NINJA

CREAMI SWIRL

NC701EU

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

ninjakitchen.eu

REGISTER YOUR PURCHASE

ninjakitchen.co.uk/registerguarantee

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:	800 Watts

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

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

⚠WARNING

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

1. Read all instructions prior to using the appliance and its accessories.
2. Carefully observe and follow all warnings and instructions. This unit contains electrical connections and moving parts that potentially present risk to the user.
3. Take 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 Swirl Creamerizer 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 for servicing.
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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

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 Swirl Creamerizer 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 Swirl 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 **DO NOT** attempt to dispense foreign objects.

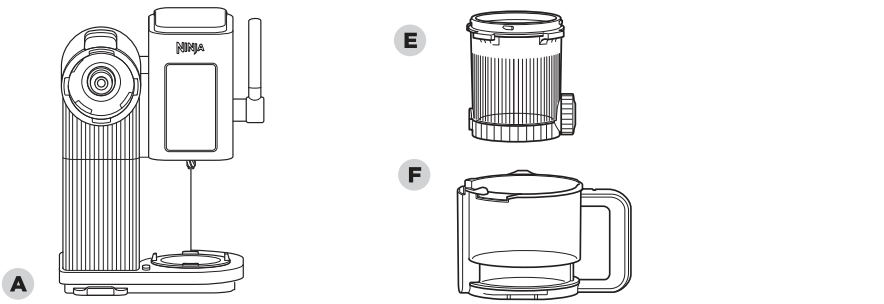
36 **DO NOT** remove the base from the tub.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS

A Motor Base (attached power cord not shown)
B Outer Bowl Lid
C Swirl Creamerizer Paddle
D (2) CREAMi Swirl Tub Storage Lids
E (2) 480ml CREAMi Swirl Tub with Nozzle
F Outer Bowl
G Dispense Lid
H Swirl Press

NOTE: Unit color, 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 Swirl 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 3 clean the paddle.*
4 *Thoroughly rinse and air-dry all parts.*
5 *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 outer bowl is properly installed. If light is solid, check that the paddle is installed.

COUNTDOWN TIMER Counts down remaining program time in minutes.

READY LIGHT When all parts are correctly installed, the ready light will remain solid until processing or dispensing begins.

PROCESSING MODE When selecting a processing mode, some programs may illuminate under both SCOOP and SOFT SERVE. For programs that illuminate under SCOOP, output will be harder and denser. For programs that illuminate under SOFT SERVE, output will be softer and lighter.

NOTE: If you plan to dispense your creation, we recommend using SOFT SERVE mode.

ONE-TOUCH PROGRAMS Each one-touch program is intelligently designed to whip up delicious creations. Programs vary in length and speed, depending on optimal settings, to get perfectly creamy results for that type of recipe.

NOTE: To cancel an active program, press the power button.

SCOOP PROGRAMS

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

LITE ICE CREAM
Designed for the health conscious to make keto, paleo, and vegan recipes that are low in sugar and/or fat or use sugar substitutes.

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

GELATO
Transforms cooked bases into rich, dense, Italian-style ice cream.

FROZEN YOGHURT
Easily transform your favorite store-bought yoghurts into healthy, creamy frozen treats with the touch of a button. When making frozen yoghurt, ensure you are using full-fat yoghurt with added sugar. Do not process nonfat yoghurt or yoghurt with no added sugar.

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

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

NOTE: Not recommended for SOFT SERVE recipes.

SOFT SERVE PROGRAMS

ICE CREAM
Designed to bring the ice cream shop home. Expand upon classic soft-serve vanilla and chocolate for a whole new world of light, airy, fun flavours.

LITE SOFT SERVE
Take classic soft-serve recipes to the next level with lower-fat, lower-sugar, and/or sugar-substitute options. Choose when processing paleo or vegan recipes.

FRUITI
FRUITI has the consistency of soft-serve but uses a dairy-free fruit base, resulting in a sweet, tangy fruit flavour for a light, refreshing treat.

SOFT SERVE GELATO
Elevate custard-based recipes with richer, creamier, swirlable textures.

FROZEN YOGHURT
Create yoghurt-shop quality treats ready for dispensing. Mix your favorite store-bought yoghurts with milk and spin to create light, airy, fro-yo-shaped results.

SCOOP/SOFT SERVE PROGRAMS

CREAMiFIT
A new way to enjoy frozen treats made with higher protein, lower calorie and lower sugar* bases. This program whips air into ingredients to create light soft serve and scoopable ice cream.
*Compared to Ninja CREAMi Swirl ice cream recipes.

RE-SPIN
Designed to ensure a smooth texture after running one of the one-touch programs. Re-spin is often needed when the base is very cold (below 21°C) and the texture is crumbly rather than creamy.

FREEZING TIPS

For best results, set your freezer between -13°C and 21°C. The CREAMi Swirl 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 Swirl Tub at an angle. Place the Swirl 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 Swirl Tubs at once. Keep these Swirl Tubs in your freezer to Creamify on demand whenever a 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 Swirl Tub and skip to step 11a.

This is NOT a blender.

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

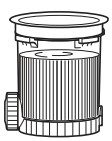
DO NOT make a smoothie or process hard, loose ingredients.

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

USING THE CREAMi SWIRL

IMPORTANT: Review all warnings before proceeding.

1 Add ingredients to the CREAMi Swirl Tub. **DO NOT** add ingredients past the MAX FILL line. For recipe inspiration, choose from hundreds of recipes at **ninjacreami.com**.



2 If the recipe requires the ingredients to be frozen, snap the lid on the Swirl 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.

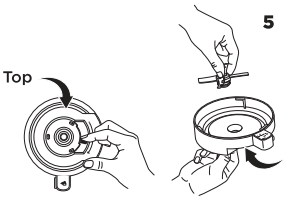
4 When the base is prepped or frozen, remove the Swirl Tub lid and place the Swirl Tub in the outer bowl.

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

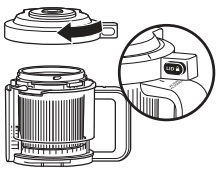
Always smooth out the surface of a processed treat before re-freezing. If frozen unevenly, put the Swirl Tub in the fridge to allow the ingredients to melt, then whisk to combine ingredients. Re-freeze, making sure the Swirl Tub is on a level surface in the freezer.

USING THE CREAMi – CONT

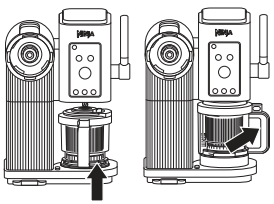
IMPORTANT: Review all warnings before proceeding.



5 Pull back and hold the WHITE paddle latch on the top of the outer bowl lid, then insert the Swirl Creamerizer 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.



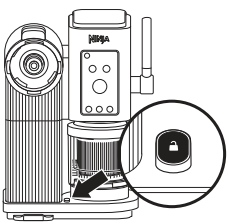
6 Position the tab of the lid just slightly to the right of the outer bowl handle so the lines on the lid and handle align. Rotate the lid clockwise to lock.



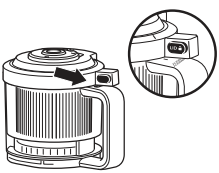
7 With the unit plugged in, place the outer bowl onto the motor base with the handle centered below the control panel. Twist the handle to the right to raise the platform and lock the bowl in place, signaled by a click.

8 Press the power button to turn on the unit. If the outer bowl is properly installed, the control panel will illuminate and the READY indicator will be solid. Select SOFT SERVE OR CLASSIC as your processing mode. Then select the program that matches your base. The timer will count down the program. The program will automatically stop when complete.

NOTES: 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. Make sure you plug in the unit **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 toward 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 FOR SCOOP RECIPES ONLY If adding mix-ins, use a spoon to create a 4 cm wide hole that reaches the bottom of the processed portion of the Swirl Tub. Add chopped or broken mix-ins to the hole in the Swirl Tub and repeat steps 6–10 to process again using the same processing zone and the MIX-IN program.

MIX-IN TIPS

Add a small handful of crushed sweets, frozen fruits, chopped nuts, chocolate pieces, and more. When adding several different types of mix-ins, do not exceed a small handful in total. Adjust the quantity of mix-ins to taste, ensuring the outer bowl lid can still comfortably close over the Swirl 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 sweets or pre-chopped ingredients.

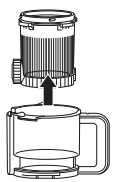
Soft mix-ins will get broken down. Mix-ins like cereal, cookies, and frozen fruit will end up smaller after the MIX-IN program. Use bigger pieces of soft ingredients.

or 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 Swirl 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

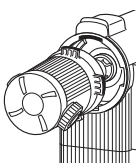
RE-SPIN

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



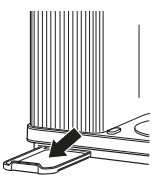
12 Lift the Swirl Tub out of the outer bowl and enjoy **OR** continue on to prep for dispense.

13 Locate the WHITE dispense lid. Place and twist the dispense lid onto the tub.

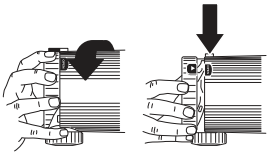


14 Install tub by aligning the **blue tub tab** with the **blue tab on the dispense area** on the left of the unit. Twist until you hear a click.

15 Pull out the drip tray from the base of the unit.



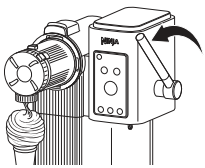
USING THE CREAMi – CONT



16 Then, twist the WHITE tub base clockwise until it fully extends towards you to the SWIRL position.

NOTE: If you forget this step, you will receive an E6 error when you attempt to dispense.

17 To dispense, pull the handle towards you. The farther you pull the handle, the faster the output will dispense. To stop dispensing, let go of the handle.

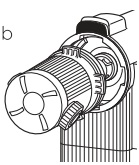


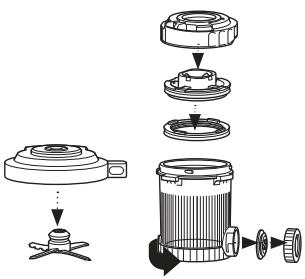
NOTE: It will take about 15 seconds for the output to come out of the nozzle.

18 If you still have ice cream remaining in your tub, press the RETRACT button to retract the swirl press.

NOTE:
- Your swirl press will automatically retract once the tub is fully empty.
- If you still have ice cream remaining in your tub, press the RETRACT button it retract the plunger for tub removal

19 To release your tub, press and hold the RELEASE button while twisting the tub counterclockwise.

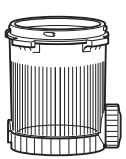




20 Rinse the outer bowl lid to remove any sticky residue or pieces wedged in the Swirl Creamerizer Paddle. Then detach the paddle by pressing the latch on the top of the outer bowl lid. For easy cleanup, release paddle directly into the sink.

NOTE: If you dispensed your ice cream, remove the dispense lid and nozzle from the tub. To detach the plunger, hold the plunger latch on top of the lid.

21 Turn off the unit by pressing the power button. Unplug the unit when finished. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.



22 Didn't finish your Swirl Tub? Ensure the base of your Swirl Tub is closed and any ice cream is rinsed out from the nozzle cavity. 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.

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 Swirl Creamerizer Paddle from the outer bowl lid by rinsing the lid and then pressing the paddle latch.

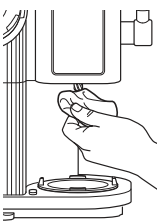
Hand-Washing
Wash containers, lids, Swirl Press, and paddle in warm, soapy water. Use a dishwashing utensil with a handle to clean the paddle. Thoroughly rinse and air-dry all parts. Then hand-wash the pint thoroughly using a small brush or by placing it in the dishwasher.

Dishwasher
Containers, lids, Swirl Press, and paddle are top-rack dishwasher safe. Ensure the paddle, Swirl 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.

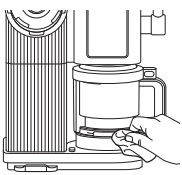
Dispense Lid
Remove swirl press before cleaning the dispense lid as ingredients may be stuck under the swirl press. Then run warm water through the swirl press release lever and out the drain holes on either side.

Swirl Press
Remove swirl press before cleaning the dispense lid as ingredients may be stuck under the swirl press. Then run warm water through the swirl press release lever and out the drain holes on either side.



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.



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

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 Swirl 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 -12°C and 21°C.
- 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.
- For processing: 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.
- For dispensing: The nozzle is not open, or the nozzle tab is not fully in contact with the unit. Be sure to open the nozzle and that it is in contact with the unit. Once that occurs, the READY light will come on and remain solid.

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 -13°C and 21°C. Change the setting of your freezer, move the Swirl Tub to the front of your freezer, or leave the Swirl 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.

Swirl Tub froze at an angle in the freezer.
- For best results, do not process a Swirl 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 Swirl Tub is frozen unevenly, put the Swirl 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 Swirl 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.
- If after 2 minutes you are unable to release the outer bowl, press and hold the release button on the left while also holding the lid unlock button on the processing lid on the right and lower your outer bowl to remove your frozen treat. Then, take a warm sponge or paper towel and gently wet the area between the processing lid, bowl, and the motor base. Place the outer bowl back onto the unit and reinstall onto the lid. Then press the outer bowl release button and lower the outer bowl. This may take some force.
- To prevent the outer bowl from getting stuck on the motor base, always make sure the spindle under the control panel is cleaned between processing and 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 Swirl Tub is scratched.

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

The display shows E and the Swirl Press has retracted.

- Check your tub base and ensure the tub base is open for ice cream to travel through. If the base is not open, you will have to unlock and reinstall your tub into the dispense area then open the tub base to continue dispensing.
- If your tub base was open and you previously dispensed from this tub and refroze the tub, there may be unprocessed ice cream in the nozzle cavity. Remove the tub from the dispense area and make sure there is no frozen output in the nozzle cavity. If you see frozen ice cream, run the area under warm water and remove the frozen ice cream with the back of a spoon or fork. Then reinstall the tub for dispensing and try again
- If you tub base was open, remove the tub base from the dispense area. If you used mix-ins, the nozzle is most likely clogged. To prevent damage to the machine, it is recommended rinse the nozzle area and scoop the output from your tub into your desired container. Mix-ins are not recommended for dispensing.
- If you did not use mix-ins and the tub base was open, your ice cream may be too dense for dispensing and will need be processed again on RE-SPIN. Remove the dispense lid and nozzle and follow steps 6–8 and step 11 until the output no longer looks crumbly or powdery. Then you can repeat steps 13–10 for dispensing.
- If after respinning your output will still not dispense, your output is too dense for dispensing and will need to be enjoyed by scooping from the tub.

The display shows E8 and the Swirl Press has retracted.

- Remove the tub from the dispensing area. Unplug the unit and plug it back in.
- Follow the above steps for the flashing “E” error. If you receive another E8 error, contact customer support.

You CANNOT dispense and process at the same time.

- If the pint is installed for dispensing but cannot dispense, make sure the outer bowl is not fully raised in the installed position.

DO NOT attempt to remove the tub base from the tub.

- For deep cleaning, you can soak the pint with the pint base in the open position in warm, soapy water.

NINJA

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

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

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

Ninja Guarantees

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

How do I register my Ninja guarantee?

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

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

IMPORTANT:

- The guarantee will only cover your product from the date of purchase and in the country of purchase.
- Please keep your receipt at all times. Should you need to use your guarantee we will need your receipt to verify the information you have supplied to us is correct. The inability to produce a valid receipt may invalidate your guarantee.

What are the benefits of registering my free Ninja guarantee?

When you register your guarantee we'll have your details to hand if we ever need to get in touch.You can also receive tips and advice on how to get the best out of your Ninja unit and hear the latest news about new Ninja technology and launches. If you register your guarantee online, you'll get instant confirmation that we've received your details.

What is covered by the free Ninja guarantee?

Repair or replacement of your Ninja machine (at Ninja's discretion), including all parts and labour. A Ninja guarantee is in addition to your legal rights as a consumer.

What is not covered by the free Ninja guarantee?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as accessories). Replacement parts are available for purchase at **www.ninjakitchen.eu**
2. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance or damage due to mishandling in transit.
3. Damage caused by maintenance not authorised by Ninja.

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

You'll find a full range of Ninja spares and replacement parts/accessories for all Ninja machines at **www.ninjakitchen.eu**

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

REGISTRER DIT KØB

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Scan QR-koden med en mobilenhed

GEM DENNE INFORMATION

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Gem kvittering)

Butik: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding:	220-240 V, 50-60 Hz
Effekt:	800 watt

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS ALLE ANVISNINGER FØR BRUG • KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

	Læs og gennemgå betjenings- og brugsvejledningen.
	Indikerer fare for personskade, dødsfald eller omfattende skade på ejendele, hvis dette advarselssymbol ignoreres.
	Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.
Når der anvendes elektriske apparater, skal de grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altid overholdes, inklusive følgende:	

⚠ADVARSEL

For at mindske faren for personskade, brand, elektrisk stød eller beskadigelse af ejendom er det vigtigt altid at følge de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, inklusive de følgende nummererede advarsler og efterfølgende vejledninger. Brug kun apparatet til det, det er beregnet til.

1. Læs alle anvisninger, inden du tager apparatet og tilbehøret i brug.
2. Overhold og følg alle advarsler og anvisninger. Dette apparat indeholder elektriske forbindelser og bevægelige dele, som kan udgøre en fare for brugeren.
3. Sørg for at kontrollere, at alle dele er inkluderet, så du kan betjene dit apparat på en korrekt og sikker måde.
4. **SLUK** for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, før dets dele samles eller skilles ad og før rengøring. Tag stikket ud ved at tage fat i det og trække det ud af stikkontakten. Du må **ALDRIG** trække stikket ud ved at trække i ledningen.
5. Rengør alle dele, der kan komme i kontakt med fødevarer, før brug. Følg rengøringsvejledningen, der er beskrevet i denne brugervejledning.
6. Efterse Swirl Creamerizer-rørebladet for skade før brug hver gang. Hvis et røreblad er bøjet eller beskadiget, skal du kontakte SharkNinja for at træffe aftale om udskiftning.
7. **DU MÅ IKKE** benytte dette apparat udendørs. Det er udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.
8. **DU MÅ IKKE** betjene apparater med en beskadiget ledning eller stik, eller hvis apparatet er behæftet med fejl, er blevet tabt eller beskadiget på nogen anden måde. Dette apparat har ingen dele, der kan repareres af kunden. Hvis apparatet er defekt, bedes du kontakte SharkNinja med henblik på service.
9. Dette apparat har vigtige mærkater på stikket. Ledningen er ikke egnet til udskiftning. Hvis apparatet er defekt, bedes du kontakte SharkNinja med henblik på service.
10. Forlængerledninger må **IKKE** benyttes samme med dette apparat.
11. For at beskytte mod elektriske stød må apparatet **IKKE** sænkes ned i, og ledningen må ikke komme i kontakt med vand eller nogen andre væsker.
12. **UNDLAD** at lade ledningen hænge ud over kanten på borde eller diske. Ledningen kan hænge fast, og derved kan apparatet blive trukket ned fra bordet.
13. Lad **IKKE** apparatet eller ledningen komme i kontakt med varme overflader, herunder komfurer eller andre varmeapparater.
14. Brug **ALTID** apparatet på en tør og jævn overflade.
15. Lad **IKKE** små børn anvende apparatet eller bruge det som legetøj. Der kræves tæt tilsyn af en voksen, når apparatet bruges i nærheden af børn.
16. Dette apparat er **IKKE** beregnet til at blive brugt af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under tilsyn af eller instrueres i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

17 Brug **KUN** udstyr og tilbehør, der leveres sammen med produktet, eller som anbefales af SharkNinja. Brug af tilbehør, der ikke anbefales eller sælges af SharkNinja, kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskade.

18 Placer **ALDRIG** Swirl Creamerizer-rørebladet på motorenheden, uden at den først er sat på låget til yderskålen og låget er sat på yderskålen.

19 Hold hænder, hår og tøj væk fra beholderen under påfyldning og betjening.

20 Under betjening og håndtering af apparatet skal du undgå kontakt med bevægelige dele.

21 Du må **IKKE** fylder beholdere højere end linjerne for **MAX FILL (MAKS. PÅFYLDNING)**.

22 Betjen **IKKE** apparatet med en tom beholder.

23 Sæt **IKKE** beholderen eller tilbehør, der er leveret med apparatet, i mikrobølgeovnen, undtagen CREAMi Swirl-skålen. Beholderen kan komme i mikrobølgeovnen.

24 Du må **IKKE** sætte beholderen i mikrobølgeovnen i mere end 8 minutter ad gangen. Vent indtil den er afkølet, før den sættes i mikrobølgeovnen igen.

25 Efterlad **ALDRIG** apparatet uden opsyn, mens det er i brug.

26 Bland **IKKE** med varme væsker. Hvis du gør dette, kan det medføre ophobning af damp, som kan udgøre en forbrændingsrisiko for brugeren.

27 Du må **IKKE** blende tørre ingredienser uden at tilsætte væske til beholderen. Apparatet er ikke beregnet til blendning af tørre ingredienser.

28 Brug **IKKE** apparatet til at kværne.

29 Anvend **ALDRIG** apparatet uden at låget er sat på. **UNDGÅ** at åbne sikkerhedslåsen ved tvang. Sørg for, at beholderen og låget sidder ordentligt fast inden brug.

30 Inden betjening skal du sørge for, at der ikke findes nogen redskaber i beholderen. Hvis du ikke sørger for at fjerne redskaber eller bestik fra beholderen, risikerer du, at bægeret splintres, hvilket kan forårsage personskade eller skade på ejendom.

31 Hold hænder og redskaber væk fra beholderen, når der blandes, for at mindske faren for alvorlig personskade eller beskadigelse af apparatet. Der må **KUN** anvendes en skraber, når processoren ikke kører.

32 Løft **ALDRIG** apparatet i håndtaget til yderskålen. Hold fast i apparatet på begge sider af apparatet under hovedet.

33 Blend **ALDRIG** hårde, løse ingredienser eller is. Dette apparat er ikke beregnet til at blende løs frossen frugt, en blok is eller isterninger.

34 Frys **IKKE** beholderen i en skæv vinkel. Beholdere skal placeres på en lige overflade i fryseren. Beholdere, som er frosset i en vinkel må **IKKE** blandes.

35 Forsøg **IKKE** types at fordele fremmede genstande.

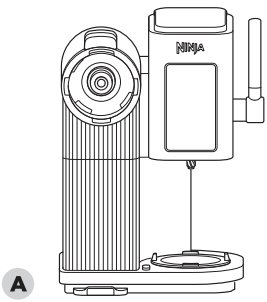
36 **FJERN IKKE** bøttens base

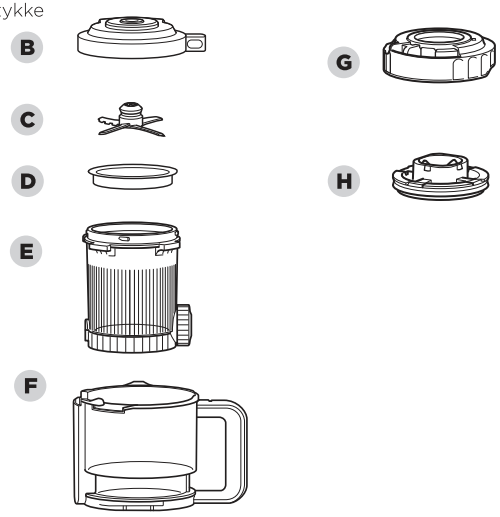
GEM DENNE BRUGERVEJLEDNING

DELE

A Motorenhed (påsat ledning ikke vist)
B Låg til yderskål
C Swirl Creamerizer-røreblad
D (2) Låg til CREAMi Swirl-skål
E (2) 455ml CREAMi Swirl-skål med mundstykke
F Yderskål
G Udhældningslåg
H Rørepresser

BEMÆRK: Enhedens farve, antal beholdere og programmer kan variere fra model til model.





INDEN FØRSTE BRUG

VIGTIGT: Gennemgå alle advarsler, før du fortsætter.

BEMÆRK: Alt tilbehør er BPA-frit og kan vaskes i opvaskemaskine (kun øverste hylde). Sørg for at rørebladet, beholderen, yderskålen og låget er skilt ad, inden de placeres i opvaskemaskinen.

VIDSTE DU AT?

Du kan bruge yderskålen til at bære CREAMi Swirl-skålen, når du tager den ud af fryseren.

1 Fjern al emballage fra apparatet.

2 Vask beholdere, låg og røreblad i varmt sæbevand. 3 Brug en opvaskebørste til at rense rørebladet.

4 Skyl og lufttør alle dele omhyggeligt.

5 Tør kontrolpanelet med en blød klud.

FUNKTIONER

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

INSTALL (INSTALLATIONS)-LYS Et lys lyser, når enheden ikke er helt samlet til brug. Hvis lyset blinker, så kontrollér, om yderskålen er indsat korrekt. Hvis lyset er konstant, tjek da om rørebladet er installeret.

NEDTÆLLINGSUR Tæller den resterende programtid ned i minutter.

READY (KLAR)-LYS Når alle dele er korrekt installeret, lyser ready (klar)-lyset konstant, indtil blandingen eller udhældningen begynder.

BLANDINGSTILSTAND Når du vælger en blandingstilstand, kan nogle programmer lyser under både SCOOP (FAST) og SOFT SERVE (BLØD). Resultatet vil være hårdere og mere kompakt ved programmer, som lyser under SCOOP (FAST). Resultatet vil være blødere og lettere ved programmer, som lyser under SOFT SERVE (BLØD).

BEMÆRK: Hvis du planlægger at uddele din kreation, så anbefaler vi, at du bruger tilstanden SOFT SERVE (BLØD).

ONE-TOUCH-PROGRAMMER Alle one-touch-programmer er smart designet, så de skaber lækre kreationer. Programmer varierer i længde og hastighed afhængigt af de optimale indstillinger for at få perfekt cremede resultater til den type opskrift.

BEMÆRK: Tryk på tændknappen for at annullere et aktivt program.

PROGRAMMER MED SCOOP (FAST)

ICE CREAM (TRADITIONEL IS)
Designet til traditionelle nydelsesfulde opskrifter. Giver cremet, fast, formbar is, ud af mælkeprodukter og alternativer til mælkeprodukter.

LITE ICE CREAM (LET, TRADITIONEL IS)
Designet til den sundhedsbevidste, som laver ketoopskrifter, palæo-opskrifter og veganske opskrifter, som har lavt sukkerindhold og/eller fedt eller bruger sukkererstatninger.

SORBET (SORBET)
Forvandl frugtbaserede opskrifter med højt vand- og sukkerindhold til cremede lækkerier.

GELATO (ITALIENSK IS)
Transformerer tilberedte baser til fyldig, kompakt is i italiensk stil.

FROSSEN YOGHURT (FROSSEN YOGHURT)
Forvandl nemt din foretrukne butikskøbte yoghurt til sunde, cremede frosne lækkerier med bare ét tryk på en knap. Når du laver frossen yoghurt, skal du sikre dig, at du bruger fuldfed yoghurt med tilsat sukker. Brug ikke yogurt uden fedt eller yogurt uden tilsat sukker.

MILKSHAKE (MILKSHAKE)
Designet til at skabe hurtige og tykke milkshakes ved at kombinere din yndlingsis (købt eller hjemmelavet), mælk og andet, du blander i.

MIX-IN (IBLAND)
Designet til forsigtigt at røre slik, cookies, nødder, morgenmadsprodukter eller frossen frugt for at lave din egen is eller peppe en købt is op.

BEMÆRK: Anbefales ikke til opskrifter med SOFT SERVE (BLØD).

PROGRAMMER MED SOFT SERVE (BLØD)

ICE CREAM (TRADITIONEL IS)
Designet så du har din isbutik derhjemme. Udvid det klassiske repertoire af bløde vanilje- og chokoladeis med en hel ny verden af lette, luftige og sjove smage.

LET SOFT SERVE (BLØD)
Få de klassiske opskrifter til blød servering op på næste niveau med mindre fedt, mindre sukker og/eller sukkererstatninger. Vælg, når du blander palæo-opskrifter eller veganske opskrifter.

FRUITI (FRUGTIS)
FRUITI (FRUGTIS) har konsistensen af blød, men bruger en frugtbase uden mælkeprodukter, hvilket giver en sød, syrlig frugtsmag og giver en let og forfriskende lækkerbisken.

SOFT SERVE GELATO (BLØD ITALIENSK IS)
Gør cremebaserede opskrifter mere fyldigere, cremede og rørbare.

FROSSEN YOGHURT (FROSSEN YOGHURT)
Lav is af yoghurt i professionel kvalitet klar til at dele ud. Mix dine købte favorityoghurter med mælk, og bland dem for at skabe lette, luftige, fro-yo-formede resultater.

PROGRAMMER MED SCOOP (FAST)/ SOFT SERVE (BLØD)

CREAMiFIT (FÆRRE KALORIER)
En ny måde at nyde frosne godbidder på lavet med højere protein, lavere kalorieindhold og lavere sukker* baser. Dette program pisker luft ind i ingredienser for at skabe let blød og formbar is.
*Sammenlignet med Ninja CREAMi Swirl-isopskrifter.

RE-SPIN (DREJ IGEN)
Designet til at sikre en glat tekstur, når et af one-touch-programmerne er kørt. Re-spin (Drej igen) skal ofte bruges, når basen er meget kold (under -20 °C), og når teksturen er mere smuldret end cremet.

FRYSETIPS

Indstil din fryser til mellem -13 °C og -20 °C for at opnå de bedste resultater. CREAMi Swirl er designet til at tilberede baser inden for dette interval. Hvis din fryser er inden for dette område, bør din beholder nå den passende temperatur.

Frys **IKKE** Swirl-skålen i en skæv vinkel. Placér Swirl-skålen på en lige overflade i fryseren.

Opretstående frysere fungerer bedst. Vi anbefaler ikke at bruge en kummefryser, da de har tendens til at nå ekstremt kolde temperaturer.

Frys basen i mindst 24 timer. Selvom den kan være frossen, skal basen nå en endnu koldere temperatur, før den kan behandles.

Brug din tid fornuftigt ved at forberede flere Swirl-skåle på en gang. Opbevar disse Swirl-skåle i din fryser for at Creamify efter ønske, så de er klar, når du føler dig lækkersulten.

Vil du ikke vente 24 timer? Tilpas butikskøbt is ved at blande ting i eller lave en milkshake. For at tilpasse butikskøbt is skal du øse isen i en Swirl-skål og springe til trin 11a.

Dette er IKKE en blender.

Bland **IKKE** en fast blok is eller isterninger.

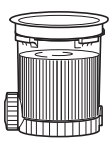
Lav **IKKE** en smoothie eller blend IKKE hårde, løse ingredienser.

Frugt skal knuses for at saften frigives, eller kombineres med andre ingredienser og fryses før forarbejdning.

BRUG AF CREAMi-SKÅLEN

VIGTIGT: Gennemgå alle advarsler, før du fortsætter.

1 Tilføj ingredienser til CREAMi Swirl-skålen. **FYLD IKKE** ingredienser til over linjen for MAX FILL (MAKS. PÅFYLDNING). Hvis du ønsker mere inspiration til opskrifter, så vælg mellem hundredvis af opskrifter på **ninjacreami.com**.



2 Hvis opskriften kræver, at ingredienserne skal fryses, skal du lukket låget på Swirl-skålen og fryse i mindst 24 timer.

BEMÆRK: Enheden skal tilsluttes **FØR** montering. Enheden vil ikke køre, hvis yderskålen er installeret, før enheden er tilsluttet.

3 Placer motorenheden på en ren, tør, flad overflade som for eksempel et køkkenbord eller et bord.

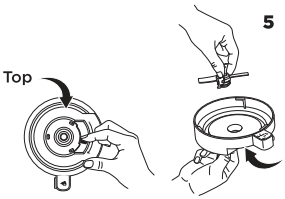
4 Når basen er forberedt eller frossen, så fjern låget til Swirl-skålen, og placer Swirl-skålen i yderskålen.

BEMÆRK: Behandl IKKE Swirl-skålen, hvis ingredienserne er blevet frosset i en vinkel eller hvis der er taget fra Swirl-skålen og derefter ujævnt frosset igen.

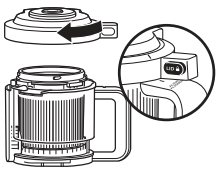
Udglat altid overfladen af indholdet, før den genfryses. Hvis det er frossent ujævnt, så sæt Swirl-skålen i køleskabet for at ingredienserne kan smelte, pisk så for at kombinere ingredienserne. Genfrys, og sørg for at Swirl-skålen er på en plan overflade i fryseren.

BRUG AF CREAMi – FORT.

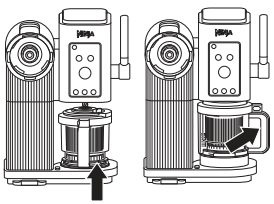
VIGTIGT: Gennemgå alle advarsler, før du fortsætter.



5 Træk tilbage og hold det HVIDE rørebladslås på toppen at yderskålens låg, indsæt så Swirl Creamerizer-rørebladet i bunden af låget. Slip låsen for at fastgøre rørebladet. Når den er fuldt installeret, vil låsen være centreret, og rørebladet vil være lidt løst.



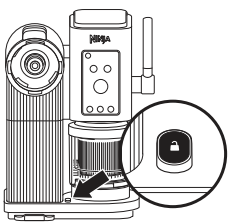
6 Placer tappen på låget lidt til højre for låget til yderskålen, så linjerne på låget og håndtaget flugter. Drej låget med uret for at låse.



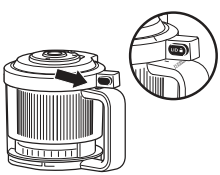
7 Med enheden tilsluttet, placer yderskålen på motorenheden med håndtaget centreret under kontrolpanelet. Drej håndtaget til højre for at hæve platformen, og lås skålen på plads, signaleret med et klik.

8 Tryk på startknappen for at tænde enheden. Hvis yderskålen er korrekt installeret, så vil kontrolpaneler lyse, og indikatoren KLAR lyser konstant. Vælg SOFT SERVE (BLØD) eller SCOOP (FAST) som din tilberedningstilstand. Vælg så programmet, som matcher til din base. Timeren vil tælle programmet ned. Programmet stopper automatisk, når det er færdigt.

BEMÆRKNINGER: Hvis install (installation)-lyset er tændt, er enheden ikke færdigmonteret til brug. Hvis lyset blinker, sørg da for at skålen er indsat korrekt. Hvis lyset er konstant, tjek da om rørebladet er installeret. Sørg for at du forbinder enheden **FØR** du placerer skålen.



9 Når programmet er færdigt, skal du fjerne yderskålen ved at holde skålens udløserknap på venstre side af motorenheden inde og dreje håndtaget tilbage til midten. Når håndtaget drejes, vil platformen sænke skålen. Træk skålen lige tilbage mod dig for at fjerne den.



10 For at fjerne låget skal du trykke på lågets oplåsningsknap og dreje låget mod uret.

BEMÆRK: Apparatet tillader ikke, at One-Touch-programmer køres lige efter hinanden. Sænk skålen mellem programmer, og tjek resultaterne før du fortsætter.

11a KUN TIL OPSKRIFTER MED SCOOP (FAST) Hvis du blander noget i, så brug en ske for at skabe et ca. 2 cm. stort hul, som når ned til bunden af den behandlede portion i Swirl-skålen. Hæld hakkede ingredienser i hullet i Swirl-skålen og gentag trin 6-10 for at blande igen ved brug af den samme blandezone og MIX-IN (IBLAND)-programmet.

TIPS TIL MIX-IN (IBLAND)

Tilføj 1/4 dl knust slik, frosne frugter, hakkede nødder, chokoladestykker og mere. Når du tilføjer flere forskellige typer ingredienser, må du ikke overstige 1/4 dl i alt. Juster mængden af ingredienser, du blander i, efter smag, og sørg for, at yderskålens låg stadig kan lukkes komfortabelt over Swirl-skålen.

Hårde ingredienser forbliver intakte. Ingredienser som chokolade, slik og nødder bliver ikke knust under MIX-IN (IBLAND)-programmet. Brug mini chokoladestykker og slik eller forhakkede ingredienser.

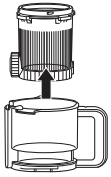
Bløde ingredienser bliver knust. Ingredienser som morgenmadsprodukter, cookies og frossen frugt vil blive mindre i MIX–IN (IBLAND)-programmet. Brug større stykker bløde ingredienser.

Til is og gelato, **anbefaler, at man IKKE blander frisk frugt, saucer og smørepålæg** i. Tilføjelse af frisk frugt, fudge og karamelsaucer vil udvande din is. Chokoladehasselnøddepålæg og nøddesmør er heller ikke godt at blande i. Vi anbefaler at bruge frossen frugt eller chokolade/karameltoppings.

11b Hvis der ikke tilføjes ting, kan RE-SPIN (DREJ IGEN) bruges på en smuldrende eller pudret Swirl-skålen for at gøre den mere cremet. RE-SPIN (DREJ IGEN) skal ofte bruges til meget kolde baser. Gå til trin 12, hvis desserten er glat, fast og kan tages op med ske. Hvis basen er smuldrende eller pulveragtig, gentag trin 6-10 for at køre den igen med RE-SPIN (DREJ IGEN)-programmet.

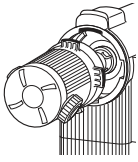
RE-SPIN

BEMÆRK: BRUG IKKE RE-SPIN (DREJ IGEN) inden MIX–IN (IBLAND)-progammet.



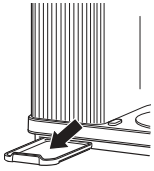
12 Løft Swirl-skålen ud af skålen, og nyd **ELLER** forsæt med at forberede for at tage ud.

13 Find det HVIDE udhældningslåg. Placer og drej udhældningslåget på beholderen.

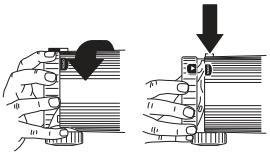


14 Sæt beholderen i ved at justere den **blå beholdertap** med den **blå tap på hældedelen** på den venstre side af enheden. Drej indtil du hører et klik.

15 Træk dryppebakken ud af basen på enheden.



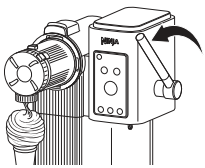
BRUG AF CREAMi – FORT.



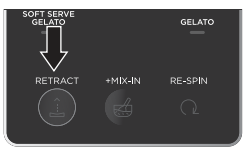
16 Drej så den HVIDE skålfod med uret indtil den er helt rettet mod dig i SWIRL (RØRE)-positionen.

> **BEMÆRK:** Hvis du glemmer dette trin, ser du en E6-fejl, når du forsøger at hælde det ud.

17 Træk håndtaget mod dig selv for at tage ud. Jo længere du trækker håndtaget, jo hurtigere vil resultatet blive hældt ud. Slip håndtaget for at stoppe udhældningen.



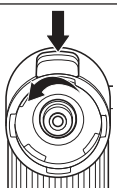
> **BEMÆRK:** Det tager omkring 15 sekunder for resultatet at komme ud af mundstykket.

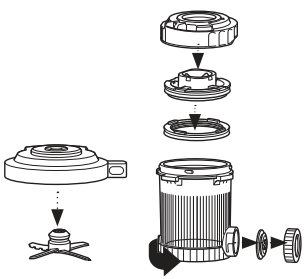


18 Hvis du stadig har is tilbage i din beholder, så tryk på RETRACT (TRÆK UD)-knappen for at trække drejepressen.

> **BEMÆRK:**
> - Din rørepresser vil automatisk blive trukket tilbage, når beholderen er helt tom.
> - Hvis du stadig har is tilbage i din beholder, så ved at trykke på RETRACT (TRÆK UD)-knappen trækkes stemplet ud så beholderen kan fjernes

19 For at udløse din beholder, så tryk og hold RELEASE (FRIGIV)-knappen, mens beholderen drejes mod uret.

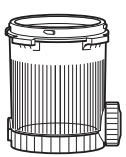




20 Skyl yderskålens låg for at fjerne klæbrige rester eller stykker fastklemt i Swirl Creamerizer-rørebladet. Tag derefter rørebladet af ved at trykke på låsen på toppen af yderskålens låg. For nem rengøring, slip rørebladet direkte ned i vasken.

> **BEMÆRK:** Hvis du har taget din is ud, så fjern udhældningslåget og mundstykket fra beholderen. For at aftage stemplet, så hold stempellåsen i toppen af låget.

21 Sluk enheden ved at trykke på tændknappen. Frakobl apparatet, når du er færdig. Se afsnittet "Pleje og vedligeholdelse" for instruktioner til rengøring og opbevaring.



22 Er du færdig med din Swirl-skålen? Sørg for at foden på din Swirl-skål er lukket og al is er skyllet ud af mundstykkets hulrum. Flad toppen af din is ud med en ske eller spatel, før den genfryses. Hvis isen er hård efter genfrysning, skal du behandle den igen på det program, du brugte til at lave den. Hvis den er blød, kan du tage den op og nyde den.

> **BEMÆRK:** Hvis din lækkerbisken indeholder ting, du har blandet i, så vil ydeligere forarbejdning smuldre tilsætningerne og skabe en ny smag.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

RENGØRING

BEMÆRK: Før rengøring skal du sørge for at fjerne Swirl Creamerizer-rørebladet fra yderskålens låg ved at skylle låget og derefter trykke på låsen.

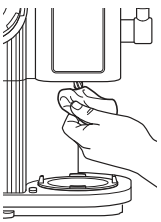
Håndvask
Vask beholdere, låg, rørepresser og blad i varmt sæbevand. Brug en opvaskebørste til at rense rørebladet. Skyl og lufttør alle dele omhyggeligt. Vask derefter beholderen grundigt med en lille børste eller i opvaskemaskinen.

Opvaskemaskine
Beholdere, låg, rørepresser og blade kan komme i opvaskemaskinen på øverste etage. Sørg for, at rørebladet, Swirl-skålen, yderskålen og låg er adskilt, før de lægges i opvaskemaskinen.

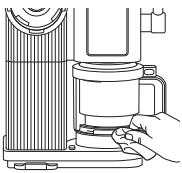
Yderskålens låg
Fjern rørebladet før rengøring af yderskålens låg, da ingredienser kan sidde fast under rørebladet. Lad varmt vand løbe gennem rørepresseren udløserhåndtag og ud af drænhullerne på hver side. Placer låget med håndtaget nedad for at tømme låget helt. Fjern den mørkegrå gummiforsegling, der er rundt om midten af undersiden af yderskålens låg. Vask derefter låget og forseglingen i hånden med varmt sæbevand eller kom det i opvaskemaskinen.

Udhældningslåg
Fjern rørepresseren før rengøring af udhældningslåget, da ingredienserne kan sidde fast under rørepresseren. Lad varmt vand løbe gennem rørepresseren udløserhåndtag og ud af drænhullerne på hver side.

Rørepresseren
Fjern rørepresseren før rengøring af udhældningslåget, da ingredienserne kan sidde fast under rørepresseren. Lad varmt vand løbe gennem rørepresserens udløserhåndtag og ud af drænhullerne på hver side.



Motorenhed
Træk stikket ud af motorenheden inden rengøring. Aftør motorenheden med en ren og fugtig klud. Du må IKKE bruge slibende klude, svampe eller børster til at rengøre motorenheden.



Brug en fugtig klud til at tørre akslen under kontrolpanelet efter hver brug.

Hvis der er væske mellem motorenheden og platformen, hæv platformen for at rengøre den. Placer yderskålen på motorenheden med håndtaget centreret under kontrolpanelet. Drej håndtaget til højre for at hæve platformen. Brug derefter en fugtig klud til at rengøre området mellem motorenheden og den hævede platform.

Udhældningsområde
Træk stikket ud af motorenheden inden rengøring. Tør udhældningsområdet af med en ren, tør klud. Du må IKKE bruge slibende klude, svampe eller børster til at rengøre motorenheden

OPBEVARING

Når apparatet skal stilles til side, skal du vikle ledningen om de dertil indrettede dele på bagsiden af motorenheden. **UNDLAD AT VIKLE** ledningen rundt om motorenheden ved opbevaring.

Opbevar alt tilbehør sammen med apparatet eller på samme sted, hvor det ikke bliver beskadiget eller udgør fare for andre.

NULSTILLING AF MOTOREN

Dette apparat har et unikt sikkerhedssystem, der forhindrer skader på apparatets motor- og drevsystem, hvis apparatet utilsigtet bliver overbelastet. Hvis apparatet overbelastes, deaktiveres motoren midlertidigt. Hvis dette skulle ske, skal du følge nedenstående nulstillingsprocedure.

1 *Træk enheden ud af stikkontakten.*
2 *Lad apparatet nedkøle i ca. 15 minutter.*
3 *Fjern yderskålens låg og rørebladet. Sørg for, at der ikke er nogen ingredienser, som blokerer lågsamlingen.*

VIGTIGT: Sørg for, at maksimumskapaciteterne ikke overskrides. Dette er den hyppigste årsag til overbelastning af apparater.

BEMÆRK: Bland **IKKE** en fast blok is eller isterninger. Lav **IKKE** en smoothie eller blend IKKE hårde, løse ingredienser. Frugt skal knuses for at saften frigives, eller kombineres med andre ingredienser og fryses før forarbejdning.

FEJLFINDINGSGUIDE

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

Apparatet bevæger sig på bordpladen, mens den blander.
- Sørg for, at både bordpladen og apparatets fødder er rene og tørre.

Frossen blanding er flydende, ikke fast, efter blanding.
- Hvis en base er blød efter blanding, så kom CREAMi Swirl-skålen tilbage i fryseren i flere timer eller indtil den ønskede konsistens opnås.
- For at opnå de bedste resultater, så frys basen i mindst 24 timer og bland den straks, når den er taget ud af fryseren. Hvis den blandede base stadig ikke er fast, så indstil din fryser til en koldere temperatur. Enheden er designet til at tilberede baser mellem -12 °C og -20°C.
- Andelen af fedt eller sukker kan være før høj i din opskrift. Konsulter opskriftvejledningen, og brug de opskrifter, der er inkluderet, som en vejledning for de bedste resultater.

Frossen blanding ligner krummer eller pudder efter blanding.
- Når baserne er frosset i meget kolde frysere, kan de godt blive krummeagtige. Efter kørsel af One-Touch-programmet, brug RE-SPIN (DREJ IGEN)-programmet for at få den frosne blanding mere glat og cremet.
- Andelen af fedt eller sukker kan være for lav i din opskrift. Konsulter opskriftvejledningen, og brug de opskrifter, der er inkluderet, som en vejledning for de bedste resultater.

One-Touch-programmer vil ikke lyse op.
- Sørg for at apparatet er forbundet til et stik, der virker, før yderskålen installeres. Tryk så på strømknappen for at vælge et program.
- Sørg for at apparatet er helt samlet før brug. Hvis apparatet er tændt og yderskålen ikke er installeret korrekt, så blinker installationslyset. Hvis rørebladet ikke er installeret korrekt, lyser installationslyset op. Alle One-Touch-programmer vil være tilgængelige, når enheden er fuldt samlet, og en blandingstilstand er valgt.
- Apparatet tillader ikke, at du kører programmer lige efter hinanden. Sænk skålen mellem programmer, og tjek resultaterne før skålen hæves og et andet program køres.

Installationslys blinker.
- Ved tilberedning: Yderskålen er ikke installeret eller ikke installeret korrekt. Geninstaller rørebladet i yderskålens låg og låget på yderskålen, og geninstaller derefter yderskålen på motorenheden, indtil den klikker på plads.
- Ved udhældning: Mundstykket er ikke åbent, eller mundstykketappen er ikke helt i kontakt med enheden. Sørg for at åbne mundstykket, og at det er i kontakt med enheden. Når det opstår, så tændes READY (KLAR)-lyset, og lyser konstant.

Install (Installations)-lys lyser hele tiden.
- Yderskålen er korrekt installeret, men rørebladet mangler eller er ikke blevet korrekt installeret. Sænk platformen ved at trykke og holde skålens udløserknap på venstre side af motorenheden, mens du drejer yderskålens håndtag mod midten. Sørg for, at rørebladet er installeret i låget.

Displayet viser E1 eller E2, og programlamperne blinker.
- Motoren er overbelastet, og skal nulstilles. Træk stikket til apparatet ud, fjern skålen og lad motorenheden afkøle i cirka 15 minutter, før den kører igen.
- Fjern yderskålens låg og røreblad. Sørg for, at der ikke er nogen ingredienser, som blokerer lågsamlingen.
- De ingredienser, du forsøger at blande, kan være for tætte. Sørg for at bruge ingredienser med sukker eller fedt. Følg opskrifterne i opskriftvejledningen for de bedste resultater.
- Din fryser er muligvis meget kold. Enheden er designet til at tilberede baser mellem -13 °C og -20 °C. Ændr indstillingen i din fryser, flyt Swirl-skålen forrest i din fryser, eller lad Swirl-skålen stå på køkkenbordet i nogle få minutter for tilberedningen.
- Du må **IKKE** blande en fast blok is, isterninger eller hårde, løse ingredienser.

Displayet viser E1 eller E2, og programlamperne blinker.
- Der er opstået en fejl, og programmet blev ikke gennemført korrekt. Træk først enheden ud. Tjek at rørebladet er installeret korrekt, og prøv at køre programmet igen.

Swirl-skålen blev frossen i en skæv vinkel i fryseren.
- For at opnå de bedste resultater skal du ikke bruge en Swirl-skål, der har været frosset ned i en skæv vinkel eller en beholder, der har været taget ud af og derefter genfrosset ujævnt.
- Glat altid overfladen af din is ud, før du fryser den igen. Hvis Swirl-skålen er frossen ujævnt, så sæt Swirl-skålen i køleskabet for at ingredienserne kan smelte. Pisk så for at sørge for at ingredienserne er blandet. Genfrys, og sørg for at placere Swirl-skålen på en plan overflade i fryseren.

Yderskålen kan ikke løsnes fra motorenheden efter blanding.

- Vent cirka 2 minutter, prøv så at fjerne yderskålen igen. Hold udløserknappen på den venstre side af motorenheden nede, og drej skålhåndtaget med uret for at fjerne den. Det kræver noget kraft.
- Hvis du ikke kan frigøre yderskålen efter 2 minutter, skal du trykke på udløserknappen til venstre og holde den nede, samtidig med at du trykker på oplåsningsknappen på låget til højre og sænker yderskålen for at få din isdessert ud. Tag derefter en varm svamp eller et stykke køkkenrulle, og væd forsigtigt området mellem låget, skålen og motorenheden. Sæt yderskålen tilbage i enheden, og sæt låget på. Tryk derefter på udløserknappen til yderskålen, og sænk yderskålen. Det kræver en vis styrke.
- For at forhindre, at yderskålen sætter sig fast i motorenheden, skal du altid sørge for, at akslen under kontrolpanelet rengøres mellem tilberedninger, og sørge for, at hulrummet over rørebladet er helt tørt, før du starter tilberedningen. Sørg også for at skylle og tørre rørebladet af mellem hver tilberedning, når du tilbereder flere portioner efter hinanden. Med nogle opskrifter kan vand fryse til is mellem rørebladet og motorenheden, som derfor sætter sig sammen. Tør rørebladet af løbende, når du kører et program, for at forhindre dette.

Indersiden af CREAMi Swirl-skålen er ridset.

- Let ridsning af Swirl-skålen er normalt efter almindeligt brug. For at undgå ridser, så forbered ingredienserne i en separat skål, og undgå aggressivt brug af metalredskaber i Swirl-skålen. Rengør med blød, ikke-ridsende klud.

Displayet viser E, og rørepresseren har trukket sig tilbage.

- Kontroller din skålfod, og sørg for at skålfoden er åben, så isen kan komme igennem. Hvis foden ikke er åben, så skal du låse op og geninstallere din skål i udhældningsområdet, derefter åbne skålfoden for at fortsætte med at hælde ud.
- Hvis din skålfod var åben, og du tidligere har hældt ud af skålen, og frosset beholderen igen, så kan der være ubehandlet is i mundstykkets hulrum. Fjern beholderen fra udhældningsområdet og sørg for at der ikke er nogen frossen is i mundstykkehulrummet. Hvis du ser frossen is, så skyl området under varmt vand, og fjern den frosne is med bagsiden af en ske eller gaffel. Placer så beholderen igen for at hælde ud, og prøv igen.
- Hvis din skålfod var åben, fjern skålfoden fra udhældningsområdet. Hvis du blandede noget i, så sidder der sandsynligvis noget fast i mundstykket. For at forhindre beskadigelse af maskinen, så anbefaler vi, at du skyller mundstykket, og fjerner resten fra din beholder over i en ønsket boks. Det anbefales ikke at blande noget i ved udhældning.
- Hvis du ikke blandede ting i, og skålfoden var åben, så kan din is være for kompakt for udhældning, og skal behandles igen med RE-SPIN (DREJ IGEN). Fjern udhældningslåget og mundstykket, og følg trin 6-8 og trin 11 indtil isen ikke længere ser smuldrende eller pulveragtig ud. Så kan du gentage trin 13-10 for udhældning.
- Når du har blandet dit resultat igen, og du stadig ikke kan få det ud, så er din blanding for kompakt til at tage ud, og så skal du spise den ud af beholderen.

Displayet viser E8, og drejepresseren er trukket tilbage.

- Fjern beholderen fra udhældningsområdet. Tag stikket ud af stikkontakten, og sæt det i igen.
- Følg ovenstående trin for den blinkende "E"-fejl. Hvis du modtager en anden E8-fejl, skal du kontakte kundesupport.

Du kan IKKE dispensere og tilberede på samme tid.

- Hvis beholderen er indstillet til dispensering, men ikke dispenserer, skal du sørge for, at yderskålens indstillede position ikke er hævet.

Fjern IKKE bøttens base fra bøtten.

- For grundig rengøring kan du lægge beholderen i blød i varmt sæbevand med beholderens base i åben position.

NINJA

TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Forbrugere, der køber et produkt i Danmark, drager fordel af juridiske rettigheder i forbindelse med produktets kvalitet (dine lovbestemte rettigheder). Du kan gøre disse rettigheder gældende over for forhandleren. Hos Ninja er vi dog så sikre på vores produkters kvalitet, at vi giver dig en fabriksgaranti på to år. Disse vilkår og betingelser vedrører kun vores fabriksgaranti – dine lovbestemte rettigheder påvirkes ikke.

Vilkårene nedenunder beskriver betingelserne og omfanget af vores garanti. De påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder eller din forhandlers forpligtelser og din kontrakt med denne.

Ninja-garantier

Hvert Ninja-apparat leveres med en garanti, der omfatter gratis dele og arbejdskraft. Du kan finde online-support på **www.ninjakitchen.eu**

Hvordan registrerer jeg min Ninja-garanti?

Køb foretaget fra Ninja-hjemmesiden registreres automatisk for den garanti på to år. Du kan registrere din garanti online inden for 28 dage efter købet. For at spare tid skal du vide følgende om dit apparat:

- Dato for købet af apparatet (kvittering eller leveringsseddel

Besøg **www.ninjakitchen.eu** for at registrere online

VIGTIGT:

- Garantien vil kun dække dit produkt fra købsdatoen.
- Behold altid kvitteringen. Kvitteringen skal bruges til at bekræfte de oplysninger, du har givet os, hvis der skulle være behov for at bruge garantien. Hvis en gyldig kvittering ikke kan fremvises, kan det gøre din garanti ugyldig.

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

Når du registrerer din garanti, har vi dine oplysninger ved hånden, hvis der nogensinde skulle være behov for at komme i kontakt med hinanden. Du kan også modtage råd, om hvordan du får det bedste ud af din Ninja-enhed og høre de seneste nyheder om ny Ninja-teknologi og udgivelser. Registreres garantien online, får du straks bekræftelse på, at vi har modtaget dine oplysninger.

Hvor længe er nye Ninja-apparater dækket af garantien?

Vores tillid til vores design- og kvalitetskontrol betyder, at der er to års garanti på din nye Ninjaenhed.

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti?

Reparation eller udskiftning af Ninja-apparatet (efter Ninjas valg) inklusive alle dele og alt arbejde. En Ninja-garanti er en udvidelse af dine lovbefæstede rettigheder som kunde.

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti ikke?

1. Normal slitage af sliddele (såsom tilbehør). Reservedele kan købes på **www.ninjakitchen.eu**
2. Skader forårsaget af forkert brug, misbrug, uagtsom håndtering, manglende udførelse af nødvendig vedligeholdelse eller skade på grund af forkert håndtering under transport.
3. Skader forårsaget af vedligeholdelse, der ikke er godkendt af Ninja.

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

Ninja-dele og tilbehør er udviklet af de samme teknikere, der også har udviklet Ninja-enheden. Du finder et komplet udvalg af Ninja-reservedele og reservedele/tilbehør til alle Ninja-maskiner på **www.ninjakitchen.eu**

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

REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE FOLGENDE INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg bitte aufbewahren)

Gekauft bei: _____

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung:	220-240V, 50-60Hz
Leistung:	800 Watt

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

⚠WARNUNG

Um Verletzungen, Feuer, Stromschläge oder Sachschäden zu vermeiden, sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der folgend 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 Geräts und Zubehörs alle Anweisungen durch.
2. Beachten Sie 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 Geräts 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. Vor dem Gebrauch alle Teile reinigen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen können. Beachten Sie die Hinweise zum Spülen in dieser Bedienungsanleitung.
6. Das Swirl 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 das Gerät **NICHT** im Freien. Es ist ausschließlich für den Innengebrauch im Haushalt vorgesehen.
8. Bedienen Sie **KEINE** Geräte, deren Kabel oder Stecker beschädigt sind, oder wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, fallengelassen oder in sonstiger Weise beschädigt wurde. Dieses Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Wenden Sie sich bei Beschädigungen an den Kundendienst von SharkNinja.
9. Am Netzstecker des Geräts befinden sich wichtige Markierungen. Das gesamte Stromkabel ist nicht zum Austausch vorgesehen. Bitte wenden Sie sich bei Beschädigungen an den Kundendienst von SharkNinja.
10. Es dürfen **KEINE** Verlängerungskabel mit diesem Gerät verwendet werden.
11. Zum Schutz vor Stromschlägen tauchen Sie das Gerät **KEINESFALLS** ins Wasser und lassen Sie das Stromkabel nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
12. Lassen Sie das Kabel **NICHT** über 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 Kabel **NICHT** mit heißen Oberflächen, einschließlich Öfen oder sonstigen Heizgeräten, in Berührung kommen.
14. Verwenden Sie das Gerät **STETS** auf einer trockenen und ebenen Oberfläche.
15. Erlauben Sie Kindern **NICHT**, das Gerät zu bedienen, oder es als Spielzeug zu benutzen. Falls ein Gerät in der Nähe von Kindern betrieben wird, müssen die Kinder unbedingt gut beaufsichtigt werden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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 **AUSSCHLIESSLICH** Zubehör, das zusammen mit dem Produkt geliefert wurde oder das von SharkNinja empfohlen wird. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.

18 Setzen Sie das Swirl Creamerizer™-Paddle **NIEMALS** auf die Motorbasis, ohne dass es zuvor am äußeren Schüsseldeckel befestigt wurde und der Deckel an der Außenschüssel angebracht wurde.

19 Achten Sie darauf, dass Ihre Hände, Ihre Haare und Ihre Kleidung beim Befüllen und im Betrieb nicht in den Behälter geraten.

20 Vermeiden Sie während des Betriebs und der Handhabung des Geräts jede Berührung mit dessen beweglichen Teilen.

21 Befüllen Sie die Behälter **NICHT** über die Linie **MAX FILL** hinaus.

22 Betreiben Sie das Gerät **NICHT** mit leerem Behälter.

23 Die mit dem Gerät gelieferten Behälter und Zubehörteile, mit Ausnahme des CREAMi™ Swirl-Bechers, dürfen **NICHT** in die Mikrowelle gestellt werden. Der Becher ist mikrowellengeeignet.

24 Den Becher **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 Verarbeiten 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 Mixen Sie **KEINESFALLS** trockene Zutaten ohne die Zugabe von Flüssigkeit im Becher. Das Gerät ist nicht zum Trockenmixen vorgesehen.

28 Nutzen Sie das Gerät **NICHT** für Mahlvorgänge.

29 Benutzen Sie das Gerät **NIEMALS**, ohne dass der Deckel ordnungsgemäß angebracht ist. Versuchen Sie **NICHT**, den Verriegelungsmechanismus zu manipulieren, zu überwinden oder irgendwie zu beseitigen. Achten Sie vor Inbetriebnahme darauf, dass Behälter und Deckel ordnungsgemäß eingesetzt sind.

30 Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass sich im Becher 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 die Behälter gelangen, da es sonst zu schweren Verletzungen an Personen oder Schäden am Gerät kommen kann. Ein Schaber darf **NUR** dann benutzt werden, wenn die Maschine nicht in Betrieb ist.

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 Becher **NICHT** schräg ein. Die Becher müssen auf einer ebenen Fläche im Gefrierschrank stehen. Schräg eingefrorene Becher dürfen **NICHT** verarbeitet werden.

35 Versuchen Sie **NICHT**, Fremdkörper auszugeben.

36 Den Boden **NICHT** aus dem Behälter entfernen.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN

TEILE

A Motorbasis (angeschlossenes Stromkabel ist nicht abgebildet)

B Äußerer Schüsseldeckel

C Swirl Creamerizer-Paddle

D CREAMi Swirl-Deckel

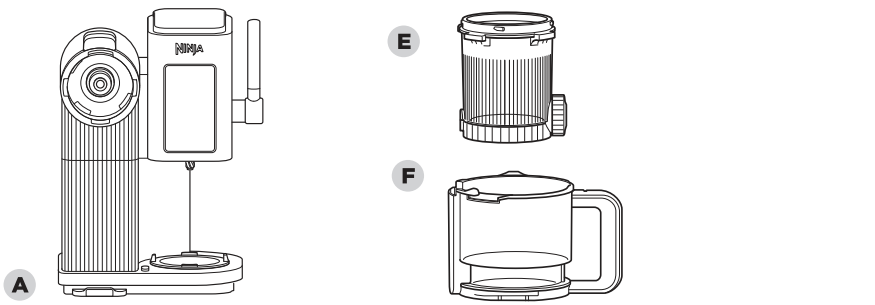
E CREAMi Swirl-Becher mit Düse (480 ml)

F Außenschüssel

G Ausgussdeckel

H Swirl-Presse

HINWEIS: Die Farbe des Geräts, die Anzahl der Becher und Programme können je nach Modell variieren.



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

WICHTIG: Lesen Sie sämtliche Warnhinweise, bevor Sie fortfahren.

HINWEIS: Alle Zubehörteile sind BPA-frei und spülmaschinenfest (nur im oberen Korb des Geschirrspülers). Achten Sie darauf, dass das Paddle, der Becher, die Außenschüssel und der Deckel getrennt sind, bevor Sie sie in die Spülmaschine stellen.

WUSSTEN SIE SCHON?

Sie können die Außenschüssel verwenden, um den CREAMi Swirl-Becher 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.*

FUNKTIONEN

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

INSTALLATIONSLEUCHTE Leuchtet, wenn das Gerät nicht vollständig für den Gebrauch zusammengebaut ist. Wenn die Anzeige blinkt, vergewissern Sie sich, dass die Außenschüssel ordnungsgemäß eingesetzt ist. Wenn die Anzeige dauerhaft leuchtet, vergewissern Sie sich, dass das Paddle eingesetzt ist.

COUNTDOWN-TIMER Zählt die verbleibende Programmzeit herunter.

BEREITSCHAFTSANZEIGE Wenn alle Teile korrekt eingesetzt sind, leuchtet die Bereitschaftsanzeige so lange, bis die Verarbeitung oder Ausgabe beginnt.

VERARBEITUNGSMODUS Bei der Auswahl eines Verarbeitungsmodus können einige Programme sowohl unter SCOOP (KUGEL) als auch unter SOFT SERVE (SOFTEIS) aufleuchten. Bei Programmen, die unter SCOOP (KUGEL) aufleuchten, wird das Ergebnis härter und dichter sein. Bei Programmen, die unter SOFT SERVE (SOFTEIS) aufleuchten, ist das Ergebnis weicher und heller.

HINWEIS: Wenn Sie Ihre Kreation ausgießen möchten, empfehlen wir den Modus SOFT SERVE (SOFTEIS).

ONE-TOUCH-PROGRAMME Jedes One-Touch-Programm ist so konzipiert, dass es köstliche Kreationen zaubert. 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 abzubrechen, drücken Sie erneut die Ein-/Ausschalttaste.

SCOOP (KUGEL)-PROGRAMME

ICE CREAM (EISCREME)
Entwickelt für traditionelle Schlemmerrezepte. Ideal, um aus Rezepten mit Milchprodukten und Milchalternativen dickflüssige Eiscreme zum Löffeln zu machen.

LITE ICE CREAM (LEICHTE EISCREME)
Entwickelt für gesundheitsbewusste Menschen, die Keto-, Paleo- und vegane Rezepte zubereiten möchten, die wenig Zucker und/oder Fett enthalten oder Zuckerersatzstoffe verwenden.

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

GELATO (GELATO) (nicht bei allen Modellen verfügbar)
Verwandelt zubereitete Grundmassen in reichhaltige, dichte Eiscreme nach italienischer Art.

FROZEN YOGHURT (FROZEN YOGHURT)
Verwandeln Sie Ihre gekauften Lieblingsjoghurts auf Knopfdruck in gesunde, cremige Desserts. Achten Sie bei der Herstellung von Frozen Yoghurt darauf, dass Sie einen Vollfettjoghurt mit Zuckerzusatz verwenden. Verarbeiten Sie keinen fettfreien Joghurt oder Joghurt ohne Zuckerzusatz.

MILKSHAKE (MILCHSHAKE)
Entwickelt, um schnelle und dickflüssige Milchshakes zu kreieren, indem Sie Ihr Lieblingseis (gekauft oder selbst gemacht), Milch und Mix-ins kombinieren.

MIX-IN (EXTRA)
Entwickelt, um Süßigkeiten, Kekse, Nüsse, Müsli oder gefrorene Früchte unterzuheben und so eine gerade hergestellte Grundmasse oder ein gekauftes Dessert zu verfeinern.

HINWEIS: Nicht empfohlen für SOFT SERVE (SOFTEIS)-Rezepte.

SOFT SERVE (SOFTEIS)-PROGRAMME

ICE CREAM (EISCREME)
Bringt die Eisdiele zu Ihnen nach Hause. Die klassischen Softeis-Sorten Schokolade und Vanille werden durch eine ganz neue Welt von leichten, luftigen, aufregenden Geschmacksrichtungen ergänzt.

LITE SOFT SERVE (LEICHTES SOFTEIS)
Verfeinern Sie klassische Softeis-Rezepte mit fett- und zuckerreduzierten Varianten und/oder Zuckerersatzstoffen. Für die Zubereitung von Paleo- oder veganen Rezepten.

FRUITI (FRUITI)
FRUITI (FRUITI) hat die Konsistenz von Softeis, verwendet aber eine milchfreie Fruchtbasis, wodurch ein süßer, spritziger Fruchtgeschmack für den leichten, erfrischenden Genuss entsteht.

FROZEN CUSTARD (CREMEEIS)
Verleiht Rezepten auf Puddingbasis eine reichhaltigere, cremigere und streichfähige Textur.

FROZEN YOGHURT (FROZEN YOGHURT)
Kreiert verzehrfertige Desserts in Joghurt-Shop-Qualität. Mischen Sie Ihre gekauften Lieblingsjoghurts mit Milch und mixen Sie sie, um leichte, luftige Fro-Yos zu kreieren.

SCOOP/SOFT SERVE (KUGEL/SOFTEIS)-PROGRAMME
CREAMiFIT (CREAMiFIT)
Eine neue Art, gefrorene Desserts zu genießen, die auf kalorien- und zuckerarmerer* Basis mit höherem Proteingehalt zubereitet werden. Dieses Programm mischt Luft unter die Zutaten für luftiges Softeis und leckere Eiscreme.
* Im Vergleich zu den Rezepten für Ninja CREAMi Swirl Eiscreme.

RE-SPIN (ERNEUT VERARBEITEN)
Entwickelt, um eine glatte Konsistenz zu erzielen, nachdem eines der One-Touch-Programme ausgeführt wurde. Re-Spin (erneut verarbeiten) wird häufig benötigt, wenn die Grundmasse sehr kalt (unter -20 °C) und die Konsistenz krümelig statt cremig ist.

TIPPS ZUM EINFRIEREN

Stellen Sie Ihren Gefrierschrank für beste Ergebnisse auf eine Temperatur zwischen -13 °C und -22 °C ein. Die CREAMi® Swirl Eismaschine ist darauf ausgelegt, Grundmassen in diesem Temperaturbereich zu verarbeiten. Wenn Ihre Gefrierschranktemperatur innerhalb dieses Bereichs liegt, sollte Ihr Becher die entsprechende Temperatur erreichen.

Frieren Sie den Swirl-Becher **NICHT** schräg ein. Stellen Sie den Swirl-Becher 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 Swirl-Becher gleichzeitig zubereiten. Bewahren Sie Swirl-Becher in Ihrem Gefrierschrank auf, um sie bei Bedarf per Creamify™ zu cremigen Desserts zu verarbeiten.

Sie möchten nicht 24 Stunden warten? Veredeln Sie gekaufte Eiscreme mit Mix-ins oder machen Sie einen Milchshake. Um aus gekaufter Eiscreme Desserts zu zaubern, füllen Sie die Eiscreme in einen Swirl-Becher und fahren Sie mit Schritt 1a 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 SWIRL

WICHTIG: Lesen Sie sämtliche Warnhinweise, bevor Sie fortfahren.

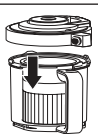
1 Zutaten in den CREAMi Swirl-Becher füllen. Befüllen Sie den Behälter **NICHT** über die Linie MAX FILL mit Zutaten. Lassen Sie sich von Hunderten von Rezepten auf **ninjacreami.com** inspirieren.

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

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

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 zubereitet oder gefroren ist, nehmen Sie den Deckel des Swirl-Bechers ab und stellen Sie den Behälter in die Außenschüssel.

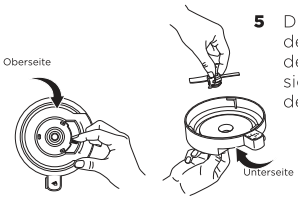


HINWEIS: Verwenden Sie den Swirl-Becher **NICHT**, wenn die Zutaten schräg eingefroren wurden oder wenn der Swirl-Becher ungleichmäßig ausgelöffelt und dann wieder eingefroren wurde.

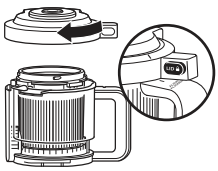
Streichen Sie die Oberfläche eines verarbeiteten Desserts immer glatt, bevor Sie es in dem Behälter wieder einfrieren. Wenn der Swirl-Becher ungleichmäßig gefroren ist, stellen Sie den Becher in den Kühlschrank, damit die Zutaten schmelzen können. Dann die Zutaten mit dem Schneebesen verrühren. Wieder einfrieren und darauf achten, dass der Swirl-Becher auf einer ebenen Fläche im Gefrierschrank steht.

VERWENDUNG DES CREAMi – FORTS.

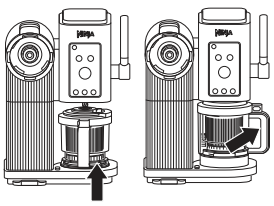
WICHTIG: Lesen Sie sämtliche Warnhinweise, bevor Sie fortfahren.



5 Drücken und halten Sie die WEISSE Paddle-Verriegelung an die Oberseite des äußeren Schüsseldeckels und setzen Sie dann das Creamerizer-Paddle in den Boden des Deckels ein. Lassen Sie die Verriegelung los, um das Paddle zu sichern. Wenn es vollständig eingesetzt ist, befindet sich die Verriegelung in der Mitte und das Paddle ist etwas locker.



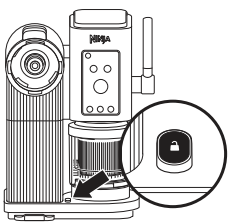
6 Positionieren Sie die Deckelzunge etwas rechts vom Griff der Außenschüssel, sodass die Linien auf dem Deckel und dem Griff übereinstimmen. Drehen Sie den Deckel zum Verriegeln im Uhrzeigersinn.



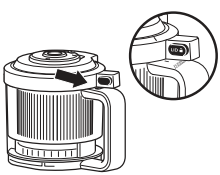
7 Verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz und setzen Sie die Außenschüssel so auf die Motorbasis, dass sich der Griff mittig unter dem Bedienfeld befindet. Drehen Sie den Griff nach rechts, um die Plattform anzuheben und die Schüssel zu arretieren, was durch ein Klicken signalisiert wird.

8 Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste zum Einschalten des Geräts. Wenn die Außenschüssel richtig eingesetzt ist, leuchtet die Anzeige READY (BEREIT) auf dem Bedienfeld auf und das Gerät ist betriebsbereit. Je nach Verarbeitungsmodus SOFT SERVE (SOFTEIS) oder SCOOP (KUGEL) auswählen. Wählen Sie dann das Programm, das zu Ihrer Grundmasse passt. Wenn das Programm läuft, zählt der Timer herunter. Das Programm stoppt automatisch, wenn es abgeschlossen ist.

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



9 Wenn das Programm abgeschlossen ist, entnehmen Sie die Außenschüssel, indem Sie den Entriegelungsknopf der Schüssel auf der linken Seite der Motorbasis gedrückt halten und den Griff zurück zur Mitte drehen. Wenn der Griff gedreht wird, 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 NUR FÜR SCOOP-REZEPTE Bei der Zugabe von Mix-ins mit einem Löffel eine 1,5 cm breite Vertiefung bis zum Boden des Swirl-Bechers formen. Geben Sie gehackte oder zerkleinerte Zutaten in die Vertiefung im Swirl-Becher und wiederholen Sie die Schritte 6–10, um die Verarbeitung mit derselben Verarbeitungszone und dem Programm MIX-IN (EXTRA) zu wiederholen.

TIPPS FÜR DIE ZUGABE VON MIX-INS (EXTRA)

Fügen Sie 30 Gramm zerkleinerte Süßigkeiten, gefrorene Früchte, gehackte Nüsse, Schokoladenstücke und mehr hinzu. Wenn Sie mehrere Mix-ins hinzufügen, empfehlen wir Ihnen, eine Gesamtmenge von 30 Gramm nicht zu überschreiten. Passen Sie die Menge der Mix-ins nach Belieben an und achten Sie darauf, dass sich der äußere Schüsseldeckel noch bequem über dem Swirl-Becher schließen lässt.

Harte Mix-ins bleiben ganz.
Extras wie Schokolade, Süßigkeiten und Nüsse werden während des MIX-IN-Programms (EXTRA) nicht zerkleinert. Verwenden Sie Mini-Schokoladensplitter und Süßigkeiten oder zuvor zerkleinerte Zutaten.

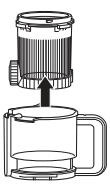
Weiche Mix-ins werden zerkleinert. Mix-ins wie Müsli, Kekse und gefrorenes Obst sind nach dem Programm MIX-IN (EXTRA) kleiner. Verwenden Sie bei weichen Zutaten größere Stücke.

Für Eiscreme und Gelato empfehlen wir, **kein frisches Obst und keine Saucen oder Aufstriche** als Mix-ins zu verwenden. Das Hinzufügen von frischem Obst, Fudge und Karamellsaucen verwässert Ihr Dessert. Ebenso lassen sich Schokoladen-Haselnuss-Aufstriche und Nusscremes nicht gut einarbeiten. Wir empfehlen gefrorenes Obst oder Schokoladen- bzw. Karamellstücke.

11b Wenn Sie keine Mix-ins hinzufügen, kann RE-SPIN (ERNEUT VERARBEITEN) bei einem krümeligen oder pulverigen Ergebnis verwendet werden, um es cremiger zu machen. RE-SPIN (ERNEUT VERARBEITEN) wird häufig für sehr kalte Grundmassen benötigt. Wenn das Dessert cremig und löffelbar ist, fahren Sie mit Schritt 12 fort. Wenn die Grundmasse krümelig oder pulverig ist, wiederholen Sie die Schritte 6–10, um die Verarbeitung noch einmal mit dem Programm RE-SPIN (ERNEUT VERARBEITEN) zu starten.

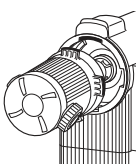
RE-SPIN

HINWEIS: Verwenden Sie das Programm RE-SPIN (ERNEUT VERARBEITEN) erst, nachdem Sie das Programm MIX-IN (EXTRA) verwendet haben.



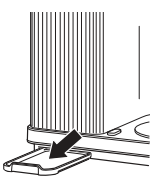
12 Den Swirl-Becher aus der Außenschüssel heben und genießen **ODER** mit der Vorbereitung für das Ausgießen fortfahren.

13 Nehmen Sie den WEISSEN Ausgussdeckel. Setzen Sie den Ausgussdeckel auf den Becher und drehen Sie ihn.

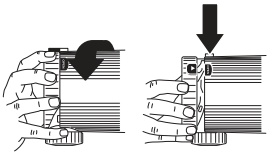


14 Zum Einsetzen des Bechers die **blaue Lasche** an der **blauen Lasche im Ausgabebereich** auf der linken Seite des Geräts ausrichten. Bis zum Einrasten drehen.

15 Die Tropfschale aus dem Sockel des Geräts herausziehen.



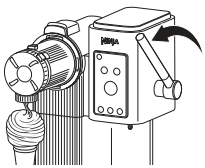
VERWENDUNG DES CREAMi – FORTS.



16 Dann den WEISSEN Becherboden im Uhrzeigersinn drehen, bis er vollständig in die Position SOFT SERVE (SOFTEIS) ausgefahren ist.

HINWEIS: Wenn Sie diesen Schritt auslassen, wird beim Ausgießen die Fehlermeldung E6 angezeigt.

17 Zum Ausgießen den Hebel langsam nach vorn ziehen. Je weiter der Hebel gezogen wird, desto schneller erfolgt das Ausgießen. Um das Ausgießen zu beenden, den Hebel loslassen.

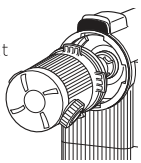


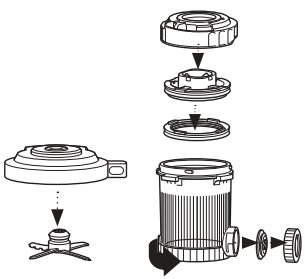
HINWEIS: Es dauert etwa 15 Sekunden, bis der Inhalt aus der Düse fließt.

18 Wenn noch Eiscreme im Becher übrig ist, die Taste RETRACT (ZURÜCKFAHREN) drücken, um die Swirl-Presse zu entnehmen.

HINWEIS:
- Die Swirl-Presse fährt sich automatisch zurück, sobald der Becher vollständig geleert ist.
- Wenn noch Eiscreme im Becher vorhanden ist, die Taste RETRACT (ZURÜCKFAHREN) drücken, um den Kolben zurückzuziehen und den Becher zu entnehmen.

19 Um den Becher zu lösen, die Taste RELEASE (ENTRIEGELN) drücken und gedrückt halten, während Sie den Becher gegen den Uhrzeigersinn drehen.

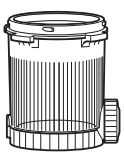




20 Den äußeren Schüsseldeckel abspülen, um etwaige Rückstände oder Teile zu entfernen, die sich im Swirl Creamerizer-Paddle festgesetzt haben. Lösen Sie das Paddle, indem Sie auf die Verriegelung an der Oberseite des äußeren Schüsseldeckels drücken. Für eine einfache Reinigung geben Sie das Paddle direkt in das Spülbecken.

HINWEIS: Wenn Sie die Eiscreme ausgegossen haben, entfernen Sie den Ausgussdeckel und die Düse vom Becher. Um den Kolben zu lösen, den Kolbenriegel oben am Deckel festhalten.

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



22 Befindet sich noch etwas im Swirl-Becher? Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Swirl-Bechers geschlossen ist und die Eiscreme aus der Düse herausgespült wurde. Drücken Sie die Oberseite Ihres gefrorenen Desserts mit einem Löffel oder Spatel glatt, bevor Sie es wieder einfrieren. Wenn das Dessert nach dem erneuten Einfrieren wieder hart ist, verarbeiten Sie es noch einmal mit dem gleichen Programm. Wenn es weich ist, einfach KUGEL und genießen.

HINWEIS: Wenn Ihr Dessert Mix-ins enthält, wird ein erneutes Verarbeiten diese weiter zerkleinern und einen neuen Geschmack ergeben.

PFLEGE UND WARTUNG

REINIGUNG

HINWEIS: Achten Sie darauf, vor der Reinigung das Swirl Creamerizer-Paddle vom äußeren Schüsseldeckel abzunehmen, indem Sie den Deckel abspülen und dann auf die Paddle-Verriegelung drücken.

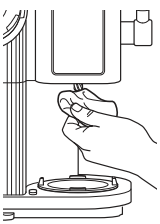
Reinigung von Hand
Waschen Sie Behälter, Deckel, Swirl-Presse und Paddle in warmem Wasser mit Spülmittel. Verwenden Sie zum Reinigen des Paddle eine Spülbürste mit Griff. Spülen Sie alle Teile gründlich mit Wasser ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen. Dann den Behälter von Hand mit einer kleinen Bürste gründlich auswaschen oder in die Spülmaschine geben.

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

Äußerer Schüsseldeckel
Entfernen Sie das Paddle, bevor Sie den äußeren Schüsseldeckel 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 äußeren Schüsseldeckels gewickelt ist. Spülen Sie den Deckel und die Dichtung dann von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel oder verwenden Sie Ihren Geschirrspüler.

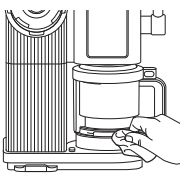
Ausgussdeckel
Entfernen Sie die Swirl-Presse, bevor Sie den Ausgussdeckel reinigen, da sich unter der Swirl-Presse Zutaten festgesetzt haben können. Lassen Sie dann warmes Wasser durch den Entriegelungshebel der Swirl-Presse laufen, das aus den seitlichen Ablauflöchern wieder austreten muss.

Swirl-Presse
Entfernen Sie die Swirl-Presse, bevor Sie den Ausgussdeckel reinigen, da sich unter der Swirl-Presse Zutaten festgesetzt haben können. Lassen Sie dann warmes Wasser durch den Entriegelungshebel der Swirl-Presse laufen, das aus den seitlichen Ablauflöchern wieder austreten muss.



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 der Basis und der angehobenen Plattform zu reinigen.

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

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 nachfolgend beschriebene Verfahren zum Zurücksetzen des Geräts.

1 *Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.*
2 *Lassen Sie das Gerät circa 15 Minuten abkühlen.*
3 *Entfernen Sie den äußeren Schüsseldeckel und das Paddle. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel nicht durch Zutaten blockiert wird.*

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

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.

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

⚠WARNUNG Um Stromschläge oder unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden, schalten Sie die Stromversorgung ab und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, bevor Sie mit der Fehlerdiagnose und -behebung beginnen.

Das Gerät bewegt sich während des Betriebs über die Arbeitsplatte.
- Achten Sie darauf, dass die Arbeitsfläche und die Füße des Geräts sauber und trocken sind.

Gefrorene Desserts sind nach der Verarbeitung flüssig, nicht fest.
- Wenn die Grundmasse nach der Verarbeitung weich ist, stellen Sie den CREAMi Swirl-Becher 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 -13 °C und -20 °C ausgelegt.
- Der Fett- oder Zuckeranteil in Ihrem Rezept kann zu hoch sein. Nutzen Sie das Rezeptbuch und verwenden Sie die darin enthaltenen Rezepte als Leitfaden für beste Ergebnisse.

Gefrorene Desserts sehen nach der Verarbeitung krümelig oder pulverig aus.
- Wenn eine Grundmasse in sehr kalten Gefrierschränken eingefroren wird, kann sie krümelig werden. Nachdem Sie ein One-Touch-Programm ausgeführt haben, verwenden Sie das RE-SPIN-Programm (ERNEUT VERARBEITEN), um Ihre gefrorenen Desserts noch glatter und cremiger zu machen.
- Der Fett- oder Zuckeranteil in Ihrem Rezept könnte zu gering sein. Nutzen Sie das Rezeptbuch und verwenden Sie die darin enthaltenen Rezepte als Leitfaden für beste Ergebnisse.

Die One-Touch-Programme leuchten nicht auf.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist, bevor Sie die Außenschüssel einsetzen. Drücken Sie dann die Ein-/Ausschalttaste, um ein Programm auszuwählen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig für den Gebrauch zusammengesetzt ist. Wenn das Gerät eingeschaltet ist und die Außenschüssel nicht korrekt eingesetzt wurde, blinkt die Installationsanzeige. Wenn das Paddle nicht korrekt eingesetzt wurde, leuchtet die Installationsanzeige auf. Alle One-Touch-Programme sind verfügbar, wenn das Gerät vollständig zusammengesetzt und ein Verarbeitungsmodus 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.
- Zur Verarbeitung: Die Außenschüssel ist nicht oder nicht richtig eingesetzt. Setzen Sie das Paddle wieder in den äußeren Schüsseldeckel und diesen auf die Außenschüssel. Setzen Sie dann die Außenschüssel wieder auf die Motorbasis, bis sie einrastet.
- Zum Ausgießen: Die Düse ist nicht geöffnet, oder die Düsenlasche liegt nicht vollständig am Gerät an. Achten Sie darauf, dass die Düse geöffnet ist und mit dem Gerät in Kontakt steht. Sobald dies der Fall ist, leuchtet die READY-Anzeige (BEREIT) dauerhaft auf.

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 der Anzeige 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 äußeren Schüsseldeckel und das Paddle. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel nicht durch Zutaten blockiert wird.
- 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 das Rezeptbuch befolgen.
- Ihr Gefrierschrank könnte zu kalt sein. Das Gerät ist für die Verarbeitung von Grundmassen zwischen -13 °C und -20 °C ausgelegt. Ändern Sie die Einstellung Ihres Gefrierschranks, stellen Sie den Swirl-Becher an die Vorderseite Ihres Gefrierschranks oder lassen Sie den Swirl-Becher vor der Verarbeitung einige Minuten auf der Arbeitsfläche stehen.
- Verarbeiten Sie **KEINE** festen Eisblöcke, Eiswürfel oder harte, lose Zutaten.

Auf der Anzeige 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 Swirl-Becher wurde im Gefrierschrank schräg eingefroren.

- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie den Swirl-Becher nicht verwenden, wenn er schräg eingefroren oder ein Teil des Inhalts entnommen und dann ungleichmäßig erneut eingefroren wurde.
- Glätten Sie vor dem erneuten Einfrieren immer die Oberfläche Ihrer Eiscreme. Wenn der Swirl-Becher ungleichmäßig eingefroren wurde, stellen Sie den Becher 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 Swirl-Becher 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.
- Wenn Sie die Außenschale nach 2 Minuten nicht lösen können, halten Sie die Entriegelungstaste auf der linken Seite gedrückt, während Sie gleichzeitig die Taste zur Deckelentriegelung auf dem Verarbeitungsdeckel auf der rechten Seite gedrückt halten. Senken Sie die Außenschale ab, um das Gefriergut zu entnehmen. Nehmen Sie dann einen warmen Schwamm oder ein Papiertuch und befeuchten Sie vorsichtig den Bereich zwischen dem Verarbeitungsdeckel, der Schüssel und der Motorbasis. Setzen Sie die Außenschale wieder auf das Gerät und bringen Sie den Deckel wieder an. Drücken Sie dann die Entriegelungstaste der Außenschale und senken Sie die Außenschale ab. Dazu braucht es vielleicht etwas Kraft.
- Um zu verhindern, dass sich die Außenschale an der Motorbasis festsetzt, sollte die Spindel unter dem Bedienfeld zwischen den Arbeitsgängen immer gereinigt werden. Der Hohlraum über dem Paddel muss vor der Bearbeitung vollständig trocken sein. Wenn Sie unterschiedliche Basismassen 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 den Betriebsabläufen verhindert dies.

Die Innenseite des CREAMi Swirl-Bechers ist zerkratzt.

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

Die Anzeige zeigt E an und die Swirl-Presse ist zurückgefahren.

- Überprüfen Sie den Boden des Bechers und vergewissern Sie sich, dass der Boden des Bechers offen ist, damit die Eiscreme durchlaufen kann. Wenn der Boden nicht geöffnet ist, müssen Sie den Becher entriegeln und wieder in den Ausgussbereich einsetzen. Öffnen Sie dann den Sockel, um das Ausgießen fortzusetzen.
- Wenn der Boden des Bechers offen war und Sie zuvor Eiscreme aus diesem Becher entnommen und den Becher wieder eingefroren haben, befindet sich möglicherweise unverarbeitete Eiscreme im Düsenraum. Nehmen Sie den Becher aus dem Ausgussbereich heraus und vergewissern Sie sich, dass sich kein gefrorener Rest im Düsenraum befindet. Wenn gefrorene Eiscreme zu sehen ist, halten Sie die Stelle unter warmes Wasser und entfernen Sie die gefrorene Eiscreme mit der Rückseite eines Löffels oder einer Gabel. Setzen Sie dann den Becher wieder ein und versuchen Sie es erneut.
- Wenn der Becherboden offen war, entfernen Sie diesen aus dem Ausgussbereich. Wenn Sie Mix-ins verwendet haben, ist die Düse höchstwahrscheinlich verstopft. Um Schäden am Gerät zu vermeiden, wird empfohlen, den Düsenbereich zu spülen und den Inhalt des Bechers in den gewünschten Behälter umzufüllen. Mix-ins werden nicht zum Ausgießen empfohlen.
- Wenn Sie keine Mix-ins verwendet haben und der Becherboden offen war, ist Ihre Eiscreme möglicherweise zu fest zum Ausgießen. In diesem Fall muss RE-SPIN (ERNEUT VERARBEITEN) verwendet werden. Entfernen Sie den Ausgussdeckel und die Düse und führen Sie die Schritte 6–8 und Schritt 11 aus, bis das Ergebnis nicht mehr krümelig oder pulverig aussieht. Dann können Sie die Schritte 13–10 zum Ausgießen wiederholen.
- Wenn nach der erneuten Anwendung von RE-SPIN (ERNEUT VERARBEITEN) immer noch kein Ausgießen möglich ist, ist die Mischung zu fest und muss mit dem Löffel entnommen werden.

Die Anzeige zeigt E8 an und die Swirl-Presse ist zurückgefahren.

- Nehmen Sie den Behälter aus dem Ausgabebereich. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose und stecken Sie ihn wieder ein.
- Befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte, um den blinkenden „E“-Fehler zu beheben. Wenn Sie erneut einen E8-Fehler erhalten, wenden Sie sich an den Kundendienst

Ausgabe und Verarbeitung können NICHT gleichzeitig erfolgen.

- Wenn der Behälter für die Ausgabe eingesetzt ist, aber nicht ausgegeben werden kann, darauf achten, dass die Außenschüssel in der eingesetzten Position nicht vollständig angehoben ist.

Versuchen Sie NICHT, den Boden des Behälters aus dem Behälter zu entfernen.

- Für eine gründliche Reinigung können Sie den Behälter mit dem geöffneten Boden in warmem Seifenwasser einweichen.

NINJA

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR NC701EU

Wenn Sie als Verbraucher ein Produkt in Deutschland kaufen, erhalten Sie automatisch Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte hinsichtlich der Mangelfreiheit des jeweiligen Produktes. Sie können diese gesetzlichen Rechte Ihrem Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, gegenüber geltend machen oder uns gegenüber, sofern Sie das Produkt direkt bei Ninja erworben haben. Die Inanspruchnahme dieser gesetzlichen Rechte ist unentgeltlich.

Allerdings haben wir bei Ninja so großes Vertrauen in die Qualität unserer Produkte, dass wir Ihnen eine zusätzliche Herstellergarantie von zwei (2) Jahren bieten. Die Garantiefrist beginnt mit der Lieferung des Produktes. Diese Garantie schränkt Ihre gesetzlichen Rechte aus dem Kaufvertrag mit dem Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, oder die Verpflichtungen Ihres Einzelhändlers aus dem Kaufvertrag mit ihm nicht ein. Das gilt auch gegenüber uns, wenn Sie das Produkt direkt von Ninja erworben haben.

Nachfolgend werden die Bedingungen und der Umfang unserer Herstellergarantie beschrieben, die Ninja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Deutschland) gibt.

Ninja-Garantie

Wo ist die Garantie räumlich gültig?

Bitte beachten Sie, dass die zwei Jahres-Garantie für alle Produkte Geltung hat, die bei einem Händler (online und offline) mit Sitz in der EU gekauft wurden.

Wie mache ich die Garantie geltend?

Wenden Sie sich hierzu bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundendienst-Helpline (**0800 000 9063**) ist von Montag bis Freitag von 9.00 bis 18.00 Uhr für Sie da. Der Anruf ist kostenlos, und Sie werden sofort zu einem Mitarbeiter von uns durchgestellt. Halten Sie hierzu auch bitte Ihren Kaufbeleg bereit. Bitte bewahren Sie den Kaufbeleg immer auf. Wenn ein Garantiefall eintritt, brauchen wir den Kaufbeleg, um zu prüfen, ob die Informationen, die Sie uns gegeben haben, korrekt sind. Wenn Sie keinen gültigen Kaufbeleg vorlegen können, verlieren Sie dadurch Ihren Garantieanspruch.

Sie können unserem Kundendienst auch eine E-Mail an **kundendienst-de@sharkninja.com** schicken. Bitte fügen Sie auch hier eine Kopie Ihres Kaufbeleges bei und schildern Sie uns Ihren Garantiefall so detailliert wie möglich.

Wenn Sie uns mit einem Garantieanspruch kontaktieren, werden wir in erster Linie entsprechende Fehlerbehebungsmaßnahmen mit Ihnen durchführen und, je nach Ergebnis, den weiteren Verlauf mit Ihnen besprechen. In den meisten Fällen werden wir Ihnen Ersatzteile schicken oder Ihr Gerät komplett ersetzen, falls der Fehler nicht mit einem Ersatzteil gelöst werden kann.

Sie erhalten auch Online-Unterstützung unter **www.ninjakitchen.eu**

Wie registriere ich meine Garantie?

Sie können Ihre Garantie innerhalb von 28 Tagen ab dem Kaufdatum online registrieren.

Um Zeit zu sparen, halten Sie bitte die folgenden Informationen zu Ihrem Gerät bereit:

- Modellnummer
- Seriennummer (falls verfügbar)
- Kaufdatum des Produkts (Kauf- oder Lieferbeleg)

Um sich zu registrieren, besuchen Sie bitte **www.ninjakitchen.eu**

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

Die Registrierung der Garantie ist keine Voraussetzung für deren Geltendmachung. Wenn Sie Ihre Garantie aber registrieren, können Sie auch unseren Newsletter mit Tipps, Ratschlägen und Gewinnspielen abonnieren. Über den Newsletter erhalten Sie aktuelle Nachrichten zu neuen Technologien und Produkten von Ninja. Wenn Sie Ihre Garantie online registrieren, erhalten Sie sofort eine Bestätigung, dass Ihre Daten bei uns eingegangen sind.

Details zu unserer Datenschutzrichtlinie finden Sie unter **www.ninjakitchen.eu**

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

Reparatur oder Ersatz Ihres Produkts (nach Wahl von uns), einschließlich aller Teile und der Arbeitszeit bei Konstruktions-, Material- und Verarbeitungsfehlern (inklusive Transport- und Versandkosten).

Was wird durch die Garantien nicht abgedeckt?

- Normaler Verschleiß.
- Versehentliche Beschädigungen, Fehler, verursacht durch fahrlässigen Gebrauch oder nachlässige Pflege, Fehlbedienung, Vernachlässigung, achtlose oder unsachgemäße Handhabung des Haushaltgerätes, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der mitgelieferten Bedienungsanleitung von Ninja zu Ihrem Gerät erfolgt.
- Gebrauch des Gerätes zu anderen Zwecken als dem normalen Gebrauch im Haushalt.
- Der Gebrauch von Teilen, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der Bedienungsanleitung montiert oder installiert wurden.
- Verwendung von Teilen und Zubehör, die keine Originalkomponenten von Ninja sind.
- Fehlerhafte Installation (außer, wenn die Installation von Ninja durchgeführt wurde).
- Wenn Reparaturen oder Änderungen, die nicht von Ninja und seinen Handelsvertretern oder Vertragshändlern, sondern von Dritten durchgeführt wurden, es sei denn, Sie können nachweisen, dass die Reparaturen oder Änderungen, die von anderen durchgeführt wurden, nicht mit dem Mangel zusammenhängen, für den Sie die erweiterte Garantie ausüben.

Was geschieht, wenn meine Garantie ausläuft?

Ninja stellt keine Geräte her, die nur für eine begrenzte Zeit funktionieren. Wir wissen es zu schätzen, wenn Kunden ihr Gerät auch nach Ablauf der Garantiefrist reparieren lassen möchten. Bitte kontaktieren Sie in diesem Falle unsere Kundendienst-Helpline unter der Rufnummer 0800 000 9063.

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

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

REGISTRA TU COMPRA

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Escanea el código QR con un dispositivo móvil

ANOTA 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 vatios

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

⚠ADVERTENCIA

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

1 Lee todas las instrucciones antes de utilizar el producto y sus accesorios.

2 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 que dispones 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.

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 Swirl Creamerizer para comprobar que no esté dañado. Si el batidor está deformado o sospechas que pueda estar dañado, 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** pongas en funcionamiento ningún producto que tenga el cable de alimentación o el enchufe dañados, ni después de que haya funcionado incorrectamente, o se haya caído o dañado de cualquier modo. Este producto no tiene piezas reparables por el usuario. Si alguno de los componentes de la unidad sufre daños, ponte en contacto con SharkNinja para su reparación o mantenimiento.

9 Este producto contiene marcas importantes en el enchufe. No hay recambio para el cable de alimentación. Si sufre algún daño, ponte en contacto 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 ningún tipo de líquido.

12 **EVITA** que el cable quede colgando de mesas o encimeras. El cable podría engancharse y hacer que la unidad se caiga de la superficie de trabajo.

13 **EVITA** que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluidas cocinas u otros productos emisores de calor.

14 Utiliza **SIEMPRE** la unidad sobre una superficie seca y plana.

15 **NO** permitas que los niños utilicen la unidad ni jueguen con ella. Vigila atentamente a los niños cuando utilices el producto cerca de ellos.

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 ni vendidos por SharkNinja podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

18 **NUNCA** coloques el batidor Swirl Creamerizer en el cuerpo del motor sin que este esté primero sujeto a la tapa del recipiente exterior y sin que la tapa esté sujeta a este.

19 Mantén las manos, el cabello y la ropa fuera del recipiente al llenarlo y ponerlo en funcionamiento.

20 Evita el contacto con las piezas móviles durante el funcionamiento y manipulación de la unidad.

21 **NO** llenes los recipientes más allá de la marca **MAX FILL (LLENADO MÁXIMO)**.

22 **NO** utilices la unidad con el recipiente vacío.

23 **NO** introduzcas en el microondas los recipientes o accesorios incluidos con el producto, excepto la tarrina CREAMi Swirl. La tarrina se puede calentar en el microondas.

24 **NO** calientes la tarrina en el microondas durante más de 8 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. De hacerlo, podría generarse presión y vapor, y provocar quemaduras al usuario.

27 **NO** proceses ingredientes secos sin añadir líquido a la tarrina. El producto no está diseñado para batir en seco.

28 **NO** utilices la unidad para moler.

29 **NUNCA** utilices el producto sin colocar las tapas. **NO** intentes desactivar el mecanismo de bloqueo. Asegúrate de que el recipiente y la tapa estén correctamente colocados antes de poner en funcionamiento la unidad.

30 Antes de usar el producto, asegúrate de retirar todos los utensilios de los recipientes. Si no retiras los utensilios, los recipientes podrían romperse y causar lesiones físicas o daños materiales.

31 Mantén las manos y los utensilios fuera 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 procesador esté apagado.

32 **NO** transportes la unidad por el asa del recipiente exterior. Sujeta el producto cogiendo ambos lados del mismo por debajo del cabezal.

33 **NO** proceses ingredientes duros, sueltos o hielo. Este producto no está pensado para procesar fruta congelada suelta ni cubitos de hielo.

34 **NO** congeles la tarrina en posición inclinada. Las tarrinas deben colocarse en una superficie plana en el congelador. Las tarrinas que se hayan congelado inclinadas **NO** se deben procesar.

35 **NO** introduzcas objetos extraños.

36 **NO** retires la base del recipiente.

GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

PIEZAS

A Cuerpo de motor (no se muestra el cable de alimentación)

B Tapa del recipiente exterior

C Batidor Swirl Creamerizer

D (2) Tapas de conservación para las tarrinas CREAMi Swirl

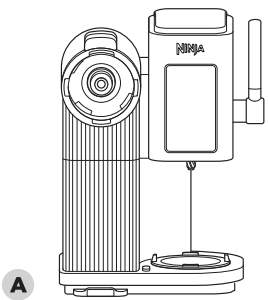
E (2) Tarrinas CREAMi Swirl con boquilla de 450 ml

F Recipiente exterior

G Tapa dispensadora

H Accesorio de presión Swirl

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



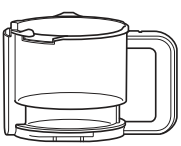
A

B

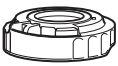
C

D

E



F



G

H

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 desmontados antes de meterlos en el lavavajillas.

¿SABÍAS QUE...?

Puedes usar el recipiente exterior para transportar la tarrina CREAMi Swirl 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 tibia. 3 Usa un utensilio lavaplatos con mango para limpiar el batidor.*

4 *Aclara bien todas las piezas y déjalas secar al aire.*

5 *Limpia el panel de control con un paño suave.*

CARACTERÍSTICAS

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

LUZ INSTALL (INSTALACIÓN) La luz de instalación se encenderá cuando el producto no esté completamente montado para usarlo. Si la luz parpadea, asegúrate de que el recipiente exterior esté correctamente instalado. Si la luz se mantiene encendida, comprueba si el batidor está instalado.

TEMPORIZADOR DE CUENTA ATRÁS Cuenta el tiempo restante del programa en minutos.

LUZ READY (LISTO) Cuando todas las piezas estén correctamente instaladas, la luz Ready (Listo) permanecerá encendida hasta que se ponga en marcha el procesador o dispensador.

MODO PROCESSING (PROCESAR) Al seleccionar este modo, algunos programas se pueden iluminar en SCOOP (HELADO) y en SOFT SERVE (HELADO CREMOSO). En los programas que se iluminan en SCOOP (HELADO), el resultado será un helado más consistente y denso. Para los programas que se iluminan en SOFT SERVE (HELADO CREMOSO), el resultado será un helado más cremoso y ligero.

NOTA: Si vas a servir tu creación directamente con el dispensador, te recomendamos utilizar el modo SOFT SERVE (HELADO CREMOSO).

PROGRAMAS ONE-TOUCH (UN TOQUE) Cada programa One-Touch (Un Toque) está diseñado de forma inteligente para preparar deliciosas creaciones. Los programas tienen distintas duraciones y velocidades dependiendo de los ajustes óptimos para obtener unos resultados perfectamente cremosos con un tipo determinado de receta.

NOTA: Para cancelar un programa activo, pulsa el botón de encendido/apagado.

PROGRAMAS SCOOP (HELADO)
ICE CREAM (HELADO)
Diseñado para preparar recetas exquisitas al estilo tradicional. Ideal para convertir recetas con lácteos o con alternativas a los lácteos en helados cremosos y densos.

LITE ICE CREAM (HELADO LIGERO)
Diseñado para las personas preocupadas por la salud, permite preparar recetas cetogénicas, paleo o veganas con poco azúcar o grasa, o con sustitutos del azúcar.

SORBET (SORBETE)
Transforma recetas a base de fruta con alto contenido de agua y azúcar en cremosos postres.

GELATO (GELATO)

Transforma bases cocinadas en rico y denso helado de estilo italiano.

FROZEN YOGHURT (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 o yogur sin azúcares añadidos.

MILKSHAKE (BATIDO)
Diseñado para crear batidos rápidos y espesos combinando tu helado favorito (comprado o hecho en casa), leche y otros ingredientes extras.

MIX-IN (EXTRAS)
Diseñado para incorporar trozos de caramelos, galletas, frutos secos, cereales o frutas congeladas con el fin de personalizar una base recién procesada o un postre comprado.

NOTA: No recomendado para recetas de SOFT SERVE (HELADO CREMOSO).

PROGRAMAS SOFT SERVE (HELADO CREMOSO)
ICE CREAM (HELADO)
Diseñado para disfrutar de una heladería en casa. Amplía el horizonte de los clásicos vainilla y chocolate a un nuevo mundo de sabores divertidos, ligeros y aireados.

LITE SOFT SERVE (HELADO CREMOSO LIGERO)
Eleva a otro nivel las recetas clásicas de helado cremoso con opciones con menos grasa, menos azúcar o sustitutos del azúcar. Elige esta opción al preparar recetas paleo o veganas.

FRUITI (DE FRUTA)
Las preparaciones FRUITI (DE FRUTA) tienen la consistencia de un helado cremoso, pero usan una base de fruta sin productos lácteos, lo que da como resultado creaciones ligeras y refrescantes con un sabor dulce a fruta intenso.

SOFT SERVE GELATO (GELATO CREMOSO)
Mejora tus recetas a base de crema con texturas más ricas y cremosas.

FROZEN YOGHURT (YOGUR HELADO)
Crea recetas listas para servir con calidad de tienda de yogur helado. Mezcla tus yogures comprados favoritos con leche y bate para crear resultados ligeros, aireados y con textura de yogur helado.

PROGRAMAS SCOOP (HELADO)/SOFT SERVE (HELADO CREMOSO) CREAMiFIT (CREAMiFIT)
Una nueva forma de disfrutar de las delicias congeladas elaboradas con una base más rica en proteínas, menos calorías y menos azúcar*. Este programa mezcla el aire con los ingredientes para crear un helado cremoso y ligero.
* En comparación con las recetas de helados Ninja CREAMi Swirl.

RE-SPIN (VOLVER A PROCESAR)
Diseñado para garantizar una textura suave después de ejecutar uno de los programas One-Touch (Un Toque). A menudo es necesario utilizar el programa RE-SPIN (VOLVER A PROCESAR) cuando la base está muy fría (por debajo de -20 °C) y la textura está desmenuzada en lugar de cremosa.

CONSEJOS DE CONGELACIÓN

Para obtener los mejores resultados, fija el congelador entre -13 °C y -20 °C. CREAMi Swirl está diseñado para procesar bases entre estas temperaturas. Si tu congelador está fijado en este intervalo de temperaturas, la tarrina debería alcanzar la temperatura adecuada.

NO congeles la tarrina Swirl en posición inclinada. Coloca la tarrina Swirl 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 excesivamente 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 Swirl a la vez. Mantén estas tarrinas Swirl en el congelador para usarlas con la función Creamify siempre que quieras.

¿No quieres esperar 24 horas? Personaliza helados que hayas comprado con ingredientes extras o bien prepara un batido. Para personalizar un helado comprado en tienda, viértelo en una tarrina Swirl y ve al paso 11a.

Este producto NO es una batidora.

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

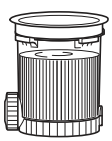
NO hagas smoothies ni proceses ingredientes duros y sueltos.

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

USO DE LA CREAMi SWIRL

IMPORTANTE: Antes de empezar, lee todas las advertencias.

1 Añade ingredientes a la tarrina CREAMi Swirl. **NO** superes la línea MAX FILL (LLENADO MÁXIMO). Si quieres ideas de recetas, elige algunas de las cientos de recetas que se encuentran en **ninjacreami.com**.



2 Si la receta requiere que los ingredientes estén congelados, cierra la tapa de la tarrina Swirl y congélala 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.

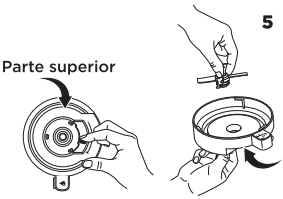
4 Cuando la base esté preparada o congelada, retira la tapa de la tarrina Swirl y coloca la tarrina en el recipiente exterior.

NOTA: NO proceses la tarrina Swirl si los ingredientes se congelaron inclinados o si la tarrina Swirl se ha congelado, descongelado y vuelto a congelar de una manera poco uniforme.

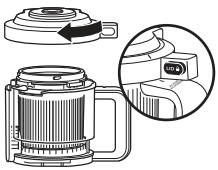
Alisa siempre la superficie de un postre procesado antes de volver a congelarlo. Si la tarrina Swirl se congela de una manera no uniforme en el congelador, permite que los ingredientes se ablanden y luego remueve para mezclarlos. Vuelve a congelarla asegurándote de que la tarrina Swirl esté en una superficie nivelada en el congelador.

USO DE CREAMi – CONTINUACIÓN

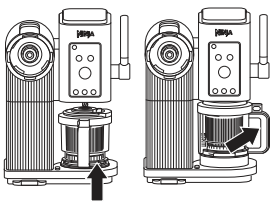
IMPORTANTE: Antes de empezar, lee todas las advertencias.



5 Tira hacia atrás y sujeta el pestillo BLANCO del batidor en la parte superior de la tapa del recipiente exterior y, a continuación, inserta el batidor Swirl Creamerizer en la parte inferior de la tapa. Suelta el pestillo para asegurar el batidor. Cuando esté completamente instalado, el pestillo quedará centrado y el batidor estará ligeramente flojo.



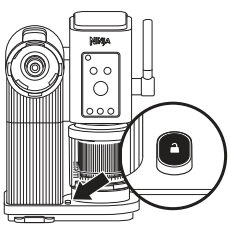
6 Coloca la lengüeta de la tapa un poco a la derecha del asa del recipiente exterior para que las líneas de la tapa y el asa queden alineadas. Gira la tapa en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla.



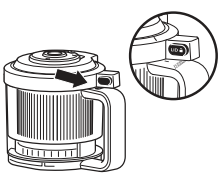
7 Con la unidad conectada, coloca el recipiente exterior en el cuerpo del motor con el asa centrada debajo del panel de control. Gira el asa hacia la derecha para elevar la plataforma. El recipiente quedará encajado cuando oigas un clic.

8 Pulsa el botón de encendido/apagado para encender la unidad. Si el recipiente exterior está instalado correctamente, el panel de control se iluminará y el indicador luminoso de READY (LISTO) estará fijo. Selecciona modo SOFT SERVE (HELADO CREMOSO) o modo SCOOP (HELADO). Después selecciona el programa que sea adecuado para la base. El temporizador iniciará la cuenta atrás del programa. El programa se detendrá automáticamente cuando se complete.

NOTAS: Si la luz de Install (Instalación) está iluminada, la unidad no está completamente montada para su uso. Si la luz parpadea, asegúrate de que el recipiente exterior 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 exterior.



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 asa hacia el centro. A medida que se gira el asa, 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 (Un Toque) de forma consecutiva. Entre programas, baja el recipiente y comprueba los resultados antes de continuar.

11a SOLO PARA RECETAS DE HELADO Si añades extras, utiliza una cuchara para hacer un agujero de unos 4 cm de diámetro que llegue hasta el fondo de la porción procesada en la tarrina Swirl. Añade los extras picados o troceados en este hueco de la tarrina Swirl y repite los pasos del 6 al 10 para procesar de nuevo utilizando el programa MIX-IN (EXTRAS).

CONSEJOS PARA EL PROGRAMA MIX-IN (EXTRAS)

Añade 1/4 de taza de caramelos triturados, frutas congeladas, frutos secos picados, trocitos de chocolate, etc. Si añades varios tipos de ingredientes extras, te recomendamos que no uses más de 1/4 de taza en total. Ajusta la cantidad de ingredientes extras a tu gusto, asegurándote de que la tapa del recipiente exterior pueda cerrarse cómodamente sobre la tarrina Swirl.

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

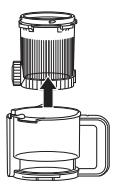
Los ingredientes extras blandos se partirán en trocitos. Algunos ingredientes extras como los cereales, las galletas y la fruta congelada quedarán de menor tamaño después de utilizar el programa MIX-IN (EXTRAS). Utiliza trozos más grandes de ingredientes blandos.

Para preparar helados y gelato, **NO recomendamos utilizar frutas frescas, salsas ni cremas** como ingredientes extras. Añadir fruta fresca, ingredientes cremosos o salsas, como las de caramelo o azúcar, 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 extras, puedes utilizar el programa RE-SPIN (VOLVER A PROCESAR) en una tarrina Swirl con una base que esté desmenuzada o en polvo para hacerla más cremosa. RE-SPIN (VOLVER A PROCESAR) suele ser necesario con bases muy frías. Si el postre está cremoso y listo para servir, ve al paso 12. Si la base está desmenuzada o en polvo, repite los pasos del 6 al 10 para volver a procesarla con el programa RE-SPIN (VOLVER A PROCESAR).

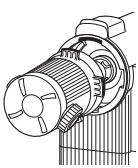
RE-SPIN

NOTA: No uses el programa RE-SPIN (VOLVER A PROCESAR) antes de usar el programa MIX-IN (EXTRAS).



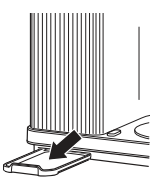
12 Retira la tarrina Swirl del recipiente exterior y disfruta **o** continúa la preparación para servir con el dispensador.

13 Localiza la tapa dispensadora BLANCA. Colócala y gírala en la tarrina.

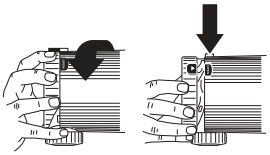


14 Instala la tarrina alineando la **pestaña azul de la tarrina** con la **pestaña azul del área del dispensador** a la izquierda de la unidad. Gírala hasta que escuches un clic.

15 Tira para sacar la bandeja escurridora de la base de la unidad.



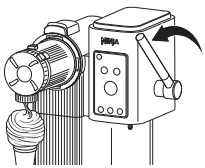
USO DE CREAMi – CONTINUACIÓN



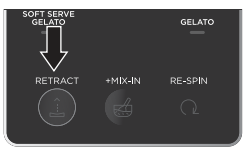
16 A continuación, gira la base BLANCA de la tarrina en el sentido de las agujas del reloj hasta que se extienda totalmente hacia ti hasta la posición de SWIRL.

NOTA: Si te olvidas este paso, recibirás un error E6 al intentar servir el postre con el dispensador.

17 Para servir con el dispensador, tira del mango hacia ti. Cuanto más tires del mango, más rápido saldrá el postre. Para dejar de servir, suelta el mango.



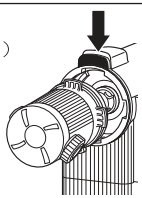
NOTA: El postre tardará unos 15 segundos en salir por la boquilla.

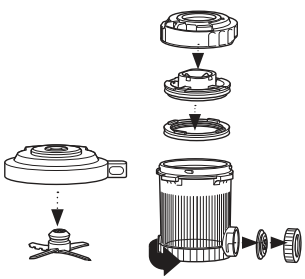


18 Si queda helado en la tarrina, pulsa el botón RETRACT (RETRAER) para retraer el accesorio de presión Swirl.

NOTA:
- El accesorio de presión Swirl se retraerá de forma automática una vez que la tarrina esté totalmente vacía.
- Si queda helado en la tarrina, pulsa el botón RETRACT (RETRAER) para retraer el émbolo y retirar la tarrina.

19 Para liberar la tarrina, mantén pulsado el botón RELEASE (LIBERACIÓN) mientras giras la tarrina en el sentido contrario a las agujas del reloj.

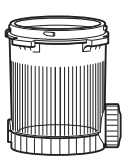




20 Aclara la tapa del recipiente exterior para eliminar cualquier residuo pegajoso o trozos encajados en el batidor Swirl Creamerizer. Luego, desmonta el batidor presionando el pestillo de la parte superior de la tapa del recipiente exterior. Para facilitar la limpieza, suelta el batidor directamente en el fregadero.

NOTA: Si has servido el helado, retira la tapa dispensadora y la boquilla de la tarrina. Para soltar el émbolo, sujeta la pestaña del émbolo que está encima de la tapa.

21 Apaga la unidad pulsando el botón .de encendido/apagado. Desenchufa la unidad cuando hayas terminado. Consulta la sección Cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones sobre la limpieza y el almacenamiento.



22 ¿No terminaste la tarrina Swirl? Asegúrate de que la base de la tarrina Swirl esté cerrada y limpia el helado que queda en la cavidad de la boquilla. Alisa la superficie del helado con una cuchara o una espátula antes de congelarlo. 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!

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

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

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

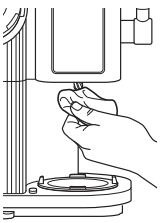
Lavado a mano Lava los recipientes, tapas, accesorio de presión Swirl y batidor en agua jabonosa tibia. Usa un utensilio lavaplatos con mango para limpiar el batidor. Aclara todas las piezas con abundante agua y déjalas secar al aire. A continuación, lava a mano la tarrina con un cepillo pequeño o en el lavavajillas.

Lavavajillas Los recipientes, tapas, accesorio de presión Swirl y batidor se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas. Asegúrate de que el batidor, la tarrina Swirl, el recipiente exterior y las tapas estén desmontados antes de meterlos en el lavavajillas.

Tapa del recipiente exterior Retira el batidor antes de limpiar la tapa del recipiente exterior, ya que puede haber ingredientes atrapados debajo del batidor. Luego, deja correr agua tibia a través de la palanca de liberación del batidor y por los orificios de drenaje que tiene 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 mételos en el lavavajillas.

Tapa dispensadora Retira el accesorio de presión Swirl antes de lavar la tapa dispensadora ya que puede haber ingredientes atrapados debajo del accesorio de presión Swirl. Luego, deja correr agua tibia a través de la palanca de liberación del accesorio de presión Swirl y por los orificios de drenaje que tiene a cada lado.

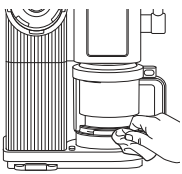
Accesorio de presión Swirl Retira el accesorio de presión Swirl antes de lavar la tapa dispensadora ya que puede haber ingredientes atrapados debajo del accesorio de presión Swirl. Luego, deja correr agua tibia a través de la palanca de liberación del accesorio de presión Swirl y por los orificios de drenaje que tiene a cada lado.



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, bayetas ni cepillos abrasivos para limpiar el cuerpo del motor.

Limpia el eje que hay 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 asa centrada debajo del panel de control. Gira el asa hacia la derecha para elevar la plataforma. Luego usa un paño húmedo para limpiar el área entre el cuerpo del motor y la plataforma elevada.



Área del dispensador
Desenchufa el cuerpo del motor antes de limpiarla. Limpia el área del dispensador con un paño limpio y húmedo. No utilices paños, bayetas ni cepillos abrasivos para limpiar la base.

ALMACENAJE

Para guardar el cable, enróllalo y sujétalo 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 guardarlo.

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

REINICIO 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 15 minutos aproximadamente.*
3 *Retira la tapa del recipiente exterior y el batidor. 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 bloques sólidos 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 congelarlas antes de procesarlas.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

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

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 en lugar de sólido después de haberlo procesado.
- Si la base está blanda después de haberla procesado, vuelve a meter la tarrina CREAMi Swirl 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 fría. La unidad está diseñada para procesar bases entre -12 °C y -20 °C.
- La proporción de grasa o azúcar puede ser demasiado alta en tu receta. Consulta la Guía de inspiración con recetas 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 (Un Toque), utiliza el programa RE-SPIN (VOLVER A PROCESAR) para que la 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 para obtener los mejores resultados.

Los programas One-Touch (Un Toque) no se iluminan.
- Asegúrate de que la unidad esté 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 (Un Toque) 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 Install (Instalación) parpadea.
- Para procesar: 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.
- Para servir con el dispensador: La boquilla no está abierta o la pestaña de la boquilla no está totalmente en contacto con la unidad. Asegúrate de abrir la boquilla y de que esté en contacto con la unidad. Cuando esto ocurre, la luz READY (LISTO) se encenderá y se quedará fija.

La luz Install (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 que se encuentra a la izquierda del cuerpo del motor mientras giras el asa 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 de los programas 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.
- Es posible que tu congelador esté demasiado frío. La unidad está diseñada para procesar bases entre -13 °C y -20 °C. Cambia los ajustes de tu congelador, mueve la tarrina Swirl a la parte de delante del congelador o deja la tarrina Swirl fuera unos minutos antes de procesarla.
- **NO** proceses bloques de hielo sólido, cubitos de hielo o ingredientes duros y sueltos.

La pantalla muestra E3 y las luces de los programas parpadean.
- Se ha producido un error y el programa no se ha completado correctamente. Primero, desconecta la unidad. Comprueba que el batidor esté instalado correctamente, vuelve a conectar la unidad e intenta ejecutar el programa de nuevo.

La tarrina Swirl se ha congelado inclinada en el congelador.
- Para evitar daños en la unidad, no proceses una tarrina Swirl 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 Swirl se congela de una manera no uniforme, métela en el frigorífico para que los ingredientes se ablanden. Luego remuévelos para mezclarlos. Vuelve a congelar la tarrina Swirl asegurándote de colocarla 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 pulsado 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. Esto puede requerir algo de fuerza.
- Si pasados 2 minutos no puedes soltar el recipiente exterior, mantén pulsado el botón de desenganche de la izquierda mientras mantienes pulsado el botón de desbloqueo de la tapa de procesamiento de la derecha y bajas el recipiente exterior para retirar el postre helado. Luego, con una esponja o papel de cocina caliente, humedece suavemente la zona entre la tapa de procesamiento, el recipiente y el cuerpo del motor. Vuelve a colocar el recipiente exterior en la unidad y vuelve a instalar la tapa. A continuación, pulsa el botón para liberar el recipiente exterior y bájalo. Esto puede requerir algo de fuerza.
- Para evitar que el recipiente exterior se atasque en el cuerpo del motor, asegúrate siempre de que el eje situado debajo del panel de control se haya limpiado tras el procesamiento y de que la cavidad de la parte superior del batidor esté completamente seca antes del procesamiento. Además, cuando proceses varias bases de forma consecutiva, asegúrate de aclarar 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 después de cada uso.

El interior de la tarrina CREAMi Swirl está arañado.
- Es normal que la tarrina Swirl presente arañazos tras un uso regular. Para evitar arañazos en la tarrina Swirl, prepara los ingredientes en un recipiente aparte y evita el uso vigoroso de utensilios de metal en la tarrina Swirl. Limpia con paños suaves y no abrasivos.

La pantalla muestra E y el accesorio de presión Swirl se ha retraído.
- Comprueba la base de la tarrina y asegúrate de que esté abierta para que el helado pueda pasar por ella. Si la base no está abierta, tendrás que desbloquear y volver a instalar la tarrina en el área del dispensador y, a continuación, abrir la base de la tarrina para seguir dispensando el helado.
- Si la base de la tarrina estaba abierta y previamente habías dispensado helado de esa tarrina y vuelto a congelar la tarrina, es posible que haya helado sin procesar en la cavidad de la boquilla. Retira la tarrina del área del dispensador y asegúrate de que no haya residuos congelados en la cavidad de la boquilla. Si ves helado congelado, pasa el área por agua tibia y elimina el helado congelado con la parte de atrás de una cuchara o tenedor. Luego vuelve a instalar la tarrina para dispensar e inténtalo de nuevo.
- Si la base de la tarrina estaba abierta, retírala del área del dispensador. Si utilizaste ingredientes extras, es muy probable que la boquilla esté obstruida. Para evitar daños a la máquina, recomendamos aclarar el área de la boquilla y echar el helado de la tarrina en el recipiente deseado. No se recomienda utilizar ingredientes extras en preparaciones para dispensar.
- Si no utilizaste ingredientes extras y la base de la tarrina estaba abierta, el helado puede ser demasiado denso para el dispensador y necesitarás volver a procesarlo con el programa RE-SPIN (VOLVER A PROCESAR). Retira la tapa del dispensador y la boquilla y sigue los pasos del 6 al 8 y el paso 11 hasta que el resultado ya no tenga una apariencia desmenuzada o en polvo. Después repite los pasos del 13 al 10 para dispensar el helado.
- Si después de volver a procesar la preparación sigues sin poder dispensarla con el dispensador, es posible que sea demasiado densa y que tengas que disfrutar tu postre en la tarrina.

La pantalla muestra E8 y el mezclador en espiral se ha retraído.
- Retira la tarrina de la zona de dispensación. Desenchufa la unidad y vuélvela a enchufar de nuevo.
- Sigue los pasos anteriores para el error “E” parpadeante. Si aparece otro error E8, contacta con el servicio de atención al cliente

NO PUEDES dispensar y procesar al mismo tiempo.
- Si la tarrina está instalada para dispensar pero no se puede dispensar, asegúrate de que el recipiente exterior no esté completamente elevado en la posición instalada.

NO intentes retirar la base del recipiente.
- Para conseguir una limpieza profunda, puedes sumergir la tarrina con su base en la posición abierta con agua tibia y jabón.

NINJA

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Cuando un consumidor compra un producto en la España, está amparado por los derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto (tus derechos legales). Puedes hacer valer esos derechos ante tu proveedor. No obstante, Ninja confía tanto en la calidad de sus productos que te otorga una garantía adicional del fabricante de dos años. Estos términos y condiciones se refieren únicamente a la garantía que ofrece el fabricante: tus derechos legales no se ven afectados.

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía, los cuales son emitidos por SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Alemania) ("nos", "nuestro[s]", "nuestra[s]" o "nosotros"). Dichas condiciones no afectan a sus derechos legales, a las obligaciones de su proveedor ni a los acuerdos que usted haya estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente aplicable en el caso de que usted haya comprado el producto a Ninja de forma directa.

Garantías de Ninja

Todos los productos Ninja están respaldados por una garantía gratuita contra defectos de materiales o mano de obra. Nuestro servicio de asistencia telefónica **900 839 453** está operativo de lunes a viernes, de 9:00 a 18:00 h. La llamada es gratuita y te permitirá ponerte en contacto directo con un representante de Ninja. También puedes encontrar ayuda en línea en **www.ninjakitchen.eu**

¿Cómo debo registrar mi garantía Ninja?

Puede registrar su garantía en línea en un plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Para ahorrar tiempo, te informamos de que necesitarás los siguientes datos de tu dispositivo:

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

IMPORTANTE:

- La garantía cubre el producto durante dos (2) años a partir de la fecha de compra.
- Le rogamos que conserve en todo momento la factura o el recibo de compra. Si necesita utilizar la garantía, deberá proporcionarnos la factura o el recibo de compra para comprobar que la información suministrada es correcta. En caso de no poder presentar una factura o un recibo de compra válido, la garantía quedará invalidada.

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

Al registrarte, nos permites disponer de tus datos por si necesitamos contactar contigo.

Si lo deseas, también puedes recibir consejos para optimizar el uso de tu dispositivo e información sobre nuevos productos y tecnologías Ninja. Si registras tu garantía en línea, recibirás inmediatamente la confirmación de que hemos recibido tus datos.

¿Cuánto duran las garantías de las máquinas nuevas Ninja?

Nuestra confianza en nuestro diseño y control de calidad significa que tu dispositivo está garantizado por un total de dos años.

¿Qué cubre la garantía gratuita Ninja?

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

¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita Ninja?

1. El desgaste normal y deterioro de las piezas (como, p. ej., los accesorios) no está cubierto por esta garantía. Las piezas de repuesto están disponibles para su compra en **www.ninjakitchen.eu**
2. El daño causado por usos incorrectos, abusivos o una manipulación negligente, falta de mantenimiento requerido o daño debido a una mala manipulación en el transporte.
3. Daños causados por un mantenimiento no autorizado por Ninja.

¿Dónde puedo adquirir recambios y accesorios originales Ninja?

Los recambios y accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan tu dispositivo. Puedes ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todas las máquinas Ninja en **www.ninjakitchen.eu**

Recuerda que los daños causados por el uso de recambios que no sean de Ninja podrían no estar cubiertos por la garantía.

ENREGISTREMENT DE VOTRE ACHAT

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Scannez le QR code avec un appareil mobile

INFORMATIONS À CONSERVER

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 watts

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

1. Lire la notice d'utilisation complète avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
2. Observer et suivre attentivement toutes les mises en garde et consignes. Cet appareil contient des raccordements électriques et des pièces mobiles pouvant exposer l'utilisateur à des risques.
3. Faire l'inventaire de tout le contenu pour s'assurer d'avoir toutes les pièces nécessaires pour faire fonctionner l'appareil correctement et en toute sécurité.
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 Swirl 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 cordon ou la fiche est endommagé(e) ou après un dysfonctionnement de l'appareil, sa chute ou sa détérioration de quelque manière que ce soit. Cet appareil ne comporte pas de pièces réparables par l'utilisateur. S'il est endommagé, contacter SharkNinja pour obtenir de l'aide.
9. Cet appareil possède des marquages importants sur la fiche. Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé. S'il est endommagé, contacter SharkNinja pour obtenir de l'aide.
10. **AUCUNE** rallonge ne doit être utilisée
11. Pour éviter tout risque de choc électrique, **NE PAS** mettre 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.
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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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 Swirl Creamerizer sur la base motorisée sans l'avoir d'abord fixée au couvercle du bol externe, et sans avoir fixé le couvercle au bol externe.

19 Lors du remplissage et de l'utilisation, garder les mains, les cheveux et les vêtements à distance du contenant.

20 Lors de l'utilisation et de la manipulation de l'appareil, éviter tout contact avec les pièces mobiles.

21 **NE PAS** remplir les contenants au-delà du niveau des lignes **MAX FILL (REMPLISSAGE MAXIMAL)**.

22 **NE PAS** mettre l'appareil en marche avec un contenant 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 Swirl. Le pot peut être passé 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** mélanger 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** brasser d'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 contenant et le couvercle sont correctement installés avant utilisation.

30 Avant utilisation, s'assurer que tous les ustensiles sont retirés des contenants. Des ustensiles oubliés pourraient briser les contenants et entraîner des blessures ainsi que des dommages matériels.

31 Garder les mains et les ustensiles en dehors des contenants lors du mélange pour réduire le risque de blessures corporelles graves ou d'endommagement de 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 des ingrédients durs ou en vrac, ni des 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 **NE PAS** essayer de distribuer des corps étrangers.

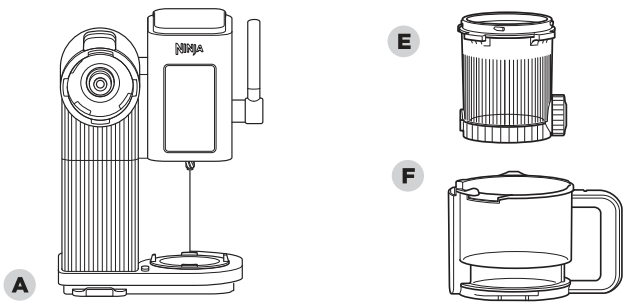
36 **NE PAS** retirer la base du pot.

CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION EN LIEU SÛR

PIÈCES

- **A** Base motorisée (cordon d'alimentation fourni non illustré)
- **B** Couvercle du bol externe
- **C** Pale Swirl Creamerizer
- **D** Couvercle CREAMi Swirl
- **E** Pot CREAMi Swirl de 480 ml avec buse
- **F** Bol externe
- **G** Couvercle de distribution
- **H** Mélangeur à tourbillon

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



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Consultez 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, veillez à 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 Swirl après l'avoir sorti du congélateur.

1 *Retirez tous les emballages de l'appareil.*

2 *Lavez les contenants, les couvercles et la pale à l'eau chaude savonneuse. Utilisez une brosse avec un manche pour nettoyer la pale.*

3 *Rincez soigneusement toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air libre.*

4 *Essuyez le panneau de commande avec un chiffon doux.*

CARACTÉRISTIQUES

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

VOYANT INSTALL (INSTALLATION) Le voyant s'allume lorsque l'appareil n'est pas assemblé correctement. Si le voyant clignote, vérifiez que le bol externe est correctement installé. Si le voyant est fixe, vérifiez que la pale est bien installée.

MINUTEUR Compte les minutes restantes du programme.

VOYANT READY (DÉMARRAGE) Lorsque les composants sont correctement installés, le voyant de démarrage reste fixe jusqu'à la préparation ou la distribution.

MODE DE BRASSAGE Au moment de sélectionner un mode de brassage, certains programmes peuvent s'allumer sous SCOOP (BOULE DE GLACE) et SOFT SERVE (GLACE À L'ITALIENNE). Pour les programmes qui s'allument sous SCOOP (BOULE DE GLACE), le résultat sera plus dur et plus dense. Pour les programmes qui s'allument sous SOFT SERVE (GLACE À L'ITALIENNE), le résultat sera plus mou et plus léger.

REMARQUE : Si vous prévoyez de distribuer votre préparation, il est recommandé d'utiliser le mode SOFT SERVE (GLACE À L'ITALIENNE).

PROGRAMMES À TOUCHE UNIQUE Chacun 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, appuyez sur le bouton d'alimentation.

PROGRAMMES SCOOP (BOULE DE GLACE)

ICE CREAM (CRÈME GLACÉE)

Pour des recettes classiques gourmandes. Confectionnez 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. Préparez des recettes cétogènes, paléo ou véganes à faible teneur en sucre et/ou matières grasses, ou avec des substituts de sucre.

SORBET (SORBET)

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

GELATO (GELATO)

Transformez les préparations cuisinées en crème glacée à l'italienne riches et denses.

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. Lorsque vous préparez un yaourt glacé, veillez à utiliser un yaourt au lait entier avec du sucre ajouté. Ne choisissez pas de yaourt allégé ou sans sucre ajouté.

MILKSHAKE (MILKSHAKE)

Pour créer rapidement des milkshakes onctueux en mélangeant votre crème glacée préférée (achetée dans le commerce ou faite maison) avec du lait et des extras.

MIX-IN (EXTRA)

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 : Il n'est pas recommandé pour les recettes SOFT SERVE (GLACE À L'ITALIENNE).

PROGRAMMES SOFT SERVE (GLACE À L'ITALIENNE)

ICE CREAM (CRÈME GLACÉE)

Préparez de la crème glacée tel un véritable glacier. Troquez les glaces classiques à la vanille ou au chocolat pour tout un nouvel univers de légèreté et de saveurs ludiques.

LITE SOFT SERVE (GLACE À L'ITALIENNE ALLÉGÉE)

Sublimez les glaces à l'italienne classiques avec des options à faible teneur en matières grasses et/ou sucre, ou avec des substituts de sucre. Utilisez ce programme pour créer des recettes paléo ou véganes.

FRUITI (FRUITI)

Le mode FRUITI (FRUITI) permet d'obtenir une texture onctueuse tout en utilisant une base fruitée sans lait d'origine animale, pour un délice glacé léger aux saveurs fruitées et acidulées.

SOFT SERVE GELATO (GELATO TOURBILLON)

Obtenez des textures encore plus riches et onctueuses pour vos recettes tourbillon à base de crème.

FROZEN YOGHURT (YAOURT GLACÉ)

Réalisez des délices glacés au yaourt digne d'un véritable glacier, prêts à être distribués. Incorporez vos yaourts préférés achetés dans le commerce avec du lait, puis brassez la préparation pour obtenir du yaourt glacé léger et aéré.

PROGRAMMES SCOOP (BOULE DE GLACE)/ SOFT SERVE (GLACE À L'ITALIENNE)

CREAMiFIT (CREAMiFIT)

Une nouvelle façon de déguster des délices glacées à bases de plus hautes protéines, plus basses calories et plus allégées en sucre*. Ce programme incorpore de l'air aux ingrédients pour créer des glaces à l'italienne et des boules de glace légères.
*Comparé aux recettes de crème glacée tourbillon Ninja CREAMi Swirl

RE-SPIN (BRASSER À NOUVEAU)

Pour obtenir des textures lisses après avoir utilisé les programmes à touche unique. Le programme Re-spin (Brasser à nouveau) est souvent nécessaire lorsque la base est très froide (en dessous de -20 °C) et que la texture est grumeleuse.

CONSEILS DE CONGÉLATION

Pour obtenir des résultats optimaux, réglez votre congélateur entre -13 °C et -20 °C. Le CREAMi Swirl est conçu pour brasser les préparations dans cette plage de températures. Si la température de votre congélateur se situe dans cette plage, votre pot devrait atteindre la température adéquate.

NE CONGELEZ PAS le pot Swirl en position oblique. Posez-le sur une surface plane dans le congélateur.

Les congélateurs verticaux sont les plus efficaces. Nous déconseillons l'utilisation d'un congélateur coffre à cause des températures extrêmes que ces équipements peuvent atteindre.

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

Gagnez du temps en préparant plusieurs pots Swirl à la fois. Conservez-les au congélateur afin de laisser la magie Creamify opérer en un instant dès que vous en aurez envie.

Pas envie d'attendre 24 heures ? Personnalisez vos crèmes glacées toutes prêtes avec des extras ou préparez un milkshake.
Pour personnaliser des crèmes glacées du commerce, mettez la glace dans un pot Swirl et passez directement à l'étape 11a.

Cet appareil n'est PAS un mixeur.

N'ESSAYEZ PAS de brasser des blocs de glace entiers ou des glaçons.
NE PRÉPAREZ PAS de smoothie et n'utilisez pas 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 d'être brassés.

UTILISATION DE L'APPAREIL CREAMi SWIRL

IMPORTANT : Consultez tous les avertissements avant de poursuivre.

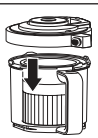
1 Placez les ingrédients dans le pot CREAMi Swirl. **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne MAX FILL (REMPLISSAGE MAXIMAL). Pour trouver l'inspiration, faites votre choix parmi des centaines de recettes sur **ninjacreami.com**

2 Si la recette nécessite de congeler les ingrédients, placez le couvercle sur le pot Swirl et placez ce dernier au congélateur pendant au moins 24 heures.

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

3 Branchez l'appareil et posez-le sur une surface propre, sèche et plane, comme une table ou un plan de travail.

4 Une fois la préparation terminée ou congelée, enlevez le couvercle du pot Swirl et placez ce dernier dans le bol externe.

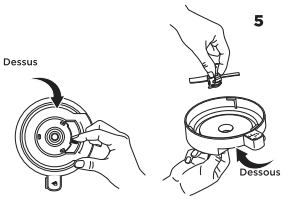


REMARQUE : NE BRASSEZ PAS le contenu du pot Swirl s'il a été congelé en position oblique, ou si le contenu du pot Swirl a été creusé puis recongelé de manière non uniforme.

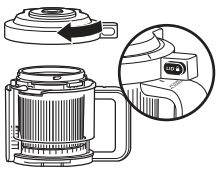
Lissez toujours la surface de la préparation avant de recongeler le pot. Si le pot est congelé de manière non uniforme, placez le pot Swirl dans le réfrigérateur pour que les ingrédients puissent fondre, puis mélangez à nouveau tous les ingrédients. Replacez le tout au congélateur en veillant à ce que le pot Swirl soit placé sur une surface plane.

UTILISATION DE L'APPAREIL CREAMi – SUITE

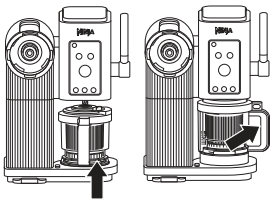
IMPORTANT : Consultez tous les avertissements avant de poursuivre.



5 Tirez vers vous et maintenez le loquet BLANC de la pale situé sur le couvercle du bol externe, puis placez la pale Swirl Creamerizer dans la partie intérieure du couvercle. Relâchez le loquet pour fixer la pale. Une fois l'installation terminée, le loquet est centré et la pale est légèrement desserrée.



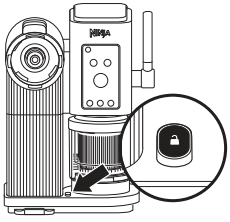
6 Placez le couvercle de manière à ce que la partie saillante soit légèrement à droite de la poignée du bol externe, en alignant les lignes du couvercle et de la poignée. Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.



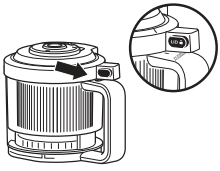
7 Branchez l'appareil, puis placez le bol externe sur la base motorisée avec la poignée centrée sous le panneau de commande. Tournez la poignée vers la droite pour surélever la plateforme et verrouiller le bol. Un clic devrait se faire entendre.

8 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Si le bol externe est correctement installé, le panneau de commande s'allume et le voyant READY (DÉMARRAGE) reste fixe. Sélectionnez SOFT SERVE (GLACE À L'ITALIENNE) ou SCOOP (BOULE DE GLACE) comme mode de brassage. Puis sélectionnez le programme correspondant à votre base. Le minuteur déclenche le compte à rebours correspondant au programme. Le programme s'arrêtera automatiquement une fois terminé.

REMARQUES : si le témoin d'installation est allumé, l'appareil n'est pas assemblé correctement et ne peut donc pas être utilisé. Si le voyant clignote, vérifiez que le bol est correctement installé. Si le voyant est fixe, vérifiez que la pale est bien installée. N'oubliez pas de brancher l'appareil **AVANT** d'installer le bol.



9 Lorsque le programme est terminé, retirez le bol externe en maintenant le bouton de déverrouillage du bol situé à gauche de la base motorisée et en tournant la poignée vers le centre. En faisant pivoter la poignée, la plateforme et le bol redescendent. Tirez le bol vers vous pour le retirer.



10 Pour retirer le couvercle, appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle et faites tourner celui-ci 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, abaissez le bol et vérifiez le résultat avant de poursuivre.

11a UNIQUEMENT POUR LES RECETTES SCOOP (BOULE DE GLACE) Si vous ajoutez des extras, utilisez une cuillère pour former un trou de 4 cm de diamètre atteignant le fond de la partie brassée du pot Swirl. Mettez-y les extras hachés ou émiettés, puis répétez les étapes 6 à 10 pour effectuer un deuxième brassage en utilisant la même zone et le programme MIX-IN (EXTRA).

CONSEILS POUR LES EXTRAS

Nous recommandons d'**ajouter 4 cuillères à soupe** de vos bonbons préférés en morceaux, de fruits surgelés, de noix hachées, de morceaux de chocolat ou autre. Si vous ajoutez différents types d'extras, ne dépassez pas 4 cuillères à soupe au total. Ajustez la quantité d'extras souhaitée, en veillant à ce que le couvercle du bol externe puisse encore se refermer facilement sur le pot Swirl.

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 (EXTRA). Utilisez des mini pépites de chocolat et hachez les bonbons ou les ingrédients en amont.

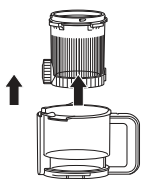
Les extras moins durs seront fragmentés. Les extras tels que les céréales, les biscuits et les fruits surgelés seront cassés en petits morceaux lors de l'utilisation du programme MIX-IN (EXTRA). Utilisez donc des morceaux plus gros.

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 vous n'ajoutez pas d'extras, vous pouvez utiliser le programme RE-SPIN (BRASSER À NOUVEAU) pour rendre les préparations friables 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, passez à l'étape 12. Si elle est grumeleuse ou friable, répétez les étapes 6 à 10 pour effectuer un deuxième brassage en utilisant le programme RE-SPIN (BRASSER À NOUVEAU).

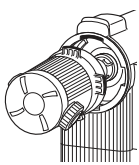
RE-SPIN

REMARQUE : N'utilisez pas le programme RE-SPIN (BRASSER À NOUVEAU) avant le programme MIX-IN (EXTRA).



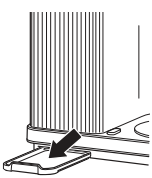
12 Sortez le pot Swirl du bol externe et dégustez **OU** continuez la préparation pour le service.

13 Repérez le couvercle BLANC de distribution. Placez et tournez le couvercle de distribution sur le pot.

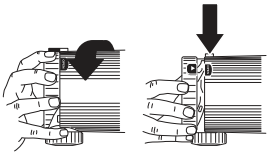


14 Installez le pot en alignant la **languette bleue du pot** sur la **marque bleue de la zone de distribution** située à gauche de l'appareil. Tournez jusqu'à entendre un clic.

15 Retirez le bac d'égouttage de la base de l'appareil.



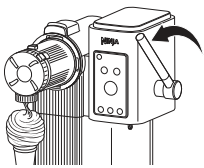
UTILISATION DE L'APPAREIL CREAMi – SUITE



16 Tournez ensuite la base BLANCHE du pot dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se déploie complètement vers vous en position SOFT SERVE (GLACE À L'ITALIENNE).

REMARQUE : Si cette étape est omise, vous verrez une erreur E6 au moment de servir.

17 Pour servir, tirez la poignée vers vous. Plus vous tirez la poignée, plus la préparation sortira vite. Pour arrêter la distribution, lâchez la poignée.



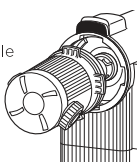
REMARQUE : Patientez environ 15 secondes pour que la préparation sorte de la buse.

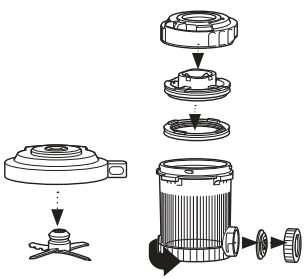
18 S'il reste de la crème glacée dans votre pot, appuyez sur la touche RETRACT (RÉTRACTER) pour rétracter le mélangeur à tourbillon.

REMARQUE :

- Votre mélangeur à tourbillon se rétracte automatiquement lorsque le pot est vide.
- S'il reste de la crème glacée dans votre pot, appuyez sur la touche RETRACT (RÉTRACTER) pour rétracter le piston et enlever le pot.

19 Pour retirer le pot, appuyez sur le bouton RELEASE (DÉVERROUILLAGE) et maintenez-le enfoncé tout en tournant le pot dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

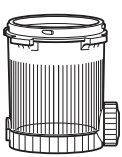




20 Rincez le couvercle du bol externe pour éliminer les résidus collants ou les morceaux coincés dans la pale Swirl Creamerizer. Appuyez ensuite sur le loquet de la pale situé sur le couvercle du bol externe pour la détacher. Pour faciliter le nettoyage, retirez la pale directement dans l'évier.

REMARQUE : Si vous avez déjà servi la crème glacée, veillez à retirer le couvercle de distribution et la buse du pot. Pour retirer le piston, maintenez le loquet situé sur le couvercle.

21 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil. Débranchez-le lorsque vous avez terminé. Reportez-vous à la section Entretien et maintenance pour obtenir des conseils de nettoyage et de rangement.



22 Vous n'avez pas fini votre pot Swirl ? Veillez à fermer la base du pot Swirl et à nettoyer tout résidu restant de crème glacée en rinçant la tête de la buse avec de l'eau. À l'aide d'une cuillère ou d'une spatule, aplatissez le dessus de votre délice glacé avant de le recongeler. Si la préparation est dure après la recongélation, brassez-la de nouveau avec le programme préalablement utilisé. Si la préparation est onctueuse, munissez-vous d'une cuillère et bonne dégustation !

REMARQUE : Si votre dessert contient des extras, ceux-ci seront broyés davantage si vous brassez à nouveau la base, créant ainsi une nouvelle saveur.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

NETTOYAGE

REMARQUE : Avant le nettoyage, n'oubliez pas d'enlever la pale Swirl Creamerizer du couvercle du bol externe. Pour cela, rincez le couvercle, puis appuyez sur le loquet de la pale.

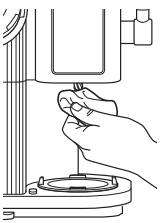
Lavage à la main
Lavez les contenants, les couvercles, le mélangeur à tourbillon et la pale à l'eau chaude savonneuse. Utilisez une brosse avec un manche pour nettoyer la pale. Rincez soigneusement toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air libre. Puis lavez soigneusement le pot à la main à l'aide d'une petite brosse ou en le plaçant au lave-vaisselle.

Lave-vaisselle
Les contenants, les couvercles, le mélangeur à tourbillon et la pale peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Avant de les placer dans le lave-vaisselle, veillez à désassembler la pale, le pot Swirl, le bol externe et les couvercles.

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

Couvercle de distribution
Retirez le mélangeur à tourbillon avant de nettoyer le couvercle de distribution, car des ingrédients pourraient être coincés dessous. Faites ensuite couler de l'eau tiède au niveau du levier de déverrouillage du mélangeur à tourbillon et par les trous de chaque côté.

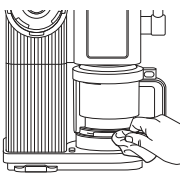
Mélangeur à tourbillon
Retirez le mélangeur à tourbillon avant de nettoyer le couvercle de distribution, car des ingrédients pourraient être coincés dessous. Faites ensuite couler de l'eau tiède au niveau du levier de déverrouillage du mélangeur à tourbillon et par les trous de chaque côté.



Base motorisée
Débranchez la base motorisée avant le nettoyage. Essuyez la base motorisée avec un chiffon humide et propre. N'utilisez pas de chiffons, d'éponges ou de brosses abrasifs pour nettoyer la base.

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

Si du liquide se trouve entre la base motorisée et la plateforme, surélevez cette dernière pour la nettoyer. Placez ensuite le bol externe sur la base motorisée, avec la poignée centrée sous le panneau de commande. Tournez la poignée à droite pour surélever la plateforme. Utilisez ensuite un chiffon humide pour nettoyer la zone entre la base et la plateforme surélevée.



Zone de distribution
Débranchez la base motorisée avant le nettoyage. Essuyez la zone de distribution avec un chiffon humide et propre. N'utilisez pas de chiffons, d'éponges ou de brosses abrasifs pour nettoyer la base.

RANGEMENT

Pour ranger le cordon d'alimentation, enroulez-le et attachez-le à l'aide des bandes Velcro situées au dos de la base motorisée. **N'ENROULEZ PAS** le cordon d'alimentation autour de la base pour le rangement.

N'oubliez pas de ranger tous les accessoires restants à côté de l'appareil ou dans un placard 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, suivez la procédure de réinitialisation suivante.

1 *Débranchez l'appareil de la prise électrique.*
2 *Laissez refroidir l'appareil pendant environ 15 minutes.*
3 *Enlevez le couvercle du bol externe ainsi que la pale. Assurez-vous qu'aucun ingrédient n'empêche le verrouillage du couvercle.*

IMPORTANT : Assurez-vous que les capacités maximales ne sont pas dépassées. Il s'agit de la cause de surcharge la plus commune.

REMARQUE : N'ESSAYEZ PAS de brasser des blocs de glace entiers ou des glaçons. **NE PRÉPAREZ PAS** de smoothie et n'utilisez pas 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 d'être brassés.

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

L'appareil se déplace sur le plan de travail lors de son utilisation.
- Assurez-vous 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, replacez le pot CREAMi Swirl au congélateur plusieurs heures ou jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, congelez la préparation pendant minimum 24 heures, puis brassez-la immédiatement après l'avoir sortie du congélateur. Si la préparation n'a toujours pas une texture ferme une fois mélangée, essayez de régler votre congélateur sur une température inférieure. L'appareil est conçu pour brasser des préparations dont la température est comprise entre -12 °C et -20 °C.
- La proportion de lipides ou de sucre de votre recette est peut-être trop importante. Consultez le Guide d'inspiration et suivez les recettes incluses comme référence pour obtenir de meilleurs résultats.

Le dessert glacé est grumeleux ou friable 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, complétez 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. Consultez le Guide d'inspiration et suivez les recettes incluses comme référence pour obtenir de meilleurs résultats.

Les programmes à touche unique ne s'allument pas.
- Avant d'installer le bol externe, vérifiez que l'appareil est branché sur une prise qui fonctionne. Appuyez ensuite sur le bouton d'alimentation pour sélectionner un programme.
- Assurez-vous 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 de lancer des programmes de manière consécutive. Entre chaque programme, abaissez le bol et vérifiez le résultat avant de remonter le bol et de poursuivre avec un autre programme.

Le voyant d'installation clignote.
- Pour l'étape du brassage : Le bol externe n'est pas installé ou ne l'est pas correctement. Réinstallez la pale dans le couvercle du bol externe et le couvercle sur le bol externe, puis réinstallez le bol externe sur la base motorisée jusqu'à entendre un clic.
- Pour l'étape de la distribution : La buse n'est pas ouverte ou la languette de la buse n'est pas totalement en contact avec l'appareil. Assurez-vous d'ouvrir la buse et de la mettre en contact avec l'appareil. Une fois que cela est fait, le voyant READY (DÉMARRAGE) s'allume et reste fixe.

Le voyant d'installation s'allume en continu.
- Le bol externe est correctement installé, mais la pale n'est pas installée ou ne l'est pas correctement. Abaissez la plateforme en appuyant de façon prolongée sur le bouton de déverrouillage du bol à gauche de la base motorisée, tout en tournant la poignée du bol externe vers le centre. Vérifiez 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 doit être réinitialisé. Débranchez l'appareil, enlevez le bol et laissez refroidir la base motorisée pendant environ 15 minutes avant de poursuivre.
- Enlevez le couvercle du bol externe et la pale. Assurez-vous qu'aucun ingrédient n'empêche le verrouillage du couvercle.
- Les ingrédients que vous essayez de brasser sont peut-être trop denses. Assurez-vous d'utiliser des ingrédients contenant du sucre ou des lipides. Suivez les recettes du Guide d'inspiration pour obtenir de meilleurs résultats.
- Le congélateur est peut-être trop froid. L'appareil est conçu pour brasser des préparations dont la température est comprise entre -13 °C et -20 °C. Modifiez les réglages de votre congélateur, déplacez le pot Swirl à l'avant de celui-ci ou laissez-le sur le plan de travail pendant quelques minutes avant de procéder au brassage.
- **NE BRASSEZ PAS** de glace, de glaçons ou d'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, débranchez l'appareil. Vérifiez que la pale est correctement installée, puis rebranchez l'appareil et relancez le programme.

Le pot Swirl a congelé en position oblique dans le congélateur.
- Pour de meilleurs résultats, ne brassez pas une préparation qui n'a pas été congelée à plat ou qui a été creusée puis recongelée de manière non uniforme.
- Lissez toujours la surface de la crème glacée avant de la remettre au congélateur. Si le pot Swirl est congelé de manière non uniforme, placez-le dans le réfrigérateur pour que les ingrédients puissent fondre. Fouettez ensuite les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien mélangés. Replacez le tout au congélateur en veillant à ce que le pot Swirl soit placé sur une surface plane.

Le bol externe ne se détache pas de la base motorisée après le mélange.

- Patientez environ 2 minutes, puis réessayez de retirer le bol externe. Maintenez le bouton de déverrouillage situé à gauche de la base motorisée et tournez la poignée du bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enlever. Il faudra peut-être forcer un peu.
- Si, au bout de 2 minutes, vous ne parvenez pas à déverrouiller le bol externe, appuyez sur le bouton de déverrouillage à gauche, tout en maintenant le bouton de déverrouillage du couvercle de brassage situé à droite, puis abaissez le bol externe pour retirer votre délice glacé. Ensuite, prenez une éponge ou un essuie-tout imbibé d'eau chaude, et humidifiez délicatement la zone entre le couvercle, le bol et la base motorisée. Replacez le bol externe sur l'appareil et réinstallez-le sur le couvercle. Appuyez ensuite sur le bouton de déverrouillage du bol externe et abaissez ce dernier. Il faudra peut-être forcer un peu.
- Pour éviter que le bol externe ne se coince sur la base motorisée, assurez-vous toujours que le mandrin situé sous le panneau de commande est nettoyé après chaque utilisation et que la cavité située au-dessus de la pale est complètement sèche avant le brassage. Si vous brassez plusieurs préparations à la suite, assurez-vous de bien rincer, puis de sécher la pale entre chaque utilisation. Avec certaines recettes, l'eau peut geler entre la pale et la base motorisée, ce qui les collera l'une à l'autre. Sécher la pale entre chaque utilisation permettra d'éviter ce problème.

L'intérieur du pot CREAMi Swirl est rayé.

- La présence de rayures légères à l'intérieur du pot Swirl après une utilisation régulière est normale. Pour éviter de rayer le pot Swirl, préparez les ingrédients dans un saladier et évitez d'utiliser des ustensiles métalliques dans le pot Swirl. Nettoyez-le avec un chiffon doux non abrasif.

L'écran affiche E et le mélangeur à tourbillon s'est rétracté.

- Vérifiez le fond du pot et assurez-vous qu'il est ouvert pour que la crème glacée puisse circuler. Si le fond n'est pas ouvert, vous devez déverrouiller et réinstaller le pot dans la zone de distribution, puis ouvrir le fond du pot pour continuer la distribution.
- Si le fond du pot est ouvert et vous avez déjà servi la crème glacée du pot, puis l'avez recongelé, il se peut que de la crème glacée non brassée se trouve dans la tête de la buse. Retirez le pot de la zone de distribution et assurez-vous qu'il n'y a aucun résidu congelé dans la tête de la buse. Si vous apercevez de la crème glacée congelée, passez la zone sous de l'eau chaude et enlevez la crème glacée congelée à l'aide du manche d'une cuillère ou d'une fourchette. Puis réinstallez le pot pour la distribution et réessayez.
- Si le fond du pot est ouvert, enlevez le fond du pot de la zone de distribution. Si vous utilisez des extras, la buse est probablement obstruée. Pour éviter tout dommage de l'appareil, il est recommandé de rincer la zone de la buse et de transvaser le contenu de votre pot dans le contenant souhaité à l'aide d'une cuillère. Il est recommandé de ne pas utiliser d'extras lors de la distribution.
- Si vous n'utilisez pas d'extras et le fond du pot est ouvert, il se peut que la crème glacée soit trop dense pour la distribution. Il faudra donc la brasser de nouveau avec RE-SPIN (BRASSER À NOUVEAU). Retirez le couvercle et la buse de distribution, puis suivez les étapes 6 à 8 et l'étape 11 jusqu'à ce que la préparation ne soit plus grumeleuse ou friable. Vous pourrez ensuite effectuer les étapes 10 à 13 pour la distribution.
- Si, après avoir brassé de nouveau, la préparation ne se distribue toujours pas, celle-ci est alors trop dense pour être distribuée et il vous faudra la déguster à la cuillère dans le pot.

L'écran affiche E8 et le mélangeur à tourbillon s'est rétracté.

- Enlevez le pot de la zone de distribution. Débranchez l'appareil, puis rebranchez-le.
- Suivez les étapes ci-dessus pour le code d'erreur « E » clignotant. Si vous recevez un autre code d'erreur E8, contactez le service client.

Il n'est PAS possible de distribuer et de brasser en même temps.

- Si le pot est installé pour la distribution mais que cela ne fonctionne pas, assurez-vous que le bol externe n'est pas complètement relevé.

N'essayez PAS de retirer la base du pot.

- Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez faire tremper le pot dans de l'eau chaude savonneuse avec la base du pot en position ouverte.

NINJA

CONTRAT DE GARANTIE COMMERCIALE

Lorsqu'un client achète un produit en France, il bénéficie des droits légaux relatifs à la qualité du produit (vos droits légaux : garantie légale de conformité de 2 ans à compter de la délivrance et garantie légale des vices cachés de 2 ans à compter de la découverte du vice). Le client peut faire valoir ces droits à l'encontre de son détaillant. Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits et fournit donc une garantie commerciale supplémentaire gratuite pouvant aller jusqu'à deux ans.

Ces conditions contractuelles se réfèrent uniquement à la garantie commerciale et ne portent aucune atteinte à vos droits légaux. Nos conditions de garantie commerciale sont les suivantes. Elles n'affectent en rien vos droits légaux ni les obligations de votre revendeur à votre égard.

Garantie commerciale Ninja

Votre appareil Ninja constitue un investissement important. Votre nouvel appareil doit donc fonctionner correctement le plus longtemps possible. La garantie commerciale fournie avec l'appareil reflète la confiance du fabricant dans ses produits et témoigne de leur qualité de fabrication.

Chaque produit Ninja bénéficie de garanties légales (conformité et vices cachés). Notre service client (**+33 (800) 908874**) est ouvert du lundi au vendredi de 8h à 20h, le samedi de 9h à 19h et le dimanche de 10h à 18h30. L'appel est gratuit et vous serez directement mis en relation avec un représentant Ninja. Vous trouverez également une assistance en ligne sur le site **www.ninjakitchen.eu**

Comment puis-je enregistrer ma garantie commerciale Ninja ?

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

- Date d'achat de l'appareil (ticket de caisse ou bon de livraison)

Pour l'enregistrer en ligne, rendez-vous sur le site **www.ninjakitchen.eu**. "Les produits achetés directement auprès de Ninja sont automatiquement enregistrés."

IMPORTANT

- La garantie commerciale couvre votre Produit pendant 2 ans à partir de la date d'achat
- Il est indispensable de conserver le justificatif d'achat.

Pour utiliser la garantie commerciale, vous devez présenter votre justificatif d'achat afin que nous puissions vérifier vos droits. L'impossibilité de présenter un justificatif d'achat valable peut annuler la garantie commerciale.

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

Si vous enregistrez votre garantie commerciale, nous disposons de vos coordonnées au cas où nous aurions besoin de vous contacter.

Vous pourrez également recevoir des conseils et astuces pour vous aider à mieux utiliser votre appareil Ninja, et des informations concernant les nouvelles technologies et les nouveaux produits Ninja. Si vous enregistrez votre garantie commerciale en ligne, vous recevrez immédiatement la confirmation de la réception de vos coordonnées.

Quelle est la durée de la garantie commerciale pour les appareils Ninja neufs ?

Compte tenu de notre confiance dans notre design et notre contrôle qualité, votre nouvel appareil Ninja est garanti pour une durée totale de deux ans à partir de la date d'achat.

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie commerciale Ninja ?

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

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

1. L'usure normale des pièces d'usure (comme les accessoires) n'est pas couverte par cette garantie. Les pièces de rechange peuvent être achetées sur le site www.ninjakitchen.eu
2. Dommages causés par une utilisation incorrecte ou abusive, une manipulation négligente, un manquement à l'entretien requis ou des dommages dus à une mauvaise manipulation pendant le transport.
3. Dommages causés par une maintenance non autorisée par Ninja.

Que se passe-t-il lorsque ma garantie commerciale arrive à échéance ?

Ninja conçoit des produits destinés à durer longtemps. Toutefois, il se peut que certains de nos clients souhaitent faire réparer leur appareil après la fin de la garantie commerciale. Dans ce cas, veuillez contacter notre service client et demander des renseignements sur notre programme d'intervention hors garantie commerciale au **+33 (800) 908874**.

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

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

Veuillez noter que la garantie commerciale ne couvre pas les dommages résultant de l'installation ou de l'utilisation de pièces détachées autres que les pièces détachées Ninja.

GARANTIES LÉGALES

Cette garantie commerciale s'applique sans préjudice du droit du consommateur de bénéficier de la garantie légale de conformité, dans les conditions prévues aux articles L217-3 et suivants du code de la consommation et de celle relative aux vices cachés, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du code civil.

Le consommateur dispose d'un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien pour obtenir la mise en œuvre de la garantie légale de conformité en cas d'apparition d'un défaut de conformité. Durant ce délai, le consommateur n'est tenu d'établir que l'existence du défaut de conformité et non la date d'apparition de celui-ci.

Lorsque le contrat de vente du bien prévoit la fourniture d'un contenu numérique ou d'un service numérique de manière continue pendant une durée supérieure à deux ans, la garantie légale est applicable à ce contenu numérique ou ce service numérique tout au long de la période de fourniture prévue. Durant ce délai, le consommateur n'est tenu d'établir que l'existence du défaut de conformité affectant le contenu numérique ou le service numérique et non la date d'apparition de celui-ci.

La garantie légale de conformité emporte obligation pour le professionnel, le cas échéant, de fournir toutes les mises à jour nécessaires au maintien de la conformité du bien.

La garantie légale de conformité donne au consommateur droit à la réparation ou au remplacement du bien dans un délai de trente jours suivant sa demande, sans frais et sans inconvénient majeur pour lui.

Si le bien est réparé dans le cadre de la garantie légale de conformité, le consommateur bénéficie d'une extension de six mois de la garantie initiale.

Si le consommateur demande la réparation du bien, mais que le vendeur impose le remplacement, la garantie légale de conformité est renouvelée pour une période de deux ans à compter de la date de remplacement du bien.

Le consommateur peut obtenir une réduction du prix d'achat en conservant le bien ou mettre fin au contrat en se faisant rembourser intégralement contre restitution du bien, si :

1° Le professionnel refuse de réparer ou de remplacer le bien ;

2° La réparation ou le remplacement du bien intervient après un délai de trente jours ;

3° La réparation ou le remplacement du bien occasionne un inconvénient majeur pour le consommateur, notamment lorsque le consommateur supporte définitivement les frais de reprise ou d'enlèvement du bien non conforme, ou s'il supporte les frais d'installation du bien réparé ou de remplacement ;

4° La non-conformité du bien persiste en dépit de la tentative de mise en conformité du vendeur restée infructueuse.

Le consommateur a également droit à une réduction du prix du bien ou à la résolution du contrat lorsque le défaut de conformité est si grave qu'il justifie que la réduction du prix ou la résolution du contrat soit immédiate. Le consommateur n'est alors pas tenu de demander la réparation ou le remplacement du bien au préalable.

Le consommateur n'a pas droit à la résolution de la vente si le défaut de conformité est mineur.

Toute période d'immobilisation du bien en vue de sa réparation ou de son remplacement suspend la garantie qui restait à courir jusqu'à la délivrance du bien remis en état.

Les droits mentionnés ci-dessus résultent de l'application des articles L. 217-1 à L. 217-32 du code de la consommation.

Le vendeur qui fait obstacle de mauvaise foi à la mise en œuvre de la garantie légale de conformité encourt une amende civile d'un montant maximal de 300 000 euros, qui peut être porté jusqu'à 10 % du chiffre d'affaires moyen annuel (article L. 241-5 du code de la consommation).

Le consommateur bénéficie également de la garantie légale des vices cachés en application des articles 1641 à 1649 du code civil, pendant une durée de deux ans à compter de la découverte du défaut. Cette garantie donne droit à une réduction de prix si le bien est conservé ou à un remboursement intégral contre restitution du bien. »

SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way,
Leeds, LS15 8ZB, United Kingdom

Numéro gratuit du service client –
+33800908874

Adresse e-mail –
serviceclients.fr@sharkninja.com

REGISTRA IL TUO ACQUISTO

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Inquadra il codice QR con il cellulare

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

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

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

⚠AVVERTENZA

Per ridurre il rischio di lesioni, incendio, scossa elettrica e danni all'abitazione, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza basilari, comprese le avvertenze numerate seguenti 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 l'unità, 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, verificare che la pala mescolatrice Swirl Creamerizer non presenti danni. Qualora si sospetti che la pala mescolatrice sia piegata o danneggiata, contattare SharkNinja per richiederne la sostituzione.
7. **NON** utilizzare l'apparecchio all'aperto. Il prodotto è destinato unicamente a un uso domestico al chiuso.
8. **NON** utilizzare apparecchi con cavo o spina danneggiati, o dopo che il dispositivo ha avuto un malfunzionamento, è caduto o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Questo apparecchio non contiene componenti riparabili dall'utente. Se danneggiato, contattare SharkNinja per la riparazione.
9. Questo apparecchio riporta importanti marcature sulla spina. L'intero cavo elettrico non è sostituibile. In caso di danni, si prega di contattare SharkNinja per la riparazione.
10. Con questo apparecchio **NON** è possibile utilizzare prolunghe.
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 o 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 apparecchio 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.

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 Swirl Creamerizer sull'unità principale senza prima averla fissata al coperchio del contenitore esterno e senza che quest'ultimo sia fissato al contenitore stesso.

19 Tenere mani, capelli e indumenti lontano dal contenitore durante il riempimento e l'utilizzo.

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 forniti con l'apparecchio nel forno a microonde, ad eccezione del vasetto CREAMi Swirl. Il vasetto può essere 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 del liquido nel vasetto. L'unità non è progettata per frullare a secco.

28 **NON** eseguire operazioni di macinatura.

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 la gelatiera non è in funzione.

32 **NON** trasportare l'unità afferrandola per il manico 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. I vasetti devono essere posizionati su una superficie piana del congelatore. **NON** azionare l'unità se il contenuto del vasetto è congelato in obliquo.

35 **NON** tentare di erogare corpi estranei.

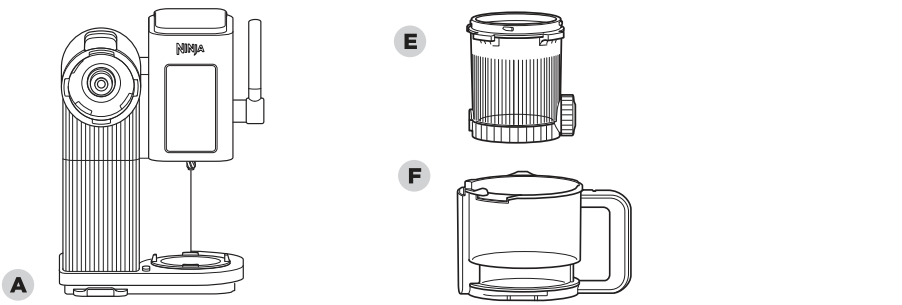
36 **NON** rimuovere la base dal vasetto

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

COMPONENTI

A Unità principale (cavo di alimentazione non illustrato)
B Coperchio contenitore esterno
C Pala mescolatrice Swirl Creamerizer
D (2) Coperchi per vasetti CREAMi Swirl
E (2) Vasetto con ugello CREAMi Swirl da 480 ml
F Contenitore esterno
G Coperchio di erogazione
H Pressa Swirl

NOTA: il colore dell'unità, il numero di 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 metterli nella lavastoviglie.

LO SAPEVI?

Dopo aver estratto il vasetto CREAMi Swirl dal congelatore, è possibile utilizzare il contenitore esterno per trasportarlo.

1 *Rimuovere tutto il materiale di imballaggio dall'unità.*
2 *Lavare i contenitori, i coperchi e la pala mescolatrice con acqua tiepida e sapone.*
3 *Per pulire la pala mescolatrice, utilizzare un utensile lavapiatti con manico.*
4 *Risciacquare accuratamente tutte le parti e lasciar asciugare all'aria.*
5 *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 esterno. Se la spia è fissa, verificare che la pala mescolatrice sia installata.

TIMER Il conto alla rovescia del tempo rimanente del programma è espresso in minuti.

SPIA READY (PRONTO) Se tutte le parti sono installate correttamente, la spia Ready (Pronto) rimarrà fissa finché non inizierà la lavorazione o erogazione.

MODALITÀ DI LAVORAZIONE Quando si seleziona una modalità di lavorazione, alcuni programmi SCOOP (AL CUCCHIAIO) e SOFT SERVE (ALLA SPINA) potrebbero illuminarsi. Quando si illuminano i programmi sotto la modalità SCOOP (AL CUCCHIAIO), si otterrà un gelato più compatto e denso. Quando invece si illuminano i programmi sotto la modalità SOFT SERVE (ALLA SPINA), il gelato sarà più cremoso e morbido.

NOTA: per l'erogazione del gelato, si consiglia la modalità SOFT SERVE (ALLA SPINA).

PROGRAMMI ONE-TOUCH Ogni programma One–Tuch è progettato in modo intelligente per creare fantastici 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 annullare un programma attivo, premere il pulsante di accensione.

PROGRAMMI SCOOP (AL CUCCHIAIO)

ICE CREAM (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.

LITE ICE CREAM (GELATO LIGHT)
Pensato per i salutisti, è ideale per creare ricette della dieta chetogenica, vegana e paleo, povere in zuccheri e/o grassi o dolcificanti.

SORBET (SORBETTO)
Trasforma le ricette a base di frutta e con elevato contenuto di acqua e zuccheri in delizie cremose.

GELATO (GELATO ARTIGIANALE)
Trasforma le basi cotte in gelati artigianali ricchi e cremosi.

FROZEN Yoghurt (FROZEN YOGURT)
Un programma che trasforma il classico yogurt in un delizioso e salutare dessert freddo con il tocco di un solo pulsante. Per la preparazione del frozen yogurt è richiesto l'utilizzo di yogurt intero con zuccheri aggiunti. Non utilizzare yogurt magro o senza zuccheri aggiunti.

MILKSHAKE (MILKSHAKE)
Il programma pensato per creare rapidamente frullati densi combinando gelato (acquistato o artigianale), latte e apposite miscele.

MIX-IN (EXTRA)
Pensato per personalizzare una base appena realizzata o già pronta incorporando caramelle, biscotti, frutta secca, cereali o frutta congelata.

NOTA: non consigliato per ricette SOFT SERVE (ALLA SPINA).

PROGRAMMI SOFT SERVE (ALLA SPINA)

ICE CREAM (GELATO)
Pensato per gustare un vero gelato artigianale direttamente a casa tua. Gioca con i gusti: trasforma i classici coni vaniglia e cioccolato in nuove e cremose delizie tutte da scoprire.

LITE SOFT SERVE (GELATO ALLA SPINA LIGHT)
Le classiche ricette del gelato diventano light: meno grassi, meno zuccheri o dolcificanti, ma la golosità è sempre la stessa.Ideale per le ricette della dieta paleo o vegana.

FRUITI (FRUITI)
FRUITI (FRUITI) prepara un gelato alla spina con una base fruttata senza lattosio dalla consistenza cremosa e dal gusto fresco, da dolce a leggermente acidulo.

SOFT SERVE GELATO (GELATO ARTIGIANALE ALLA SPINA)
Rendi la crema pasticcera gelato ancora più cremosa, ricca e golosa.

FROZEN YOGHURT (FROZEN YOGURT)
Crea ed eroga delizie allo yogurt artigianali pronte per essere gustate. Miscela i tuoi yogurt preferiti con il latte per creare frozen yogurt vellutati da leccarsi i baffi.

PROGRAMMI SOFT SERVE (ALLA SPINA)/ SCOOP (AL CUCCHIAIO)

CREAMiFIT (CREAMiFIT)
Un nuovo modo per gustare golose delizie più proteiche, con meno calorie e meno zuccheri*. Con questo programma l'aria penetra nel mix di ingredienti creando gelati cremosi da leccarsi i baffi.
*Rispetto alle ricette per gelato Ninja CREAMi Swirl.

RE-SPIN (LAVORA ANCORA)
Da utilizzare per garantire una consistenza più vellutata dopo aver lavorato gli ingredienti con uno dei programmi One-Touch. Il programma RE-SPIN (LAVORA ANCORA) è spesso necessario se la base è molto fredda (sotto i -20 °C) e la consistenza è "pastosa" invece che cremosa.

CONSIGLI PER IL CONGELAMENTO

Per risultati migliori, impostare il congelatore a una temperatura tra -13 °C e -20 °C. CREAMi Swirl è progettato per lavorare le basi in questo intervallo. Se la temperatura del congelatore è compresa in questo intervallo, il vasetto raggiungerà una temperatura ottimale.

NON riporre il vasetto in posizione inclinata. Posizionare il vasetto Swirl su una superficie piana del congelatore.

I congelatori verticali sono più adatti. 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.

Sfruttare al massimo il proprio tempo preparando diversi vasetti Swirl tutti in una volta. Tenere i vasetti Swirl nel congelatore per la mantecatura, per poter gustare il gelato ogni volta che se ne ha voglia.

Non vuoi attendere 24 ore? Personalizza un gelato acquistato con ingredienti extra o prepara un bel milkshake. Per personalizzare un gelato acquistato, inserirne un cucchiaio nel vasetto Swirl e passare direttamente al punto 11a.

Questo elettrodomestico NON è un frullatore.

NON lavorare blocchi di ghiaccio solido o cubetti di ghiaccio.

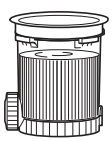
NON preparare smoothie né lavorare ingredienti duri e sfusi.

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 SWIRL

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

1 Aggiungere gli ingredienti nel vasetto CREAMi Swirl. **NON** riempire con gli ingredienti oltre l'apposita linea. Per idee e suggerimenti, consultare il ricettario all'indirizzo **ninjacreami.com**.



2 Se la ricetta richiede ingredienti congelati, chiudere il vasetto Swirl 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 Inserire la spina in una presa di corrente e posizionare l'unità su una superficie pulita, piana e asciutta come un piano di lavoro o un tavolo.

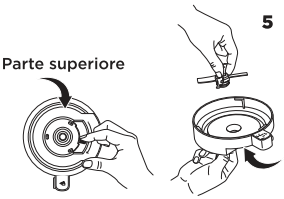
4 Quando la base è pronta o congelata, rimuovere il coperchio dal vasetto Swirl e posizionare il vasetto nel contenitore esterno.

NOTA: NON procedere alla lavorazione se il contenuto del vasetto Swirl è congelato in obliquo o è stato scavato e poi ricongelato in modo non uniforme.

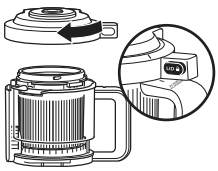
Livellare sempre la superficie del gelato prima di congelarlo nuovamente. Se il contenuto è congelato in modo non uniforme, mettere il vasetto Swirl in frigorifero per far sciogliere gli ingredienti, quindi mescolare per amalgamare. Ricongelare assicurandosi che il vasetto Swirl sia su una superficie piana del congelatore.

UTILIZZO DELLA GELATIERA CREAMi – CONT.

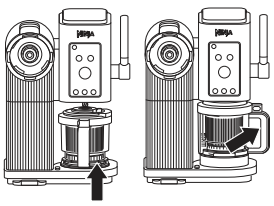
IMPORTANTE: prima dell'utilizzo, leggere tutte le avvertenze.



5 Tirare indietro e tenere il fermo BIANCO della pala mescolatrice che si trova in cima al coperchio del contenitore esterno, quindi inserire la pala Swirl Creamerizer sul fondo del coperchio. Rilasciare il fermo per fissare la pala mescolatrice. Una volta effettuata l'installazione, il fermo risulterà centrato mentre la pala mescolatrice risulterà leggermente allentata.



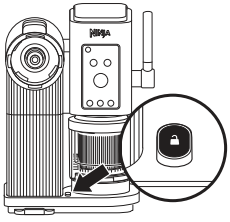
6 Posizionare la linguetta del coperchio leggermente a destra rispetto al manico del contenitore esterno in modo da allineare le linee presenti sul coperchio e sul manico. Ruotare il coperchio in senso orario per bloccarlo.



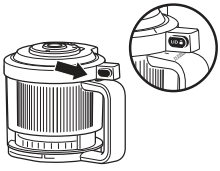
7 Con l'unità collegata, posizionare il contenitore esterno sull'unità principale con il manico centrato sotto il pannello di controllo. Ruotare il manico verso destra per sollevare la piattaforma e bloccare il contenitore in posizione fino a sentire un clic.

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 la spia READY (PRONTO) sarà fissa. Selezionare la modalità di lavorazione SOFT SERVE (ALLA SPINA) o SCOOP (AL CUCCHIAIO). Quindi selezionare il programma adatto alla base. Il timer inizierà il conto alla rovescia. Il programma si interromperà automaticamente una volta completato.

NOTE: se la spia di installazione si illumina, l'unità non è completamente assemblata. Se la spia lampeggia, accertarsi di aver montato correttamente il contenitore esterno. Se la spia è fissa, verificare che la pala mescolatrice sia installata. Assicurarsi di collegare l'unità alla corrente **PRIMA** di installare il contenitore.



9 A programma completato, rimuovere il contenitore esterno tenendo premuto il pulsante di rilascio a sinistra dell'unità principale 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 SOLO PER LE RICETTE AL CUCCHIAIO Per aggiungere ingredienti extra, utilizzare un cucchiaio per creare un'apertura larga circa 4 cm che arrivi in fondo al vasetto Swirl. 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 (EXTRA).

CONSIGLI PER L'AGGIUNTA DI INGREDIENTI EXTRA

Raccomandiamo di aggiungere **1/4 di tazza** di caramelle sminuzzate, frutta congelata, frutta secca tritata, scaglie di cioccolato e altro. Quando si aggiungono più ingredienti extra, consigliamo comunque di non superare il peso di 1/4 di tazza in totale. Regolare a piacere la quantità degli ingredienti extra, assicurandosi che il coperchio del contenitore esterno si chiuda con facilità sul vasetto Swirl.

Gli ingredienti extra con consistenza dura rimarranno intatti. Alcuni ingredienti extra come il cioccolato, le caramelle e le noci non verranno frantumati durante il programma MIX-IN (EXTRA). Utilizzare gocce di cioccolato, caramelle o ingredienti già tritati.

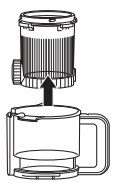
Gli ingredienti extra morbidi tenderanno a sbriciolarsi. Alcuni ingredienti extra come i cereali, i biscotti e la frutta surgelata verranno ridotti in parti più piccole durante il programma MIX-IN (EXTRA). Utilizzare ingredienti morbidi a pezzettoni.

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. Neanche la crema di nocciole al cioccolato e il burro di noci 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. La funzione RE-SPIN (LAVORA ANCORA) è consigliata per lavorare le basi molto fredde. Se il dessert risulta uniforme e può essere gustato al cucchiaio, 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).

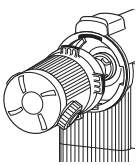
NOTA: non utilizzare il programma "RE-SPIN" (LAVORA ANCORA) prima del programma "MIX-IN" (EXTRA).

RE-SPIN



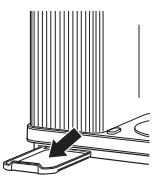
12 Sollevare il vasetto Swirl estraendolo dal contenitore e il gelato è pronto **OPPURE** proseguire per preparare l'erogazione.

13 Individuare il coperchio di erogazione BIANCO. Posizionare e ruotare il coperchio di erogazione sul vasetto.

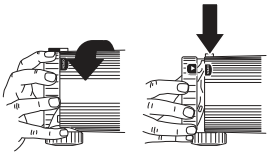


14 Inserire il vasetto allineando la **linguetta blu sul vasetto** con la **linguetta blu sull'area di erogazione** a sinistra dell'unità. Ruotare fino a sentire uno scatto.

15 Estrarre il vassoio antigoccia dalla base dell'unità.



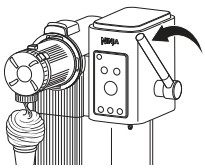
UTILIZZO DELLA GELATIERA CREAMi – CONT.



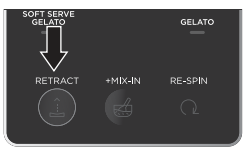
16 Quindi ruotare la base del vasetto BIANCA in senso orario finché non è completamente rivolta verso di sé in posizione di erogazione.

NOTA: se si dimentica questo passaggio, sul display verrà visualizzato l'errore E6 al momento dell'erogazione.

17 Per erogare, tirare la leva verso di sé. Più si abbassa la leva, più rapidamente verrà erogato il gelato o yogurt. Per interrompere l'erogazione, rilasciare la leva.



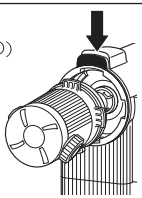
NOTA: l'erogazione impiegherà all'incirca 15 secondi.

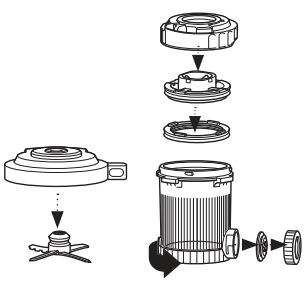


18 Se all'interno del vasetto è rimasto del gelato, premere il pulsante RETRACT (RITRAI) per ritrarre la pressa.

NOTA:
- La pressa verrà automaticamente ritratta quando il vasetto è completamente vuoto.
- Se all'interno del vasetto è rimasto del gelato, premere il pulsante RETRACT (RITRAI) per ritrarre la pressa e rimuovere quindi il vasetto.

19 Per rilasciare il vasetto, tenere premuto il pulsante RELEASE (RILASCIO) ruotando il vasetto in senso antiorario.

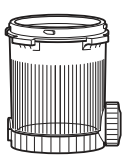




20 Sciacquare il coperchio del contenitore esterno per rimuovere eventuali residui appiccicosi o frammenti incastrati nella pala mescolatrice Swirl Creamerizer. Quindi, rimuovere la pala mescolatrice premendo il fermo situato sul coperchio del contenitore esterno. Per una pulizia più semplice, sganciare la pala mescolatrice direttamente all'interno del lavandino.

NOTA: se il gelato è stato erogato, rimuovere il coperchio e l'ugello erogatore dal vasetto. Per sganciare la pressa, tenere l'apposito fermo che si trova in cima al coperchio.

21 Premere il pulsante di accensione/spegnimento per spegnere l'unità. A processo terminato, scollegare l'unità. Per istruzioni sulla pulizia e sulla conservazione, consultare la sezione "Cura e manutenzione".



22 Il vasetto Swirl non è ancora finito? Assicurarsi che la base del vasetto Swirl sia chiusa e sciacquare l'ugello erogatore per rimuovere eventuali residui di gelato. Livellare la superficie del dessert freddo con un cucchiaio 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 allora la golosa delizia è pronta da gustare.

NOTA: se il preparato contiene ingredienti extra, lavorare ulteriormente gli extra per creare un nuovo gusto di gelato.

CURA E MANUTENZIONE

PULIZIA

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

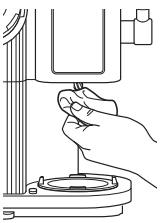
Lavaggio a mano Lavare i contenitori, i coperchi, la pressa e la pala mescolatrice con acqua tiepida e sapone. Per pulire la pala mescolatrice, utilizzare un utensile lavapiatti con manico. Risciacquare accuratamente tutte le parti e lasciar asciugare all'aria. Quindi lavare a mano la pinta con cura usando una piccola spazzola o metterla in lavastoviglie.

Lavastoviglie Contenitori, coperchio, pressa e pala mescolatrice sono lavabili in lavastoviglie (solo nel cestello superiore). Separare la pala mescolatrice, il vasetto, il contenitore esterno e i coperchi prima di inserirli in lavastoviglie.

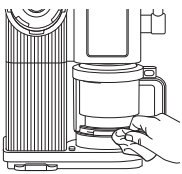
Coperchio del contenitore esterno Alcuni resti di ingredienti potrebbero andare a depositarsi sotto la pala mescolatrice. Si consiglia di rimuoverla prima di pulire il coperchio del contenitore esterno. Successivamente, far scorrere dell'acqua tiepida sulla leva di rilascio della pala mescolatrice facendola 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.

Coperchio di erogazione Alcuni resti di ingredienti potrebbero andare a depositarsi sotto la pressa. Si consiglia di rimuoverla prima di pulire il coperchio di erogazione. Successivamente, far scorrere dell'acqua tiepida sulla leva di rilascio della pressa facendola uscire dai fori di drenaggio su entrambi i lati.

Pressa Swirl Alcuni resti di ingredienti potrebbero andare a depositarsi sotto la pressa. Si consiglia di rimuoverla prima di pulire il coperchio di erogazione. Successivamente, far scorrere dell'acqua tiepida sulla leva di rilascio della pressa facendola uscire dai fori di drenaggio su entrambi i lati.



Unità principale
Prima di effettuare la pulizia, staccare la spina dell'unità principale. Pulire l'unità principale 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 l'unità principale e la piattaforma, sollevare la piattaforma per ripulire. Posizionare il contenitore esterno sull'unità principale con il manico centrato sotto il pannello di controllo. Ruotare il manico verso destra per sollevare la piattaforma. Successivamente, con un panno umido pulire l'area tra la base e la piattaforma rialzata.

Area di erogazione
Prima di effettuare la pulizia, staccare la spina dell'unità principale. Pulire l'area di erogazione con un panno umido e pulito. Non utilizzare panni, spugne o spazzole abrasive per pulire la base.

COME RIPORRE L'APPARECCHIO

Per riporre il cavo, utilizzare la fascetta in velcro sul retro dell'unità principale. **NON** avvolgere il cavo intorno alla parte inferiore della base.

Riporre gli accessori rimanenti accanto 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, seguire la procedura di reset riportata di seguito.

1 *Scollegare l'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 ci 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 né 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 scosse elettriche e di avvio 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 Swirl 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'unità è progettata per lavorare basi a una temperatura tra -12 °C e -20 °C.
- La proporzione di grassi o zuccheri potrebbe essere troppo elevata nella ricetta. Per risultati migliori, consultare il ricettario.

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 un programma One-Touch, utilizzare il programma RE-SPIN (LAVORA ANCORA) per rendere il dessert freddo più omogeneo e cremoso.
- La proporzione di grassi o di zuccheri della ricetta potrebbe essere troppo bassa. Per risultati migliori, consultare il ricettario.

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.

Per la lavorazione: 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 sull'unità principale finché non scatta in posizione.
Per l'erogazione: l'ugello non è aperto o la linguetta dell'ugello non è del tutto a contatto con l'unità. Assicurarsi che l'ugello sia aperto e la linguetta sia a contatto con l'unità. In tal caso, la spia READY (PRONTO) si accenderà e rimarrà fissa.

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 dell'unità principale ruotando il manico del contenitore esterno 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 occorre effettuare il reset. Scollegare l'unità e rimuovere il contenitore. Prima di procedere al riavvio lasciare raffreddare l'unità principale per circa 15 minuti.
- Rimuovere la pala mescolatrice e il coperchio del contenitore esterno. Assicurarsi che non ci 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 risultati ottimali, consultare il ricettario.
- Il congelatore potrebbe essere troppo freddo. L'unità è progettata per lavorare basi a una temperatura tra -13 °C e -20 °C. Modificare le impostazioni del congelatore, spostare il vasetto Swirl nella parte anteriore del congelatore o lasciarlo sul piano di lavoro per qualche minuto prima della lavorazione.
- **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 Swirl è congelato in obliquo.
- Per ottenere risultati migliori, non procedere alla lavorazione se il contenuto del vasetto Swirl è congelato in obliquo o è stato scavato e poi ricongelato in modo non uniforme.
- Appianare sempre la superficie del gelato prima di ricongelarlo. Se il contenuto è congelato in modo non uniforme, mettere il vasetto Swirl in frigorifero per far sciogliere gli ingredienti. Successivamente, mescolare per amalgamare il tutto. Ricongelare il vasetto Swirl posizionandolo su una superficie piana nel congelatore.

Il contenitore esterno non si sgancia dall'unità principale dopo la lavorazione.
- Attendere circa 2 minuti prima di rimuovere il contenitore esterno. Tenere premuto il pulsante di rilascio posto sul lato sinistro dell'unità principale e ruotare il manico del contenitore in senso orario per rimuoverlo. Questa operazione potrebbe richiedere un po' di forza.
- Se dopo 2 minuti non è possibile rilasciare il recipiente esterno, tenere premuti contemporaneamente il pulsante di rilascio a sinistra e l'apposito pulsante di sblocco sul coperchio di lavorazione a destra e abbassare il recipiente esterno per rimuovere il dessert freddo. Quindi, prendere una spugna o un panno di carta imbevuto in acqua tiepida e bagnare delicatamente l'area tra il coperchio di lavorazione, il recipiente e l'unità principale. Riposizionare il recipiente esterno sull'unità e reinstallarlo sul coperchio. Quindi premere il pulsante di rilascio del recipiente esterno e abbassare il recipiente. Questa operazione potrebbe richiedere un po' di forza.
- Per evitare che il recipiente esterno rimanga bloccato sull'unità principale, assicurarsi sempre che il mandrino sotto il pannello di controllo sia pulito tra una lavorazione e l'altra e che la cavità sulla parte superiore della pala mescolatrice sia completamente asciutta prima della lavorazione. Inoltre, per la lavorazione consecutiva di diverse basi, assicurarsi di risciacquare e di asciugare la pala mescolatrice al termine della lavorazione di ciascuna base. Con alcune ricette, l'acqua tra la pala mescolatrice e l'unità principale può ghiacciarsi, facendo attaccare le due parti. Per impedire che ciò accada, asciugare la pala mescolatrice tra una lavorazione e l'altra.

Il vasetto CREAMi Swirl è graffiato all'interno.
- Dopo un uso regolare è normale che il vasetto Swirl possa essere leggermente graffiato all'interno. Per evitare che ciò accada, preparare gli ingredienti in un altro contenitore e non utilizzare utensili di metallo in modo aggressivo nel vasetto. Pulire con panni morbidi e non abrasivi.

Sul display è visualizzato E e la pressa Swirl è stata retratta.
- Verificare che la base del vasetto sia aperta per lasciar passare il gelato. Se non è aperta, sarà necessario sbloccare e reinserire il vasetto nell'area di erogazione, quindi aprire la base per continuare l'erogazione.
- Se la base del vasetto era aperta, dal vasetto è stato erogato del gelato e poi il vasetto è stato ricongelato, potrebbero essere rimasti residui di gelato nella cavità dell'ugello. Rimuovere il vasetto dall'area di erogazione e assicurarsi che non ci siano residui congelati nella cavità dell'ugello. Se è presente del gelato congelato, sciacquare l'area con acqua tiepida e rimuovere il gelato congelato con la parte posteriore di una forchetta o cucchiaio. Quindi rimontare il vasetto per l'erogazione e riprovare
- Se la base del vasetto era aperta, rimuovere la base del vasetto dall'area di erogazione. Se sono stati utilizzati ingredienti extra, l'ugello è probabilmente intasato. Per evitare danni all'unità, si consiglia di sciacquare l'area dell'ugello e con un cucchiaio trasferire il contenuto dal vasetto in un altro contenitore. Gli ingredienti extra non sono consigliati per l'erogazione.
- Se non sono stati utilizzati ingredienti extra e la base del vasetto era aperta, il gelato potrebbe essere troppo denso per essere erogato e dovrà essere rilavorato con il programma RE-SPIN (LAVORA ANCORA). Rimuovere l'ugello e coperchio di erogazione e seguire i passaggi da 6 a 8 e il passaggio 11 finché il gelato non avrà più un aspetto pastoso o farinoso. Quindi ripetere i passaggi da 10 a 13 per l'erogazione.
- Se anche dopo averlo rilavorato, il gelato è troppo denso per essere erogato, allora gustarlo affondando il cucchiaio direttamente nel vasetto.

Il display mostra E8 e la pressa Swirl è ritratta.
- Rimuovere la pinta dall'area di erogazione. Scollegare l'unità e collegarla di nuovo.
- Seguire i passaggi suindicati per l'errore "E" lampeggiante. Se si riceve un altro errore E8, contattare l'assistenza clienti

NON È POSSIBILE erogare il dessert e lavorare contemporaneamente gli ingredienti.
- Se la pinta per l'erogazione è installata ma non è in grado di erogare, assicurarsi che il recipiente esterno non sia completamente sollevato nella posizione installata.

NON tentare di rimuovere la base del vasetto.
- Per una pulizia profonda, è possibile immergere la pinta con la propria base in posizione aperta in acqua tiepida e sapone.

NINJA

GARANZIA CONVENZIONALE DI DUE (2) ANNI

Quando un consumatore acquista un prodotto nell'Italia, beneficia di una serie di diritti legali relativi alla qualità del prodotto (i diritti di legge del cliente). Il cliente può far valere questi diritti nei confronti del proprio rivenditore. Tuttavia, Ninja ripone una tale fiducia nella qualità dei propri prodotti da offrire al cliente una garanzia del produttore supplementare della durata di due anni. Questi termini e condizioni riguardano esclusivamente la garanzia del produttore, lasciando inalterati i diritti di legge del cliente.

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

Garanzie Ninja

Ogni apparecchio Ninja è provvisto di una garanzia gratuita relativa a ricambi e manodopera. La nostra linea diretta di assistenza clienti (**800 961655**) è attiva dalle ore 09:00 alle ore 18:00, dal lunedì al venerdì. La telefonata è gratuita e il cliente verrà messo direttamente in contatto con un rappresentante di Ninja. È anche possibile ricevere assistenza online visitando il sito **www.ninjakitchen.eu**

Come devo fare per registrare la mia garanzia estesa Ninja?

È possibile registrare la propria garanzia online entro 28 giorni dall'acquisto. Per farti risparmiare tempo, ricorda di tenere a portata di mano le seguenti informazioni relatives dispositivo:

- Data di acquisto dispositivo (scontrino fiscale o bolla di consegna).

Per effettuare la registrazione online, visita il sito **www.ninjakitchen.eu**

IMPORTANTE

- La Garanzia convenzionale copre il Prodotto per 2 anni a partire dalla data di acquisto.
- Ti chiediamo di conservare sempre il relativo scontrino fiscale. Qualora dovessi far valere la Garanzia convenzionale, avremo bisogno dello scontrino fiscale per verificare che le informazioni che ci hai fornito siano corrette. Qualora tu non sia in grado di fornirci uno scontrino fiscale valido, la garanzia non sarà valida.

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

Quando il cliente registra la garanzia, l'azienda avrà i suoi dati qualora sia necessario contattarlo.

L'utente potrà inoltre ricevere suggerimenti e consigli su come sfruttare tutte le potenzialità dispositivo e conoscere le ultime notizie sulle nuove tecnologie e i lanci di nuovi prodotti Ninja. Registrando la garanzia online, l'utente riceverà una conferma immediata della ricezione dei dati.

Per quanto tempo sono garantiti gli apparecchi Ninja nuovi?

La nostra fiducia nel design e nella qualità significa che il tuo nuovo dispositivo è garantito per un totale di due anni.

Che cosa copre la garanzia gratuita Ninja?

La riparazione o la sostituzione dell'apparecchio Ninja (a discrezione di Ninja), inclusi tutti i ricambi e la manodopera. La garanzia Ninja va ad aggiungersi ai diritti legali dell'utente come consumatore.

Che cosa non copre la garanzia gratuita Ninja?

1. La presente garanzia non copre la normale usura e rottura delle parti soggette a usura (ad esempio gli accessori). Le parti di ricambio possono essere acquistate sul sito **www.ninjakitchen.eu**
2. Danni causati da uso non conforme, improprio, negligente nonché da una mancata manutenzione o danni causati da una manipolazione scorretta durante il trasporto.
3. Danni causati da manutenzione non autorizzata Ninja.

Dove è possibile acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono progettati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato dispositivo. È possibile trovare una gamma completa di parti di ricambio, componenti sostitutivi e accessori Ninja per tutti gli apparecchi Ninja sul sito **www.ninjakitchen.eu**

Si ricorda che i danni causati dall'uso di parti di ricambio non originali Ninja potrebbero non essere coperti dalla garanzia.

REGISTREER UW AANKOOP

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Scan de QR-code met een mobiel apparaat

NOTEER DEZE INFORMATIE

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____
(Bewaar het aankoopbewijs)

Winkel van aankoop: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning:	220-240 V, 50-60 Hz
Vermogen:	800 watt

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES ALLE INSTRUCTIES VÓÓR GEBRUIK • ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK 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 met dit symbool wordt omschreven wordt genegeerd.
	Alleen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
Als u een elektrisch apparaat gebruikt, dient u altijd de standaard veiligheidsvoorschriften in acht te nemen, inclusief het volgende:	

⚠ WAARSCHUWING

Om het risico op letsel, brand, elektrische schokken of schade aan eigendommen te beperken, dient u altijd 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, voordat u onderdelen monteert of demonteert en voordat 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 eten vóór gebruik af. Volg de schoonmaakinstructies in deze handleiding op.
6. Controleer de Swirl Creamerizer-spatel vóór elk gebruik op beschadigingen. Neem indien 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 kunnen worden gerepareerd. Indien beschadigd, dient u contact op te nemen met SharkNinja voor onderhoud.
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 product.
11. Om het risico op een elektrisch 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. Laat het snoer **NIET** over de randen van tafels of aanrecht hangen. Het snoer kan blijven haken en het apparaat van het werkblad trekken.
13. Laat het snoer van het apparaat **NIET** in contact komen met hete oppervlakken, zoals fornuizen en andere verwarmingsapparaten.
14. Gebruik het apparaat **ALTIJD** op een droog en vlak oppervlak.
15. Laat dit apparaat **NIET** bedienen door jonge kinderen en laat hen er niet mee 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.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES ALLE INSTRUCTIES VÓÓR GEBRUIK • ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

17 Gebruik **ALLEEN** opzetstukken en accessoires die geleverd zijn met het product of aanbevolen door SharkNinja. Het gebruik van opzetstukken die niet worden aanbevolen of verkocht door SharkNinja kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.

18 Plaats de Swirl Creamerizer-spatel **NOOIT** op de motorbasis zonder deze eerst aan het deksel van de buitenste kom te bevestigen en het deksel aan de buitenste kom te bevestigen.

19 Houd handen, haar en kleding uit de buurt van de opvangbak tijdens het vullen en gebruik van het apparaat.

20 Vermijd contact met bewegende delen tijdens gebruik en hanteren van het apparaat.

21 Vul opvangbakken **NIET** verder dan de **MAX FILL (MAX VULLING)**-strepen.

22 Bedien het apparaat **NIET** met een lege beker.

23 Plaats de opvangbakken of andere bij het apparaat geleverde accessoires **NIET** in de magnetron, behalve de CREAMi Swirl-beker. 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 blenden.

28 Voer **GEEN** maalbewerkingen uit.

29 Het apparaat **NOOIT** bedienen zonder dat de deksels aangebracht zijn. Probeer de vergrendelingen **NIET** uit te schakelen. Zorg er voorafgaand aan het gebruik voor dat de opvangbak en het deksel correct zijn geplaatst.

30 Zorg ervoor dat voor gebruik al het keukengerei uit de kom of beker 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 pannenlikker 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 worden geplaatst. Bekers die onder een hoek bevroren zijn, mogen **NIET** worden gebruikt.

35 Probeer **GEEN** vreemde voorwerpen te schenken.

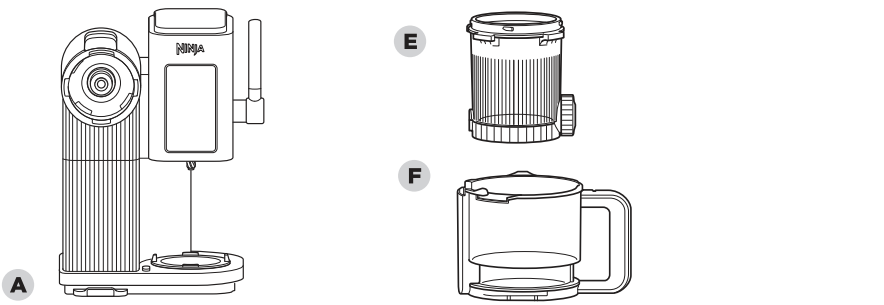
36 Haal **NIET** de basis van de ijsbeker af

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

ONDERDELEN

- **A** Motorbasis (bevestigd netsnoer niet weergegeven)
- **B** Deksel buitenste kom
- **C** Swirl Creamerizer-spatel
- **D** (2) Opbergdeksels CREAMi Swirl-ijsbeker
- **E** (2) 480 ml CREAMi Swirl-ijsbeker met opzetstuk
- **F** Buitenkom
- **G** Schenkdeksel
- **H** Swirl Press

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 verdergaat.

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 Swirl-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.*
3. *Gebruik een afwasborstel met een handvat om de spatel schoon te maken.*
4. *Alle onderdelen grondig afspoelen en aan de lucht laten drogen.*
5. *Veeg het bedieningspaneel af met een zachte doek.*

EIGENSCHAPPEN

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

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

AFTELKLOK Telt de resterende tijd van het programma af in minuten.

READY (KLAAR) LAMPJE Als alle onderdelen correct zijn geïnstalleerd, zal het klaarlampje blijven branden tot het bewerken of het schenken begint.

BEWERKINGSMODUS Sommige programma's kunnen bij het selecteren van een bewerkingsmodus oplichten onder SCOOP (SCHEP) of SOFT SERVE (SOFTIJS). Het resultaat is harder en steviger bij programma's die oplichten onder SCOOP (SCHEP). Uitvoer is zachter en lichter bij programma's die oplichten onder SOFT SERVE (SOFTIJS).

OPMERKING: Wij adviseren om de modus SOFT SERVE (SOFTIJS) te gebruiken als u het resultaat wilt schenken.

EENKNOPSPROGRAMMA'S Elk eenknopsprogramma is handig 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 op de aan-uitknop om een actief programma te annuleren.

SCOOP (SCHEP)-PROGRAMMA'S

ICE CREAM (IJS)
Ontworpen voor traditioneel lekkere recepten. Ideaal om van zuivel en zuivelalternatieven dik, romig, schepbaar ijs te maken.

LITE ICE CREAM (LIGHT IJS)
Gemaakt voor gezondheidsbewuste lekkernijen op basis van keto-, paleo en vegan recepten met een laag suiker- en/of vetgehalte of gebruik van suikervervangers.

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

GELATO (GELATO)
Tovert gekookte bases om in rijk, dik ijs in de Italiaanse stijl.

FROZEN YOGHURT (BEVROREN YOGHURT)
Maak van yoghurt uit de winkel heel eenvoudig de lekkerste, gezonde, romige desserts met een druk op de knop. Gebruik volle yoghurt met extra suiker voor yoghurtijs. Bewerk geen vetvrije yoghurt of yoghurt zonder toegevoegde suiker.

MILKSHAKE (MILKSHAKE)
Voor snelle, dikke milkshakes op basis van uw favoriete ijs (uit de winkel of zelfgemaakt), melk en diverse extra toevoegsels.

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: Niet aanbevolen voor SOFT SERVE (SOFTIJS)-recepten.

SOFT SERVE (SOFTIJS)-PROGRAMMA'S

ICE CREAM (IJS)
Ontworpen om je eigen ijs te maken. Ga verder dan klassiek softijs vanille en chocolade voor een nieuwe wereld vol lichte, luchtige, leuke smaken.

LITE SOFT SERVE (LIGHT SOFTIJS)
Geef klassieke softijsrecepten een nieuwe dimensie met opties met minder vet, minder suiker en/of suikervervangers. Kies bij het verwerken van paleo of vegan recepten.

FRUITI (FRUITI)
FRUITI (FRUITI) heeft de consistentie van softijs, maar gebruikt een zuivelvrije fruitbasis, wat resulteert in een zoete, pittige fruitsmaak voor een lichte, verfrissende lekkernij.

SOFT SERVE GELATO (SOFTIJS GELATO)
Geef recepten op basis van custard iets extra's met rijkere, romige, roerbare texturen.

FROZEN YOGHURT (BEVROREN YOGHURT)
Maak uw eigen heerlijke lekkernijen met bevroren yoghurt. Meng uw favoriete yoghurt uit de winkel met melk en verander ze in een heerlijk lichte, luchtige fro-yo-vorm.

SCOOP (SCHEP)/SOFT SERVE (SOFTIJS)-PROGRAMMA'S

CREAMiFIT (CREAMiFIT)
Een nieuwe manier om te genieten van bevroren lekkernijen gemaakt met meer eiwitten, minder calorieën en minder suiker*. Dit programma spuit lucht in ingrediënten om ijs schepbaar en softijs luchtig te maken.
*Vergeleken met Ninja CREAMi Swirl ijsrecepten.

RE-SPIN (OPNIEUW DRAAIEN)
Bedoeld om te zorgen voor een gladde textuur na het uitvoeren van een de eenknopsprogramma's. Opnieuw draaien is vaak nodig als de basis koud is (onder -20°C) en de textuur meer brokkelig dan romig is.

INVRIEZINGSTIPS

Stel uw vriezer tussen -13°C en -20°C in voor de beste resultaten. De CREAMi Swirl is gemaakt voor het bewerken van bases binnen dit bereik. Als uw vriezer binnen dit bereik ligt, zou de ijsbeker de juiste temperatuur moeten bereiken.

Vries de beker **NIET** schuin in. De Swirl-ijsbeker moet op een vlak oppervlakte in de vriezer worden geplaatst.

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 bewerkt.

Benut uw tijd optimaal door meerdere Swirl-ijsbekers tegelijk te bereiden. Bewaar deze Swirl-ijsbekers in je vriezer om op elk gewenst moment Creamify te gebruiken, mocht u ergens naar verlangen.

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 Swirl-ijsbeker en gaat u naar stap 11a.

Dit is GEEN blender.

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

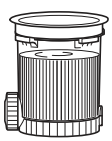
Maak **GEEN** smoothie en verwerk geen harde, losse ingrediënten.

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

DE CREAMi SWIRL GEBRUIKEN

BELANGRIJK: Lees alle waarschuwingen voordat u verdergaat.

1 Voeg ingrediënten toe aan de CREAMi Swirl-ijsbeker. Vul de ingrediënten **NIET** voorbij de MAX FILL (MAX VULLING)-lijn. Kies uit honderden recepten op **ninjacreami.com** voor inspiratie.



2 Als het recept vereist dat de ingrediënten worden ingevroren, klik het deksel op de Swirl-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.

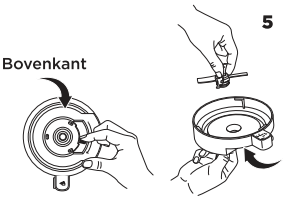
4 Wanneer de basis klaar of bevroren is, verwijdert u het deksel van de Swirl-ijsbeker en plaatst u de Swirl-ijsbeker in de buitenkom.

OPMERKING: Gebruik de Swirl-ijsbeker **NIET** als de ingrediënten schuin zijn ingevroren of als de Swirl-ijsbeker ongelijk is uitgeschept en vervolgens opnieuw is ingevroren.

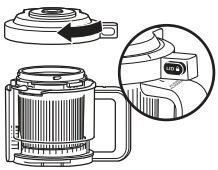
Maak het oppervlak van een bewerkte lekkernij altijd glad voordat u het opnieuw invriest. Als de Swirl-ijsbeker ongelijk ingevroren is, plaats deze dan in de koelkast en laat de ingrediënten smelten. Vries de Swirl-ijsbeker opnieuw in en zorg dat deze op een vlak oppervlak staat in de vriezer.

DE CREAMi GEBRUIKEN – VERVOLG

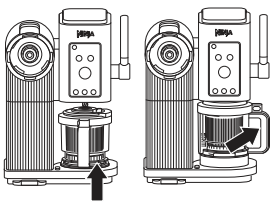
BELANGRIJK: Lees alle waarschuwingen voordat u verdergaat.



5 Druk op de vergrendeling van de spatel op de bovenkant van het deksel van de buitenste kom en steek vervolgens de Deluxe Swirl-spatel in de bodem van het deksel. Laat de vergrendeling los om de schoep vast te zetten. Wanneer de vergrendeling vast zit, zit de spatel in het midden en enigszins los.



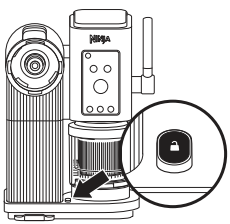
6 Plaats het lipje van het deksel net iets rechts van de handgreep van de buitenkom, zodat de lijnen op het deksel en de handgreep op één lijn liggen. Draai het deksel met de klok mee om hem te vergrendelen.



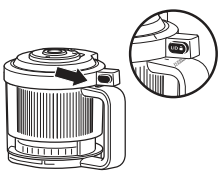
7 Plaats de buitenkom daarna op de motorbasis met de handgreep recht onder het controlepaneel. Draai de handgreep naar rechts om het platform op te tillen en de kom vast te zetten (u moet een klik horen).

8 Druk op de aan-/uitknop om het apparaat in te schakelen. Als de buitenkom correct is vergrendeld, licht het controlepaneel op en zal het indicatielampje READY blijven branden. Select SOFT SERVE (SOFTIJS) of SCOOP (SCHEP) als bewerkingsmodus. Selecteer het programma voor uw basis. De timer zal het programma aftellen. Het programma stopt automatisch als het klaar is.

OPMERKINGEN: Als het installatielampje brandt, is het apparaat niet volledig gemonteerd voor gebruik. Als het lampje knippert, moet u controleren of de kom goed is geïnstalleerd. Als het lampje continu brandt, controleer dan of de spatel is geïnstalleerd. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact **VOORDAT** u de kom plaatst.



9 Wanneer het programma klaar is, verwijdert u de buitenkom door de ontgrendelknop van de kom aan de linkerkant van de motorbasis ingedrukt te houden en het handvat naar het midden terug te draaien. Wanneer het handvat wordt gedraaid, 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 uit te voeren. 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 ALLEEN VOOR SCHEPPROGRAMMA'S Als u extra's toevoegt, maak dan met een lepel een gat van 4 cm breed dat tot onderaan het bewerkte deel van de Swirl-ijsbeker komt. Voeg gehakte of gebroken extra's toe aan het gat in de Swirl-ijsbeker en herhaal stappen 6-10 om deze opnieuw te verwerken met het MIX-IN (EXTRA'S)-programma.

MIX-IN TIPS

Voeg 1/4 beker met gemalen snoepjes, bevroren fruit, gehakte noten, stukjes chocolade enz. toe. Wanneer u verschillende soorten extra's toevoegt, gebruik dan in totaal niet meer dan 1/4 beker. Bij het toevoegen van extra's moet u erop letten dat het deksel van de buitenste kom nog probleemloos over de Swirl-ijsbeker past.

Harde extra's blijven heel. Extra toevoegsels zoals chocolade, snoepgoed en noten worden niet vermalen tijdens het MIX-IN (EXTRA'S)-programma. Gebruik mini-chocoladestukjes en kleine snoepjes of voorgehakte ingrediënten.

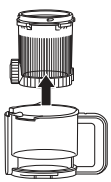
Zachte extra's worden vermalen. Extra's zoals cornflakes, koekjes en diepvriesfruit vallen kleiner uit na het MIX-IN (EXTRA'S)-programma. Gebruik grotere stukken van zachte ingrediënten.

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 (OPNIEUW DRAAIEN) gebruiken voor een kruimelige of poedervormige Swirl-ijsbeker om deze smeuïger te maken. RE-SPIN (OPNIEUW DRAAIEN) is vaak nodig voor hele koude bases. Als de lekkernij glad en schepbaar is, ga dan naar stap 12. Als de basis kruimelig or poedervormig is, herhaal dan stap 6-10 om het opnieuw te verwerken met het RE-SPIN (OPNIEUW DRAAIEN)-programma.

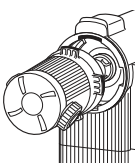
RE-SPIN

OPMERKING: Gebruik RE-SPIN (OPNIEUW DRAAIEN) niet vóór het programma MIX-IN (EXTRA'S).



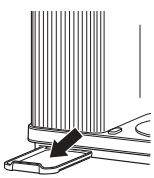
12 Til de Swirl-ijsbeker uit de buitenkom en geniet **OF** ga door met voorbereiden op het schenken.

13 Zoek het WITTE schenkdeksel. Plaats en draai het schenkdeksel op de ijsbeker.

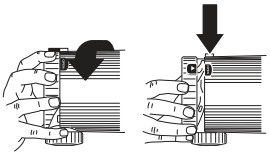


14 Plaats de ijsbeker door het **blauwe lipje van de ijsbeker** in lijn te brengen met het **blauwe lipje op het schenkdeelte** aan de linkerzijde van het apparaat. Draai tot u een klik hoort.

15 Trek de lekbak uit de basis van het apparaat.



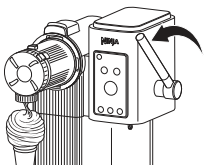
DE CREAMi GEBRUIKEN – VERVOLG



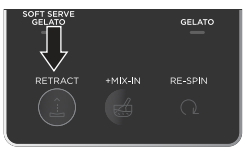
16 Draai de WITTE basis van de ijsbeker met de klok mee tot deze volledig naar u toe is gedraaid in de positie SWIRL (DRAAIEN)

OPMERKING: U krijgt een E6-fout als u probeert te schenken in het geval u deze stap overslaat.

17 Trek het handvat naar u toe om te schenken. Des te verder u het handvat naar u toe trekt, des te sneller u zult schenken. Laat het handvat om te stoppen met schenken.



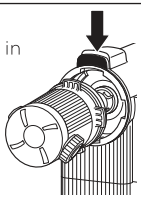
OPMERKING: Het duurt ongeveer 15 seconden voordat er iets uit het mondstuk komt.

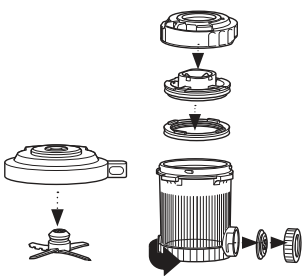


18 Als u nog ijs in de uw ijsbeker heeft zitten, drukt u op de knop RETRACT (INTREKKEN) om de draaipers in te trekken.

OPMERKING:
- Uw draaipers zal automatisch worden ingetrokken als de ijsbeker volledig leeg is.
- Als u nog ijs in de uw ijsbeker heeft zitten, drukt u op de knop RETRACT (INTREKKEN) om de plunjer in te trekken en de ijsbeker te verwijderen

19 Houd de ontgrendelknop ingedrukt en draai de ijsbeker tegen de klok in om uw ijsbeker te ontgrendelen.

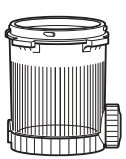




20 Spoel het deksel van de buitenste kom af om eventuele kleverige resten of stukjes die in de Swirl Creamerizer-spatel vastzitten te verwijderen. Maak vervolgens de spatel los door op de vergrendeling aan de bovenkant van het deksel van de buitenste kom te drukken. Voor een eenvoudige reiniging laat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

OPMERKING: Als u uw ijs al heeft geschonken, verwijder het schenkdeksel en het mondstuk van de ijsbeker. Pak de plunjervergrendeling op het deksel vast om de plunjer los te halen.

21 Schakel het apparaat uit door op de aan-uitknop te drukken. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u klaar bent. Raadpleeg het hoofdstuk Verzorging en onderhoud voor instructies voor het reinigen en opbergen.



22 Nog niet klaar met uw Swirl-ijsbeker? Controleer of de basis van uw Swirl-ijsbeker is gesloten en dat al het ijs uit de opening van het mondstuk is verwijderd. Maak de bovenkant van uw bevroren traktatie plat met een lepel of spatel voordat u het opnieuw invriest. Als de lekkernij hard is na het opnieuw invriezen, verwerk het dan opnieuw met het programma dat u gebruikt hebt om deze te maken. Als het zacht is, kan u het gewoon opscheppen en ervan genieten.

LET OP: als uw lekkernij extra's bevat, zal het opnieuw bewerken uw extra's verder verpletteren en voor een andere smaak zorgen.

VERZORGING EN ONDERHOUD

REINIGEN

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

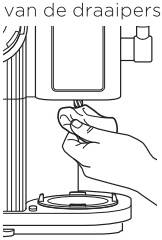
Met de hand wassen Was kommen, deksels, de draaipers en de spatel in warm zeepwater. Gebruik een afwasborstel met een handvat om de spatel schoon te maken. Alle onderdelen grondig afspoelen en aan de lucht laten drogen. Was de pint vervolgens goed af met de hand en met een kleine borstel of door hem in de vaatwasser te plaatsen.

Vaatwasser Kommen, deksels, draaipers en spatel zijn geschikt voor de vaatwasser (bovenin). Zorg ervoor dat de spatel, de Swirl-ijsbeker, buitenste kom en deksels van elkaar gescheiden zijn vóór ze in de vaatwasser te plaatsen.

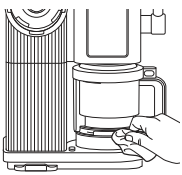
Deksel buitenste kom Verwijder de spatel voordat u het deksel van de buitenste kom schoonmaakt, omdat er ingrediënten onder de spatel vast kunnen zitten. Laat vervolgens warm water lopen door de hendel voor het losmaken van de spatel en de afvoergaten aan weerszijden. Plaats het deksel met de hendelzijde 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 buitenste kom is gewikkeld. Was vervolgens het deksel en de afdichting met de hand met warm water en zeep of plaats ze in de vaatwasser.

Schenkdeksel Verwijder de draaipers voordat u het schenkdeksel reinigt, omdat mogelijk ingrediënten vastzitten onder de draaipers. Laat vervolgens warm water lopen door de hendel voor het losmaken van de draaipers en de afvoergaten aan weerszijden.

Draaipers Verwijder de draaipers voordat u het schenkdeksel reinigt, omdat mogelijk ingrediënten vastzitten onder de draaipers. Laat vervolgens warm water lopen door de hendel voor het losmaken van de draaipers en de afvoergaten aan weerszijden.



Motorbasis
Trek de stekker uit het stopcontact van de motorbasis voor reiniging. Veeg de motorbasis 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 motorbasis en het platform, til dan het platform op om het te reinigen. Plaats de buitenste kom daarna op de motorbasis met het handvat recht onder het bedieningspaneel. Draai het handvat naar rechts om het platform op te tillen. Gebruik vervolgens een vochtige doek om het gebied tussen de basis en het verhoogde platform schoon te maken.

Schenkgedeelte
Trek de stekker uit het stopcontact van de motorbasis voor reiniging. Veeg het schenkgedeelte af met een schone, vochtige doek. Gebruik geen schurende doeken, sponsen of borstels om de basis te reinigen.

OPBERGEN

Om het snoer op te bergen, wikkelt u het snoer met de klittenbandsluiting bij de achterkant van de motorbasis. Wikkel het koord **NIET** om de onderkant van de basis 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 raakt, dan wordt de motor tijdelijk uitgeschakeld. Volg de onderstaande resetprocedure in het geval dit gebeurt.

1 *Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.*
2 *Laat het apparaat ongeveer 15 minuten afkoelen.*
3 *Verwijder het deksel van de buitenste kom 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 of ijsblokjes. Maak **GEEN** smoothie en verwerk geen harde, losse ingrediënten. Fruit moet worden geplet zodat het sap vrijkomt, of met andere ingrediënten worden gecombineerd en vóór verwerking worden bevroren.

HANDLEIDING VOOR PROBLEMEN OPLOSSEN

⚠WAARSCHUWING Om het risico op schokken en verkeerde 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 Swirl-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 (OPNIEUW DRAAIEN)-programma om uw dessert 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 buitenste kom plaatst. Druk op de aan–uitknop om een programma te selecteren.
- Zorg ervoor dat het apparaat vóór gebruik volledig is gemonteerd. Het installatielampje knippert als het apparaat is ingeschakeld en de buitenste kom niet correct is geplaatst. Als de spatel niet correct is geplaatst, zal het installatielampje oplichten. Alle Eenknopsprogramma's zijn beschikbaar als het apparaat volledig is gemonteerd en een verwerkingsmodus is geselecteerd.
- Het apparaat is niet geschikt om achtereenvolgende 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 kan worden gedraaid.

Het installatielampje knippert.
- Voor verwerken: De buitenste kom is niet geplaatst of niet juist geplaatst. Plaats de spatel weer in het deksel van de buitenste kom en plaats het deksel weer op de buitenste kom. Plaats vervolgens de buitenste kom op de motorbasis (moet vastklikken).
- Voor schenken: Het mondstuk is niet open of het lipje van het mondstuk maakt niet volledig contact met het apparaat. Controleer of het mondstuk is geopend en of het contact maakt met het apparaat. Als aan deze voorwaarden wordt voldaan, zal het lampje READY (KLAAR) gaan branden en blijven branden.

Het installatielampje brandt constant.
- De buitenste kom is correct geplaatst, maar de spatel ontbreekt of is niet juist geplaatst. Breng het platform naar beneden door de ontgrendelknop van de kom aan de linkerzijde van de motorbasis ingedrukt te houden, en draai het handvat van de buitenste kom naar het midden. Controleer of de spatel in het deksel is geplaatst.

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 motorbasis ongeveer 15 minuten afkoelen alvorens deze weer in te schakelen.
- Verwijder het deksel van de buitenste kom en de spatel. Controleer of er geen ingrediënten in het dekselmechanisme zitten.
- De ingrediënten die u probeert te verwerken zijn mogelijk te stevig. Zorg ervoor dat u ingrediënten met suiker of vet gebruikt. Volg de recepten in de inspiratiegids voor de beste resultaten.
- Uw vriezer staat wellicht te koud. Het apparaat is ontworpen om bases tussen -13°C en -20°C te verwerken. Pas de instellingen van uw vriezer aan, verplaats de Swirl-ijsbeker naar de voorkant van de vriezer of laat de Swirl-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 is geplaatst, steek de stekker in het stopcontact en probeer het programma opnieuw te doorlopen.

De Swirl-ijsbeker is in een hoek ingevroren.
- Verwerk voor de beste resultaten geen Swirl-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 Swirl-ijsbeker ongelijk is ingevroren, plaats deze dan in de koelkast en laat de ingrediënten smelten. Klop ze dan en zorg ervoor dat de ingrediënten gemengd worden. Vries de beker opnieuw in. Let er daarbij op dat u de Swirl-ijsbeker op een vlakke ondergrond in de vriezer zet.

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

- Wacht ongeveer 2 minuten, probeer daarna de buitenste kom opnieuw te verwijderen. Houd de ontgrendelknop aan de linkerzijde van de motorbasis ingedrukt en draai het handvat van de kom met de klok mee om deze te verwijderen. U moet mogelijk wat kracht zetten.
- Als u na 2 minuten de buitenkom niet kunt ontgrendelen, houd dan gelijktijdig de ontgrendelknop aan de linkerkant en ook de ontgrendelknop van het buitenste komdeksel aan de rechterkant ingedrukt en laat uw buitenkom zakken om uw bevroren lekkernij te verwijderen. Neem vervolgens een warme spons of keukenpapier en maak het gebied tussen het buitenste komdeksel, de kom en de motorbasis voorzichtig nat. Plaats de buitenkom terug op het apparaat en maak deze weer vast aan het deksel. Druk vervolgens op de ontgrendelknop van de buitenkom en laat de buitenkom zakken. U moet mogelijk wat kracht zetten.
- Om te voorkomen dat de buitenste kom vast komt te zitten op de motorbasis, moet u er altijd voor zorgen dat de spindel onder het bedieningspaneel tussentijds gereinigd wordt en dat de holte boven de spatel volledig droog is voordat u het apparaat gebruikt. En als u opeenvolgend verschillende ingrediënten 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 motorbasis bevriest, waardoor ze vast komen te zitten; u kunt dit voorkomen door tussen de programma's de spatel te drogen.

Er zitten krassen aan de binnenkant van de CREAMi Swirl-ijsbeker.

- Lichte krassen in de Swirl-ijsbeker zijn normaal bij regulier gebruik. Om krassen in de Swirl-ijsbeker te voorkomen, moet u de ingrediënten in een andere kom voorbereiden en geen metalen voorwerpen in de Swirl-ijsbeker gebruiken (of heel voorzichtig). Schoonmaken met zachte, niet-schurende doeken.

Het scherm geeft E aan en de draaipers is ingetrokken.

- Controleer de basis van de ijsbeker en controleer of de basis van ijsbeker is geopend, zodat er ijs doorheen kan gaan. Mocht de basis niet zijn geopend, moet u de ijsbeker ontgrendelen en opnieuw plaatsen in het schenkgedeelte en vervolgens de basis van de ijsbeker openen om door te gaan met schenken.
- Als de basis van uw ijsbeker al was geopend en u eerder heeft geschonken uit deze ijsbeker en deze opnieuw heeft bevroren, zit er mogelijk nog onverwerkt ijs in de holte van het mondstuk. Verwijder de ijsbeker van het schenkgedeelte en controleer of er niets bevroren in de holte van het mondstuk zit. Mocht u bevroren ijs zien zitten, doet u het onder warm water en verwijdert u het bevroren ijs met de achterkant van een lepel of vork. Plaats de ijsbeker terug voor schenken en probeer het opnieuw.
- Als de basis van de ijsbeker open was, verwijder de basis van de ijsbeker van de schenkgedeelte. Het mondstuk is waarschijnlijk verstopt als u extra's heeft gebruikt. Om schade aan de machine te voorkomen, wordt het aanbevolen om het mondstukgedeelte af te spoelen en de uitvoer van uw ijsbeker in de gewenste opvangbak te doen. Extra's worden niet aanbevolen voor schenken.
- Als u geen extra's heeft gebruikt en de basis van de ijsbeker niet open was, wordt uw ijs mogelijk te dik voor schenken en zal het opnieuw moeten worden verwerkt via RE-SPIN (OPNIEUW DRAAIEN). Verwijder het schenkdeksel en mondstuk en volg de stappen 6 tot 8 en stap 11 totdat het resultaat er niet meer kruimelig of poederig uit ziet. U kunt vervolgens de stappen 13 - 10 herhalen voor het schenken.
- Als u na het opnieuw draaien het resultaat nog steeds niet kunt schenken, is het resultaat mogelijk te dik voor schenken en kunt u ervan genieten door het uit de ijsbeker te scheppen.

Het display toont E8 en de draaipers is ingetrokken.

- Verwijder de dessertbak uit het doseergebied. Trek de stekker uit het stopcontact en steek hem er weer in.
- Volg de bovenstaande stappen voor de knipperende "E"-fout. Als je een andere E8-fout ontvangt, neem dan contact op met de klantenservice

U kunt NIET tegelijkertijd ijs serveren en verwerken.

- Als de pint is gemonteerd voor het serveren van ijs maar geen ijs kan serveren, zorg er dan voor dat de buitenste kom zich niet in de volledig opgetilde positie bevindt.

Probeer NIET de bodem van de ijsbeker te verwijderen.

- Voor grondige reiniging kunt u de pint met de pintbasis in de open stand in een warm sopje weken.

NINJA

BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Wanneer een consument in de Nederland een product koopt, krijgt hij/zij wettelijke rechten met betrekking tot de kwaliteit van het product (uw wettelijke rechten). U kunt uw winkelier aan deze rechten houden. Bij Ninja hebben wij echter zoveel vertrouwen in de kwaliteit van onze producten, dat wij fabrieksgarantie van twee jaar geven. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze fabrieksgarantie - uw wettelijke rechten blijven onaangetast.

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

Ninja-garantie

Ieder apparaat van Ninja wordt geleverd met garantie op de onderdelen en werkzaamheden. U vindt online ondersteuning op **www.ninjakitchen.eu**

Hoe registreer ik mijn Ninja-garantie?

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

• Datum van aankoop van de enhet

Bezoek **www.ninjakitchen.eu** om online te registeren

BELANGRIJK:

De garantie dekt uw Product gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop.

Bewaar altijd het aankoopbewijs. Wilt u gebruik maken van uw garantie, dan hebben wij het aankoopbewijs nodig om te controleren of de versterkte informatie correct is. Als u geen geldig aankoopbewijs kunt overleggen, zal uw garantie komen te vervallen.

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

Als u uw garantie registreert, hebben wij uw gegevens bij de hand, in het geval wij contact met u op moeten nemen.

U kunt ook tips en adviezen krijgen over hoe u het meeste rendement uit uw enhet kunt halen en u zult op de hoogte worden gehouden over nieuwe technologieën en productlanceringen van Ninja. Als u uw garantie online registreert, krijgt u onmiddellijk een bevestiging dat wij uw gegevens hebben ontvangen.

Hoe lang krijg ik garantie op een nieuw apparaat van Ninja?

Vanwege ons vertrouwen in ons ontwerp en onze kwaliteitscontrole heeft uw nieuwe apparaat een garantie van in totaal twee jaar.

Wat wordt er door de gratis garantie van Ninja gedekt?

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

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

1. Normale slijtage van aan slijtage onderhevige onderdelen (zoals accessoires), vallen niet onder deze garantie. Vervangingsonderdelen zijn te koop op **www.ninjakitchen.eu**
2. Schade veroorzaakt door foutief gebruik, misbruik, achteloos handelen, het niet uitvoeren van het vereiste onderhoud of schade door een onjuiste behandeling tijdens het transport.
3. Schade veroorzaakt door niet door Ninja geautoriseerd onderhoud.

Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

Onderdelen en accessoires van Ninja zijn ontworpen door dezelfde ingenieurs die uw enhet hebben ontworpen. U vindt een uitgebreid assortiment Ninjaonderdelen, -vervangingsonderdelen/-accessoires voor alle apparaten van Ninja op **www.ninjakitchen.eu**

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

REGISTRER KJØPET DITT

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Skann QR-koden med en mobilenhet

TA VARE PÅ DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____
(Ta vare på kvitteringen)

Butikken der du
kjøpte apparatet: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning:	220–240 V, 50–60
Hz Effekt:	800 Watt

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK • SKAL KUN BRUKES I HJEMMET

	Les og gjennomgå alle instruksjonene for drift og bruk.
	Indikerer risikoområde som kan forårsake personskader, dødsfall eller alvorlige skader på eiendom ved neglisjering av varselet tilknyttet dette symbolet.
	Kun til bruk innendørs og i husholdninger.
Ved bruk av elektriske apparater bør grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende:	

⚠ADVARSEL

For å redusere risikoen for personskade, brann, elektrisk støt og skade på eiendom må grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende advarsler og etterfølgende instruksjoner. Ikke bruk apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk.

1. Les alle instruksjoner før bruk av apparatet og tilbehøret.
2. Overhold og følg alle advarsler og instruksjoner nøye. Denne enheten har elektriske koblinger og bevegelige deler som er en risiko for brukeren.
3. Gå gjennom alt innholdet for å forsikre deg om at du har alle delene som trengs for å kunne bruke apparatet trygt og riktig.
4. Slå apparatet **AV**, og dra deretter støpselet ut av stikkontakten når det ikke er i bruk, før montering og demontering av deler og før rengjøring. For å koble av strømmen, ta tak i støpselet og dra det ut av stikkontakten. Trekk **ALDRI** ut kontakten ved å gripe og dra i den fleksible ledningen.
5. Vask alle deler som kan komme i kontakt med mat, før bruk. Følg rengjøringsinstruksjonene som inngår i denne instruksjonshåndboken.
6. Undersøk Swirl Creamerizer-skovlen med henblikk på skade før hver bruk. Kontakt SharkNinja for å ordne en erstatning hvis en skovl er bøyd eller det er mistanke om skade.
7. **IKKE** bruk dette apparatet utendørs. Det er kun ment for innendørs bruk.
8. **IKKE** bruk et apparat med en skadet ledning eller et skadet støpsel, eller etter at apparatet har sviktet eller har falt i gulvet eller blitt skadet på noen måte. Dette apparatet har ingen deler som kan vedlikeholdes av brukeren. Hvis skadet, kontakt SharkNinja for service.
9. Dette apparatet har viktige markeringer på støpselet. Hele strømledningen er ikke egnet for utskifting. Ved skade, kontakt SharkNinja for service.
10. Skjøteledninger skal **IKKE** brukes med dette apparatet.
11. For å beskytte mot risikoen for elektrisk støt må du **IKKE** senke apparatet ned i væske eller la ledningen komme i kontakt med noen form for væske.
12. **IKKE** la ledningen henge over kanten på bord eller benker. Ledningen kan hekte seg fast og dra apparatet av arbeidsbenken.
13. **IKKE** la enheten eller ledningen komme i kontakt med varme overflater, inkludert komfyrer og andre varmeapparater.
14. Bruk **ALLTID** apparatet på et tørt og jevnt underlag.
15. **IKKE** la barn bruke dette apparatet eller leke med det. Hold et godt øye med apparatet når det brukes i nærheten av barn.
16. Dette apparatet er **IKKE** ment til å brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått veiledning om bruken av apparatet fra en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK • SKAL KUN BRUKES I HJEMMET

17 Bruk **KUN** fester og tilbehør som leveres sammen med produktet, eller som anbefales av SharkNinja. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt eller selges av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt eller skade.

18 Sett **ALDRI** Swirl Creamerizer-skovlen på motorbasen uten først å feste den til lokket på den ytre bollen og feste lokket til den ytre bollen.

19 Hold hender, hår og klær ute av beholderen ved fylling og bruk.

20 Under bruk og håndtering av apparatet må du unngå kontakt med bevegelige deler.

21 **IKKE** fyll beholderne forbi linjene for **MAX FILL (MAKS. FYLLING)**.

22 **IKKE** bruk apparatet med en tom beholder.

23 **IKKE** sett beholderne eller tilbehøret som medfølger apparatet, i mikrobølgeovnen, unntatt CREAMi Swirl-beholderen. Beholderen kan settes i mikrobølgeovnen.

24 **IKKE** varm beholderen i mikrobølgeovnen i mer enn 8 minutter om gangen. Vent til den er avkjølt før du varmer den i mikrobølgeovn igjen.

25 Ha **ALLTID** oppsyn med apparatet når det brukes.

26 **IKKE** bland varme væsker. Hvis du gjør dette, kan det resultere i oppbygging av trykk og dampeksponering som vil kunne medføre en risiko for at brukeren blir brent.

27 **IKKE** bearbeid tørre ingredienser uten å tilsette væske i beholderen. Den er ikke ment for tørrblanding.

28 **IKKE** utfør kverneoperasjoner.

29 **ALDRI** bruk apparatet uten at lokk er på plass. **IKKE** prøv å bryte opp låsemekanismen. Pass på at beholderen og lokket er satt ordentlig på plass før bruk.

30 Sørg for at alle redskaper er fjernet fra beholdere før bruk. Manglende fjerning av redskaper fra beholdere kan føre til at de knuses og kan resultere i skade på personer og eiendom.

31 Hold hender og redskaper borte fra beholdere under blanding for å redusere risikoen for alvorlig personskade eller skade på enheten. En skrape kan brukes, men **KUN** når apparatet ikke er i gang.

32 **IKKE** bær enheten etter håndtaket på den ytre bollen. Hold enheten ved å ta tak i begge sider av enheten under hodet.

33 **IKKE** bearbeid harde, løse ingredienser eller is. Dette apparatet er ikke beregnet på å bearbeide løs frossen frukt, en isblokk eller isbiter.

34 **IKKE** frys beholderen på skrå. Beholdere må plasseres på et plant underlag i fryseren. Beholdere som er frosset på skrå, skal **IKKE** bearbeides.

35 **IKKE** prøv å dispensere fremmedlegemer.

36 **IKKE** fjern basen fra karet

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

DELER

A Motorbase (tilkoblet strømledning vises ikke)

B Lokk til ytre bolle

C Swirl Creamerizer-skovl

D (2) CREAMi Swirl-oppbevaringslokk for beholdere

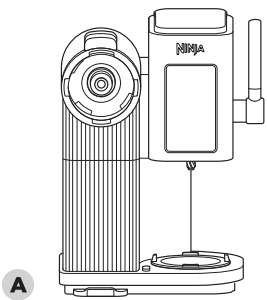
E (2) 455 ml CREAMi Swirl-beholder med dyse

F Ytre bolle

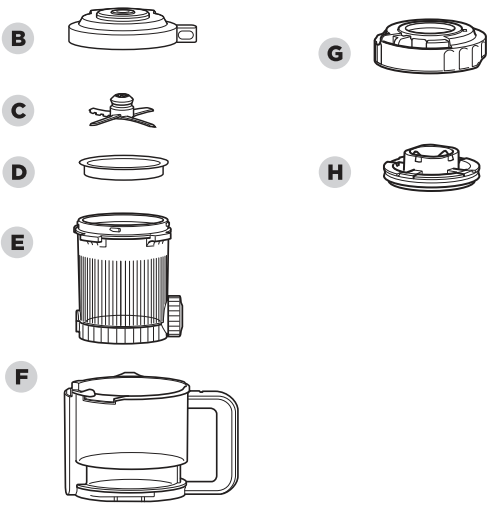
G Dispenseringslokk

H Snurrepresse

MERK: Enhetens farge, antall beholdere og programmer kan variere etter modell.



A



B C D E F G H

FØR FØRSTE GANGS BRUK

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

MERK: Ingen av festene inneholder BPA, og alle tåler oppvaskmaskin på øverste hylle. Sikre at skovlen, beholderen, den ytre bollen og lokk alle er atskilt før de plasseres i oppvaskmaskinen.

VISSTE DU?

Du kan bruke den ytre bollen til å bære CREAMi Swirl-beholderen etter at du har fjernet den fra fryseren.

1 *Fjern all emballasje fra enheten.*

2 *Vask beholdere, lokk og skovlen i varmt såpevann. Bruk et oppvaskredskap med håndtak for å 3 rengjøre skovlen.*

4 *Rengjør og lufttørk alle deler nøye.*

5 *Tørk av kontrollpanelet med en myk klut.*

FUNKSJONER

Bruk av/på-knappen til å slå apparatet på eller av.

INSTALLASJONSLAMPEN Lampen lyser når enheten ikke er fullstendig montert for bruk. Sørg for at den ytre bollen er riktig installert hvis lampen blinker. Sjekk at skovlen er installert hvis lampen lyser kontinuerlig.

NEDTELLINGSUR Teller ned gjenstående programtid i minutter.

KLAR-LAMPEN Når alle delene er riktig installert, lyser klar-lampen kontinuerlig til bearbeiding eller dispensering starter.

BEARBEIDINGSMODUS Når en bearbeidingsmodus velges, kan det hende at noen programmer vil lyse under både SCOOP (HARD) og SOFT SERVE (MYK). For programmer som lyser under SCOOP (HARD) vil resultatet bli hardere og tettere. For programmer som lyser under SOFT SERVE (MYK) vil resultatet bli mykere og lettere.

MERK: Hvis du har planer om å dispensere resultatet, anbefaler vi å bruke modusen SOFT SERVE (MYK).

ETTRYKKSPROGRAMMER Hvert ettrykksprogram er intelligent utviklet for å lage velsmakende kreasjoner. Programmene varierer i lengde og hastighet avhengig av de optimale innstillingene, for å få perfekt kremete resultater for den typen oppskrift.

MERK: Trykk på av/på-knappen for å avbryte et aktivt program.

SCOOP (HARD)-PROGRAMMER

ICE CREAM (ISKREM)
Designet for tradisjonelt fristende oppskrifter. Perfekt for å gjøre oppskrifter med meieriprodukter og alternativer til meieriprodukter til tykke, kremete iskremer du kan nyte med skje.

LITE ICE CREAM (LETT ISKREM)
Designet for den helsebevisste for å lage keto-, paleo- og veganske oppskrifter med lavt innhold av sukker og/eller fett eller med sukkererstatninger.

SORBET (SORBET)
Gjør fruktbaserte oppskrifter med høyt vann- og sukkerinnhold til kremete lekkerbiskener.

GELATO (GELATO)

Forvandler kokte baser til fyldig, tett italiensk iskrem.

FROZEN YOGHURT (FROSSEN YOGHURT)
Med et enkelt knappetrykk forvandler du favorittyoghurten fra butikken til sunne, kremete, frosne godbiter. Pass på at du bruker vanlig yoghurt med tilsatt sukker når du lager frossen yoghurt. Ikke bearbeid yoghurt uten fett eller yoghurt uten tilsatt sukker.

MILKSHAKE (MILKSHAKE)
Designet for å skape raske og tykke milkshakes ved å kombinere din favorittis (kjøpt eller hjemmelaget) med melk og tilsetninger.

MIX-IN (BLAND)
Designet til å blande inn biter av sjokolade, søtsaker, småkaker, nøtter, frokostblandinger, eller frossen frukt i en base du har laget selv eller kjøpt i butikk.

MERK: Anbefales ikke for SOFT SERVE (MYK)-oppskrifter.

SOFT SERVE (MYK)-PROGRAMMER

ICE CREAM (ISKREM)
Utviklet for å få iskrembarresultater i hjemmet. Lag nye smaker utenom den klassiske vanilje- og sjokoladesmaken for å oppdage en ny verden av lette, luftige og spennende smaker.

LITE SOFT SERVE (LETT OG MYK)
Ta klassiske softisoppskrifter til nye høyder med alternativer med mindre fett, med mindre sukker og/eller med sukkererstatninger. Velg ved bearbeiding av paleo- eller veganske oppskrifter.

FRUITI (FRUKT)
FRUITI (FRUKT) har samme konsistens som softis, men bruker en melkefri fruktbase som resulterer i en søt og syrlig fruktsmak for en lett og frisk delikatesse.

SOFT SERVE GELATO (MYK GELATO)
Gi vaniljesausbaserte oppskrifter et løft med fyldigere, mer kremete og mer virvlende teksturer.

FROZEN YOGHURT (FROSSEN YOGHURT)
Tilbered yoghurtbarsmaker på kort tid. Bland dine favoritt-yoghurter fra butikken med melk, og bland for å lage lette, luftige fro-yo-resultater.

SCOOP (HARD) / SOFT SERVE (MYK)-PROGRAMMER

CREAMiFIT (CREAMiFIT)
En ny måte å nyte frosne godbiter laget med høyere protein-, lavere kalori- og lavere sukker*-baser. Dette programmet pisker luft inn i ingredienser for å skape lett, myk og scoopable iskrem.
*Sammenlignet med Ninja CREAMi Swirl iskremoppskrifter.

RE-SPIN (SNURR IGJEN)
Utviklet for å gi en glatt tekstur etter å har kjørt et av ettrykksprogrammene. Re-spin (Snurr igjen) er ofte nødvendig når basen er svært kald (under -20 °C) og teksturen er kornete i stedet for kremete.

FRYSETIPS

For best resultat, still inn fryseren til mellom -13 °C og -20 °C. CREAMi Swirl er designet for å bearbeide baser i dette temperaturområdet. Hvis fryseren holder en temperatur innenfor dette området, bør beholderen nå riktig temperatur.

IKKE frys Swirl-beholderen på skrå. Plasser Swirl-beholderen på et plant underlag i fryseren.

Oppreiste frysere fungerer best. En fryseboks er ikke anbefalt, da de har en tendens til å nå ekstremt kalde temperaturer.

Frys basen i minst 24 timer. Selv om den kan være frosset, må basen nå en enda kaldere temperatur før den kan bearbeides.

Bruk tiden best mulig ved å tilberede flere Swirl-beholdere om gangen. Ha disse Swirl-beholderne i fryseren for å Creamify etter behov når fristelsen er vanskelig å motstå.

Vil du ikke vente 24 timer? Spesialtilpass iskrem fra butikken med innblandinger eller lag en milkshake. For å spesialtilpasse iskrem kjøpt i butikk, bruker du en skje til å fylle iskremen i en Swirl-beholder og hopper til trinn 11a.

Dette er IKKE en mikser.

IKKE bearbeid en frossen isblokk eller isbiter.

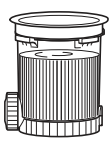
IKKE lag en smoothie eller bearbeid harde, løse ingredienser.

Frukt må være knust for å frigi juicen eller kombinert med andre ingredienser og frosset før bearbeiding.

BRUKE CREAMi SWIRL

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

1 Fyll ingredienser i CREAMi Swirl-beholderen. **IKKE** fyll ingredienser forbi linjen for maks. fylling. For oppskriftsinspirasjon, velg blant hundrevis av oppskrifter på **ninjacreami.com**.



2 Hvis oppskriften krever at ingrediensene er frosset, fester du lokket på Swirl-beholderen og fryser den i minst 24 timer.

MERK: Enheten må være plugget inn **FØR** montering. Enheten vil ikke kjøre hvis den ytre bollen installeres før enheten er plugget inn.

3 Koble til enheten og plasser den på en ren, tørr, jevn overflate som en benkeplate eller et bord.

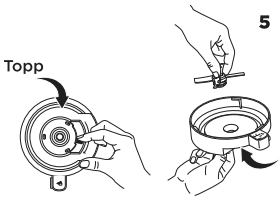
4 Når basen er tilberedt eller frossen, fjerner du Swirl-beholderlokket og setter Swirl-beholderen i den ytre bollen.

MERK: IKKE bearbeid Swirl-beholderen hvis ingrediensene er blitt fryst på skrå, eller hvis det er tatt iskrem ut av Swirl-beholderen som deretter er blitt fryst ujevnt på nytt.

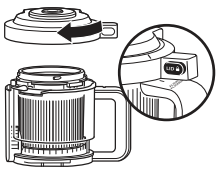
Glatt alltid ut overflaten på en bearbeidet godbit før du fryser den på nytt. Hvis iskremen er fryst ujevnt, sett Swirl-beholderen inn i kjøleskapet slik at ingrediensene kan smelte, og visp deretter for å kombinere ingrediensene. Frys på nytt, og sørg for at Swirl-beholderen er på et plant underlag i fryseren.

BRUKE CREAMi – FORTS

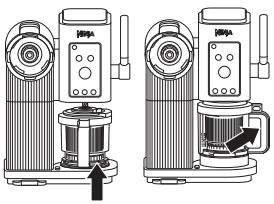
VIKTIG: Les gjennom alle advarsler før du setter i gang.



5 Trekk tilbake og hold den HVITE skovllåsen på toppen av lokket til den ytre bollen, og sett deretter Swirl Creamerizer-skovlen inn i bunnen av lokket. Slipp låsen for å feste skovlen. Når den er fullstendig installert, vil låsen være sentrert, og skovlen vil være litt løs.



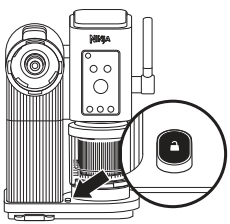
6 Posisjoner fliken på lokket litt til høyre for håndtaket på den ytre bollen slik at strekene på lokket og håndtaket er på linje. Roter lokket med klokken for å låse.



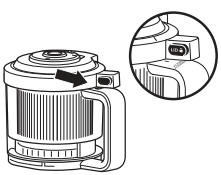
7 Når enheten er koblet til, plasser den ytre bollen på motorbasen med håndtaket sentrert under kontrollpanelet. Vri håndtaket til høyre for å heve plattformen og låse bollen på plass. Du skal da høre et klikk.

8 Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet. Hvis den ytre bollen er installert riktig, vil kontrollpanelet lyse, og READY (KLAR)-indikatoren vil lyse kontinuerlig. Velg SOFT SERVE (MYK) eller SCOOP (HARD) som bearbeidingsmodus. Velg deretter programmet som stemmer overens med basen. Tidsuret vil telle ned programmet. Programmet vil stoppe automatisk når det er fullført.

MERKNADER: Hvis installasjonslampen er opplyst, er apparatet ikke fullt montert for bruk. Sørg for at bollen er riktig installert hvis lampen blinker. Sjekk at skovlen er installert hvis lampen lyser kontinuerlig. Sørg for at du plugger inn enheten **FØR** bollen installeres.



9 Når programmet er fullført, fjerner du den ytre bollen ved å holde inne bollens utløserknapp på venstre side av motorbasen og vri håndtaket tilbake til midten. Når håndtaket vris, vil plattformen senke bollen. Trekk bollen rett tilbake mot deg for å fjerne den.



10 For å fjerne lokket trykker du på utløserknappen på lokket og vrir lokket mot klokken.

MERK: Enheten lar deg ikke kjøre flere One-Touch-programmer etter hverandre. Mellom programmer senker du bollen og sjekker resultatene før du fortsetter.

11a KUN FOR SCOOP (HARD)-OPPSKRIFTER Ved bruk av innblandinger brukes en skje til å lage et fire cm vidt hull ned til bunnen av den bearbeidede delen av Swirl-beholderen. Tilsett hakkede eller knuste blandinger i hullet i Swirl-beholderen og gjenta trinn 6–10 for å behandle på nytt ved å bruke samme bearbeidings-område og MIX-IN (BLAND)-programmet.

BLANDETIPS

Tilsett 0,5 dl med knust godteri, frossen frukt, hakkede nøtter, sjokoladebiter eller lignende. Når du tilsetter forskjellige typer innblandinger, anbefaler vi at du ikke overstiger 0,5 dl totalt. Juster mengden av innblandinger etter smak, men pass på at lokket på den ytre bollen fortsatt lar seg enkelt lukke over Swirl-beholderen.

Harde innblandinger forblir intakte. Innblandinger som sjokolade, godteri og nøtter vil ikke bli brutt ned under MIX-IN (BLAND)-programmet. Bruk mini-sjokoladebiter eller godteri eller ferdig oppkuttede ingredienser.

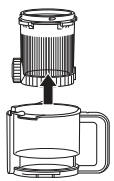
Myke innblandinger vil brytes ned. Innblandinger som frokostblandinger, kjeks og frossen frukt vil bli mindre etter MIX-IN (BLAND)-programmet. Bruk større biter for myke ingredienser.

For iskrem og gelato **anbefaler vi IKKE frisk frukt, sauser og pålegg** som innblandinger. Å tilsette frisk frukt, nougat og karamellsauser vil gjøre godbiten din vassen. Sjokoladehasselnøttpålegg og nøttesmør blandes heller ikke godt. Vi anbefaler å bruke frossen frukt eller sjokolade/karamell-toppinger.

11b Hvis du ikke legger til innblandinger, kan RE-SPIN (SNURR IGJEN) brukes på smulete eller pulveraktig innhold i Swirl-beholderen for å gjøre det mer kremete. RE-SPIN (SNURR IGJEN) er ofte nødvendig for svært kalde baser. Hvis godbiten er glatt og kan skuffes ut, går du til trinn 12. Hvis basen er kornete eller pudrete, gjenta trinn 6–10 for å bearbeide igjen ved bruk av RE-SPIN (SNURR IGJEN)-programmet.

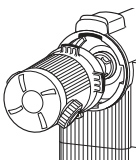
RE-SPIN

MERK: Ikke RE-SPIN (SNURR IGJEN) før du bruker MIX-IN (BLAND)-programmet.



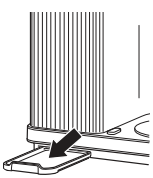
12 Løft Swirl-beholderen ut av den ytre bollen og nyt, **ELLER** fortsett med å tilberede for å dispensere.

13 Finn frem det HVITE dispenseringslokket. Sett og roter dispenseringslokket på beholderen.

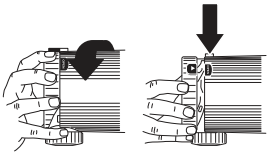


14 Sett på plass beholderen ved å innrette den **blå beholderfliken** med den **blå fliken på dispenseringsområdet** til venstre på enheten. Roter til du hører et klikk.

15 Trekk dryppbrettet ut av basen på enheten.



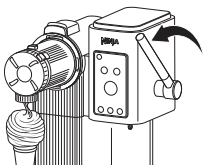
BRUKE CREAMi – FORTS



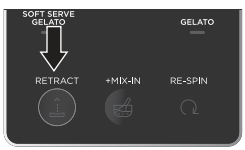
16 Roter deretter den HVITE beholderbasen med klokken til den er rettet helt mot deg til SWIRL (SNURR)-posisjonen.

MERK: Hvis du glemmer dette trinnet, vil det oppstå en E6-feil når du prøver å dispensere.

17 Trekk håndtaket mot deg for å dispensere. Jo lengre du drar i håndtaket, desto raskere vil innholdet dispenseres. Slipp håndtaket for å slutte å dispensere.



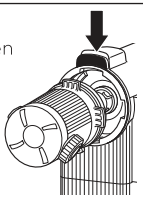
MERK: Det tar ca. 15 sekunder til innholdet kommer ut av dysen.

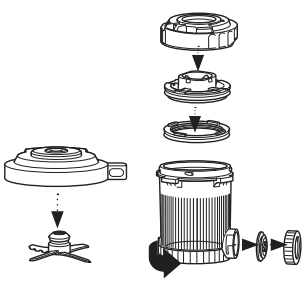


18 Hvis det fortsatt er iskrem i beholderen, trykker du på RETRACT (TREKK INN)-knappen for å trekke inn snurrepressen.

MERK:
- Snurrepressen trekkes inn automatisk når beholderen er helt tom.
- Hvis det fortsatt er iskrem i beholderen, trykker du på RETRACT (TREKK INN)-knappen for å trekke inn stempelet for beholderfjerning.

19 Beholderen frigis ved å trykke på og holde inne RELEASE (FRIGI)-knappen samtidig som beholderen roteres mot klokken.

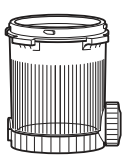




20 Skyll det ytre bollelokket for å fjerne alle klissete rester eller biter som sitter fast på Swirl Creamerizer-skovlen. Løsne deretter skovlen ved å trykke på låsen på toppen av det ytre bollelokket. For enkel rengjøring frigjør du skovlen direkte ned i vasken.

MERK: Hvis du dispenserte iskremen, fjerner du dispenseringslokket og dysen fra beholderen. Stempelet løsnes ved å holde stempellåsen på toppen av lokket.

21 Slå enheten av ved å trykke på av/på-knappen. Dra ut ledningen for enheten når du er ferdig. Se avsnittet Stell og vedlikehold for instruksjoner om rengjøring og oppbevaring.



22 Ble ikke alt i Swirl-beholderen spist opp? Sørg for at basen på Swirl-beholderen er lukket og at all iskrem er skylt ut av dysehullet. Gjør toppen av den frosne godbiten din flat med en skje eller en slikkepott før du fryser på nytt. Hvis godbiten er hard etter å ha blitt frosset på nytt, bearbeider du den igjen med programmet som ble brukt for å lage den. Hvis den er myk, kan du bare skuffe ut og nyte den.

MERK: Hvis resultatet inneholder innblandinger, vil gjentatt bearbeiding knuse innblandingene ytterligere og skape en ny smak.

STELL OG VEDLIKEHOLD

RENGJØRING

MERK: Før rengjøring må du sørge for å fjerne Swirl Creamerizer-skovlen fra den ytre bollen ved å skylle lokket og deretter trykke på skovllåsen.

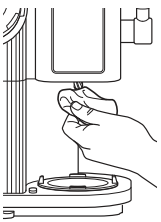
Rengjøring for hånd Vask beholderne, lokkene, snurrepressen og skovlen i varmt såpevann. Bruk et oppvaskredskap med håndtak for å rengjøre skovlen. Skyll og lufttørk alle deler nøye. Vask deretter beholderen grundig for hånd med en liten børste eller ved å plassere den i oppvaskmaskinen.

Oppvaskmaskin Beholderne, lokkene, snurrepressen og skovlen kan vaskes i oppvaskmaskin på øverste hylle. Sikre at skovlen, Swirl-beholderen, den ytre bollen og lokk alle er atskilt før de plasseres i oppvaskmaskinen.

Lokket til den ytre bollen Fjern skovlen før rengjøring av lokket til den ytre bollen siden ingredienser kan sitte fast under skovlen. Hell deretter varmt vann gjennom skovlens utløserspak og ut tømmehullene på hver side. Posisjoner lokket med spaksiden ned for å tømme lokket helt. Fjern den mørkegrå gummiforseglingen pakket rundt midten av undersiden på lokket til den ytre bollen. Vask deretter lokket og forseglingen for hånd med varmt såpevann eller plasser i oppvaskmaskinen.

Dispenseringslokket Fjern snurrepressen før dispenseringslokket rengjøres, siden ingredienser kan sitte fast under snurrepressen. Hell deretter varmt vann gjennom snurrepressens utløserspak og ut tømmehullene på hver side.

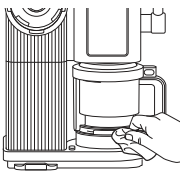
Snurrepressen Fjern snurrepressen før dispenseringslokket rengjøres, siden ingredienser kan sitte fast under snurrepressen. Hell deretter varmt vann gjennom snurrepressens utløserspak og ut tømmehullene på hver side.



Motorbase
Trekk ut ledningen fra motorbasen før rengjøring. Rengjør motorbasen med en ren, fuktig klut. Ikke bruk skurende kluter, svamper eller børster ved rengjøring av basen.

Bruk en varm klut til å tørke av spindelen under kontrollpanelet etter hver bruk.

Hvis væske er fanget mellom motorbasen og plattformen, hever du plattformen for å rengjøre. Plasser den ytre bollen på motorbasen med håndtaket sentrert under kontrollpanelet. Vri håndtaket til høyre for å heve plattformen. Bruk deretter en fuktig klut for å rengjøre området mellom basen og den hevede plattformen.



Dispenseringsområde
Trekk ut ledningen fra motorbasen før rengjøring. Tørk av dispenseringsområdet med en ren, fuktig klut. IKKE bruk skurende kluter, svamper eller børster ved rengjøring av basen.

OPPBEVARING

For oppbevaring kveiler du sammen ledningen med borrelåsen nær baksiden av motorbasen. **IKKE** kveil kabelen rundt bunnen av enheten for oppbevaring.

Oppbevar gjenværende tilbehør sammen med enheten eller i et skap hvor de ikke vil skades eller utgjøre en fare.

TILBAKESTILLE MOTOREN

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

1 *Trekk enhetens ledning ut fra stikkontakten.*
2 *La enheten kjøle seg ned i omtrent 15 minutter.*
3 *Fjern lokket til den ytre bollen og skovlen. Sørg for at ingen ingredienser sitter fast i lokkenheten.*

VIKTIG: Pass på at maksimale kapasiteter ikke overskrides. Dette er den mest vanlige årsaken til overbelastning av apparatet.

MERK: IKKE bearbeid en frossen isblokk eller isbiter. **IKKE** lag en smoothie eller bearbeid harde, løse ingredienser. Frukt må være knust for å frigi juicen eller kombinert med andre ingredienser og frosset før bearbeiding.

FEILSØKINGSVEILEDNING

⚠ ADVARSEL For å redusere risikoen for støt og utilsiktet drift, slå av strømmen og koble fra enheten før feilsøking.

Apparatet beveger seg på benken under bearbeiding.
- Kontroller at benken og føttene på apparatet er rene og tørre.

Iskremen er flytende, ikke fast, etter bearbeiding.
- Hvis en base er myk etter bearbeiding, må du sette CREAMi Swirl-beholderen tilbake i fryseren i flere timer eller til ønsket konsistens er nådd.
- For best resultat, frys basen i minst 24 timer og bearbeid umiddelbart etter at den er tatt ut av fryseren. Hvis den bearbeidede basen fremdeles ikke er fast, kan du prøve å stille fryseren til en kaldere temperatur. Enheten er designet for å bearbeide baser på mellom -12 °C og -20 °C.
- Innholdet av fett eller sukker kan være for høyt i oppskriften din. Se inspirasjonsguiden og bruk oppskriftene som følger med for å få de beste resultatene.

Iskremen ser smuldrete eller pulveraktig ut etter bearbeiding.
- Når basene er frosset i veldig kalde frysere, kan resultatet bli smuldrete. Etter at du har kjørt et ettrykksprogram, kan du bruke RE-SPIN (SNURR IGJEN)-programmet til å gjøre iskremen mykere og mer kremet.
- Innholdet av fett eller sukker kan være for lavt i oppskriften din. Se inspirasjonsguiden og bruk oppskriftene som følger med for å få de beste resultatene.

Ettrykksprogrammene lyser ikke.
- Sørg for at apparatet er koblet til en fungerende stikkontakt før du installerer den ytre bollen. Trykk deretter på av/på-knappen for å velge et program.
- Sørg for at apparatet er ferdig montert for bruk. Hvis apparatet er slått på og den ytre bollen ikke er riktig installert, blinker installasjonslampen. Hvis skovlen ikke er riktig installert, lyser installasjonslampen. Alle ettrykksprogrammer vil være tilgjengelige når apparatet er ferdig montert og et bearbeidingsmodus har blitt valgt.
- Apparatet lar deg ikke kjøre flere programmer etter hverandre. Mellom programmene, senk bollen og sjekk resultatene før du løfter bollen og kjører et nytt program.

Installasjonslampen blinker.
- For bearbeiding: Den ytre bollen er ikke installert eller ikke riktig installert. Installer skovlen i lokket på den ytre bollen på nytt og så lokket på den ytre bollen, og installer deretter den ytre bollen på motorbasen slik at den klikker på plass.
- For dispensering: Dysen er ikke åpen, eller dysefliken er ikke i full kontakt med enheten. Sørg for å åpne dysen og at den er i kontakt med enheten. Når dette skjer, vil READY (KLAR)-lampen tennes og lyse kontinuerlig.

Installasjonslyset lyser kontinuerlig.
- Den ytre bollen er riktig installert, men skovlen mangler eller er feil installert. Senk plattformen ved å trykke på og holde inne bolle-utløserknappen til venstre på motorbasen mens du vrir håndtaket til den ytre bollen mot midten. Pass på at skovlen er installert i lokket.

Displayet viser E1 eller E2, og programlampene blinker.
- Motoren er overbelastet og må tilbakestilles. Koble fra apparatet, fjern bollen og la motorbasen avkjøles i ca. 15 minutter før du bruker den igjen.
- Fjern lokket på den ytre bollen og skovlen. Sørg for at ingen ingredienser sitter fast i lokkenheten.
- Ingrediensene du prøver å behandle kan være for tette. Pass på at du bruker ingredienser med sukker eller fett. Følg oppskriftene i inspirasjonsguiden for best resultat.
- Fryseren din kan være veldig kald. Enheten er designet for å bearbeide baser mellom -13 °C og -20 °C. Endre innstillingen til fryseren, flytt Swirl-beholderen til fremsiden av fryseren, eller la Swirl-beholderen ligge på benkeplaten i noen minutter før bearbeiding.
- **IKKE** bearbeid en frossen isblokk, isbiter eller harde, løse ingredienser.

Displayet viser E3, og programlampene blinker.
- Det oppstod en feil, og programmet ble ikke fullført. Koble først enheten fra strømmen. Kontroller at skovlen er riktig installert, sett kontakten inn igjen, og prøv å kjøre programmet igjen.

Swirl-beholderen har frosset på skrå i fryseren.
- For best resultat bør du ikke bearbeide en Swirl-beholder som har blitt frosset på skrå, eller hvis noe har blitt tatt ut og den så har frosset ujevnt.
- Glatt alltid ut overflaten på iskremen før du fryser den på nytt. Sett Swirl-beholderen inn i kjøleskapet slik at ingrediensene kan smelte hvis Swirl-beholderen blir fryst ujevnt. Visp deretter for å sikre at ingrediensene er blandet. Når du fryser på nytt, må du plassere Swirl-beholderen på et plant underlag i fryseren.

Den ytre bollen vil ikke løsne fra motorbasen etter bearbeiding.

- Vent ca. 2 minutter, og prøv å fjerne den ytre bollen igjen. Hold utløserknappen på venstre side av motorbasen, og vri bollehåndtaket med urviseren for å fjerne den. Dette kan kreve litt kraft.
- Hvis du etter to minutter ikke klarer å frigi den ytre bollen, trykk på og hold inne frigivelsesknappen til venstre mens du også holder opplåsingsknappen for lokket på bearbeidingslokket til høyre og senker den ytre bollen for å fjerne den frosne godbiten din. Deretter tar du en varm svamp eller et papirhåndkle og fukter forsiktig området mellom bearbeidingslokket, bollen og motorbasen. Sett den ytre skålen tilbake på enheten, og sett den på lokket igjen. Trykk deretter på frigivelsesknappen for den ytre bollen og senk den ytre bollen. Dette kan kreve litt kraft.
- For å forhindre at den ytre bollen setter seg fast på motorbasen, må du alltid sørge for at spindelen under kontrollpanelet rengjøres mellom bearbeidinger og sørge for at hulrommet på toppen av skovlen er helt tørt før bearbeiding. Når du bearbeider flere baser på rad, må du også sørge for å skylle og tørke skovlen etter bearbeiding av hver base. Med noen oppskrifter kan det fryse vann mellom skovlen og motorbasen, noe som får dem til å klistre seg sammen. Å tørke av skovlen mellom kjøringer vil forhindre dette.

Det er riper på innsiden av CREAMi Swirl-beholderen.

- Det er vanlig at Swirl-beholderen får lette riper etter jevnlig bruk. For å unngå riper i Swirl-beholderen, forbered ingrediensene i en egen bolle og unngå aggressiv bruk av metallredskaper i Swirl-beholderen. Rengjør med myke, ikke-skurende kluter.

Displayet viser E, og snurrepressen er trukket inn.

- Kontroller beholderens base, og sørg for at beholderens base er åpen slik at iskrem kan passere gjennom. Hvis basen ikke er åpen, må du låse opp og reinstallere beholderen i dispenseringsområdet og deretter åpne beholderens base for å fortsette med å dispensere.
- Hvis beholderens base var åpen og du har dispensert fra denne beholderen på et tidligere tidspunkt og fryst beholderen igjen, kan det finnes ubearbeidet iskrem i dysehullet. Fjern beholderen fra dispenseringsområdet, og sørg for at det ikke finnes noe frossent innhold i dysehullet. Hvis du ser fryst iskrem, legger du området under varmt vann og fjerner den fryste iskremen med baksiden av en skje eller gaffel. Reinstaller deretter beholderen for dispensering, og prøv igjen
- Hvis beholderens base var åpen, fjerner du beholderens base fra dispenseringsområdet. Hvis du brukte innblandinger, er dysen sannsynligvis tilstoppet. For å unngå skade på maskinen anbefales det å skylle dyseområdet og skuffe ut innholdet fra beholderen og inn i en annen beholder. Innblandinger frarådes for dispensering.
- Hvis du ikke brukte innblandinger og beholderens base var åpen, kan det være at iskremen er for tett for dispensering og at den må bearbeides igjen på RE-SPIN (SNURR IGJEN). Fjern dispenseringslokket og dysen, og følg trinn 6–8 og trinn 11 til innholdet ikke lenger ser smulete eller pudderaktig ut. Gjenta deretter trinn 13–10 for dispensering.
- Hvis innholdet fortsatt ikke kan dispenseres etter å ha snurret igjen, er innholdet for tett for dispensering, og det må nytes fra beholderen.

Displayet viser E8 og Swirl Press er trukket tilbake.

- Fjern pinten fra utleveringsområdet. Koble fra enheten og koble den til igjen.
- Følg trinnene ovenfor for den blinkende «E»-feilen. Hvis du får en ny E8-feil, kontakt kundestøtte.

Du KAN IKKE dispensere og bearbeide samtidig.

- Hvis beholderen er installert for dispensering, men ikke kan dispensere, må du sørge for at den ytre bollen ikke er fullstendig hevet i den installerte posisjonen.

IKKE forsøk å fjerne karbunnen fra karet.

- For dyprengjøring kan du bløtlegge beholderen med beholderbasen i den åpne posisjonen i varmt såpevann.

NINJA

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når en forbruker kjøper et produkt i Den Norway får de fordelen av lovbestemte rettigheter relatert til produktets kvalitet (dine «lovfestede rettigheter»). Du kan håndheve disse rettighetene hos forhandleren din. Hos Ninja er vi imidlertid så sikre på kvaliteten på produktene våre at vi gir deg en produsentgaranti på to år. Disse vilkårene og betingelsene gjelder bare vår produsentgaranti – dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke.

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

Ninja-garantier

Du finner nettstøtte på **www.ninjakitchen.eu**

Hvordan registrerer jeg Ninja-garantien?

Kjøp fra Ninja-nettstedet blir automatisk registret for den utvidede garantien på to år. Du kan registrere garantien på nett innen 28 dager etter kjøpet. For å spare tid, trenger du følgende informasjon om enhet:

- Kjøpsdato for enheten (kvittering eller følgeseddel).

For å registrere på nett, gå til www.ninjakitchen.eu

VIKTIG:

- Garantien dekker produktet ditt i 2 år og starter fra kjøpsdatoen.
- Ta vare på kvitteringen til enhver tid. Hvis du må benytte deg av garantien, må vi ha kvitteringen for å bekrefte at informasjonen du har oppgitt til oss er korrekt. Hvis du ikke kan fremlegge en gyldig kvittering, kan det føre til at garantien oppheves.

Hva er fordelene ved å registrere den frie Ninjagarantien?

Etter at du har registrert garantien, har vi personopplysningene tilgjengelig hvis vi trenger å kontakte deg. Du kan også motta tips og råd om hvordan du best bruker Ninja-enheten og få oppdateringer om ny Ninja-teknologi og nye lanseringer. Hvis du registrerer garantien på nett, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt personopplysningene dine.

Hvor lang er garantien for nye Ninja-enheter?

Vår tiltro til egen design og kvalitetskontroll betyr at din nye Ninja-enhet er garantert for totalt to år.

Hva dekkes av den frie Ninja-garantien?

Reparasjon eller bytte av en Ninja-enhet (etter Ninjas eget skjønn), inkludert alle deler og arbeid. En Ninjagaranti kommer i tillegg til lovfestede rettigheter som forbruker.

Hva dekkes ikke av den frie Ninja-garantien?

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

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

De samme ingeniørene som utviklet Ninja-enheten har også utviklet vårt utvalg av Ninja-reservedeler og -tilbehør. Du finner et komplett utvalg av reservedeler fra Ninja, erstatningsdeler/tilbehør for alle Ninjaenheter på **www.ninjakitchen.eu**

Husk at skade forårsaket av bruk av reservedeler som ikke er fra Ninja, kanskje ikke dekkes av garantien din.

ZAREJESTRUJ SWÓJ ZAKUP

www.ninjakitchen.eu/registerguarantee

Zeskanuj kod QR za pomocą urządzenia mobilnego

ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____
(zachowaj paragon)

Miejsce zakupu: _____

DANE TECHNICZNE

Napięcie:	220–240V~, 50-60 Hz
Moc:	800 W

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZECZYTAJ UWAŻNIE PRZED UŻYCIEM

	Zapoznaj się z instrukcją obsługi.
	Symbol wskazuje na ryzyko obrażenia ciała, ryzyko śmierci lub dużych szkód materialnych, jeśli ostrzeżenie w nim zawarte zostanie zignorowane.
	Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń.
Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:	

⚠OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub uszkodzenia mienia, należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym poniższych ponumerowanych ostrzeżeń i dalszych instrukcji. Nie używaj urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.

1. Przed użyciem urządzenia i jego akcesoriów należy przeczytać wszystkie instrukcje.
2. Należy uważnie przestrzegać wszystkich zaleceń i postępować zgodnie z instrukcjami. To urządzenie zawiera połączenia elektryczne i ruchome części, które mogą stanowić zagrożenie dla użytkownika.
3. Sprawdź, czy posiadasz wszystkie części niezbędne do prawidłowego i bezpiecznego użytkowania urządzenia.
4. **WYŁĄCZ** urządzenie, a następnie odłącz je od zasilania, kiedy nie jest ono używane, a także przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem. Aby odłączyć je od zasilania, chwyć za wtyczkę i wyciągnij z gniazdka. **NIE** ciągnij elastycznego przewodu w celu odłączenia urządzenia od zasilania.
5. Przed użyciem umyj wszystkie części, które mogą mieć kontakt z żywnością. Przestrzegaj zaleceń związanych z czyszczeniem, które zawarte są w tej instrukcji obsługi.
6. Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy łopatka Swirl Creamerizer nie jest uszkodzona. Jeśli łopatka jest wygięta lub podejrzewasz jej uszkodzenie, skontaktuj się z SharkNinja w sprawie wymiany.
7. **NIE** używaj tego urządzenia na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w wewnątrz pomieszczeń.
8. **NIE** używaj urządzenia, jeśli ma uszkodzony przewód lub wtyczkę, lub w przypadku jego awarii, upadku lub uszkodzenia innego typu. Żadne z części urządzenia nie może być serwisowane przez użytkownika. W przypadku uszkodzenia urządzenia skontaktuj się z SharkNinja w sprawie serwisowania.
9. Na wtyczce urządzenia znajdują się ważne oznaczenia. Przewodu zasilającego nie można wymienić. W przypadku uszkodzenia urządzenia skontaktuj się z SharkNinja w sprawie serwisowania.
10. Do tego urządzenia **NIE NALEŻY** podłączać przedłużaczy.
11. W celu ochrony przed porażeniem prądem **NIE** zanurzaj ani nie dopuszczaj do kontaktu przewodu zasilającego z żadnym płynem.
12. Przewód **NIE** może zwisać z krawędzi stołów lub blatów. Przewód może się o coś zaczepić i pociągnąć za sobą urządzenie, które zsunie się z blatu.
13. **NIE** dopuszczaj do kontaktu jakiejkolwiek części urządzenia z gorącymi powierzchniami, w tym z kuchenkami i innymi urządzeniami grzewczymi.
14. **ZAWSZE** korzystaj z urządzenia na suchej i płaskiej powierzchni.
15. **NIE WOLNO** pozwalać dzieciom obsługiwać tego urządzenia lub używać go jako zabawki. Jeśli urządzenie jest użytkowane, a w pobliżu znajdują się dzieci, należy zachować ostrożność.
16. To urządzenie **NIE** jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub przez osoby, które nie posiadają doświadczenia ani odpowiedniej wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w kwestii użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZECZYTAJ UWAŻNIE PRZED UŻYCIEM

17 Należy używać **WYŁĄCZNIE** końcówek i akcesoriów, które zostały dołączone do produktu lub są zalecane przez SharkNinja. Użycie dodatków, które nie są zalecane ani sprzedawane przez SharkNinja, może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenie ciała.

18 **NIE** umieszczaj łopatki Swirl Creamerizer na podstawie z silnikiem, zanim nie zostanie przymocowana do pokrywy misy zewnętrznej, a ta do misy zewnętrznej.

19 Kiedy wkładasz składniki do urządzenia lub kiedy jest ono uruchomione, trzymaj ręce, włosy i ubranie z dala od pojemnika.

20 Podczas obsługi i korzystania z urządzenia unikaj kontaktu z częściami ruchomymi.

21 **NIE** przekraczaj linii **MAX FILL (MAKSYMALNE WYPEŁNIENIE)**.

22 **NIE** używaj urządzenia z pustym pojemnikiem.

23 **NIE** wkładaj do mikrofali żadnych pojemników lub akcesoriów dostarczonych z urządzeniem, z wyjątkiem pojemnika CREAMi Swirl. Pojemnik nadaje się do użytku w mikrofali.

24 **NIE** podgrzewaj pojemnika w mikrofali przez dłużej niż 8 minut za jednym razem. Przed ponownym podgrzaniem należy poczekać, aż pojemnik ostygnie.

25 **NIE** pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.

26 **NIE** miksuj gorących płynów. Może to spowodować wzrost ciśnienia i narażenie na działanie pary wodnej, co zwiększa ryzyko poparzenia ciała.

27 **NIE** przetwarzaj suchych składników bez dolania płynu do pojemnika. Urządzenie nie jest przeznaczone do blendowania na sucho.

28 **NIE** używaj urządzenia do mielenia.

29 **NIE** obsługuj urządzenia bez założonych pokrywek. **NIE** próbuj omijać mechanizmu blokującego. Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że prawidłowo zamontowano pojemnik i pokrywę.

30 Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że wszystkie akcesoria kuchenne zostały wyjęte z naczynia. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować pęknięcie pojemników, a w konsekwencji obrażenie ciała i zniszczenie mienia.

31 Podczas miksowania należy trzymać ręce i przybory z dala od pojemników, aby zmniejszyć ryzyko poważnych obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia. Skrobaka można używać **TYLKO** wtedy, kiedy robot nie jest uruchomiony.

32 **NIE** przenoś urządzenia za uchwyt zewnętrznej misy. Przytrzymaj urządzenie, chwytając za jego boki pod głowicą.

33 **NIE** przetwarzaj twardych ani sypkich składników, ani lodu. To urządzenie nie jest przeznaczone do przetwarzania zamrożonych owoców luzem, brył ani kostek lodu.

34 **NIE** mróż przechylonego pojemnika. Pojemniki do zamrożenia trzeba umieszczać na płaskiej powierzchni. Pojemniki mrożone pod pewnym kątem **NIE** powinny być używane do przetwarzania żywności.

35 **NIE** wolno wrzucać ciał obcych.

36 **NIE** wyjmować podstawy ze zbiornika.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

CZĘŚCI

A Podstawa z silnikiem (nie pokazano przewodu zasilającego)

B Pokrywa misy zewnętrznej

C Łopatka Swirl Creamerizer

D (2) Pokrywki pojemnika do przechowywania CREAMi Swirl Tub

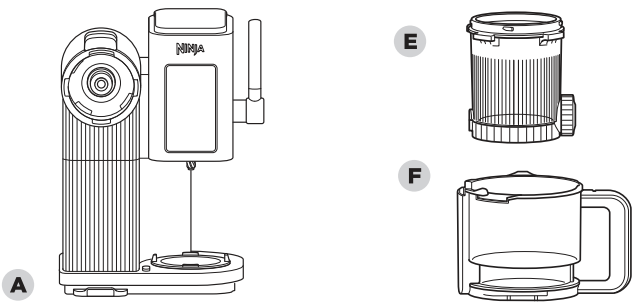
E (2) 480-ml pojemniki CREAMi Swirl Tub z dyszą

F Misa zewnętrzna

G Pokrywa dozownika

H Prasa obrotowa

UWAGA: Kolor urządzenia, liczba pojemników i programy mogą się różnić w zależności od modelu.



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

WAŻNE: Przed przystąpieniem do użytkowania przeczytaj ostrzeżenia.

UWAGA: Wszystkie końcówki są wykonane z materiałów bez BPA i nadają się do mycia w zmywarce na górnej półce. Przed włożeniem łopatki, pojemnika, misy zewnętrznej i pokrywek upewnij się, że są od siebie oddzielone.

CZY WIESZ, ŻE...?

Misy zewnętrznej możesz używać do przenoszenia pojemnika CREAMi Swirl po wyjęciu go z zamrażarki.

1 *Usuń wszystkie materiały opakowaniowe z urządzenia.*

2 *Umyj pojemniki, pokrywki i łopatkę w ciepłej wodzie z mydłem. Aby wyczyścić łopatkę, użyj zmywaka z rączką.*

4 *Dokładnie opłucz wszystkie części i pozostaw do wyschnięcia.*

5 *Wyczyść panel sterowania miękką szmatką.*

FUNKCJE

Użyj przycisku zasilania, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

INSTALL LIGHT (DIODA INSTALACYJNA) Lampka świeci się, kiedy urządzenie nie jest w pełni zamontowane ani gotowe do użytku. Jeśli lampka miga, sprawdź, czy misa zewnętrzna jest poprawnie zamontowana. Jeśli lampka świeci światłem ciągłym, sprawdź, czy łopatka jest zamontowana.

COUNTDOWN TIMER (MINUTNIK) Odlicza pozostały czas programu w minutach.

READY LIGHT (DIODA GOTOWOŚCI DO PRACY) Gdy wszystkie części są prawidłowo zainstalowane, kontrolka gotowości będzie świecić światłem ciągłym do momentu rozpoczęcia przetwarzania lub dozowania.

PROCESSING MODE (TRYB PRZETWARZANIA) Podczas wybierania trybu przetwarzania niektóre programy mogą być podświetlone zarówno pod SCOOP (ŁYŻKA), jak i SOFT SERVE (LODY WŁOSKIE). W przypadku programów, które podświetlają się pod SCOOP (ŁYŻKA), produkt finalny będzie twardszy i gęstszy. W przypadku programów podświetlanych w trybie SOFT SERVE (LODY WŁOSKIE), produkt finalny będzie bardziej miękki i lżejszy.

> **UWAGA:** Jeśli planujesz dozować produkt, zalecamy użycie trybu programu SOFT SERVE (LODY WŁOSKIE).

PROGRAMY ONE-TOUCH Każdy program One-Touch (One-Touch) jest inteligentnie zaprojektowany i przeznaczony do przyrządzania smakowitych specjałów. Programy różnią się długością i szybkością przygotowania w zależności od ustawień w celu uzyskania idealnie kremowych efektów danego przepisu.

> **UWAGA:** Aby anulować aktywny program, naciśnij przycisk zasilania.

PROGRAMY SCOOP (ŁYŻKA)
ICE CREAM (LODY)
Funkcję stworzono z myślą o tradycyjnych, smakowitych przepisach. Świetnie nadaje się do przetwarzania mlecznych produktów i ich substytutów w gęste, kremowe lody do nabierania łyżką.

LITE ICE CREAM (LEKKIE LODY)
Funkcję stworzono z myślą o osobach szukających przepisów keto, paleo i wegańskich, które cechuje niska zawartość cukru i tłuszczu lub wykorzystuje się w niej substytuty cukru.

SORBET (SORBET)
Przetwarzaj przepisy na bazie owoców w kremowe przysmaki o dużej zawartości wody i cukru.

GELATO (GELATO)
Zamienia gotowane bazy w bogate, gęste lody we włoskim stylu.

FROZEN YOGURT (MROŻONY JOGURT)
Łatwo zamień swoje ulubione jogurty ze sklepu w zdrowe, kremowe mrożone smakołyki za naciśnięciem jednego przycisku. Przy przygotowywaniu mrożonego jogurtu upewnij się, że używasz jogurtu pełnotłustego z dodatkiem cukru. Nie przetwarzaj jogurtu beztłuszczowego ani jogurtu bez dodatku cukru.

MILKSHAKE (KOKTAJL MLECZNY)
Zaprojektowany, aby szybko tworzyć gęste koktajle mleczne poprzez połączenie ulubionych lodów (kupnych lub domowych), mleka i dodatków.

MIX-IN (DODATEK)
Funkcja przeznaczona do dodawania kawałków cukierków, ciasteczek, orzechów, płatków zbożowych lub mrożonych owoców, aby dostosować przetworzoną bazę lub sklepowy smakołyk do własnych potrzeb.

> **UWAGA:** Niezalecane dla przepisów SOFT SERVE (LODY WŁOSKIE).

PROGRAMY SOFT SERVE (LODY WŁOSKIE)
ICE CREAM (LODY)
Zaprojektowany, aby stworzyć prawdziwą lodziarnię we własnym domu. Rozwiń klasyczną wanilię i czekoladę, typową dla lodów włoskich, aby uzyskać zupełnie nowe, lekkie i ciekawe smaki.

LITE SOFT SERVE (LODY WŁOSKIE LEKKIE)
Przenieś klasyczne przepisy na lody włoskie na wyższy poziom dzięki opcjom o niższej zawartości tłuszczu, cukru lub jego zamienników. Nadaje się do przetwarzania przepisów paleo i wegańskich.

FRUITI (FRUITI)
FRUITI (FRUITI) ma konsystencję lodów włoskich, ale wykorzystuje bezmleczną bazę owocową, co daje słodki, wyrazisty smak owoców, oferując lekki, orzeźwiający przysmak.

SOFT SERVE GELATO (GELATO W STYLU WŁOSKIM)
Wzbogać przepisy na bazie kremu angielskiego o bogatsze, bardziej kremowe tekstury.

FROZEN YOGURT (MROŻONY JOGURT)
Jogurty niczym z lodziarni – gotowe do podania. Wymieszaj z mlekiem swoje ulubione jogurty sklepowe, aby uzyskać lekkie i delikatne rezultaty.

PROGRAMY SCOOP (ŁYŻKA)/ SOFT SERVE (LODY WŁOSKIE) CREAMiFIT (CREAMiFIT)
Nowy sposób na mrożone pyszności na bazach o wyższej zawartości białka, mniej kalorycznych, z mniejszą ilością cukru*. Program ten wtłacza powietrze do składników, tworząc lekkie lody włoskie i gałkowe.
* W porównaniu z przepisami na lody Ninja CREAMi Swirl.

RE-SPIN (WZNOWIENIE PRACY)
Funkcja zapewnia gładką teksturę po uruchomieniu jednego ze wstępnie ustawionych programów. Funkcja RE-SPIN jest często potrzebna wtedy, kiedy baza jest bardzo zimna (poniżej -20°C), a tekstura bardziej krucha niż kremowa.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MROŻENIA

Aby uzyskać najlepsze wyniki, ustaw temperaturę zamrażarki w zakresie od -13°C do -20°C. Funkcja CREAMi Swirl została zaprojektowana do przetwarzania baz w tym zakresie. Jeśli twoja zamrażarka działa w tym zakresie, twój pojemnik powinien osiągnąć odpowiednią temperaturę.

NIE zamrażaj przechylonego pojemnika Swirl Tub. Umieść pojemnik Swirl Tub w zamrażarce na płaskiej powierzchni.

Najlepiej sprawdzają się zamrażarki pionowe. Nie zalecamy wykorzystywania zamrażarek skrzyniowych, ponieważ te zwykle osiągają bardzo niskie temperatury.

Mróż bazę przez co najmniej 24 godziny. Mimo że baza jest zamrożona, przed jej przetworzeniem musi osiągnąć jeszcze niższą temperaturę.

Wykorzystaj swój czas maksymalnie, przygotowując kilka pojemników Swirl Tub jednocześnie. Przechowuj te pojemniki Swirl Tub w swojej zamrażarce, aby używać na żądanie, gdy tylko najdzie cię ochota.

Nie chcesz czekać 24 godzin? Dostosuj kupne lody z dodatkami lub zrób koktajl mleczny. Aby spersonalizować lody kupione w sklepie, nałóż je do pojemnika Swirl Tub i przejdź do kroku 11a.

To NIE jest blender.

NIE przetwarzaj całych bryłek ani kostek lodu.

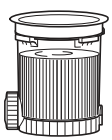
NIE rób smoothie ani nie przetwarzaj twardych składników luzem.

Przed przetworzeniem należy rozgnieść owoce, aby puściły sok, albo połączyć je z innymi składnikami i zamrozić.

KORZYSTANIE Z CREAMI SWIRL

WAŻNE: Przed przystąpieniem do użytkowania przeczytaj ostrzeżenia.

1 Dodaj składniki do pojemnika CREAMi Swirl Tub. **NIE** przekraczaj linii MAX FILL (MAKSYMALNE WYPEŁNIENIE). Aby zainspirować się przepisami, wybierz spośród setek przepisów na stronie **ninjacreami.com**.



2 Jeśli w przepisie podane jest, że należy użyć mrożonych składników, zatrzaśnij pokrywę pojemnika Swirl Tub i włóż go do zamrażarki na najmniej 24 godziny.

UWAGA: Urządzenie musi być podłączone do zasilania **PRZED** montażem. Urządzenie nie będzie działać, jeśli zamontujemy misę zewnętrzną przed podłączeniem urządzenia do zasilania.

3 Podłącz urządzenie do zasilania i umieść je na czystej, suchej i płaskiej powierzchni, takiej jak blat lub stół.

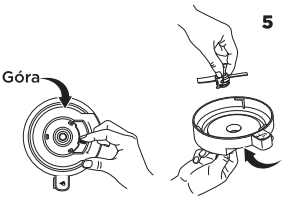
4 Po przygotowaniu lub zamrożeniu podstawy zdejmij pokrywę z pojemnika Swirl Tub i umieść go w zewnętrznej misie.

UWAGA: NIE używaj pojemnika Swirl Tub do przetwarzania składników, które były zamrożone pod pewnym kątem, lub w przypadku, gdy pojemnik Swirl Tub wyjęto, a następnie zamrożono ponownie nierówno.

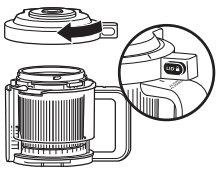
Przed ponownym zamrożeniem deseru należy wygładzić jego powierzchnię. Jeśli zawartość w pojemniku Swirl Tub zamarzła nierówno, umieść go w lodówce, aby składniki stopniały, a następnie wymieszaj. Zamroź ponownie, upewniając się, że pojemnik Swirl Tub znajduje się na równej powierzchni w zamrażarce.

UŻYWANIE CREAMi – KONT

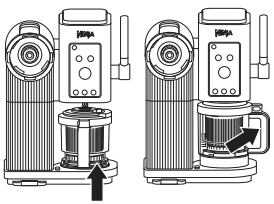
WAŻNE: Przed przystąpieniem do użytkowania przeczytaj ostrzeżenia.



5 Pociągnij i przytrzymaj BIAŁY zatrzask łopatki na górze pokrywy misy zewnętrznej, a następnie umieść łopatkę Swirl Creamerizer na dole pokrywy. Zwolnij zatrzask, aby zabezpieczyć łopatkę. Po pełnym zamontowaniu zatrzask będzie wypośrodkowany, a łopatka – delikatnie poluzowana.



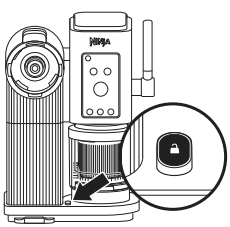
6 Umieść uchwyt pokrywki po prawej stronie od uchwytu misy zewnętrznej tak, aby linie na pokrywce i uchwycie były ustawione w jednej linii. Aby zabezpieczyć pokrywę, przekręć ją w kierunku zgodnym do ruchu wskazówek zegara.



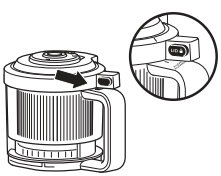
7 Po podłączeniu urządzenia umieść misę zewnętrzną na podstawie z silnikiem z uchwytem umieszczonym pośrodku pod panelem sterowania. Przekręć rączkę w prawo, aby podnieść platformę i zabezpieczyć misę, aż usłyszysz kliknięcie.

8 Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie. Jeśli misę zewnętrzną zamontowano poprawnie, programy panelu sterowania zaświecą się, a kontrolka READY (GOTOWE) będzie świecić się w sposób ciągły. Jako tryb przetwarzania wybierz SOFT SERVE (LODY WŁOSKIE) lub CLASSIC (KLASYCZNE). Następnie wybierz program, który pasuje do Twojej bazy. Timer będzie odliczał czas trwania programu. Program wyłączy się natychmiast po skończonej pracy.

UWAGI: Jeśli lampka instalacji świeci się, urządzenie nie jest w pełni zamontowane ani gotowe do użytku. Jeśli lampka miga, sprawdź, czy misa jest poprawnie zamontowana. Jeśli lampka świeci światłem ciągłym, sprawdź, czy łopatka jest zamontowana. Upewnij się, że urządzenie podłączono do zasilania **PRZED** zamontowaniem misy.



9 Po zakończeniu pracy programu usuń misę zewnętrzną, przyciskając jej przycisk zwalniający, który znajduje się po lewej stronie podstawy z silnikiem, a następnie przekręcając uchwyt z powrotem do środka. Po przekręceniu uchwytu platforma pociągnie misę do dołu. Wyciągnij misę prosto w swoją stronę, aby ją zdjąć.



10 Aby zdjąć pokrywę, naciśnij przycisk odblokowujący ją i przekręć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

UWAGA: Nie można używać programów One-Touch (One-Touch) jeden po drugim. Pomiędzy programami należy obniżyć misę i sprawdzić efekty przed rozpoczęciem kolejnego programu.

11a TYLKO DO PRZEPISÓW SCOOP (ŁYŻKA) Jeśli chcesz dorzucić dodatkowe składniki, za pomocą łyżki utwórz dziurę o szerokości 1–1,5 cm sięgającą dna przetworzonej części pojemnika Swirl Tub. Dodaj posiekane lub połamane dodatki do otworu w pojemniku Swirl Tub i powtórz kroki od 6 do 10, aby ponownie przetworzyć, używając tej samej strefy przetwarzania i programu MIX-IN (DODATEK).

PORADY DOTYCZĄCE MIX-IN (DODATEK)

Dodaj ćwierć szklanki pokruszonych cukierków, mrożonych owoców, posiekanych orzechów, kawałków czekolady itp. Dodając kilka różnych rodzajów dodatków, nie przekraczaj łącznej objętości 1/4 szklanki. Dostosuj ilość dodatków do smaku, upewniając się, że pokrywa misy zewnętrznej nadal komfortowo zamknie się nad pojemnikiem Swirl Tub.

Twarde dodatki pozostaną nienaruszone. Dodatki takie jak czekolada, cukierki i orzechy nie zostaną rozdrobnione w programie MIX-IN (DODATEK). Użyj mini kawałków czekolady i cukierków lub wstępnie posiekanych składników.

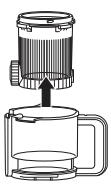
Miękkie dodatki zostaną rozdrobnione. Dodatki takie jak produkty zbożowe, ciastka i mrożone owoce zostaną rozdrobnione w programie MIX-IN (DODATEK). Używaj większych kawałków miękkich składników.

W przypadku lodów i gelato **NIE zalecamy używania świeżych owoców, sosów i produktów do smarowania** jako dodatków. Świeże owoce, karmel i karmelowe sosy rozwodnią deser. Nie mieszają się też dobrze czekoladowy krem z orzechów laskowych i masła orzechowe. Zalecamy użycie mrożonych owoców lub polewy czekoladowo-karmelowej.

11b Jeśli nie dodajesz dodatków, możesz użyć RE-SPIN (WZNOWIENIE PRACY) na kruchym lub proszkowym pojemniku Swirl Tub, aby nadać mu bardziej kremową konsystencję. Funkcja RE-SPIN (WZNOWIENIE PRACY) jest często potrzebna do bardzo zimnych baz. Jeśli przysmak jest gładki i można go nabierać łyżką, przejdź do kroku 12. Jeśli baza jest krucha lub sypka, powtórz kroki 6–10, aby ponownie przetworzyć za pomocą programu RE-SPIN (WZNOWIENIE PRACY).

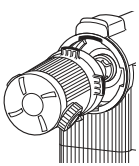
RE-SPIN

UWAGA: NIE używaj RE-SPIN (WZNOWIENIE PRACY) przed uruchomieniem programu MIX-IN (DODATEK).



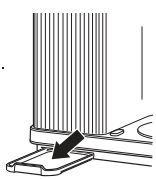
12 Wyjmij pojemnik Swirl Tub z misy zewnętrznej **LUB** kontynuuj przygotowywanie produktu gotowego do dozowania.

13 Odszukaj BIAŁĄ pokrywę dozownika. Umieść i przekręć pokrywę dozownika na pojemniku.

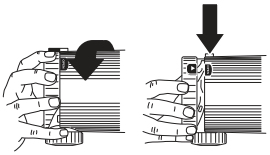


14 Zainstaluj pojemnik, wyrównując **niebieską wypustkę pojemnika** z **niebieską wypustką w obszarze dozowania** po lewej stronie urządzenia. Przekręć, aż usłyszysz kliknięcie.

15 Wyciągnij tackę ociekową z podstawy urządzenia.



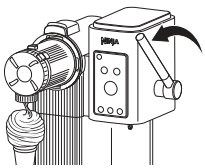
UŻYWANIE CREAMi – KONT



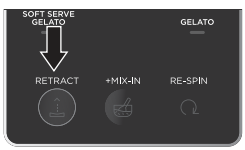
16 Następnie przekręć BIAŁĄ podstawę pojemnika zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż całkowicie wysunie się do pozycji SWIRL.

UWAGA: Pominięcie tego kroku spowoduje wyświetlenie błędu E6 podczas próby dozowania.

17 Aby dozować, pociągnij uchwyt do siebie. Im mocniej pociągniesz za uchwyt, tym szybciej produkt będzie dozowany. Aby zatrzymać dozowanie, należy puścić uchwyt.



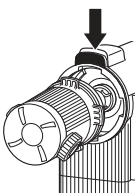
UWAGA: Przedostanie się produktu przez dyszę zajmie około 15 sekund.

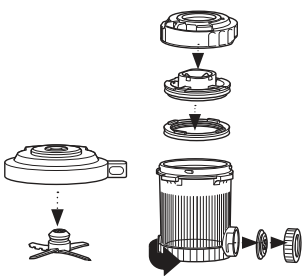


18 Jeśli w pojemniku nadal znajdują się lody, naciśnij przycisk RETRACT (WYCOFAJ), aby wycofać prasę wirującą.

UWAGA:
- Prasa wirowa wycofa się automatycznie po całkowitym opróżnieniu pojemnika.
- Jeśli w pojemniku nadal znajdują się lody, naciśnij przycisk RETRACT (WYCOFAJ), aby wycofać tłok w celu wyjęcia pojemnika.

19 Aby zwolnić pojemnik, naciśnij i przytrzymaj przycisk RELEASE (ZWOLNIENIE), obracając pojemnik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

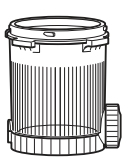




20 Przepłucz pokrywę misy zewnętrznej, aby usunąć przyklejone resztki lub kawałki zablokowane w łopatce Swirl Creamerizer. Następnie odczep łopatkę, naciskając zatrzask w górnej części pokrywy misy zewnętrznej. Aby ułatwić czyszczenie, wrzuć łopatkę od razu do zlewu.

UWAGA: Jeśli pojemnik został opróżniony z lodów, zdejmij pokrywkę dozownika i dyszę z pojemnika. Aby odłączyć tłok, przytrzymaj zatrzask tłoka na górze pokrywy.

21 Wyłącz urządzenie przyciskiem zasilania. Po zakończeniu pracy odłącz urządzenie od zasilania. Instrukcje dotyczące czyszczenia i przechowywania znajdują się w sekcji Pielęgnacja i konserwacja.



22 Produkt nie został wykorzystany do końca? Upewnij się, że podstawa pojemnika Swirl Tub jest zamknięta, a lody zostały wypłukane z wnęki dyszy. Przed ponownym zamrożeniem wyrównaj wierzch zamrożonego deseru łyżką lub szpatułką. Jeśli po ponownym zamrożeniu deser jest twardy, należy go ponownie przetworzyć w użytym wcześniej programie. Jeśli są miękkie, wystarczy nabrać je łyżką i cieszyć się chwilą.

UWAGA: Jeśli Twój deser zawiera dodatki, ponowne przetwarzanie dodatkowo pokruszy Twoje dodatki i stworzy nowy smak.

PIELĘGNACJA I OBSŁUGA

CZYSZCZENIE

UWAGA: Przed czyszczeniem należy wyjąć łopatkę Swirl Creamerizer z pokrywy misy zewnętrznej, opłukując pokrywę, a następnie naciskając zatrzask łopatki.

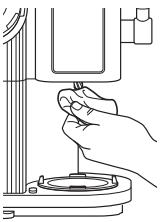
Mycie ręczne Pojemniki, pokrywki, prasę obrotową i łopatkę należy myć w ciepłej wodzie z płynem do naczyń. Aby wyczyścić łopatkę, użyj zmywaka z rączką. Dokładnie opłucz wszystkie części i pozostaw do wyschnięcia. Następnie należy dokładnie umyć pojemnik ręcznie małą szczotką lub włożyć do zmywarki.

Zmywarka Pojemniki, pokrywki, prasa obrotowa i łopatka nadają się do mycia w zmywarce wyłącznie na górnej półce. Przed włożeniem łopatki, pojemnika Swirl Tub, zewnętrznej misy i pokrywek upewnij się, że są od siebie oddzielone.

Pokrywa misy zewnętrznej Przed czyszczeniem pokrywy misy zewnętrznej zdejmij łopatkę, ponieważ mogą się pod nią zbierać resztki. Następnie przepłucz ciepłą wodą dźwignię zwalniającą łopatkę i otwory spustowe znajdujące się po obydwu stronach. Ustaw pokrywę dźwignią do dołu, aby całkowicie ją opróżnić.Usuń ciemnoszarą, gumową uszczelkę pokrywy owiniętą wokół środka spodniej części pokrywy misy zewnętrznej. Następnie umyj ręcznie pokrywę i uszczelkę ciepłą wodą z mydłem i włóż je do zmywarki.

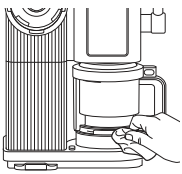
Pokrywa dozownika Wyjmij prasę obrotową przed czyszczeniem pokrywy dozownika, ponieważ składniki mogą pod nią utknąć. Następnie przepłucz ciepłą wodą dźwignię zwalniającą prasę i otwory spustowe znajdujące się po obydwu stronach.

Prasa obrotowa Wyjmij prasę obrotowa przed czyszczeniem pokrywy dozownika, ponieważ składniki mogą pod nią utknąć. Następnie przepłucz ciepłą wodą dźwignię zwalniającą prasę i otwory spustowe znajdujące się po obydwu stronach.



Podstawa z silnikiem
Przed czyszczeniem odłącz podstawę z silnikiem od zasilania. Wyczyść podstawę z silnikiem czystą, wilgotną ściereczką. Do czyszczenia
podstawy NIE używaj szorstkich szmatek, gąbek ani szczotek.

Po każdym użyciu wytrzyj wałek pod panelem sterowania za pomocą wilgotnej ścierki.



Jeśli płyn dostał się pomiędzy podstawę z silnikiem a platformę, podnieś platformę do góry i wytrzyj. Umieść misę zewnętrzną na podstawie z silnikiem z rączką umieszczoną pośrodku pod panelem sterowania. Przekręć rączkę w prawo, aby podnieść platformę. Następnie wyczyść wilgotną ściereczką przestrzeń pomiędzy podstawą a podniesioną platformą.

Obszar dozowania
Przed czyszczeniem odłącz podstawę z silnikiem od zasilania. Wyczyść obszar dozowania czystą, wilgotną ściereczką. Do czyszczenia podstawy NIE używaj ściernych szmatek, gąbek ani szczotek.

PRZECHOWYWANIE

Przechowywanie przewodu: owiń go taśmą z rzepem z tyłu podstawy z silnikiem. **NIE** owijaj przewodu wokół podstawy.

Pozostałe końcówki przechowuj obok urządzenia lub w takim miejscu w szafce, w którym nie uszkodzą się ani nie stworzą zagrożenia.

RESETOWANIE SILNIKA

To urządzenie jest wyposażone w unikalny system bezpieczeństwa, który zapobiega uszkodzeniu silnika i układu zasilania w przypadku nieumyślnego przeciążenia go. W przypadku przeciążenia urządzenia silnik zostanie tymczasowo wyłączony. W takim przypadku postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami resetowania.

1 *Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego.*
2 *Pozostaw urządzenie do ostygnięcia na około 15 minut.*
3 *Wyjmij pokrywę misy zewnętrznej i łopatkę. Upewnij się, że żadne składniki nie blokują pokrywy.*

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

UWAGA: NIE przetwarzaj całych bryłek ani kostek lodu. **NIE** rób smoothie ani nie przetwarzaj twardych składników luzem. Przed przetworzeniem należy rozgnieść owoce, aby puściły sok, albo połączyć je z innymi składnikami i zamrozić.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

Urządzenie porusza się na blacie podczas przetwarzania.
- Upewnij się, że blat i nóżki urządzenia są czyste i suche.

Zamrożone desery po przetworzeniu mają płynną, a nie stałą konsystencję.
- Jeśli baza po przetworzeniu pozostaje miękka, umieść pojemnik CREAMi Swirl z powrotem w zamrażarce na kilka godzin lub do momentu uzyskania preferowanej konsystencji.
- Aby uzyskać jak najlepsze efekty, zamróż bazę na co najmniej 24 godziny i przetwórz ją natychmiast po wyjęciu z zamrażarki. Jeśli przetworzona baza wciąż nie ma zwartej konsystencji, ustaw niższą temperaturę w zamrażarce. Urządzenie jest przeznaczone do przetwarzania baz w temperaturach -12°C i -20°C.
- Ilość tłuszczu lub cukru może być zbyt wysoka w Twoim przepisie. Aby uzyskać jak najlepsze efekty, zajrzyj do Przewodnika z inspiracjami i użyj zawartych w nim przepisów.

Po przetworzeniu zamrożony deser wygląda na kruchy lub sproszkowany.
- Bazy mrożone w zamrażarkach ustawionych na bardzo niskie temperatury mogą być kruche. Po uruchomieniu programu One-Touch (One-Touch) użyj programu RE-SPIN (WZNOWIENIE PRACY), aby Twoje zamrożone desery miały gładszą i bardziej kremową konsystencję.
- Ilość tłuszczu lub cukru może być zbyt niska w Twoim przepisie. Aby uzyskać jak najlepsze efekty, zajrzyj do Przewodnika z inspiracjami i użyj zawartych w nim przepisów.

Programy One-Touch (One-Touch) nie podświetlają się.
- Przed zamontowaniem misy zewnętrznej podłącz urządzenie do źródła zasilania. Następnie naciśnij przycisk zasilania, aby wybrać program.
- Upewnij się, że urządzenie jest w pełni zmontowane. Jeśli urządzenie jest włączone, a misa zewnętrzna nie została zamontowana poprawnie, lampka instalacji podświetli się. Jeśli łopatka nie została poprawnie zamontowana, lampka instalacji podświetli się. Wszystkie programy One-Touch (One-Touch będą dostępne, gdy urządzenie będzie w pełni złożone i zostanie wybrany tryb przetwarzania.
- Nie można uruchamiać programów jeden po drugim. Pomiędzy programami należy obniżyć misę i sprawdzić efekty przed ponownym podniesieniem misy do góry oraz uruchomieniem kolejnego programu.

Lampka instalacji miga.
- Do przetwarzania: Misa zewnętrzna nie została zamontowana lub zamontowano ją niepoprawnie. Ponownie zainstaluj łopatkę w pokrywie misy zewnętrznej, następnie pokrywę na miskę zewnętrzną, potem ponownie zainstaluj zewnętrzną miskę na podstawie z silnikiem, aż usłyszysz kliknięcie.
- Do dozowania: Dysza nie jest otwarta lub zasuwka dyszy nie styka się całkowicie z urządzeniem. Upewnij się, że dysza jest otwarta i styka się z urządzeniem. Gdy to nastąpi, kontrolka READY (GOTOWE) zaświeci się i będzie świecić światłem ciągłym.

Lampka instalacji świeci światłem ciągłym.
- Misę zewnętrzną zamontowano poprawnie, ale brakuje łopatki lub zamontowano ją niepoprawnie. Opuść platformę, naciskając i przytrzymując przycisk zwalniający misę, który znajduje się po lewej stronie podstawy z silnikiem, jednocześnie przekręcając uchwyt misy zewnętrznej do środka. Upewnij się, że w pokrywie zamontowano łopatkę.

Wyświetlacz pokazuje E1 lub E2, a lampki programów migają.
- Silnik jest przeciążony i należy go zresetować. Odłącz urządzenie od źródła zasilania, wyjmij misę i przed ponownym uruchomieniem odczekaj około 15 minut, aż podstawa z silnikiem ostygnie.
- Wyjmij pokrywę misy zewnętrznej i łopatkę. Upewnij się, że żadne składniki nie blokują pokrywy.
- Składniki, które próbujesz przetworzyć, mogą być zbyt gęste. Składniki muszą zawierać cukier lub tłuszcz. Aby uzyskać najlepsze efekty, wykorzystuj przepisy z Przewodnika z inspiracjami.
- Możliwe jest, że zamrażarka jest ustawiona na bardzo niskie temperatury. Urządzenie jest przeznaczone do przetwarzania baz w temperaturach pomiędzy -13°C a -20°C. Zmień ustawienia zamrażarki, umieść pojemnik Swirl Tub z przodu zmywarki lub pozostaw go na blacie na kilka minut przed przetworzeniem.
- **NIE** przetwarzaj całych bryłek ani kostek lodu, ani twardych, sypkich składników.

Wyświetlacz pokazuje E3 i lampki programu migają.
- Wystąpił błąd; program nie zakończył się pomyślnie. Najpierw odłącz urządzenie. Sprawdź, czy poprawnie zamontowano łopatkę, a następnie podłącz ponownie i uruchom program.

W zamrażarce umieszczono przechylony pojemnik Swirl Tub.
- Aby uzyskać najlepsze efekty, nie przetwarzaj zawartości, która zamarzła pod pewnym kątem w pojemniku Swirl Tub w zamrażarce, lub w przypadku gdy pojemnik wyjęto, a następnie zamrożono ponownie nierówno.
- Wyrównuj powierzchnię lodów przed ich ponownym zamrożeniem. Jeśli zawartość w pojemniku Swirl Tub zamarzła nierówno, umieść go w lodówce, aby składniki stopniały. Następnie ubij, aby połączyć wszystkie składniki. Włóż ponownie do zamrożenia, upewniając się, że pojemnik Swirl Tub ustawiono na płaskiej powierzchni.

Misa zewnętrzna nie odłącza się od podstawy z silnikiem po przetworzeniu.
- Poczekaj około 2 min., a następnie ponownie spróbuj wyjąć misę zewnętrzną. Aby ją wyjąć, przytrzymaj przycisk zwalniający znajdujący się po lewej stronie podstawy z silnikiem oraz przekręć uchwyt misy w kierunku zgodnym do ruchu wskazówek zegara. To działanie może wymagać użycia siły.
- Jeśli po 2 minutach nie można zwolnić misy zewnętrznej, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk zwalniający po lewej stronie, jednocześnie przytrzymując przycisk odblokowania pokrywy na pokrywie przetwarzania po prawej stronie, i opuścić misę zewnętrzną, aby wyjąć zamrożoną przekąskę. Następnie za pomocą ciepłej gąbki lub papierowego ręcznika należy delikatnie zwilżyć obszar między pokrywą, misą i podstawą z silnikiem. Należy umieścić misę zewnętrzną z powrotem na urządzeniu i ponownie zamontować pokrywę. Następnie należy nacisnąć przycisk zwalniający misę zewnętrzną i obniżyć ją. To działanie może wymagać użycia siły.
- Aby zapobiec zakleszczeniu się misy zewnętrznej na podstawie z silnikiem, przed rozpoczęciem przetwarzania należy zawsze upewnić się, że wałek pod panelem sterowania jest oczyszczony, a wnęka na górze łopatki jest całkowicie sucha. Ponadto przy przetwarzaniu różnych baz po kolei po każdym przetworzeniu należy opłukać i osuszyć łopatkę. W niektórych przepisach pomiędzy łopatką a podstawą z silnikiem może zamarznąć woda; aby tego uniknąć, należy suszyć łopatkę przed kolejnymi cyklami pracy.

Wnętrze pojemnika CREAMi Swirl Tub jest porysowane.
- Lekkie zarysowanie pojemnika Swirl Tub jest normalne, jeśli używasz go regularnie. Aby zapobiec zarysowaniom pojemnika Swirl Tub, przygotowuj składniki w oddzielnej misce i unikaj intensywnego użycia metalowych przyborów w środku pojemnika. Czyść go miękkimi ściereczkami, które nie mają właściwości ściernych.

Na wyświetlaczu pojawi się E, a prasa obrotowa wycofa się.
- Sprawdź podstawę pojemnika i upewnij się, że jest ona otwarta, aby lody mogły przez nią przejść. Jeśli podstawa nie jest otwarta, należy odblokować i ponownie zamontować pojemnik w obszarze dozowania, a następnie otworzyć podstawę pojemnika, aby kontynuować dozowanie.
- Jeśli dno pojemnika było otwarte, a wcześniej podano lody z tego pojemnika i ponownie go zamrożono, we wnęce dyszy mogą znajdować się nieprzetworzone lody. Zdejmij pojemnik z obszaru dozowania i upewnij się, że we wnęce dyszy nie ma zamarzniętego produktu. Jeśli zauważysz zamarznięte lody, opłucz obszar pod ciepłą wodą i usuń zamarznięte lody łyżką lub widelcem. Następnie ponownie zainstaluj pojemnik do dozowania i spróbuj ponownie
- Jeśli podstawa pojemnika była otwarta, zdejmij podstawę pojemnika z obszaru dozowania. Jeśli użyto dodatków, dysza jest najprawdopodobniej zatkana. Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, zaleca się przepłukanie obszaru dyszy i zebranie wody z pojemnika. Dodatki nie są zalecane do programów dozowania.
- Jeśli nie użyto dodatków, a podstawa pojemnika była otwarta, lody mogą być zbyt gęste do podawania i będą wymagały ponownego przetworzenia w ramach programu RE-SPIN (WZNOWIENIE PRACY). Zdejmij pokrywę dozownika i dyszę, a następnie wykonaj kroki 6–8 i krok 11, aż produkt końcowy nie będzie kruchy lub sproszkowany. Następnie można powtórzyć kroki 13–10 w celu dozowania.
- Jeśli po wznowieniu pracy produkt końcowy nadal nie chce się dozować, oznacza to, że jest zbyt gęsty do dozowania i będzie wymagać nabierania z pojemnika.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat E8, a prasa obrotowa się cofnie.
- Wyjmij szklanicę z obszaru dozowania. Odłącz urządzenie od zasilania i włącz je z powrotem.
- Postępuj zgodnie z powyższymi krokami w przypadku migającego błędu „E". Jeśli pojawi się kolejny błąd E8, skontaktuj się z obsługą klienta

NIE MOŻNA jednocześnie dozować i przetwarzać.
- Jeśli pojemnik jest zainstalowany do dozowania, ale nie może dozować, należy sprawdzić, czy misa zewnętrzna nie jest całkowicie podniesiona w pozycji zainstalowanej.

NIE WOLNO próbować wyjmować podstawy zbiornika ze zbiornika.
- Aby wykonać dogłębne czyszczenie, można namoczyć pojemnik z otwartą podstawą w ciepłej wodzie z mydłem.

NINJA

DWA (2) LATA OGRANICZONEJ GWARANCJI

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

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

Gwarancje Ninja

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

Jak zarejestrować gwarancję Ninja?

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

- Data zakupu urządzenia (paragon lub potwierdzenie odbioru).
- W celu rejestracji online odwiedź stronę **www.ninjakitchen.eu**

WAŻNE:

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

Co daje zarejestrowanie bezpłatnej gwarancji Ninja?

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

Co obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

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

Czego nie obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

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

Gdzie kupię oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja

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

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

REGISTE A SUA COMPRA

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Faça a leitura do código QR com um dispositivo móvel

REGISTE ESTA INFORMAÇÃO

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Data da compra: _____
(Guarde o recibo)

Loja onde efetuou a compra: _____

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão:	220-240 V, 50-60 Hz
Potência:	800 Watts

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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

	Leia e consulte as instruções de funcionamento e utilização.
	Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos pessoais, morte ou danos materiais consideráveis se o aviso incluído com este símbolo for ignorado.
	Apenas para utilização doméstica no interior.
Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre seguidas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:	

⚠AVISO

Para reduzir o risco de ferimentos, incêndio, choque elétrico ou danos materiais, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo os seguintes avisos numerados e instruções subsequentes. Não utilize o aparelho para outros fins que não os previstos.

1. Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho e os respetivos acessórios.
2. Cumpra e siga cuidadosamente todos os avisos e instruções. Este aparelho contém ligações elétricas e peças móveis que apresentam um potencial risco para o utilizador.
3. Faça um inventário de todo o conteúdo, para garantir que tem todas as peças necessárias para utilizar o seu aparelho de forma adequada e segura.
4. **DESLIGUE** o aparelho e, em seguida, retire a ficha da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar peças e antes de limpar. Para desligar, segure a ficha pelo corpo e puxe-a da tomada. **NUNCA** desligue agarrando e puxando o cabo flexível.
5. Antes de utilizar, lave todas as peças que possam entrar em contacto com alimentos. Siga as instruções de lavagem descritas neste manual de instruções.
6. Antes de cada utilização, inspecione a pá Swirl Creamerizer para verificar se tem algum dano. Se suspeitar que a pá pode estar dobrada ou danificada, contacte a SharkNinja para providenciar a sua substituição.
7. **NÃO** utilize este aparelho no exterior. Foi concebido apenas para utilização doméstica no interior.
8. **NÃO** utilize qualquer aparelho com um cabo ou ficha danificados ou se o aparelho demonstrar anomalias, cair ou for danificado de qualquer forma. Este aparelho não tem peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Em caso de avaria, contacte a SharkNinja para reparação.
9. Este aparelho tem marcas importantes na ficha. O cabo de alimentação na sua totalidade não é passível de substituição. Em caso de danos, contacte a SharkNinja para reparação.
10. **NÃO** devem ser usados cabos de extensão com este aparelho.
11. Para proteger contra o risco de choque elétrico, **NÃO** mergulhe o aparelho nem permita que o cabo de alimentação entre em contacto com qualquer tipo de líquido.
12. **NÃO** deixe o cabo pendurado nas extremidades de mesas ou bancadas. O cabo pode ficar preso e arrastar o aparelho da superfície de trabalho.
13. **NÃO** deixe que qualquer parte do aparelho ou do cabo entre em contacto com superfícies quentes, incluindo fogões e outros aparelhos de aquecimento.
14. Utilize **SEMPRE** o aparelho numa superfície seca e nivelada.
15. **NÃO** permita que crianças operem este aparelho ou o utilizem como um brinquedo. É necessária uma supervisão atenta quando qualquer aparelho é usado perto de crianças.
16. Este aparelho **NÃO** se destina a ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, exceto se tiverem supervisão ou tiverem recebido instruções sobre como usar o aparelho de alguém responsável pela sua segurança.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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

17 Utilize **APENAS** acessórios que sejam fornecidos com o produto ou que sejam recomendados pela SharkNinja. A utilização de acessórios não recomendados ou não vendidos pela SharkNinja pode causar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.

18 **NUNCA** coloque a pá Swirl Creamerizer na base do motor sem que esteja primeiro fixada na tampa da taça exterior e sem a tampa fixada na taça exterior.

19 Ao inserir os ingredientes e ao utilizar, mantenha as mãos, o cabelo e a roupa afastados do recipiente.

20 Evite o contacto com peças móveis durante o funcionamento e o manuseamento do aparelho.

21 **NÃO** encha os recipientes para além das linhas de **MAX FILL (ENCHIMENTO MÁXIMO)**.

22 **NÃO** opere o aparelho com um recipiente vazio.

23 **NÃO** coloque recipientes ou acessórios fornecidos com o aparelho no micro-ondas, exceto a taça CREAMi Swirl. A taça pode ir ao micro-ondas.

24 **NÃO** leve a taça ao micro-ondas durante mais de 8 minutos de cada vez. Espere que arrefeça antes de levar novamente ao micro-ondas.

25 **NUNCA** deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver a ser utilizado.

26 **NÃO** misture líquidos quentes. Fazê-lo pode resultar em acumulação de pressão e exposição ao vapor, que podem representar um risco de queimadura para o utilizador.

27 **NÃO** processe ingredientes secos sem adicionar líquido ao recipiente de mistura. Não se destina a liquidificação a seco.

28 **NÃO** efetue operações de moagem.

29 **NUNCA** utilize o aparelho sem as tampas colocadas. **NÃO** tente anular o mecanismo de bloqueio. Certifique-se de que o recipiente e a tampa estão instalados corretamente antes da operação.

30 Antes da utilização, certifique-se de que todos os utensílios são removidos dos recipientes. A não remoção dos utensílios pode fazer com que os recipientes se partam e resultar em lesões pessoais e danos materiais.

31 Mantenha as mãos e os utensílios fora dos recipientes durante a mistura, para reduzir o risco de ferimentos pessoais graves ou danos ao aparelho. É possível utilizar um raspador **APENAS** quando o processador não estiver a funcionar.

32 **NÃO** segure no aparelho pela pega da taça exterior. Segure no aparelho agarrando-o em ambos os lados, por baixo da cabeça.

33 **NÃO** processe alimentos duros e soltos nem gelo. Este aparelho não deve ser usado para processar fruta congelada solta, blocos de gelo sólido ou cubos de gelo.

34 **NÃO** congele a taça inclinada. As taças devem ser colocadas numa superfície nivelada no congelador. As taças congeladas com inclinação **NÃO** devem ser processadas.

35 **NÃO** tente verter objetos estranhos.

36 **NÃO** retire a base da cuba

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PEÇAS

A Base do motor (cabo de alimentação não apresentado)

B Tampa da taça exterior

C Pá Swirl Creamerizer

D (2) Tampas para guardar a taça CREAMi Swirl

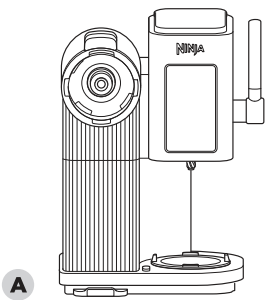
E (2) Taça CREAMi Swirl de 480 ml com bocal

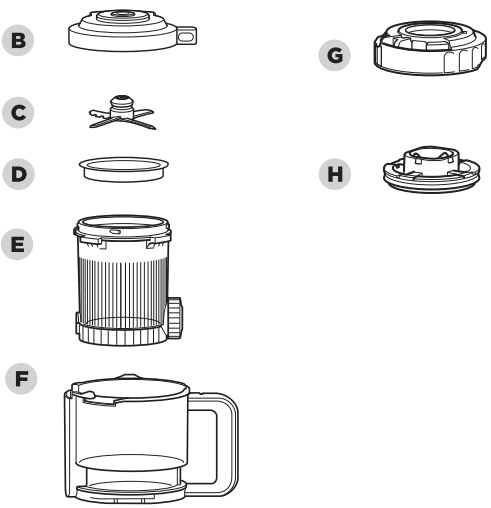
F Taça exterior

G Tampa de distribuição

H Prensa Swirl

NOTA: A cor do aparelho, o número de taças e os programas podem variar consoante o modelo.





ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

IMPORTANTE: Leia todos os avisos antes de continuar.

NOTA: Todos os acessórios estão isentos de bisfenol A (BPA) e podem ser lavados no cesto superior da máquina de lavar louça. Certifique-se de que separa a pá, a taça, a taça exterior e as tampas antes de as colocar na máquina de lavar louça.

SABIA?

Pode usar a taça exterior para transportar a taça CREAMi Swirl depois de a retirar do congelador.

1 *Retire todos os materiais de embalagem do aparelho.*

2 *Lave os recipientes, as tampas e a pá em água morna com detergente. Use um utensílio de lavagem de louça com uma pega para 3 limpar a pá.*

4 *Enxague bem e deixe secar todas as peças ao ar.*

5 *Limpe o painel de controlo com um pano macio.*

FUNÇÕES

Utilize o botão de alimentação para ligar ou desligar o aparelho.

INSTALL LIGHT (LUZ DE INSTALAÇÃO) A luz de instalação acende-se quando o aparelho não estiver totalmente montado para utilização. Se a luz estiver a piscar, certifique-se de que a taça exterior está corretamente instalada. Se a luz estiver fixa, verifique se a pá está bem colocada.

COUNTDOWN TIMER (TEMPORIZADOR DE CONTAGEM DECRESCENTE) Faz a contagem decrescente do tempo restante do programa em minutos.

READY LIGHT (LUZ DE PRONTO) Quando todas as peças estiverem corretamente instaladas, a luz de pronto mantém-se acesa até que o processamento ou a distribuição comece.

PROCESSING MODE (MODO DE PROCESSAMENTO) Ao selecionar um modo de processamento, alguns programas podem iluminar-se com SCOOP (DOSEADOR) e SOFT SERVE (GELADO CREMOSO). Para programas que se iluminam com SCOOP (DOSEADOR), os resultados serão mais rígidos e densos. Para programas que se iluminam com SOFT SERVE (GELADO CREMOSO), os resultados serão mais suaves e leves.

NOTA: Se deseja distribuir a sua criação, recomendamos que utilize o modo SOFT SERVE (GELADO CREMOSO).

PROGRAMAS DE UM TOQUE Cada programa de um toque é concebido de forma inteligente para preparar criações deliciosas. Os programas têm diferentes durações e velocidades, dependendo das definições ideais para assegurar resultados perfeitamente cremosos para cada tipo de receita.

NOTA: Para cancelar um programa ativo, prima o botão de alimentação.

PROGRAMAS DE SCOOP (DOSEADOR)
ICE CREAM (GELADO)
Concebido para receitas tradicionalmente deliciosas. Excelente para transformar receitas de laticínios e substitutos de laticínios em gelados espessos e cremosos que pode comer à colher.

LITE ICE CREAM (GELADO LIGHT)
Concebido para as pessoas preocupadas com a saúde, para preparar receitas keto, paleo e veganas com baixo teor de açúcar e/ou gordura ou que utilizem substitutos do açúcar.

SORBET (SORVETE)
Transforme receitas à base de fruta com elevado teor de água e açúcar em delícias cremosas.

GELATO (GELADO ITALIANO)
Transforma bases cozinhadas em gelados ricos, densos e de estilo italiano.

FROZEN YOGHURT (IOGURTE GELADO)
Transforme facilmente os seus iogurtes favoritos que compra no supermercado em guloseimas congeladas saudáveis e cremosas com o simples toque de um botão. Ao fazer iogurte gelado, certifique-se de que está a utilizar iogurte gordo com adição de açúcar. Não processe iogurte magro ou iogurte sem adição de açúcar.

MILKSHAKE (BATIDO DE LEITE)
Concebido para criar batidos rápidos e espessos, combinando o seu gelado preferido (comprado ou caseiro), leite e extras.

MIX-IN (MISTURAR)
Concebido para incorporar pedaços de rebuçados, bolachas, frutos secos, cereais ou fruta congelada, para personalizar uma base acabada de processar ou uma sobremesa comprada numa loja.

NOTA: Não recomendado para receitas SOFT SERVE (GELADO CREMOSO).

PROGRAMAS DE SOFT SERVE (GELADO CREMOSO)
ICE CREAM (GELADO)
Concebido para proporcionar qualidade de gelataria em casa. Expanda o clássico gelado cremoso de baunilha e chocolate para um mundo totalmente novo de sabores leves, arejados e divertidos.

LITE SOFT SERVE (GELADO CREMOSO LIGHT)
Leve as receitas de gelados cremosos clássicos para o nível seguinte com opções com baixo teor de gordura, baixo teor de açúcar e/ou substitutos do açúcar. Escolha ao processar receitas paleo ou veganas.

FRUITI (FRUITI)
FRUITI (FRUITI) tem a consistência de um gelado cremoso, mas utiliza uma base de fruta sem lacticínios, resultando num sabor doce e picante de fruta para um doce leve e refrescante.

SOFT SERVE GELATO (GELADO ITALIANO CREMOSO)
Melhore as receitas à base de creme de ovos com texturas mais ricas, cremosas e em redemoinho.

FROZEN YOGHURT (IOGURTE GELADO)
Crie doces com qualidade de loja de iogurte gelado prontas a distribuir. Misture com leite os seus iogurtes preferidos comprados em lojas e centrifugue, para criar resultados leves, arejados e em forma de iogurte gelado.

PROGRAMAS DE SCOOP (DOSEADOR)/SOFT SERVE (GELADO CREMOSO) CREAMiFIT (CREAMiFIT)
Uma nova forma de desfrutar de guloseimas congeladas feitas com bases mais proteicas, com menos calorias e menos açúcar*. Este programa mistura o ar com os ingredientes para criar um gelado cremoso que pode comer à colher.
*Em comparação com as receitas de gelado Ninja CREAMi Swirl.

RE-SPIN (BATER DE NOVO)
Concebido para garantir uma textura suave após a execução de um dos programas de um toque. O programa Re-spin é muitas vezes necessário quando a base está muito fria (abaixo de -20 °C) e a textura está quebradiça em vez de cremosa.

DICAS DE CONGELAMENTO

Para obter os melhores resultados, coloque o seu congelador entre -13 °C e -20 °C. O CREAMi Swirl foi concebido para processar bases neste intervalo. Se a temperatura do seu congelador estiver dentro deste intervalo, a sua taça deverá atingir a temperatura apropriada.

NÃO congele a taça Swirl inclinada. Coloque a taça Swirl numa superfície plana no congelador.

Os congeladores verticais funcionam melhor. Não é recomendada a utilização de um congelador de gavetas, pois estes tendem a alcançar temperaturas extremamente baixas.

Congele a base durante, pelo menos, 24 horas. Embora possa estar congelada, a base tem de alcançar uma temperatura ainda mais baixa antes de poder ser processada.

Aproveite o tempo preparando várias taças Swirl ao mesmo tempo. Guarde estas taças Swirl no congelador para fazer Creamify sempre que desejar.

Não quer esperar 24 horas? Personalize gelados comprados em loja com ingredientes extra ou faça um batido de leite. Para personalizar um gelado comprado numa loja, coloque o gelado numa taça Swirl e avance para o passo 11a.

Este aparelho NÃO é um liquidificador.

NÃO processe um bloco de gelo sólido nem cubos de gelo.

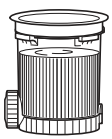
NÃO faça smoothies nem processe alimentos duros e soltos.

A fruta tem de ser esmagada para libertar o seu sumo ou combinada com outros ingredientes e congelada antes de ser processada.

UTILIZAR O CREAMi SWIRL

IMPORTANTE: Leia todos os avisos antes de continuar.

1 Adicione ingredientes à taça CREAMi Swirl. **NÃO** coloque ingredientes para além da linha de enchimento máximo com a indicação MAX FILL (ENCHIMENTO MÁXIMO).Para se inspirar, escolha entre centenas de receitas em **ninjacreami.com**.



2 Se a receita precisar que os ingredientes sejam congelados, coloque a tampa na taça Swirl e congele durante, pelo menos, 24 horas.

NOTA: O aparelho tem de estar ligado à corrente **ANTES** de ser montado. O aparelho não funcionará se colocar a taça exterior antes de ligar o aparelho à corrente.

3 Ligue o aparelho e coloque-o sobre uma superfície limpa, seca e nivelada, como uma bancada ou uma mesa.

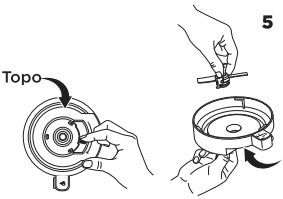
4 Quando a base estiver preparada ou congelada, retire a tampa da taça Swirl e coloque esta taça dentro da taça exterior.

NOTA: NÃO processe a taça Swirl se os ingredientes estiverem congelados inclinados ou se tiverem sido retiradas colheradas da taça Swirl e esta foi novamente congelada de forma irregular.

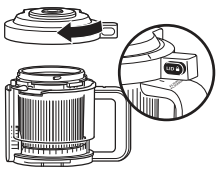
Nivele sempre a superfície de um doce processado antes de o voltar a congelar. Se a taça Swirl foi congelada de forma irregular, coloque-a no frigorífico, para permitir que os ingredientes derretam e, depois, bata-os para os misturar. Volte a congelar, certificando-se de que a taça Swirl está numa superfície plana no congelador.

UTILIZAÇÃO DO CREAMi – CONT

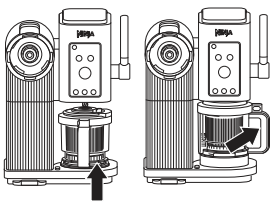
IMPORTANTE: Leia todos os avisos antes de continuar.



5 Puxe para trás e segure a patilha da pá BRANCA na parte superior da tampa da taça exterior e, em seguida, insira a pá do Swirl Creamerizer na parte inferior da tampa. Liberte a patilha para fixar a pá. Quando estiver totalmente instalada, a patilha estará centrada e a pá ficará ligeiramente solta.



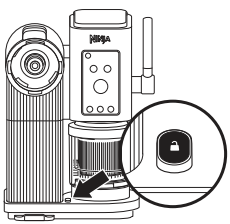
6 Posicione a patilha da tampa apenas ligeiramente para a direita da pega da taça exterior, alinhando as linhas da tampa e da pega. Rode a tampa para a direita para a fixar.



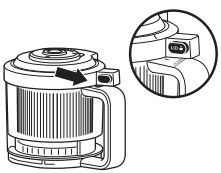
7 Com o aparelho ligado, coloque a taça exterior na base do motor com a pega centrada por baixo do painel de controlo. Rode a pega para a direita para levantar a plataforma e colocar a taça na sua posição correta, que será confirmada com um estalido de fixação.

8 Prima o botão de alimentação para ligar o aparelho. Se a taça exterior estiver instalada corretamente, o painel de controlo ilumina-se e o indicador READY (PRONTO) fica continuamente aceso. Selecione o modo de processamento SOFT SERVE (GELADO CREMOSO) ou SCOOP (DOSEADOR). A seguir, selecione o programa que corresponde à sua base. O temporizador fará a contagem decrescente do programa. O programa parará automaticamente quando estiver concluído.

NOTAS: Se a luz de instalação estiver acesa, o aparelho não está totalmente montado para utilização. Se a luz estiver a piscar, certifique-se de que a taça está corretamente colocada. Se a luz estiver fixa, verifique se a pá está bem colocada. Certifique-se de ligar o aparelho **ANTES** de instalar a taça.



9 Quando o programa estiver concluído, retire a taça exterior, ao manter premido o botão de libertação da taça no lado esquerdo da base do motor e ao rodar a pega da taça exterior até a colocar novamente ao centro. Ao rodar a pega, a plataforma baixará a taça. Puxe a taça para trás na sua direção para a retirar.



10 Para retirar a tampa, prima o botão de desbloqueio da tampa e rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

NOTA: O aparelho não permite executar programas de um toque consecutivamente. Entre programas, baixe a taça e verifique os resultados antes de continuar.

11a APENAS PARA RECEITAS SCOOP (DOSEADOR) Se adicionar extras, use uma colher para fazer um buraco de cerca de 4 cm de largura que chegue ao fundo da parte processada da taça Swirl. Adicione ingredientes picados ou partidos no buraco feito no conteúdo da taça Swirl e repita os passos 6 a 10 para processar novamente utilizando o programa MIX-IN (MISTURAR).

DICAS DE MISTURA

Adicione 1/4 de chávena de rebuçados esmagados, frutos congelados, nozes picadas, pedaços de chocolate e muito mais. Ao adicionar vários tipos diferentes de ingredientes extra, não exceda 1/4 de chávena no total. Ajuste a quantidade de ingredientes extra a gosto, certificando-se de que a tampa da taça exterior ainda consegue fechar sem dificuldade sobre a taça Swirl.

Os ingredientes duros manter-se-ão intactos. Ingredientes como chocolate, rebuçados e frutos secos não serão quebrados durante o programa MIX-IN (MISTURAR). Utilize pepitas de chocolate e rebuçados ou ingredientes pré-cortados.

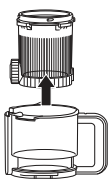
Os ingredientes moles irão quebrar-se. Ingredientes como cereais, biscoitos e fruta congelada ficarão mais pequenos após o programa MIX-IN (MISTURAR). Utilize pedaços maiores de ingredientes macios.

Para gelados normais e gelados italianos, **NÃO recomendamos que use fruta fresca, molhos ou pastas** como ingredientes. Adicionar fruta fresca, caramelo ou molhos caramelizados irá diluir a sua sobremesa. O creme de chocolate com avelã e as manteigas de frutos secos também não se misturam bem. Recomenda-se a utilização de toppings de fruta congelada ou pedaços de chocolate/caramelo.

11b. Se não adicionar ingredientes extra, o programa RE-SPIN (BATER DE NOVO) pode ser utilizado numa taça Swirl com conteúdo esfarelado ou em pó para que fique mais cremoso. O programa RE-SPIN (BATER DE NOVO) é frequentemente necessário para as bases muito frias. Se a sobremesa for macia e puder ser comida à colher, avance para o passo 12. Se a base estiver esfarelada ou ficar em pó, repita os passos 6 a 10 para a processar novamente com o programa RE-SPIN (BATER DE NOVO).

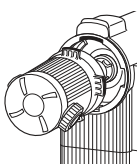
RE-SPIN

NOTA: Não utilize o programa RE-SPIN (BATER DE NOVO) antes do programa MIX-IN (MISTURAR).



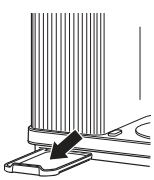
12 Levante a taça Swirl para a retirar da taça externa e desfrute **OU** continue a preparar para distribuir.

13 Localize a tampa de distribuição BRANCA. Coloque e rode a tampa de distribuição na taça.

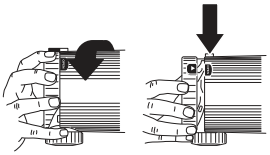


14 Coloque a taça alinhando a **patilha azul da taça** com a **patilha azul na área de distribuição** no lado esquerdo do aparelho. Rode até ouvir um clique.

15 Retire o tabuleiro de recolha da base do aparelho.



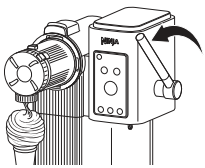
UTILIZAÇÃO DO CREAMi – CONT



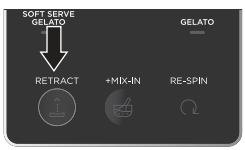
16 A seguir, rode a base da taça BRANCA no sentido dos ponteiros do relógio até que se estenda totalmente na sua direção para a posição SWIRL.

NOTA: Se se esquecer deste passo, verá o erro E6 ao tentar distribuir.

17 Para distribuir, puxe a pega na sua direção. Quanto mais puxar a pega, mais rapidamente o produto será distribuído. Para parar a distribuição, largue a pega.



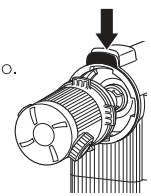
NOTA: Demora cerca de 15 segundos até que o produto saia do bocal.

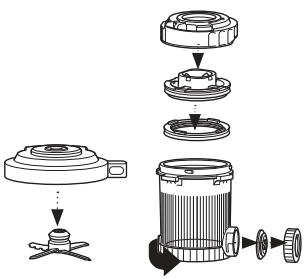


18 Se ainda houver gelado na taça, prima o botão RETRACT (RETRAIR) para retrair a prensa Swirl.

NOTA:
- A prensa Swirl retrai-se automaticamente quando a taça estiver totalmente vazia.
- Se ainda houver gelado na taça, prima o botão RETRACT (RETRAIR) para retrair o êmbolo para retirar a taça.

19 Para libertar a taça, prima sem soltar o botão RELEASE (LIBERTAR) enquanto roda a taça no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

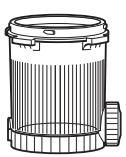




20 Enxague a tampa da taça exterior para remover qualquer resíduo pegajoso ou pedaços presos na pá Creamerizer Swirl. Em seguida, prima a patilha na parte superior da taça exterior para libertar a pá. Para uma limpeza fácil, liberte a pá diretamente para o lava-louça.

NOTA: Se distribuiu o gelado, retire a tampa de distribuição e o bocal da taça. Para retirar o êmbolo, segure a patilha do êmbolo na parte superior da tampa.

21 Desligue o aparelho premindo o botão de alimentação. Retire a ficha do aparelho da tomada quando terminar. Para instruções de limpeza e armazenamento, consulte a secção de Cuidados e Manutenção.



22 Não acabou a sua taça Swirl? Certifique-se de que a base da taça Swirl está fechada e de que o gelado foi removido da cavidade do bocal. Espalme a parte superior da sobremesa congelada com uma colher ou uma espátula antes de a voltar a congelar. Se a sobremesa estiver dura depois de congelar novamente, volte a processá-la no mesmo programa que utilizou para a fazer. Se estiver suave, pegue numa colher e delicie-se.

NOTA: Se o seu doce contiver extras, processar novamente irá esmagar ainda mais os seus extras e criar um novo sabor.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

LIMPEZA

NOTA: Antes da limpeza, certifique-se de que retirou a pá Swirl Creamerizer da tampa da taça exterior ao levantar a tampa e premir a patilha da pá.

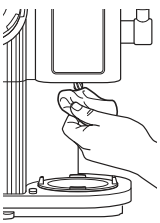
Lavar à mão Lave recipientes, tampas, prensa Swirl e pá em água morna com detergente. Use um utensílio de lavagem de louça com uma pega para limpar a pá. Enxague bem e deixe secar todas as peças ao ar. Em seguida, lave bem o copo à mão com uma escova pequena ou colocando-o na máquina de lavar loiça.

Máquina de lavar louça Recipientes, tampas, prensa Swirl e pá podem ser lavados no cesto superior da máquina de lavar louça. Certifique-se de que separa a pá, a taça Swirl, a taça exterior e as tampas antes de as colocar na máquina de lavar louça.

Tampa da taça exterior Retire a pá antes de limpar a tampa da taça exterior, pois podem existir ingredientes presos por baixo da pá. A seguir, passe água morna pela alavanca de libertação da pá e pelos orifícios de escoamento de cada lado. Posicione a tampa com o lado da alavanca para baixo para secar completamente a tampa. Retire o anel de retenção de borracha cinzento escuro que se encontra no meio da parte inferior da tampa da taça exterior. Em seguida, lave a tampa e o anel de retenção com água morna e detergente ou coloque-os na máquina de lavar louça.

Tampa de distribuição Retire a prensa Swirl antes de limpar a tampa de distribuição, pois os ingredientes podem ficar presos por baixo da prensa Swirl. A seguir, passe água morna pela alavanca de libertação da prensa Swirl e pelos orifícios de escoamento de cada lado.

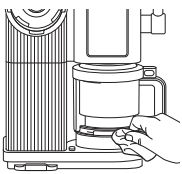
Prensa Swirl Retire a prensa Swirl antes de limpar a tampa de distribuição, pois os ingredientes podem ficar presos por baixo da prensa Swirl. A seguir, passe água morna pela alavanca de libertação da prensa Swirl e pelos orifícios de escoamento de cada lado.



Base do motor
Desligue a base do motor da eletricidade antes de a limpar. Limpe a base do motor com um pano limpo e húmido. Não utilize panos,
esfregões ou escovas abrasivas para limpar a base.

Com um pano húmido, limpe o eixo por baixo do painel de controlo depois de cada utilização.

Se houver líquido entre a base do motor e a plataforma, levante a plataforma para a limpar. Coloque a taça exterior na base do motor com a pega centrada por baixo do painel de controlo. Rode a pega para a direita para levantar a plataforma. Em seguida, use um pano húmido para limpar a área entre a base e a plataforma levantada.



Área de distribuição
Desligue a base do motor da eletricidade antes de a limpar. Limpe a área de distribuição com um pano limpo e húmido. Não utilize panos, esfregões ou escovas abrasivas para limpar a base

GUARDAR

Para guardar o cabo, enrole-o com o fecho de velcro junto à parte de trás da base do motor. **NÃO** enrole o cabo à volta da base para armazenamento.

Guarde quaisquer outros acessórios juntamente com o aparelho ou num armário onde não sejam danificados ou possam constituir um perigo.

REINICIALIZAR O MOTOR

Este aparelho possui um sistema de segurança único que evita danos no motor e no sistema de acionamento, caso sobrecarregue o motor inadvertidamente. Se o aparelho estiver em sobrecarga, o motor será desativado temporariamente. Se isto ocorrer, siga o procedimento indicado a seguir.

1 *Desligue o aparelho da tomada elétrica.*
2 *Deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 15 minutos.*
3 *Retire a tampa da taça exterior e a pá. Assegure-se de que não há ingredientes a obstruir a montagem da tampa.*

IMPORTANTE: Certifique-se de que as capacidades máximas não são excedidas. Esta é a causa mais comum de sobrecarga do aparelho.

NOTA: NÃO processe um bloco de gelo sólido nem cubos de gelo. **NÃO** faça smoothies nem processe alimentos duros e soltos. A fruta tem de ser esmagada para libertar o seu sumo ou combinada com outros ingredientes e congelada antes de ser processada.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

⚠ AVISO Para reduzir o risco de choque e funcionamento não intencional, desative e desligue o aparelho da tomada antes de tentar resolver um problema.

O aparelho desloca-se na bancada durante o processamento.
- Certifique-se de que a bancada e os pés do aparelho estão limpos e secos.

O doce congelado fica líquido, em vez de sólido, depois de processado.
- Se uma base ficar mole depois de processada, volte a colocar a taça CREAMi Swirl no congelador durante várias horas ou até obter a consistência desejada.
- Para obter os melhores resultados, congele a base durante, pelo menos, 24 horas e processe-a imediatamente depois de a retirar do congelador. Se a base processada ainda não estiver firme, experimente configurar o seu congelador para uma temperatura mais fria. O aparelho foi concebido para processar bases entre -12 °C e -20 °C.
- A proporção de gordura ou de açúcar pode ser demasiado elevada na sua receita. Consulte o guia de receitas e use as receitas incluídas como orientação para obter os melhores resultados.

O doce congelado parece estar esfarelado ou ficar em pó depois de processado.
- Quando as bases são congeladas em congeladores muito frios, podem ficar esfareladas. Depois de selecionar o programa de um toque, utilize o programa RE-SPIN (BATER DE NOVO) para tornar a sua sobremesa mais suave e cremosa.
- A proporção de gordura ou açúcar na sua receita pode ser demasiado baixa. Consulte o guia de receitas e use as receitas incluídas como orientação para obter os melhores resultados.

Os Programas de um toque não se acendem.
- Certifique-se de que o aparelho está ligado a uma tomada funcional antes de instalar a taça exterior. Em seguida, prima o botão de alimentação para selecionar um programa.
- Certifique-se de que o aparelho está totalmente montado para utilização. Se o aparelho estiver ligado e a taça exterior não estiver instalada corretamente, a luz de instalação irá piscar. Se a pá não estiver instalada corretamente, a luz de instalação irá acender-se. Todos os Programas de um toque estarão disponíveis quando o aparelho estiver totalmente montado e um modo de processamento tiver sido selecionado.
- O aparelho não permite que execute programas consecutivamente. Entre programas, baixe a taça e verifique os resultados antes de levantar a taça e executar outro programa.

A luz de instalação está a piscar.
- Para processar: A taça exterior não está instalada ou não está instalada corretamente. Volte a instalar a pá na tampa da taça exterior e coloque a tampa na taça exterior; depois, volte a instalar a taça exterior na base do motor até encaixar no devido lugar.
- Para distribuir: O bocal não está aberto ou a patilha do bocal não está totalmente em contacto com o aparelho. Certifique-se de que abre o bocal e de que este está em contacto com o aparelho. Assim que isso ocorrer, a luz READY (PRONTO) acende-se e fica continuamente acesa.

A luz de instalação está permanentemente acesa.
- A taça exterior está corretamente instalada, mas falta a pá ou esta foi incorretamente instalada. Baixe a plataforma premindo sem soltar o botão de libertação da taça no lado esquerdo da base do motor, ao mesmo tempo que roda a pega da taça exterior em direção ao centro. Certifique-se de que a pá está instalada na tampa.

O visor mostra E1 ou E2 e as luzes do programa estão a piscar.
- O motor foi sobrecarregado e tem de ser reinicializado. Desligue o aparelho da tomada, retire a taça e deixe a base do motor arrefecer durante, aproximadamente, 15 minutos antes de colocar novamente em funcionamento.
- Retire a tampa da taça exterior e a pá. Assegure-se de que não há ingredientes a obstruir a montagem da tampa.
- Os ingredientes que está a tentar processar podem ser demasiado densos. Certifique-se de que está a utilizar ingredientes com açúcar ou gordura. Siga as receitas do guia para obter os melhores resultados.
- O seu congelador pode estar muito frio. O aparelho foi concebido para processar bases entre -13 °C e -20 °C. Altere a definição do seu congelador, mova a taça Swirl para a parte da frente do seu congelador ou deixe a taça Swirl no balcão durante alguns minutos antes de a processar.
- **NÃO** processe um bloco de gelo sólido, cubos de gelo nem ingredientes duros e soltos.

O visor mostra E3 e as luzes do programa estão a piscar.
- Ocorreu um erro e o programa não foi concluído corretamente. Primeiro, desligue o aparelho da tomada. Verifique se a pá está instalada corretamente, volte a ligar o aparelho à tomada e tente executar novamente o programa.

A taça Swirl congelou inclinada no congelador.
- Para obter os melhores resultados, não processe uma taça Swirl que tenha sido congelada numa posição inclinada ou de onde foram retiradas algumas colheradas e, depois, foi novamente congelada de um modo não uniforme.
- Nivele sempre a superfície do gelado antes de voltar a congelar. Se a taça Swirl foi congelada de forma irregular, coloque-a no frigorífico, para permitir que os ingredientes derretam. Em seguida, bata os ingredientes para garantir que se misturam. Volte a congelar, certificando-se de que coloca a taça Swirl numa superfície plana no congelador.

A taça exterior não se solta da base do motor depois do processamento.
- Aguarde aproximadamente 2 minutos e, em seguida, tente retirar a taça exterior novamente. Prima o botão de libertação no lado esquerdo da base do motor e rode a pega da taça no sentido dos ponteiros do relógio para a retirar. Pode ser necessário utilizar alguma força.
- Se, após 2 minutos, não conseguir libertar a taça exterior, prima e mantenha premido o botão de libertação à esquerda enquanto também mantém premido o botão de desbloqueio da tampa na respetiva tampa de processamento à direita e baixe a taça exterior para remover o seu doce congelado. Em seguida, pegue numa esponja quente ou em papel de cozinha e humedeça suavemente a área entre a tampa de processamento, a taça e a base com motor. Volte a colocar a taça exterior no aparelho e volte a instalá-la na tampa. Em seguida, prima o botão de libertação da taça exterior e baixe a taxa exterior. Pode ser necessária alguma força.
- Para evitar que a taça exterior fique presa na base com motor, certifique-se sempre de que o eixo rotativo sob o painel de controlo é limpo entre processamentos e certifique-se de que a cavidade na parte superior da pá está totalmente seca antes do processamento. Além disso, ao processar as diferentes bases de forma consecutiva, certifique-se de que enxagua e seca a pá depois de processar cada base. Com algumas receitas, a água pode congelar entre a pá e a base com motor, fazendo com que se colem. Secar a pá entre utilizações evitará que isso aconteça. .

O interior da taça CREAMi Swirl está riscado.
- É normal haver arranhões ligeiros na taça Swirl Tub após a utilização regular. Para evitar que a taça Swirl se risque, prepare os ingredientes numa taça separada e evite o uso agressivo de utensílios de metal na taça Swirl. Limpe com panos suaves e não abrasivos.

O visor mostra E e a prensa Swirl retraiu-se.
- Verifique a base da taça e certifique-se de que a base da taça está aberta para que o gelado possa passar. Se a base não estiver aberta, terá de desbloquear e reinstalar a taça na área de distribuição e, em seguida, abrir a base da taça para continuar a distribuição.
- Se a base da taça estava aberta e se anteriormente distribuiu a partir desta taça e voltou a congelar a taça, pode haver gelado não processado na cavidade do bocal. Retire a taça da área de distribuição e certifique-se de que não há produto congelado na cavidade do bocal. Se vir gelado congelado, passe a zona por água morna e retire o gelado congelado com as costas de uma colher ou de um garfo. A seguir, volte a colocar a taça para distribuição e tente novamente
- Se a base da taça estiver aberta, retire a base da taça da área de distribuição. Se utilizou extras, o mais provável é que o bocal esteja entupido. Para evitar danos na máquina, recomenda-se que enxague a área do bocal e coloque o produto da taça no recipiente desejado. Não é recomendado utilizar extras na distribuição.
- Se não utilizou extras e a base da taça estava aberta, o seu gelado pode ser demasiado denso para ser distribuído e terá de ser processado novamente em RE-SPIN (BATER DE NOVO). Retire a tampa e o bocal de distribuição e siga os passos 6–8 e 11 até que o produto deixe de parecer estar esfarelado ou em pó. A seguir, pode repetir os passos 13–10 para distribuir.
- Se, depois de voltar a centrifugar, o produto continuar a não ser distribuído, o produto é demasiado denso para ser distribuído e terá de ser apreciado com uma colher a partir da taça.

O visor mostra E8 e a prensa giratória apresenta-se retraída.
- Remova a caneca da área de distribuição. Desligue a unidade e volte a ligá-la.
- Siga os passos acima para o erro “E” intermitente. Se receber outro erro E8, contacte o apoio ao cliente.

NÃO PODE distribuir e processar ao mesmo tempo.
- Se o copo estiver instalado para distribuição, mas não conseguir distribuir, certifique-se de que a taça exterior não está totalmente elevada na posição instalada.

NÃO tente remover a base da cuba da mesma.
- Para uma limpeza profunda, pode mergulhar o copo, com a respetiva base na posição aberta, em água morna com sabão.

NINJA

GARANTIA LIMITADA DE DOIS (2) ANOS

Quando um consumidor compra um produto em Portugal, obtém o benefício dos direitos legais relacionados com a qualidade do produto (os seus direitos legais). Pode exigir o cumprimento destes direitos pelo seu revendedor. No entanto, na Ninja, temos tanta confiança na qualidade dos nossos produtos que disponibilizamos uma garantia adicional do fabricante de até dois anos. Estes termos e condições referem-se apenas à nossa garantia de fabricante – os seus direitos legais permanecem inalterados. As condições abaixo descrevem os pré-requisitos e a abrangência da nossa garantia. Não afetam os seus direitos legais, nem as obrigações do seu revendedor, nem o seu contrato com o mesmo.

A Ninja garante

Pode encontrar apoio online em **www.ninjakitchen.eu**

Como posso registar a minha garantia Ninja?

Pode registar a garantia online até 28 dias após a compra. Para poupar tempo, irá precisar das seguintes informações sobre o seu dispositivo:

- Data da compra do aparelho (recibo ou nota de entrega).

Para efetuar o registo online, visite **www.ninjakitchen.eu**

IMPORTANTE

- A garantia cobre o seu Produto durante 2 anos a partir da data de compra.
- Guarde sempre o seu recibo. Caso tenha de utilizar a sua garantia alargada, vamos precisar do recibo para verificar se as informações que nos disponibilizou estão corretas. A não apresentação de um recibo válido pode invalidar a sua garantia.

Quais são os benefícios de registar a minha garantia Ninja gratuita?

Quando registar a sua garantia, teremos os seus dados disponíveis se necessitarmos de entrar em contacto consigo.

Também pode receber dicas e conselhos sobre como aproveitar ao máximo o seu produto Ninja e conhecer as últimas novidades sobre lançamentos e novas tecnologias da Ninja. Se registar a sua garantia online, receberá uma confirmação instantânea de que recebemos os seus dados.

Qual é a duração da garantia dos aparelhos Ninja novos?

A nossa confiança no nosso design e controlo de qualidade significa que o seu novo produto Ninja está garantido por um total de dois anos.

O que está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

Reparação ou substituição do seu aparelho Ninja (a critério da Ninja), incluindo todas as peças e mão-de-obra. Uma garantia Ninja é um complemento aos seus direitos legais enquanto consumidor.

O que não está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

1. O desgaste normal das peças suscetíveis de desgaste (tais como acessórios), não é coberto por esta garantia. As peças de substituição estão disponíveis para comprar em **www.ninjakitchen.eu**
2. Danos causados por má utilização, abuso, manuseamento negligente, não realização da manutenção necessária ou danos devidos a mau manuseamento em trânsito.
3. Danos causados por manutenção não autorizada pela Ninja.

Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?

As peças sobresselentes e acessórios Ninja são concebidos pelos mesmos engenheiros que conceberam o seu dispositivo de cabelo Ninja. Encontrará uma ampla gama de peças sobresselentes, peças de reposição e acessórios para todas as máquinas Ninja em **www.ninjakitchen.eu**

Lembre-se de que os danos causados pela utilização de peças sobresselentes que não sejam da marca Ninja podem não estar cobertos pela sua garantia.

REKISTERÖI OSTOKSESI

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

SÄILYTÄ NÄMÄ TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivä: _____
(Säilytä kuitti)

Ostopaikka: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite:	220–240 V~, 50–60 Hz
Teho:	800 W

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ • VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

	Lue ja käy läpi käyttöohjeet.
	Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomioimatta.
	Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.
Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava tiettyjä perusvarotoimia, mukaan lukien seuraavat:	

⚠VAROITUS

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

1. Lue kaikki ohjeet ennen laitteen ja sen lisävarusteiden käyttöä.
2. Noudata kaikkia varoituksia ja ohjeita. Tässä laitteessa on sähköliitäntöjä ja liikkuvia osia, joista voi aiheutua vaara käyttäjälle.
3. Tarkista sisältö varmistaaksesi, että pakkauksessa on kaikki tarvittavat osat laitteen oikeanlaista ja turvallista käyttöä varten.
4. Kytke laitteen virta **POIS** päältä. Virtajohto on irrotettava pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä, ennen osien kokoonpanoa tai irrottamista sekä ennen puhdistusta. Irrota pistoke pistorasiasta tarttumalla pistokkeeseen. **ÄLÄ KOSKAAN** irrota pistoketta pistorasiasta tarttumalla joustavaan johtoon ja vetämällä sitä.
5. Pese ennen käyttöä kaikki osat, jotka saattavat joutua kosketuksiin ruoka-aineiden kanssa. Noudata tässä ohjekirjassa annettuja pesuohjeita.
6. Tarkista Swirl Creamerizer -sekoitin aina ennen käyttöä vaurioiden varalta. Jos sekoitin on taipunut tai vauriota epäillään, on vaihto järjestettävä ottamalla yhteyttä SharkNinjaan.
7. Laitetta **EI SAA** käyttää ulkotiloissa. Se on suunniteltu ainoastaan sisätiloissa tapahtuvaan kotitalouskäyttöön.
8. **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen johto tai pistoke on vahingoittunut tai jos laitteessa on ollut vika tai se on pudonnut tai vahingoittunut jollain lailla. Tässä laitteessa ei ole osia, joita käyttäjä voisi itse huoltaa. Mikäli laite vaurioituu, täytyy huolto järjestää ottamalla yhteyttä SharkNinjaan.
9. Tämän laitteen pistokkeessa on tärkeitä merkintöjä. Virtajohto ei sovellu vaihdettavaksi. Mikäli laite vaurioituu, täytyy huolto järjestää ottamalla yhteyttä SharkNinjaan.
10. Tämän laitteen kanssa **EI** tule käyttää jatkojohtoja.
11. Sähköiskuvaaran välttämiseksi laitetta **EI SAA** upottaa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään anna virtajohdon päästä kosketukseen veden tai muiden nesteiden kanssa.
12. Johtoa **EI SAA** päästää roikkumaan pöydän tai työtasojen reunojen yli. Johdosta nykäisy saattaa vetää laitteen alas työskentelytasolta.
13. Laitetta tai johtoa **EI SAA** päästä kosketuksiin kuumien pintojen, kuten uunien ja muiden lämmityslaitteiden kanssa.
14. Laitetta täytyy **AINA** käyttää kuivalla ja tasaisella alustalla.
15. **ÄLÄ** anna lasten käyttää tätä laitetta tai leikkiä sillä. Huolellinen valvonta on tarpeen, kun laitetta käytetään lasten läheisyydessä.
16. Sellaiset henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, voivat käyttää laitetta **AINOASTAAN**, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä ja ohjeistaa laitteen turvallisessa käytössä.

	Lue ja käy läpi käyttöohjeet.
	Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomioimatta.

17 **AINOASTAAN** tuotteen mukana toimitettuja tai SharkNinjan suosittelemia lisälaitteita ja -varusteita saa käyttää. Sellaisten lisälaitteiden käyttö, jotka eivät ole SharkNinjan suosittelemia tai myymiä, saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.

18 **ÄLÄ KOSKAAN** laita Swirl Creamerizer -sekoitinta moottorijalustalle ilman, että olet kiinnittänyt sen ensin ulomman kulhon kanteen ja kannen ulompaan kulhoon.

19 Varo, etteivät kädet, hiukset tai vaatteet joudu kulhoon sen täytön tai käytön yhteydessä.

20 Liikkuvien osien koskettamista täytyy välttää laitteen käytön ja käsittelyn aikana.

21 **ÄLÄ** täytä kulhoja yli **MAX FILL** -rajojen (ENIMMÄISTÄYTTÖ).

22 Laitetta **EI SAA** käyttää tyhjällä astialla.

23 Laitteen mukana toimitettuja kulhoja tai varusteita **EI SAA** laittaa mikroaaltouuniin, CREAMi Swirl -kulhoa lukuun ottamatta. Sisemmän kulhon saa laittaa mikroaaltouuniin.

24 **ÄLÄ** pidä sisempää kulhoa mikroaaltouunissa yli 8 minuuttia kerrallaan. Odota, kunnes kulho on jäähtynyt, ennen kuin laitat sen takaisin mikroaaltouuniin.

25 **ÄLÄ KOSKAAN** jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.

26 **ÄLÄ** sekoita kuumia nesteitä. Se saattaa aiheuttaa paineen kerääntymisen sekä laitteen altistumisen höyrylle, mikä puolestaan saattaa aiheuttaa käyttäjälle palovammoja.

27 **ÄLÄ** käsittele kuivia aineksia lisäämättä vettä kulhoon. Laitetta ei ole tarkoitettu kuivien aineksien sekoittamiseen.

28 Laitetta **EI SAA** käyttää jauhamiseen.

29 **ÄLÄ KOSKAAN** käytä laitetta ilman, että kannet ovat paikallaan. Lukitusmekanismia **EI SAA** yrittää ohittaa. Astian ja kannen oikeanlainen asennus on varmistettava ennen laitteen käyttöä.

30 Ennen käyttöä on varmistettava, että kaikki työvälineet on poistettu kulhoista. Työvälineiden poistamatta jättäminen voi aiheuttaa astioiden särkymisen sekä mahdollisesti myös henkilö- ja omaisuusvahinkoja.

31 Pidä kädet ja ruokailuvälineet poissa kulhoista sekoittamisen aikana, jotta vakavien henkilövahinkojen tai laitteen vaurioitumisen riski on mahdollisimman pieni. Kaavinta voidaan käyttää **VAIN** kun sekoitin ei ole käynnissä.

32 **ÄLÄ** kanna laitetta ulomman kulhon kahvasta Pitele laitetta tarttumalla laitteen molempiin päihin alhaalta.

33 **ÄLÄ** käsittele kovia, irtonaisia aineksia äläkä jäätä. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu irtonaisten pakastehedelmien, jään tai jääpalojen käsittelyyn.

34 **ÄLÄ** laita kulhoa pakastimeen siten, että se on vinossa. Kulho on sijoitettava tasaiselle alustalle pakastimessa. Vinossa pakastettuja kulhoja **EI** pidä käyttää.

35 **ÄLÄ** yritä annostella vierasesineitä.

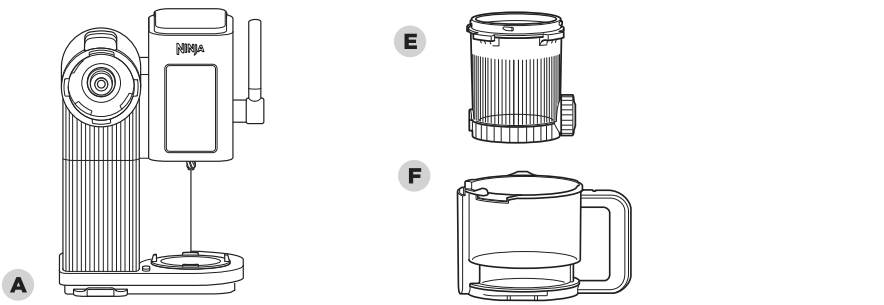
36 **ÄLÄ** poista pohjaa kulhosta

SÄILYTÄ TÄMÄ OHJEKIRJA

OSAT

A Moottorijalusta (virtajohto ei näy kuvassa)
B Ulomman kulhon kansi
C Swirl Creamerizer -sekoitin
D (2) CREAMi Swirl -kulhon säilytyskannet
E (2) 480 ml nokallinen CREAMi Swirl -kulho
F Ulompi kulho
G Annostelukansi
H Swirl-puristin

HUOMAUTUS: Laitteen väri, kulhojen lukumäärä ja ohjelmat saattavat vaihdella malleittain.



ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

TÄRKEÄÄ: Lue kaikki varoitukset ennen kuin jatkat.

HUOMAUTUS: Osat eivät sisällä BPA-yhdisteitä, ja ne voi pestä astianpesukoneen yläkorissa. Varmista, että sekoitin, sisempi kulho, ulompi kulho ja kannet on kaikki irrotettu toisistaan, ennen kuin laitat ne astianpesukoneeseen.

TIESITKÖ TÄMÄN?

Voit käyttää ulompaa kulhoa sisemmän CREAMi Swirl -kulhon kantamiseen otettuasi sen pakastimesta.

1 *Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit.*
2 *Pese astiat, kannet ja sekoitin lämpimällä vedellä ja käsitiskiaineella. 3 Puhdista sekoitin varrellisella tiskiharjalla.*
4 *Huuhtele kaikki osat huolellisesti ja jätä kuivumaan.*
5 *Pyyhi ohjauspaneeli puhtaaksi pehmeällä liinalla.*

OMINAISUUDET

Käynnistä ja sammuta laite virtapainikkeesta.

INSTALL (ASENNUS) -VALO Valo syttyy, jos laitetta ei ole koottu täysin käyttöä varten. Jos valo vilkkuu, varmista, että ulompi kulho on asennettu oikein. Jos valo palaa jatkuvasti, tarkista, että sekoitin on asennettu.

LÄHTÖLASKENTA-AJASTIN Laskee ohjelman jäljellä olevaa aikaa minuuteissa.

READY (VALMIS) -VALO Kun kaikki osat on asennettu oikein paikalleen, valmiusvalo palaa tasaisesti, kunnes käsittely tai annostelu alkaa.

KÄSITTELYTILA Kun valitset käsittelytilan, jotkin ohjelmista saattavat palaa sekä SCOOP (LUSIKOITAVA)- että SOFT SERVE (PEHMYT) -tilan alla. SCOOP (LUSIKOITAVA) -tilan alla palavista ohjelmista syntyy kovempia ja tiiviimpiä lopputuloksia. SOFT SERVE (PEHMYT) -tilan alla palavista ohjelmista syntyy pehmeämpiä ja kevyempiä lopputuloksia.

HUOMAUTUS: Jos haluat annostella luomuksesi, suosittelemme käyttämään SOFT SERVE (PEHMYT) -tilaa.

ONE-TOUCH (YHDEN PAINALLUKSEN) OHJELMAT Jokaisella One-Touch (yhden painalluksen) ohjelmalla saa aikaan herkullisia luomuksia. Ohjelmien pituus ja nopeus vaihtelevat riippuen optimaalisista asetuksista, joilla kustakin reseptistä saadaan täydellisen täyteläinen tulos.

HUOMAUTUS: Voit peruuttaa aktiivisen ohjelman painamalla virtapainiketta.

SCOOP (LUSIKOITAVA) -OHJELMAT

ICE CREAM (JÄÄTELÖ)
Suunniteltu perinteisten herkkureseptien valmistukseen. Sopii erinomaisesti maitotuotteita ja niiden vaihtoehtoja sisältävien reseptien muuttamiseen paksuiksi, täyteläisiksi ja lusikalla ammennettaviksi jäätelöiksi.

LITE ICE CREAM (KEVYTJÄÄTELÖ)
Terveystietoiselle jäätelön ystävälle keto-, paleo- ja vegaanisten reseptien valmistukseen. Vähäsokerisiin ja/tai vähärasvaisiin resepteihin – tai kun haluat käyttää makeutusaineita.

SORBET (SORBETTI)
Muuttaa runsaasti vettä ja sokeria sisältävät hedelmäpohjaiset reseptit ihanan täyteläisiksi herkuiksi.

GELATO (GELATO)
Valmistaa keitetyistä pohjista täyteläistä ja tiivistä italialaistyyppistä jäätelöä.

FROZEN YOGHURT (JÄÄJOGURTTI)
Tee kaupasta ostamistasi suosikkijogurteistasi helposti terveellistä ja täyteläistä herkkua vain nappia painamalla. Kun valmistat jääjogurttia, varmista, että käyttämäsi jogurtti on rasvaista jogurttia, joka sisältää lisättyä sokeria. Älä käsittele rasvatonta jogurttia tai jogurttia, jossa ei ole lisättyä sokeria.

MILKSHAKE (PIRTELÖ)
Luo nopeasti paksuja pirtelöitä yhdistämällä suosikkijäätelöäsi (kaupan tai itse valmistamaasi), maitoa ja haluamiasi lisukkeita.

MIX-IN (LISUKKEET)
Suunniteltu makeisten, keksien, pähkinöiden, hiutaleiden tai jäisten hedelmien sekoittamiseen juuri käsitellyn seoksen tai kaupasta ostetun seoksen joukkoon.

HUOMAUTUS: Ei suositella SOFT SERVE (PEHMYT) -resepteille.

SOFT SERVE (PEHMYT) -OHJELMAT

ICE CREAM (JÄÄTELÖ)
Kuin jäätelökioski omassa keittiössäsi. Laajenna repertuaariasi tavallisen vaniljan ja suklaan lisäksi aivan uusiin kevyisiin ja hauskoihin makuihin.

LITE SOFT SERVE (KEVYTPEHMYT)
Nosta klassikkopehmisreseptit uudelle tasolle vähärasvaisilla, vähäsokerisilla ja/tai makeutusaineita sisältävillä vaihtoehdoilla. Valitse tämä, kun haluat valmistaa paleo- tai vegaanisia reseptejä.

FRUITI (HEDELMÄINEN)
FRUITI (HEDELMÄINEN) on koostumukseltaan kuin pehmyt mutta maidottomalla hedelmäseoksella. Tuloksena on makea tai kirpeä hedelmäinen herkku – kevyt ja raikas.

SOFT SERVE GELATO (GELATO-PEHMYT)
Tee vaniljakastikepohjaisista resepteistä koostumukseltaan entistä täyteläisempiä ja kermaisempia.

FROZEN YOGHURT (JÄÄJOGURTTI)
Valmista ylellisiä jääjogurttijälkiruokia. Sekoita kaupasta ostamasi suosikkijogurttisi maitoon ja luo kevyitä herkkuja helposti pyöräyttämällä.

SCOOP (LUSIKOITAVA)/SOFT SERVE (PEHMYT) -OHJELMAT

CREAMiFIT (CREAMiFIT)
Uusi tapa nauttia runsasproteiinisemmista, vähäkalorisemmista ja vähäsokerisemmista* jäätelöpohjista valmistetuista jäisistä herkuista. Tämä ohjelma sekoittaa aineksiin ilmaa ja luo näin keveitä soft serve (pehmyt) ja scoopable (lusikoitavia) jäätelöitä.
*Verrattuna Ninja CREAMi Swirl -jäätelöresepteihin.

RE-SPIN (UUDELLEENSEKOITUS)
Varmistaa sileän koostumuksen jonkin yhden painikkeen ohjelman suorittamisen jälkeen. Re-spin (uudelleensekoitus) on usein tarpeen, kun seos on hyvin kylmä (alle –21 °C) ja rakenne pikemminkin mureneva kuin kermainen.

JÄÄDYTYSVINKKEJÄ

Parhaat tulokset saat, kun pakastimesi lämpötila on välillä –13 C° ja –21 C°. CREAMi Swirl on suunniteltu käsittelemään seoksia tässä lämpötilassa. Jos pakastimesi lämpötila on tällä välillä, kulhon pitäisi saavuttaa juuri oikea lämpötila.

ÄLÄ laita Swirl-kulhoa pakastimeen siten, että se on vinossa. Aseta Swirl-kulho tasaiselle alustalle pakastimessa.

Kaappipakastimet toimivat parhaiten. Arkkupakastimen käyttöä ei suositella, koska niiden lämpötilat ovat usein äärimmäisen kylmiä.

Pidä seosta pakastimessa vähintään 24 tunnin ajan. Seos voi olla jäässä, mutta seoksen on saavutettava vielä kylmempi lämpötila, ennen kuin sitä voi käsitellä.

Voit hyödyntää ajan parhaiten, kun valmistat useamman Swirl-kulhollisen kerralla. Säilytä Swirl-kulhoja pakastimessa, jotta voit tehdä Creamify-jäätelöitä aina kun haluat.

Etkö malta odottaa 24 tuntia? Lisää kaupasta ostettuun jäätelöön lisukkeita tai tee pirtelö. Jos haluat parannella kaupasta ostettua jäätelöä, lusikoi jäätelö Swirl-kulhoon ja siirry vaiheeseen 11a.

Tämä EI ole tehosekoitin.

ÄLÄ käsittele koneella jäätä tai jääpaloja.

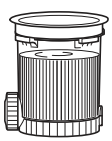
ÄLÄ tee smoothieta tai käsittele koneella kovia, irtonaisia aineksia.

Hedelmät on murskattava mehun erottamiseksi tai yhdistettävä muihin aineksiin ja jäädytettävä ennen käsittelyä.

CREAMi SWIRL -JÄÄTELÖKONEEN KÄYTTÖ

TÄRKEÄÄ: Lue kaikki varoitukset ennen kuin jatkat.

1 Lisää kaikki ainekset CREAMi Swirl -kulhoon. **ÄLÄ** täytä kulhoa MAX FILL -rajan (ENIMMÄISTÄYTTÖ) yli. Inspiraatiota löydät satojen reseptien joukosta osoitteesta **ninjacreami.com**.



2 Jos resepti vaatii ainesten jäädyttämistä, napsauta kansi kulhon päälle ja laita Swirl-kulho pakastimeen vähintään 24 tunniksi.

HUOMAUTUS: Laite on liitettävä pistorasiaan **ENNEN** kokoamista. Laite ei toimi, jos ulompi kulho on asennettu ennen laitteen liittämistä pistorasiaan.

3 Kytke laite pistorasiaan ja aseta se puhtaalle, kuivalle ja tasaiselle alustalle, esimerkiksi työtasolle tai pöydälle.

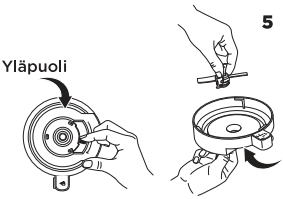
4 Kun seos on esivalmisteltu tai jäädytetty, poista Swirl-kulhon kansi ja aseta Swirl-kulho ulompaan kulhoon.

HUOMAUTUS: ÄLÄ käsittele Swirl-kulhon sisältöä, jos ainekset on jäädytetty vinossa tai jos seosta on otettu Swirl-kulhosta ja se on jäätynyt epätasaisesti.

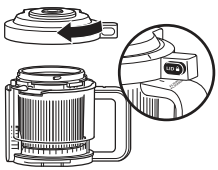
Tasoita aina käsitellyn jäätelöseoksen pinta ennen uudelleenjäädyttämistä. Jos Swirl-kulho on jäädytetty epätasaisesti, laita se jääkaappiin, jotta ainekset sulavat, ja vatkaa sitten ainekset sekaisin. Jäädytä uudelleen varmistaen, että Swirl-kulho on pakastimessa tasaisella alustalla.

CREAMi-JÄÄTELÖKONEEN KÄYTTÖ – JATKUU

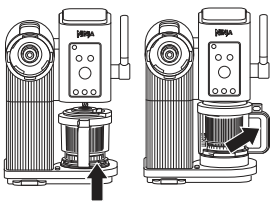
TÄRKEÄÄ: Lue kaikki varoitukset ennen kuin jatkat.



5 Vedä sekoittimen VALKOINEN salpa taakse ja pidä sitä paikallaan ulomman kulhon kannen päältä, ja aseta sitten Swirl Creamerizer -sekoitin paikalleen kannen alle. Kiinnitä sekoitin vapauttamalla salpa. Kun asennus on valmis, salpa asettuu keskelle ja sekoitin löystyy hieman.



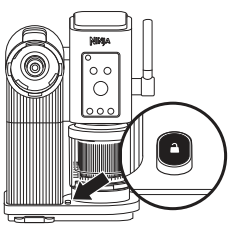
6 Aseta kannen kieleke vain hieman oikealle ulomman kulhon kahvasta, niin että kannessa ja kahvassa olevat viivat osuvat kohdakkain. Lukitse kansi paikalleen kiertämällä sitä myötäpäivään.



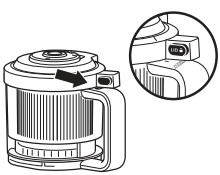
7 Laitteen ollessa kytkettynä pistorasiaan, aseta ulompi kulho moottorijalustalle niin, että kahva osoittaa ohjauspaneelin alla keskelle. Käännä kahvaa oikealle korottaaksesi alustaa ja lukitse kulho paikalleen (kuulet napsahduksen).

8 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta. Jos ulompi kulho on kunnolla paikallaan, ohjauspaneelin valot syttyvät ja READY (VALMIS) -merkkivalo palaa tasaisesti. Valitse käsittelytilaksi SOFT SERVE (PEHMYT) tai CLASSIC (KLASSINEN). Valitse sitten seostasi vastaava ohjelma. Ajastin alkaa laskea ohjelman kestoa alaspäin. Ohjelma pysähtyy automaattisesti, kun se on valmis.

MUISTIINPANOJA: Jos install (asennus) -valo palaa, laitetta ei ole koottu täysin valmiiksi käyttöä varten. Jos valo vilkkuu, varmista, että kulho on asennettu oikein. Jos valo palaa tasaisesti, tarkista, että sekoitin on asennettu. Muista kytkeä laite pistorasiaan **ENNEN** kuin asennat kulhon paikalleen.



9 Kun ohjelma on valmis, irrota ulompi kulho pitämällä kulhon vapautuspainiketta painettuna moottorijalustan vasemmalla puolella ja kiertämällä kahva takaisin keskelle. Kun kahva on kierretty, alusta laskee kulhon alas. Kulho irrotetaan vetämällä sitä suoraan taaksepäin kohti itseäsi.



10 Kansi irrotetaan painamalla kannessa olevaa vapautuspainiketta ja kiertämällä kantta vastapäivään.

HUOMAUTUS: Laitteella ei voi suorittaa One-Touch (yhden painalluksen) ohjelmia peräkkäin. Poista kulho ohjelmien välillä ja tarkista tulokset ennen kuin jatkat.

11a VAIN SCOOP (LUSIKOITAVAT) RESEPTIT Jos haluat käyttää lisukkeita, tee lusikalla noin 4 cm leveä kolo, joka ulottuu Swirl-kulhon käsitellyn osan pohjaan asti. Lisää pilkotut tai pienennetyt lisukkeet Swirl-kulhossa olevan seoksen koloon ja käsittele seos uudelleen toistamalla vaiheet 6–10 käyttämällä samaa käsittelyaluetta ja MIX-IN (LISUKKEET) -ohjelmaa.

LISUKEVINKKEJÄ

Lisää noin 1/2 dl pienennettyjä makeisia, pakastehedelmiä, pilkottuja pähkinöitä tai vaikkapa suklaapaloja. Kun lisäät useita erilaisia lisukkeita, niiden kokonaismäärä ei saa ylittää 1/2 dl. Muokkaa lisukkeiden määrää maun mukaan ja varmista, että ulomman kulhon kansi sulkeutuu edelleen kunnolla sisemmän Swirl-kulhon päälle.

Kovat lisukkeet säilyvät ehjinä. Suklaan, makeisten ja pähkinöiden kaltaiset lisukkeet eivät pilkkoudu MIX-IN (LISUKKEET) -ohjelman aikana. Käytä pieniä suklaahippuja tai makeisia tai valmiiksi hienonnettuja aineksia.

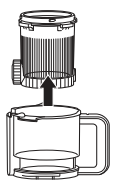
Pehmeät lisukkeet pilkkoutuvat. Hiutaleiden, keksien ja jäisten hedelmien kaltaisista lisukkeista tulee pienempiä MIX-IN (LISUKKEET) -ohjelman käytön jälkeen. Kun käytät pehmeitä aineksia, käytä suurempia paloja.

Jäätelöön ja gelatoon **EI suositella lisukkeiksi tuoreita hedelmiä, kastikkeita** tai levitteitä. Tuoreiden hedelmien, kinuskin ja kinuskikastikkeiden lisääminen tekee herkustasi vetistä. Suklaa-hasselpähkinälevite ja pähkinävoit eivät myöskään sekoitu hyvin. On suositeltavaa käyttää jäisiä hedelmiä tai suklaa-/kinuskikuorrutteita.

11b Jos et käytä lisukkeita, voit käyttää RE-SPIN (UUDELLEENSEKOITUS) -ohjelmaa tehdäksesi Swirl-kulhossa olevasta murenevasta tai jauhemaisesta seoksesta täyteläisemmän. RE-SPIN (UUDELLEENSEKOITUS) -ohjelmaa tarvitaan usein hyvin kylmien seosten käsittelyyn. Jos seos on tasaista ja lusikoitavaa, siirry vaiheeseen 12. Jos seos on murenevaa tai jauhemaista, toista vaiheet 6–10 käsitelläksesi sen uudelleen RE-SPIN (UUDELLEENSEKOITUS) -ohjelmalla.

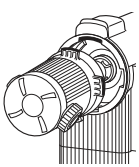
RE-SPIN

HUOMAUTUS: ÄLÄ käytä RE-SPIN (UUDELLEENSEKOITUS)-ohjelmaa ennen MIX-IN (LISUKKEET) -ohjelman käyttöä.



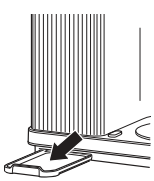
12 Nosta Swirl-kulho ulommasta kulhosta ja nauti **TAI** jatka valmistautuaksesi annosteluun.

13 Ota VALKOINEN annostelukansi esille. Aseta annostelukansi kulhon päälle ja kierrä.

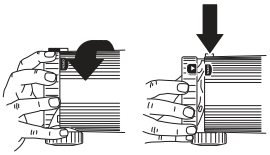


14 Asenna kulho paikalleen kohdistamalla **kulhon sininen kieleke** laitteen vasemmalla puolella sijaitsevan **annostelualueen siniseen kielekkeeseen**. Kierrä, kunnes kuulet napsahduksen.

15 Vedä tippa-alusta esille laitteen jalustasta.



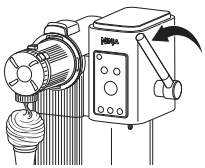
CREAMi-JÄÄTELÖKONEEN KÄYTTÖ – JATKUU



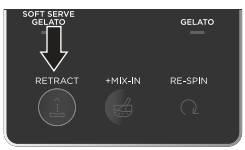
16 Kierrä sitten VALKOISTA kulhon pohjaa myötäpäivään, kunnes se ulottuu suoraan sinua kohti SWIRL-asentoon.

HUOMAUTUS: Jos unohdat suorittaa tämän vaiheen, saat E6-virheviestin, kun yrität annostella.

17 Annostele vetämällä kahvasta kohti itseäsi. Mitä pidemmälle kahvaa vedät, sitä nopeammin laite annostelee. Lopeta annostelu päästämällä irti kahvasta.



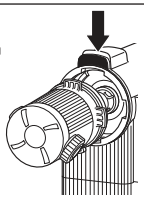
HUOMAUTUS: Jäätelön tulo annostelunokasta kestää noin 15 sekuntia.

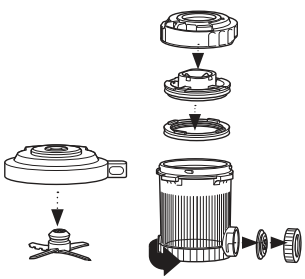


18 Jos kulhoon jäi vielä jäätelöä, paina RETRACT (TAKAISINVETO) -painiketta, jolloin Swirl-puristin vetäytyy takaisin.

HUOMAUTUS:
- Swirl-puristin vetäytyy takaisin automaattisesti, kun kulho on täysin tyhjä.
- Jos kulhoon jäi vielä jäätelöä, paina RETRACT (TAKAISINVETO) -painiketta, jolloin imukuppi vetäytyy ja kulhon voi irrottaa.

19 Irrota kulho painamalla RELEASE (VAPAUTA) -painiketta pitkään ja kiertämällä samalla kulhoa vastapäivään.

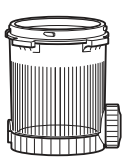




20 Huuhtele ulomman kulhon kansi poistaaksesi tahmeat tähteet tai Swirl Creamerizer -sekoittimeen juuttuneet palat. Irrota sitten sekoitin painamalla salpaa ulomman kulhon kannen ulkopuolelta. Sekoitin on helppo puhdistaa pudottamalla se suoraan tiskialtaaseen.

HUOMAUTUS: Jos annostelit jäätelösi, irrota annostelukansi ja annostelunokka kulhosta. Irrota imukuppi pitämällä imukupin salpaa kannen yläpuolella.

21 Sammuta laitteen virta painamalla virtapainiketta. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta, kun olet valmis. Katso puhdistus- ja säilytysohjeet Puhdistus ja huolto -osiosta.



22 Jäikö Swirl-kulhon herkkua syömättä? Varmista, että Swirl-kulhon pohja on suljettu ja että kaikki jäätelö tulee huuhdelluksi annostelunokan aukosta. Tasoita jäätelöseoksen pinta lusikalla tai lastalla ennen sen jäädyttämistä uudelleen. Jos jäätelö on kovaa uudelleenjäädyttämisen jälkeen, käsittele se uudelleen ohjelmalla, jolla se on valmistettu. Jos se on pehmeää, lusikoi ja nauti.

HUOMAUTUS: Jos jäätelössäsi on lisukkeita, uudelleenkäsittely murskaa lisukkeita edelleen ja luo aivan uuden maun.

PUHDISTUS JA HUOLTO

PUHDISTUS

HUOMAUTUS: Muista irrottaa Swirl Creamerizer -sekoitin ulomman kulhon kannesta ennen puhdistusta huuhtelemalla kansi ja painamalla sitten sekoittimen salpaa.

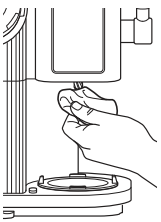
Käsinpesu Pese kulhot, kannet, Swirl-puristin ja sekoitin lämpimällä vedellä ja käsitiskiaineella. Puhdista sekoitin varrellisella tiskiharjalla. Huuhtele osat huolellisesti ja anna kuivua. Pese kulho sen jälkeen huolellisesti käsin pienellä harjalla tai laita se astianpesukoneeseen.

Astianpesukoneessa Kulhot, kannet, Swirl-puristimen ja sekoittimen voi pestä astianpesukoneen yläkorissa. Varmista, että sekoitin, Swirl-kulho, ulompi kulho ja kannet on kaikki irrotettu toisistaan, ennen kuin laitat ne astianpesukoneeseen.

Ulomman kulhon kansi Irrota sekoitin ennen ulomman kulhon kannen puhdistamista, sillä aineksia on voinut juuttua sekoittimen alle. Laske sitten lämmintä vettä sekoittimen vapautusvivun läpi ja ulos kummankin puolen tyhjennysrei'istä. Aseta kansi vipupuoli alaspäin saadaksesi sen tyhjennettyä kokonaan. Irrota tummanharmaa kuminen huulitiiviste, joka on ulomman kulhon kannen alapuolen keskiosan ympärillä. Pese kansi ja tiiviste sitten lämpimällä saippuavedellä tai laita ne astianpesukoneeseen.

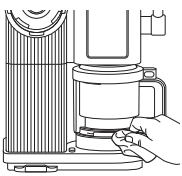
Annostelukansi Irrota Swirl-puristin ennen annostelukannen puhdistamista, sillä Swirl-puristimen alle on voinut jäädä aineksia. Laske sitten lämmintä vettä Swirl-puristimen vapautusvivun läpi ja ulos kummankin puolen tyhjennysrei'istä.

Swirl-puristin Irrota Swirl-puristin ennen annostelukannen puhdistamista, sillä Swirl-puristimen alle on voinut jäädä aineksia. Laske sitten lämmintä vettä Swirl-puristimen vapautusvivun läpi ja ulos kummankin puolen tyhjennysrei'istä.



Moottorijalusta
Irrota moottorijalustan pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista. Pyyhi moottorijalusta puhtaalla ja kostealla liinalla. Älä käytä hankaavia liinoja, tyynyjä tai harjoja jalustan puhdistamiseen.

Pyyhi ohjauspaneelin alapuolella oleva kara kostealla liinalla aina käytön jälkeen.



Jos moottorijalustan ja alustan väliin jää nestettä, nosta alustaa puhdistusta varten. Aseta ulompi kulho moottorijalustalle niin, että kahva osoittaa ohjauspaneelin alla keskelle. Käännä kahvaa oikealle korottaaksesi alustaa. Puhdista sitten moottorijalustan ja alustan välinen alue kostealla liinalla.

Annostelualue
Irrota moottorijalustan pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista. Pyyhi annostelualue puhtaalla, kostealla liinalla. Älä käytä hankaavia liinoja, tyynyjä tai harjoja jalustan puhdistamiseen.

SÄILYTYS

Säilytä johtoa kietomalla se tarranauhalla moottorijalustan taakse. Johtoa **EI SAA** kietoa jalustan pohjaan säilytyksen ajaksi.

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

MOOTTORIN NOLLAAMINEN

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

1 *Irrota laitteen pistoke pistorasiasta.*
2 *Anna laitteen jäähtyä noin 15 minuutin ajan.*
3 *Irrota ulomman kulhon kansi ja sekoitin. Varmista, ettei mikään ainesosa tuki laitetta.*

TÄRKEÄÄ: Enimmäisvetoisuuksia ei saa ylittää. Tämä on yleisin laitteen ylikuormituksen syy.

HUOMAUTUS: **ÄLÄ** käsittele koneella jäätä tai jääpaloja. **ÄLÄ** tee smoothieta tai käsittele koneella kovia, irtonaisia aineksia. Hedelmät on murskattava mehun erottamiseksi tai yhdistettävä muihin aineksiin ja jäädytettävä ennen käsittelyä.

VIANMÄÄRITYSOPAS

⚠VAROITUS Sähköiskuvaaran ja tahattoman käynnistyksen välttämiseksi laite täytyy sammuttaa, ja se täytyy irrottaa virtalähteestä ennen vianmääritystä.

Laite liikkuu työtasolla käytön aikana.
- Varmista, että työtason pinta ja laite on puhdas ja kuiva.

Käytön jälkeen jäätelöseos on koostumukseltaan nestemäistä, ei kiinteää.
- Jos seos ei ole hyytynyt tarpeeksi, laita CREAMi Swirl -kulho takaisin pakastimeen muutamaksi tunniksi tai kunnes seos on jäätynyt sopivaksi.
- Parhaan tuloksen saat, kun jäädytät seosta vähintään 24 tunnin ajan ja otat sen pakastimesta käyttöön heti. Jos seos ei ole hyytynyt tarpeeksi, kokeile jäädyttää sitä kylmemmässä lämpötilassa. Laite on suunniteltu toimimaan lämpötilojen –12 °C ja –21 °C välillä.
- Olet ehkä käyttänyt liikaa rasvaa tai sokeria. Tutustu inspiraatio-oppaaseen ja käytä mukana toimitettuja reseptejä parhaiden tulosten saavuttamiseksi.

Jäätelöseos näyttää murenevalta tai jauhoiselta valmistuksen jälkeen.
- Jos seosta jäädytetään hyvin kylmässä, siitä voi tulla murenevaista. Kun olet suorittanut One-Touch-pikavalintaohjelman, käytä RE-SPIN (UUDELLEENSEKOITUS) -ohjelmaa, jotta saat jäädytetystä jäätelöseoksesta tasaisempaa ja täyteläisempää.
- Olet ehkä käyttänyt liian vähän rasvaa tai sokeria. Tutustu inspiraatio-oppaaseen ja käytä mukana toimitettuja reseptejä parhaiden tulosten saavuttamiseksi.

One-Touch (yhden painalluksen) ohjelmat eivät syty näytölle.
- Varmista, että laite on kytketty pistorasiaan, ennen kuin asetat ulomman kulhon paikoilleen. Valitse sitten ohjelma painamalla virtapainiketta.
- Varmista, että laite on täysin koottu käyttöä varten. Jos laitteeseen kytketään virta ja ulompaa kulhoa ei ole asetettu oikein paikoilleen, install (asennus) -valo syttyy. Jos sekoitinta ei ole asetettu oikein paikoilleen, install (asennus) -valo syttyy. Kaikki One-Touch (yhden painalluksen) ohjelmat ovat käytettävissä, kun laite on täysin koottu ja käsittelytila on valittu.
- Laitteella ei voi suorittaa ohjelmia peräkkäin. Poista kulho ohjelmien välillä ja tarkista tulokset ennen kuin asetat kulhon laitteeseen uudestaan ja alat suorittaa toista ohjelmaa.

Install (asennus) -valo vilkkuu.
- Käsittely: Ulompaa kulhoa ei ole asetettu tai se on asetettu väärin paikoilleen. Asenna sekoitin uudelleen ulompaan kulhoon ja kansi ulompaan kulhoon. Asenna sitten ulompi kulho uudelleen moottorijalustalle, kunnes se napsahtaa paikalleen.
- Annostelu: Annostelunokka ei ole auki tai nokan kieleke ei ole täysin kosketuksissa laitteen kanssa. Varmista, että nokka on auki ja että se koskettaa laitetta. Kun tämä tapahtuu, READY (VALMIS) -valo syttyy ja palaa tasaisena.

Install (asennus) -valo palaa koko ajan.
- Ulompi kulho on oikein paikoillaan, mutta sekoitin puuttuu tai se on väärin paikoillaan. Laske alustaa painamalla koneen vasemmalla puolella olevaa kulhon vapautuspainiketta ja pidä samalla ulompaa kulhoa niin, että kahva osoittaa keskelle. Varmista, että sekoitin on asetettu kanteen paikoilleen.

Näytöllä näkyy E1 tai E2 ja ohjelman valot vilkkuvat.
- Moottori on ylikuumentunut, ja se pitää nollata. Irrota laite pistorasiasta, poista kulho ja anna koneen jäähtyä noin 15 minuuttia ennen kuin käynnistät sen uudelleen.
- Irrota ulomman kulhon kansi ja sekoitin. Varmista, ettei mikään ainesosa tuki laitetta.
- Ainesosat, joita yrität käsitellä, voivat olla koostumukseltaan liian sitkeitä. Varmista, että käytät sokeri- tai rasvapitoisia ainesosia. Noudata inspiraatio-oppaan reseptejä parhaan tuloksen saamiseksi.
- Pakastimesi voi olla hyvin kylmä. Laite on suunniteltu toimimaan lämpötilojen –13 °C ja –21 °C välillä. Muuta pakastimesi asetuksia, siirrä Swirl-kulho pakastimen etuosaan tai jätä Swirl-kulho työtasolle muutamaksi minuutiksi ennen käsittelyä.
- **ÄLÄ** käsittele laitteella jäätä, jääpaloja tai kovia, irtonaisia aineksia.

Näytöllä näkyy E3 ja ohjelman valot vilkkuvat.
- Tapahtui virhe, eikä ohjelma onnistunut. Irrota laite pistorasiasta. Tarkista, että sekoitin on oikein paikoillaan, kytke laite sitten takaisin pistorasiaan ja yritä suorittaa ohjelma uudelleen.

Swirl-kulho on jäätynyt pakastimessa vinoon.
- Parhaan tuloksen saamiseksi älä käytä vinoon jäätynyttä Swirl-kulhoa tai kulhoa, josta on kauhottu ja joka on sen jälkeen jäätynyt epätasaisesti.
- Tasoita jäätelön pinta aina ennen uudelleenjäädytystä. Jos Swirl-kulho on jäädytetty epätasaisesti, laita se jääkaappiin, jotta ainekset sulavat. Vatkaa ainekset sen jälkeen sekaisin. Jäädytä sitten uudelleen ja varmista, että Swirl-kulho on pakastimessa tasaisella alustalla.

Ulompi kulho ei irtoa moottorijalustasta käytön jälkeen.

- Odota noin 2 minuuttia ja yritä sitten poistaa ulompi kulho uudelleen. Paina moottorijalustan vasemmalla puolella olevaa vapautuspainiketta pitkään ja kierrä kulhon kahvaa myötäpäivään. Tämä voi vaatia jonkin verran voimaa.
- Jos et kahden minuutin kuluttua pysty vapauttamaan ulompaa kulhoa, paina vasemmalla olevaa vapautuspainiketta ja samaan aikaan käsittelykannessa olevaa kannen vapautuspainiketta ja laske ulompaa kulhoa jäätelöseoksen poistamiseksi. Ota sitten lämmin sieni tai talouspaperi ja kastele käsittelykannen, kulhon ja moottorijalustan välinen alue varovasti. Aseta ulompi kulho takaisin laitteeseen ja asenna kanteen. Paina sitten ulomman kulhon vapautuspainiketta ja laske ulompi kulho alas. Tämä voi vaatia jonkin verran voimaa.
- Jotta ulompi kulho ei jää jumiin moottorijalustaan, varmista aina, että ohjauspaneelin alla oleva kara puhdistetaan käsittelyjen välillä ja että sekoittimen päällä oleva aukko on täysin kuiva ennen käsittelyä. Kun käsittelet useita erilaisia seoksia peräjälkeen, huuhtele ja kuivaa sekoitin jokaisen seoksen käsittelyn jälkeen. Joskus vesi voi jäätyä sekoittimen ja koneen moottorijalustan väliin, niin että ne tarttuvat yhteen; sekoittimen kuivaaminen ohjelmien välillä estää tämän.

CREAMi Swirl -kulhon sisäpuolella on naarmuja.

- Pienet naarmut Swirl-kulhossa ovat normaalin käytön jälkeen tavallisia. Swirl-kulhon naarmuuntumisen välttämiseksi valmistele ainekset erillisessä astioissa ja vältä metallisten ruokailuvälineiden voimakasta käyttöä. Puhdista pehmeillä, hankaamattomilla liinoilla.

Näytöllä näkyy E ja Swirl-puristin on vetäytynyt takaisin.

- Tarkista kulhon pohja ja varmista, että se on auki, jotta jäätelöä pääsee kulhosta. Jos pohja ei ole auki, irrota kulho ja asenna se uudelleen annostelualueelle. Avaa sitten kulhon pohja annostelun jatkamiseksi.
- Jos kulhon pohja oli auki ja olet aiemmin annostellut tästä kulhosta ja jäädyttänyt sen uudelleen, annostelunokan aukossa voi olla käsittelemätöntä jäätelöä. Ota kulho annostelualueelta ja varmista, ettei annostelunokan aukossa ole jäätynyttä jäätelöä. Jos annosteluaukossa on jäätynyttä jäätelöä, huuhtele kohtaa juoksevalla lämpimällä vedellä ja poista jäätynyt jäätelö lusikan tai haarukan toisella päällä. Asenna kulho sitten uudelleen annostelualueelle ja yritä uudelleen
- Jos kulhon pohja oli auki, ota kulhon pohja annostelualueelta. Jos olet käyttänyt lisukkeita, annosteluaukko on todennäköisesti tukossa. Koneen vaurioitumisen estämiseksi suosittelemme huuhtelemaan annosteluaukon alueen ja lusikoimaan jäätelön kulhosta haluamaasi astiaan. Lisukkeita ei suositella käytettävän annostelutoiminnon kanssa.
- Jos et käyttänyt lisukkeita ja kulhon pohja oli auki, jäätelösi saattaa olla liian tiivistä annosteltavaksi ja se tulee käsitellä uudelleen RE-SPIN (UUDELLEENSEKOITUS) -toiminnolla. Irrota annostelukansi ja -nokka ja toimi vaiheiden 6–8 sekä 11 ohjeiden mukaisesti, kunnes jäätelö ei enää näytä murenevaiselta tai jauhoiselta. Sen jälkeen voit annostella jäätelön toistamalla vaiheet 13–10.
- Jos jäätelöä ei uudelleensekoituksen jälkeenkään voi annostella, jäätelö on liian tiivistä annosteltavaksi ja se tulee lusikoida kulhosta.

Näytöllä näkyy E8, ja Swirl-puristin on vetäytynyt sisään.

- Poista kulho annostelualueelta. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja kytke se takaisin.
- Noudata yllä olevia ohjeita, jos näytöllä näkyy vilkkuva ”E”-virhe. Jos näet toisenkin E8-virheen, ota yhteyttä asiakastukeen

ET voi annostella ja käsitellä samanaikaisesti.

- Jos kulho on asennettu annostelua varten, mutta annostelu ei onnistu, varmista, että ulompi kulho ei ole täysin ylhäällä asennusasennossa.

ÄLÄ yritä poistaa kulhon pohjaa kulhosta.

- Jos haluat puhdistaa kulhon perusteellisemmin, voit liottaa kulhoa kulhon pohja auki-asennossa lämpimässä astianpesuainevedessä.

NINJA

KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun kuluttaja ostaa tuotteen Finland, hänellä on tuotteen laatua koskevat lailliset oikeudet (lakisääteiset oikeudet). Voit käyttää näitä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Me Ninja olemme kuitenkin niin varmoja tuotteidemme laadusta, että myönnämme tuotteelle kahden vuoden valmistajan lisätakuun. Nämä ehdot liittyvät vain valmistajan takuuseen – ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

Alla esitetyissä ehdoissa kuvataan myöntämämme takuun edellytykset ja laajuus. Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai oman jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen.

Ninja-takuun sisältö

Asiakastukea on saatavana verkon kautta osoitteessa **www.ninjakitchen.eu**

Miten rekisteröin Ninja-takuun?

Ninjain verkkosivustolta ostetuille tuotteille annetaan automaattisesti kahden vuoden laajennettu takuu. Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot Tuuletin:

- Laitteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetysilmoituksesta).

Takuu voidaan rekisteröidä verkossa sivustolla **www.ninjakitchen.eu**

TÄRKEÄÄ

- Kahden vuoden takuu alkaa laitteen ostopäivämäärästä.
- Säilytä kuitti tallessa koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Kelpuutetun kuitin puuttuminen mitätöi takuun.

Mitä etua on maksuttoman Ninja-takuun rekisteröinnistä?

Rekisteröityäsi takuusi meillä on yhteystietosi siltä varalta, että joudumme jostain syystä ottamaan sinuun yhteyttä. Lisäksi voit saada vinkkejä ja neuvoja siitä, miten voit hyödyntää Ninja-laitettasi parhaalla mahdollisella tavalla, ja saat tietoja uusista Ninja-tekniikoista ja -tuotteista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

Miten pitkä on uusien Ninja-laitteiden takuu?

Luotamme suunnitteluumme ja laadunvarmistukseen niin paljon, että uudelle Ninja-laitteellesi annetaan yhteensä kahden vuoden takuu.

Mitä maksuton Ninja-takuu kattaa?

Ninja-laitteen korjaus ja vaihto (Ninjain harkinnan mukaisesti) mukaan lukien kaikki osat ja työ. Ninjatakuu on lisäys kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

Mitä maksuton Ninja-takuu ei kata?

1. Normaalia käyttötarvikkeiden kulumista (esim. lisätarvikkeiden). Varaosia voi ostaa osoitteesta **www.ninjakitchen.eu**
2. Väärinkäytöstä, huolimattomasta käsittelystä, vaadittavan huollon suorittamatta jättämisestä tai väärästä käsittelystä kuljetuksen aikana aiheutuvaa vauriota.
1. Ninjain valtuuttamattoman huollon aiheuttamaa vikaa.

Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -lisävarusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen asiantuntijoiden kehittämiä kuin Ninja-laite. Kaikki Ninja-varaosat, kaikkien Ninja-laitteiden vaihtoosat ja lisävarusteet ovat saatavilla sivustolta **www.ninjakitchen.eu**

Huomioi, että takuu ei välttämättä kata muiden kuin Ninja-varaosien käytöstä aiheutuneita vahinkoja.

REGISTRERA DITT KÖP

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Skanna QR-koden med din mobila enhet

SPARA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsbutik: _____

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning:	220–240 V, 50–60 Hz
Effekt:	800 Watt

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING • ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

	Läs och iaktta alla instruktioner innan du startar och använder maskinen.
	Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller betydande egendomsskada om varning som åtföljs av denna symbol ignoreras.
	Endast för användning i hushåll inomhus.
Vid användning av elektriska apparater ska alltid grundläggande säkerhetsåtgärder, inklusive följande iakttas:	

⚠VARNING

För att minska risken för personskador, brand, elstötar eller sakskador, måste grundläggande försiktighetsåtgärder alltid följas, inklusive nedan numrerade varningstexter och efterföljande anvisningar. Använd inte den här apparaten till någonting annat än det avsedda ändamålet.

1 Läs alla anvisningar innan du använder apparaten och dess tillbehör.

2 Läs noga och följ alla varningstexter och anvisningar. Apparaten innehåller elektriska anslutningar och rörliga delar som kan innebära risker för användaren.

3 Gå igenom hela innehållet för att förvissa dig om att du har alla delar som behövs för korrekt och säker drift av apparaten.

4 Stäng **AV**, apparaten och dra sedan ut kontakten ur eluttaget när den inte används, innan delar monteras eller tas bort samt före rengöring. För att koppla från apparaten, håll i kontakten och dra ut den från eluttaget. Dra **ALDRIG** ut kontakten genom att dra i sladden.

5 Diska alla delar som kan komma i kontakt med livsmedel före användning.
Följ diskningsanvisningarna i denna instruktionsbok.

6 Inspektera Swirl Creamerizer-omröraren med avseende på skador före varje användning.
Om omröraren är böjd eller om skada misstänks, kontakta SharkNinja för att ordna utbyte.

7 Använd **INTE** apparaten utomhus. Den är enbart konstruerad för hushållsbruk inomhus.

8 Använd **INTE** en apparat med skadad nätsladd eller stickkontakt eller efter funktionsfel på apparaten eller om den har tappats eller skadats på annat sätt. Denna apparat har inga delar som kan repareras av användaren. Kontakta SharkNinja för service om skada uppstår.

9 Denna apparat har viktiga märkningar på kontakten. Hela sladdenheten är olämplig att byta ut. Kontakta SharkNinja för service om skada uppstår.

10 Förlängningssladdar får **INTE** användas till denna apparat.

11 För att skydda mot risken för elstötar, får **INTE** apparaten nedsänkas i eller strömkabeln tillåtas komma i kontakt med någon vätska.

12 Låt **INTE** sladden hänga över kanter på bord eller bänkar. Sladden kan hakas fast och dra bort apparaten från arbetsytan.

13 Låt **INTE** någon del av apparaten eller sladden komma i kontakt med heta ytor, som t.ex. spisar och andra värmealstrande apparater.

14 Använd **ALLTID** apparaten på en torr, plan yta.

15 Låt **INTE** små barn använda eller leka med apparaten. Noggrann uppsikt krävs när apparaten används i närheten av barn.

16 Denna apparat är **INTE** avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap, såvida det inte sker under överinseende av en ansvarig person ansvarig för ovan nämnda personers säkerhet och som kan ge anvisningar.

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING • ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

17 Använd **ENDAST** tillbehör som levereras med produkten eller rekommenderas av SharkNinja. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av SharkNinja kan orsaka eldsvåda, elektriska stötar eller personskador.

18 Placera **ALDRIG** Swirl Creamerizer-omröraren på motorenheten utan att först fästa den på ytterskålens lock och utan att locket är fäst på ytterskålen.

19 Håll händer, hår och klädsel borta från behållaren vid påfyllning och användning.

20 Undvik kontakt med rörliga delar under användning och hantering av apparaten.

21 Fyll **INTE** behållare förbi markeringarna för **MAX FILL (MAXIMAL FYLLNING)**.

22 Kör **INTE** apparaten med en tom behållare.

23 Använd **INTE** in behållare eller tillbehör som medföljer apparaten i mikrovågsugn med undantag för CREAMi Swirl-behållaren. Behållaren kan värmas i mikrovågsugn.

24 Värm **INTE** behållaren i mikrovågsugn i mer än åtta minuter i taget. Vänta och låt den kallna före ny värmning i mikrovågsugnen.

25 Lämna **ALDRIG** apparaten utan uppsikt när den används.

26 Blanda **INTE** varma vätskor. Om du gör det kan det leda till tryckuppbyggnad och avgivning av ånga, som kan innebära risk för att användaren brännskadas.

27 Bearbeta **INTE** torra ingredienser utan att tillsätta vätska i behållaren. Apparaten är inte avsedd för torrmixning.

28 Använd den **INTE** för att mala.

29 Använd **ALDRIG** apparaten utan att locket sitter på plats. Gör **INGA** försök att manipulera låsmekanismen. Se till att behållare och lock sitter fast ordentligt före användning.

30 Ta bort alla redskap från behållarna före drift. Underlåtenhet att ta bort redskap kan leda till att behållare splittras och kan eventuellt orsaka person- och egendomsskador.

31 Håll händer och redskap utanför behållarna under blandning för att minska risken för allvarliga personskador eller skador på apparaten. En spatel kan användas men **ENDAST** när apparaten inte körs.

32 Bär **INTE** enheten i ytterskålens handtag. Håll apparaten genom att ta tag i apparatens båda sidor under huvudet.

33 Bearbeta **INTE** hårda, lösa ingredienser eller is. Apparaten är inte avsedd för blandning av lös frusen frukt, block av genomfrusen is eller isbitar.

34 Frys **INTE** behållaren i en vinkel. Behållare måste placeras på en horisontell yta i frysen. Apparaten får **INTE** köras om innehållet i behållaren lutar.

35 Försök **INTE** att dispensera främmande föremål.

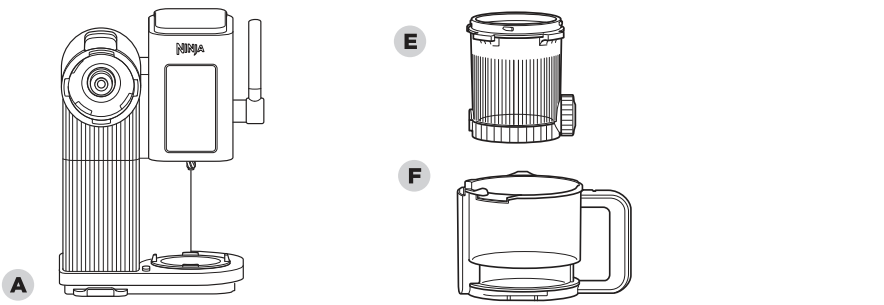
36 Avlägsna **INTE** basen från bägaren

SPARA DESSA ANVISNINGAR

DELAR

A Motorenhet (ansluten strömkabel visas ej)
B Ytterskålens lock
C Swirl Creamerizer-omrörare
D (2) Förvaringslock till CREAMi Swirl-behållare
E (2) 480ml CREAMi Swirl-behållare med munstycke
F Ytterskål
G Dispenseringslock
H Virvelpress

OBS! Enhetsfärg, antal behållare och program kan variera beroende på modell.



FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VIKTIGT: Granska alla varningar innan du fortsätter.

OBS! Alla tillbehör är BPA-fria och kan diskas på övre hyllan i diskmaskinen. Kontrollera att omröraren, behållaren, ytterskålen och locken alla har plockats isär innan de läggs i diskmaskinen.

VISSTE DU ATT?

Du kan använda ytterskålen för att bära CREAMi Swirl-behållaren när du tagit ut den ur frysen.

1 *Ta bort allt förpackningsmaterial från enheten.*
2 *Diska behållarna, locken och omröraren i varmt vatten med diskmedel. 3 Använd diskborste med handtag för att rengöra spateln.*
4 *Skölj alla delar grundligt och låt dem lufttorka.*
5 *Torka av kontrollpanelen med en mjuk trasa.*

FUNKTIONER

Använd strömknappen för att slå på och stänga av enheten.

Lampan INSTALL LIGHT (INSTALLERA LJUS) tänds när enheten inte är helt monterad för användning. Om lampan blinkar, se till att ytterskålen är korrekt installerad. Om lampan lyser med fast sken bör du kontrollera att omröraren är installerad.

COUNTDOWN TIMER (NEDRÄKNINGSTIMER) Räknar ner återstående programtid i minuter.

READY LIGHT (REDO-LJUS) När alla delar är korrekt monterade lyser redo-ljuset med fast sken tills bearbetning eller dispensering påbörjas.

PROCESSING MODE (BEARBETNINGSLÄGE) När du väljer ett bearbetningsläge kan vissa program lysa under både SCOOP (SKOPA) och SOFT SERVE (MJUKGLASS). För program som lyser under SCOOP (SKOPA) kommer utmatningen vara hårdare och tätare. För program som lyser under SOFT SERVE (MJUKGLASS), kommer utmatningen vara mjukare och lättare.

OBS! Om du planerar att dispensera din skapelse rekommenderar vi att du använder läget SOFT SERVE (MJUKGLASS).

ONE-TOUCH PROGRAMS (ENTRYCKSPROGRAM) Varje entryckspogram är intelligent utformat för sno ihop läckra skapelser. Programmen har olika längd och hastighet, beroende på de optimala inställningarna för att få perfekt krämiga resultat för det aktuella receptet.

OBS! För att avbryta ett aktivt program ska du trycka ner strömknappen.

SCOOP-PROGRAM (SKOPA)

ICE CREAM (GLASS)
Utformad för traditionella, läckra recept. Utmärkt för att förvandla mejeriprodukter och mjölkfria recept till tjock, krämig glass som är lätt att skopa upp.

LITE ICE CREAM (LÄTTGLASS)
Utformad för den hälsomedvetna för att göra ketorecept, paleorecept och veganska recept som har låg socker- och/eller fetthalt eller använder alternativ till socker.

SORBET (SORBET)
Förvandla fruktbaserade recept med högre vatten- och sockerhalt till krämiga läckerheter.

GELATO (GELATO)
Förvandlar kokta baser till fyllig, kompakt glass i italiensk stil.

FROZEN YOGHURT (FRYST YOGHURT)
Förvandla din favorityoghurt från affären till en nyttig, krämig frusen godsak med ett enkelt knapptryck. När du gör fryst yoghurt, se till att du använder yoghurt med normal fetthalt och tillsatt socker. Bearbeta inte fettfri yoghurt eller yoghurt utan tillsatt socker.

MILKSHAKE (MILKSHAKE)
Utformad för att skapa snabba och tjocka milkshakes genom att kombinera din favoritglass (köpt i affären eller hemmagjord), mjölk och tillsatser.

MIX-IN (TILLSATSER)
Utformad för att kunna blanda i bitar av godis, kakor, nötter, flingor eller fryst frukt för att anpassa en nygjord bas eller en godsak köpt i butiken.

OBS! Rekommenderas ej för SOFT SERVE-recept (MJUKGLASS).

SOFT SERVE-PROGRAM (MJUKGLASS)

ICE CREAM (GLASS)
Utformad för att ta med glasskiosken hem. Expandera med klassisk mjukglass i vanilj- och chokladsmak för en helt ny värld av lätta, luftiga, kul smaker.

LITE SOFT SERVE (LÄTT MJUKGLASS)
Ta klassiska mjukglassrecept till nästa nivå med alternativ med låg fetthalt, låg sockerhalt och/eller sockerersättning. Välj när du bearbetar paleo- eller veganska recept.

FRUITI (FRUKTGLASS)
FRUITI (FRUKTGLASS) har samma konsistens som mjukglass men använder sig av en fruktbas fri från mejeriprodukter som resulterar i en söt, syrlig fruktsmak för en lätt, uppfriskande godsak.

SOFT SERVE GELATO (MJUKGLASSGELATO)
Lyft vaniljsåsbaserade recept med fylligare, krämigare, virvelbara texturer.

FROZEN YOGHURT (FRYST YOGHURT)
Skapa läckerheter av yoghurtbutikskvalitet som är redo att serveras. Blanda dina favorityoghurtar från affären med mjölk och snurra för att skapa lätta, luftiga resultat som liknar fryst yoghurt.

SCOOP/SOFT SERVE PROGRAM (SKOPA/MJUKGLASS)

CREAMiFIT (CREAMiFIT)
Ett nytt sätt att njuta av frysta läckerheter gjorda med baser med högre proteinhalt och lägre kalori- och sockerhalt*. Detta program vispar luft i ingredienserna för att skapa lätt mjukglass och skopbar glass.
*Jämfört med Ninja CREAMi Swirl glassrecept.

RE-SPIN (EXTRASPINN)
Utformad för att säkerställa en slät textur efter att ha kört ett av entryckspogrammen. Extraspinn behövs ofta när basen är väldigt kall (under -20 °C) och konsistensen är mer smulig än krämig.

FRYSTIPS

För bästa resultat, ställ in din frys mellan -13 °C och -20 °C. CREAMi Swirl är utformad för att bearbeta baser inom detta intervall. Om din frys inte är inom detta intervall ska din behållare nå rätt temperatur.

Frys **INTE** Swirl-behållaren i en vinkel. Placera Swirl-behållaren på en plan yta i frysen.

Stående frysar fungerar bäst. Lådfrys rekommenderas inte, eftersom de ofta når extremt låga temperaturer.

Frys basen i minst 24 timmar. Även om basen är fryst, behöver den nå ännu lägre temperaturer innan den kan bearbetas.

Utnyttja tiden genom att förbereda flera Swirl-behållare samtidigt. Förvara dessa Swirl-behållare i frysen för att Creamify på begäran när du blir sugen.

Vill du inte vänta i 24 timmar? Anpassa köpt glass med tillbehör eller gör en milkshake. För att anpassa köpt glass lägger du glassen i Swirl-behållaren och hoppar till steg 11a.

Detta är INTE en mixer.

Bearbeta **INTE** ett block av genomfrusen is eller isbitar.

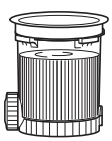
Använd **INTE** apparaten för att göra smoothie eller för att bearbeta hårda, lösa ingredienser.

Frukt måste krossas för att avge sin juice eller kombineras med andra ingredienser och frysas innan den bearbetas.

ANVÄNDA CREAMi SWIRL

VIKTIGT: Granska alla varningar innan du fortsätter.

1 Tillsätt ingredienser i CREAMi Swirl-behållaren. Fyll **INTE** på mer ingredienser än upp till MAX FILL-markeringen (MAXIMAL FYLLNING). För inspirerande recept kan du välja mellan hundratals recept på **ninjacreami.com**.



2 Om receptet kräver att ingredienserna ska vara frysta, så snäpper du fast locket på Swirl-behållaren och fryser den i minst 24 timmar.

OBS! Enheten måste kopplas in **INNAN** den monteras. Enheten kommer inte att kunna köras om ytterskålen monteras innan enheten kopplas in.

3 Koppla in enheten och placera på en ren, torr och jämn yta som exempelvis en bänk eller bordsskiva.

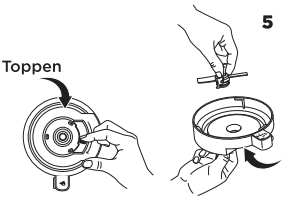
4 När basen är förberedd eller fryst ska du ta bort Swirl-locket och lägga Swirl-behållaren i ytterskålen.

OBS! UNDVIK att köra Swirl-behållaren om ingredienserna har fryst i en vinkel eller om Swirl-behållaren har skopats ur och frysts om ojämnt.

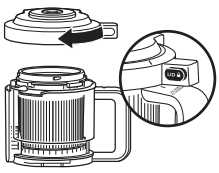
Jämna alltid ut ytan på det som blandats innan du fryser det på nytt. Om det som blandats frysts ojämnt ska du ställa Swirl-behållaren i kylen för att låta ingredienserna smälta, och därefter vispa för att blanda ingredienserna. Frys på nytt och se till att Swirl-behållaren ställs på en plan yta i frysen.

ANVÄNDA CREAMi – FORTS.

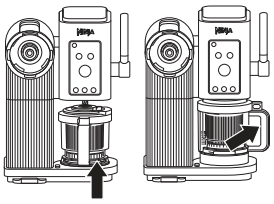
VIKTIGT: Granska alla varningar innan du fortsätter.



5 Dra tillbaka och håll nere den VITA låsregeln till omröraren upptill på ytterskålens lock, sätt därefter in Swirl Creamerizer-omröraren i botten av locket. Släpp låsregeln för att fästa omröraren. När den är helt installerad sitter låsregeln i mitten och omröraren är en aning lös.



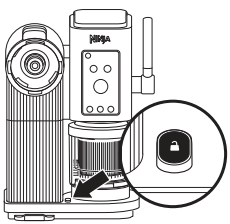
6 Placera lockets flik precis till höger om ytterskålens handtag så att linjerna på locket och handtaget sammanfaller. Rotera locket medurs för att låsa det.



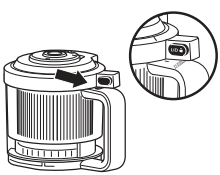
7 Placera sedan ytterskålen på den inkopplade motorenheten med handtaget centrerat nedanför kontrollpanelen. Vrid handtaget åt höger för att höja upp plattformen och lås skålen på plats, tills du hör ett klick.

8 Tryck på strömknappen för att starta enheten. Om ytterskålen är korrekt monterad tänds kontrollpanelen och indikatorn READY (REDO) lyser med fast sken. Välj SOFT SERVE (MJUKGLASS) eller CLASSIC (KLASSISK) som ditt bearbetningsläge. Välj sedan programmet som matchar din bas. Timern räknar ner till programmet. Programmet stoppas automatiskt när det är klart.

ANTECKNINGAR: Om installationslampan lyser, så är inte enheten helt monterad och klar att tas i bruk. Om lampan blinkar bör du kontrollera att skålen är korrekt monterad. Om lampan lyser med fast sken bör du kontrollera att omröraren är installerad. Se till att du kopplar in enheten **INNAN** du monterar skålen.



9 När programmet är klart tar du loss ytterskålen genom att hålla inne skålens frigöringsknapp på vänster sida av motorenheten och vrida tillbaka handtaget till mitten. När handtaget vrids sänker plattformen ned skålen. Dra skålen rakt mot dig för att ta loss.



10 För att ta av locket trycker du på locköppningsknappen och vrider locket moturs.

OBS! Enheten kan inte köra olika entrycksprogram direkt efter varandra. Mellan programmen sänker du ned skålen och kontrollerar resultatet innan du fortsätter

11a ENDAST FÖR RECEPT SOM KAN SKOPAS Om du använder tillsatser ska du ta hjälp av en sked för att skapa ett 4 cm brett hål som når botten av Swirl-behållarens bearbetade portion. Tillsätt hackade eller krossade tillsatser i hålet i Swirl-behållaren och repetera steg 6–10 för att bearbeta igen med samma bearbetningszon och programmet MIX-IN (TILLSATSER).

TILLSATSTIPS

Tillsätt 0,6 dl krossat godis, fryst frukt, hackade nötter, chokladbitar med mera. När du använder flera olika tillsatser, överskrid inte 0,6 dl totalt. Justera mängden tillsatser efter smak och se till att ytterskålens lock kan stängas ordentligt över Swirl-behållaren.

Hårda tillbehör kommer att förbli intakta. Tillsatser som choklad, godis och nötter sönderdelas inte under programmet MIX-IN (TILLSATSER). Använd minichokladchips och godis eller hackade ingredienser.

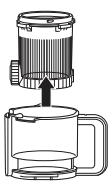
Mjuka tillsatser kommer att sönderdelas. Tillsatser som frukostflingor, kakor och fryst frukt blir i mindre bitar efter programmet MIX-IN (TILLSATSER). Använd större bitar av mjuka ingredienser.

För glass och gelato **rekommenderas INTE färsk frukt, såser eller bredbara pålägg** som tillsatser. Om du tillsätter färsk frukt, kola och karamellsåser så vattnar du ur din godsak. Bredbara choklad- och hasselnötsblandningar och nötsmör passar heller inte bra som tillsatser. Vi rekommenderar fryst frukt eller choklad-/kolasås som garnering.

11b Om du inte använder tillsatser kan programmet RE-SPIN (EXTRASPINN) användas på en Swirl-behållare som är smulig eller i pulverform för att göra den krämigare. RE-SPIN (EXTRASPINN) behövs ofta för väldigt kalla baser. Om det du lagar är slätt och kan skopas upp, så går du vidare till steg 12. Om basen är smulig eller i pulverform upprepar du steg 6–10 för att bearbeta igen med hjälp av programmet RE-SPIN (EXTRASPINN)

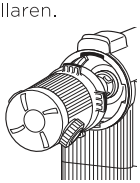
RE-SPIN

OBS! Kör inte RE-SPIN (EXTRASPINN) innan du kör programmet MIX-IN (TILLSATSER).



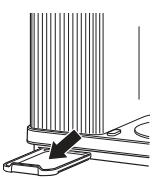
12 Lyft ur Swirl-behållaren ur ytterskålen och avnjut **ELLER** fortsätt för att förbereda servering.

13 Hitta det VITA serveringslocket. Placera och vrid fast serveringslocket på behållaren.

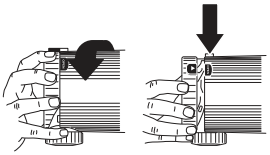


14 Montera behållaren genom att rikta **den blå fliken på behållaren** med den **blå fliken på dispenseringsområdet** på vänster sida av enheten. Vrid tills du hör ett klick.

15 Dra ut droppbrickan från enhetens bottenplatta.



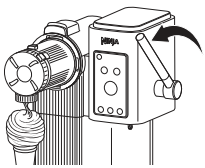
ANVÄNDA CREAMi – FORTS.



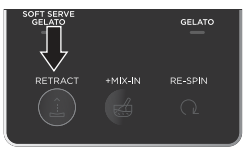
16 Vrid sedan den VITA bottenplattan på behållaren medurs tills den sträcker sig helt mot positionen SWIRL (VIRVLA).

OBS! Om du glömmer det här steget kommer du att få ett E6-fel när du försöker dispensera.

17 Dra handtaget mot dig för att dispensera. Ju längre ut du drar handtaget, desto snabbare dispenseras utmatningen. Släpp handtaget för att sluta dispensera.



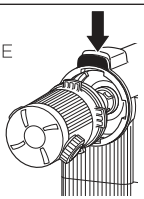
OBS! Det tar cirka 15 sekunder för utmatningen att komma ut ur munstycket.

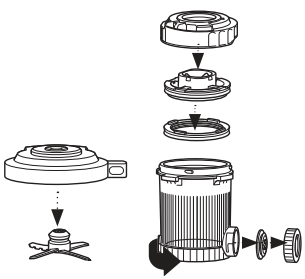


18 Om det fortfarande finns glass i behållaren ska du trycka på knappen RETRACT (INDRAGNING) för att dra in virvelpressen.

OBS!
- Din virvelpress kommer automatiskt att dras in när behållaren är helt tom.
- Om det fortfarande finns glass i behållaren ska du trycka på knappen RETRACT (INDRAGNING) för att dra in kolven och för att kunna avlägsna behållaren

19 För att lossa behållaren ska du trycka och hålla inne knappen RELEASE (FRIGÖR) medan du vrider behållaren moturs.

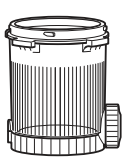




20 Skölj ytterskålens lock för att få bort kladdiga rester eller delar som kilats fast i Swirl Creamerizer-omröraren. Lossa sedan omröraren genom att trycka in låsregeln överst på ytterskålens lock. Lossa omröraren direkt ned i diskhon för enkel rengöring.

OBS! Avlägsna dispenseringslocket och munstycket från behållaren när du har serverat din glass. För att lossa kolven ska du hålla inne låset på kolven upptill på locket.

21 Stäng av enheten genom att trycka på strömknappen. Koppla ur enheten när du är klar. Se avsnittet Skötsel och underhåll för anvisningar om rengöring och förvaring.



22 Är din Swirl-behållare inte tom än? Se till att bottenplattan på din Swirl-behållaren är stängd och att all glass har sköljts ut ur munstyckets hålighet. Platta till toppen av din frysta godsak med en sked eller slickepott innan du fryser in den på nytt. Om godsaken är hård efter att ha frysts in igen, kan du bearbeta den på nytt på det program som användes för att göra den. Om den är mjuk är det bara att skopa upp och njuta.

OBS: om din godsak innehåller tillsatser kommer dina tillsatser krossas ytterligare och skapa en ny smak om du bearbetar på nytt.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

RENGÖRING

OBS! Före rengöring ska du se till att avlägsna Swirl Creamerizer-omröraren från ytterskålens lock genom att skölja locket och sedan trycka in omrörarens lås.

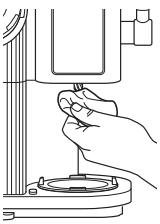
Handdisk Diska behållare, lock, virvelpress, och omrörare i varmt vatten med diskmedelslösning. Använd diskborste med handtag för att rengöra omröraren. Skölj alla delar grundligt och låt dem lufttorka. Handdiska sedan behållaren noggrant med en liten borste eller genom att placera den i diskmaskinen.

Diskmaskin Behållare, lock, virvelpress, och omrörare kan diskas på översta hyllan i diskmaskinen. Kontrollera att omröraren, Swirl-behållaren, ytterskålen och locken alla har plockats isär innan de läggs i diskmaskinen.

Ytterskålens lock Ta bort omröraren innan du rengör ytterskålens lock eftersom ingredienser kan ha fastnat under omröraren. Spola sedan varmt vatten genom omröraren lossningsspak och ut genom tömningshålen på vardera sidan. Håll locket med spaksidan nedåt för att tömma locket helt. Ta av den mörkgrå gummitätningen som omsluter mitten av undersidan på ytterskålens lock. Handdiska sedan locket och tätningen med varmt vatten med diskmedel eller i diskmaskinen.

Dispenseringslock Avlägsna virvelpressen innan du rengör dispenseringslocket eftersom ingredienser kan ha fastnat under virvelpressen. Kör sedan varmt vatten genom virvelpressens lossningsspak och ut genom tömningshålen på vardera sidan.

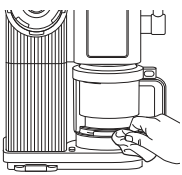
Virvelpress Avlägsna virvelpressen innan du rengör dispenseringslocket eftersom ingredienser kan ha fastnat under virvelpressen. Kör sedan varmt vatten genom virvelpressens lossningsspak och ut genom tömningshålen på vardera sidan.



Motorenhet
Koppla från motorenheten före rengöring. Torka av motorenheten med en ren, fuktig trasa. Använd inte slipande trasor, svampar eller borstar för att rengöra bottenplattan.

Torka spindeln under kontrollpanelen med en fuktig trasa efter varje användning.

Om det finns vätska kvar mellan motorenheten och plattformen ska du lyfta plattformen för att rengöra. Placera sedan ytterskålen på motorenheten med handtaget centrerat nedanför kontrollpanelen. Vrid handtaget åt höger för att höja upp plattformen. Använd därefter en våt trasa för att rengöra området mellan motorenheten och den upphöjda plattformen.



Dispenseringsområde
Koppla från motorenheten före rengöring. Torka dispenseringsområdet med en ren, fuktig trasa. Använd inte slipande trasor, svampar eller borstar för att rengöra bottenplattan

FÖRVARING

Nätsladden förvaras genom att lindas med en fästanordning med krok och ögla nära baksidan av motorenheten. Linda **INTE** sladden runt bottenplattans nederdel vid förvaring.

Förvara eventuella återstående tillbehör vid sidan av enheten eller i ett skåp, där de inte skadas eller utgör någon fara.

ÅTERSTÄLLNING AV MOTORN

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

1 *Koppla ur enheten från eluttaget.*
2 *Låt enheten svalna i cirka 15 minuter.*
3 *Avlägsna ytterskålens lock och omrörare. Se till att inga ingredienser sitter fast och blockerar lockmekanismen.*

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

OBS! Bearbeta **INTE** ett block av genomfrusen is eller isbitar. Använd **INTE** apparaten för att göra smoothie eller för att bearbeta hårda, lösa ingredienser. Frukt måste krossas för att avge sin juice eller kombineras med andra ingredienser och frysas innan den bearbetas.

FELSÖKNINGSGUIDE

⚠VARNING Minska risken för elektriska stötar och oavsiktlig påslagning genom att stänga av enheten och dra ut stickkontakten från eluttaget före felsökning.

Enheten rör sig på bänken vid bearbetning.
- Förvissa dig om att bänken och enhetens stödfötter är rena och torra.

Satsen som har frusits är flytande, ej fast efter blandning.
- Om basen är mjuk efter blandning: placera CREAMi Swirl-behållaren i frysen igen i flera timmar eller tills önskad konsistens uppnås.
- För bästa resultat bör basen frysas i minst 24 timmar och bearbetas omedelbart när den tagits ut ur frysen. Om den bearbetade basen fortfarande inte har stelnat kan frysen ställas in på en lägre temperatur. Enheten är utformad för att bearbeta baser mellan -12 °C och -20 °C.
- Andelen fett eller socker kan vara för hög i ditt recept. Se inspirationsguiden och använd recepten som presenteras där som riktlinjer för bästa resultat.

Den frusna satsen ser smulig eller pulverformig ut efter bearbetning.
- Om basen har frusits vid väldigt låg temperatur, kan den bli smulig. När ett entrycksprogram har körts kan programmet RE-SPIN (EXTRASPINN) användas för att få jämnare och krämigare konsistens på den frusna godsaken.
- Andelen fett eller socker i ditt recept kan vara för låg. Se inspirationsguiden och använd recepten som presenteras där som riktlinjer för bästa resultat.

Entrycksprogrammen tänds inte.
- Enheten måste kopplas till ett fungerande eluttag innan ytterskålen monteras. Tryck sedan på strömknappen för att välja program.
- Kontrollera att enheten är rätt monterad för användning. Om enheten slås på och ytterskålen inte är rätt monterad, blinkar monteringsindikatorn. Om omröraren inte är rätt monterad tänds monteringsindikatorn. Alla entrycksprogram kommer att finnas tillgängliga när enheten är helt monterad och ett bearbetningsläge har valts.
- Enheten kan inte köra olika program i följd. Mellan programmen: sänk ned skålen och kontrollera resultatet innan du höjer upp den igen och kör ett annat program.

Monteringsindikatorn blinkar.
- För bearbetning: Ytterskålen har inte monterats eller har monterats fel. Montera omröraren i ytterskålens lock på nytt och locket på ytterskålen, montera därefter ytterskålen på motorenheten igen tills den klickar på plats.
- För dispensering: Munstycket är inte öppet, eller munstyckets flik är inte helt i kontakt med enheten. Se till att du öppnar munstycket och att det är i kontakt med enheten. När det väl hänt kommer ljuset READY (REDO) tändas och lysa med ett fast sken.

Monteringsindikatorn lyser med fast sken.
- Ytterskålen är rätt monterad men omröraren saknas eller har monterats felaktigt. Sänk plattformen genom att hålla frigöringsknappen på skålen intryckt till vänster på motorenheten och vrid samtidigt ytterskålens handtag mot mitten. Kontrollera att omröraren har monterats på locket.

Displayen visar E1 eller E2 och programlamporna blinkar.
- Motorn har överbelastats och måste återställas. Koppla ur maskinen från eluttaget, ta bort skålen och låt motorenheten svalna i cirka 15 minuter före ny körning.
- Ta bort ytterskålens lock och omrörare. Se till att inga ingredienser sitter fast och blockerar lockmekanismen.
- Ingredienserna du försöker bearbeta kan vara för kompakta. Se till att du använder ingredienser med socker eller fett. Använd recepten i inspirationsguiden för bästa resultat.
- Din frys kan vara väldigt kall. Enheten är utformad för att bearbeta baser mellan -13 °C och -20 °C. Ändra inställningarna på din frys, flytta Swirl-behållaren till framsidan av frysen, eller låt Swirl-behållaren stå på köksbänken i några minuter före bearbetning.
- Blanda **INTE** ett block av genomfrusen is, isbitar eller hårda, lösa ingredienser.

Displayen visar E3 och programlamporna blinkar.
- Ett fel har inträffat och programmet kunde inte köras klart. Koppla först ur enheten. Kontrollera att omröraren har monterats rätt, koppla sedan in enheten igen och försök köra programmet igen.

Swirl-behållaren har fryst i en vinkel i frysen.
- För bästa möjliga resultat, bearbeta inte en Swirl-behållare som har frysts lutande eller där innehållet har skopats ur och sedan frusits om ojämnt.
- Jämna alltid till ytan på glassen före ny frysning. Om Swirl-behållaren har fryst ojämnt ska du ställa Swirl-behållaren i kylen och låta ingredienserna smälta. Vispa i så fall så att ingredienserna blandas. Vid omfrysning ska du kontrollera att Swirl-behållaren står på en plan yta i din frys.

Ytterskålen frigörs inte från motorenheten efter bearbetning.
- Vänta cirka två minuter och försök sedan lossa ytterskålen igen. Håll in frigöringsknappen till vänster på motorenheten, håll i skålens handtag och vrid medurs för att lossa den. Det kan gå ganska trögt.
- Om du inte kan frigöra ytterskålen efter två minuter håller du frigöringsknappen till vänster intryckt samtidigt som du håller ned lockets upplåsningsknapp på bearbetningslocket till höger och sänker ytterskålen för att avlägsna din frusna godsak. Ta sedan en varm svamp eller hushållspapper och fukta försiktigt området mellan bearbetningslocket, skålen och motorenheten. Sätt tillbaka ytterskålen på enheten och sätt tillbaka den på locket. Tryck sedan på ytterskålens frigöringsknapp och sänk ytterskålen. Det kan gå ganska trögt.
- För att förhindra att ytterskålen fastnar på motorenheten, se alltid till att spindeln under kontrollpanelen rengörs mellan bearbetningen och se till att håligheten ovanpå paddeln är helt torr före bearbetning. Vid bearbetning av olika baser i följd ska du se till att skölja och torka omröraren efter varje bas. Med vissa recept kan vatten frysa mellan omröraren och motorenheten, vilket gör att de fastnar. Undvik det genom att torka omröraren mellan körningarna.

Insidan av CREAMi Swirl-behållaren är repig.
- Lätt repning av Swirl-behållaren är normalt efter regelbunden användning. Undvik repor i Swirl-behållaren genom att förbereda ingredienserna i en separat skål och undvika användning av vassa metallredskap i Swirl-behållaren. Rengör med en mjuk trasa utan skrubbande effekt.

Displayen visar E och virvelpressen har dragits in.
- Kontrollera bottenplattan på din behållare och se till att den är öppen för att glass ska kunna passera däri. Om bottenplattan inte är öppen behöver du låsa upp och montera om behållaren i dispenseringsområdet och därefter öppna bottenplattan på behållaren för att fortsätta dispensera.
- Om bottenplattan på din behållare varit öppen och du tidigare dispenserat från den här behållaren och fryst om behållaren kan icke blandad glass ha fastnat i munstyckets hålighet. Avlägsna behållaren från dispenseringsområdet och se till att ingen fryst glass fastnat i munstyckets hålighet. Om du noterar fryst glass ska du köra området under varmt vatten och avlägsna fryst glass med baksidan av en sked eller gaffel. Montera därefter om behållaren för dispensering och försök igen
- Om din behållare varit öppen ska du avlägsna bottenplattan på behållaren från dispenseringsområdet. Munstycket är troligen tilltäppt om du använt tillsatser. För att förhindra att apparaten skadas rekommenderar vi att du sköljer området runt munstycket och skopar utmatningen från din behållare i önskad bunke. Tillsatser rekommenderas inte för dispensering.
- Har du inte använt tillsatser och bottenplattan på behållaren varit öppen kan din glass vara för kompakt för att dispensera och behöva bearbetas igen på RE-SPIN (EXTRASPINN). Avlägsna dispenseringslocket och munstycket och följ steg 6–8 och steg 11 tills utmatningen inte längre smular sig eller är pulverlik. Du kan därefter upprepa steg 13–10 för dispensering.
- Om din utmatning fortfarande inte går att dispensera trots att du kört extraspinn kan den vara för kompakt för dispensering och behöva skopas ur direkt från behållaren för att avnjutas.

Displayen visar E8 och virvelpressen har dragits tillbaka.
- Ta bort behållaren från dispenseringsområdet. Koppla ur enheten och koppla in den igen.
- Följ stegen ovan för det blinkande ”E”-felet. Kontakta kundtjänst om du får ett annat E8-fel.

Du KAN INTE dispensera och bearbeta samtidigt.
- Om behållaren sitter på för dispensering men inte kan dispensera, se till att ytterskålen inte är helt upphöjd i det installerade läget.

Försök INTE ta bort bägarbasen från bägaren.
- För djuprengöring kan du blötlägga behållaren med behållarbasen i öppet läge i varmt vatten med diskmedel.

NINJA

TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När en konsument köper en produkt i Sweden får de juridiska rättigheter avseende produktens kvalitet (dina lagstadgade rättigheter). Du kan hävda dessa rättigheter mot din återförsäljare. På Ninja är vi dock så säkra på kvaliteten på våra produkter att vi ger dig tillverkargaranti på två år. Dessa villkor avser endast vår tillverkargaranti – dina lagstadgade rättigheter påverkas inte.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna för och omfattningen av vår garanti. De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och inte heller ditt avtal med återförsäljaren.

Ninja Guarantees

Du hittar onlinesupport på **www.ninjakitchen.eu**

Hur registrerar jag min utökade Ninja-garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. För att spara tid, ha följande information om din Fläkt till hands:

- Datum då du köpte enhet (kvitto eller följesedel).

För att registrera online, besök **www.ninjakitchen.eu**

VIKTIGT:

Garantin täcker din produkt under två år från och med datumet för köpet.

Spara alltid kvittot. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att bekräfta att den information vi har fått är korrekt. Om du inte kan visa upp ett giltigt kvitto kommer detta att ogiltigförklara din garanti.

Vilka är fördelarna med att registrera den inkluderade Ninja-garantin?

När du registrerar din garanti har vi dina uppgifter till hands om vi behöver ta kontakt. Du kan också få tips och råd om hur du får största möjliga nytta av din Ninja-fläkt och de senaste nyheterna om nya produkter och lanseringar från Ninja. Om du registrerar din garanti online, får du genast en bekräftelse om att vi har tagit emot dina uppgifter.

Hur länge gäller garantin för din nya Ninja-apparat?

Vårt förtroende för vår design och kvalitetskontroll innebär att din nya Ninja-produkt har en garanti som gäller i totalt två år.

Vad täcks av den inkluderade Ninja-garantin?

Reparation eller byte av din Ninja-apparat (enligt Ninjas gottfinnande), inklusive alla delar och arbete. En Ninja-garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter som köpare.

Vad täcks inte av den inkluderade Ninja-garantin?

1. Normalt slitage på bärbara delar (t.ex. tillbehör) täcks inte av denna garanti. Reservdelar finns att köpa på **www.ninjakitchen.eu**
2. Skada orsakad av felaktig eller olämplig användning, försumlig hantering, underlåtenhet att utföra nödvändigt underhåll eller skada orsakad av felaktig hantering under transport.
3. Skada orsakad av underhåll som inte är godkänd av Ninja.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-hårtork. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på **www.ninjakitchen.eu**

Kom ihåg att skador som orsakas av användning av reservdelar som inte kommer från Ninja kanske inte täcks av din garanti.

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

NINJA og CREAMI er registrerede varemærker i Den Europæiske Union tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

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

NINJA und CREAMI sind eingetragene Marken der SharkNinja Operating LLC in der Europäischen Union.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

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

NINJA and CREAMI are registered trademarks in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

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

NINJA y CREAMI son marcas registradas de SharkNinja Operating LLC en la Unión Europea.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

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

NINJA et CREAMI sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC dans l'Union européenne.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

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

NINJA e CREAMI sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC nell'Unione Europea.

© 2025 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 en CREAMI zijn geregistreerde handelsmerken van EU Shark Ninja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC.
GEDRUKT IN CHINA

NORSK
Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

NINJA og CREAMI er registrerte varemerker i EU Shark Ninja Operating LLC.

© 2025 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 e CREAMI são marcas registadas da SharkNinja Operating LLC na União Europeia.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

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

NINJA i CREAMI są zastrzeżonymi znakami towarowymi SharkNinja Operating LLC w Unii Europejskiej.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. WYDRUKOWANO W CHINACH

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

NINJA ja CREAMI ovat EU Shark Ninja Operating LLC:n rekisteröityjä tavaramerkkejä.

© 2025 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 och CREAMI är registrerade varumärken som tillhör EU Shark Ninja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

ninjakitchen.eu

SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way,
LEEDS LS15 8ZB, GB. Wielka Brytania
NIP: PL5263721774

ninjakitchen.co.uk

NC701EU_IB_MP_Mv1_250313