GELATO ARTIGIANALE (non disponibile su tutti i modelli)

Questo programma permette di realizzare basi cremose per il classico gelato all'italiana.

FROZEN YOGURT

Un programma che trasforma il classico yogurt in un delizioso e salutare yogurt ghiacciato con il tocco di un solo pulsante. Per la preparazione è richiesto l'utilizzo di yogurt interi con zuccheri aggiunti. Non lavorare yogurt senza grassi o senza zuccheri aggiunti nell'unità.

MIX-IN (MESCOLO)

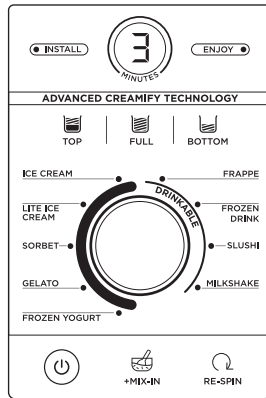
Pensato per personalizzare una base appena realizzata o già pronta incorporando caramelle, biscotti, frutta secca, cereali o frutta congelata.

NOTA: Per risultati ottimali, aggiungere gli ingredienti extra al centro del vasetto Deluxe. Dopo aver lavorato la base, con il cucchiaino creare un'apertura larga circa 4 cm che arrivi in fondo al vasetto Deluxe. Versare gli ingredienti extra tritati o spezzettati nell'apertura creata e lavorare nuovamente il composto utilizzando il programma "MIX-IN" (MESCOLO).

RE-SPIN (LAVORA ANCORA)

Pensato per garantire una consistenza omogenea dopo aver completato uno dei programmi preimpostati. Il programma RE-SPIN (LAVORA ANCORA) risulta molto utile se la base è molto fredda (temperatura inferiore a -20 °C) e la consistenza del composto ottenuto risulta pastosa anziché cremosa.

NOTA: Non utilizzare il programma "RE-SPIN" (LAVORA ANCORA) prima del programma "MIX-IN" (MESCOLO).



CONSIGLI PER IL CONGELAMENTO



Per risultati ottimali, impostare il congelatore tra -12° C e -20° C. CREAMi Deluxe è progettato per lavorare basi entro questo intervallo. Se la temperatura del tuo congelatore è compresa in questo intervallo, il vasetto raggiungerà una temperatura ottimale.



NON riporre il vasetto Deluxe in posizione inclinata per evitare che il contenuto si congeli in obliquo. Posizionare il vasetto su una superficie piana del congelatore.



I congelatori verticali assicurano risultati migliori. Non utilizzare congelatori a pozzetto, poiché generalmente questi apparecchi raggiungono temperature eccessivamente basse.



Lasciare la base nel congelatore per almeno 24 ore. Anche se la base appare congelata, deve raggiungere una temperatura ancora più bassa prima di poter essere lavorata.



Sfrutta al massimo il tuo tempo preparando più vasetti Deluxe CREAMi. Tieni tutti i vasetti Deluxe in congelatore per gustare dell'ottimo gelato ogni volta che ne avrai voglia.

Non vuoi attendere 24 ore? Personalizza un gelato acquistato con ingredienti extra o prepara un bel frappè. Per personalizzare un gelato acquistato, inserirne un cucchiaino nel vasetto Deluxe e passare direttamente al punto 1a.

La gelatiera NON è un frullatore.

NON lavorare blocchi di ghiaccio solido o cubetti di ghiaccio.

NON preparare smoothie o lavorare ingredienti duri e sfusi.

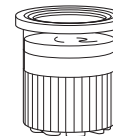
La frutta deve essere spremuta, in maniera tale da incorporarne solo il succo, oppure unita ad altri ingredienti e congelata prima della lavorazione.

UTILIZZO DELLA GELATIERA CREAMI DELUXE

IMPORTANTE: Prima dell'utilizzo, leggere tutte le avvertenze.

1 Aggiungere gli ingredienti al vasetto CREAMi Deluxe.

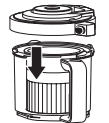
NON superare la linea MAX FILL (RIEMPIMENTO MAX) che indica il livello massimo di riempimento. Scegliere tra le centinaia di ricette presenti sul sito ninjakitchen.eu.



2 Se la ricetta richiede ingredienti congelati, chiudere il vasetto Deluxe con il coperchio e tenerlo nel congelatore per almeno 24 ore.

NOTA: L'unità deve essere collegata all'alimentazione prima del montaggio. L'unità non funziona se il contenitore esterno viene montato prima di collegare la spina all'alimentazione.

3 Attaccare la spina a una presa di corrente e posizionare l'unità su una superficie pulita, piana e asciutta come un piano di lavoro o un tavolo.



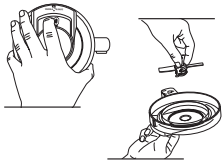
4 Quando la base è pronta o congelata, rimuovere il coperchio del vasetto Deluxe e posizionarlo nel contenitore esterno.

NOTA: NON procedere alla lavorazione se gli ingredienti sono stati congelati in posizione inclinata o se il vasetto Deluxe è stato svuotato e poi ricongelato in modo non uniforme. Livellare sempre la superficie del composto prima di congelarlo nuovamente. Se il contenuto del vasetto Deluxe è stato congelato in modo non uniforme, riporlo in frigorifero per far sciogliere gli ingredienti. Quindi mescolare per farli amalgamare al meglio. Ricongelare il composto assicurandosi di posizionare il vasetto Deluxe su una superficie piana del congelatore.



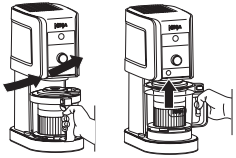
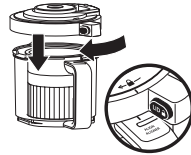
UTILIZZO DELLA GELATIERA CREAMi - CONT.

IMPORTANTE: Prima dell'utilizzo, leggere tutte le avvertenze.

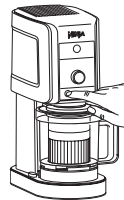


- 5 Tenere premuto il fermo della pala mescolatrice situato sul coperchio del contenitore esterno, quindi inserire la pala mescolatrice Deluxe nella parte interna dello stesso. Rilasciare il fermo per fissare la pala mescolatrice. Una volta effettuata l'installazione, il fermo risulterà centrato mentre la pala mescolatrice risulterà leggermente allentata. Premere il pulsante di accensione per accendere l'unità.

- 6 Posizionare la linguetta del coperchio leggermente a destra rispetto al manico del contenitore esterno in modo da allineare le linee presenti sul coperchio e sul manico. Ruotare il coperchio in senso orario per bloccarlo.



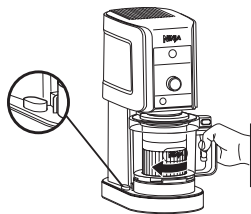
- 7 Con l'unità collegata, posizionare il contenitore esterno sulla base motore con la maniglia centrata sotto il pannello di controllo. Ruotare la maniglia verso destra per sollevare la piattaforma e bloccare il contenitore in posizione fino a sentire un clic.



- 8 Premere il pulsante di accensione/spegnimento per accendere l'unità. Se il contenitore esterno è installato correttamente, il pannello di controllo si illuminerà e l'unità sarà pronta per l'utilizzo. Premere "TOP" (PARTE SUPERIORE), "FULL" (INTERO) o "BOTTOM" (PARTE INFERIORE), quindi utilizzare la manopola per selezionare il programma scelto per la lavorazione della base e premere per iniziare la lavorazione. Il programma si interromperà automaticamente una volta completato.

NOTE:

- Le modalità "TOP" (PARTE SUPERIORE) e "BOTTOM" (PARTE INFERIORE) non sono disponibili con il programma "DRINKABLE" (BEVANDE).
- Se la spia di installazione si illumina, l'unità non è completamente assemblata. Se la spia lampeggia, accertarsi di aver montato correttamente il contenitore. Se la spia è fissa, verificare che il corpo lame sia installato. Assicurarsi di aver collegato la spina all'alimentazione prima di montare il contenitore.



- 9 A programma completato, rimuovere il contenitore esterno tenendo premuto il pulsante di rilascio a sinistra della base motore e ruotando nuovamente il manico verso il centro. Ruotando il manico, la piattaforma farà abbassare il contenitore. Tirare il contenitore verso di sé per rimuoverlo.



- 10 Premere il pulsante di sblocco e ruotare il coperchio in senso antiorario per rimuoverlo.

NOTA: L'unità non consente di eseguire un programma One-Touch dopo l'altro. Tra un programma e l'altro, abbassare il contenitore e controllare il risultato prima di procedere.



- 11a Per aggiungere ingredienti extra, utilizzare un cucchiaino per creare un'apertura larga circa 4 cm che arrivi in fondo al vasetto. Aggiungere gli ingredienti extra tritati o spezzettati nell'apertura creata e ripetere i passaggi da 6 a 10 per lavorare nuovamente il composto utilizzando la stessa zona di lavorazione e il programma "MIX-IN" (MESCOLO).

CONSIGLI PER L'AGGIUNTA DI INGREDIENTI EXTRA

Raccomandiamo di aggiungere caramelle sminuzzate, frutta congelata, frutta secca tritata, scaglie di cioccolato e altri ingredienti per un totale di **45 g**. Quando si aggiungono più ingredienti extra, consigliamo comunque di non superare la quantità indicata. Regolare a piacere la quantità degli ingredienti extra, assicurandosi che il coperchio del contenitore esterno si chiuda con facilità sul vasetto Deluxe.

Gli ingredienti extra con consistenza dura rimarranno intatti.

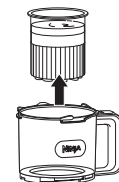
Alcuni ingredienti extra come il cioccolato, le caramelle e le noci invece non si romperanno durante il programma MIX-IN. Utilizzare scaglie di cioccolato, caramelle o ingredienti già tritati.

Gli ingredienti extra morbidi si frantumano. Alcuni ingredienti extra come i cereali, i biscotti e la frutta surgelata verranno ridotti in parti più piccole durante il programma "MIX-IN" (MESCOLO). Ridurre gli ingredienti più morbidi in pezzi grandi.

Per il gelato classico e artigianale, **NON è consigliabile aggiungere frutta fresca, salse e creme spalmabili.** L'aggiunta di salse al caramello, fudge e frutta fresca renderà il composto più liquido. Anche la crema di nocciolo al cioccolato e il burro di noci non si amalgamano bene. È consigliabile utilizzare frutta congelata o glasse al cioccolato/caramello.

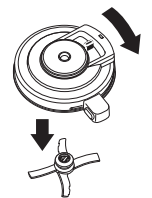
- 11b Se non si aggiungono ingredienti extra, è possibile utilizzare il programma "RE-SPIN" (LAVORA ANCORA) per rendere più cremosa una base "pastosa" o farinosa. Il programma "RE-SPIN" (LAVORA ANCORA) è consigliato per lavorare le basi molto fredde. Se il dessert risulta uniforme e può essere raccolto con un cucchiaino, passare al punto 12. Se la base risulta "pastosa" o farinosa, ripetere i passaggi da 6 a 10 con il programma "RE-SPIN" (LAVORA ANCORA).

NOTA: Non utilizzare il programma "RE-SPIN" (LAVORA ANCORA) prima del programma "MIX-IN" (MESCOLO).



- 12 Sollevare il vasetto Deluxe estraendolo dal contenitore e il gelato è pronto!

- 13 Sciacquare il coperchio del contenitore esterno per rimuovere eventuali residui appiccicosi o frammenti incastrati nella pala mescolatrice. Quindi, rimuovere la pala mescolatrice premendo il fermo situato sul coperchio del contenitore esterno. Per una pulizia più semplice, sganciare la pala mescolatrice direttamente all'interno del lavandino.
- 14 Spegnere l'unità premendo il pulsante di accensione. A processo terminato, scollegare l'unità. Per istruzioni sulla pulizia e la conservazione, consultare la sezione "Cura e manutenzione".



- 15 È rimasto del composto inutilizzato nel vasetto Deluxe? Livellare la superficie del composto ottenuto con un cucchiaino o una spatola prima di ricongelarlo. Se il composto risulta troppo duro dopo essere stato ricongelato, lavorarlo di nuovo con il programma utilizzato inizialmente. Se invece risulta abbastanza morbido, tuffaci dentro il cucchiaino e buon appetito! Prima di lavorare di nuovo una bevanda, versare 120 ml di liquido a scelta. Si otterrà una gustosa BEVANDA GHIACCIATA o 170 ml di liquido a scelta per realizzare una GRANITA o un delizioso FRAPPÉ.

NOTA: se il preparato contiene ingredienti extra, lavorarlo adeguatamente per permettere agli ingredienti extra di amalgamarsi al meglio e creare nuovi gusti di gelato.

CURA E MANUTENZIONE

PULIZIA

NOTA: Prima della pulizia, assicurarsi di rimuovere la pala mescolatrice Deluxe dal coperchio del contenitore esterno sollevando il coperchio e premendo il fermo della pala mescolatrice.

Lavaggio a mano

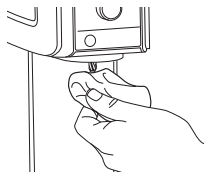
Lavare i contenitori, i coperchi e la pala mescolatrice con acqua calda e sapone. Per pulire la pala mescolatrice utilizzare un utensile lavapiatti con manico. Risciacquare accuratamente e lasciare asciugare all'aria.

Lavastoviglie

I contenitori, i coperchi e la pala mescolatrice sono lavabili nel cestello superiore della lavastoviglie. Separare la pala mescolatrice, il vasetto Deluxe, il contenitore esterno e i coperchi prima di inserirli in lavastoviglie.

Coperchio del contenitore esterno

alcuni resti di ingredienti potrebbero andare a depositarsi sotto la pala mescolatrice. Si consiglia di rimuoverlo prima di pulire il coperchio del contenitore esterno. Successivamente, far scorrere dell'acqua tiepida sulla leva di rilascio della pala mescolatrice facendola uscire dai fori di drenaggio su entrambi i lati. Posizionare il coperchio mantenendo la parte della leva verso il basso per permettere all'acqua di scivolare via completamente. Rimuovere la guarnizione di gomma grigio scuro intorno alla parte centrale sul lato inferiore del coperchio del contenitore esterno. Quindi, lavare a mano il coperchio e la guarnizione con acqua tiepida e sapone, oppure in lavastoviglie.



Base motore

Prima di effettuare la pulizia, staccare la spina della base motore. Pulire la base motore con un panno umido e pulito. Non utilizzare panni, spugne o spazzole abrasive per pulire la base.

Dopo ogni utilizzo, pulire il perno al di sotto del pannello di controllo con un panno umido.



Se rimane del liquido tra la base motore e la piattaforma, sollevare la piattaforma per ripulire. Posizionare il contenitore esterno sulla base motore con la maniglia centrata sotto il pannello di controllo. Ruotare il manico verso destra per sollevare la piattaforma. Quindi, pulire l'area tra la base e la piattaforma rialzata con un panno umido.

CONSERVAZIONE

Per riporre il cavo, utilizzare la fascetta in velcro sul retro della base motore. **NON** avvolgere il cavo intorno alla parte inferiore della base per la sistemazione a riposo.

Riporre gli accessori rimanenti insieme all'unità o in un armadietto, dove non rischiano di danneggiarsi o di creare pericoli.

RESETTARE IL MOTORE

L'unità è provvista di un sistema di sicurezza esclusivo che impedisce al motore e al sistema di azionamento di danneggiarsi qualora si provochi inavvertitamente un surriscaldamento del dispositivo. Se l'unità è sovraccarica, il motore si disattiva temporaneamente. In caso di disattivazione, segui la procedura di reset riportata di seguito.

- 1 Staccare la spina dell'unità dalla presa elettrica.
- 2 Lasciare raffreddare l'unità per circa 15 minuti.
- 3 Rimuovere il coperchio del contenitore esterno e la pala mescolatrice. Assicurarsi che non vi siano ingredienti che impediscano il montaggio del coperchio.

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

NOTA: NON lavorare blocchi di ghiaccio solido o cubetti di ghiaccio. **NON** preparare smoothie o lavorare ingredienti duri e sfusi. La frutta deve essere spremuta, in maniera tale da incorporarne solo il succo, oppure unita ad altri ingredienti e congelata prima della lavorazione.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

L'unità si muove mentre è in funzionamento.

- Assicurarsi che il piano di lavoro e i piedini dell'unità siano puliti e asciutti.
- Al termine della lavorazione il gelato presenta una consistenza liquida, non solida.**
- Se dopo la lavorazione la base è troppo morbida, riporre il vasetto CREAMi Deluxe in freezer per alcune ore o fino al raggiungimento della consistenza desiderata.
- Per risultati migliori, congelare la base per almeno 24 ore e procedere alla lavorazione subito dopo averla tolta dal congelatore. Se al termine della lavorazione la base non è ancora solida, provare a impostare il congelatore a una temperatura più bassa. L'apparecchio è progettato per la lavorazione di basi con una temperatura compresa tra i -12 °C e i -20 °C.
- La proporzione di grassi o zuccheri della ricetta potrebbe essere troppo alta. Consulta la guida creativa e usa le ricette in dotazione per ottenere risultati migliori.

Dopo la lavorazione il gelato ha un aspetto "pastoso" e farinoso.

- Se le basi vengono congelate a temperature molto basse, possono assumere un aspetto pastoso. Dopo aver eseguito il programma One-Touch, utilizza il programma "RE-SPIN" (LAVORA ANCORA) per rendere il gelato più omogeneo e cremoso.
- La proporzione di grassi o di zuccheri della ricetta potrebbe essere troppo bassa. Consulta la guida creativa e usa le ricette in dotazione per ottenere risultati migliori.

La spia luminosa dei programmi One-Touch non si accende.

- Assicurarsi che l'unità sia collegata a una presa funzionante prima di installare il contenitore esterno. Successivamente premere il pulsante di accensione e selezionare un programma.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia assemblato correttamente per l'uso. Se l'unità è accesa e il contenitore esterno non è installato correttamente, la spia di installazione lampeggerà. Se la pala mescolatrice non è installata correttamente, la spia di installazione si accenderà. Tutti i programmi One-Touch saranno disponibili quando l'unità è completamente assemblata ed è stata selezionata una modalità di lavorazione.
- L'unità non consente di eseguire un programma dopo l'altro. Tra un programma e l'altro, abbassare il contenitore e controllare i risultati prima di rialzarlo e avviare un altro programma.

La spia di installazione lampeggia.

- Il contenitore esterno non è installato correttamente o non è installato affatto. Reinstallare la pala mescolatrice nel coperchio del contenitore esterno e avvitare il coperchio al contenitore esterno, quindi reinstallare il contenitore esterno sulla base motore finché non scatta in posizione.

La spia di installazione è fissa.

- Il contenitore esterno è installato correttamente ma la pala mescolatrice non è inserita o è stata montata in modo errato. Abbassare la piattaforma tenendo premuto il pulsante di rilascio del contenitore posto a sinistra della base motore ruotando la maniglia esterna verso il centro. Assicurarsi che la pala mescolatrice sia installata nel coperchio.

Il display mostra E1 o E2 e le spie del programma lampeggiano.

- Il motore è in sovraccarico e deve essere effettuato il reset. Scollegare l'unità, rimuovere il contenitore. Prima di procedere al riavvio lasciare raffreddare la base motore per circa 15 minuti.
- Rimuovere la pala mescolatrice e il coperchio del contenitore esterno. Assicurarsi che non vi siano ingredienti che impediscano il montaggio del coperchio.
- Durante la lavorazione gli ingredienti sono troppo densi. Assicurarsi di utilizzare ingredienti che contengano una quantità sufficiente di zuccheri o grassi. Per ottenere risultati migliori, seguire le ricette riportate nella guida creativa.
- Il congelatore potrebbe essere troppo freddo. L'apparecchio è progettato per la lavorazione di basi con una temperatura compresa tra i -12 °C e i -20 °C. Modificare la temperatura del congelatore, posizionare il vasetto Deluxe nella parte anteriore del congelatore prima della lavorazione o lasciarlo sul piano di lavoro per alcuni minuti.
- **NON** inserire nell'unità blocchi di ghiaccio solido, cubetti di ghiaccio o ingredienti duri e sfusi.

Il display mostra E3 e le spie del programma lampeggiano.

- Si è verificato un errore e il programma non è stato completato correttamente. Come prima cosa scollegare l'unità. Verificare che la pala mescolatrice sia installata correttamente, quindi collegare di nuovo l'unità e provare a eseguire nuovamente il programma.

Il contenuto del vasetto si è congelato in obliquo.

- Per ottenere risultati ottimali, sconsigliamo di lavorare il contenuto di vasetto congelati in posizione obliqua o svuotati e successivamente ricongelati in obliquo.
- Appianare sempre la superficie del gelato prima di ricongelarlo. Se il contenuto del vasetto Deluxe è congelato in modo non uniforme, riportarlo in frigorifero per far sciogliere gli ingredienti. Successivamente, mescolare gli ingredienti per farli amalgamare perfettamente. Ricongelare il vasetto Deluxe posizionandolo su una superficie piana nel congelatore.

Il contenitore esterno non si sgancia dalla base motore dopo la lavorazione.

- Attendere circa 2 minuti prima di rimuovere il contenitore esterno. Tenere premuto il pulsante di rilascio posto sul lato sinistro della base motore e ruotare la maniglia del contenitore in senso orario per rimuoverlo. Questa operazione potrebbe richiedere un po' di forza.
- Per evitare che il contenitore esterno si blocchi sulla base motore, assicurarsi che la cavità al di sopra della pala mescolatrice sia completamente asciutta prima della lavorazione. Inoltre, per la lavorazione consecutiva di diverse basi, assicurarsi di risciacquare e asciugare la pala mescolatrice dopo aver preparato ciascuna base. Con alcune ricette, l'acqua può ghiacciarsi tra la pala e la base motore facendo attaccare le due componenti. Per impedire che questo accada, asciugare la pala mescolatrice tra una lavorazione e l'altra.

Il vasetto CREAMi Deluxe presenta dei graffi all'interno.

- Dopo un uso regolare è normale che il vasetto Deluxe possa risultare leggermente graffiato all'interno. Per evitare che questo avvenga, preparare gli ingredienti in un altro contenitore e non usare utensili di metallo in modo aggressivo. Pulire con panni morbidi e non abrasivi.

ORDINARE PEZZI DI RICAMBIO

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

CHIEDI ASSISTENZA SUBITO!
Hai domande o problemi?

CHIAMACI: 800 961655

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

Visita ninjakitchen.it e registra il prodotto oppure chiama il numero **800 961655** per registrare il nuovo prodotto Ninja® entro 28 giorni dall'acquisto. Verrà richiesto di fornire il nome del punto vendita, la data di acquisto, il numero di modello, il nome e l'indirizzo del cliente.

La registrazione ci permette di contattare il cliente nell'improbabile eventualità di dover comunicare un problema di sicurezza del prodotto.

PIÙ VASETTI, PIÙ PRELIBATEZZE CREAMI

Per registrare il prodotto e acquistare altri vasetti CREAMi Deluxe, visita ninjakitchen.eu



Shark | NINJA

GARANZIA DEL PRODUTTORE

Garanzia Ninja

Quando un consumatore acquista un prodotto in Italia, beneficia dei diritti legali relativi alla qualità del prodotto (i "diritti di legge"). Acquistando un apparecchio Ninja presso ninjakitchen.it, il consumatore può far valere i propri diritti legali nei confronti del rivenditore, compresa Ninja. Tuttavia, Ninja ripone totale fiducia nella qualità dei propri prodotti, tanto da offrire al consumatore una garanzia del produttore estesa fino a 2 anni, che copre i ricambi e la manodopera.

Tale garanzia è un fattore importante e riflette il grado di fiducia che il produttore ha nella qualità del proprio prodotto e del processo di produzione.

La garanzia del produttore non altera in alcun modo i diritti legali del consumatore.

Per quanto tempo sono garantiti gli apparecchi Ninja nuovi?

La nostra garanzia del produttore ha una durata standard di un anno dalla data di acquisto, oppure di due anni se si registra l'acquisto entro 28 giorni.

Come devo fare per registrare la mia Garanzia Ninja?

Se il prodotto Ninja è stato acquistato direttamente da ninjakitchen.it, la garanzia viene registrata automaticamente. Se l'acquisto viene effettuato altrove in Italia, è possibile registrare la garanzia online entro 28 giorni dalla data di acquisto.

- Per registrarsi online, visitare l'indirizzo ninjakitchen.it o scansionare il codice QR nel manuale di istruzioni.
- Prendere nota della data di acquisto dell'apparecchio.

IMPORTANTE:

- **Conservare lo scontrino** se il prodotto Ninja non è stato acquistato presso ninjakitchen.eu. Sarà necessario ai fini della validità della garanzia.
- La garanzia gratuita Ninja si applica solo in Italia.

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

Con la registrazione della garanzia Shark, il consumatore riceve un anno di copertura extra e metterà a disposizione dell'azienda i propri dati per eventuali necessità di contatto e assistenza. Se si acconsente a ricevere ulteriori comunicazioni, è inoltre possibile ricevere suggerimenti e consigli su come sfruttare tutte le potenzialità del prodotto Ninja e conoscere le ultime notizie sulle nuove tecnologie e i lanci di nuove tecnologie Ninja.

Che cosa copre la garanzia gratuita Ninja?

La riparazione o la sostituzione dell'apparecchio Ninja (a discrezione di Ninja), inclusi tutti i ricambi e la manodopera.

Che cosa non copre la garanzia gratuita Ninja?

- Normale usura.
- Danni accidentali o guasti causati da negligenza nell'utilizzo o nella cura, uso improprio, incuria, azionamento o manipolazione del prodotto Ninja non conforme al Manuale d'uso di Ninja in dotazione.
- Danno causato dall'utilizzo del prodotto Ninja per scopi diversi dal normale impiego domestico.
- Danno causato dall'utilizzo di componenti non assemblati o installati in conformità alle istruzioni d'uso.
- Danni causati dall'utilizzo di componenti e accessori che non sono parti originali Ninja
- Installazione difettosa (tranne nel caso in cui l'installazione sia stata effettuata da Ninja).
- Riparazioni o modifiche eseguite da soggetti diversi da Ninja o dai suoi agenti.

Come posso richiedere un intervento in garanzia gratuita Ninja?

Contattando il nostro servizio clienti al numero **800 961655**. Per gli orari di servizio, consultare il nostro sito web nella sezione "Contatti". La telefonata è gratuita e si parla direttamente con un rappresentante di Ninja. È anche possibile ricevere assistenza online visitando il sito www.ninjakitchen.it Il rappresentante incaricato da Ninja esaminerà i **problemi insieme al consumatore. In caso di articolo difettoso, invieremo la parte di ricambio o l'etichetta di reso per rispedire gratuitamente l'articolo difettoso. Dopo aver ricevuto il prodotto difettoso, Shark invierà al consumatore un prodotto sostitutivo.**

Si ricorda che al momento della restituzione l'articolo deve essere imballato in una scatola idonea, anche diversa dalla confezione originale.

Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono progettati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il tuo prodotto Ninja. È possibile trovare una gamma completa di pezzi di ricambio, componenti sostitutivi e accessori Ninja per tutte le apparecchiature sul sito www.ninjakitchen.it. Si ricorda che i danni causati dall'uso di parti di ricambio non originali potrebbero non essere coperti dalla garanzia.



REGISTRA TU COMPRA

 ninjakitchen.eu

 Escanea el código QR con un dispositivo móvil

INDICA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el recibo)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220-240 V- 50-60 Hz

Potencia: 800 W




NINJA®

CREAMi DELUXE

NC501EU | Guía del usuario

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO • LEE ATENTAMENTE ANTES DE USAR EL PRODUCTO

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

⚠ ADVERTENCIA

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

- 1 Lee todas las instrucciones antes de utilizar el producto y sus accesorios.
- 2 Respeta y sigue atentamente todas las advertencias e instrucciones. Este producto contiene conexiones eléctricas y piezas móviles que constituyen un posible riesgo para el usuario.
- 3 Revisa el contenido del embalaje para asegurarte de disponer de todos los componentes necesarios para utilizar el producto de forma correcta y segura.
- 4 **APAGA** el producto y desconéctalo de la toma de alimentación cuando no vayas a utilizarlo, antes de montar o desmontar componentes y antes de limpiarlo. Para desenchufar el producto, sujeta el cuerpo del enchufe y desconéctalo de la toma de corriente. **NUNCA** desenchufes la unidad tirando del cable flexible.
- 5 Antes de utilizar el producto, lava todas las piezas que puedan entrar en contacto con los alimentos. Sigue las instrucciones de limpieza que se proporcionan en este manual de instrucciones.
- 6 Antes de cada uso, inspecciona el batidor Deluxe Creamerizer para comprobar que no esté dañado. Si el batidor está doblado o sospechas que presenta algún daño, ponte en contacto con SharkNinja para solicitar un recambio.
- 7 **NO** utilices este producto en exteriores. Se ha diseñado para un uso exclusivamente doméstico y en interiores.
- 8 **NO** utilices ningún producto con el cable de alimentación o el enchufe dañados, ni después de haber funcionado incorrectamente, o haberse caído o dañado de cualquier modo. Este producto no tiene piezas reparables. Si alguno de los componentes del producto sufre daños, ponte en contacto con SharkNinja.
- 9 Este producto contiene marcas importantes en el enchufe. No hay recambio para el cable de alimentación. Si sufre algún daño, contacta con SharkNinja para repararlo.
- 10 **NO** deben utilizarse cables alargadores con este producto.
- 11 Para evitar descargas eléctricas, **NO** sumerjas el producto ni permitas que el cable entre en contacto con cualquier tipo de líquido.
- 12 **EVITA** que el cable quede suspendido desde bordes de mesas o encimeras. El cable puede engancharse y hacer que la unidad se caiga de la superficie de trabajo.
- 13 **EVITA** que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluidas estufas u otros aparatos emisores de calor.
- 14 Utiliza **SIEMPRE** la unidad sobre una superficie seca y plana.
- 15 **NO** permitas que los niños utilicen la unidad para jugar. Vigila atentamente a los niños cuando utilices el producto cerca de ellos.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO •
LEE ATENTAMENTE ANTES DE USAR EL PRODUCTO

⚠️ ADVERTENCIA

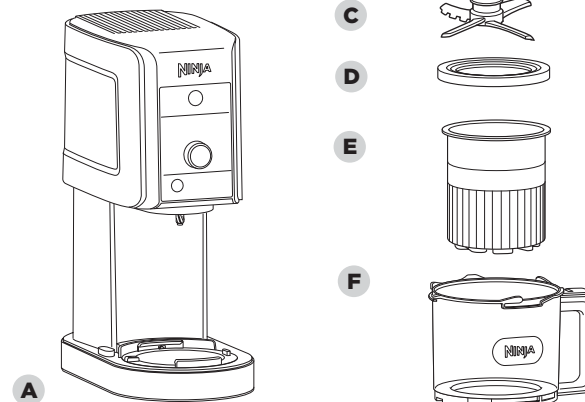
Para reducir el riesgo de lesiones físicas, incendios, descargas eléctricas o daños materiales, deben respetarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias y subsiguientes instrucciones numeradas. No utilices el producto para fines distintos a los que está destinado.

- 16 Este producto **NO** deben utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, salvo que las supervise e instruya específicamente otra persona responsable de su seguridad.
- 17 Utiliza **EXCLUSIVAMENTE** los accesorios suministrados con el producto o recomendados por SharkNinja. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por SharkNinja podría provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 18 **NUNCA** coloques el batidor Deluxe Creamerizer en el cuerpo del motor sin que este esté primero unido a la tapa del recipiente exterior y sin que la tapa esté unida a este.
- 19 Mantén las manos, el pelo y la ropa fuera del recipiente al cargarlo y utilizarlo.
- 20 Evita el contacto con las piezas móviles de la unidad durante el funcionamiento y la manipulación de esta.
- 21 **NO** llenes los recipientes más allá de las **líneas** de LLENADO MÁXIMO.
- 22 **NO** utilices la unidad con el recipiente vacío.
- 23 **NO** introduzcas en el microondas ninguno de los recipientes o accesorios que se incluyen con el producto, excepto la tarrina CREAMi Deluxe. La tarrina se puede calentar en el microondas.
- 24 **NO** calientes la tarrina en el microondas durante más de ocho minutos seguidos. Espera a que se enfríe antes de volver a meterla en el microondas.
- 25 **NUNCA** dejes desatendida la unidad cuando esté en marcha.
- 26 **NO** mezcles líquidos calientes. Si lo haces, podría generarse presión y la exposición al vapor podría provocar quemaduras al usuario.
- 27 **NO** proceses ingredientes secos sin añadir líquido a la tarrina. No está diseñado para batir en seco.
- 28 **NO** utilices la unidad para moler.
- 29 **NUNCA** utilices el producto sin las tapas colocadas. **NO** intentes desactivar el mecanismo de enclavamiento. Asegúrate de que el recipiente y la tapa están correctamente colocados antes de poner en funcionamiento la unidad.
- 30 Antes de utilizar el producto, asegúrate de retirar todos los utensilios de los recipientes. Si no retiras los utensilios, los recipientes pueden romperse y causar lesiones físicas o daños materiales.
- 31 Mantén las manos y los utensilios lejos de los recipientes durante la mezcla para reducir el riesgo de lesiones físicas graves o daños en el producto. Puedes utilizar una espátula, pero **SOLO** cuando el producto esté apagado.
- 32 **NO** transportes el producto por el mango del recipiente exterior. Sujeta el producto cogiendo ambos lados del mismo por debajo del cabezal.
- 33 **NO** proceses ingredientes duros, sueltos ni hielo. Este producto no está pensado para procesar fruta congelada suelta, un bloque de hielo sólido o cubitos de hielo.
- 34 **NO** congeles la tarrina inclinada. Las tarrinas deben colocarse en una superficie plana en el congelador. Las tarrinas que se hayan congelado inclinadas **NO** se deben procesar.
- 35 La potencia nominal máxima puede alcanzarse con la siguiente receta: Ajusta el congelador a -16 °C y deja que se estabilice. Bate una caja de pudín instantáneo de chocolate en polvo (165 gramos) con tres tazas de leche durante dos minutos. Vierte la base en una tarrina CREAMi Deluxe vacía hasta la línea MAX FILL (llenado máximo). Mete la tarrina en el congelador durante 17,5 horas. Procesa la base utilizando el programa RE-SPIN (giro inverso).

PIEZAS

- A Cuerpo del motor (no se muestra el cable conectado)
- B Tapa de recipiente exterior
- C Batidor Deluxe Creamerizer
- D Tapa CREAMi Deluxe
- E Tarrina de 709 ml CREAMi Deluxe
- F Recipiente exterior

NOTA: El color del producto, la cantidad de tarrinas y los programas pueden variar según el modelo.



ANTES DEL PRIMER USO

IMPORTANTE: Antes de empezar, lee todas las advertencias.

NOTA: Los accesorios no contienen BPA y se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas. Asegúrate de que el batidor, la tarrina, el recipiente exterior y las tapas estén separados antes de colocarlos en el lavavajillas.

¿SABÍAS QUE...?

Puedes usar el recipiente exterior para transportar la tarrina CREAMi Deluxe después de sacarla del congelador.

- 1 Retira todo el material de embalaje de la unidad.
- 2 Lava los recipientes, las tapas y el batidor con jabón y agua caliente. Usa un utensilio lavaplatos con mango para limpiar el batidor.
- 3 Aclara todas las piezas con abundante agua y déjalas secar al aire.
- 4 Limpia el panel de control con un paño suave.

CARACTERÍSTICAS

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

LUZ DE INSTALACIÓN

La luz de instalación se iluminará cuando la unidad no esté completamente montada para su uso. Si la luz parpadea, asegúrate de que el recipiente esté correctamente instalado. Si la luz se mantiene encendida, comprueba si el batidor está instalado.

TEMPORIZADOR CON CUENTA ATRÁS

Cuenta atrás del tiempo restante del programa.

LUZ "A DISFRUTAR"

Cuando finalice el procesamiento, se encenderá la luz.

MODO PROCESAMIENTO

Selecciona el modo de procesamiento antes de elegir un programa. Para procesar toda la tarrina Deluxe, pulsa FULL (lleno). Para procesar solo la mitad superior, pulsa TOP (superior). Para procesar la mitad restante de la tarrina Deluxe, pulsa BOTTOM (inferior).

NOTA: Los modos TOP y BOTTOM no están disponibles con los programas DRINKABLE (para beber).

PROGRAMAS ONE-TOUCH

Cada programa One-Touch está diseñado de forma inteligente para preparar deliciosas creaciones. Los programas varían en duración y velocidad dependiendo de los ajustes óptimos para obtener resultados perfectamente cremosos para ese tipo de receta.

NOTA: Para interrumpir un programa activo, pulsa de nuevo el selector.

PROGRAMAS ESPESOS

ICE CREAM (helado)

Diseñado para preparar recetas exquisitas al estilo tradicional. Ideal para convertir recetas lácteas y alternativas a los lácteos en helados cremosos y espesos.

LITE ICE CREAM (helado light)

Diseñado para consumidores que buscan recetas saludables para preparar helados bajos en azúcar o grasas, o con ingredientes que sustituyan al azúcar. Usa esta opción cuando vayas a preparar recetas cetogénicas o paleo.

SORBET (sorbete)

Transforma recetas a base de frutas, con alto contenido de agua y azúcar, en cremosos postres.

GELATO (no disponible en todos los modelos)

Prepara bases de crema para helados al estilo italiano.

FROZEN YOGURT (yogur helado)

Transforma fácilmente tus yogures favoritos comprados en la tienda en delicias congeladas, sanas y cremosas, con solo pulsar un botón. Cuando prepares yogur helado, asegúrate de utilizar yogur entero azucarado. No proceses yogur desnatado ni yogur sin azúcar añadido en la unidad.

MIX-IN (mezcla)

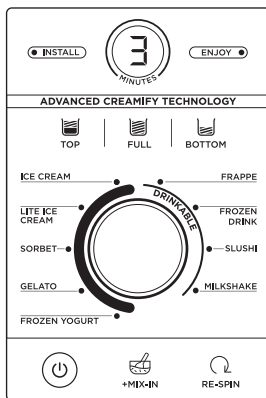
Diseñado para incorporar trozos de caramelos, galletas, frutos secos, cereales o frutas congeladas para personalizar una base recién procesada o un postre comprado.

NOTA: Los extras funcionan mejor si se añaden en el centro de la tarrina Deluxe. Después de procesar la mezcla, utiliza una cuchara para crear un agujero de 4 centímetros de ancho que llegue hasta el fondo de la parte procesada de la tarrina Deluxe. Añade los extras troceados o triturados al hueco y vuelve a procesar con el programa MIX-IN (mezcla).

RE-SPIN (giro inverso)

Diseñado para dar una textura suave después de utilizar uno de los programas preestablecidos. A menudo es necesario utilizar el programa RE-SPIN (giro inverso) cuando la base está muy fría (por debajo de -20 °C) y la textura se presenta desmenuzada en lugar de cremosa.

NOTA: No uses el programa RE-SPIN (giro inverso) antes de usar el programa MIX-IN (mezcla).



CONSEJOS DE CONGELACIÓN



Para obtener los mejores resultados, ajusta la temperatura del congelador entre -12 y -20 °C. La CREAMi Deluxe está diseñada para procesar bases dentro de este intervalo de temperaturas. Si tu congelador funciona en este intervalo, la tarrina debería alcanzar la temperatura adecuada.



NO congeles la tarrina Deluxe si está inclinada. Coloca la tarrina Deluxe en una superficie plana en el congelador.



Los congeladores verticales funcionan mejor. Te recomendamos que no uses arcones congeladores, ya que tienden a alcanzar temperaturas muy frías.



Congela la base durante al menos 24 horas. Aunque esté congelada, la base tiene que alcanzar una temperatura aún más baja antes de poder procesarla.



¡Aprovecha el tiempo y prepara varias tarrinas CREAMi Deluxe a la vez! Guarda las tarrinas Deluxe en tu congelador para poder disfrutar de tus creaciones Creamify cuando te apetezca.

¿No quieres esperar 24 horas? Personaliza helados que hayas comprado con extras o bien prepara un smoothie. Para personalizar el helado comprado en tienda, viértelo en una tarrina Deluxe y ve al paso 1a.

Esto NO es una batidora.

NO proceses un bloque sólido de hielo ni cubitos de hielo.

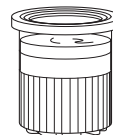
NO hagas smoothies ni proceses ingredientes duros y sueltos.

Las frutas deben triturarse para sacarles el zumo o combinarlas con otros ingredientes, y hay que congelarlas antes de procesarlas.

USO DEL CREAMi DELUXE

IMPORTANTE: Antes de empezar, lee todas las advertencias.

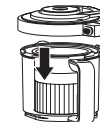
1 Añade los ingredientes a la tarrina CREAMi Deluxe. **NO** rebases la línea MAX FILL (llenado máximo) de la tarrina. Para inspirarte, elige entre cientos de recetas en [ninjakitchen.eu](https://www.ninjakitchen.eu).



2 Si la receta requiere que los ingredientes estén congelados, cierra la tapa de la tarrina Deluxe y congéla durante al menos 24 horas.

NOTA: La unidad debe estar enchufada antes de montar las piezas. La unidad no funcionará si el recipiente exterior se instala antes de enchufar la unidad.

3 Enchufa la unidad y colócala sobre una superficie limpia, seca y plana, como una encimera o una mesa.



4 Cuando la base esté preparada o congelada, retira la tapa de la tarrina Deluxe y colócala en el recipiente exterior.

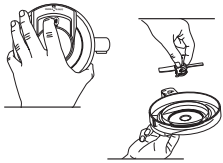
NOTA: NO proceses la tarrina Deluxe si los ingredientes se han quedado congelados en posición inclinada o si se ha extraído contenido de la tarrina y se ha vuelto a congelar con el contenido distribuido de manera desigual.

Alisa siempre la superficie de un postre procesado antes de volver a congelarlo. Si se congela inclinada, deja la tarrina Deluxe en el frigorífico para que los ingredientes se derritan. A continuación, bate para combinar los ingredientes. Vuelve a congelar y asegúrate de colocar la tarrina Deluxe sobre una superficie plana en el congelador.



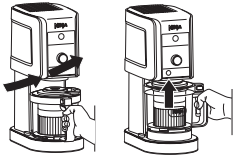
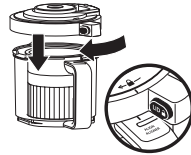
USO DEL CREAMI - SIGUE

IMPORTANTE: Antes de empezar, lee todas las advertencias.

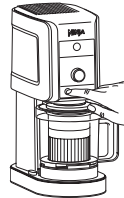


- 5 Presiona y mantén el pestillo del batidor en la parte superior de la tapa del recipiente exterior; a continuación, inserta el batidor Deluxe Creamerizer en la parte inferior de la tapa. Suelta el pestillo para asegurar el batidor. Cuando esté completamente instalado, el pestillo estará centrado y el batidor estará ligeramente flojo. Presiona el botón de encendido/apagado para encender la unidad.

- 6 Coloca la lengüeta de la tapa ligeramente a la derecha del mango del recipiente exterior para que las líneas de la tapa y el asa queden alineadas. Gira la tapa en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla.



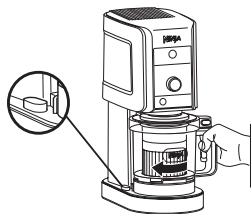
- 7 Con la unidad conectada, coloca el recipiente exterior en el cuerpo del motor con el mango centrado debajo del panel de control. Gira el mango hacia la derecha para elevar la plataforma. El recipiente quedará encajado cuando oigas un clic.



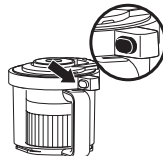
- 8 Pulsa el botón de encendido/apagado para encender el producto. Si el recipiente exterior está correctamente instalado, el panel de control se iluminará y la unidad estará lista para su uso. Pulsa TOP, FULL o BOTTOM y, a continuación, utiliza el selector para seleccionar el programa adecuado para tu base y pulsa el selector para empezar a procesar. El programa se detendrá automáticamente cuando se complete.

NOTAS:

- Los modos TOP y BOTTOM no están disponibles con los programas DRINKABLE (para beber).
- Si la luz de instalación está iluminada, la unidad no está completamente montada y lista para usar. Si la luz parpadea, asegúrate de que el recipiente esté correctamente instalado. Si la luz se mantiene encendida, comprueba si el batidor está instalado. Asegúrate de enchufar la unidad antes de instalar el recipiente.



- 9 Cuando el programa se haya completado, retira el recipiente exterior manteniendo presionado el botón para liberar el recipiente en el lado izquierdo del cuerpo del motor y girando el mango hacia el centro. A medida que se gira el mango, la plataforma bajará el recipiente. Tira del recipiente hacia ti para extraerlo.



- 10 Para retirar la tapa, presiona el botón de desbloqueo y gírala en el sentido contrario a las agujas del reloj.

NOTA: La unidad no permite ejecutar programas One-Touch de forma consecutiva. Entre programas, baja el recipiente y comprueba los resultados antes de continuar.



- 11a Si utilizas extras, emplea una cuchara para crear un agujero de 4 centímetros de ancho que llegue hasta el fondo de la parte procesada de la tarrina Deluxe. Añade extras picados o troceados en el hueco de la tarrina Deluxe y repite los pasos del 6 al 10 para procesar de nuevo utilizando el programa MIX-IN (mezcla).

CONSEJOS PARA AÑADIR OTROS INGREDIENTES

Añade 45 gramos de caramelos triturados, frutas congeladas, frutos secos picados, trocitos de chocolate, etc. Si añades varios tipos de extras, te recomendamos que no uses más de 45 gramos en total. Ajusta la cantidad de ingredientes a tu gusto, asegurándote de que la tapa del recipiente exterior pueda cerrarse cómodamente sobre la tarrina Deluxe.

Los ingredientes duros permanecerán intactos.

Algunos extras como el chocolate, el caramelo y los frutos secos no se desharán al usar el programa MIX-IN (mezcla). Utiliza chispas de chocolate y caramelos o ingredientes ya picados.

Los ingredientes blandos se partirán en trocitos. Algunos extras, como las galletas y la fruta congelada, encogerán de tamaño después de utilizar el programa MIX-IN (mezcla). Utiliza trozos más grandes de ingredientes blandos.

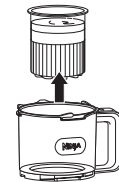
Para preparar helados y gelato, **no recomendamos utilizar frutas frescas, salsas ni cremas** como ingredientes adicionales. Añadir fruta fresca, ingredientes cremosos o salsas, como el dulce de azúcar o la salsa de caramelo, hará que el postre se diluya. Las cremas de cacao con avellanas y las cremas de frutos secos tampoco se mezclan bien. Recomendamos usar toppings de sirope de chocolate o caramelo, o bien frutas congeladas.

- 11b Si no añades otros extras, puedes utilizar el programa RE-SPIN (giro inverso) en una tarrina Deluxe, si la base está desmenuzada o en polvo, para hacerla más cremosa. Para bases muy frías a menudo se necesita usar el programa RE-SPIN (giro inverso). Si el postre está cremoso y listo para servir, ve al paso 12. Si la base se desmenuza o se transforma en polvo, repite los pasos 6 a 10 para volver a procesarla con el programa RE-SPIN (giro inverso).

NOTA: No uses el programa RE-SPIN (giro inverso) antes de usar el programa MIX-IN (mezcla).

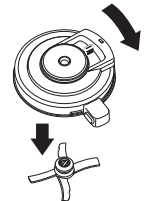


RE-SPIN



- 12 Saca la tarrina Deluxe del recipiente exterior y ¡a disfrutar!

- 13 Enjuaga la tapa del recipiente exterior para eliminar cualquier residuo pegajoso o trozo encajado en el batidor Deluxe Creamerizer. Luego, separa el batidor presionando el pestillo de la parte superior de la tapa del recipiente exterior. Para facilitar la limpieza, deja el batidor directamente en el fregadero.



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



- 15 ¿No te has acabado tu tarrina Deluxe? Alisa la superficie de tu creación con una cuchara o una espátula antes de congelarla. Si el postre se ha quedado duro después de volver a congelarlo, procésalo de nuevo con el programa que has utilizado para prepararlo inicialmente. Si está blando, híncale la cuchara y ¡a disfrutar! Antes de volver a procesar el preparado para beber que te haya sobrado, vierte unos 120 ml del líquido que desees para preparar una BEBIDA HELADA o 170 ml para hacer un SLUSHI o FRAPPÉ.

NOTA: Si el postre contiene ingredientes adicionales, volver a procesarlo los triturará aún más y creará un nuevo sabor.

LIMPIEZA

NOTA: Antes de limpiar, asegúrate de retirar el batidor Deluxe Creamerizer de la tapa del recipiente exterior enjuagando la tapa y presionando a continuación el pestillo del batidor.

Lavado a mano

Lava los recipientes, las tapas y el batidor con agua tibia y jabón. Usa un utensilio lavaplatos con mango para limpiar el batidor. Aclara todas las piezas con abundante agua y déjalas secar al aire.

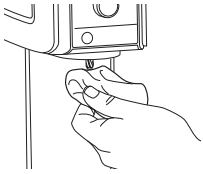
Lavavajillas

Los recipientes, las tapas y el batidor son aptos para la bandeja superior del lavavajillas. Asegúrate de que el batidor, la tarrina Deluxe, el recipiente exterior y las tapas estén separados antes de colocarlos en el lavavajillas.

Tapa del recipiente exterior

Retira el batidor antes de limpiar la tapa del recipiente exterior, ya que los ingredientes podrían quedar atrapados debajo del batidor. Luego, deja correr agua tibia a través de la palanca de liberación del batidor y por los orificios de drenaje a cada lado. Coloca la tapa con el lado de la palanca hacia abajo para drenarla completamente.

Retira el sello de goma gris oscuro alrededor del centro de la parte inferior de la tapa del recipiente exterior. Luego, lava a mano la tapa y el sello con agua tibia y jabón o colócalos en el lavavajillas.



Cuerpo del motor

Desenchufa el cuerpo del motor antes de limpiarlo. Limpia el cuerpo del motor con un paño húmedo y limpio. No utilices paños, almohadillas ni cepillos abrasivos para limpiar el cuerpo del motor.

Limpia el eje debajo del panel de control con un paño húmedo después de cada uso.



Si hay líquido atrapado entre el cuerpo del motor y la plataforma, levanta la plataforma para limpiarlo. Coloca el recipiente exterior en el cuerpo del motor con el mango centrado debajo del panel de control. Gira el mango hacia la derecha para elevar la plataforma. Luego, usa un paño húmedo para limpiar la zona entre el cuerpo del motor y la plataforma elevada.

ALMACENAMIENTO

Para guardar el cable, enróllalo con el cierre de velcro situado cerca de la parte trasera del cuerpo del motor. **NO** enrolles el cable alrededor de la parte inferior de la base para almacenarlo.

Guarda todos los accesorios restantes junto con la unidad o en un armario en el que no vayan a sufrir daños ni supongan un peligro.

RESTABLECIMIENTO DEL MOTOR

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

- 1 Desenchufa la unidad de la toma de corriente.
- 2 Deja enfriar la unidad durante aproximadamente 15 minutos.
- 3 Retire la tapa del recipiente exterior y la espátula. Asegúrate de que no queden ingredientes atascados en el conjunto de la tapa.

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

NOTA: NO proceses un bloque sólido ni cubitos de hielo. **NO** hagas smoothies ni proceses ingredientes duros y sueltos. Las frutas deben triturarse para sacarles el zumo o combinarlas con otros ingredientes, y hay que congelarlas antes de procesarlas.

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

La unidad se mueve en la encimera durante el procesamiento.

- Asegúrate de que la superficie de trabajo y los soportes de la unidad estén limpios y secos.

El postre congelado está líquido, y no sólido, después de haberlo procesado.

- Si la base está blanda después de haberla procesado, vuelve a meter la tarrina CREAMi Deluxe en el congelador durante varias horas o hasta que alcance la consistencia deseada.
- Para obtener los mejores resultados, congela la base durante al menos 24 horas y procésala inmediatamente después de sacarla del congelador. Si la base procesada aún no está firme, prueba a poner el congelador a una temperatura más baja. El producto está diseñado para procesar bases entre -12 y -20 °C.
- La proporción de grasa o azúcar puede ser demasiado alta en tu receta. Consulta la Guía de inspiración con recetas y utiliza las recetas incluidas como guía para obtener los mejores resultados.

El postre congelado está desmenuzado o en polvo tras haberlo procesado.

- Cuando las bases se congelan en congeladores muy fríos, pueden salir desmenuzadas. Después de ejecutar un programa One-Touch, utiliza el programa RE-SPIN (giro inverso) para que tu creación quede más suave y cremosa.
- Es posible que la proporción de grasa o azúcar en tu receta sea demasiado baja. Consulta la Guía de inspiración con recetas y utiliza las recetas incluidas como guía para obtener los mejores resultados.

Los programas One-Touch no se iluminan.

- Asegúrate de que la unidad está conectada a una toma de corriente que funcione antes de instalar el recipiente exterior. A continuación, pulsa el botón de encendido/apagado para seleccionar un programa.
- Asegúrate de que la unidad esté completamente montada para su uso. Si la unidad está encendida y el recipiente exterior no está instalado correctamente, la luz de instalación parpadeará. Si el batidor no está instalado correctamente, la luz de instalación se iluminará. Todos los programas One-Touch estarán disponibles cuando la unidad esté completamente montada y se haya seleccionado un modo de procesamiento.
- La unidad no te permite ejecutar programas consecutivos. Entre programas, baja el recipiente y comprueba los resultados antes de subirlo y ejecutar otro programa.

La luz de instalación parpadea.

- El recipiente exterior no está instalado o no está instalado correctamente. Vuelve a instalar el batidor en la tapa del recipiente exterior y la tapa en el recipiente exterior; a continuación, vuelve a instalar el recipiente exterior en el cuerpo del motor hasta que encaje en su sitio.

La luz de instalación se ilumina de forma constante.

- El recipiente exterior está correctamente instalado, pero falta el batidor o se ha instalado mal. Baja la plataforma presionando y manteniendo el botón para liberar el recipiente a la izquierda del cuerpo del motor mientras giras el mango del recipiente exterior hacia el centro. Asegúrate de que el batidor está instalado en la tapa.

La pantalla muestra E1 o E2 y las luces del programa parpadean.

- El motor se ha sobrecargado y necesita reiniciarse. Desenchufa la unidad, retira el recipiente y deja que el cuerpo del motor se enfríe durante unos 15 minutos antes de volver a encenderla.
- Retira la tapa del recipiente exterior y el batidor. Asegúrate de que no queden ingredientes atascados en el conjunto de la tapa.
- Los ingredientes que intentas procesar podrían ser demasiado densos. Asegúrate de utilizar ingredientes con azúcar o grasa. Sigue los pasos de la Guía de inspiración con recetas para obtener los mejores resultados.
- Tu congelador puede estar muy frío. El producto está diseñado para procesar bases entre -12 y -20 °C. Cambia la temperatura del congelador, mueve la tarrina Deluxe a la parte delantera del congelador o deja la tarrina Deluxe sobre la encimera durante unos minutos antes de procesar cualquier cosa.
- **NO** proceses bloques de hielo sólido, cubitos de hielo o ingredientes duros y sueltos.

La pantalla muestra E3 y las luces del programa parpadean.

- Se ha producido un error y el programa no se ha completado correctamente. Primero desconecta la unidad. Comprueba que el batidor está instalado correctamente, vuelve a conectar la unidad e intenta ejecutar el programa de nuevo.

La tarrina Deluxe se ha congelado inclinada.

- Para evitar daños en la unidad, no proceses una tarrina Deluxe si los ingredientes han quedado congelados en posición inclinada o si se ha extraído contenido del recipiente y se ha vuelto a congelar de manera desigual.
- Alisa siempre la superficie del helado antes de volver a congelarlo. Si la tarrina Deluxe se ha congelado inclinada, ponla en el frigorífico para que los ingredientes se derritan. A continuación, bate con una varilla para asegurarte de que los ingredientes se mezclan bien. Al volver a congelarla, asegúrate de colocar la tarrina Deluxe en una superficie plana en el congelador.

El recipiente exterior no se suelta del cuerpo del motor después del procesamiento.

- Espera unos dos minutos y, luego, intenta sacar el recipiente exterior de nuevo. Mantén el botón de desenganche en el lado izquierdo del cuerpo del motor y gira el asa del recipiente en el sentido de las agujas del reloj para retirarlo. Tal vez tengas que hacerlo con algo de fuerza.
- Para evitar que el recipiente exterior se atasque en el cuerpo del motor, asegúrate de que la cavidad de la parte superior del batidor esté completamente seca antes de procesar el preparado. Además, cuando proceses varias bases consecutivamente, asegúrate de enjuagar y secar el batidor después de procesar cada base. Con algunas recetas, el agua puede congelarse entre el batidor y el cuerpo del motor, haciendo que se peguen; para evitarlo, seca el batidor entre pasada y pasada.

El interior de la tarrina CREAMi Deluxe está rayado.

- Es normal que la tarrina Deluxe se raye ligeramente cuando se usa de manera habitual. Para evitarlo, prepara los ingredientes en un recipiente separado y procura no emplear utensilios metálicos de manera agresiva en la tarrina Deluxe. Limpia con paños suaves y no abrasivos.

PEDIDOS DE PIEZAS DE RECAMBIO

Para solicitar piezas y accesorios adicionales, visita ninjakitchen.eu.

¡OBTÉN AYUDA AHORA!
¿Tienes alguna pregunta o duda?

PONTE EN CONTACTO CON NOSOTROS
LLAMANDO AL: 900 839 453

REGISTRO DEL PRODUCTO

Visita ninjakitchen.eu o llama al **900 839 453** para registrar tu nuevo producto Ninja® en el plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Te pediremos que nos indiques el nombre del establecimiento, la fecha de la compra y el número del modelo, además de tu nombre y dirección. Tras registrarte, podremos ponernos en contacto contigo en el improbable caso de que haya que realizar algún aviso de seguridad sobre el producto.

MÁS TARRINAS, MÁS DELICIAS CREAMI

Para registrar tu producto y comprar tarrinas CREAMi Deluxe adicionales, visita ninjakitchen.eu



Shark | NINJA

GARANTÍA DEL FABRICANTE

La garantía de Ninja

Cuando una persona adquiere un producto en la Unión Europea, está amparada por derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto (tus "derechos legales"). Puedes hacer valer tus derechos legales frente a tu proveedor, incluido Ninja, si compraste tu electrodoméstico de cocina Ninja en ninjakitchen.eu. No obstante, en Ninja estamos tan seguros de la calidad de nuestros productos que damos al propietario una garantía adicional gratuita de hasta dos años en piezas y mano de obra. La garantía que lo acompaña es un compromiso importante y refleja el grado de confianza del fabricante en la calidad de sus productos.

La garantía del fabricante no afecta tus derechos legales.

¿Cuánto duran las garantías de los productos nuevos de Ninja?

Nuestra garantía del fabricante tiene una duración estándar de un año a partir de la fecha de compra, o de dos años si registras tu compra con nosotros en un plazo de 28 días.

¿Cómo debo registrar mi garantía Ninja?

Si has adquirido tu electrodoméstico de cocina Ninja directamente en ninjakitchen.eu, tu garantía ampliada se registrará automáticamente. Si lo compraste en otro sitio de Reino Unido, puedes registrar la garantía en línea en el plazo de 28 días a partir de la fecha de compra.

- Para registrarte en línea, visita www.ninjakitchen.eu o escanea el código QR que aparece en el manual de instrucciones.
- Anota la fecha en la que compraste el producto.

¡IMPORTANTE!

- **Conserva el recibo de compra** si compraste tu electrodoméstico de cocina Ninja en cualquier lugar excepto en ninjakitchen.eu. Lo necesitarás para hacer valer la garantía.

- La garantía Ninja gratuita solo se aplica en la Unión Europea.

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

Al registrar la garantía, obtendrás un año adicional de cobertura. Obtendremos tus datos por si necesitamos contactar contigo alguna vez. Si aceptas que te enviemos comunicaciones, también puedes recibir consejos para optimizar el uso de tu electrodoméstico de cocina Ninja e información sobre nuevos lanzamientos y tecnologías de Ninja.

¿Qué cubre la garantía gratuita de Ninja?

Reparación o reemplazo de tu electrodoméstico Ninja (a discreción de Ninja), incluidas todas las piezas y la mano de obra.

¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita de Ninja?

- Desgaste normal por el uso.
- Daños accidentales y averías debidas a uso o mantenimiento negligentes, uso indebido, descuido, acciones imprudentes o manipulación del electrodoméstico de cocina Ninja, sin respetar las indicaciones del manual de funcionamiento de Ninja que viene con el producto.
- Daños causados por el uso del electrodoméstico de cocina Ninja para fines distintos de los propios del hogar.
- Daños causados por el uso de piezas no montadas o no instaladas de acuerdo con las instrucciones de uso.
- Daños causados por el uso de piezas y accesorios que no sean componentes originales de Ninja
- Instalación defectuosa (excepto cuando la haya realizado Ninja).
- Reparaciones o modificaciones realizadas por terceros ajenos a Ninja o a sus representantes.

¿Cómo puedo acogerme a la garantía gratuita de Ninja?

Ponte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente en el **900 839 453**. Para conocer los horarios de atención al cliente, ve al apartado "Contacto" en nuestro sitio web. La llamada te permitirá ponerte en contacto directo con un representante de Ninja. También puedes encontrar asistencia en línea en support.ninjakitchen.es. El representante de Ninja se encargará de intentar **resolver el problema contigo y, si llegamos a la conclusión de que el artículo no funciona bien, te enviaremos una pieza de recambio o una etiqueta de devolución para que nos envíes el producto defectuoso sin coste alguno. Cuando nos hayas entregado el producto defectuoso, te enviaremos uno de recambio.**

Recuerda que el artículo tiene que ir embalado cuando nos lo devuelvas. Puedes usar cualquier caja en la que quepa, no es necesario que sea el embalaje original.

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

Los recambios y los accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan el electrodoméstico de cocina Ninja. Puedes ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todos los productos Ninja en www.ninjakitchen.es. Recuerda que la garantía podría no cubrir los daños causados por el uso de recambios que no sean de Ninja.



DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

NINJA er et registreret varemærke tilhørende Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

DEUTSCH

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

NINJA ist eine eingetragene Marke von SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

ENGLISH

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

NINJA is a registered trademark of Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

ESPAÑOL

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

NINJA es una marca registrada de SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque déposée de Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

ITALIANO

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

NINJA è un marchio registrato di Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk van SharkNinja Operating LLC.

© 2023 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 varemærke som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUÊS

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

NINJA é uma marca registada da Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

NINJA on Shark Ninja Operating LLC -yhtiön rekisteröity tavaramerkki.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

NINJA är ett registrerat varumärke som tillhör Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA



@ninjakitchenes

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

ninjakitchen.eu

NC501EU_IB_MP_231110_Mv1

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

ninjakitchen.eu