

NINJA

CREAMI XL

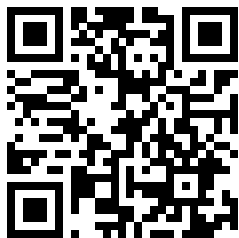
11-IN-1 ICE CREAM MAKER

NC601EU | Owner's Guide

NC601EU

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





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

 **NinjaKitchen.eu**

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

Power consumption in off mode: 0.4W
After 5 minutes of inactivity this product will go into Off mode

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 XL 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 This appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **DO NOT** modify the plug in any way.
- 9 **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.
- 10 This appliance has important markings on the plug. The entire supply cord is not suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja for service.
- 11 Extension cords should **NOT** be used with this appliance.
- 12 To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- 13 **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.
- 14 **DO NOT** allow the unit or the cord to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- 15 **ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- 16 **DO NOT** allow children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 17 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.
- 18 **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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

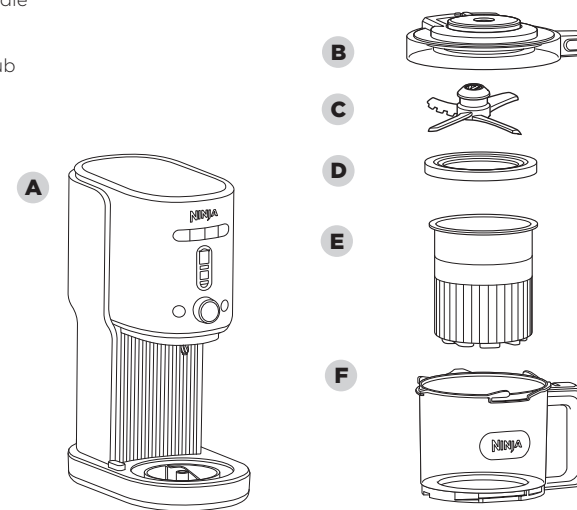
PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

- 19 **NEVER** place the XL 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.
- 20 Keep hands, hair, and clothing out of the container when loading and operating.
- 21 During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
- 22 **DO NOT** fill containers past the **MAX FILL** lines.
- 23 **DO NOT** operate the appliance with an empty container.
- 24 **DO NOT** microwave the containers or accessories provided with the appliance, except the Creami XL Tub. The tub can be microwaved.
- 25 **DO NOT** microwave the tub for more than 8 minutes at a time. Wait until cooled before microwaving again.
- 26 **NEVER** leave the appliance unattended while in use.
- 27 **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.
- 28 **DO NOT** process dry ingredients without adding liquid to the tub. It is not intended for dry blending.
- 29 **DO NOT** perform grinding operations.
- 30 **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.
- 31 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.
- 32 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.
- 33 **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.
- 34 **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.
- 35 **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.
- 36 The maximum rating wattage can be achieved with the following recipe: Set the freezer to -16°C and let the freezer stabilize. Whisk 1 box of instant chocolate pudding powder (165 grams) with 710 ml of milk for 2 minutes. Pour base into an empty Creami XL Tub up to the **MAX FILL** line. Place the tub in the freezer for 17.5 hours. Process the base using the **Re-Spin** program.

PARTS

- A Motor Base
(attached power cord not shown)
- B Outer Bowl Lid
- C XL Creamerizer Paddle
- D Creami XL Lid
- E 710 ml Creami XL Tub
- F Outer Bowl

NOTE: Unit colour and number of XL Tubs and lids may vary by model.



BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Review all warnings before proceeding.

NOTE: All attachments and accessories are 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 XL Tub after removing it from the freezer.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

USING THE CONTROL PANEL

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

INSTALL LIGHT

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

COUNTDOWN TIMER

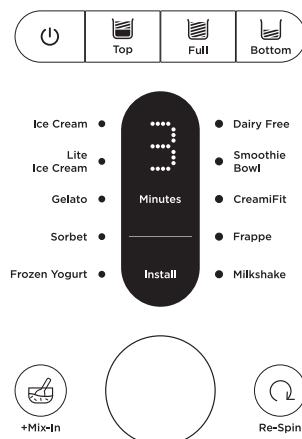
Countdowns remaining program time.

ENJOY LIGHT

When processing is complete, light will illuminate.

PROCESSING MODE

Select processing mode prior to selecting a program. To process the whole XL Tub, press **Full**. To process just the top half, press **Top**. To process the remaining half of the tub, press **Bottom**.



NOTE: **Top** and **Bottom** modes are not available with **DRINKABLE** programs.

ONE-TOUCH PROGRAMS

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

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

SCOOPABLE PROGRAMS

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

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

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

Frozen Yoghurt Easily transform your favourite store-bought Yoghurt 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 in the unit.

Gelato Creates custard bases for Italian-style ice cream.

Dairy Free Designed to turn dairy-alternative recipes into thick, creamy, and scoopable ice creams.

Smoothie Bowl Designed for recipes that are made from fruit and/or vegetables frozen together with dairy, dairy alternatives, or juice.

CreamiFit A unique program for high protein, lower calorie, and low-sugar mixtures. Offering a faster longer program to whip air through ingredients at the touch of a button.

DRINKABLE PROGRAMS

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

Milkshake Designed to create quick and thick milkshakes by combining your favourite 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 customise a just processed base or store-bought treat.

NOTE: Mix-ins work best if they are added in the middle/center of the XL Tub. After processing, insert a spoon into the center of the tub and twist to create a 1 1/2-inch-wide hole that reaches the bottom of the processed portion of the tub. Add chopped or broken mix-ins to the hole and process again using the **+Mix-In** program.

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

NOTE: Do not **Re-Spin** before using the **+Mix-In** program.

FREEZING TIPS



For best results, set your freezer between -13°C and -20°C. The Creami XL is designed to process bases within this range. If your freezer is within this range, the XL Tub should reach the appropriate temperature.



DO NOT freeze the XL Tub at angle. Place it 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 XL Tubs at once. Keep these tubs in your freezer to Creamify on demand whenever the craving strikes.

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

THIS IS NOT A BLENDER.

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

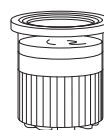
DO NOT make a smoothie or process hard, loose ingredients.

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

USING THE CREAMI MIX-IN SYSTEM

IMPORTANT: Review all warnings before proceeding.

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

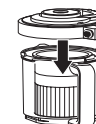


- 2 If the recipe requires the ingredients to be frozen, snap the lid on the XL Tub and freeze for at least 24 hours.



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 XL Tub lid and place it in the outer bowl.

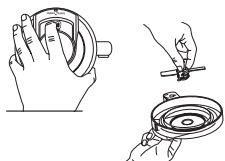


NOTE: DO NOT process the XL Tub if ingredients have been frozen at an angle or if the tub has been scooped out of and then refrozen unevenly. Always smooth out the surface of a processed treat before refreezing. If frozen unevenly, place the XL Tub in the refrigerator to allow the ingredients to melt, then whisk to combine ingredients. Refreeze, ensuring the tub is placed on a level surface in the freezer.



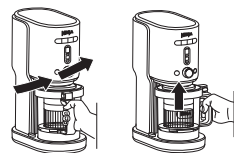
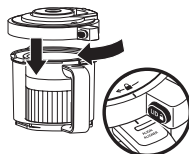
USING THE CREAMI – CONT

IMPORTANT: Review all warnings before proceeding.

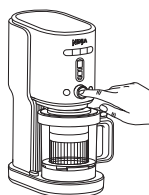


- 5 Press and hold the paddle latch on the top of the outer bowl lid, then insert the XL Creamerizer Paddle in the bottom of the lid. Release the latch to secure the paddle. When fully installed, the latch will be centered and the paddle will be slightly loose. Press the power button to turn on the unit.

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



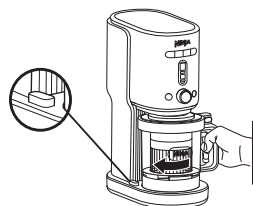
- 7 With the unit plugged in, slide the outer bowl onto the motor base with the handle centered below the control panel. Twist the handle to the right to raise the platform and lock the bowl in place, signaled by a click.



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

NOTE:

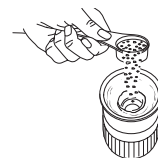
- **Top** and **Bottom** modes are not available with **DRINKABLE** programs.
- If the install light is illuminated, the unit is not fully assembled for use. If the light is blinking, ensure the bowl is properly installed. If the light is solid, check that the paddle is installed. Ensure to plug the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



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

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

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



- 11a If adding mix-ins, insert a spoon into the center of the XL Tub and twist to create a 4cm hole that reaches the bottom of the processed portion of the tub. Add chopped or broken mix-ins to the hole in the tub and repeat steps 6-10 to process again using the same processing zone and the **+Mix-In** program.

MIX-IN TIPS

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

Hard mix-ins will remain intact.

Mix-ins like chocolate, sweets, and nuts will not be broken down during the **+Mix-In** program. Use mini chocolate chips and candies or pre-chopped ingredients.

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

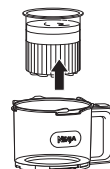
For ice cream and gelato, **fresh fruit, sauces, and spreads are NOT recommended** as mix-ins. Adding fresh fruit, fudge, and caramel sauces will water down your treat. Chocolate hazelnut spread and nut butters also do not mix well. Frozen fruit or chocolate/caramel shell toppings are recommended.

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

NOTE: Do not **Re-Spin** before using the **+Mix-In** program.

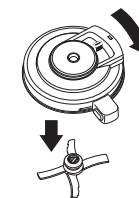


Re-Spin



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

- 13 Rinse the outer bowl lid to remove any sticky residue or pieces wedged in the XL 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.
- 14 Turn the unit off by pressing the power button. Unplug the unit when finished. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.



- 15 Didn't finish your XL Tub? Flatten the top of your frozen treat with a spoon or spatula before refreezing. If the treat is hard after re-freezing, process it again on the program used to make it. If it's soft, just scoop and enjoy it. Before re-processing a drinkable leftover, add a 150 ml pour-in of your choosing for **Frappe** or **Milkshake**.

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

• Hand-Washing

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

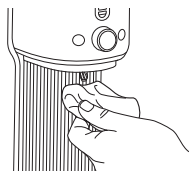
• Dishwasher

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

• Outer Bowl Lid

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

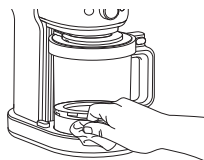
Remove the dark grey rubber lip seal wrapped around the middle of the underside of the outer bowl lid. Then hand wash the lid and seal with warm, soapy water or place in the dishwasher.



• Motor Base

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

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



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

STORING

For cord storage, wrap the cord with the hook-and-loop fastener near the back of the motor base. **DO NOT** wrap the cord around the bottom of the base for storage.

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

RESETTING THE MOTOR

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

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

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

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

Unit moves on counter while processing.

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

Frozen treat is liquid, not solid, after processing.

- If a base is soft after processing, put the Creami XL 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 -13°C and -20°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.

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

Install light is steadily illuminated.

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

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

- The motor has overloaded and needs to be reset. Unplug the unit, remove the bowl, and allow the motor base to cool for approximately 15 minutes before running again.
- Remove the outer bowl lid and paddle. Ensure no ingredients are jamming the lid assembly.
- The ingredients you are trying to process might be too dense. Make sure you are using ingredients with sugar or fat. Follow the recipes in the Inspiration Guide for best results.
- Your freezer might be very cold. The unit is designed to process bases between -13°C and -20°C. Change the setting of your freezer, move the XL Tub to the front of your freezer, or leave the XL 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.

XL Tub froze at an angle in the freezer.

- For best results, do not process a XL 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 XL Tub is frozen unevenly, put the XL 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 XL Tub on a level surface in your freezer.

Outer bowl will not release from motor base after processing.

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

TROUBLESHOOTING GUIDE – CONT.

Inside of Creami XL Tub is scratched.

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

PRODUCT REGISTRATION

Visit **ninjakitchen.eu** to register your new Ninja product within ten (10) days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase, and model number along with your name and address.

The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By registering, you acknowledge you have read and understood the instructions for use and warnings set forth in the accompanying instructions.

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.
- 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.

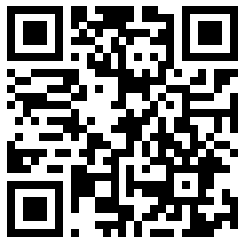
What is not covered by the free Ninja guarantee?

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.



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

NinjaKitchen.eu

INFORMATIONS À NOTER

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conserver le reçu)

Magasin d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220-240V~, 50-60Hz
Puissance : 800 watts

Consommation électrique en mode arrêt : 0,4 W
Après 5 minutes d'inactivité, cet appareil passe en mode arrêt

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.
	Appareil réservé à un usage domestique et en intérieur.
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 afin de 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 prise de courant 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 XL 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 en extérieur. Il est uniquement destiné à un usage domestique en intérieur.
- 8 Cet appareil possède une fiche polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette prise de courant ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un sens. Si la prise de courant n'entre pas complètement dans la prise, la retourner. Si elle n'entre toujours pas dans la prise électrique, contacter un électricien qualifié. **NE PAS** modifier la prise de courant de quelque façon que ce soit.
- 9 **NE PAS** utiliser un appareil dont le cordon ou la prise de courant 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.
- 10 Cet appareil possède des marquages importants sur la prise de courant. Le câble d'alimentation ne peut pas être remplacé. S'il est endommagé, contacter SharkNinja pour obtenir de l'aide.
- 11 Les rallonges ne doivent **PAS** être utilisées avec cet appareil.
- 12 Pour éviter tout risque de choc électrique, **NE PAS** mettre l'appareil sous l'eau et éloigner le cordon d'alimentation de tout liquide.
- 13 **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.
- 14 **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.
- 15 **TOUJOURS** utiliser l'appareil sur une surface sèche et plane.
- 16 **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.
- 17 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

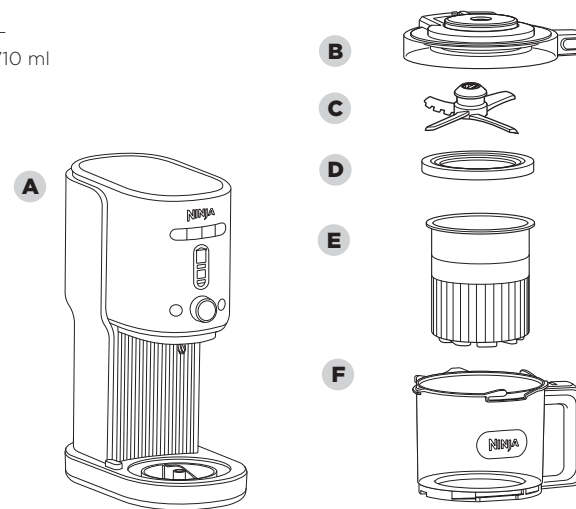
LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION
APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE

- 18 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.
- 19 **NE JAMAIS** poser la pale XL 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.
- 20 Lors du remplissage et de l'utilisation, garder les mains, les cheveux et les vêtements à distance du contenant.
- 21 Lors de l'utilisation et de la manipulation de l'appareil, éviter tout contact avec les pièces mobiles.
- 22 **NE PAS** remplir les contenants au-delà des lignes **MAX FILL (REMPLISSAGE MAXIMAL)**.
- 23 **NE PAS** mettre l'appareil en marche avec un contenant vide.
- 24 **NE PAS** mettre les récipients ou les accessoires fournis avec l'appareil au four à micro-ondes, à l'exception du pot CREAMi XL. Le pot est adapté au micro-ondes.
- 25 **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.
- 26 **NE JAMAIS** laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- 27 **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.
- 28 **NE PAS** brasser d'ingrédients secs sans ajouter de liquide dans le pot. Celui-ci n'est pas conçu pour le mélange à sec.
- 29 **NE PAS** tenter de broyer quoi que ce soit.
- 30 **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.
- 31 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.
- 32 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.
- 33 **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.
- 34 **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.
- 35 **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.
- 36 Pour atteindre la puissance nominale maximale : régler le congélateur à -16 °C et attendre que la température soit stable. Fouetter 1 dose de chocolat instantané en poudre (165 grammes) avec 710 ml de lait pendant 2 minutes. Verser la préparation dans un pot CREAMi XL vide jusqu'à la ligne **MAX FILL (REMPLISSAGE MAXIMAL)**. Placer le pot au congélateur pendant 17,5 heures. Brasser en utilisant le programme **Re-Spin (Brasser à nouveau)**.

PIÈCES

- A Base motorisée (cordon d'alimentation non représenté)
- B Couvercle du bol externe
- C Pale XL Creamerizer
- D Couvercle Creami XL
- E Pot CREAMi XL de 710 ml
- F Bol externe

REMARQUE : La couleur de l'appareil, ainsi que le nombre de pots XL et de couvercles peuvent varier selon le modèle.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Consultez tous les avertissements avant de poursuivre.

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

LE SAVIEZ-VOUS ?

Vous pouvez utiliser le bol externe pour transporter le pot CREAMi XL 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.

CONSERVER CETTE NOTICE D'UTILISATION EN LIEU SÛR

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

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

VOYANT D'INSTALLATION

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

MINUTEUR NUMÉRIQUE

Décompte la durée restante du programme.

VOYANT DE DÉGUSTATION

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

MODE DE BRASSAGE

Sélectionnez le mode de brassage avant de sélectionner un programme.

Pour brasser la totalité du pot XL, appuyez sur **Full (Intégralité)**.

Pour brasser la partie supérieure uniquement, appuyez sur **Top (Partie supérieure)**. Pour brasser l'autre partie, appuyez sur **Bottom (Partie inférieure)**.

REMARQUE : Les modes **Top (Partie supérieure)** et **Bottom (Partie inférieure)** ne sont pas disponibles avec les programmes **BOISSONS FRAPPÉES**.

PROGRAMMES À TOUCHE UNIQUE

Chaque programme 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 à nouveau sur le bouton de réglage.

PROGRAMMES DESSERTS GLACÉS

Ice Cream (Crème glacée) Pour des recettes classiques gourmandes. Confectionnez de délicieuses crèmes glacées riches et crémeuses à base de lait, à manger à la cuillère.

Lite Ice Cream (Crème glacée allégée) Pour les personnes à la recherche de plaisirs sains, préparez des crèmes glacées à faible teneur en sucre ou en matières grasses ou encore avec des substituts de sucre. Utilisez ce programme pour préparer des recettes céto-géniques ou paléo.

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

Frozen Yoghurt (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.

Gelato (Gelato) Crée des bases de crème pour des glaces à l'italienne.

Dairy Free (Lait végétal) Confectionnez de délicieuses crèmes glacées riches et crémeuses au lait végétal, à manger à la cuillère.

Smoothie Bowl (Smoothie Bowl) Pour toutes les préparations à base de fruits et/ou de légumes surgelés, avec du lait animal ou végétal, ou des jus.

CreamiFit (CreamiFit) Un programme unique pour obtenir des bases riches en protéines, faibles en calories et faibles en sucre. Propose un programme long, à vitesse plus rapide, pour incorporer de l'air dans la préparation d'une simple pression sur un bouton.

PROGRAMMES BOISSONS FRAPPÉES

Frappe (Base café) Créez des boissons glacées dignes de professionnels avec le café et le sucre de votre choix, mais aussi avec la crème, ainsi que le lait d'origine animale ou végétale que vous souhaitez.

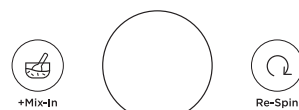
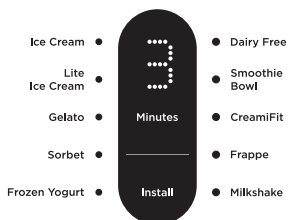
Milkshake (Milkshake) Pour créer rapidement des milkshakes onctueux, en mélangeant votre crème glacée préférée (achetée dans le commerce ou faite maison) avec du lait et des extras.

+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 : Pour un résultat optimal avec le programme Mix-in (Extra), placez les extras au milieu du pot XL. À la fin du brassage, utilisez une cuillère pour creuser un trou de 4 cm de diamètre au centre du pot, jusqu'à atteindre le bas de la partie à brasser. Versez les extras hachés ou émiettés dans le trou et brassez de nouveau avec le programme **+Mix-In (Extra)**.

Re-Spin (Brasser à nouveau) Pour obtenir des textures lisses après avoir utilisé les programmes préréglés. 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.

REMARQUE : N'utilisez pas le programme **Re-Spin (Brasser à nouveau)** avant le programme **+Mix-In (Extra)**.



CONSEILS DE CONGÉLATION



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



NE PAS congeler le pot XL 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 XL 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 XL et passez directement à l'étape 11a.

CET APPAREIL N'EST PAS UN BLENDER.

N'essayez **PAS** de brasser des blocs de glace entiers ou des glaçons.

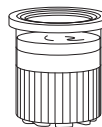
Ne préparez **PAS** de smoothie et n'utilisez pas d'ingrédients durs ou en vrac.

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

UTILISATION DU SYSTÈME CREAMi MIX-IN (EXTRA)

IMPORTANT : Consultez tous les avertissements avant de poursuivre.

- 1 Ajoutez les ingrédients dans le pot CREAMi XL. 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 ninjakitchen.eu.



- 2 Si la recette nécessite de congeler les ingrédients, placez le couvercle sur le pot XL, puis mettez-le 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 de cuisine.
- 4 Une fois la préparation terminée ou congelée, enlevez le couvercle du pot XL et placez ce dernier dans le bol externe.



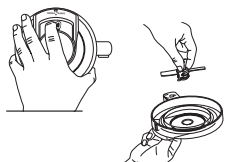
REMARQUE : Ne brassez **PAS** le contenu du pot XL s'il a été congelé en position oblique ou si le contenu du pot XL a été entamé puis recongelé de manière non uniforme.

Lissez toujours la surface de la préparation avant de recongeler le pot. S'il est congelé de manière non uniforme, placez le pot XL dans le réfrigérateur pour que les ingrédients puissent fondre, puis fouettez pour mélanger tous les ingrédients. Remplacez le tout au congélateur en veillant à ce que le pot soit placé sur une surface plane.



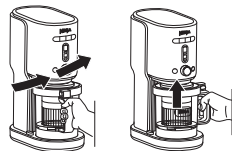
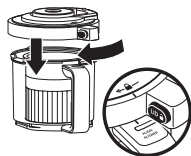
UTILISATION DE L'APPAREIL CREAMI – SUITE

IMPORTANT : Consultez tous les avertissements avant de poursuivre.

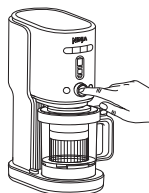


- 5 Appuyez sur le loquet de la pale situé sur le couvercle du bol externe et maintenez-le enfoncé, puis placez la pale XL Creamerizer dans la partie inférieure du couvercle. Relâchez le loquet pour fixer la pale. Une fois l'installation terminée, le loquet sera centré et la pale sera légèrement desserrée. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil.

- 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.



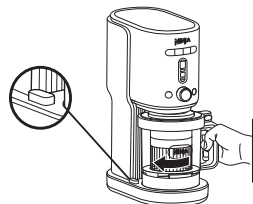
- 7 Branchez l'appareil, puis placez le bol externe sur la base motorisée avec la poignée centrée sous le panneau de commande. Tournez la poignée vers la droite pour surélever la plateforme et verrouiller le bol. Un clic devrait se faire entendre.



- 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 l'appareil est prêt à être utilisé. Appuyez sur **Top (Partie supérieure)**, **Full (Intégralité)** ou **Bottom (Partie inférieure)**, puis utilisez le bouton de réglage pour sélectionner le programme correspondant à votre

REMARQUE :

- Les modes **Top (Partie supérieure)** et **Bottom (Partie inférieure)** ne sont pas disponibles avec les programmes **BOISSONS FRAPPÉES**.
- Si le voyant d'installation est allumé, l'appareil n'est pas assemblé correctement et ne peut donc pas être utilisé. Si le voyant clignote, vérifiez que le bol est correctement installé. Si le voyant est fixe, vérifiez que la pale est bien installée. Veillez à brancher l'appareil avant d'installer le bol.

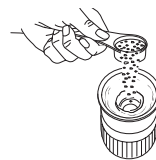


préparation. Le programme s'arrêtera automatiquement une fois terminé.

- 9 Lorsque le programme est terminé, retirez le bol externe en maintenant le bouton de déverrouillage situé à gauche de la base motorisée et en tournant la poignée du bol 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 tournez-le 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 Pour ajouter des extras, utilisez une cuillère afin de former un trou de 4 cm de diamètre au centre du pot XL, atteignant le fond de la partie brassée. 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 LE PROGRAMME MIX-IN (EXTRA)

Ajoutez 45 g 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 45 g 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 XL.

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, le programme **Re-Spin (Brasser à nouveau)** peut être utilisé dans le pot XL pour rendre les bases 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 peut être dégustée à la cuillère, 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

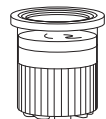
REMARQUE : N'utilisez pas le programme **Re-Spin (Brasser à nouveau)** avant le programme **+Mix-In (Extra)**.



- 12 Sortez le pot XL du bol externe et savourez !

- 13 Rincez le couvercle du bol externe pour éliminer les résidus collants ou les morceaux coincés dans la pale XL 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.

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



- 15 Vous n'avez pas fini votre pot XL ? 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 de nouveau avec le programme préalablement utilisé. Si la préparation est onctueuse, munissez-vous d'une cuillère et bonne dégustation ! Avant de brasser à nouveau un reste de préparation à boire, ajoutez 150 ml de la boisson de votre choix si vous utilisez le programme **Frappe (Base café)** ou **Milkshake (Milkshake)**.

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

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

NETTOYAGE

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

• Lavage à la main

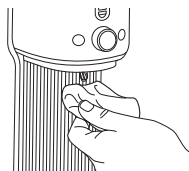
Lavez les contenants, les couvercles et la pale à l'eau chaude savonneuse. Utilisez une brosse avec un manche pour nettoyer la pale. Rincez soigneusement toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air libre.

• Lave-vaisselle

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

• Base motorisée

Débranchez la base motorisée avant le nettoyage. Essuyez la base motorisée avec un chiffon humide et propre. N'utilisez **PAS** de chiffons, de brosses ou de



tampons 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 soulever la plateforme. Utilisez ensuite un chiffon humide pour nettoyer la zone entre la base et la plateforme surélevée.

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 constitueront pas un danger.

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. C'est 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, remplacez le pot CREAMi XL au congélateur pendant 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 bases congelées entre -13 °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 utilisez 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 utilisez 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 d'utiliser 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.

- Le bol externe n'est pas installé ou n'est pas correctement installé. 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 ce qu'elle s'enclenche avec un clic.

Le voyant d'installation reste allumé.

- Le bol externe est correctement installé, mais la pale n'est pas installée ou n'est pas correctement installée. 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 est en surcharge 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 ainsi que 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 XL à l'avant de votre congélateur 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 XL a été 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 entamée puis recongelée de manière non uniforme.
- Lissez toujours la surface de la crème glacée avant de la remettre au congélateur. Si le pot XL 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. Remplacez le tout au congélateur en veillant à ce que le pot XL 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.
- Pour éviter que le bol externe reste coincé sur la base motorisée, assurez-vous que la cavité au-dessus de la pale est complètement sèche avant de procéder au 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 XL est rayé.

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

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Merci de consulter **ninjakitchen.eu** pour enregistrer votre nouveau produit Ninja dans les dix (10) jours suivant l'achat. Il vous sera demandé d'indiquer le nom du magasin, la date d'achat et le numéro de modèle, ainsi que vos nom et adresse.

L'enregistrement nous permettra de vous contacter dans le cas improbable où un avis de sécurité associé à votre produit serait émis. En enregistrant votre produit, vous confirmez avoir lu et compris la notice d'utilisation ainsi que les avertissements mentionnés dans les consignes jointes.

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.

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 portée jusqu'à 10 % du chiffre d'affaires moyen annuel (article L. 241-5 du code de la consommation).

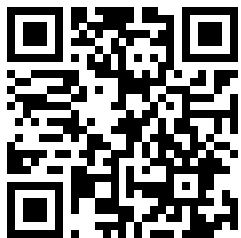
Le consommateur bénéficie également de la garantie légale des vices cachés en application des articles 1641 à 1649 du code civil, pendant une durée de deux ans à compter de la découverte du défaut. Cette garantie donne droit à une réduction de prix si le bien est conservé ou à un remboursement intégral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



Scanne den QR-Code zur Garantieregistrierung sowie für Anleitungen, Unterstützung und ein wenig Inspiration.

NinjaKitchen.eu

BEWAHREN SIE FOLGENDE INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Kaufbeleg bitte aufbewahren)

Gekauft bei: _____

TECHNISCHE DATEN

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

Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand:
0,4 W

Nach 5 Minuten Inaktivität schaltet sich dieses
Gerät aus

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:	

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

- Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes und dessen Zubehörs die Bedienungsanleitung durch.
- Beachten Sie genau alle Warnungen und die Bedienungsanleitung. Das Gerät verfügt über elektrische Anschlüsse und bewegliche Teile, von denen eine Gefahr für den Benutzer ausgehen kann.
- Vergewissern Sie sich, dass alle für den ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb Ihres Gerätes erforderlichen Teile vorhanden sind.
- 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. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker aus der Steckdose. **NIEMALS** den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, indem Sie an dem flexiblen Kabel ziehen.
- Reinigen Sie vor dem Gebrauch alle Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen können. Beachten Sie die Reinigungshinweise in dieser Bedienungsanleitung.
- Das XL 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 SharkNinja, um Ersatz zu bestellen.
- Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** im Freien. Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt und in Innenräumen vorgesehen.
- Dieses Gerät verfügt über einen polarisierten Stecker (ein Kontaktstift ist breiter als der andere). Um das Risiko von Stromschlägen zu verringern, passt dieser Stecker nur in eine Richtung in eine polarisierte Steckdose. Sollte der Stecker nicht richtig in die Steckdose passen, drehen Sie ihn um und versuchen Sie es erneut. Falls der Stecker weiterhin nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie **KEINESFALLS**, den Stecker zu modifizieren.
- 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.
- Am Netzstecker des Geräts befinden sich wichtige Markierungen. Das gesamte Stromkabel ist nicht ersetzbar. Bitte wenden Sie sich bei Beschädigungen an den Kundendienst von SharkNinja.
- Verlängerungskabel sollten mit diesem Gerät **NICHT** verwendet werden.
- Zum Schutz vor Stromschlägen tauchen Sie das Gerät **NICHT** in Wasser ein und lassen Sie das Stromkabel nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
- 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.
- Lassen Sie das Gerät oder das Kabel **NICHT** mit heißen Oberflächen wie Öfen oder sonstigen Heizgeräten in Berührung kommen.
- Verwenden Sie das Gerät **IMMER** auf einer trockenen und ebenen Oberfläche.
- Erlauben Sie Kindern **NICHT**, das Gerät zu bedienen, damit zu spielen oder es als Spielzeug zu benutzen. Falls irgendwelche Geräte in der Nähe von Kindern betrieben werden, müssen die Kinder unbedingt streng beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät darf von Personen (darunter Kinder) 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.
- Verwenden Sie **NUR** Aufsätze und Zubehörteile, die mit dem Produkt geliefert oder von SharkNinja empfohlen werden. Die Verwendung von Aufsätzen, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Setzen Sie das XL Creamerizer Paddle **NIEMALS** auf die Motorbasis, ohne dass es zuvor am äußeren Schüsseldeckel befestigt wurde und der Deckel auf der Außenschüssel angebracht wurde.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

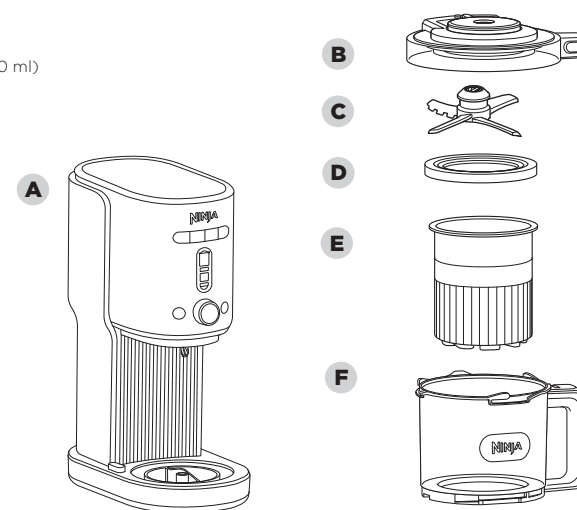
BITTE LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DEM GEBRAUCH • NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

- 20** Achten Sie darauf, dass Hände, Haare und Kleidung beim Befüllen und im Betrieb nicht in den Behälter geraten.
- 21** Vermeiden Sie während des Betriebs und der Handhabung des Gerätes jede Berührung mit den beweglichen Teilen.
- 22** Befüllen Sie die Behälter **NICHT** über die jeweiligen **MAX FILL (MAXIMALE FÜLL)**-Linien hinaus.
- 23** Bedienen Sie das Gerät **NICHT** mit einem leeren Behälter.
- 24** Verwenden Sie die mit dem Gerät gelieferten Behälter oder Zubehörteile, mit Ausnahme des CREAMi XL-Behälters, **NICHT** im Mikrowellenherd. Der Behälter kann in der Mikrowelle verwendet werden.
- 25** Den Behälter **NICHT** länger als 8 Minuten am Stück in der Mikrowelle verwenden. Warten Sie, bis er abgekühlt ist, bevor Sie ihn erneut in der Mikrowelle verwenden.
- 26** Lassen Sie das Gerät bei Benutzung **NIEMALS** unbeaufsichtigt.
- 27** Verarbeiten Sie **KEINE** heißen Flüssigkeiten. Dies könnte dazu führen, dass sich im Behälter Druck aufbaut und heißer Dampf entweicht, was für den Benutzer eine Verbrennungsgefahr darstellen kann.
- 28** Verarbeiten Sie **KEINESFALLS** trockene Zutaten ohne die Zugabe von Flüssigkeit in den Behälter. Das Gerät ist nicht zum Trockenmischen vorgesehen.
- 29** Nutzen Sie das Gerät **NICHT** für Mahlvorgänge.
- 30** Benutzen Sie das Gerät **NIEMALS**, ohne dass die Deckel ordnungsgemäß aufgesetzt sind. Versuchen Sie **NICHT**, den Verriegelungsmechanismus zu manipulieren, zu überwinden oder irgendwie zu beseitigen. Achten Sie vor Inbetriebnahme darauf, dass der Behälter und Deckel ordnungsgemäß eingesetzt sind.
- 31** Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass sich im Behälter keine Küchenutensilien mehr befinden. Im Behälter verbliebene Utensilien können diesen beschädigen, mit der Folge von Personen- und Sachschäden.
- 32** 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 Küchenmaschine nicht in Betrieb ist.
- 33** Tragen Sie das Gerät **NICHT** am Griff der Außenschüssel. Halten Sie das Gerät fest, indem Sie es an beiden Seiten unter dem Gerätekopf anfassen.
- 34** Verarbeiten Sie **KEINE** harten, losen Zutaten oder Eis. Dieses Gerät ist nicht für die Verarbeitung von losen gefrorenen Früchten, Blöcken aus festem Eis oder Eiswürfeln geeignet.
- 35** Frieren Sie den Behälter **NICHT** schräg ein. Die Behälter müssen auf einer ebenen Fläche im Gefrierschrank stehen. Schräg eingefrorene Behälter sollten **NICHT** verarbeitet werden.
- 36** Die maximale Wattzahl kann mit dem folgenden Rezept erreicht werden: Stellen Sie den Gefrierschrank auf -16 °C ein und warten Sie, bis die Temperatur erreicht ist. Verquirlen Sie 2 Minuten lang 1 Packung Instantpulver für Schokoladenpudding (165 g) mit 710 ml Milch. Die Grundmasse in den leeren Creami XL-Behälter bis zur **MAX FILL (MAXIMALE FÜLL)**-Linie gießen. Stellen Sie den Behälter für 17,5 Stunden in den Gefrierschrank. Verarbeiten Sie die Grundmasse mit dem Programm **Re-Spin (Erneut verarbeiten)**.

BESTANDTEILE

- A** Motorbasis
(angebrachtes Stromkabel nicht abgebildet)
- B** Äußerer Schüsseldeckel
- C** XL Creamerizer Paddle
- D** Creami XL-Deckel
- E** Creami XL-Behälter (710 ml)
- F** Außenschüssel

HINWEIS: Die Farbe des Geräts und die Anzahl der XL-Behälter und Deckel können je nach Modell variieren.



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

WICHTIG: Lesen Sie sämtliche Warnhinweise, bevor Sie fortfahren.

HINWEIS: Alle Zubehörteile und Aufsätze sind spülmaschinengeeignet (im oberen Korb der Spülmaschine). Achten Sie darauf, dass das Paddle, der Behälter, die Außenschüssel und die Deckel getrennt sind, bevor Sie sie in die Spülmaschine stellen.

WUSSTEN SIE SCHON?

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

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

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

DAS BEDIENFELD

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

INSTALLATIONSANZEIGE

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

COUNTDOWN-TIMER

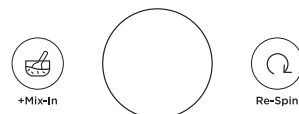
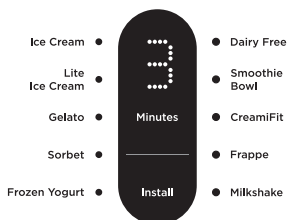
Die verbleibende Programmzeit wird heruntergezählt.

ENJOY-ANZEIGE

Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, leuchtet die Anzeige auf.

VERARBEITUNGSMODUS

Wählen Sie den Bearbeitungsmodus, bevor Sie ein Programm auswählen. Um den gesamten XL-Behälter zu verarbeiten, drücken Sie auf **Full (Alles)**. Um nur die obere Hälfte zu bearbeiten, drücken Sie auf **Top (oberer Teil)**. Um die verbleibende Hälfte des Behälters zu verarbeiten, drücken Sie auf **Bottom (unterer Teil)**.



HINWEIS: Die Modi **Top (oberer Teil)** und **Bottom (unterer Teil)** sind bei **DRINKABLE (EISGETRÄNKE)**-Programmen nicht verfügbar.

ONE-TOUCH-PROGRAMME

Jedes One-Touch-Programm ist so intelligent 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 zu beenden, drücken Sie erneut auf den Drehknopf.

SCOOPABLE-PROGRAMME (CREMIGE LECKEREIEN)

Ice Cream (Eiscreme) Entwickelt für traditionelle Schlemmerrezepte. Ideal, um aus Rezepten mit Milchprodukten dickflüssige, cremige Eiscreme zum Löffeln zu machen.

Lite Ice Cream (Light Eiscreme) Entwickelt für gesundheitsbewusste Menschen zur Herstellung von zucker- oder fettarmen Eiscremes oder zur Verwendung von Zuckerersatzstoffen. Für die Zubereitung von Keto- oder Paleo-Rezepten.

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

Frozen Yoghurt (Frozen Yogurt) Verwandeln Sie Ihren gekauften Lieblingsjoghurt auf Knopfdruck in gesunde, cremige Leckereien. Achten Sie bei der Zubereitung von Frozen Yogurt darauf, Vollfettjoghurt mit Zuckerzusatz zu verwenden. Verarbeiten Sie keinen fettfreien Joghurt oder Joghurt ohne Zuckerzusatz im Gerät.

Gelato (Gelato) Erzeugt Pudding-Basen für italienische Eiscreme.

Dairy Free (ohne Milchprodukte) Entwickelt, um Rezepte mit Milchalternativen zu dickflüssigen, cremigen Eiscremes zum Löffeln zu verwandeln.

Smoothie Bowl (Smoothie Bowl) Entwickelt für Rezepte, die aus Obst oder Gemüse hergestellt werden, die zusammen mit Milchprodukten, Milchalternativen oder Saft eingefroren werden.

CreamiFit (CreamiFit) Ein einzigartiges Programm für proteinreiche, kalorienärmere und zuckerarme Mischungen. Bietet ein schnelleres und längeres Programm, um auf Knopfdruck Luft durch die Zutaten zu leiten.

DRINKABLE-PROGRAMME (EISGETRÄNKE)

Frappe (Frappé) Kreieren Sie Eiskaffeegetränke in Kaffeehausqualität mit Ihrem Lieblingskaffee und bevorzugten Zucker oder jeder beliebigen Art von Kaffeeweißer, Milch oder Milchalternative.

Milkshake (Milchshake) Entwickelt, um schnelle und dickflüssige Milchshakes zu kreieren, indem Sie Ihre Lieblingeiscreme (gekauft oder selbst gemacht), Milch und Extras 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: Die Extras am besten in der Mitte des XL-Behälters positionieren. Nach der Verarbeitung einen Löffel in die Mitte des Behälters einsetzen und drehen, um eine knapp 4 cm breite Vertiefung bis zum Boden des Behälters mit der verarbeiteten Portion zu erzeugen. Gehackte oder zerkleinerte Extras in die Vertiefung im Behälter geben und erneut mit dem Programm **+Mix-In (Extra)** verarbeiten.

Re-Spin (Erneut verarbeiten) Entwickelt für eine glatte Konsistenz, nachdem eines der voreingestellten Programme ausgeführt wurde. **Re-Spin (Erneut verarbeiten)** wird benötigt, wenn die Grundmasse sehr kalt (unter -20 °C) und die Konsistenz krümelig statt cremig ist.

HINWEIS: Verwenden Sie das Programm **Re-Spin (Erneut verarbeiten)** erst, nachdem Sie das Programm **+Mix-In (Extra)** verwendet haben.

TIPPS ZUM EINFRIEREN



Stellen Sie Ihren Gefrierschrank für beste Ergebnisse auf eine Temperatur zwischen -13 °C und -20 °C ein. Creami XL ist darauf ausgelegt. Grundmassen in diesem Temperaturbereich zu verarbeiten. Wenn Ihre Gefrierschranktemperatur innerhalb dieses Bereichs liegt, sollte Ihr XL-Behälter die entsprechende Temperatur erreichen.



Frieren Sie den XL-Behälter **NICHT** schräg ein. Stellen Sie ihn auf eine ebene Fläche im Gefrierschrank.



Gefrierschränke eignen sich am besten. Wegen der extrem niedrigen Temperaturen empfehlen wir, 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 XL-Behälter gleichzeitig zubereiten. Bewahren Sie diese Behälter in Ihrem Gefrierschrank auf, um sie bei Bedarf zu cremigen Leckereien zu verarbeiten.

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

DIESES GERÄT IST KEIN MIXER.

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

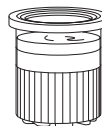
Machen Sie **KEINE** Smoothies und verarbeiten Sie keine harten, losen Zutaten.

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

VERWENDUNG DES CREAMI-MIX-IN-SYSTEMS

WICHTIG: Lesen Sie sämtliche Warnhinweise, bevor Sie fortfahren.

- Die Zutaten in den Creami XL-Behälter geben. Die dazugegebenen Zutaten dürfen **NICHT** über die **MAX FILL (MAXIMALE FÜLL)**-Linie reichen. Lassen Sie sich von Hunderten von Rezepten auf ninjakitchen.eu inspirieren.

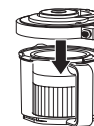


- Wenn das Rezept gefrorene Zutaten verlangt, setzen Sie den Deckel auf den XL-Behälter und stellen Sie ihn mindestens 24 Stunden lang in den Gefrierschrank.

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.

- Stecken Sie das Gerät ein und stellen Sie es auf eine saubere, trockene und ebene Oberfläche, wie z. B. eine Arbeitsfläche oder Tischplatte.

- Wenn die Grundmasse vorbereitet oder gefroren ist, nehmen Sie den Deckel vom XL-Behälter ab und setzen Sie den Behälter in die Außenschüssel.



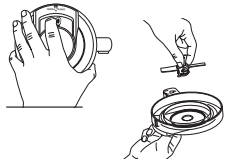
HINWEIS: Verwenden Sie den XL-Behälter **NICHT**, wenn die Zutaten schräg eingefroren wurden oder wenn der Behälter ungleichmäßig ausgelöffelt und dann wieder eingefroren wurde.

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



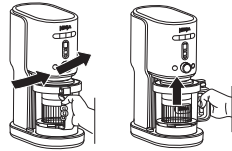
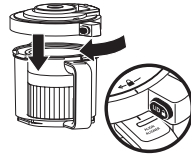
VERWENDUNG DES CREAMI - FORTS.

WICHTIG: Lesen Sie sämtliche Warnhinweise, bevor Sie fortfahren.

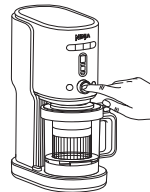


- 5 Drücken und halten Sie die Paddle-Verriegelung an der Oberseite des äußeren Schüsseldeckels und setzen Sie dann das XL-Creamerizer Paddle in den Boden des Deckels ein. Lassen Sie die Verriegelung los, um das Paddle zu sichern. Wenn es fertig angebracht ist, befindet sich die Verriegelung in der Mitte und das Paddle ist etwas locker. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät einzuschalten.

- 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.



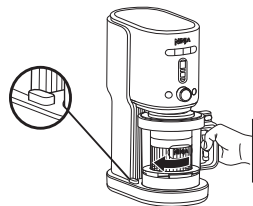
- 7 Verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz und setzen Sie die Außenschüssel so auf die Motorbasis, dass sich der Griff mittig unter dem Bedienfeld befindet. Drehen Sie den Griff nach rechts, um die Plattform anzuheben und die Schüssel zu arretieren, was durch ein Klicken signalisiert wird.



- 8 Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät einzuschalten. Wenn die Außenschüssel richtig eingesetzt ist, leuchtet das Bedienfeld auf und das Gerät ist betriebsbereit. Drücken Sie auf **Top (Oberer Teil)**, **Full (Alles)** oder **Bottom (Unterer Teil)** und wählen Sie dann mit dem Drehknopf das Programm aus, das Ihrer Grundmasse entspricht. Das Programm stoppt automatisch, wenn es abgeschlossen ist.

HINWEIS:

- Die Modi **Top (Oberer Teil)** und **Bottom (unterer Teil)** sind bei **DRINKABLE (EISGETRÄNKE)**-Programmen nicht verfügbar.
- Wenn die Installationsanzeige aufleuchtet, 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 Gerätes in die Steckdose zu stecken, bevor Sie die Schüssel einsetzen.



- 9 Wenn das Programm abgeschlossen ist, entnehmen Sie die Außenschüssel, indem Sie den Entriegelungsknopf der Schüssel auf der linken Seite der Motorbasis gedrückt halten und den Griff zurück zur Mitte drehen. Wenn der Griff gedreht wird, senkt die Plattform die Schüssel ab. Ziehen Sie die Schüssel gerade zu sich hin, 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 Zum Hinzufügen von Extras einen Löffel in die Mitte des XL-Behälters einsetzen und drehen, um eine knapp 4 cm breite Vertiefung bis zum Boden des Behälters mit der verarbeiteten Portion zu erzeugen. Geben Sie gehackte oder gebrochene Extras in die Vertiefung im Behälter und wiederholen Sie die Schritte 6-10, um die Verarbeitung erneut in derselben Verarbeitungszone mit dem **+Mix-In (Extras)**-Programm durchzuführen.

TIPPS FÜR EXTRAS

Fügen Sie 45 g zerkleinerte Süßigkeiten, gefrorene Früchte, gehackte Nüsse, Schokoladenstücke und mehr hinzu. Wenn Sie verschiedene Extras hinzufügen, empfehlen wir Ihnen, eine Gesamtmenge von 45 Gramm nicht zu überschreiten. Passen Sie die Menge der Extras nach Belieben an und achten Sie darauf, dass sich der äußere Schüsseldeckel noch gut über dem XL-Behälter schließen lässt.

Harte Extras bleiben ganz.

Extras wie Schokolade, Süßigkeiten und Nüsse werden durch das Programm **+Mix-In (Extra)** nicht zerkleinert. Verwenden Sie Mini-Schokoladensplitter und Süßigkeiten oder zuvor zerkleinerte Zutaten.

Weiche Extras werden zerkleinert. Extras 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 Extras 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 Extras hinzugeben, kann das Programm **Re-Spin (Erneut Verarbeiten)** für eine krümelige oder pulverige Grundmasse verwendet werden, um diese cremiger zu machen. **Re-Spin (Erneut Verarbeiten)** wird häufig für sehr kalte Grundmassen benötigt. Wenn das Dessert cremig und löfelfar 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.

HINWEIS: Verwenden Sie das Programm **Re-Spin (Erneut verarbeiten)** erst, nachdem Sie das Programm **+Mix-In (Extra)** verwendet haben.



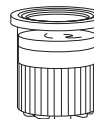
Re-Spin



- 12 Heben Sie den XL-Behälter aus der Außenschüssel und genießen Sie Ihre Leckerei!



- 13 Den äußeren Schüsseldeckel abspülen, um etwaige Rückstände oder Teile zu entfernen, die sich im XL-Creamerizer Paddle festgesetzt haben. Lösen Sie dann 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.
- 14 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 Reinigung und Pflege.



- 15 Ist in Ihrem XL-Behälter noch etwas übrig? 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 auslöfeln und genießen. Bevor Sie einen trinkbaren Rest wiederaufbereiten, geben Sie 150 ml Flüssigkeit Ihrer Wahl für einen **Frappé** oder **Milchshake** hinzu.

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

REINIGUNG UND PFLEGE

REINIGUNG

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

• Von Hand spülen

Reinigen Sie die Behälter, Deckel und das Paddle in warmem Wasser mit Geschirrspülmittel. 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.

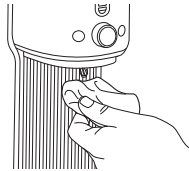
• Spülmaschine

Behälter, Deckel und Paddle sind spülmaschinengeeignet (im oberen Korb der Spülmaschine). Achten Sie darauf, dass das Paddle, der XL-Behälter, die Außenschüssel und die Deckel getrennt sind, bevor Sie sie in die Spülmaschine stellen.

• Äußerer Schüsseldeckel

Entfernen Sie das Paddle vor dem Reinigen des äußeren Schüsseldeckels, da sich Zutaten unter dem Paddle festgesetzt haben könnten. Lassen Sie dann warmes Wasser durch den Entriegelungshebel des Paddles 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.

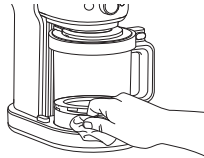
Entfernen Sie die dunkelgraue Gummidichtung, die um die Mitte der Unterseite des äußeren Schüsseldeckels angebracht ist. Spülen Sie den Deckel und die Dichtung dann von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel oder verwenden Sie Ihre Spülmaschine.



• Motorbasis

Ziehen Sie vor der Reinigung der Motorbasis den Stecker aus der Steckdose. Wischen Sie die Motorbasis mit einem sauberen, leicht feuchten Tuch ab. Verwenden Sie zur Reinigung der Motorbasis **KEINE** scheuernden Tücher/Pads/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 anzuhoben. Verwenden Sie dann ein feuchtes Tuch, um den Bereich zwischen der Basis und der angehobenen Plattform zu reinigen.

AUFBEWAHRUNG

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

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

DEN 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. Wenn das passiert, befolgen Sie das unten beschriebene Verfahren zum Zurücksetzen des Gerätes.

- 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 Gerätes.

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

ANLEITUNG ZUR FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

⚠WARNHINWEIS: Um Stromschläge oder unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden, schalten Sie die Stromversorgung ab und ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes, 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 XL-Behälter für mehrere Stunden, oder bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, wieder in den Gefrierschrank.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Grundmasse mindestens 24 Stunden lang einfrieren und sofort nach dem Herausnehmen aus dem Gefrierschrank verarbeiten. Wenn die verarbeitete Grundmasse immer noch nicht fest ist, stellen Sie Ihren Gefrierschrank auf eine kältere Temperatur ein. Das Gerät ist für die Verarbeitung von Grundmassen zwischen -13 °C und -20 °C ausgelegt.
- Der Fett- oder Zuckeranteil in Ihrem Rezept könnte zu hoch sein. Nutzen Sie das Rezeptbuch und verwenden Sie die darin enthaltenen Rezepte als Leitfaden für 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 Programm **Re-Spin (Erneut verarbeiten)**, um Ihre gefrorenen Desserts 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.

- 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.

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 XL-Behälter an die Vorderseite Ihres Gefrierschranks oder lassen Sie den XL-Behälter 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 als Erstes den Netzstecker. Überprüfen Sie, ob das Paddle richtig installiert ist, schließen Sie das Gerät wieder an und versuchen Sie, das Programm erneut auszuführen.

Der XL-Behälter ist im Gefrierschrank schräg eingefroren.

- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie den XL-Behälter 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 XL-Behälter ungleichmäßig eingefroren wurde, stellen Sie ihn in den Kühlschrank, damit die Zutaten schmelzen können. Dann mit dem Schneebesen verquirlen, damit die Zutatengut miteinander vermischt sind. Achten Sie beim Wiedereinfrieren darauf, dass der XL-Behälter auf einer ebenen Fläche im Gefrierschrank steht.

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

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

Die Innenseite des Creami XL-Behälters ist zerkratzt.

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

PRODUKTREGISTRIERUNG

Bitte besuchen Sie ninjakitchen.eu, um Ihr neues Ninja Produkt innerhalb von zehn (10) Tagen nach dem Kauf zu registrieren. Sie werden gebeten, uns den Namen des Geschäfts, das Kaufdatum, die Modellnummer sowie Ihren Namen und Ihre Anschrift mitzuteilen.

Die Registrierung ermöglicht es uns, Sie im unwahrscheinlichen Fall einer Mitteilung zur Produktsicherheit zu kontaktieren. Durch die Registrierung erkennen Sie an, dass Sie die Anweisungen und Warnhinweise in der beigelegten Bedienungsanleitung gelesen und verstanden haben.

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

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, Rottfeder-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).

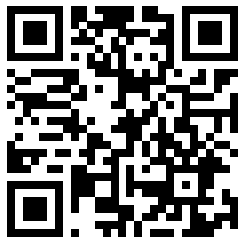
- Wenn Reparaturen oder Änderungen, die nicht von Ninja und seinen Handelsvertretern oder Vertragshändlern, sondern von Dritten durchgeführt wurden, es sei denn, Sie können nachweisen, dass die Reparaturen oder Änderungen, die von anderen durchgeführt wurden, nicht mit dem Mangel zusammenhängen, für 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 ihren 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**



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

 **NinjaKitchen.eu**

GEM DISSE OPLYSNINGER

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Behold din kvittering)

Butik, hvor apparatet er købt: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

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

Strømforbrug i slukket tilstand: 0,4 W

Efter 5 minutters inaktivitet går dette produkt i slukket tilstand

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 instruktioner. Brug kun apparatet til det, det er beregnet til.

- 1 Læs alle instruktioner, inden du tager apparatet og tilbehøret i brug.
- 2 Overhold og følg alle advarsler og instruktioner. Dette apparat indeholder elektriske forbindelser og bevægelige dele, som kan udgøre en fare for brugeren.
- 3 Kontrollér, 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, inden brug. Følg rengøringsinstruktionerne i dette instruktionshæfte.
- 6 Efterse XL Creamerizer-rørebladet for skade før brug hver gang. Hvis rørebladet 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 Dette apparat har et polariseret stik (det ene ben er bredere end det andet). For at begrænse risikoen for elektrisk stød kan dette stik kun sættes i en polariseret stikkontakt på én måde. Hvis stikket ikke passer, skal du vende det. Hvis det stadig ikke passer, skal du kontakte en kvalificeret elektriker. Du må **IKKE** ændre stikket på nogen måde.
- 9 Du må **IKKE** betjene apparater med en beskadiget ledning eller et beskadiget stik, eller hvis apparatet er behæftet med fejl, er blevet tabt eller beskadiget på nogen anden måde. Dette apparat har ingen dele, der må serviceres af brugeren selv. Hvis apparatet er defekt, bedes du kontakte SharkNinja med henblik på service.
- 10 Apparatet har vigtige mærkater på stikket. Netledningen er ikke egnet til udskiftning. Hvis defekt, bedes du kontakte SharkNinja med henblik på service.
- 11 Dette apparat må **IKKE** benyttes sammen med forlængerledninger.
- 12 For at beskytte mod elektrisk stød må apparatet **IKKE** nedsænkes i vand, og netledningen må ikke komme i kontakt med vand eller andre væsker.
- 13 **UNDLAD** at lade ledningen hænge ud over kanten på borde eller diske. Ledningen kan hænge fast, og derved kan apparatet blive trukket af bordet.
- 14 Lad **IKKE** apparatet eller ledningen komme i kontakt med varme overflader, eksempelvis komfurer eller andre apparater, som genererer varme.
- 15 Brug **ALTID** apparatet på en tør og jævn overflade.
- 16 Lad **IKKE** små børn anvende apparatet eller bruge det som legetøj. Der kræves omhyggeligt tilsyn af en voksen, når apparatet bruges i nærheden af børn.
- 17 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.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

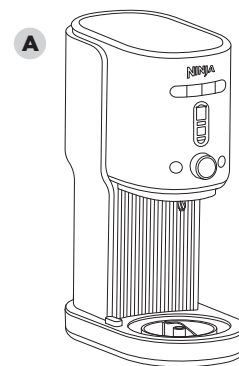
LÆS ALLE ANVISNINGER FØR BRUG • KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

- 18 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 personskaade.
- 19 Anbring **ALDRIG** XL Creamerizer-rørebladet på motorenheden, uden at den først er sat på låget til yderskålen og låget er sat på yderskålen.
- 20 Hold hænder, hår og tøj væk fra beholderen under påfyldning og betjening.
- 21 Under betjening og håndtering af apparatet skal du undgå kontakt med bevægelige dele.
- 22 **UNDLAD** at fylde beholderne over linjerne for **MAX FILL (MAKS. PÅFYLDNING)**.
- 23 Betjen **IKKE** apparatet med en tom beholder.
- 24 **UNDLAD** at komme beholdere eller tilbehør til apparatet i mikrobølgeovn, med undtagelse af Creami XL-beholderen. Beholderen tåler mikrobølgeovn.
- 25 **UNDLAD** at sætte beholderen i mikrobølgeovnen i mere end otte minutter ad gangen. Vent indtil den er afkølet, før du sætter den i mikrobølgeovnen igen.
- 26 Efterlad **ALDRIG** apparatet uden opsyn, mens det er i brug.
- 27 **UNDLAD** at blande varme væsker. Hvis du gør dette, kan det resultere i ophobning af damp, som kan udgøre en forbrændingsrisiko for brugeren.
- 28 **UNDLAD** at bearbejde tørre ingredienser uden at tilsætte væske til beholderen. Det er ikke beregnet til blendning af tørre ingredienser.
- 29 **UNDLAD** at bruge apparatet til at kværne.
- 30 Brug **ALDRIG** apparatet uden låg. Forsøg **IKKE** at omgå sikkerhedslåsen med tvang. Sørg for, at beholderen og låget sidder ordentligt fast inden brug.
- 31 Inden betjening skal du sørge for, at der ikke findes nogen redskaber eller bestik i beholderen. Hvis du ikke sørger for at fjerne redskaber eller bestik fra beholderen, risikerer du, at beholderen splintres, hvilket kan forårsage personskaade eller skade på ejendom.
- 32 Hold hænder og redskaber væk fra beholderen, når der blandes, for at mindske faren for alvorlig personskaade eller beskadigelse af apparatet. Der må **KUN** anvendes en skraber, når processoren ikke kører.
- 33 Løft **ALDRIG** apparatet i håndtaget til yderskålen. Hold fast i apparatet på begge sider af apparatet under hovedet.
- 34 Bearbejd **ALDRIG** hårde, løse ingredienser eller is. Dette apparat er ikke beregnet til at bearbejde løs frossen frugt, en blok is eller isterninger.
- 35 **UNDLAD** at fryse beholderen i en skæv vinkel. Beholdere skal placeres på en jævn overflade i fryseren. Beholdere, som er frosset i en skæv vinkel må **IKKE** bearbejdes.
- 36 Den maksimale nominelle effekt kan opnås med følgende opskrift: Indstil fryseren til -16 °C og lad den stabilisere sig. Pisk 1 æske chokoladebuddingpulver (165 gram) med 710 ml mælk i 2 minutter. Hæld basen ned i en tom Creami XL-beholder op til linjen for **MAX FILL (MAKS. PÅFYLDNING)**. Stil beholderen i fryseren i 17,5 timer. Bearbejd basen ved hjælp af **Re-Spin (Drej igen)**-programmet.

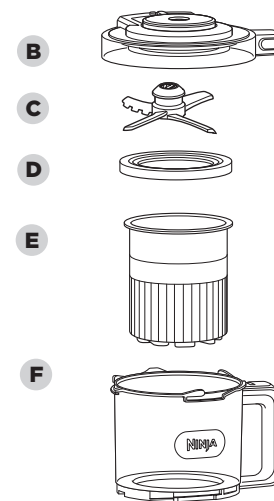
GEM DETTE INSTRUKTIONSHÆFTE

DELE

- A Motorenhed (fastgjort ledning ikke vist)
- B Låg til yderskål
- C XL Creamerizer-røreblad
- D Creami XL-låg
- E 710 ml Creami XL-beholder
- F Yderskål



BEMÆRK: Apparatets farve og antallet af XL-beholdere og låg kan variere afhængigt af modellen.



INDEN FØRSTE BRUG

VIGTIGT: Gennemgå alle advarsler, før du fortsætter.

BEMÆRK: Alt tilbehør tåler øverste hylde af opvaskemaskine. 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 XL-skålen, når du tager den ud af fryseren.

- 1 Fjern al emballage og mærkater fra apparatet.
- 2 Vask beholdere, låg og røreblad i varmt sæbevand. Brug en opvaskebørste til at rengøre rørebladet.
- 3 Skyl og lufttør alle dele omhyggeligt.
- 4 Tør kontrolpanelet af med en blød klud.

BRUG AF KONTROLPANELET

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

INSTALL LIGHT (INSTALLATIONS-LAMPE)

En lampe lyser, når apparatet ikke er helt samlet til brug. Hvis lampen blinker, skal du sørge for at skålen er monteret korrekt. Hvis lampen lyser konstant, skal du kontrollere, om rørebladet er monteret.

COUNTDOWN TIMER (NEDTÆLLINGSTIMER)

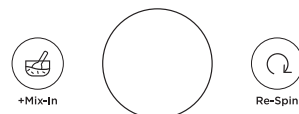
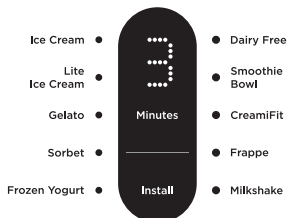
Viser nedtælling af den resterende programtid.

ENJOY LIGHT (NYD DIN KREATION-LAMPE)

Denne lampe tændes, når programmet er færdigt.

PROCESSING MODE (BEARBEJDNINGSTILSTAND)

Vælg bearbejdningstilstand, før du vælger et program. For at bearbejde hele XL-beholderen skal du trykke på **Full (Fuld)**. Hvis du kun vil bearbejde den øverste halvdel, skal du trykke på **Top (Top)**. For at bearbejde den resterende halvdel af beholderen skal du trykke på **Bottom (Bund)**.



BEMÆRK: Top (Top)- og Bottom (Bund)-tilstandene er ikke tilgængelige med **DRINKABLE (DRIKKE)**-programmer.

ONE-TOUCH-PROGRAMMER

Alle One-Touch-programmer er smart-designet, så de kan bruges til at lave lækkerier. Programmerne varierer i længde og hastighed afhængigt af de optimale indstillinger for at opnå perfekt cremede resultater til den pågældende type opskrift.

BEMÆRK: Tryk på drejeknappen igen for at stoppe et aktivt program.

PROGRAMMER TIL LÆKKERIER, DER KAN NYDES MED SKE

Ice Cream (Is) Designet til traditionelle, velsmagende opskrifter. Giver cremede, faste is, som kan spises med ske og er baseret på mejeriprodukter.

Lite Ice Cream (Fedtfattig is) Designet til dem, der leder efter sundere alternativer til is, med mindre sukker og fedt eller som indeholder sukkererstatning. Vælg, når du bearbejder keto- eller palæo-opskrifter.

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

Frozen Yoghurt (Frossen Yoghurt) Forvandl nemt din foretrukne yoghurt fra supermarkedet 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. Bearbejd ikke yoghurt uden fedt eller yoghurt uden tilsat sukker i apparatet.

Gelato (Italiensk Is) Laver cremebaser til italiensk-inspireret is.

Dairy Free (Laktosefri) Designet til at forvandle opskrifter med mælkefri alternativer til tykke, cremede is, som kan spises med ske.

Smoothie Bowl (Smoothie-skål) Designet til opskrifter, der består af frugt og/eller grøntsager, som fryses sammen med mejeriprodukter, mejeriproduktalternativer eller juice.

CreamiFit (Færre Kalorier) Et unikt program til blandinger med højt proteinindhold, færre kalorier og mindre sukker. Et hurtigere, længere program til at piske luft i ingredienserne med et tryk på en knap.

DRIKKE-PROGRAMMER

Frappe (Frappe) Lav frosne kaffedrikke i cafékvalitet med din foretrukne kaffe og sukker, samt enhver type kaffebløde, mælk, eller mælkealternativ du ønsker.

Milkshake (Milkshake) Designet til at skabe hurtige og tykke milkshakes ved at kombinere din yndlingsis (købt eller hjemmelavet), mælk og mix-ins.

+Mix-In (Ibland) Designet til at iblande slik, cookies, nødder, morgenmadsprodukter eller frossen frugt for at lave din egen is eller peppe en købt is op.

BEMÆRK: Mix-ins fungerer bedst, hvis de tilføjes i midten af XL-beholderen. Indsæt en ske i midten af beholderen efter bearbejdningen, og drej for at lave et 4 cm bredt hul, der når ned til bunden af den bearbejdede del af beholderens indhold. Tilføj hakkede eller knækkede mix-ins i hullet i beholderen, og bearbejd igen med **+Mix-in (Ibland)**-programmet.

Re-Spin (Drej igen) Designet til at sikre en glat tekstur efter at have kørt et af de forudindstillede programmer. **Re-Spin (Drej igen)** skal ofte bruges, når basen er meget kold (under -20 °C), og når tekturen er mere smuldret end cremet.

BEMÆRK: Brug ikke **Re-Spin (Drej igen)**, før du bruger **+Mix-in (Ibland)**-programmet.

FRYSETIPS

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

UNDLAD at fryse XL-beholderen i en skæv vinkel. Anbring den på en jævn overflade i fryseren.

Opretstående frydere fungerer bedst. Vi anbefaler ikke brug af kummefrysere, da disse ofte har ekstraordinært lave temperaturer.

Frys basen i mindst 24 timer. Selvom basen kan være frossen, er det nødvendigt, at den når en endnu lavere temperatur, før den kan bearbejdes.

Brug din tid optimalt ved at forberede flere XL-beholdere på en gang. Opbevar disse beholdere i din fryser til en gang Creamify, så de er klar, når du føler dig lækkersulten.

Vil du ikke vente i 24 timer? Tilpas is fra supermarkedet med mix-ins, eller lav en milkshake.

For at tilpasse is fra supermarkedet is skal du øse den i en XL-beholder og springe frem til trin 11a.

DETTE ER IKKE EN BLENDER.

BEARBEJD IKKE en fast blok is eller isterninger.

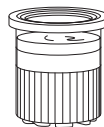
Lav eller bearbejd **IKKE** en smoothie eller hårde, løse ingredienser.

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

SÅDAN BRUGER DU CREAMI MIX-IN (IBLAND)-SYSTEMET

VIGTIGT: Gennemgå alle advarsler, før du fortsætter.

- 1 Føj ingredienser til Creami XL-beholderen. **UNDLAD** at fylde ingredienser over linjen for **MAX FILL (MAKS. PÅFYLDNING)**. Hvis du ønsker mere inspiration til opskrifter, så vælg mellem hundredvis af opskrifter på ninjakitchen.eu.

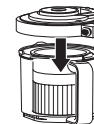


- 2 Hvis opskriften kræver, at ingredienserne skal fryses, skal du lukket låget på XL-beholderen og fryse i mindst 24 timer.



BEMÆRK: Apparatet skal tilsluttes før montering. Apparatet kan ikke køre, hvis yderskålen er installeret, før apparatet er tilsluttet.

- 3 Placer motorenheden på en ren, tør, jævn overflade såsom et køkkenbord eller et almindeligt bord.
- 4 Fjern låget fra XL-beholderen, når basen er forberedt eller frossen, og anbring det i yderskålen.



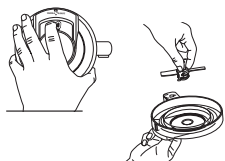
BEMÆRK: UNDLAD at bearbejde indholdet af XL-beholderen, hvis ingredienserne er blevet frosset i en skæv vinkel eller hvis noget af dens indhold er blevet fjernet, hvorefter den er blevet ujævnt nedfrosset igen.

Sørg for altid at udglatte indholdets overflade, før det nedfryses igen. Hvis det er nedfrosset ujævnt, skal du anbringe XL-beholderen i køleskabet for at ingredienserne kan smelte og derefter piske for at kombinere dem. Nedfrys igen, og sørg for, at beholderen er placeret på en jævn overflade i fryseren.

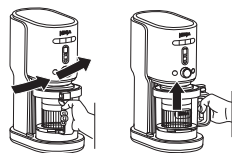
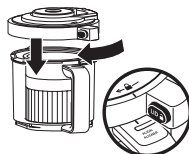


BRUG AF CREAMI - FORTSAT

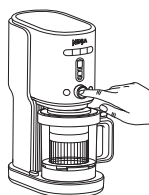
VIGTIGT: Gennemgå alle advarsler, før du fortsætter.



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



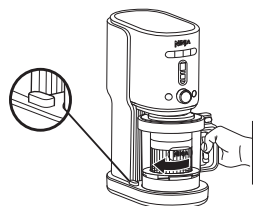
- 7 Skub yderskålen fast på motorenheden med håndtaget centreret under kontrolpanelet, mens apparatet er tilsluttet. Drej håndtaget til højre for at hæve platformen, og lås skålen på plads, hvilket høres ved et klik.



- 8 Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde apparatet. Hvis yderskålen er korrekt monteret, vil kontrolpanelet lyse, og apparatet er klar til brug. Tryk på **Top (Top)**, **Full (Fuld)** eller **Bottom (Bund)**, og brug drejeknappen til at vælge det program, der passer til din base. Programmet stopper automatisk, når det er færdigt.

BEMÆRK:

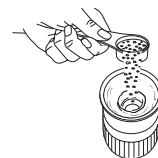
- **Top (Top)**- og **Bottom (Bund)**-tilstandene er ikke tilgængelige med **DRINKABLE (DRIKKE)**-programmer.
- Hvis installationslampen er tændt, er apparatet ikke færdigmonteret til brug. Sørg for, at skålen er monteret korrekt, hvis lampen blinker. Kontrollér, om rørebladet er monteret, hvis lampen lyser konstant. Sørg for at tilslutte apparatet, før du monterer skålen.



- 9 Når programmet er færdigt, skal du fjerne yderskålen ved at holde skålens udløserknop 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 dets oplåsningsknop og dreje det 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 Hvis du tilføjer mix-ins, skal du indsætte en ske i midten af XL-beholderen efter bearbejdningen, og dreje for at lave et 4 cm bredt hul, der når ned til bunden af den bearbejdede del af beholderens indhold. Fyld hakkede eller knækkede mix-ins i hullet i beholderens indhold, og gentag trin 6-10 for at bearbejde igen ved hjælp af den samme bearbejdningszone og **+Mix-In (Ibland)**-programmet.

MIX-IN-RÅD

Tilsæt 45 g knust slik, frosne frugter, hakkede nødder, chokoladestykker og meget mere. Når du tilføjer flere forskellige typer mix-ins, må de ikke overstige 45 g i alt. Justér mængden af mix-ins efter smag, og sørg for, at yderskålens låg stadig kan lukkes komfortabelt over XL-beholderen.

Hårde mix-ins forbliver intakte.

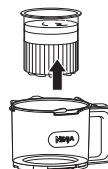
Mix-ins såsom chokolade, slik og nødder bliver ikke knust under **+Mix-In (Ibland)**-programmet. Brug mini-chokoladestykker og slik eller forhakkede ingredienser.

Bløde mix-ins bliver knust. Ingredienser såsom morgenmadsprodukter, småkager og frossen frugt vil blive mindre i **+Mix-In (Ibland)**-programmet. Brug større stykker bløde ingredienser.

Til is og gelato anbefales **IKKE frisk frugt, saucer og smørepålæg** som mix-ins. Hvis der tilføjes frisk frugt, fudge og karamelsaucer, vil det udvande din is. Chokoladehasselbødde-pålæg og nøddesmør er heller ikke godt at blande i. Vi anbefaler, at bruge frossen frugt eller chokolade/karameltoppings.

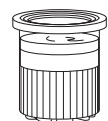
- 11b Hvis du ikke tilsætter mix-ins, kan **Re-Spin (Drej igen)** bruges på en XL-beholder med smuldret eller pulveriseret indhold for at gøre det mere cremet. **Re-Spin (Drej igen)** skal ofte bruges til meget kolde baser. Gå til trin 12, hvis desserten er glat og fast og kan tages op med en ske. Hvis basen er smuldret eller pulveriseret, skal du gentage trin 6-10 for at bearbejde igen med **Re-Spin (Drej igen)**-programmet.

BEMÆRK: Brug ikke **Re-Spin (Drej igen)**, før du bruger **+Mix-in (Ibland)**-programmet.



- 12 Løft XL-beholderen ud af yderskålen, og nyd indholdet.

- 13 Skyl yderskålens låg for at fjerne klæbrige rester eller stykker fastklemmt i XL-Creamerizer-rørebladet. Tag derefter rørebladet af ved at trykke på låsen på toppen af yderskålens låg. Frigiv rørebladet direkte ned i vasken for nem rengøring.
- 14 Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet. Frakobl apparatet, når du er færdig. Se afsnittet Pleje og vedligeholdelse for instruktioner til rengøring og opbevaring.

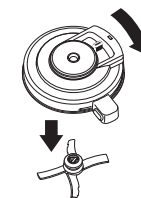


- 15 Fik du ikke færdiggjort din XL-beholder? Flad toppen af din is ud med en ske eller spatel, før den genfrys. Hvis isen er hård efter genfrysning, skal du bearbejde den igen på det program, du brugte til at lave den. Hvis den er blød, kan du tage den op og nyde den. Før du genbearbejder rester, der kan drikkes, skal du tilføje 150 ml af, hvad du er i humør til, når du laver **frappe** eller **milkshake**.

BEMÆRK: Hvis din is indeholder ingredienser til iblanding, så vil yderligere bearbejdning smuldre ingredienserne og skabe en ny smag.



Re-Spin



PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

RENGØRING

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

• Vask i hånden

Vask beholdere, låg og røreblad i varmt sæbevand. Brug en opvaskebørste til at rengøre rørebladet. Skyl og lufttør alle dele omhyggeligt.

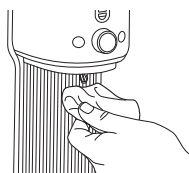
• Opvaskemaskine

Beholdere, låg og røreblad tåler øverste hylde af opvaskemaskine. Sørg for, at rørebladet, XL-skålen, yderskålen og låget er adskilt, før du kommer dem i opvaskemaskinen.

• Låg til yderskål

Fjern rørebladet før rengøring af yderskålens låg, da ingredienser kan sidde fast under rørebladet. Lad varmt vand løbe gennem rørebladets udløserhåndtag og ud af drænhullerne på hver side. Anbring låget med håndtaget nedad for at tømme låget helt.

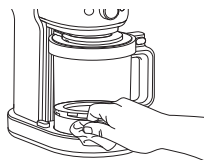
Fjern den mørkegrå gummiforsegling, der sidder rundt om midten af undersiden på yderskålens låg. Vask derefter låget og forseglingsen i hånden med varmt sæbevand eller kom det i opvaskemaskinen.



• Motorenhed

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

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



Hvis der er væske mellem motorenheden og platformen, skal du hæve platformen for at rengøre den. Anbring 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.

OPBEVARING

Hvis du vil stille apparatet til side, kan du vikke ledningen om de dertil indrettede dele på bagsiden af motorenheden. **UNDLAD** at vikke 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 procedure.

1 Tag stikket til apparatet ud af stikkontakten.

2 Lad apparatet køle af i ca. 15 minutter.

3 Fjern yderskålens låg og røreblad. Sørg for, at der ikke er nogen ingredienser, som blokerer lågsamlingen.

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

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

FEJLFINDINGSVEJLEDNING

⚠ 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 det er i gang med at bearbejde.

- Sørg for, at både bordpladen og apparatets fødder er rene og tørre.

Det frosne resultat er flydende og ikke fast efter bearbejdning.

- Kom CREAMi XL-beholderen tilbage i fryseren i flere timer eller indtil den ønskede konsistens opnås, hvis en base er blød efter bearbejdning.
- Frys basen i mindst 24 timer for at opnå de bedste resultater og bearbejd den med det samme, når den tages ud af fryseren. Indstil din fryser til en lavere temperatur, hvis den bearbejdede base stadig ikke er fast. Apparatet er designet til at bearbejde baser mellem -13 °C og -20 °C.
- Andelen af fedt eller sukker kan være for høj i din opskrift. Se opskriftsvejledningen, og brug de opskrifter, der er inkluderet, som en vejledning til at opnå de bedste resultater.

Det frosne resultat ser smuldret eller pulveriseret ud, efter det er blevet bearbejdet.

- Når baserne nedfryses i meget kolde frydere, kan de godt blive smuldrede. Brug **Re-Spin (Drej igen)**-programmet efter kørsel af One-Touch-programmet for at gøre den frosne blanding mere glat og cremet.
- Andelen af fedt eller sukker kan være for lav i din opskrift. Se opskriftsvejledningen, og brug de opskrifter, der er inkluderet, som en vejledning til at opnå de bedste resultater.

One-Touch-programmer lyser ikke op.

- Sørg form at apparatet er forbundet til et stik, der virker, før yderskålen imonteres. Tryk dernæst på tænd/sluk-knappen for at vælge et program.
- Sørg for, at apparatet er helt samlet før brug. Installationslampen blinker, hvis apparatet er tændt og yderskålen ikke er monteret korrekt. Hvis rørebladet ikke er monteret korrekt, lyser installationslampen. Alle One-Touch-programmer er tilgængelige, når apparatet er fuldt monteret, og en bearbejdningstilstand 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.

Installationslampen blinker.

- Yderskålen er ikke monteret eller den er ikke monteret korrekt. Monter rørebladet i yderskålens låg igen og monter låget på yderskålen, og monter derefter yderskålen på motorenheden igen, indtil den klikker på plads.

Installationslampen lyser konstant.

- Yderskålen er korrekt monteret, men rørebladet mangler eller er ikke blevet monteret korrekt. Sænk platformen ved at trykke på skålens udløserknop på venstre side af motorenheden og hold den inde, mens du drejer yderskålens håndtag mod midten. Sørg for, at rørebladet er monteret 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 du lader den køre igen.
- Fjern yderskålens låg og røreblad. Sørg for, at der ikke er nogen ingredienser, som blokerer lågsamlingen.
- Tætheden af de ingredienser, du forsøger at bearbejde, kan være for høj. Sørg for, at bruge ingredienser med sukker eller fedt. Følg opskrifterne i inspirationsvejledningen for at opnå de bedste resultater.
- Din fryser er muligvis meget kold. Apparatet er designet til at bearbejde baser mellem -13 °C og -20 °C. Ændr indstillingen i din fryser, flyt XL-skålen, så den står forrest i din fryser, eller lad den stå på køkkenbordet i nogle få minutter før bearbejdningen.
- **UNDGÅ** at bearbejde en fast blok is, isterninger eller hårde, løse ingredienser.

Displayet viser E3, og programlamperne blinker.

- Der er opstået en fejl, og programmet blev ikke gennemført korrekt. Start med at trække apparatet ud af stikkontakten. Tjek at rørebladet er monteret korrekt, og prøv at køre programmet igen.

XL-skålen blev frosset i en skæv vinkel i fryseren.

- For at opnå de bedste resultater skal du ikke bearbejde en XL-beholder, der har været nedfrosset i en skæv vinkel eller en beholder, hvor noget af dens indhold er blevet fjernet og derefter nedfrosset igen ujævnt.
- Glat altid overfladen af din is ud, før du fryser den igen. Sæt XL-beholderen i køleskabet for at ingredienserne kan smelte, hvis XL-skålen er frosset ujævnt. Pisk derefter, så ingredienserne blandes. Nedfrys igen, og sørg for at placere XL-skålen på en jævn overflade i fryseren.

Yderskålen kan ikke løsnes fra motorenheden efter bearbejdning.

- Vent cirka to minutter, og prøv så at fjerne yderskålen igen. Hold udløserknappen på den venstre side af motorenheden inde, og drej skålens håndtag med uret for at fjerne den. Det kræver en vis styrke.
- For at forhindre at yderskålen sidder fast på motorenheden, skal du sørge for at hulrummet øverst på rørebladet er helt tørt, før bearbejdningen påbegyndes. Sørg også for at skylle og aftørre rørebladet mellem hver bearbejdning, når du bearbejder flere portioner efter hinanden. Med nogle opskrifter kan vand fryse til is mellem rørebladet og motorenheden, som derfor sætter sig sammen. Aftør rørebladet løbende, når du kører et program, for at forhindre dette.

Indersiden af CREAMi XL-beholderen er ridset.

- Lette ridser på XL-beholderen er normale efter almindelig brug. Forbered ingredienserne i en separat skål for at forhindre XL-beholderen i at blive ridset, og undgå aggressiv brug af metalredskaber i den. Rengør med en blød klud, som ikke ridser.

PRODUKTREGISTRERING

Besøg ninjakitchen.eu for at registrere dit nye Ninja-produkt inden for ti (10) dage efter købet. Du vil blive bedt om at oplyse butiksnavn, købsdato og modelnummer sammen med dit navn og adresse.

Registreringen vil gøre det muligt for os at kontakte dig, hvis vi skulle få brug for at sende en sikkerhedsmeddelelse, hvilket dog er meget usandsynligt. Ved at registrere anerkender du, at du har læst og forstået instruktionshæftet og de advarsler, der er angivet i de medfølgende instruktioner.

Forbrugere, der køber et produkt i EU, 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 din Ventilator:

- 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 Ninja-enhed.

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 lovbestemte rettigheder som kunde.

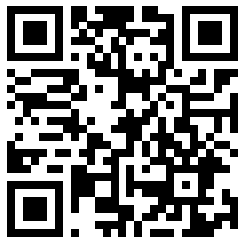
Hvad dækker den gratis Ninja-garanti ikke?

1. Normal slidage 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.



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

NinjaKitchen.eu

ANOTA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: _____

Número de gama: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el comprobante)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220-240V~, 50-60Hz
Potencia: 800 vatios

Consumo de energía en modo apagado:
0,4 W

Después de 5 minutos de inactividad, este
producto se apagará

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 Cumple atentamente y pon en práctica todas las advertencias e instrucciones. Esta unidad contiene conexiones eléctricas y piezas móviles que constituyen un posible riesgo para el usuario.
- 3 Revisa el contenido del embalaje para asegurarte de disponer de todos los componentes necesarios para utilizar el producto de forma correcta y segura.
- 4 **APAGA** la unidad y desconéctala de la toma de alimentación cuando no vayas a utilizarla, antes de montar o desmontar componentes y antes de limpiarla. Para desconectar la unidad, sujeta el cuerpo del enchufe y desconéctalo de la toma de corriente. **NUNCA** desconectes 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 Creamerizer XL 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 Este producto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no encaja bien en la toma de corriente, dale la vuelta. Si a pesar de ello sigue sin encajar, ponte en contacto con un electricista cualificado. **NO** modifiques el enchufe de ningún modo.
- 9 **NO** pongas en funcionamiento la unidad si tiene el cable de alimentación o el enchufe dañados, ni después de que haya funcionado incorrectamente o se haya caído o dañado de cualquier otro modo. Este producto no tiene piezas reparables. Si sufre daños, ponte en contacto con SharkNinja para su reparación o mantenimiento.
- 10 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 repararla.
- 11 **NO** deben utilizarse cables alargadores con este producto.
- 12 Para evitar descargas eléctricas, **NO** sumerjas el producto ni permitas que el cable entre en contacto con ningún tipo de líquido.
- 13 **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.
- 14 **EVITA** que la unidad o el cable entren en contacto con superficies calientes, como cocinas y otros productos emisores de calor.
- 15 Utiliza **SIEMPRE** la unidad sobre una superficie seca y plana.
- 16 **NO** permitas que los niños utilicen la unidad ni jueguen con ella. Vigila atentamente a los niños cuando utilices el producto cerca de ellos.
- 17 Este producto **NO** deben utilizarlo personas con discapacidades físicas, sensoriales o intelectuales, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, salvo que las supervise e instruya específicamente otra persona responsable de su seguridad.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

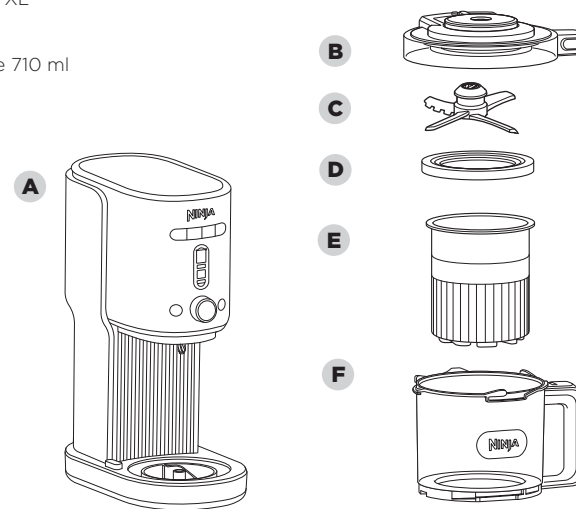
LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO • SOLO PARA USO DOMÉSTICO

- 18 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.
- 19 **NUNCA** coloques el batidor Creamerizer XL 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.
- 20 Mantén las manos, el cabello y la ropa fuera del recipiente al llenarlo y ponerlo en funcionamiento.
- 21 Evita el contacto con las piezas móviles cuando utilices o manipules la unidad.
- 22 **NO** llenes los recipientes más allá de la marca **MAX FILL (LLENADO MÁXIMO)**.
- 23 **NO** pongas en marcha la unidad con el recipiente vacío.
- 24 **NO** introduzcas en el microondas los recipientes o accesorios suministrados con el producto, excepto la tarrina Creami XL. La tarrina se puede calentar en el microondas.
- 25 **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.
- 26 **NUNCA** dejes desatendida la unidad cuando esté en marcha.
- 27 **NO** mezcles líquidos calientes. De hacerlo, podría generarse presión y vapor que supondrían un riesgo de quemaduras al usuario.
- 28 **NO** proceses ingredientes secos sin añadir líquido a la tarrina. El producto no está diseñado para batir en seco.
- 29 **NO** utilices la unidad para moler.
- 30 **NUNCA** utilices la unidad sin haber colocado las tapas primero. **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.
- 31 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.
- 32 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.
- 33 **NO** transportes la unidad por el asa del recipiente exterior. Sujeta el producto cogiendo ambos lados del mismo por debajo del cabezal.
- 34 **NO** proceses ingredientes duros, sueltos o hielo. Este producto no está pensado para procesar fruta congelada suelta, bloques de hielo ni cubitos de hielo.
- 35 **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.
- 36 La potencia nominal máxima puede alcanzarse con la siguiente receta: Ajusta el congelador a -16 °C y deja que se estabilice. Bate una caja de pudín instantáneo de chocolate en polvo (165 gramos) con 710 ml de leche durante dos minutos. Vierte la base en una tarrina CREAMi XL vacía hasta la línea **MAX FILL (LLENADO MÁXIMO)**. Mete la tarrina en el congelador durante 17,5 horas. Procesa la base utilizando el programa **Re-Spin (Volver a procesar)**.

PIEZAS

- A Cuerpo del motor (no se muestra el cable)
- B Tapa del recipiente exterior
- C Batidor Creamerizer XL
- D Tapa Creami
- E Tarrina Creami XL de 710 ml
- F Recipiente exterior

NOTA: El color de la unidad y el número de tarrinas XL y tapas pueden variar según el modelo.



ANTES DEL PRIMER USO

IMPORTANTE: Antes de empezar, lee todas las advertencias.

NOTA: Todos los accesorios 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 XL después de sacarla del congelador.

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

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

USO DEL PANEL DE CONTROL

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

LUZ INSTALL (INSTALACIÓN)

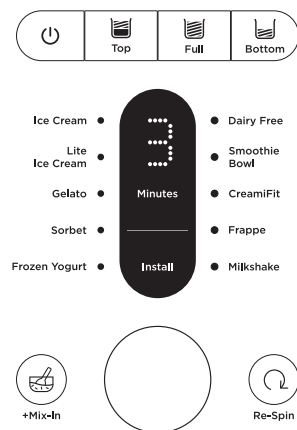
Esta luz se enciende si el producto no está completamente montado para poder usarlo. Si la luz parpadea, asegúrate de que el recipiente exterior esté correctamente instalado. Si la luz se mantiene encendida, comprueba si el batidor está instalado.

TEMPORIZADOR DE CUENTA ATRÁS

Cuenta hacia atrás el tiempo que le queda al programa.

LUZ ENJOY (DISFRUTAR)

Una vez terminado el programa, se ilumina esta luz.



NOTA: Los modos **Top (Superior)** y **Bottom (Inferior)** no están disponibles con los programas **DRINKABLE (Para beber)**.

MODO DE PROCESAMIENTO

Selecciona el modo de procesamiento antes de elegir un programa. Para procesar toda la tarrina XL, pulsa **Full (Llena)**. Para procesar solo la mitad superior, pulsa **Top (Superior)**. Para procesar la mitad restante de la tarrina, pulsa **Bottom (Inferior)**.

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

PROGRAMAS DE UN SOLO TOQUE

Cada programa de un solo 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.

PROGRAMAS DE HELADOS DE BOLA

Ice Cream (Helado) Diseñado para preparar recetas exquisitas al estilo tradicional. Ideal para convertir recetas con lácteos en helados de bola cremosos y densos para tomar con cuchara.

Lite Ice Cream (Helado Light) Diseñado para que los consumidores preocupados por la salud preparen helados con bajo contenido de azúcar o grasa, o con edulcorantes. Usa esta opción cuando vayas a preparar recetas cetogénicas o paleo.

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

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.

Gelato (Gelato) Crea bases cremosas para preparar helados al estilo italiano.

Dairy Free (Sin lácteos) Diseñado para convertir recetas con alternativas a los lácteos en helados densos y cremosos para tomar con cuchara.

Smoothie Bowl (Smoothie Bowl) Diseñado para preparar recetas hechas con frutas o verduras congeladas junto con lácteos, alternativas vegetales o zumo.

CreamiFit (CreamiFit) Un programa único para preparar mezclas ricas en proteínas, bajas calorías y bajas en azúcar. Ofrece un programa más largo y prolongado para batir aireando los ingredientes con el toque de un botón.

PROGRAMAS DE BEBIDAS

Frappe (Frapé) Crea bebidas de café congeladas logrando la misma calidad de una cafetería usando tu café y azúcar preferidos, y añadiendo la crema, leche o bebida alternativa que desees.

Milkshake (Milkshake) 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: Los extras funcionan mejor si se añaden en el centro/medio de la tarrina XL. Después del procesamiento, inserta una cuchara en el centro de la tarrina y gírala para formar un orificio de 4 cm de ancho que llegue al fondo de la parte procesada de la tarrina. Añade los extras troceados o triturados en el orificio y vuelve a procesar con el programa **+Mix-in (Extras)**.

Re-Spin (Volver a procesar) Diseñado para aportar una textura suave después de haber utilizado uno de los programas preestablecidos. 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.

NOTA: No uses el programa **Re-Spin (Volver a procesar)** antes de usar el programa **+Mix-in (Extras)**.

CONSEJOS DE CONGELACIÓN

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

✓ **NO** congeles la tarrina XL en posición inclinada. Colócala sobre una superficie nivelada en el congelador.

🌡️ Los congeladores verticales funcionan mejor. No se recomienda utilizar arcones congeladores, ya que tienden a alcanzar temperaturas excesivamente frías.

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

🥄 Aprovecha el tiempo y prepara varias tarrinas XL a la vez. Mantén estas tarrinas XL en el congelador para convertirlas rápidamente en delicias cremosas siempre que quieras.

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

ESTE PRODUCTO NO ES UNA BATIDORA.

NO proceses bloques de hielo sólidos ni cubitos de hielo.

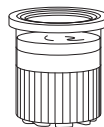
NO hagas smoothies ni proceses ingredientes duros o sueltos.

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

USO DEL SISTEMA DE MEZCLADO DE LA CREAMI

IMPORTANTE: Antes de empezar, lee todas las advertencias.

- 1 Añade ingredientes a la tarrina Creami XL. **NO** superes la línea **MAX FILL (LLENADO MÁXIMO)**. Si quieres ideas de recetas, elige algunas de las numerosas recetas que se encuentran en ninjakitchen.eu.

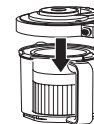


- 2 Si la receta requiere que los ingredientes estén congelados, cierra la tapa de la tarrina XL y congélala durante al menos 24 horas.



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

- 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 XL y coloca la tarrina en el recipiente exterior.



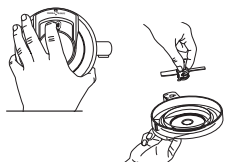
NOTA: **NO** proceses la tarrina XL si los ingredientes se congelaron inclinados o si la tarrina XL se ha congelado, descongelado y vuelto a congelar de una manera poco uniforme.

ALISA siempre la superficie de un postre procesado antes de volver a congelarlo. Si la tarrina XL se congela de una manera no uniforme en el congelador, ponla en el frigorífico y deja que los ingredientes se ablanden. Luego, remueve para mezclarlos. Vuelve a congelar, asegurándote de que la tarrina esté colocada sobre una superficie nivelada en el congelador.



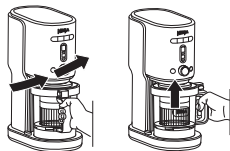
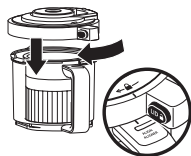
USO DE CREAMI - CONTINUACIÓN

IMPORTANTE: Antes de empezar, lee todas las advertencias.

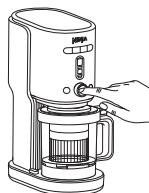


- 5 Aprieta y mantén presionado el pestillo del batidor en la parte superior de la tapa del recipiente exterior y, a continuación, inserta el batidor Creamerizer XL en la parte inferior de la tapa. Suelta el pestillo para asegurar el batidor. Cuando esté completamente instalado, el pestillo quedará centrado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

- 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.



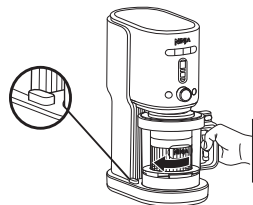
- 7 Con la unidad conectada, coloca el recipiente exterior en el cuerpo del motor con el asa centrada debajo del panel de control. Gira el asa hacia la derecha para elevar la plataforma. El recipiente quedará encajado cuando oigas un clic.



- 8 Pulsa el botón de encendido/apagado para encender la unidad. Si el recipiente exterior está correctamente instalado, el panel de control se iluminará y la unidad estará lista para su uso. Pulsa **Top (Superior)**, **Full (Llena)** o **Bottom (Inferior)** y, a continuación, utiliza el selector para elegir el programa adecuado para tu base. El programa se detendrá automáticamente cuando se complete.

NOTA:

- Los modos **Top (Superior)** y **Bottom (Inferior)** no están disponibles con los programas **DRINKABLE (Para beber)**.
- Si la luz 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.



- 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 de un solo toque de forma consecutiva. Entre programas, baja el recipiente y comprueba los resultados antes de continuar.



- 11a Si vas a añadir ingredientes extras, inserta una cuchara en el centro de la tarrina XL y gírala para formar un orificio de 4 cm de ancho que llegue al fondo de la parte procesada de la tarrina. Añade los ingredientes extras cortados o triturados al orificio de la tarrina y repite los pasos 6 a 10 usando la misma zona de procesamiento y el programa **+Mix-In (Extras)**.

CONSEJOS PARA EL PROGRAMA MIX-IN (EXTRAS)

Añade 45 g de dulces triturados, frutas congeladas, frutos secos picados, trozos de chocolate y mucho más. Si añades varios tipos de ingredientes extras, te recomendamos que no uses más de 45 g 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 XL.

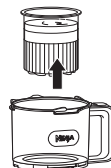
Los extras duros se quedarán intactos. Algunos ingredientes extras como el chocolate, los caramelos y los frutos secos no se desharán al usar el programa **+Mix-in (Extras)**. Utiliza perlas de chocolate y caramelos o ingredientes ya picados.

Los ingredientes extras blandos se partirán en trocitos. Algunos ingredientes extras como los cereales, las galletas y la fruta congelada quedarán más pequeños después de utilizar el programa **+Mix-in (Extras)**. Utiliza trozos más grandes de ingredientes blandos.

Para preparar helado y gelato, **NO recomendamos utilizar frutas frescas, salsas ni cremas** como ingredientes extras. Añadir fruta fresca, ingredientes cremosos o salsas hará que el postre se diluya. Las cremas de cacao con avellanas y las cremas de frutos secos tampoco se mezclan bien. Recomendamos usar fruta congelada o coberturas de chocolate/caramelo.

- 11b Si no añades ingredientes extras, puedes usar **Re-Spin (Volver a procesar)** en una tarrina XL que tenga el contenido con una textura de aspecto desmenuzado o en polvo para volverla más cremosa. Suele ser necesario usar el programa **Re-Spin (Volver a procesar)** 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 usando el programa **Re-Spin (Volver a procesar)**.

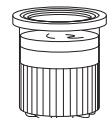
NOTA: No uses el programa **Re-Spin (Volver a procesar)** antes de usar el programa **+Mix-in (Extras)**.



- 12 Levanta la tarrina XL para sacarla del recipiente exterior y disfruta.

- 13 Aclara la tapa del recipiente exterior para eliminar cualquier residuo pegajoso o trozos incrustados en el batidor Creamerizer XL. 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.

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

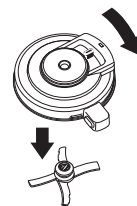


- 15 ¿No terminaste la tarrina XL? Alisa la superficie del helado con una cuchara o una espátula antes de congelarlo. Si el helado se ha quedado duro después de volver a congelarlo, procésalo de nuevo con el programa que hayas utilizado para prepararlo inicialmente. Si está blando, sírvelo y ¡a disfrutar! Antes de volver a procesar las sobras de una bebida, añade 150 ml del líquido de tu elección para los programas **Frappé (Frapé)** o **Milkshake (Milkshake)**.

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



Re-Spin



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

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

• Lavado a mano

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

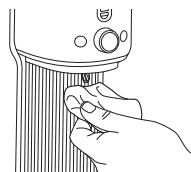
• Lavavajillas

Los recipientes, las tapas y el batidor son aptos para la bandeja superior del lavavajillas. Asegúrate de que el batidor, la tarrina XL, 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 podría haber ingredientes incrustados 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.



• 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, estropajos ni cepillos abrasivos para limpiar el cuerpo del motor.

Limpia el eje central que se encuentra 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.



CÓMO GUARDAR EL PRODUCTO

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, haz lo siguiente.

- 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 de hielo sólidos ni cubitos de hielo. **NO** hagas smoothies ni proceses ingredientes duros o 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 XL 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 -13 °C y -20 °C.
- La proporción de grasa o azúcar puede ser demasiado alta en tu receta. Consulta la Guía de inspiración con recetas y utiliza las recetas incluidas 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 con una textura desmenuzada. Después de ejecutar un programa de un solo 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 y utiliza las recetas incluidas para obtener los mejores resultados.

Los programas de un solo 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 de un solo toque estarán disponibles cuando la unidad esté completamente montada y se haya seleccionado un modo de procesamiento.
- La unidad no 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.

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

La luz Install (Instalación) está iluminada de forma continua.

- 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 hay que reiniciarlo. 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.
- El congelador podría estar muy frío. La unidad está diseñada para procesar bases entre -13 °C y -20 °C. Cambia los ajustes de tu congelador, mueve la tarrina XL a la parte de delante del congelador o deja la tarrina XL 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 con éxito. 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 XL se ha congelado inclinada en el congelador.

- Para evitar daños en la unidad, no proceses una tarrina XL 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 XL se congela de una manera no uniforme, métele en el frigorífico para que los ingredientes se ablanden. Luego remuévelos para

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES (CONT.)

mezclarlos. Vuelve a congelar la tarrina XL asegurándote de colocarla en una superficie plana en el congelador.

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

- Espera aproximadamente 2 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.
- Para evitar que el recipiente exterior se atasque en el cuerpo del motor, asegúrate de que la cavidad de la parte superior del batidor esté completamente seca antes de procesar el preparado. Además, cuando proceses varias bases 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 XL está arañado.

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

REGISTRO DEL PRODUCTO

Visita ninjakitchen.eu para registrar tu nuevo producto Ninja en un plazo de diez (10) días a partir de la fecha de compra. Tendrás que indicar el nombre del establecimiento, la fecha de la compra y el número del modelo, además de tu nombre y dirección.

Tras registrarte, podremos ponernos en contacto contigo en el improbable caso de que haya que realizar algún aviso de seguridad sobre el producto. Al registrarte, reconoces haber leído y comprendido las instrucciones de uso y las advertencias expuestas en el manual de instrucciones que viene con el producto.

NINJA

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Cuando un consumidor compra un producto en la Unión Europea, 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.

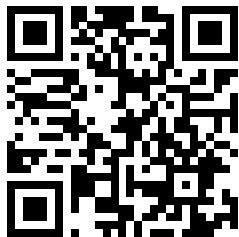
¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita Ninja?

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.



 **Per istruzioni, assistenza, registrazione della garanzia, idee e suggerimenti, scansiona il codice QR.**

 **NinjaKitchen.eu**

REGISTRA I SEGUENTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

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

Negozi di acquisto del prodotto: _____

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione: 220-240V~, 50-60Hz
Potenza: 800 Watt

Consumo energetico da spento: 0,4 W
Dopo 5 minuti di inattività, il prodotto si
predispone in modalità spento

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, elettrocuzione e danni materiali, seguire sempre le precauzioni di sicurezza basilari, comprese le avvertenze numerate elencate di seguito e le successive istruzioni per l'uso. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.

- 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. L'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 per un utilizzo corretto e sicuro del dispositivo.
- 4 **SPEGNERE** l'apparecchio, quindi scollegarlo dalla presa quando non viene utilizzato, prima di montare o smontare e pulire i componenti. Per scollegare l'unità, afferrare la spina dal corpo ed estrarla dalla presa. **NON** scollegare **MAI** l'apparecchio 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 per il lavaggio riportate nel presente manuale d'istruzioni.
- 6 Prima di ogni utilizzo, verificare che la pala mescolatrice Creamerizer XL 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 Questo apparecchio è dotato di una spina polarizzata (un polo è più largo dell'altro). Per ridurre il rischio di elettrocuzione, la spina può essere inserita in una presa polarizzata solo in un verso. Se la spina non entra completamente nella presa, girarla. Se anche in questo modo non è possibile inserirla, contattare un elettricista qualificato. **NON** modificare la spina in alcun modo.
- 9 **NON** utilizzare dispositivi con cavo o spina danneggiati, o dopo che abbiano avuto un malfunzionamento, siano caduti o siano stati in qualche modo danneggiati. Questo apparecchio non contiene componenti riparabili dall'utente. Se danneggiato, contattare SharkNinja per ricevere assistenza.
- 10 Sulla lamella della spina dell'apparecchio sono riportate indicazioni importanti. L'intero cavo elettrico non è sostituibile. Se danneggiato, contattare SharkNinja per ricevere assistenza.
- 11 **NON** utilizzare prolunghe con questo apparecchio.
- 12 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.
- 13 **NON** lasciare che il cavo penda dai bordi di tavoli o piani di lavoro. Il cavo potrebbe impigliarsi e far cadere l'apparecchio.
- 14 **NON** lasciare che l'unità o il cavo entrino in contatto con superfici calde, compresi fornelli e altri apparecchi riscaldanti.
- 15 Utilizzare **SEMPRE** l'apparecchio su una superficie piana e asciutta.
- 16 **NON** permettere ai bambini di azionare questo apparecchio o di utilizzarlo come un giocattolo. Prestare estrema attenzione quando si utilizza l'apparecchio in presenza di bambini.
- 17 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.
- 18 Utilizzare **SOLAMENTE** i componenti e gli accessori forniti con il prodotto o raccomandati da SharkNinja. L'uso di accessori non raccomandati o non commercializzati da SharkNinja può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

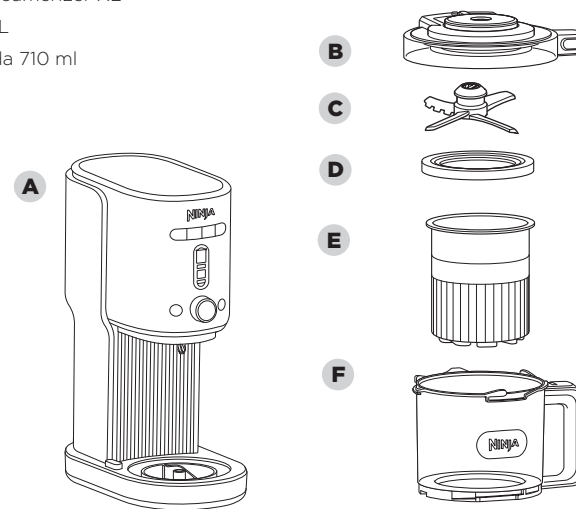
LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO • SOLO PER IMPIEGO DOMESTICO

- 19 NON** collocare **MAI** la pala mescolatrice Creamerizer XL sull'unità principale senza prima averla fissata al coperchio del contenitore esterno e senza che quest'ultimo sia fissato al contenitore stesso.
- 20** Tenere mani, capelli e indumenti lontano dal contenitore durante il riempimento e l'utilizzo.
- 21** Evitare il contatto con le parti in movimento quando si utilizza e si maneggia l'apparecchio.
- 22 NON** riempire i contenitori oltre le linee **MAX FILL (RIEMPIMENTO MASSIMO)**.
- 23 NON** azionare l'apparecchio quando il contenitore è vuoto.
- 24 NON** inserire nel forno a microonde alcun contenitore o accessorio fornito con l'apparecchio, ad eccezione del vasetto Creami XL. Il vasetto può essere inserito nel forno a microonde.
- 25 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.
- 26 NON** lasciare **MAI** l'apparecchio incustodito mentre è in uso.
- 27 NON** miscelare liquidi caldi. Ciò potrebbe creare un eccessivo incremento di pressione e un'esposizione al vapore, con conseguente rischio di ustioni per l'utilizzatore.
- 28 NON** azionare con ingredienti secchi senza aggiungere del liquido nel vasetto. L'unità non è progettata per frullare a secco.
- 29 NON** utilizzare per la macinatura.
- 30 NON** azionare **MAI** l'apparecchio se coperchi e protezioni 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.
- 31** Assicurarsi di aver rimosso tutti gli utensili dai contenitori prima di mettere in funzione l'apparecchio. In caso di mancata rimozione degli utensili, i contenitori potrebbero frantumarsi, rischiando di causare lesioni personali e danni materiali.
- 32** 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. Si può utilizzare una spatola SOLO quando il robot non è in funzione.
- 33 NON** trasportare l'unità afferrandola per il manico del contenitore esterno. Afferrare l'unità sotto la base da entrambi i lati.
- 34 NON** azionare con ingredienti duri, sfusi o ghiaccio. L'apparecchio non è progettato per la lavorazione di frutta congelata sfusa, blocchi di ghiaccio interi o cubetti di ghiaccio.
- 35 NON** riporre il vasetto in posizione inclinata. I vasetti devono essere posizionati in piano nel congelatore. **NON** azionare l'unità se il contenuto del vasetto è congelato in obliquo.
- 36** La massima potenza nominale può essere raggiunta con la seguente ricetta, procedendo come segue: impostare il congelatore a -16 °C e lasciare che si stabilizzi; miscelare 1 confezione di polvere per budino al cioccolato (165 grammi) con 710 ml di latte per 2 minuti; versare la base ottenuta in un vasetto Creami XL vuoto fino alla linea **MAX FILL (RIEMPIMENTO MASSIMO)**. Lasciare il vasetto nel congelatore per 17 ore e mezza. Lavorare la base usando il programma **Re-Spin (Lavora ancora)**.

COMPONENTI

- A** Unità principale
(cavo di alimentazione non raffigurato)
- B** Coperchio del contenitore esterno
- C** Pala mescolatrice Creamerizer XL
- D** Coperchio Creami XL
- E** Vasetto Creami XL da 710 ml
- F** Contenitore esterno

NOTA: il colore dell'unità e il numero di vasetti e coperchi XL possono variare in base al modello.



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

IMPORTANTE: leggere tutte le avvertenze prima di procedere.

NOTA: tutti gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie nel cestello superiore. Separare la pala mescolatrice, il vasetto, il contenitore esterno e i coperchi prima di metterli nella lavastoviglie.

LO SAPEVI?

Il vasetto Creami XL può essere trasportato nel contenitore esterno dopo essere stato estratto dal congelatore.

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

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

USO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

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

SPIA INSTALL (INSTALLAZIONE)

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

TIMER

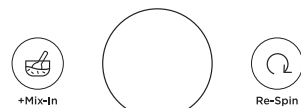
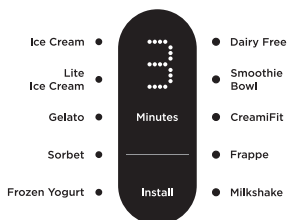
Indica a decrescere il tempo rimanente del programma.

SPIA ENJOY (FINE)

La spia si accende al termine della lavorazione.

MODALITÀ DI LAVORAZIONE

Selezionare la modalità di lavorazione prima di selezionare un programma. Per la lavorazione dell'intero vasetto XL, scegliere la modalità **Full (Intero)**. Per la lavorazione della metà superiore, premere **Top (Parte superiore)**. Per la lavorazione della metà rimanente del vasetto, premere **Bottom (Parte inferiore)**.



NOTA: le modalità **Top (Parte superiore)** e **Bottom (Parte inferiore)** non sono disponibili con i programmi **Drinkable (Bevanda)**.

PROGRAMMI ONE-TOUCH

Ogni programma One-Touch è concepito in modo intelligente per creare fantastici dessert. La velocità e la durata dei programmi variano in base alla scelta delle impostazioni ottimali per garantire risultati perfettamente cremosi per il tipo di ricetta selezionata.

NOTA: per interrompere un programma durante l'attività, premere di nuovo il selettore.

PROGRAMMI PER DOLCI AL CUCCHIAIO

Ice Cream (Gelato) Il programma pensato per farti cedere alla tentazione delle ricette più golose. Ottimo per trasformare il latte in gelati super cremosi da gustare al cucchiaino.

Lite Ice Cream (Gelato light) Il programma pensato per i consumatori attenti alla salute, per preparare gelati a basso contenuto di grassi o zuccheri o utilizzando sostituti dello zucchero. Ideale per chi segue una dieta chetogenica o paleo.

Sorbet (Sorbetto) Trasforma le ricette a base di frutta, e con elevato contenuto di acqua e zuccheri, in delizie cremose.

Frozen Yoghurt (Frozen yogurt) Il programma che trasforma il classico yogurt in un delizioso e salutare dessert freddo cremoso al tocco di un solo pulsante. Per la preparazione di frozen yogurt è richiesto l'utilizzo di yogurt interi con zuccheri aggiunti. Non utilizzare yogurt magri o senza zuccheri aggiunti.

Gelato (Gelato artigianale) Crea basi alla crema per varietà di gelato all'italiana.

Dairy Free (Senza latticini) Programma pensato per trasformare le ricette con alternative del latte in gelati densi e cremosi da gustare al cucchiaino.

Smoothie Bowl (Ciotola di smoothie) Pensato per ricette a base di frutta e/o verdure congelate con aggiunta di latte, alternative del latte o succhi di frutta.

CreamiFit (CreamiFit) Un programma esclusivo per dessert ad alto contenuto proteico, basso contenuto calorico e ridotto contenuto di zuccheri. Al solo tocco di un pulsante la durata del programma viene prolungata incorporando aria all'interno degli ingredienti.

PROGRAMMI PER BEVANDE

Frappe (Base di caffè) Il programma ideale per realizzare come al bar gustosi dessert ghiacciati a base di caffè e zucchero, aggiungendo panna, latte o la bevanda vegetale preferita.

Milkshake (Milkshake) Il programma pensato per creare rapidamente milkshake densi, combinando il proprio gelato preferito (acquistato o fatto in casa) con latte e ingredienti extra a piacere.

+Mix-in (Extra) Pensato per personalizzare una base appena realizzata o già pronta incorporando confettini, biscotti, frutta secca, cereali o frutta congelata.

NOTA: per risultati ottimali aggiungere gli ingredienti extra al centro del vasetto XL. Dopo la lavorazione, inserire un cucchiaino al centro del vasetto e ruotarlo per creare un foro largo 4 cm che raggiunga il fondo del contenuto del vasetto. Versare gli ingredienti extra tritati o spezzettati nell'apertura creata e lavorare nuovamente il composto utilizzando il programma **+Mix-In (Extra)**.

Re-Spin (Lavora ancora) Programma pensato per garantire una consistenza omogenea dopo il completamento di uno dei programmi preimpostati. L'uso del programma **Re-Spin (Lavora ancora)** è spesso necessario se la base è molto fredda (al di sotto di -20 °C) e la consistenza è granulosa invece che cremosa.

NOTA: non utilizzare il programma **Re-Spin (Lavora ancora)** prima del programma **+Mix-In (Extra)**.

CONSIGLI PER IL CONGELAMENTO



Per risultati ottimali impostare il congelatore a una temperatura tra -13 °C e -20 °C. Creami XL è progettata per lavorare le basi in questo intervallo di temperature. Se la temperatura del congelatore è compresa in questo intervallo, il vasetto XL raggiungerà la temperatura appropriata.



NON riporre nel congelatore il vasetto XL in posizione inclinata, ma posizionarlo in modo che sia in piano.



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 meglio il proprio tempo preparando contemporaneamente diversi vasetti XL. Tenere i vasetti nel congelatore per trasformarne il contenuto in gelato quando la voglia si fa sentire.

24 ore ti sembrano troppe? Puoi sempre personalizzare un gelato acquistato con ingredienti extra o preparare un milkshake. Per personalizzare un gelato acquistato, mettilo in un vasetto XL e passa direttamente al punto 11a.

QUESTO ELETTRODOMESTICO NON È UN FRULLATORE.

NON lavorare blocchi di ghiaccio solido o cubetti di ghiaccio.

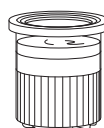
NON preparare smoothie né lavorare ingredienti duri e sfusi.

La frutta deve essere spremuta per poterne utilizzare il succo oppure unita ad altri ingredienti e congelata prima della lavorazione.

UTILIZZO DEL SISTEMA CREAMI MIX-IN

IMPORTANTE: leggere tutte le avvertenze prima di procedere.

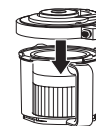
- 1 Aggiungere gli ingredienti nel vasetto Creami XL. **NON** aggiungere ingredienti oltre la linea **MAX FILL (RIEMPIMENTO MASSIMO)**. Per idee e suggerimenti, consultare il ricco ricettario all'indirizzo



ninjakitchen.eu.

NOTA: l'unità deve essere collegata all'alimentazione prima del montaggio; l'unità non funzionerà se il contenitore esterno viene montato prima di collegare la spina alla rete elettrica.

- 2 Se la ricetta richiede ingredienti congelati, chiudere il vasetto XL con il coperchio e tenerlo nel congelatore per almeno 24 ore.
- 3 Collegare l'unità a una presa di corrente e posizionarla su una superficie pulita, piana e asciutta come un piano di lavoro o un tavolo.

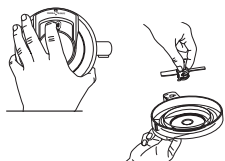


NOTA: NON procedere alla lavorazione se il contenuto del vasetto XL è congelato in obliquo o è stato scavato e poi ricongelato in modo non uniforme.

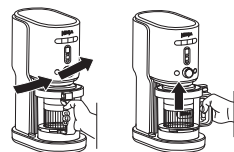
Livellare sempre la superficie del composto lavorato prima di congelarlo nuovamente. Se il contenuto è congelato in modo irregolare, mettere il vasetto XL in frigorifero per far sciogliere gli ingredienti, quindi mescolare il composto per amalgamarlo. Ricongelare, assicurandosi di riporre il vasetto in piano nel congelatore.



IMPORTANTE: leggere tutte le avvertenze prima di procedere.



leggermente allentata. Premere il pulsante di alimentazione per accendere l'unità.

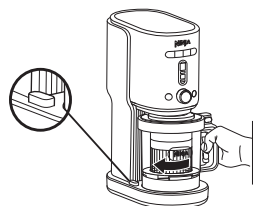


7 Con l'unità collegata alla rete elettrica, posizionare il contenitore esterno sull'unità principale con il manico centrato sotto il pannello di controllo. Ruotare il manico verso destra fino a sentire un clic per sollevare la piattaforma e bloccare il contenitore in posizione.

8 Premere il pulsante di alimentazione per accendere l'unità. Se il

NOTA:

- Le modalità **Top (Parte superiore)** e **Bottom (Parte inferiore)** non sono disponibili con i programmi **DRINKABLE (BEVANDA)**.
- Se la spia di installazione si illumina, l'unità non è completamente assemblata. Se la spia lampeggia, accertarsi di aver installato correttamente il contenitore esterno. Se la spia è fissa, verificare che la pala mescolatrice sia installata. Assicurarsi di aver collegato l'unità all'alimentazione prima di montare il contenitore.



contenitore esterno è installato correttamente, il pannello di controllo si illuminerà e l'unità sarà pronta per l'utilizzo. Premere **Top (Parte superiore)**, **Full (Intero)** o **Bottom (Parte inferiore)**, quindi utilizzare il selettore per selezionare il programma adatto alla base. Il programma si arresterà automaticamente una volta giunto al termine.

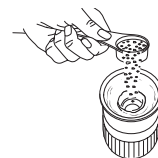
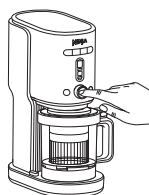
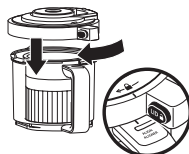
9 A programma completato, rimuovere il contenitore esterno tenendo premuto il pulsante di rilascio sul lato sinistro dell'unità principale e ruotando nuovamente il manico verso il centro. Ruotando il manico, la piattaforma si abbasserà insieme al contenitore. Tirare il contenitore verso di sé per rimuoverlo.

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

NOTA: l'unità non consente l'esecuzione consecutiva di più programmi One-Touch; tra un programma e l'altro, abbassare il contenitore e controllare il risultato prima di procedere.

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

5 Premere e trattenere il fermo della pala mescolatrice sulla sommità del coperchio del contenitore esterno, quindi inserire la pala mescolatrice Creamerizer XL nella base del coperchio. Rilasciare il fermo per fissare la pala mescolatrice. Una volta completata l'installazione, il fermo sarà centrato e la pala mescolatrice risulterà



11a Se si aggiungono ingredienti extra, inserire un cucchiaino al centro del vasetto XL e ruotarlo per creare uno spazio largo 4 cm che raggiunga il fondo del contenuto del vasetto. Aggiungere gli ingredienti extra tritati o spezzettati nello spazio creato nel vasetto e ripetere i passaggi 6-10 per lavorare nuovamente il composto utilizzando la stessa zona di lavorazione e il programma **+Mix-In (Extra)**.

SUGGERIMENTI PER GLI INGREDIENTI EXTRA

Aggiungere 45 g di confettini sbriciolati, frutta congelata o secca tritata, pezzi di cioccolato e altro ancora. Quando si aggiungono vari tipi di ingredienti extra, non superare 45 g in totale. Regolare a piacere la quantità degli ingredienti extra, assicurandosi che il coperchio del contenitore esterno si chiuda con facilità sul vasetto XL.

Gli ingredienti extra con consistenza dura rimarranno intatti.

Alcuni ingredienti extra come cioccolato, confettini e frutta secca non verranno frantumati con il programma **+Mix-In (Extra)**. Utilizzare mini gocce di cioccolato e piccoli confettini o ingredienti già tritati.

Gli ingredienti extra morbidi tenderanno a sbriciolarsi. Alcuni ingredienti extra come cereali, biscotti e frutta surgelata verranno ridotti in parti più piccole con il programma **+Mix-In (Extra)**. Utilizzare ingredienti morbidi a pezzettoni.

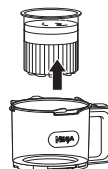
Per il gelato classico e artigianale, **NON è consigliabile aggiungere frutta fresca, salse e creme spalmabili.** L'aggiunta di salse al caramello, fudge e frutta fresca renderà il composto più liquido. Neanche la crema di nocciole al cioccolato e il burro di noci si amalgamano bene. Si consiglia di 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 cremoso il contenuto del vasetto XL, se granuloso o farinoso. Il programma **Re-Spin (Lavora ancora)** è spesso necessario per le basi molto fredde. Se il dessert è uniforme e può essere gustato al cucchiaino, passare al punto 12. Se la base risulta granulosa o farinosa, ripetere i passaggi 6-10 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 XL dal contenitore esterno e gustare il dessert.

13 Sciacquare il coperchio del contenitore esterno per rimuovere eventuali residui appiccicosi o frammenti incastrati nella pala mescolatrice Creamerizer XL. Rimuovere quindi la pala mescolatrice premendo il fermo sulla sommità del coperchio del contenitore esterno. Per una pulizia più semplice, sganciare la pala mescolatrice direttamente nel lavandino.

14 Spegner l'unità premendo il pulsante di accensione. A processo terminato, scollegare l'unità. Per istruzioni su pulizia e conservazione, consultare la sezione Cura e manutenzione.



15 C'è ancora del dessert nel vasetto XL? Livellare la superficie del dessert freddo con un cucchiaino o una spatola prima di ricongelarlo. Se il composto risulta troppo duro dopo essere stato ricongelato, lavorarlo di nuovo con il programma utilizzato inizialmente. Se invece è abbastanza morbido, non resta che gustare la golosa delizia. Prima di lavorare di nuovo la parte rimanente di una bevanda con i programmi **Frappe (Base di caffè)** o **Milkshake (Milkshake)**, aggiungere 150 ml di liquido a scelta.

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 Creamerizer XL dal coperchio del contenitore esterno sollevando il coperchio e premendo il fermo della pala.

• Lavaggio a mano

Lavare i contenitori, i coperchi e la pala mescolatrice con acqua tiepida e detersivo. Per pulire la pala mescolatrice, utilizzare un utensile lavapiatti con manico. Risciacquare accuratamente e lasciare asciugare tutte le parti all'aria.

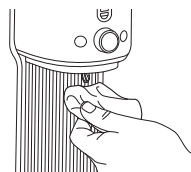
• Lavastoviglie

I contenitori, i coperchi e la pala mescolatrice possono essere lavati nel cestello superiore della lavastoviglie. Separare la pala mescolatrice, il vasetto XL, il contenitore esterno e i coperchi prima di inserirli in lavastoviglie.

• Coperchio del contenitore esterno

Rimuovere la pala mescolatrice prima di pulire il coperchio del contenitore esterno, in quanto resti degli ingredienti potrebbero essersi depositati sotto la pala. Fare poi scorrere dell'acqua tiepida attraverso la leva di rilascio della pala mescolatrice facendola uscire dai fori di drenaggio su entrambi i lati. Posizionare il coperchio con la parte della leva rivolta verso il basso per permettere all'acqua di fuoriuscire completamente.

Rimuovere la guarnizione di gomma grigio scuro posta attorno alla parte centrale sul lato inferiore del coperchio del contenitore esterno. Lavare poi in lavastoviglie oppure a mano con acqua tiepida e detersivo il coperchio e la guarnizione.

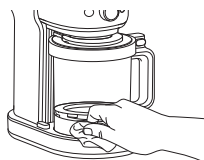


• Unità principale

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 l'alberino sotto il pannello di controllo con un panno umido.

Se rimane del liquido tra l'unità principale e la piattaforma, sollevare la piattaforma per pulire. 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. Pulire poi con un panno umido l'area tra la base e la piattaforma rialzata.



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 quando l'apparecchio non è in uso.

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

RIPRISTINO DEL MOTORE

L'unità è provvista di un sistema di sicurezza esclusivo che previene danni al motore e al sistema di azionamento in caso di sovraccarico accidentale del dispositivo. In caso di surriscaldamento, il motore si disattiva temporaneamente. In caso di disattivazione, seguire la procedura di ripristino 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 posizionamento 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 per poterne utilizzare il succo oppure unita ad altri ingredienti e congelata prima della lavorazione.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

L'unità si muove mentre è in funzione.

- Assicurarsi che il piano di lavoro e i piedini dell'unità siano puliti e asciutti.

Al termine della lavorazione il dessert presenta una consistenza liquida e non solida.

- Se dopo la lavorazione la base è troppo morbida, riporre il vasetto Creami XL nel congelatore per alcune ore o fino al raggiungimento della consistenza desiderata.
- Per risultati ottimali, congelare la base per almeno 24 ore e procedere alla lavorazione subito dopo averla tolta dal congelatore. Se dopo la lavorazione la base non è ancora solida, provare a impostare il congelatore a una temperatura più bassa. L'unità è progettata per la lavorazione di basi con una temperatura tra -13 °C e -20 °C.
- Il contenuto di grassi o zuccheri della ricetta potrebbe essere troppo alto. Consultare il ricettario e fare riferimento alle ricette elencate per risultati ottimali.

Dopo la lavorazione il dessert ha un aspetto granuloso o farinoso.

- Se le basi vengono congelate a temperature molto basse, possono risultare granulose. Dopo aver eseguito un programma One-Touch, utilizzare il programma **Re-Spin (Lavora ancora)** per rendere il dessert freddo più omogeneo e cremoso.
- Il contenuto di grassi o zuccheri della ricetta potrebbe essere insufficiente. Consultare il ricettario e fare riferimento alle ricette elencate per risultati ottimali.

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'unità sia assemblata correttamente per l'uso. Se l'unità viene 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 sarà completamente assemblata e sarà stata selezionata una modalità di lavorazione.
- L'unità non consente l'esecuzione consecutiva di più programmi. Tra un programma e l'altro, abbassare il contenitore e controllare i risultati prima di rialzarlo e avviare un altro programma.

La spia di installazione lampeggia.

- Il contenitore esterno non è installato correttamente o non è installato affatto. Reinstallare la pala mescolatrice nel coperchio del contenitore esterno e posizionare il coperchio sul contenitore esterno, quindi reinstallare il contenitore esterno sull'unità principale facendolo scattare in posizione.

La spia di installazione è rimane illuminata.

- 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 e ruotando il manico del contenitore esterno verso il centro. Assicurarsi che la pala mescolatrice sia installata nel coperchio.

Il display visualizza E1 o E2 e le spie dei programmi lampeggiano.

- Il motore è in sovraccarico e deve essere resettato. Scollegare l'unità e rimuovere il contenitore. Prima di procedere al riavvio lasciare raffreddare l'unità principale per circa 15 minuti.
- Rimuovere il coperchio del contenitore esterno e la pala mescolatrice. Assicurarsi che non ci siano ingredienti che impediscano il posizionamento del coperchio.
- Gli ingredienti in lavorazione potrebbero essere 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 molto freddo. L'unità è progettata per lavorare basi con temperatura tra -13 °C e -20 °C. Modificare le impostazioni del congelatore, spostare il vasetto XL 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 sfusi.

Il display visualizza E3 e le spie dei programmi lampeggiano.

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

Il contenuto del vasetto XL è congelato in obliquo.

- Per ottenere risultati ottimali, non procedere alla lavorazione se il contenuto del vasetto XL è congelato in obliquo o è stato scavato e poi ricongelato in modo non uniforme.
- Livellare sempre la superficie del gelato prima di ricongelarlo. Se il contenuto è congelato in modo irregolare, mettere il vasetto XL in frigorifero per far sciogliere gli ingredienti. Successivamente, mescolare per amalgamare il tutto. Ricongelare, posizionando il vasetto XL in piano nel congelatore.

Il contenitore esterno non si sgancia dall'unità principale dopo la lavorazione.

- Attendere circa 2 minuti, quindi provare di nuovo a 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.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI - CONT.

- Per evitare che il contenitore esterno si blocchi sull'unità principale, assicurarsi che la cavità al di sopra della pala mescolatrice sia completamente asciutta prima della lavorazione. Inoltre, per la lavorazione consecutiva di diverse basi, assicurarsi di risciacquare e 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.

L'interno del vasetto Creami XL è graffiato.

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

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

Visitare il sito **ninjakitchen.eu** per registrare il nuovo prodotto Ninja entro dieci (10) giorni dall'acquisto. Verrà chiesto di fornire il nome del punto vendita, la data di acquisto, il numero di modello, il nome e l'indirizzo dell'acquirente.

La registrazione ci permette di contattare il cliente nell'improbabile eventualità di dover comunicare un problema di sicurezza del prodotto. Durante la fase di registrazione si dichiara di aver letto e compreso le istruzioni per l'uso e le avvertenze illustrate nelle istruzioni fornite in dotazione.

GARANZIA CONVENZIONALE DI DUE (2) ANNI

Quando un consumatore acquista un prodotto nell'Unione Europea, 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 relative al 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 del 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.

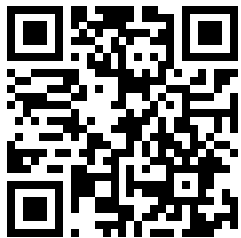
Che cosa non copre la garanzia gratuita Ninja?

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 il 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.



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

NinjaKitchen.eu

SCHRIJF DEZE INFORMATIE OP

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____
(Bewaar het aankoopbewijs)

Winkel waar u het product heeft gekocht: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

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

Stroomverbruik in de uit-stand: 0,4 W

Na 5 minuten inactiviteit schakelt dit product over naar de uit-stand

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES ALLE INSTRUCTIES VÓÓR GEBRUIK • ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

	Lees en bekijk de instructies voor bediening en gebruik.
	Geef 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 basale voorzorgsmaatregelen 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 Bekijk de inhoud zorgvuldig zodat u ervan bent verzekerd dat u alle benodigde delen heeft om het apparaat correct en veilig te gebruiken.
- 4 Schakel het apparaat **UIT** en trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt, voordat onderdelen gemonteerd of gedemonteerd worden en voordat u het apparaat schoonmaakt. Pak de stekker vast aan de behuizing en trek deze uit het stopcontact. **NOOIT** de stekker uit het stopcontact trekken door het flexibele snoer vast te pakken en eraan te trekken.
- 5 Alle onderdelen die mogelijk in aanraking met eten komen, moeten vóór gebruik worden gewassen. Volg de reinigingsinstructies in deze handleiding op.
- 6 Controleer de XL 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 Dit apparaat heeft een geaarde stekker (de ene pin is breder dan de andere). Om het risico op elektrische schokken te verkleinen, past deze stekker maar op één manier in een geaard stopcontact. Als de stekker niet volledig in het stopcontact past, draai hem dan om. Past de stekker nog steeds niet? Neem dan contact op met een gekwalificeerde elektromonteur. Pas de stekker op **GEEN ENKELE manier aan**.
- 9 Gebruik **GEEN** apparaten met een beschadigd stroomsnoer of beschadigde stekker, of nadat het apparaat niet goed meer werkt, is gevallen of op een andere manier beschadigd is geraakt. Dit apparaat heeft geen onderdelen die door de gebruiker gerepareerd kunnen worden. Neem bij beschadiging contact op met SharkNinja voor onderhoud.
- 10 Dit apparaat heeft belangrijke markeringen op de stekker. De gehele voedingskabel is niet geschikt voor vervanging. Neem bij beschadiging contact op met SharkNinja voor onderhoud.
- 11 Verlengsnoeren **NIET** gebruiken met dit apparaat.
- 12 Om het risico op een elektrische schok te voorkomen, mag u het apparaat **NIET** onderdompelen en dient u te vermijden dat het netsnoer in contact met water of een andere vloeistof komt.
- 13 Laat het snoer **NIET** over de randen van een tafel of aanrecht hangen. Het snoer kan blijven haken en het apparaat van de tafel of het aanrecht trekken.
- 14 Het apparaat of snoer **NIET** in contact laten komen met hete oppervlaktes, zoals fornuizen en andere verhitte apparaten.
- 15 Gebruik het apparaat **ALTIJD** op een droog en vlak oppervlak.
- 16 Dit apparaat **NIET** laten bedienen door jonge kinderen of hen ermee laten spelen. Er is nauwlettend toezicht nodig als een apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- 17 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

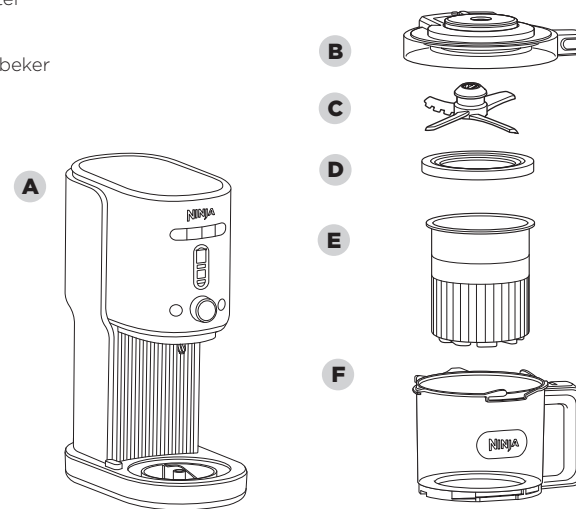
LEES ALLE INSTRUCTIES VÓÓR GEBRUIK • ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

- 18 **ALLEEN** hulpstukken en accessoires gebruiken 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.
- 19 Plaats de XL 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.
- 20 Houd handen, haar en kleding uit de buurt van de kan tijdens het vullen en gebruik van het apparaat.
- 21 Vermijd contact met bewegende delen tijdens gebruik en hanteren van het apparaat.
- 22 Vul opvangbakken **NIET** verder dan de **MAX FILL (MAX VULLING)**-strepen.
- 23 Bedien het apparaat **NIET** met een lege opvangbak.
- 24 Plaats de bekertjes of accessoires geleverd met het apparaat **NIET** in de magnetron, met uitzondering van de Creami XL-ijsbeker. De ijsbeker kan in de magnetron.
- 25 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.
- 26 Laat het apparaat tijdens het gebruik **NOOIT** onbeheerd achter.
- 27 Mix **NOOIT** hete vloeistoffen. Dit kan leiden tot drukopbouw en blootstelling aan stoom, wat kan leiden tot brandwonden bij de gebruiker.
- 28 Verwerk **NOOIT** droge ingrediënten zonder een vloeistof aan de ingrediënten in de ijsbeker toe te voegen. Het is niet geschikt voor droog blenden.
- 29 Voer **GEEN** maalbewerkingen uit.
- 30 Bedien het apparaat **NOOIT** zonder dat de deksels zijn aangebracht. Probeer de vergrendelingen **NIET** te omzeilen. Zorg er voorafgaand aan het gebruik voor dat de beker en het deksel correct zijn geplaatst.
- 31 Zorg ervoor dat vóór gebruik al het gerei uit de bekertjes is verwijderd. Het niet verwijderen van keukengerei kan leiden tot het breken van de bekertjes en kan letsel en schade aan eigendommen veroorzaken.
- 32 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. U mag **ALLEEN** een pannetjes gebruiken als de keukenmachine niet in werking is.
- 33 Draag het apparaat **NIET** aan het handvat van de buitenste kom. Houd het apparaat vast door beide zijden onder de bovenkant vast te pakken.
- 34 Verwerk **GEEN** harde, losse ingrediënten of ijs. Dit apparaat is niet bedoeld om los, bevroren fruit, een blok ijs of ijsklontjes te verwerken.
- 35 Vries de beker **NIET** schuin in. Bekertjes moeten op een vlak oppervlakte in de vriezer worden geplaatst. Maak **GEEN** gebruik van ijsbekertjes die schuin zijn ingevroren.
- 36 Het maximumvermogen kan worden bereikt met het volgende recept: Zet de vriezer op -16 °C en laat de vriezer stabiliseren. Klop 1 doos poeder voor chocoladevla (165 gram) met 710 ml melk gedurende 2 minuten. Giet deze basis in een lege Creami XL-ijsbeker, tot aan de **MAX FILL (MAX VULLING)**-streep. Zet de beker 17,5 uur in de vriezer. Bewerk de basis met het programma **Re-Spin (Opnieuw draaien)**.

ONDERDELEN

- A Motorbasis (bevestigd netsnoer niet weergegeven)
- B Deksel buitenste kom
- C XL Creamerizer-spatel
- D Creami XL-deksel
- E 710 ml Creami XL-ijsbeker
- F Buitenste kom

OPMERKING: De kleur van het apparaat en het aantal XL-ijsbekers en deksels kunnen per model variëren.



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

BELANGRIJK: Lees alle waarschuwingen voordat u verdergaat.

OPMERKING: Alle hulpstukken en accessoires zijn vaatwasserbestendig (alleen bovenin). Zorg ervoor dat de spatel, de ijsbeker, 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 XL-ijsbeker te dragen nadat u hem uit de vriezer heeft gehaald.

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

Bewaar deze handleiding

HET BEDIENINGSPANEEL GEBRUIKEN

⏻ 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 kom goed is geïnstalleerd. Als het lampje continu brandt, controleer dan of de spatel is geïnstalleerd.

AFTELKLOK

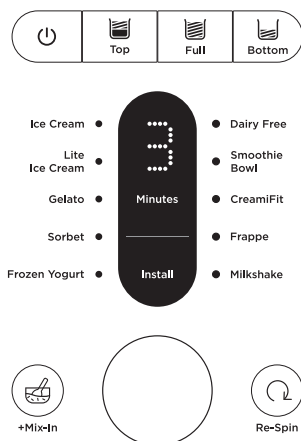
Telt de resterende tijd van het programma af.

ENJOY-LAMPJE

Dit lampje gaat branden wanneer de bewerking is voltooid.

BEWERKINGSMODUS

Selecteer de bewerkingsmodus voordat u een programma selecteert. Druk op **Full** als u de hele XL-ijsbeker wilt bewerken. Druk op **Top** als u alleen de bovenste helft wilt bewerken. Druk op **Bottom** als u de resterende helft van de ijsbeker wilt bewerken.



OPMERKING: De modi Top en Bottom zijn niet beschikbaar voor DRINKBARE programma's.

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

SCHEPBARE PROGRAMMA'S

Ice Cream (IJs) Ontworpen voor traditioneel lekkere recepten. Ideaal om van zuivel dik, romig en schepbaar ijs te maken.

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

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

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 bevroren yoghurt. Bewerk geen vetvrije yoghurt of yoghurt zonder toegevoegde suiker in het apparaat.

Gelato (Gelato) Voor het maken van custardbases voor Italiaans ijs.

Dairy Free (Zuivelvrij) Gemaakt om van zuivel en zuivelalternatieven-recepten dik, romig, schepbaar ijs te maken.

Smoothie Bowl (Smoothiebowl) Ontworpen voor recepten op basis van fruit en/of groenten die samen met zuivel, zuivel-alternatieven of sap zijn ingevroren.

CreamiFit (CreamiFit) Een uniek programma voor mengsels met een hoog eiwitgehalte, laag caloriegehalte en laag suikergehalte. Biedt een sneller, langer programma dat ingrediënten met één druk op de knop luchtiger maakt.

DRINKBARE PROGRAMMA'S

Frappe (Frappe) Maak heerlijke, frisse drankjes op basis van uw favoriete koffie en suiker, en elke soort koffiemelk, melk of melkalternatief die u maar wilt.

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

OPMERKING: Extra's werken het best als ze in het midden/centrum van de XL-ijsbeker worden toegevoegd. Maak na het bewerken met een lepel een gat met een diameter van 4 cm tot onderaan het bewerkte deel in de ijsbeker. Voeg gehakte of gekruimelde extra's toe in dit gat en bewerk alles opnieuw met het programma **+Mix-In (Extra's).**

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

OPMERKING: Gebruik Re-Spin (Opnieuw draaien) niet vóór het programma **+Mix-In (Extra's).**

INVRIEZINGSTIPS



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



Vries de XL-ijsbeker NIET schuin in. Zet hem op een vlakke ondergrond in de vriezer.



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



Bevries de basis gedurende 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 XL-ijsbekers tegelijk te bereiden. Bewaar deze ijsbekers in uw vriezer voor een portie Creamify wanneer u daar zin in heeft.

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 XL-ijsbeker en gaat u naar stap 11a.

DIT IS GEEN BLENDER.

VERWERK GEEN grote blokken ijs of ijsblokjes.

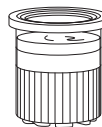
Maak **GEEN** smoothie en verwerk geen harde, losse ingrediënten.

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

HET CREAMI MIX-IN (EXTRA'S)-SYSTEEM GEBRUIKEN

BELANGRIJK: Lees alle waarschuwingen voordat u verdergaat.

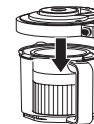
- Voeg ingrediënten toe aan de Creami XL-ijsbeker. Vul de ingrediënten **NIET voorbij de MAX FILL (MAX VULLING)-lijn**. Kies uit honderden recepten op ninjakitchen.eu voor inspiratie.



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

- Sluit het apparaat aan op het stopcontact en plaats hem op een schoon, droog, horizontaal oppervlak, zoals een aanrecht of tafel.
- Wanneer de basis klaar of bevroren is, verwijdt u het deksel van de XL-ijsbeker en plaatst u deze in de buitenkom.



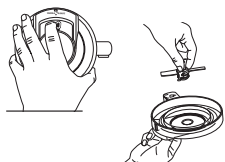
OPMERKING: Gebruik de XL-ijsbeker **NIET** als de ingrediënten schuin zijn ingevroren of als de ijsbeker ongelijk is uitgeschept en vervolgens opnieuw is ingevroren.

MAAK het oppervlak van een bewerkte lekkernij altijd glad voordat u het opnieuw invriest. Als de XL-ijsbeker ongelijkmatig is ingevroren, plaats deze dan in de koelkast en laat de ingrediënten smelten. Klop ze vervolgens door elkaar om de ingrediënten te mengen. Vries opnieuw in en zorg ervoor dat de ijsbeker op een horizontaal vlak in de vriezer wordt geplaatst.



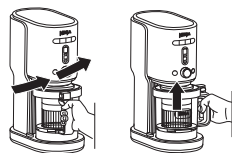
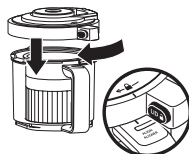
DE CREAMI GEBRUIKEN - VERVOLG

BELANGRIJK: Lees alle waarschuwingen voordat u verdergaat.



te zetten.

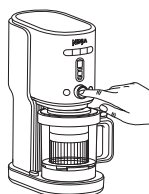
- 6 Plaats het lipje van het deksel net iets rechts van de handgreep van de



buitenkom, zodat de lijnen op het deksel en de handgreep op één lijn liggen. Draai het deksel met de klok mee om hem te vergrendelen.

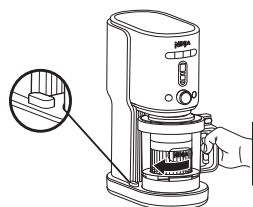
- 7 Schuif de buitenste kom daarna op de motorbasis met de handgreep recht onder het controlepaneel. Draai de handgreep naar rechts om het platform op te tillen en de kom vast te zetten (u moet een klik horen).

- 8 Druk op de aan-/uitknop om het apparaat aan te zetten. Als de buitenste



OPMERKING:

- De modi **Top** en **Bottom** zijn niet beschikbaar voor **DRINKBARE** programma's.
- 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. Zorg ervoor dat u de stekker in het stopcontact steekt voordat u de kom installeert.

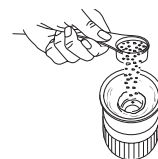


kom correct is vergrendeld, licht het controlepaneel op en is het apparaat klaar voor gebruik. Druk op **Top**, **Full** of **Bottom** en selecteer met de draaiknop het programma dat het meest geschikt is voor uw basis. Het programma stopt automatisch wanneer het klaar is.

- 9 Wanneer het programma klaar is, verwijdt 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 Maak voor het toevoegen van extra's met een lepel een gat met een diameter van 4 cm tot onderaan het bewerkte deel in de XL-ijsbeker. Voeg gehakte of gebroken extra's toe aan het gat in de XL-ijsbeker en herhaal stappen 6-10 om deze opnieuw te verwerken met het **+Mix-In (Extra's)** programma.

TIPS VOOR EXTRA'S

Voeg 45 g gemalen snoep, diepvriesfruit, gehakte noten, chocoladestukjes en meer toe. Wanneer u verschillende soorten extra's toevoegt, gebruik dan in totaal niet meer dan 45 gram. Bij het toevoegen van extra's moet u erop letten dat het deksel van de buitenste kom nog probleemloos over de XL-ijsbeker past.

Harde extra's blijven heel.

Extra's zoals chocolade, snoepgoed en noten worden niet vermalen tijdens het **+Mix-in (Extra's)**-programma. Gebruik mini-chocoladestukjes en kleine snoepjes of voorgehakke ingrediënten.

Zachte extra's worden vermalen. Extra's zoals ontbijtgranen, 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 kruimelig of poedervormig resultaat om het smeueriger 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 of poedervormig is, herhaal dan stap 6-10 om het opnieuw te verwerken met het **Re-Spin (Opnieuw draaien)**-programma.

OPMERKING: Gebruik **Re-Spin (Opnieuw draaien)** niet vóór het programma **+Mix-In (Extra's)**.



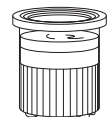
Re-Spin



- 12 Haal de XL-ijsbeker uit de buitenste kom en geniet!

- 13 Spoel het deksel van de buitenste kom af om eventuele kleverige resten of stukjes die in de XL 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.

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



- 15 Is de XL-ijsbeker niet helemaal leeg? 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 heeft om deze te maken. Als het zacht is, kunt u het gewoon opscheppen en ervan genieten. Voordat u een drinkbaar restje opnieuw verwerkt, voegt u 150 ml van uw vloeibare ingrediënt toe voor **Frappe (Frappé)** of **Milkshake (Milkshake)**.

OPMERKING: als uw lekkernij extra's bevat, zal het opnieuw bewerken uw extra's verder verpletteren en voor een andere smaak zorgen.

VERZORGING EN ONDERHOUD

REINIGING

OPMERKING: Verwijder de XL 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 afwassen

Was de opvangbakken, deksels en spatel in warm water met afwasmiddel. Gebruik een afwasborstel met een handvat om de spatel schoon te maken. Spoel alle onderdelen grondig af en laat ze aan de lucht drogen.

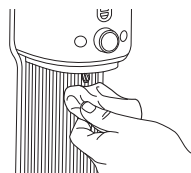
• Vaatwasser

Bekers, deksels en de spatel zijn geschikt voor de bovenste lade van de vaatwasmachine. Zorg ervoor dat de spatel, de XL-ijsbeker, buitenste kom en deksels van elkaar gescheiden zijn vóór ze in de vaatwasser te plaatsen.

• Deksel buitenste kom

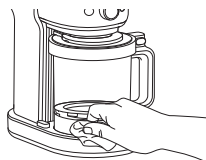
Verwijder de spatel voordat u het deksel van de buitenste kom schoonmaakt, omdat er ingrediënten onder de spatel vast kunnen zitten. Laat vervolgens warm water lopen door de hendel voor het losmaken van de spatel en de afvoergaten aan weerszijden. Plaats het deksel met de hendelzijde naar beneden om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



• Motorbasis

Trek de stekker uit het stopcontact van de motorbasis vóór reiniging. Veeg de motorbasis af met een schone, vochtige doek. **GEBRUIK GEEN** schurende doeken, sponzen 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.

OPSLAG

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

DE MOTOR RESETTEN

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

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

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

OPMERKING: Verwerk **GEEN** grote blokken ijs 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 HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

⚠WAARSCHUWING: Om het risico op elektrische schok en verkeerde bediening te verminderen, zet u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact alvorens problemen op te lossen.

Het apparaat beweegt over het werkblad als het aan staat.

- Zorg ervoor dat het werkblad 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 XL-ijsbeker terug in de vriezer gedurende een aantal uren of totdat de gewenste consistentie is bereikt.
- Voor de beste resultaten plaatst u de basis gedurende 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 -13 °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 eenklopsprogramma 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.

Eenklopsprogramma's worden niet verlicht.

- Controleer of het apparaat op een werkend stopcontact is aangesloten voordat u de buitenkom plaatst. Druk op de aan-uitknop om een programma te selecteren.
- Zorg ervoor dat het apparaat voor 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 Eenklopsprogramma's zijn beschikbaar als het apparaat volledig is gemonteerd en een verwerkingsmodus is geselecteerd.
- Het apparaat is niet geschikt om achtereenvolgend programma's te draaien. Tussen programma's is het nodig om de kom te laten zakken en de resultaten te controleren voordat de kom weer omhoog kan en een volgend programma kan worden gedraaid.

Het installatielampje knippert.

- 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).

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 buitenkom 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 XL-ijsbeker naar de voorkant van de vriezer of laat de XL-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 XL-ijsbeker is in een hoek ingevroren.

- Verwerk voor de beste resultaten geen XL-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 XL-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 XL-ijsbeker op een vlakke ondergrond in de vriezer zet.

PROBLEMEN OPLOSSEN – VERVOLG

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

- Wacht ongeveer 2 minuten, probeer daarna de buitenkom opnieuw te verwijderen. Houd de ontgrendelknop aan de linkerkant 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.
- Om te voorkomen dat de buitenste kom vast komt te zitten op de motorbasis, zorgt u ervoor dat het gaatje bovenaan de spatel volledig droog is voor de verwerking. 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 bevroert, 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 XL-ijsbeker.

- Lichte krassen in de XL-ijsbeker zijn normaal bij regulier gebruik. Om krassen in de XL-ijsbeker te voorkomen, moet u de ingrediënten in een andere kom voorbereiden en geen metalen voorwerpen in de XLijsbeker gebruiken (of heel voorzichtig). Schoonmaken met zachte, niet-schurende doeken.

PRODUCTREGISTRATIE

Ga naar **ninjakitchen.eu** om uw nieuwe Ninja-product binnen tien (10) dagen na aankoop te registreren. U wordt gevraagd de naam van de winkel, de aankoopdatum en het modelnummer in te vullen samen met uw naam en adres.

De registratie stelt ons in staat om contact met u op te nemen in het geval van een productveiligheidsmededeling. Door te registreren, geeft u aan dat u de gebruiksinstructies en waarschuwingen in de bijgevoegde instructies heeft gelezen en begrepen.

NINJA

BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Wanneer een consument in de Europese Unie 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 registreren

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 enhet 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.

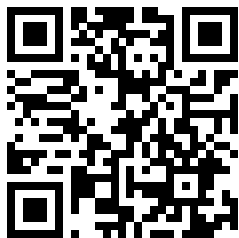
Wat wordt er door de gratis garantie van Ninja niet gedekt?

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.



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

 **NinjaKitchen.eu**

REGISTRER DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____
(Ta vare på kvitteringen)

Butikken hvor du kjøpte varen: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning: 220-240V-, 50-60Hz
Effekt: 800 Watt

Strømforbruk i av-modus: 0,4 W

Etter 5 minutter uten aktivitet vil dette produktet gå inn i Av-modus

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 eller skade på eiendom, må grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende nummererte advarsler og påfølgende instruksjoner. Ikke bruk apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk.

- 1 Les alle instruksjoner før du bruker apparatet og tilbehøret.
- 2 Følg nøye alle advarsler og instruksjoner. Denne enheten har elektriske koblinger og bevegelige deler som utgjør en mulig risiko for brukeren.
- 3 Tell opp alt innholdet for å sjekke at du har alle delene som trengs for sikker og riktig bruk av apparatet.
- 4 Slå apparatet **AV**, og trekk deretter støpselet ut av stikkontakten når det ikke er i bruk, før du monterer eller demonterer deler, og før du rengjør det. Når du kobler av strømmen, tar du tak i støpselet og drar det ut av stikkontakten. Du må **ALDRI** trekke og dra i den fleksible ledningen for å trekke ut kontakten.
- 5 Vask alle deler som kommer i kontakt med mat før bruk. Følg vaskeanvisningene i denne brukerhåndboken.
- 6 Undersøk XL 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 laget for innendørs bruk.
- 8 Apparatet er utstyrt med et polarisert støpsel (den ene utstikkeren er bredere enn den andre). For å redusere risikoen for elektrisk støt passer dette støpselet kun i en polarisert stikkontakt på én måte. Snu støpselet hvis det ikke passer helt i stikkontakten. Ta kontakt med en kvalifisert elektriker hvis det fortsatt ikke passer. **IKKE** modifierer støpselet på noen som helst måte.
- 9 **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. Er apparatet skadet, kontakter du SharkNinja for service.
- 10 Dette apparatet har viktige markeringer på støpselet. Strømledningen egner seg ikke for utskifting. Hvis skadet, kontakt SharkNinja for service.
- 11 Skjøteledninger skal **IKKE** brukes med dette apparatet.
- 12 For å unngå fare for elektrisk støt, må du **IKKE** senke apparatet i vann eller la strømledningen komme i kontakt med væske.
- 13 **IKKE** la ledningen henge over kanten av bord eller benker. Ledningen kan sette seg fast og trekke apparatet ned fra arbeidsflaten.
- 14 **IKKE** la enheten eller ledningen komme i kontakt med varme flater, inkludert komfyrer og andre varmeapparater.
- 15 Bruk **ALLTID** apparatet på en tørr, jevn flate.
- 16 **IKKE** la barn betjene dette apparatet eller bruke det som leketøy. Nøye tilsyn er nødvendig når apparatet brukes i nærheten av barn.
- 17 Dette apparatet er **IKKE** beregnet for bruk av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap, med mindre de har fått veiledning eller opplæring i bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- 18 Bruk **BARE** deler og tilbehør som leveres sammen med produktet eller anbefales av SharkNinja. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt eller selges av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt eller skade.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

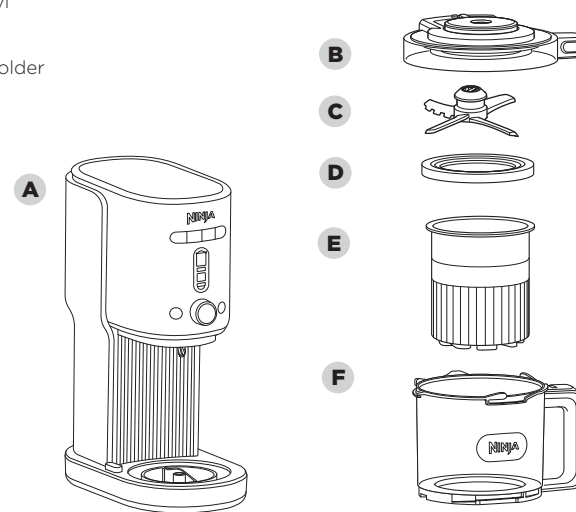
LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK • SKAL KUN BRUKES I HJEMMET

- 19 Sett **ALDRI** XL Creamerizer-skovlen på motorbasen uten først å feste den til lokket på den ytre bollen og feste lokket til den ytre bollen.
- 20 Hold hender, hår og klær ute av beholderen ved fylling og bruk.
- 21 Unngå kontakt med bevegelige deler når du bruker og håndterer apparatet.
- 22 **IKKE** fyll beholderne forbi linjene for **MAKS. FYLING**.
- 23 **IKKE** bruk apparatet hvis beholderen er tom.
- 24 **IKKE** ha beholderne eller tilbehøret som følger med apparatet i mikrobølgeovn, bortsett fra Creami XL-beholderen. Beholderen kan settes i mikrobølgeovnen.
- 25 **IKKE** varm beholderen i mikrobølgeovnen i mer enn 8 minutter om gangen. Vent til den er avkjølt før du varmer den i mikrobølgeovnen igjen.
- 26 Hold **ALLTID** oppsyn med apparatet når det er i bruk.
- 27 **IKKE** bland varme væsker. Å gjøre dette kan resultere i oppbygging av trykk og eksponering for damp som kan utgjøre en risiko for at brukeren brenner seg.
- 28 **IKKE** bearbeid tørre ingredienser uten å tilsette væske i beholderen. Den er ikke ment for tørrblanding.
- 29 **IKKE** kvern.
- 30 Bruk **ALDRI** apparatet uten at lokk er på plass. **IKKE** prøv å bryte opp låsen. Pass på at beholderen og lokket sitter ordentlig på plass før bruk.
- 31 Pass på at alle redskaper er fjernet fra beholderen før bruk. Hvis du ikke fjerner kjøkkenutstyr, kan beholderne knuses og potensielt føre til personskader og materielle skader.
- 32 Hold hender og redskaper borte fra beholdere under blanding for å redusere risikoen for alvorlig personskade eller skade på enheten. Bruk gjerne en skrape, men BARE når apparatet ikke er i gang.
- 33 **IKKE** bær enheten etter håndtaket på den ytre bollen. Hold enheten ved å ta tak i begge sider av enheten under hodet.
- 34 **IKKE** bearbeid harde, løse ingredienser eller is. Dette apparatet er ikke beregnet på å bearbeide løs frossen frukt, en isblokk eller isbiter.
- 35 **IKKE** frys beholderen på skrå. Beholdere må plasseres på et plant underlag i fryseren. Beholdere som er frosset på skrå, skal **IKKE** bearbeides.
- 36 Maksimal effekt kan oppnås med følgende oppskrift: Still fryseren til -16 °C, og la fryseren stabilisere seg. Visp 1 boks med sjokoladepuddingpulver (165 gram) med 7,1 dl melk i 2 minutter. Hell basen i en tom Creami XL-beholder opp til linjen for **MAKS. FYLING**. Sett beholderen i fryseren i 17,5 timer. Bearbeid basen med **Re-Spin (Snurr igjen)**-programmet.

DELER

- A Motorbase
(festet strømledning vises ikke)
- B Lokk på ytre bolle
- C XL Creamerizer-skovl
- D Creami XL-lokket
- E 7,1 dl Creami XL-beholder
- F Ytre bolle

MERK: Enhetens farge og antall XL-beholdere og lokk kan variere med modell.



FØR FØRSTEGANGSBRUK

VIKTIG: Les gjennom alle advarsler før du setter i gang.

MERK: Alt tilbehør 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 XL-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 rengjøre skovlen.
- 3 Skyll og lufttørk alle deler grundig.
- 4 Tørk av kontrollpanelet med en myk klut.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

BRUK AV KONTROLLPANELET

🔌 Bruk av/på-knappen til å slå enheten på eller av.

INSTALLASJONSLAMPEN

Lampen lyser når enheten ikke er fullstendig montert for bruk. Hvis lampen blinker, sørg for at bollen er riktig satt i. Sjekk at skovlen er montert hvis lampen lyser kontinuerlig.

NEDTELLINGSTIMER

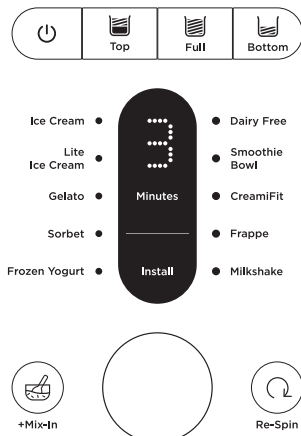
Nedteilling av gjenværende programtid.

NYT-LYS

Når prosessen er fullført, vil lyset tennes.

PROSESSERINGSMODUS

Velg prosesseringsmodus før du velger et program. Trykk på **Full (Full)** for å bearbeide hele XL-beholderen. Trykk på **Top (Topp)** for å bearbeide bare den øvre halvdelen. Trykk på **Bottom (Bunn)** for å bearbeide den gjenværende halvdelen av beholderen.



MERK: Top (Topp)- og Bottom (Bunn)-modus er ikke tilgjengelig med DRINKABLE (DRIKKBAR)-programmer.

ETTRYKKSPROGRAMMER

Hvert ettrykksprogram er intelligent utviklet for å lage velsmakende kreasjoner. Programmene varierer i lengde og hastighet avhengig av de optimale innstillingene for å oppnå perfekt kremete resultater for den aktuelle oppskriften.

MERK: Trykk på hjulet igjen for å stoppe et aktivt program.

PROGRAMMER FOR MYKE FRISTELSER

Ice cream (Iskrem) Designet for tradisjonelt fristende oppskrifter. Perfekt for å gjøre oppskrifter med meieriprodukter til tykke, kremete iskrem du kan nyte med skje.

Lite Ice Cream (Lettere iskrem) Designet slik at helsebevisste forbrukere skal kunne lage iskrem med lavt sukker- eller fettinnhold eller velge sukkererstatninger. Velg om du lager keto- eller paleo-opskrifter.

Sorbet (Sorbet) Gjør fruktbaserte oppskrifter med høyt vann- og sukkerinnhold til kremete lekkerbiskener.

Frozen Yoghurt (Frossen yoghurt) Med et enkelt knappetrykk forvandler du favoritt-yoghurten 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 i enheten.

Gelato (Gelato) Lager baser av vaniljesaus for iskrem på italiensk vis.

Melkefri (Dairy Free) Utviklet for å gjøre oppskrifter med melkealternativer om til tykk, kremet iskrem som kan tas ut i kuler.

Smoothiebolle (Smoothiebolle) Designet for oppskrifter laget av frukt og/eller grønnsaker fryst sammen med melk, alternativer til melk eller juice.

CreamiFit (CreamiFit) Et unikt program for blandinger med høyt proteininnhold, færre kalorier og lavt sukkerinnhold. Tilbyr et raskere og lengre program for å vispe luft inn i ingrediensene med et knappetrykk.

DRINKABLE (DRIKKBAR)-PROGRAMMER

Frappe (Frappe) Lag frosne kaffedrikker av kaffebær-kvalitet med din favorittkaffe og sukker, sammen med fløte, melk eller melkealternativ etter eget ønske.

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: Tilsetninger fungerer best hvis de tilsettes midt i XL-beholderen. Etter bearbeidingen stikker du en skje inn i midten av karet og vrir den for å lage et hull på 3,8 cm som går helt ned til bunnen av den bearbejdede delen av beholderen. Legg hakkede eller knuste tilsetninger i hullet og bearbeid igjen ved å bruke +Mix-In-programmet.

Re-Spin (Snurr igjen) Designet for å sørge for en silkemyk konsistens etter bruk av et av de forhåndsinnstilte programmene. **Re-spin (Snurr igjen)** er ofte nødvendig når basen er svært kald (under -20 °C) og teksturen er kornete i stedet for kremete.

MERK: Ikke **Re-Spin (Snurr igjen)** før du bruker **+Mix-In (+Bland)**-programmet.

FRYSETIPS



For best mulig resultat bør du stille inn fryseren på mellom -13 °C og -20 °C. Creami XL er utviklet for å behandle baser innenfor dette temperaturområdet. Hvis fryseren holder en temperatur innenfor dette området, bør XL-beholderen nå riktig temperatur.



IKKE frys XL-beholderen på skrå. Plasser den på en jevn overflate i fryseren.



Fryseskap 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 når du prepper flere XL-beholdere om gangen. Oppbevar disse beholderne i fryseren, så kan du Creamify dem når du får lyst.

Vil du ikke vente 24 timer? Spesialtilpass iskrem fra butikken med tilsetninger eller lag en milkshake. For å spesialtilpasse iskrem kjøpt i butikk, bruker du en skje til å fylle iskremen i en XL-beholder og hopper til trinn 11a.

DETTE ER IKKE EN MIKSER.

IKKE bearbeid en isblokk eller isbiter.

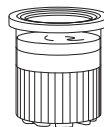
IKKE lag en smoothie eller bearbeid harde, løse ingredienser.

Frukt må være knust for å frigi juicen eller blandet med andre ingredienser og frosset før bearbeiding.

BRUKE CREAMI MIX-IN-SYSTEMET

VIKTIG: Les gjennom alle advarsler før du setter i gang.

- 1 Tilsett ingredienser i Creami XL-beholderen. **IKKE** fyll ingredienser over streken som viser **MAX FILL (MAKS FYLL)**. For oppskriftsinspirasjon kan du velge blant hundrevis av oppskrifter på ninjakitchen.eu.

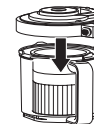


- 2 Hvis oppskriften krever at ingrediensene er frosset, fester du lokket på XL-beholderen og fryser den i minst 24 timer.



MERK: Enheten må være plugget inn før montering. Enheten vil ikke kjøre hvis den ytre bollen settes inn 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 lokket på XL-beholderen og legger det i den ytre bollen.



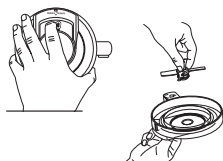
MERK: IKKE bearbeid XL-beholderen hvis ingrediensene er blitt fryst på skrå, eller hvis det er tatt iskrem ut av XL-beholderen som deretter er blitt fryst ujevnt på nytt.

Glatt alltid ut overflaten på en bearbeidet godbit før du fryser den på nytt. Hvis iskremen er fryst ujevnt, setter du XL-beholderen inn i kjøleskapet slik at ingrediensene kan smelte, og visp deretter for å kombinere ingrediensene. Frys det på nytt, og sørg for at beholderen er plassert på en jevn overflate i fryseren.

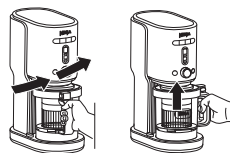
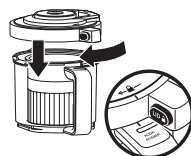


BRUKE CREAMI – FORTS

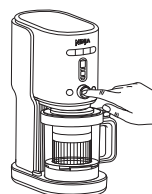
VIKTIG: Les gjennom alle advarsler før du setter i gang.



- 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.

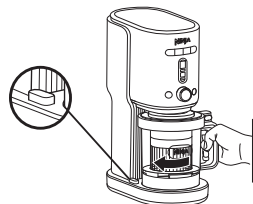


- 8 Trykk av/på-knappen for å slå på apparatet. Hvis den ytre bollen er riktig satt inn, vil kontrollpanelet lyse opp og apparatet er klart til bruk. Trykk på **Top (Topp)**, **Full (Full)**, eller **Bunn (Bunn)**, og bruk hjulet til å velge programmet som passer til basen. Programmet vil stoppe automatisk når det er fullført.



MERK:

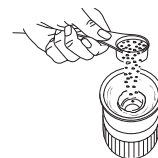
- **Top (Topp)-** og **Bottom (Bunn)-**modus er ikke tilgjengelig med **DRINKABLE (DRIKKBAR)-**programmer.
- Hvis installasjonslampen er oplyst, er apparatet ikke fullt montert for bruk. Sørg for at bollen er riktig satt inn hvis lampen blinker. Sjekk at skovlen er satt inn hvis lampen lyser kontinuerlig. Sørg for å plugge inn apparatet før du installerer bollen.



- 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 ettrykksprogrammer etter hverandre. Mellom programmer senker du bollen og sjekker resultatene før du fortsetter.



- 11a Hvis du skal tilsette tilsetninger, stikker du en skje inn i midten av XL-beholderen og vrir den for å lage et 4 cm stort hull som når bunnen av den bearbeidede delen av beholderen. Tilsett hakkede eller knuste tilsetninger i hullet i beholderen og gjenta trinn 6-10 for å prosessere igjen ved å bruke samme behandlingssone og **+Mix-In**-program.

TIPS TIL TILSETNINGER

Tilsett 45 g knuste godterier, frosne frukter, hakkede nøtter, sjokoladebiter, og mer. Når du tilsetter forskjellige typer tilsetninger, anbefaler vi at du ikke overstiger 45 g totalt. Juster mengden av tilsetninger etter smak, men pass på at lokket på den ytre bollen fortsatt lar seg enkelt lukke over XL-beholderen.

Harde tilsetninger forblir intakte.

Tilsetninger som sjokolade, godteri og nøtter, brytes ikke ned under **+Mix-In (Bland)**-programmet. Bruk mini-sjokoladebiter eller godteri eller ferdig oppkuttete ingredienser.

Myke tilsetninger vil brytes ned. Tilsetninger som frokostblanding, kjeks og frossen frukt blir mindre etter at **+Mix-In (Bland)**-programmet er fullført. Bruk større biter for myke ingredienser.

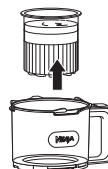
For is krem og gelato **anbefaler vi IKKE frisk frukt, sauser og pålegg** som tilsetninger. Hvis du tilsetter fersk frukt, fudge og karamellsaus, blir smaken utvannet. Sjokoladepålegg med hasselnøtter og nøttesmør er heller ikke en bra miks. Vi anbefaler å bruke frossen frukt eller sjokolade/karamelltoppinger.

- 11b Hvis du ikke tilsetter tilsetninger, kan **Re-Spin (Snurr igjen)** brukes på et smuldrete eller pulveraktig XL-beholder for å gjøre det mer kremaktig. **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, gjentar du trinn 6-10 for å bearbeide igjen ved bruk av **Re-Spin (Snurr igjen)**-programmet.



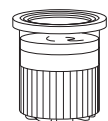
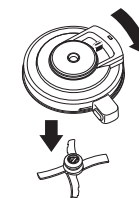
Re-Spin

MERK: Ikke **Re-Spin (Snurr igjen)** før du bruker **+Mix-In (+Bland)**-programmet.



- 12 Løft XL-beholderen ut av den ytre bollen og nyt!

- 13 Skyll det ytre bollelokket for å fjerne alle klissete rester eller biter som sitter fast på XL 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.
- 14 Slå enheten av ved å trykke på av/på-knappen. Koble fra enheten når du er ferdig. Se avsnittet **Stell og vedlikehold** for instruksjoner om vask og lagring.



- 15 Tømte du ikke XL-beholderen? Gjør toppen av den frosne godbiten flat med en skje eller en slikkepott før du fryser på nytt. Hvis godbiten er hard etter at den er frosset på nytt, bearbeider du den igjen med programmet som ble brukt for å lage den. Er den myk, tar du bare ut en kule og nyter den. Før du gjendanner en drikkelig rest, tilsetter du 150 ml av en væske du ønsker for **Frappe** eller **Milkshake**.

MERK: Hvis godsaken inneholder tilsetninger, vil gjentatt bearbeiding knuse alle tilsetninger enda mer og skape en ny smak.

RENGJØRING

MERK: Før rengjøring, må du sørge for å fjerne XL Creamerizer-skovlen fra den ytre bollen ved å skylle lokket og deretter trykke på skovllåsen.

• Håndvask

Vask beholdere, lokk og skovlen i varmt såpevann. Bruk et oppvaskredskap med håndtak for å rengjøre skovlen. Skyll og lufttørk alle deler grundig.

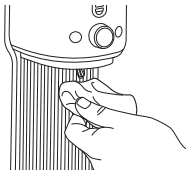
• Oppvaskmaskin

Beholdere, lokk, og skovl er oppvaskmaskin-sikre på øverste hylle. Sikre at skovlen, XL-beholderen, den ytre bollen og lokk alle er atskilt før de plasseres i oppvaskmaskinen.

• Lokk på ytre bolle

Fjern skovlen før rengjøring av lokket til den ytre bollen siden ingredienser kan sitte fast under skovlen. Hell deretter varmt vann gjennom skovlens utløserpak og ut tømme hullene på hver side. Posisjoner lokket med spaksiden ned for å tømme lokket helt.

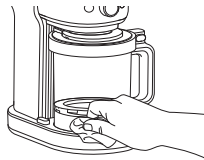
Fjern den mørkegrå gummiforseglingen pakket rundt midten av undersiden på lokket til den ytre bollen. Vask deretter lokket og forseglingen for hånd med varmt såpevann eller plasser i oppvaskmaskinen.



• Motorbase

Trekk ledningen ut av motorbasen før rengjøring. Tørk av motorbasen med en ren, fuktig klut. **IKKE** bruk kluter, koster eller børster som sliper når du vasker basen.

Bruk en fuktig 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.

OPPBEVARING

For oppbevaring av ledningen, kveiler du den sammen med borrelåsen nær baksiden av motorbasen. **IKKE** kveil kabelen rundt bunnen av enheten for oppbevaring.

Ikke oppbevar resten av delene sammen med enheten eller i et skap hvor de ikke tar skade eller utgjør en fare.

TILBAKESTILLING AV MOTOREN

Denne 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 støpselet ut av stikkontakten.
- 2 La enheten kjøle seg ned i omtrent 15 minutter.
- 3 Fjern lokket på den ytre bollen og skovlen. Sørg for at ingen ingredienser sitter fast i lokkenheten.

VIKTIG: Pass på at du ikke går over maks. kapasitet. Dette er den mest vanlige årsaken til overbelastning av apparatet.

MERK: IKKE bearbeid en isblokk eller isbiter. **IKKE** lag en smoothie eller bearbeid harde, løse ingredienser. Frukt må være knust for å frigi juicen eller blandet med andre ingredienser og frosset før bearbeiding.

⚠ ADVARSEL: For å redusere risikoen for elektrisk støt og utilsiktet bruk må du skru 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 XL-beholderen tilbake i fryseren i flere timer eller til ønsket konsistens er nådd.
- For best resultat fryser du 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 mellom -13 °C og -20 °C.
- Andelen fett eller sukker kan være for høy i oppskriften din. Se i inspirasjonsveiledningen 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 fryser, kan resultatet bli smuldrete. Etter at du har kjørt et ettrykksprogram, kan du bruke **Re-Spin (Snurr igjen)**-programmet for å gjøre iskremen mykere og mer kremet.
- Innholdet av fett eller sukker kan være for lavt i oppskriften din. Se i inspirasjonsveiledningen og bruk oppskriftene som følger med for å få de beste resultatene.

Ettrykksprogrammene lyser ikke.

- Sørg for at enheten er koblet til en fungerende stikkontakt før du setter inn den ytre bollen. Trykk deretter på av/på-knappen for å velge et program.
- Sørg for at enheten er fullstendig montert for bruk. Hvis apparatet er slått på og den ytre bollen ikke er riktig satt inn, blinker installasjonslampen. Hvis skovlen ikke er riktig satt inn, lyser installasjonslampen. Alle ettrykksprogrammer vil være tilgjengelige når apparatet er ferdig montert og en bearbeidingsmodus har blitt valgt.
- Apparatet lar deg ikke kjøre flere programmer etter hverandre. Mellom programmene senker du bollen og sjekker resultatene før du løfter bollen og kjører et nytt program.

Installasjonslampen blinker.

- Den ytre bollen er ikke satt inn eller ikke riktig satt inn. 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.

Installasjonslyset lyser konstant.

- Den ytre bollen er riktig satt inn, men skovlen mangler eller er satt inn feil. 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 satt inn 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 kjører 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 inspirasjonsveiledningen for best resultat.
- Fryseren din kan være svært kald. Enheten er designet for å bearbeide baser mellom -13 °C og -20 °C. Endre innstillingen til fryseren, flytt XL-beholderen til fremsiden av fryseren, eller la XL-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 satt inn, sett kontakten inn igjen, og prøv å kjøre programmet igjen.

XL-beholderen har frosset på skrå i fryseren.

- For best resultat bør du ikke bearbeide en XL-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 din før du fryser den på nytt. Hvis XL-beholderen er frosset ujevnt, setter du den i kjøleskapet slik at innholdet kan tine. Visp deretter for å sikre at ingrediensene er blandet. Når du fryser på nytt, må du plassere XL-beholderen på et plant underlag i fryseren.

Den ytre bollen vil ikke løсне 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 makt.
- For å forhindre at den ytre bollen setter seg fast på motorbasen må du kontrollere 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.

FEILSØKINGSVEILEDNING – FORTS.

Det er riper på innsiden av CREAMi XL-beholderen.

- Det er vanlig at XL-beholderen får lette riper etter jevnlig bruk. For å unngå riper i XL-beholderen forbereder du ingrediensene i en egen bolle og unngå aggressiv bruk av metallredskaper i XL-beholderen. Rengjør med myke, ikke-skurende kluter.

PRODUKTREGISTRERING

Gå til **ninjakitchen.eu** for å registrere ditt nye Ninja-produkt innen ti (10) dager etter kjøpsdatoen. Du vil bli bedt om å oppgi butikkens navn, kjøpsdato og modellnummer, samt navnet og adressen din.

Registreringen gjør det mulig for oss å kontakte deg i det usannsynlige tilfellet at det skulle komme en produksikkerhetsmelding. Ved å registrere deg bekrefter du at du har lest og forstått bruksanvisningen og advarslene som er angitt i den medfølgende bruksanvisningen.

NINJA

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når en forbruker kjøper et produkt i Den europeiske union, får de fordelene 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.

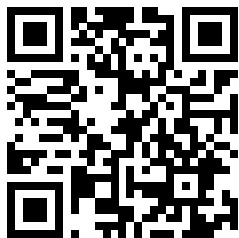
Hva dekkes ikke av den frie Ninja-garantien?

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, unnlattelse 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.



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

 **NinjaKitchen.eu**

ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____
(zachowaj paragon)

Miejsce zakupu: _____

DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220-240V-, 50-60Hz
Moc: 800 W

Zużycie energii w trybie wyłączenia
urządzenia: 0,4 W

Po 5 minutach bezczynności urządzenie
przejdzie w tryb wyłączenia

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 środków ostrożności, w tym poniższych ostrzeżeń i instrukcji. Nie wolno używać 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 instrukcją obsługi. 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, chwycić za wtyczkę i wyciągnąć ją 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 łopatką Swirl Creamerizer XL nie jest uszkodzona. Jeśli łopatką jest wygięta lub podejrzewasz jej uszkodzenie, skontaktuj się z SharkNinja w sprawie wymiany.
- 7 **NIE** używać tego urządzenia na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego wewnątrz pomieszczeń.
- 8 Urządzenie ma wtyczkę o określonej biegunowości (jeden bolec jest szerszy od drugiego). Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, wtyczka pasuje do gniazdka o określonej biegunowości tylko w jeden sposób. Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdka, należy ją obrócić. Jeśli nadal nie pasuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. **NIE WOLNO** przerabiać wtyczki w żaden sposób.
- 9 **NIE WOLNO** korzystać z urządzenia, jeśli ma uszkodzony przewód lub wtyczkę, a także w przypadku jego awarii, upadku lub uszkodzenia innego typu. Żadna z części urządzenia nie może być serwisowana przez użytkownika. W przypadku uszkodzenia urządzenia skontaktuj się z SharkNinja w sprawie serwisowania.
- 10 Na wtyczce urządzenia znajdują się ważne oznaczenia. Przewodu zasilającego nie można wymienić. W przypadku uszkodzenia urządzenia skontaktować się z SharkNinja w sprawie naprawy.
- 11 Tego urządzenia **NIE NALEŻY** podłączać przy pomocy przedłużacza.
- 12 W celu ochrony przed porażeniem prądem **NIE** zanurzaj urządzenia ani nie dopuszczaj do kontaktu przewodu zasilającego z żadnym płynem.
- 13 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.
- 14 **NIE** dopuszczaj do kontaktu jakiegokolwiek części urządzenia z gorącymi powierzchniami, w tym z kuchenkami i innymi urządzeniami grzewczymi.
- 15 **ZAWSZE** korzystać z urządzenia na suchej i płaskiej powierzchni.
- 16 **NIE** pozwalaj dzieciom używać tego urządzenia ani bawić się nim. Jeśli podczas użytkowania urządzenia w pobliżu znajdują się dzieci, należy zachować szczególną ostrożność.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

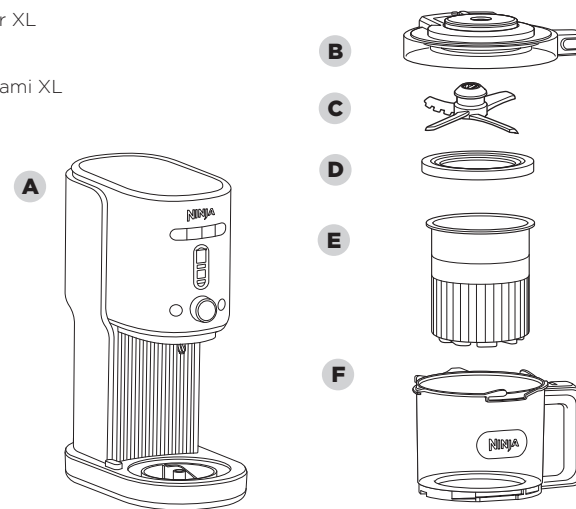
TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZECZYTAJ UWAŻNIE PRZED UŻYCIEM

- 17 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.
- 18 Należy używać **WYŁĄCZNIE** końcówek i akcesoriów, które zostały dołączone do produktu lub są zalecane przez SharkNinja. Użycie końcówek lub akcesoriów, które nie są zalecane ani sprzedawane przez firmę SharkNinja, może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- 19 **NIE** umieszczaj łopatkę Swirl Creamerizer XL na podstawie z silnikiem, zanim nie zostanie przymocowana do pokrywy misy zewnętrznej, a ta do misy zewnętrznej.
- 20 Przy umieszczaniu składników w urządzeniu oraz gdy jest ono uruchomione należy trzymać ręce, włosy i ubranie z dala od pojemnika.
- 21 Podczas obsługi i korzystania z urządzenia należy unikać kontaktu z jego częściami ruchomymi.
- 22 **NIE** przekraczaj linii **MAX FILL (MAKSYMALNE WYPEŁNIENIE)**.
- 23 **NIE** korzystaj z urządzenia z pustym pojemnikiem.
- 24 **NIE** wkładaj do kuchenki mikrofalowej żadnych pojemników lub akcesoriów dostarczonych w zestawie z urządzeniem, z wyjątkiem pojemnika Creami XL. Pojemnik nadaje się do użytku w mikrofalach.
- 25 **NIE** podgrzewaj pojemnika w mikrofalach przez dłużej niż 8 minut za jednym razem. Przed ponownym podgrzaniem należy poczekać, aż pojemnik ostygnie.
- 26 **NIE** pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
- 27 **NIE** miksuj gorących płynów. Może to spowodować wzrost ciśnienia i narażenie na działanie pary wodnej, co zwiększa ryzyko poparzenia ciała.
- 28 **NIE** przetwarzaj suchych składników bez dolania płynu do pojemnika. Urządzenie nie jest przeznaczone do blendowania na sucho.
- 29 **NIE** używaj urządzenia do mielenia produktów spożywczych.
- 30 **NIE** obsługuj urządzenia bez założonych pokrywek. **NIE** próbować omijać mechanizmu blokującego. Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że pojemnik i pokrywa są prawidłowo zamontowane.
- 31 Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że wszystkie akcesoria zostały wyjęte z pojemników. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować pęknięcie pojemników, a w konsekwencji obrażenia ciała i zniszczenie mienia.
- 32 Podczas miksowania należy trzymać ręce i przybory z dala od pojemników, aby zmniejszyć ryzyko poważnych obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia. Skrobaka można używać TYLKO WTĘDY, kiedy robot nie jest uruchomiony.
- 33 **NIE** przenoś urządzenie za uchwyt misy zewnętrznej. Przytrzymaj urządzenie, chwytając za jego boki pod głowicą.
- 34 **NIE** poddawać obróbce twardych ani sypkich składników, ani lodu. To urządzenie nie jest przeznaczone do rozdrabniania zamrożonych owoców luzem, brył ani kostek lodu.
- 35 **NIE** mroź przechylonego pojemnika. Pojemniki do zamrożenia trzeba umieszczać na płaskiej powierzchni. Pojemniki mrożone pod pewnym kątem **NIE** powinny być używane do przetwarzania żywności.
- 36 Maksymalna moc znamionowa może być osiągnięta z poniższym przepisem: Ustaw zamrażarkę na -16°C i pozwól jej ustabilizować się. Ubijaj 1 porcję proszku budyniowego czekoladowego instant (165 gramów) z 710 ml mleka przez 2 minuty. Wlej do pustego pojemnika Creami XL do linii **MAX FILL (MAKSYMALNE WYPEŁNIENIE)**. Umieść pojemnik w zamrażarce na 17,5 godziny. Przetwórz bazę przy użyciu programu **Re-Spin (Wznowienie pracy)**.

CZĘŚCI URZĄDZENIA

- A Podstawa z silnikiem (przewód zasilający dołączony do zestawu nie jest pokazany na ilustracji)
- B Pokrywa misy zewnętrznej
- C Łopátka Creamerizer XL
- D Pokrywa Creami XL
- E 710 ml pojemnik Creami XL
- F Misa zewnętrzna

UWAGA: Kolor urządzenia oraz liczba pojemników XL i pokryw mogą się różnić w zależności od modelu.



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

WAŻNE: Przed przystąpieniem do użytkowania należy zapoznać się z ostrzeżeniami.

UWAGA: Wszystkie końcówki i akcesoria można myć 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 XL po wyjęciu go z zamrażarki.

- 1 Usuń z urządzenia wszystkie elementy opakowania.
- 2 Pojemniki, pokrywki i łopatkę należy myć w ciepłej wodzie z mydłem. Aby wyczyścić łopatkę, użyj zmywaka z rączką.
- 3 Dokładnie oplucz wszystkie części i pozostaw do wyschnięcia.
- 4 Panel sterowania należy czyścić miękką ściereczką.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

KORZYSTANIE Z PANELU STEROWANIA

⏻ Aby włączyć lub wyłączyć urządzenie, użyj przycisku zasilania.

INSTALL LIGHT (DIODA INSTALACYJNA)

Lampka świeci się, kiedy 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 łypatka jest zamontowana.

COUNTDOWN TIMER (MINUTNIK)

Czas pozostały do zakończenia programu.

ENJOY LIGHT (DIODA GOTOWOŚCI)

Po zakończeniu przetwarzania, światło się zaświeci.

PROCESSING MODE (TRYB PRZETWARZANIA)

Wybierz tryb przetwarzania przed wybraniem programu. Aby przetworzyć cały pojemnik XL, naciśnij opcję **Full (Cały)**. Aby przetworzyć tylko górną połowę, naciśnij **Top (Górną część)**. Aby przetworzyć pozostałą połowę pojemnika, naciśnij **Bottom (Dolną część)**.

UWAGA: Tryby **Top (Górną część)** i **Bottom (Dolną część)** nie są dostępne z programami **DRINKABLE (NAPOJE)**.

PROGRAMY ONE-TOUCH (ONE-TOUCH)

Każdy program One-Touch (One-Touch) jest inteligentnie zaprojektowany i przeznaczony do przyrządzania smakowitych specjalów. Programy różnią się długością i szybkością przygotowania w zależności od ustawień w celu uzyskania idealnie kremowych efektów danego przepisu.

UWAGA: Aby zatrzymać aktywny program, naciśnij ponownie pokrętkę.

PROGRAMY SCOOPABLE (DO NABIERANIA)

Ice Cream (Lody) Funkcję stworzono z myślą o tradycyjnych, smakowitych przepisach. Świetnie nadaje się do przetwarzania mlecznych produktów w gęste, kremowe lody do nabierania łyżką.

Lite Ice Cream (Lekkie lody) Dla osób dbających o zdrowie, pozwala robić lody niskocukrowe, niskotłuszczowe lub z substytutami cukru. Nadaje się do przetwarzania przepisów keto i paleo.

Sorbet (Sorbet) Przetwarzaj przepisy na bazie owoców w kremowe przysmaki o dużej zawartości wody i cukru.

Frozen Yoghurt (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 w urządzeniu.

Gelato (Gelato) Tworzy bazy kremowe do włoskiego stylu lodów.

Dairy Free (Bezmleczne) Program do przekształcania przepisów bez nabiału w gęste, kremowe i łatwe do nabierania lody.

Smoothie Bowl (Miska smoothie) Funkcja przeznaczona do przepisów, w których wykorzystuje się owoce i/lub mrożone warzywa z produktami mlecznymi, substytutami nabiału i sokami.

CreamiFit (CreamiFit) Unikatowy program do lodów wysokobiałkowych, niskokalorycznych i o obniżonej zawartości cukru. Oferuje szybszy, dłuższy program, który wprowadza powietrze między składniki.

PROGRAMY DRINKABLE (NAPOJE)

Frappe (Kawa mrożona) Przygotuj mrożone kawy w jakości kawiarni, z wybraną kawą, cukrem oraz dowolnym mlekiem, śmietanką lub zamiennikiem mleka.

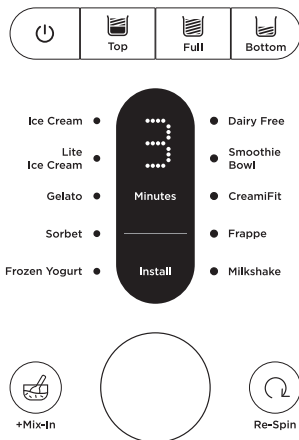
Milkshake (Koktajl mleczny) Zaprojektowany, aby szybko tworzyć gęste koktajle mleczne poprzez połączenie ulubionych lodów (kupnych lub domowych), mleka i dodatków.

+Mix-in (Dodatek) Funkcja przeznaczona do dodawania kawałków słodczy, ciasteczek, orzechów, płatków zbożowych lub mrożonych owoców, aby dostosować przetworzoną bazę lub sklepowy smakołyk do własnych potrzeb.

UWAGA: Dodatki najlepiej dodawać do miejsca na środku pojemnika XL. Po zakończeniu przetwarzania włóż łyżkę w środek pojemnika i obróć, aby zrobić otwór o szerokości około 4 cm sięgający dna przetworzonej części lodów. Przez otwór w pojemniku dodaj pokrojone lub połamane dodatki i ponownie je przetwórz w programie **+Mix-in (Dodatek)**.

Re-Spin (Wznowienie pracy) Funkcja zapewnia gładką teksturę po uruchomieniu jednego ze wstępnie ustawionych programów. Funkcja **Re-Spin (Wznowienie pracy)** jest często potrzebna wtedy, kiedy baza jest bardzo zimna (poniżej -20°C), a tekstura bardziej krucha niż kremowa.

UWAGA: Nie używaj funkcji **Re-Spin (Wznowienie pracy)** przed uruchomieniem programu **+Mix-in (Dodatek)**.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MROŻENIA



Aby uzyskać najlepsze wyniki, ustaw temperaturę zamrażarki w zakresie od -13°C do -20°C. Urządzenie Creami XL zostało zaprojektowane do przetwarzania baz w tym zakresie. Jeśli twoja zamrażarka działa w tym zakresie, pojemnik XL powinien osiągnąć odpowiednią temperaturę.



NIE mroź przechylonego pojemnika XL. Umieść pojemnik w zamrażarce na płaskiej powierzchni.



Najlepiej sprawdzają się zamrażarki pionowe. Nie zalecamy wykorzystywania zamrażarek skrzyniowych, ponieważ te zwykle osiągają bardzo niskie temperatury.



Mroź 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 XL jednocześnie. Przechowuj te pojemniki 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 XL i przejdź do kroku 11a.

TO NIE JEST BLENDER.

NIE rozdrabniaj brył ani kostek lodu.

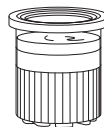
NIE przygotuj smoothie ani nie poddawaj obróbce twardych składników luzem.

Przed przetworzeniem należy rozgnieść owoce, aby puściły sok, albo połączyć je z innymi składnikami i zamrozić.

UŻYWANIE SYSTEMU DODATKÓW CREAMI

WAŻNE: Przed przystąpieniem do użytkowania należy zapoznać się z ostrzeżeniami.

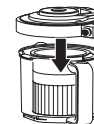
- 1 Dodaj składniki do pojemnika Creami XL. **NIE** przekraczaj linii **MAX FILL (MAKSYMALNE NAPEŁNIENIE)**. Aby zainspirować się przepisami, wybierz spośród setek przepisów na stronie ninjakitchen.eu.



- 2 Jeśli w przepisie podane jest, że należy użyć mrożonych składników, zatrzasknij pokrywę pojemnika XL i włóż go do zamrażarki na najmniej 24 godziny.

UWAGA: Urządzenie musi być podłączone do zasilania przed montażem. Urządzenie nie będzie działać, jeśli zamontujemy zewnętrzną misę 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 XL i umieść pojemnik w misie zewnętrznej.



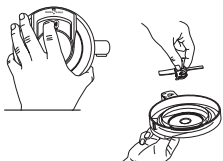
UWAGA: **NIE** używaj pojemnika XL do przetwarzania składników, które były zamrożone pod pewnym kątem, lub w przypadku, gdy pojemnik XL wyjęto, a następnie zamrożono ponownie nierówno.

PRZED ponownym zamrożeniem deseru należy wygładzić jego powierzchnię. Jeśli zawartość w pojemniku XL zamarzła nierówno, umieść go w lodówce, aby składniki stopniały, a następnie wymieszaj. Ponownie zamroź, upewniając się, że pojemnik stoi równo w zamrażarce.

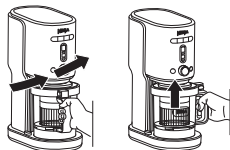


UŻYWANIE URZĄDZENIA CREAMI – CD.

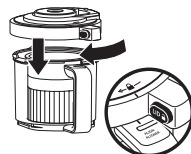
WAŻNE: Przed przystąpieniem do użytkowania należy zapoznać się z ostrzeżeniami.



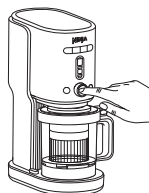
- 6 Umieść uchwyt pokrywki po prawej stronie od uchwytu misy zewnętrznej tak, aby linie na pokrywce i uchwycie były ustawione w jednej linii. Aby zabezpieczyć pokrywę, przekręć ją w kierunku zgodnym do ruchu wskazówek zegara.



- 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.

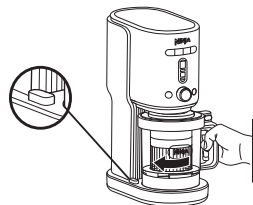


- 8 Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie. Jeśli misę zewnętrzną zamontowano poprawnie, programy panelu sterowania zaświecą się, a urządzenie będzie gotowe do użycia. Naciśnij opcję **Top (Górna część)**, **Full (Cały)** lub **Bottom (Dolna część)**, a następnie użyj tarczy, aby wybrać program, który pasuje do Twojej bazy. Program zatrzyma się automatycznie po zakończeniu.



UWAGA:

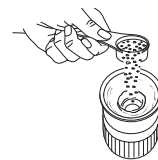
- Tryby **Top (Górna część)** i **Bottom (Dolna część)** nie są dostępne z programami **DRINKABLE (NAPoje)**.
- Jeśli lampka instalacji świeci się, urządzenie nie jest w pełni zamontowane ani gotowe do użytku. Jeśli lampka miga, sprawdź, czy miska jest poprawnie zamontowana. Jeśli lampka świeci światłem ciągłym, sprawdź, czy łopatką jest zamontowana. Przed zamontowaniem misy podłącz urządzenie do źródła zasilania.



- 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. Pomiedzy programami należy obniżyć misę i sprawdzić efekty przed rozpoczęciem kolejnego programu.



- 11a Jeśli wykorzystujesz dodatki, włóż łyżkę w środek pojemnika XL i obróć, aby zrobić otwór o szerokości około 4 cm sięgający dna przetworzonej części lodów. Dodaj posiekane lub połamane dodatki do otworu i powtórz kroki 6-10, używając tego samego obszaru i programu **+Mix-in (Dodatek)**.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE DODATKÓW

Dodaj 45 g pokruszonych słodczy, mrożonych owoców, posiekanych orzechów, kawałków czekolady i innych dodatków. Dodając kilka różnych rodzajów dodatków, nie przekraczaj łącznej objętości 45 g. Dostosuj ilość dodatków do smaku, upewniając się, że pokrywka misy zewnętrznej nadal komfortowo zamknie się nad pojemnikiem XL.

Twarde dodatki zostaną 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 rozwiną 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 wykorzystujesz dodatków, użyj programu **Re-Spin (Wznowienie pracy)**, gdy lody w pojemniku XL są zbyt sypkie lub grudkowate, aby uzyskać gładką, 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)**.



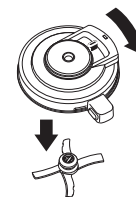
Re-Spin

UWAGA: Nie używaj funkcji **Re-Spin (Wznowienie pracy)** przed uruchomieniem programu **+Mix-in (Dodatek)**.



- 12 Zdejmij pojemnik XL z misy zewnętrznej i smacznego!

- 13 Przepłucz pokrywę misy zewnętrznej, aby usunąć przyklejone resztki lub kawałki zablokowane w łopatkę Creamerizer XL. Następnie odczep łopatkę, naciskając zatrzask w górnej części pokrywki misy zewnętrznej. Aby ułatwić czyszczenie, wrzuć łopatkę od razu do zlewu.



- 14 Wyłącz urządzenie przyciskiem zasilania. Po zakończeniu pracy odłącz urządzenie od zasilania. Instrukcje dotyczące czyszczenia i przechowywania znajdują się w sekcji Pielęgnacja i konserwacja.



- 15 Zostało trochę lodów w pojemniku XL? 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. Przed ponownym przetwarzaniem płynnej pozostałości, dodaj 150 ml wybranego płynu dla **kawy mrożonej** lub **koktailu mlecznego**.

UWAGA: Jeśli deser zawiera dodatki, ponowne przetwarzanie dodatkowo pokruszy dodatki i stworzy nowy smak.

CZYSZCZENIE

UWAGA: Przed czyszczeniem należy wyjąć łożatkę Creamerizer XL z pokrywy misy zewnętrznej, oplukując pokrywę, a następnie naciskając zatrask łożatki.

• Ręczne czyszczenie

Pojemniki, pokrywki i łożatkę należy myć w ciepłej wodzie z mydłem. Aby wyczyścić łożatkę, użyj zmywaka z rączką. Dokładnie oplucz wszystkie części i pozostaw do wyschnięcia.

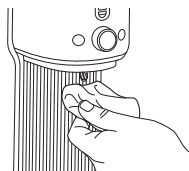
• Zmywarka

Pojemniki, pokrywki i łożatkę można myć w zmywarce na górnej półce. Przed włożeniem łożatki, pojemnika XL, misy zewnętrznej i pokrywek upewnij się, że są od siebie oddzielone.

• Pokrywa misy zewnętrznej

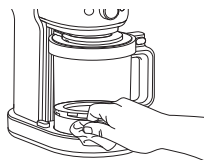
Przed czyszczeniem pokrywy misy zewnętrznej zdejmij łożatkę, ponieważ mogą się pod nią zbierać resztki. Następnie przepłucz ciepłą wodą dźwignię zwalniającą łożatkę i otwory spustowe znajdujące się po obydwu stronach. Ustaw pokrywę dźwignią do dołu, aby całkowicie ją opróżnić.

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.



• Podstawa z silnikiem

Przed czyszczeniem odłącz podstawę z silnikiem od zasilania. Wyczyść podstawę z silnikiem czystą, wilgotną ściereczką. Do czyszczenia podstawy **NIE** używaj szorstkich ściereczek, gąbek ani szczotek.



Po każdym użyciu wytrzyj wałek pod panelem sterowania za pomocą wilgotnej ściereczki. 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 bazą a podniesioną platformą.

PRZECZYSZCZANIE

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 na szafce, w którym nie uszkodzą się ani nie stworzą zagrożenia.

RESETOWANIE SILNIKA

To urządzenie jest wyposażone w unikatowy 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 Zdejmij pokrywę misy zewnętrznej i łożatkę. Upewnij się, że żadne składniki nie blokują pokrywy.

WAŻNE: Nie przekraczaj maksymalnej pojemności urządzenia. Jest to główna przyczyna przeciążenia urządzenia.

UWAGA: **NIE** rozdrabniaj brył ani kostek lodu. **NIE** przygotowyj smoothie ani nie poddawaj obróbce twardych składników luzem. Przed przetworzeniem należy rozgnieść owoce, aby puściły sok, albo połączyć je z innymi składnikami i zamrozić.

⚠ OSTRZEŻENIE: Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem i niezamierzonego działania urządzenia, przed próbą rozwiązywania problemów wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania.

Urządzenie porusza się na białej 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 XL z powrotem w zamrażarce na kilka godzin lub do momentu uzyskania preferowanej konsystencji.
- Aby uzyskać jak najlepsze efekty, zamroź 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 zaprojektowane do przetwarzania baz w temperaturach pomiędzy -13°C a -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 speszczony.

- Bazy mrożone w zamrażarkach ustawionych na bardzo niskie temperatury mogą być kruche. Po uruchomieniu programu 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 łożatka 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. Między programami należy obniżyć misę i sprawdzić efekty przed ponownym podniesieniem misy do góry oraz uruchomieniem kolejnego programu.

Lampka instalacji miga.

- Misa zewnętrzna nie została zamontowana lub zamontowano ją niepoprawnie. Ponownie zainstaluj łożatkę w pokrywie misy zewnętrznej, następnie pokrywę na miskę zewnętrzną, potem ponownie zainstaluj zewnętrzną miskę na podstawie z silnikiem, aż usłyszysz kliknięcie.

Lampka instalacji świeci światłem ciągłym.

- Miskę zewnętrzną zamontowano poprawnie, ale brakuje łożatki 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 łożatkę.

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.
- Zdejmij pokrywę misy zewnętrznej i łożatkę. 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, wykorzystaj przepisy z Przewodnika z inspiracjami.
- Możliwe, 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 XL z przodu zamrażarki 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 łożatkę, a następnie podłącz ponownie i uruchom program.

W zamrażarce umieszczono przechylony pojemnik XL.

- Aby uzyskać najlepsze efekty, nie przetwarzaj zawartości, która zamrzęła pod pewnym kątem w pojemniku XL w zamrażarce, lub w przypadku gdy pojemnik wyjęto, a następnie zamrożono ponownie nierówno.
- Zawsze wyrównuj powierzchnię lodów przed ich ponownym zamrożeniem. Jeśli zawartość w pojemniku XL zamrzęła nierówno, umieść go w lodówce, aby składniki stopniały. Następnie ubij, aby połączyć wszystkie składniki. Włóż ponownie do zamrożenia, upewniając się, że pojemnik XL ustawiono na płaskiej powierzchni.

Misa zewnętrzna nie odłącza się od podstawy z silnikiem po przetworzeniu.

- Odczekaj około 2 minut, a następnie ponownie spróbuj wyjąć misę zewnętrzną. Aby ją wyjąć, przytrzymaj

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW – CD.

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.

- Aby uniknąć zablokowania misy zewnętrznej na podstawie z silnikiem, przed przetworzeniem upewnij się, że wgłębienie na górze łopatkę jest całkowicie suche. 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 XL jest porysowane.

- Lekkie zarysowanie pojemnika XL jest normalne, jeśli używasz go regularnie. Aby zapobiec zarysowaniom pojemnika XL, przygotuj składniki w oddzielnej misce i unikaj intensywnego użycia metalowych przyborów w środku pojemnika. Czyść go miękkimi ściereczkami, które nie mają właściwości ściernych.

REJESTRACJA PRODUKTU

Odwiedź stronę ninjakitchen.eu, aby zarejestrować nowy produkt Ninja w ciągu dziesięciu (10) dni od zakupu. Poproś Cię o podanie nazwy sklepu, daty zakupu i numeru modelu wraz z imieniem i nazwiskiem oraz adresem.

Rejestracja umożliwi nam kontakt z Tobą w mało prawdopodobnym przypadku powiadomienia o zagrożeniu związanym z produktem. Rejestrując produkt, potwierdzasz przeczytanie i zrozumienie instrukcji użytkowania oraz ostrzeżeń zawartych w załączonej instrukcji obsługi.

NINJA

DWA (2) LATA OGRANICZONEJ GWARANCJI

Przy zakupie produktu w Polska 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:

- A garantia só cobre o produto a partir da data de compra e no país de compra
- 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.

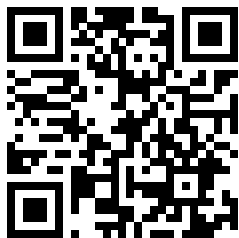
Czego nie obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

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 kupić 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.



 **Leia o código QR para obter instruções, apoio, registo de garantia e um pouco de inspiração.**

 **NinjaKitchen.eu**

REGISTE ESTAS INFORMAÇÕES

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Data da compra: _____
(Guarde o recibo)

Loja onde fez a compra: _____

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Voltagem: 220-240V-, 50-60Hz
Potência: 800 Watts

Consumo de energia no modo desligado:
0,4 W

Após 5 minutos de inatividade, este produto entra no modo desligado

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 utilizar o aparelho para outro fim que não o previsto.

- 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 podem representar um 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 da tomada, segure a ficha pelo corpo e puxe-a da tomada. **NUNCA** desligue agarrando e puxando pelo cabo flexível.
- 5 Antes de utilizar, lave todas as peças que possam entrar em contacto com alimentos. Siga as instruções de lavagem indicadas neste manual de instruções.
- 6 Antes de cada utilização, inspecione a pá XL Creamerizer para verificar se apresenta danos. 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 em espaços interiores.
- 8 Este aparelho tem uma ficha polarizada (um pino é mais largo do que o outro). Para reduzir o risco de choque elétrico, esta ficha só encaixa numa tomada polarizada numa única posição. Se a ficha não encaixar totalmente na tomada, inverta a posição da ficha. Se ainda assim não couber, contacte um eletricista qualificado. **NÃO** modifique a ficha de forma alguma.
- 9 **NÃO** utilize qualquer aparelho com um cabo ou ficha danificados ou se o aparelho demonstrar anomalias, se tiver caído ou tiver sido danificado de qualquer forma. Este aparelho não tem peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Em caso de avaria, contacte a SharkNinja para reparação.
- 10 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.
- 11 **NÃO** devem ser usados cabos de extensão com este aparelho.
- 12 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.
- 13 **NÃO** deixe o cabo pendurado nas extremidades de mesas ou bancadas. O cabo pode ficar preso e arrastar o aparelho da superfície de trabalho.
- 14 **NÃO** deixe que qualquer parte do aparelho ou do cabo entre em contacto com superfícies quentes, incluindo fogões e outros aparelhos de aquecimento.
- 15 Utilize **SEMPRE** o aparelho numa superfície seca e nivelada.
- 16 **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.
- 17 Este aparelho **NÃO** deve ser utilizado 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

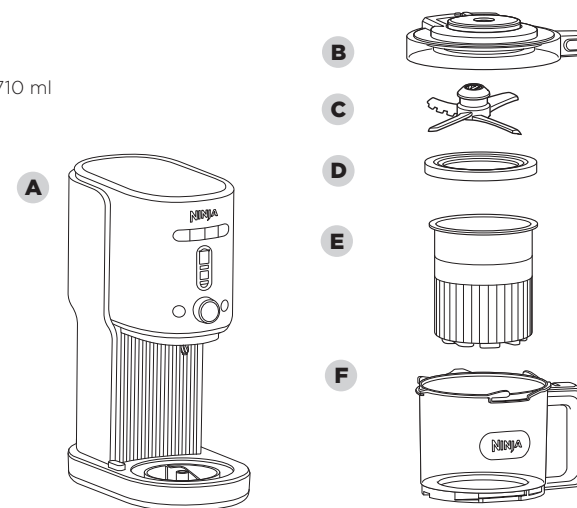
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR • APENAS PARA USO DOMÉSTICO

- 18 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.
- 19 **NUNCA** coloque a pá XL Creamerizer na base do motor sem que esteja primeiro fixada na tampa da taça exterior e sem a tampa fixada na taça exterior.
- 20 Ao inserir os ingredientes e durante a utilização, mantenha as mãos, o cabelo e a roupa afastados do recipiente.
- 21 Evite o contacto com peças móveis durante o funcionamento e manuseamento do aparelho.
- 22 **NÃO** encha os recipientes para além das linhas de **MAX FILL (ENCHIMENTO MÁXIMO)**.
- 23 **NÃO** coloque o aparelho em funcionamento com o recipiente vazio.
- 24 **NÃO** coloque recipientes ou acessórios fornecidos com o aparelho no micro-ondas, exceto a taça Creami XL. A taça pode ir ao micro-ondas.
- 25 **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.
- 26 **NUNCA** deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver a ser utilizado.
- 27 **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.
- 28 **NÃO** processe ingredientes secos sem adicionar líquido à taça. Não se destina a liquidificação a seco.
- 29 **NÃO** efetue operações de moagem.
- 30 **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 do funcionamento.
- 31 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 potenciais lesões pessoais e danos materiais.
- 32 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.
- 33 **NÃO** segure no aparelho pela pega da taça exterior. Segure no aparelho agarrando-o em ambos os lados, por baixo da cabeça.
- 34 **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.
- 35 **NÃO** congele a taça inclinada. As taças devem ser colocadas numa superfície nivelada no congelador. As taças congeladas com inclinação **NÃO** devem ser processadas.
- 36 A potência nominal máxima pode ser atingida com a seguinte receita: Configure o congelador para -16 °C e deixe-o estabilizar. Bata 1 caixa de pudim de chocolate instantâneo em pó (165 gramas) com 710 ml de leite durante 2 minutos. Verta a base para uma taça CREAMi XL vazia até à linha **MAX FILL (ENCHIMENTO MÁXIMO)**. Coloque a taça no congelador durante 17,5 horas. Processe a base utilizando o programa **Re-Spin (Bater de Novo)**.

PEÇAS

- A Base do motor (cabo de alimentação ligado não mostrado)
- B Tampa da taça exterior
- C Pá XL Creamerizer
- D Tampa Creami XL
- E Taça Creami XL de 710 ml
- F Taça exterior

NOTA: A cor da unidade e o número de Taças XL e tampas podem variar consoante o modelo.



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

IMPORTANTE: Reveja todos os avisos antes de continuar.

NOTA: Todos os acessórios podem ser lavados no cesto superior da máquina de lavar loiça. Certifique-se de que separa a pá, a taça, a taça exterior e as tampas antes de as colocar na máquina de lavar loiça.

SABIA QUE...

Pode usar a taça exterior para transportar a taça Creami XL depois de a retirar do congelador.

- 1 Retire todos os materiais da embalagem do aparelho.
- 2 Lave os recipientes, as tampas e a pá em água morna com detergente. Use um utensílio de lavagem de loiça com uma pega para limpar a pá.
- 3 Enxague bem e deixe secar todas as peças ao ar.
- 4 Limpe o painel de controlo com um pano macio.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

⏻ Utilize o botão de alimentação para ligar ou desligar o aparelho.

LUZ DE INSTALAÇÃO

A luz acende-se quando o aparelho não estiver 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.

TEMPORIZADOR DE CONTAGEM DECRESCENTE

Faz a contagem decrescente do tempo restante do programa.

LUZ ENJOY

Quando o processamento estiver concluído, a luz acender-se-á.

MODO DE PROCESSAMENTO

Selecione o modo de processamento antes de selecionar um programa. Para processar toda a taça XL, prima **Full (Cheio)**. Para processar apenas a metade superior, prima **Top (Topo)**. Para processar a restante metade da taça, prima **Bottom (Fundo)**.

NOTA: Os modos **TOP (TOPO)** e **BOTTOM (FUNDO)** não estão disponíveis com programas **DRINKABLE (BEBÍVEL)**.

PROGRAMAS DE UM TOQUE

Cada Programa de Um Toque foi concebido de forma inteligente para preparar deliciosas criações. Os programas variam em duração e velocidade, dependendo das definições ideais para obter resultados perfeitamente cremosos para esse tipo de receita.

NOTA: Para parar um programa ativo, prima novamente o botão rotativo.

PROGRAMAS PARA UM RESULTADO DE COMER À COLHER

Ice Cream (Gelado) Concebido para receitas tradicionalmente deliciosas. Excelente para transformar receitas de laticínios em gelados espessos e cremosos que pode comer à colher.

Lite Ice Cream (Gelado Lite) Concebido para consumidores preocupados com a saúde, permite-lhe preparar gelados com baixo teor de açúcar ou gordura ou utilizar substitutos do açúcar. Escolha esta opção quando estiver a fazer receitas keto ou paleo.

Sorbet (Sorvete) Transforme receitas à base de fruta com elevado teor de água e açúcar em delícias cremosas.

Frozen Yoghurt (Iogurte Gelado) Transforme facilmente os seus iogurtes favoritos que compra no supermercado em gelados saudáveis e cremosos 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.

Gelato (Gelado Italiano) Cria bases de creme para gelado ao estilo italiano.

Concebido para transformar receitas alternativas ao leite em gelados espessos, cremosos e fáceis de servir.

Smoothie Bowl (Tigela de Smoothie) Concebida para receitas feitas com frutas e/ou vegetais congelados juntamente com laticínios, alternativas ao leite ou sumo.

CreamiFit (CreamiFit) Um programa único para misturas de alto teor de proteínas, baixo calorias e baixo açúcar. Oferece um programa longo mais rápido para misturar o ar com os ingredientes, bastando tocar num botão.

PROGRAMAS BEBÍVEIS

Frappe (Frappé) Crie bebidas de café congeladas com qualidade de cafetaria com o seu café preferido e açúcar, juntamente com qualquer creme, leite ou alternativa ao leite que desejar.

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 dobrar pedaços de doces, bolachas, nozes, cereais ou fruta congelada para personalizar uma base acabada de processar ou uma sobremesa comprada em loja.

NOTA: As misturas funcionam melhor se forem adicionadas no meio/centro da taça XL. Após o processamento, insira uma colher no centro da taça e torça-a para criar um buraco de 1 1/2 polegadas de largura que chegue ao fundo da parte processada da taça. Adicione os ingredientes extra picados ou partidos ao buraco e processe novamente utilizando o programa **+MIX-IN (MISTURAR)**.

Re-Spin (Bater de novo) Concebido para garantir uma textura suave após a execução de um dos programas predefinidos. O programa **Re-Spin (Bater de novo)** é muitas vezes necessário quando a base está muito fria (abaixo de -20 °C) e a textura está quebradiça em vez de cremosa.

NOTA: Não utilize o programa **Re-Spin (Bater de novo)** antes do programa **+Mix-In (Misturar)**.



DICAS DE CONGELAMENTO



Para obter os melhores resultados, coloque o seu congelador entre -13 °C e -20 °C. O Creami XL foi concebido para processar bases neste intervalo. Se a temperatura do seu congelador estiver dentro deste intervalo, a sua taça deverá atingir a temperatura adequada.



NÃO congele a taça XL inclinada. Coloque-a numa superfície nivelada no congelador.



Os congeladores verticais funcionam melhor. Não é recomendada a utilização de uma arca congeladora, uma vez que tende 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 XL ao mesmo tempo. Guarde as taças XL no congelador para fazer Creamify sempre que desejar.

Não quer esperar 24 horas? Personalize gelados comprados em loja com misturas ou faça um batido de leite. Para personalizar um gelado comprado numa loja, coloque o gelado numa taça XL e avance para o passo 11a.

ESTE APARELHO NÃO É UM LIQUIDIFICADOR.

NÃO processe um bloco de gelo sólido nem cubos de gelo.

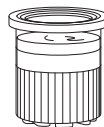
NÃO faça smoothies nem processe alimentos duros e soltos.

A fruta tem de ser esmagada para libertar o seu sumo ou combinada com outros ingredientes e congelada antes de ser processada.

USANDO O SISTEMA CREAMI MIX-IN (MISTURAR)

IMPORTANTE: Reveja todos os avisos antes de continuar.

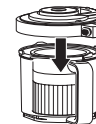
- Adicione ingredientes à taça Creami XL. **NÃO** coloque ingredientes para além da linha com a indicação **MAX FILL (ENCHIMENTO MÁXIMO)**. Para se inspirar em receitas, escolha entre centenas de receitas em ninjakitchen.eu.



- Se a receita precisar que os ingredientes sejam congelados, coloque a tampa na taça XL 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.

- Ligue o aparelho e coloque-o sobre uma superfície limpa, seca e nivelada, como uma bancada ou uma mesa.
- Quando a base estiver preparada ou congelada, retire a tampa da taça XL e coloque esta taça dentro da taça exterior.



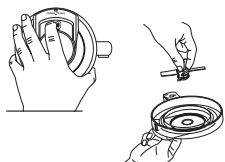
NOTA: NÃO processe a taça XL se os ingredientes tiverem sido congelados inclinados ou se a taça tiver sido retirada e depois recongelada de forma irregular.

Nivele sempre a superfície do gelado processado antes de o voltar a congelar. Se a taça XL 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, garantindo que a taça está colocada numa superfície nivelada no congelador.



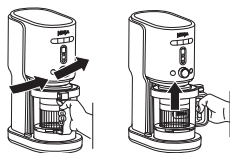
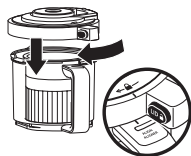
UTILIZAÇÃO DO CREAMI - CONT.

IMPORTANTE: Reveja todos os avisos antes de continuar.

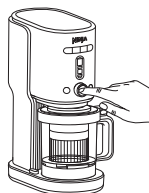


- 5 Puxe para trás e segure a patilha da pá na parte superior da tampa da taça exterior e, em seguida, insira a pá XL Creamerizer na parte inferior da tampa. Liberte a patilha para fixar a pá. Quando estiver totalmente instalada, a patilha estará centrada e a pá ficará ligeiramente solta. Prima o botão de alimentação para ligar o aparelho.

- 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.



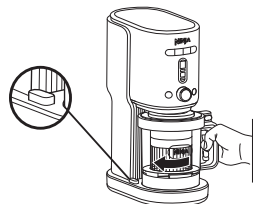
- 7 Com o aparelho ligado, encaixe a taça exterior na base do motor com a pega centrada por baixo do painel de controlo. Rode a pega para a direita para levantar a plataforma e colocar a taça na sua posição correta, que será confirmada com um estalido de fixação.



- 8 Prima o botão de alimentação para ligar o aparelho. Se a taça exterior estiver colocada corretamente, o painel de controlo iluminar-se-á e o aparelho estará pronto para ser utilizado. Prima **TOP (TOPO)**, **FULL (CHEIO)** ou **BOTTOM (FUNDO)** e, em seguida, utilize o seletor para seleccionar o programa que corresponde à sua base. O programa irá parar automaticamente quando estiver concluído.

NOTA:

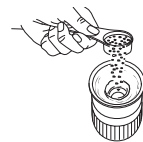
- Os modos **TOP (TOPO)** e **BOTTOM (FUNDO)** não estão disponíveis com programas **DRINKABLE (BEBÍVEL)**.
- Se a luz de instalação estiver acesa, a unidade não está totalmente montada para utilização. Se a luz estiver a piscar, certifique-se de que a taça está corretamente colocada. Se a luz estiver fixa, verifique se a pá está bem colocada. Certifique-se de que o aparelho está ligado à corrente antes de colocar a taça.



- 9 Quando o programa estiver concluído, retire a taça exterior, segurando o botão de libertação da taça no lado esquerdo da base do motor e rodando a pega para o 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 Ao adicionar misturas, insira uma colher no centro da taça XL e gire para criar um buraco de 4 cm que alcance o fundo da porção processada da taça. Adicione misturas picadas ou partidas pelo buraco na taça e repita os passos 6-10 para processar novamente usando a mesma zona de processamento e o programa **+Mix-In (Misturar)**.

DICAS DE MIX-IN (MISTURA)

Adicione 45 g de doces triturados, frutas congeladas, nozes picadas, pedaços de chocolate e mais. Ao adicionar vários tipos diferentes de ingredientes extra, não exceda 45 g 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 XL.

Os ingredientes duros manter-se-ão intactos.

Os ingredientes como o chocolate, os doces e as nozes, não serão decompostos durante o programa **+Mix-In (Misturar)**. Utilize pepitas de chocolate e rebuçados ou ingredientes pré-cortados.

Os ingredientes moles serão triturados. 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 líquido ou molhos de caramelo vai deixar o seu gelado mais aguado. O creme de chocolate com avelã e as manteigas de frutos secos também não se misturam bem. Recomenda-se a utilização de fruta congelada ou toppings de chocolate/caramelo.

- 11b Se não adicionar misturas, o **Re-Spin (Bater de novo)** pode ser utilizado numa taça XL com migalhas ou pó para a tornar mais cremosa. 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)**.

NOTA: Não utilize o programa **Re-Spin (Bater de novo)** antes do programa **+Mix-In (Misturar)**.



- 12 Levante a taça XL da taça exterior e desfrute!



- 13 Enxague a tampa da taça exterior para remover qualquer resíduo pegajoso ou pedaços presos na pá Creamerizer XL. Em seguida, retire a pá premindo a patilha na parte superior da tampa da taça exterior. Para uma limpeza fácil, liberte a pá diretamente para o lava loiça.
- 14 Desligue o aparelho, premindo o botão de alimentação. Desligue o aparelho da tomada quando terminar. Para obter instruções de limpeza e armazenamento, consulte a secção de Cuidados e Manutenção.

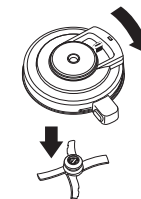


- 15 Não terminou a sua taça XL? Espalme a parte superior do gelado com uma colher ou uma espátula antes de o voltar a congelar. Se o gelado estiver duro depois de o voltar a congelar, volte a processá-lo no mesmo programa que utilizou para o fazer. Se estiver suave, pegue numa colher e delicie-se. Antes de voltar a processar uma sobra bebível, adicione 150 ml de um líquido à sua escolha para um **Frappe (Frappé)** ou **Milkshake (Batido de leite)**.

NOTA: Se o seu gelado contiver misturas, volte a processá-lo para triturar ainda mais os ingredientes e criar um novo sabor.



Re-Spin



LIMPEZA:

NOTA: Antes da limpeza, certifique-se de que retirou a pá XL Creamerizer da tampa da taça exterior ao levantar a tampa e premir a patilha da pá.

• Lavar à mão

Lave os recipientes, as tampas e a pá em água morna com detergente. Use um utensílio de lavagem de loiça com uma pega para limpar a pá. Enxague bem e deixe secar todas as peças ao ar.

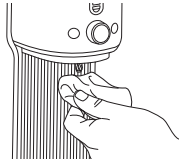
• Máquina de lavar loiça

Os recipientes, as tampas e a pá podem ser lavados na prateleira superior da máquina de lavar loiça. Certifique-se de que separa a pá, a taça XL, a taça exterior e as tampas antes de as colocar na máquina de lavar loiça.

• Tampa da taça exterior

Retire a pá antes de limpar a tampa da taça exterior, pois os ingredientes podem ficar presos debaixo 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 o líquido escorrer completamente da tampa.

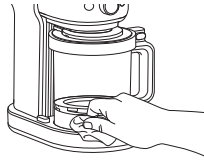
Retire o anel de retenção de borracha cinzento escuro que se encontra no meio da parte inferior da tampa da taça exterior. Em seguida, lave a tampa e o anel de retenção com água morna e detergente ou coloque-os na máquina de lavar loiça.



• 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.

ARMAZENAMENTO

Para guardar o cabo, enrole-o com o fecho de velcro próximo à parte traseira 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.

REINICIAR 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 isso acontecer, siga o procedimento de reposição abaixo.

- 1 Desligue o aparelho da tomada elétrica.
- 2 Deixe a unidade 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 o mecanismo 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.

⚠️ AVISO: Para reduzir o risco de choque e funcionamento não intencional, desligue o aparelho e retire a ficha 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 gelado fica líquido, em vez de sólido, depois de processado.

- Se uma base ficar mole depois de processada, volte a colocar a taça CREAMi XL 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 -13 °C e -20 °C.
- A proporção de gordura ou açúcar pode ser demasiado elevada na receita. Consulte o Guia de inspiração e use as receitas incluídas como orientação para obter os melhores resultados.

O gelado parece ficar esfarelado, ou em pó, depois de processado.

- Quando as bases são congeladas em congeladores muito frios, podem ficar esfareladas. Depois de executar um Programa Um Toque, utilize o programa **Re-Spin (Bater de novo)** para tornar o seu gelado mais suave e cremoso.
- A proporção de gordura ou açúcar na sua receita pode ser demasiado baixa. Consulte o Guia de inspiração e use as receitas incluídas como orientação para obter os melhores resultados.

Os Programas Um Toque não se iluminam.

- 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 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.

- A taça exterior não está instalada ou não está colocada 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.

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 o mecanismo 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 de Inspiração 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 XL para a parte da frente do seu congelador ou deixe a taça XL 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 XL congelou inclinada no congelador.

- Para obter os melhores resultados, não processe uma taça XL que tenha sido congelada numa posição inclinada ou de onde foram retiradas algumas colheradas e, depois, foi novamente congelada de um modo não uniforme.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS – CONT.

- Nivele sempre a superfície do gelado antes de voltar a congelar. Se a taça XL 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 XL 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 necessária alguma força.
- Para evitar que a taça exterior fique presa na base do motor, certifique-se de que o orifício na parte de cima da pá está completamente seco antes de processar. 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 XL está riscado.

- É normal a taça XL ficar com riscos com uma utilização regular. Para evitar que a taça XL fique com riscos, prepare os ingredientes numa taça separada e evite o uso agressivo de utensílios de metal na mesma. Limpe com panos suaves e não abrasivos.

REGISTO DO PRODUTO

Visite ninjakitchen.eu para registar o seu novo produto Ninja no prazo de dez (10) dias após a compra. Ser-lhe-á pedido que forneça o nome da loja, a data de compra e o número do modelo, juntamente com o seu nome e morada.

O registo irá permitir-nos contactá-lo na eventualidade improvável de uma notificação de segurança do produto. Ao registar-se, está a reconhecer que leu e compreendeu as instruções de utilização e os avisos apresentados nas instruções que as acompanham.

NINJA

GARANTIA LIMITADA DE DOIS (2) ANOS

Quando um consumidor compra um produto na União Europeia, 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 purificador de ar (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 dispositivo de ar 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 dispositivo de ar de cabelo 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.

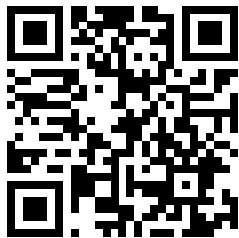
O que não está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

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.



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

 **NinjaKitchen.eu**

KIRJAA MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivämäärä: _____
(Säilytä kuitti)

Ostoliike: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220-240V-, 50-60Hz
Teho: 800 W

Virrankulutus pois päältä -tilassa: 0,4 W

Jos tuotetta ei käytetä 5 minuuttia, se siirtyy pois päältä -tilaan

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 loukkaantumisen, tulipalon, sähköiskun tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi. Tällaisiin ohjeisiin sisältyvät myös seuraavat numeroidut varoitukset ja niitä seuraavat ohjeet. Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttötarkoitustaan vastaavaan käyttöön.

- Lue kaikki ohjeet ennen laitteen ja sen lisävarusteiden käyttöä.
- Noudata kaikkia varoituksia ja ohjeita. Tässä laitteessa on sähköliitännät ja liikkuvia osia, joista voi aiheutua vaara käyttäjälle.
- Tarkista sisältö varmistaaksesi, että pakkauksessa on kaikki tarvittavat osat laitteen oikeaa ja turvallista käyttöä varten.
- Kytke virta laitteesta **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.
- Pese ennen käyttöä kaikki osat, jotka saattavat joutua kosketuksiin ruoka-aineiden kanssa. Noudata tässä käyttöoppaassa annettuja puhdistusohjeita.
- Tarkista XL Creamerizer -sekoitin aina ennen käyttöä vaurioiden varalta. Jos sekoitin on taipunut tai vaurioita epäillään, on vaihto järjestettävä ottamalla yhteyttä SharkNinjaan.
- Laitetta **EI SAA** käyttää ulkona. Se on suunniteltu ainoastaan sisätiloissa tapahtuvaan kotitalouskäyttöön.
- Tässä laitteessa on polarisoitu pistoke (toinen piikki on toista leveämpi). Sähköiskun vaaran minimoimiseksi tämä pistoke sopii polarisoituun pistorasiaan vain yhdellä tavalla. Jos pistoke ei sovi pistorasiaan kunnolla, käännä pistoke ympäri. Jos se ei edelleenkään sovi, ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan. **ÄLÄ** muuta pistoketta millään tavalla.
- ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen johto tai pistoke on vahingoittunut tai jos laitteessa on ollut vika tai se on pudonnut tai vahingoittunut jollakin tavalla. Tässä laitteessa ei ole osia, joita käyttäjä voisi itse huoltaa. Mikäli laite vaurioituu, täytyy huolto järjestää ottamalla yhteyttä SharkNinjaan.
- Tämän laitteen pistokkeessa on tärkeitä merkintöjä. Virtajohtoa ei voi vaihtaa. Mikäli laite vaurioituu, täytyy huolto järjestää ottamalla yhteyttä SharkNinjaan.
- Tämän laitteen kanssa **EI** pidä käyttää jatkojohtoja.
- Sähköiskuvaaran välttämiseksi laitetta **EI SAA** upottaa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään anna virtajohdon päästä kosketukseen veden tai muiden nesteiden kanssa.
- Johtoa **EI SAA** päästää roikkumaan pöydän tai työtasojen reunojen yli. Johdosta nykyisy saattaa vetää laitteen alas työskentelytasolta.
- Laite tai johto **EIVÄT SAA** päästä kosketuksiin kuumien pintojen, kuten uunien ja muiden lämmityslaitteiden kanssa.
- Laitetta täytyy **AINA** käyttää kuivalla ja tasaisella alustalla.
- ÄLÄ** anna lasten käyttää tätä laitetta tai leikkiä sillä. Huolellinen valvonta on tarpeen, kun laitetta käytetään lasten läheisyydessä.
- 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.

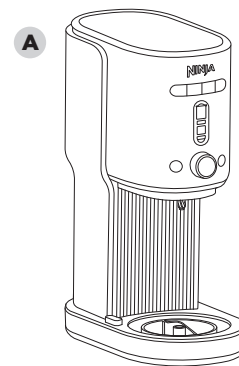
TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ • VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

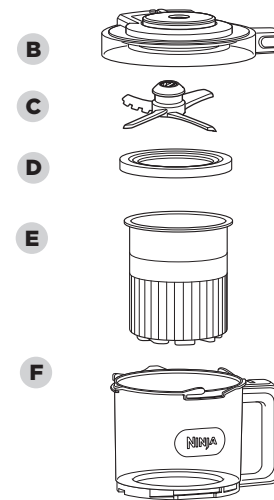
- 18 VAIN** tuotteen mukana toimitettuja tai SharkNinjan suosittelemia lisävarusteita ja -laitteita saa käyttää. Jos lisälaite ei ole SharkNinjan suosittelema tai myymä, kyseisen laitteen käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamma.
- 19 ÄLÄ KOSKAAN** laita XL Creamerizer -sekoitinta moottorijalustalle ilman, että olet kiinnittänyt sen ensin ulomman kulhon kanteen ja kannen ulompaan kulhoon.
- 20** Kädet, hiukset tai vaatteet eivät saa joutua astiaan sitä täytettäessä ja käytettäessä.
- 21** Liikkuvien osien koskettamista täytyy välttää laitteen käytön ja käsittelyn aikana.
- 22 ÄLÄ** täytä kulhoja yli **MAX FILL (ENIMMÄISTÄYTTÖ)** -rajojen.
- 23** Laitetta **EI SAA** käyttää tyhjiillä astioilla.
- 24** Laitteen mukana toimitettuja astioita tai lisävarusteita **EI SAA** lämmittää mikroaaltouunissa (ei koske Creami XL -kulhoa) Sisemmän kulhon saa laittaa mikroaaltouuniin.
- 25 ÄLÄ** pidä sisempää kulhoa mikroaaltouunissa yli 8 minuuttia kerrallaan. Odota, kunnes kulho on jäähtynyt, ennen kuin laitat sen takaisin mikroaaltouuniin.
- 26** Laitetta **EI SAA KOSKAAN** jättää ilman valvontaa käytön aikana.
- 27 ÄLÄ** sekoita kuumia nesteitä. Sellainen saattaa aiheuttaa paineen kerääntymisen sekä laitteen altistumisen höyrylle, mikä puolestaan saattaa aiheuttaa palovammoja käyttäjälle.
- 28 ÄLÄ** käsittele kuivia aineksia lisäämättä vettä kulhoon. Laitetta ei ole tarkoitettu kuivien aineksien sekoittamiseen.
- 29** Laitetta **EI SAA** käyttää jauhamiseen.
- 30** Laitetta **EI SAA KOSKAAN** käyttää ilman, että kannet ovat paikoillaan. Lukitusmekanismia **EI SAA** yrittää ohittaa. Astian ja kannen oikea asennus on varmistettava ennen laitteen käyttöä.
- 31** Ennen käyttöä on varmistettava, että kaikki työvälineet on poistettu astioista. Työvälineiden poistamatta jättäminen voi aiheuttaa astioiden särkymisen sekä mahdollisesti myös henkilö- ja omaisuusvahinkoja.
- 32** Pidä kädet ja ruokailuvälineet poissa kulhoista sekoittamisen aikana, jotta vakavien henkilövahinkojen tai laitteen vaurioitumisen riski on mahdollisimman pieni. Kaavinta voidaan käyttää VAIN kun monitoimikone ei ole käynnissä.
- 33 ÄLÄ** kanna laitetta ulomman kulhon kahvasta. Pitele laitetta tarttumalla laitteen molempiin päihin alhaalta.
- 34 ÄLÄ** käsittele kovia, irtonaisia aineksia äläkä jätä. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu irtonaisten pakastehedelmien, jään tai jääpalojen käsittelyyn.
- 35 ÄLÄ** laita kulhoa pakastimeen siten, että se on vinossa. Kulho on sijoitettava tasaiselle alustalle pakastimessa. Vinossa pakastettuja kulhoja **EI** pidä käyttää.
- 36** Enimmäisteho voidaan saavuttaa seuraavasti: Aseta pakastimen lämpötilaksi -16 °C ja anna lämpötilan vakautua. Sekoita 1 paketiillinen pikasuklaavanukasjauhetta (165 grammaa) 710 millilitraan maitoa ja vatkaa 2 minuutin ajan. Kaada seos tyhjään Creami XL -kulhoon **MAX FILL (ENIMMÄISTÄYTTÖ)** -rajaan asti. Laita kulho pakastimeen 17,5 tunnin ajaksi. Käsittele seos **Re-Spin (Uudelleensekoitus)** -ohjelmalla.

OSAT

- A** Moottorijalusta (virtajohto ei näy kuvassa)
B Ulomman kulhon kansi
C XL Creamerizer -sekoitin
D Creami XL -kansi
E 710 ml Creami XL -kulho
F Ulompi kulho



HUOMAUTUS: Laitteen väri ja XL-kulhojen sekä kansien määrä voivat vaihdella mallin mukaan.



ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

TÄRKEÄÄ: Lue kaikki varoitukset ennen kuin jatkat.

HUOMAUTUS: Kaikki osat ja lisävarusteet 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 XL -kulhon kantamiseen otettuasi sen pakastimesta.

- Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit.
- Pese astiat, kannet ja sekoitin lämpimällä vedellä ja käsitiskiaineella. Puhdista sekoitin varrellisella tiskiharjalla.
- Kaikki osat täytyy huuhdella huolellisesti ja jättää ne kuivumaan.
- Pyyhi ohjauspaneeli pehmeällä liinalla.

SÄILYÄ NÄMÄ OHJEET

OHJAUSPANEELIN KÄYTTÖ

🔌 Käynnistä ja sammuta laite virtapainikkeesta.

INSTALL (ASENNUS) -VALO

Valo syttyy, jos laitetta ei ole koottu täysin käyttöä varten. Jos valo vilkkuu, varmista, että kulho on asennettu oikein. Jos valo palaa jatkuvasti, tarkista, että sekoitin on asennettu.

LÄHTÖLASKENTA-AJASTIN

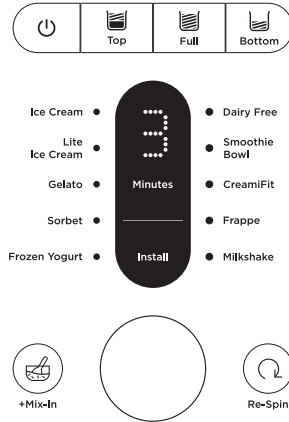
Laskee ohjelman jäljellä olevan ajan.

ENJOY (NAUTI) -VALO

Kun käsittely on valmis, valo syttyy.

KÄSITTELYTILA

Valitse käsittelytila ennen ohjelman valitsemista. Käsitteläksesi koko XL-kulhon, paina **Full (Täysi)**. Jos haluat käsitellä vain ylemmän puolikkaan, paina **Top (Yläosa)**. Jos haluat käsitellä jäljellä olevan puolikkaan astiasta, paina **Bottom (Alaosa)**.



HUOMAUTUS: Top (Yläosa) ja Bottom (Alaosa) -tiloja ei voi käyttää **DRINKABLE (JUOTAVAT)** -ohjelmien yhteydessä.

YHDEN PAINALLUKSEN OHJELMAT

Jokaisella yhden painalluksen ohjelmalla saa aikaan herkkuisia luomuksia. Ohjelmien pituus ja nopeus vaihtelevat riippuen optimaalisista asetuksista, joilla kustakin reseptistä saadaan täydellisen täyteläinen tulos.

HUOMAUTUS: Jos haluat pysäyttää käynnissä olevan ohjelman, paina säädintä uudelleen.

SCOOPABLE-OHJELMAT (LUSIKOITAVAT)

Ice Cream (Jäätelö) Suunniteltu perinteisten herkkureseptien valmistukseen. Sopii erinomaisesti maitotuotteita sisältävien reseptien muuttamiseen paksuiksi, täyteläisiksi ja lusikalla ammennettaviksi jäätelöiksi.

Lite Ice Cream (Kevytjäätelö) Suunniteltu terveystietoisille kuluttajille vähäsokeristen tai -rasvaisten jäätelöiden valmistukseen tai jäätelöiden valmistukseen sokerin korvikkeita käyttämällä. Valitse tämä, kun haluat valmistaa keto- tai paleo-reseptejä.

Sorbet (Sorbetti) Muuta runsaasti vettä ja sokeria sisältävät hedelmäpohjaiset reseptit ihanan täyteläisiksi herkuiksi.

Frozen Yoghurt (Jääjogurtti) Tee kaupasta ostamastasi suosikkijogurtistasi helposti terveellistä ja täyteläistä herkkua vain nappia painamalla. Kun valmistat jääjogurttia, varmista, että käyttämäsi jogurtti on rasvaista jogurtia, joka sisältää lisätyä sokeria. Älä käsittele laitteella rasvatonta jogurtia tai jogurtia, jossa ei ole lisätyä sokeria.

Gelato (Gelato) Valmistaa vaniljakastikepohjan italialaistyylistä jäätelöä varten.

Dairy Free (Maidoton) Muuttaa maitotuotteiden korvikkeita sisältävät reseptit paksuksi, kermaiseksi ja kauhalla annosteltavaksi jäätelöksi.

Smoothie Bowl (Smoothiekulho) Yhdessä maidon, maidon korvikkeiden tai mehun kanssa pakastetuista hedelmistä ja/tai vihanneksista valmistettaviin resepteihin.

CreamiFit (CreamiFit) Ainutlaatuinen ohjelma proteiinipitoisiin, vähäkalorisiin ja vähäsokerisiin seoksiin. Nopeampi, pidempi ohjelma ilman sekoittamiseksi aineiden läpi vain napin painalluksella.

DRINKABLE (JUOTAVAT) -OHJELMAT

Frappe (Frappe) Valmista kahvilatason jääkahviuomia suosikkikahvistasi ja sokereistasi, ja lisää kermaa, maitoa tai kasvimaithoa valintasi mukaan.

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: Lisukkeet toimivat parhaiten, jos lisäät ne XL-kulhon keskelle. Kun käsittely on valmis, työnnä lusikka kulhon keskelle ja kierrä sitä, jotta muodostuu noin 4 cm leveä reikä, joka ulottuu kulhon käsitellyn osan pohjaan asti. Lisää pilkotut tai pienennetyt lisukkeet koloon ja käsittele seos uudelleen **+Mix-In (Lisukkeet)** -ohjelmalla.

Re-Spin (Uudelleensekoitus) Varmistaa tasaisen rakenteen jonkin valmiiksi asetetun ohjelman käyttämisen jälkeen. **Re-Spin (Uudelleensekoitus)** on usein tarpeen, kun seos on hyvin kylmä (alle -20 °C) ja rakenne pikemminkin mureneva kuin kermainen.

HUOMAUTUS: Älä käytä **Re-Spin (Uudelleensekoitus)** -ohjelmaa ennen **+Mix-In (Lisukkeet)** -ohjelman käyttöä.

JÄÄDYTYSVINKKEJÄ



Parhaat tulokset saat, kun pakastimesi lämpötila on välillä -13 C° ja -20 C°. Creami XL on suunniteltu käsittelemään seoksia tässä lämpötilassa. Jos pakastimesi lämpötila on tällä välillä, XL-kulhon pitäisi saavuttaa juuri oikea lämpötila.



ÄLÄ laita XL-kulhoa pakastimeen siten, että se on vinossa. Aseta se pakastimeen tasaiselle pinnalle.



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 XL-kulhollisen kerralla. Säilytä kulhoja pakastimessa, jotta voit käsitellä ne Creamifyllä aina kun haluat.

Etkö malta odottaa 24 tuntia? Lisää kaupasta ostettuun jäätelöön lisukkeita tai tee pirtelö. Jos haluat parannella kaupasta ostettua jäätelöä, lusikoi jäätelö XL-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 MIX-IN (LISUKKEET) -JÄRJESTELMÄN KÄYTTÖ

TÄRKEÄÄ: Lue kaikki varoitukset ennen kuin jatkat.

- 1 Lisää ainekset Creami XL-kulhoon. **ÄLÄ** täytä kulhoa **MAX FILL (ENIMMÄISTÄYTTÖ)** -rajan yli. Inspiraatiota löydät satojen reseptien joukosta osoitteesta ninjakitchen.eu.

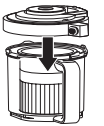


- 2 Jos resepti vaatii aineiden jäädättämistä, napsauta kansi kulhon päälle ja laita XL-kulho pakastimeen vähintään 24 tunniksi.



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 XL-kulhon kansi ja aseta XL-kulho ulompaan kulhoon.



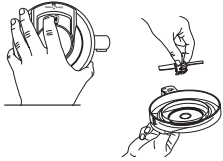
HUOMAUTUS: **ÄLÄ** käsittele XL-kulhon sisältöä, jos ainekset on jäädytetty vinossa tai jos seosta on otettu XL-kulhosta ja se on jäänyt epätasaisesti.

Tasoi aine käsitellyn jäätelöseoksen pinta ennen uudelleenjäädättämistä. Jos XL-kulho on jäädytetty epätasaisesti, laita se jääkaappiin, jotta ainekset sulavat, ja vatkaa sitten ainekset sekaisin. Pakasta uudelleen ja varmista, että astia on asetettu tasaiselle alustalle pakastimessa.

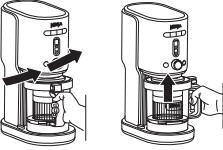


CREAMI-JÄÄTELÖKONEEN KÄYTTÖ - JATKUU

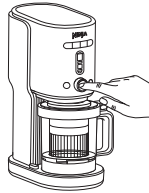
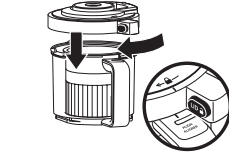
TÄRKEÄÄ: Lue kaikki varoitukset ennen kuin jatkat.



- 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.

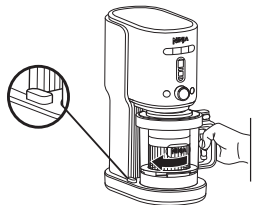


- 8 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta. Jos ulompi kulho on kunnolla paikallaan, ohjauspaneelin valot syttyvät ja laite on valmis käyttöön. Paina **Top (Yläosa)**, **Full (Täysi)** tai **Bottom (Alaosa)** ja valitse sitten säätimellä seostasi vastaava ohjelma. Ohjelma pysähtyy automaattisesti, kun se on valmis.



HUOMAUTUS:

- **Top (Yläosa)** ja **Bottom (Alaosa)** -tiloja ei voi käyttää **DRINKABLE (JUOTAVAT)** -ohjelmien yhteydessä.
- 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. Varmista, että laite on kytketty pistorasiaan ennen kulhon asettamista paikalleen.



- 10 Kansi irrotetaan painamalla kannessa olevaa vapautuspainiketta ja kiertämällä kantta vastapäivään.

HUOMAUTUS: Laitteella ei voi suorittaa yhden painalluksen ohjelmia peräkkäin. Poista kulho ohjelmien välillä ja tarkista tulokset ennen kuin jatkat.

- 5 Vedä sekoittimen salpa taakse ja pidä sitä paikallaan ulomman kulhon kannen päältä, ja aseta sitten XL Creamerizer -sekoitin paikalleen kannen alle. Kiinnitä sekoitin vapauttamalla salpa. Kun asennus on valmis, salpa asettuu keskelle ja sekoitin löystyy hieman. Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.



- 11a Jos lisää lisukkeita, työnnä lusikka XL-kulhon keskelle ja kierrä sitä, jotta muodostuu noin 4 cm leveä reikä, joka ulottuu kulhon käsittelyn osan pohjaan asti. Lisää hienonnetut tai murskatut lisukkeet kulhoon tekemääsi reikään ja toista vaiheet 6-10, jotta laite käsittelee ainekset uudelleen samalla käsittelyalueella ja **+Mix-In (+Lisukkeet)** -ohjelmalla.

LISUKEVINKKEJÄ

Lisää 45 g murskattuja makeisia, pakastettuja hedelmiä, hienonnettuja pähkinöitä, suklaapaloja ja muita aineksia. Kun lisää useita erilaisia lisukkeita, niiden kokonaismäärä ei saa ylittää 45 g. Muokkaa lisukkeiden määrää maun mukaan ja varmista, että ulomman kulhon kansi sulkeutuu edelleen kunnolla sisemmän XL-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.

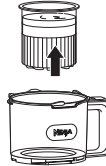
Pehmeät lisukkeet pilkkoutuvat. Hiutaleiden, keksien ja jäisten hedelmien kaltaisista lisukkeista tulee pienempiä **+Mix-In (Lisukkeet)** -ohjelman käytön jälkeen. Kun käytät pehmeitä aineksia, käytä suurempia paloja.

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 lisää lisukkeita, **Re-Spin (Uudelleen käsittely)** voi auttaa tekemään murenevasta tai jauhemaisesta XL-kulhollisesta kermaisempaa. **Re-Spin (Uudelleen sekoitus)** -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 (Uudelleen sekoitus)** -ohjelmalla.

HUOMAUTUS: Älä käytä **Re-Spin (Uudelleen sekoitus)** -ohjelmaa ennen **+Mix-In (Lisukkeet)** -ohjelman käyttöä.



- 12 Nosta XL-kulho irti ulommasta kulhosta ja nauti!

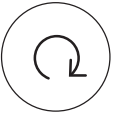
- 13 Huuhte ulomman kulhon kansi poistaaksesi tahmeat tähteet tai XL Creamerizer -sekoittimeen juuttuneet palat. Irrota sitten sekoitin painamalla salpaa ulomman kulhon kannen päältä. Sekoitin on helppo puhdistaa pudottamalla se suoraan tiskialtaaseen.

- 14 Kytke laite pois päältä napsauttamalla virtapainiketta. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta, kun olet valmis. Katso puhdistus- ja säilytysohjeet Puhdistus ja huolto -osiosta.

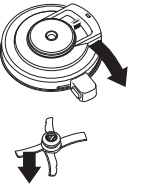


- 15 Jäikö XL-kulhon herkkua syömättä? Tasoita jäätelöseoksen pinta lusikalla tai lastalla ennen sen jäädyttämistä uudelleen. Jos jäätelö on kovaa uudelleenjäädymisen jälkeen, käsittele se uudelleen ohjelmalla, jolla se on valmistettu. Jos se on pehmeää, lusikoi ja nauti. Ennen kuin käsittelet uudelleen jäljelle jäänyttä drinkable (juotavat) -herkkua, lisää 150 ml haluamaasi nestettä ohjelmassa **Frappe (Frappe)** tai **Milkshake (Pirtelö)**.

HUOMAUTUS: Jos jäätelössasi on lisukkeita, uudelleen käsittely murskaa niitä edelleen ja luo aivan uuden maun.



Re-Spin



PUHDISTUS JA HUOLTO

PUHDISTUS

HUOMAUTUS: Muista irrottaa XL Creamerizer -sekoitin ulomman kulhon kannesta ennen puhdistusta huuhtelemalla kansi ja painamalla sitten sekoittimen salpaa.

• Käsinpesu

Pese astiat, kannet ja sekoitin lämpimällä vedellä ja käsitiskiaineella. Puhdista sekoitin varrellisella tiskiharjalla. Kaikki osat täytyy huuhdella huolellisesti ja jättää ne kuivumaan.

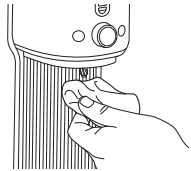
• Astianpesukone

Astiat, kannet ja sekoitin voidaan pestä astianpesukoneen yläkorissa. Varmista, että sekoitin, XL-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.



• Moottorijalusta

Irrota moottorijalustan pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista. Pyyhi moottorijalusta puhtaalla ja kostealla liinalla. **ÄLÄ** käytä hankaavia liinoja, tynyjä 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.

SÄILYTYS

Säilytä johtoa kietomalla se tarranauhalla moottorijalustan taakse. Johtoa **EI SAA** kietoa jalustan pohjaan säilytyksen ajaksi.

Mahdolliset jäljelle jäävät lisäosat 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 alla olevia 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, irtoneisia aineksia. Hedelmät on murskattava mehun erottamiseksi tai yhdistettävä muihin aineksiin ja jäädytettävä ennen käsittelyä.

VIANMÄÄRITYSOPAS

VAROITUS: Sähköiskuvaaran ja tahattoman käynnistytksen välttämiseksi laite täytyy sammuttaa ja se täytyy irrottaa virtalähteestä ennen vianmäärittystä.

Laitte 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 XL -kulho takaisin pakastimeen muutamaksi tunniksi tai kunnes seos on jäähtynyt 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 käsittelemään seoksia, joiden lämpötila on -13 °C ja -20 °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.

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 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.

- 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.

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 -20 °C välillä. Muuta pakastimesi asetuksia, siirrä XL-kulho pakastimen etuosaan tai jätä XL-kulho työtasolle muutamaksi minuutiksi ennen käsittelyä.
- ÄLÄ** käsittele laitteella jäätä, jääpaloja tai kovia, irtoneisia aineksia.

Näytöllä näkyy E3 ja ohjelman valot vilkkuvat.

- Tapahui virhe, eikä ohjelma onnistunut. Irrota laite pistorasiasta. Tarkista, että sekoitin on oikein paikoillaan, kytke laite sitten takaisin pistorasiaan ja yritä suorittaa ohjelma uudelleen.

XL-kulho on jäähtynyt pakastimessa vinoon.

- Parhaan tuloksen saamiseksi älä käytä vinoon jäähtynyttä XL-kulhoa tai kulhoa, josta on kauhottu ja joka on sen jälkeen jäähtynyt epätasaisesti.
- Tasoiata jäätelön pinta aina ennen uudelleenjäädystä. Jos XL-kulho on jäädytetty epätasaisesti, laita se jääkaappiin, jotta ainekset sulavat. Vatkaa ainekset sen jälkeen sekaisin. Jäädytä sitten uudelleen ja varmista, että XL-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.
- Jotta ulompi kulho ei jää jumiin moottorijalustaan, varmista, että sekoittimen päällä oleva aukko on täysin kuiva ennen käyttöä. Kun käsittelet useita erilaisia seoksia peräjäälkeen, huuhtelee ja kuivaa sekoitin jokaisen seoksen käsittelyn jälkeen. Joskus vesi voi jäätää sekoittimen ja koneen moottorijalustan väliin, niin että ne tarttuvat yhteen; sekoittimen kuivaaminen ohjelmien välillä estää tämän.

Creami XL -kulhon sisäpuolella on naarmuja.

- Pienet naarmut XL-kulhossa ovat normaalin käytön jälkeen tavallisia. XL-kulhon naarmuuntumisen välttämiseksi valmiste ainekset erillisessä astioissa ja välttää metallisten ruokailuvälineiden voimakasta käyttöä. Puhdista pehmeillä, hankaamattomilla liinoilla.

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

Käy osoitteessa **ninjakitchen.eu** rekisteröidäksesi uuden Ninja-tuotteesi kymmenen (10) päivän sisällä ostosta. Sinua pyydetään antamaan myymälän nimi, ostopäivä ja mallinumero sekä nimesi ja osoitteesi.

Rekisteröinnin avulla pystymme ottamaan sinuun yhteyttä siinä epätodennäköisessä tapauksessa, että laitteessa ilmenee turvallisuusongelmia. Rekisteröitymällä myönnät lukeneesi ja ymmärtäneesi mukana tulevan ohjemateriaalin käyttöä koskevat ohjeet ja varoitukset.

KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun kuluttaja ostaa tuotteen Euroopan unionissa, 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 lähety silmoituksesta).

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 lisäksi kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

Mitä maksuton Ninja-takuu ei kata?

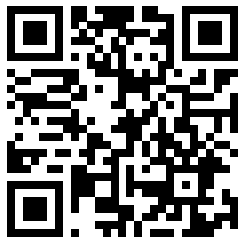
1. Normaalia käyttötarvikkeiden kulumista (esim. lisätarvikkeiden). Varaosia voi ostaa osoitteesta **www.ninjakitchen.eu**
2. Väärinkäytöstä, huolimattomasta käsittelystä, vaadittavan huollon suorittamatta jättämisestä tai väärästä käsittelystä kuljetuksen aikana aiheutuvaa vauriota.

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.



 **Skanna QR-koden för instruktioner, support, garantiregistrering och lite inspiration.**

 **NinjaKitchen.eu**

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsställe: _____

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

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

Strömförbrukning i Av-läge: 0,4 W

Efter fem minuters inaktivitet går denna produkt in i Av-läge

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 instruktioner innan du använder apparaten och dess tillbehör.
- 2 Läs noga och följ alla varningstexter och instruktioner. Denna enhet innehåller elektriska anslutningar och rörliga delar, vilka potentiellt utgör en risk 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. Koppla **ALDRIG** från apparaten genom att dra i den flexibla sladden.
- 5 Före användning, diska alla delar som kan komma i beröring med livsmedel. Följ diskingsanvisningarna i detta instruktionshäfte.
- 6 Inspektera den extra stora 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 Denna apparat har en polariserad kontakt (ett stift är bredare än det andra). För att minska risken för elstötar passar denna kontakt endast på ena hållet i ett polariserat uttag. Om kontakten inte passar helt i uttaget, vänd på kontakten. Kontakta en elektriker om den fortfarande inte passar. Modifiera **INTE** stickkontakten på något sätt.
- 9 Använd **INTE** en apparat med skadad strömkabel eller stickkontakt, efter funktionsfel på apparaten eller om den tappats eller skadats på annat sätt. Denna apparat har inga delar som kan repareras av användaren. Kontakta SharkNinja för service om skada uppstår.
- 10 Denna apparat har viktiga markeringar på kontakten. Hela sladdenheten är olämplig att byta ut. Kontakta SharkNinja för service om skada uppstår.
- 11 Förlängningssladdar får **INTE** användas till denna apparat.
- 12 För att skydda mot risken för elstötar, får apparaten **INTE** nedsänkas i vätska och strömkabeln får inte tillåtas att komma i kontakt med någon vätska.
- 13 Låt **INTE** sladden hänga över kanter på bord eller bänkar. Sladden kan hakas fast och dra bort apparaten från arbetsytan.
- 14 Låt **INTE** apparaten eller sladden komma i kontakt med heta ytor, som t.ex. spisar och andra värmealstrande apparater.
- 15 Använd **ALLTID** apparaten på en torr, plan yta.
- 16 Låt **INTE** små barn använda apparaten eller ha den som en leksak. Noggrann uppsikt krävs när apparaten används i närheten av barn.
- 17 Apparaten är **INTE** avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller får instruktioner om apparatens användning av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- 18 Använd **ENDAST** komponenter och tillbehör som levereras med produkten eller som rekommenderas av SharkNinja. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av SharkNinja kan orsaka eldsvåda, elektriska stötar eller personskador.

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

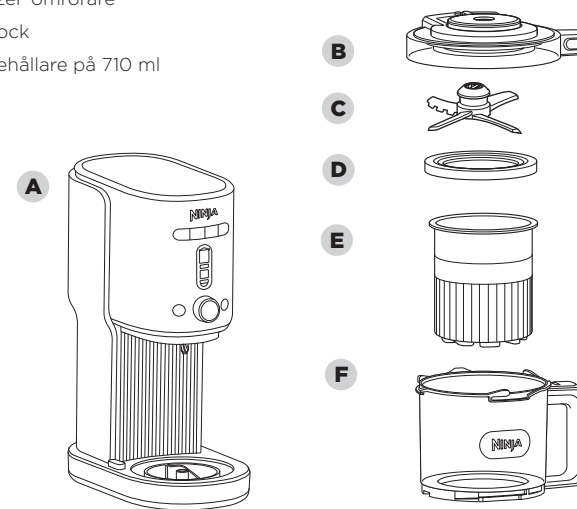
LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING • ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

- 19 Placera **ALDRIG** den extra stora Creamerizer-omröraren på motorenheten utan att först fästa den på ytterskålens lock och utan att locket är fäst på ytterskålen.
- 20 Håll händer, hår och kläder borta från behållaren vid iordningställande och drift.
- 21 Undvik kontakt med rörliga delar under drift och hantering av apparaten.
- 22 Fyll **INTE** behållare förbi markeringarna för **MAX FILL (MAXIMAL FYLLNING)**.
- 23 Kör **INTE** apparaten med en tom behållare.
- 24 Kör **INTE** några behållare eller tillbehör som levererats med apparaten i mikrovågsugn med undantag för den extra stora Creami-behållaren. Behållaren kan värmas i mikrovågsugn.
- 25 Värm **INTE** behållaren i mikrovågsugn i mer än åtta minuter i taget. Vänta och låt den kallna före ny värmning i mikrovågsugnen.
- 26 Lämna **ALDRIG** apparaten utan uppsikt när den används.
- 27 Mixa **INTE** varma vätskor. Om du gör det kan det leda till tryckuppslagning och avgivning av ånga, som kan innebära risk för att användaren brännskadas.
- 28 Bearbeta **INTE** att bearbeta torra ingredienser utan att tillsätta vätska i behållaren. Apparaten är inte avsedd för torrmixning.
- 29 Mal **INTE**.
- 30 Kör **INTE** apparaten utan lock på plats. Försök **INTE** att kringgå låsmekanismen. Se till att behållare och lock sitter fast ordentligt före drift.
- 31 Säkerställ före drift att alla redskap avlägsnats ur behållarna. Underlåtenhet att ta bort redskap kan leda till att behållare splittras och potentiellt till person- och egendomsskada.
- 32 Håll händer och redskap utanför behållarna under blandning för att minska risken för allvarliga personskador eller skador på apparaten. Du kan använda en spatel men **ENDAST** när beredaren inte är igång.
- 33 Bär **INTE** enheten i ytterskålens handtag. Håll apparaten genom att ta tag i apparatens båda sidor under huvudet.
- 34 Bearbeta **INTE** hårda, lösa ingredienser eller is. Apparaten är inte avsedd för bearbetning av lös frusen frukt, block av genomfrusen is eller isbitar.
- 35 Frys **INTE** behållaren i en vinkel. Behållare måste placeras på en horisontell yta i frysen. Apparaten får **INTE** köras om innehållet i behållaren lutar.
- 36 Den maximala effektförbrukningsgraden kan uppnås med följande recept: Ställ frysen på -16 °C och låt frysen stabilisera sig. Vispa en kartong chokladpuddingpulver (165 gram) med 710 ml mjölk i två minuter. Håll basen i en tom extra stor Creami-behållare upp till markeringen **MAX FILL (MAXIMAL FYLLNING)**. Ställ behållaren i frysen i 17,5 timmar. Bearbeta basen med hjälp av programmet **Re-Spin (Extraspinn)**.

DELAR

- A Motorenhet (inkopplad strömkabel visas inte)
- B Ytterskålens lock
- C Extra stor Creamerizer-omrörare
- D Extra stort Creami-lock
- E Extra stor Creami-behållare på 710 ml
- F Ytterskål

OBS! Enhetens färg och antalet extra stora behållare och lock kan variera beroende på modell.



FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VIKTIGT: Granska alla varningar innan du fortsätter.

OBS! Alla tillbehör och delar 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 den extra stora Creami-behållaren när du tagit ut den ur frysen.

- 1 Ta bort allt förpackningsmaterial från enheten.
- 2 Diska behållarna, locken och omröraren i varmvatten med diskmedel. Använd diskborste med handtag för att rengöra omröraren.
- 3 Skölj alla delar grundligt och låt dem lufttorka.
- 4 Torka av kontrollpanelen med en mjuk trasa.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

ANVÄNDA KONTROLLPANELEN

⏻ Använd strömknappen för att slå på och stänga av enheten.

INSTALL LIGHT-lampan (MONTERINGSINDKATOR)

tänds när enheten inte är helt monterad för användning. Om lampan blinkar bör du kontrollera att skålen sitter fast ordentligt. Om lampan lyser med fast sken bör du kontrollera att omröraren sitter på plats.

COUNTDOWN TIMER (NEDRÄKNINGSTIMER)

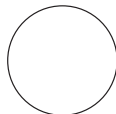
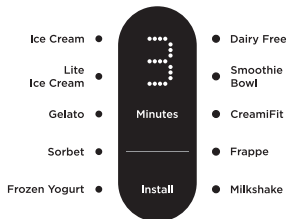
Nedräkning av kvarvarande programtid.

ENJOY LIGHT (AVNJUT-LJUS)

När bearbetningen är klar kommer ljuset att tändas.

PROCESSING MODE (BEARBETNINGSLÄGE)

Välj bearbetningsläge innan du väljer ett program. För att bearbeta hela den extra stora behållaren, tryck **Full (Hela)**. För att endast bearbeta den övre halvan tryck **Top (Överst)**. För att bearbeta den återstående halvan av behållaren, tryck **Bottom (Underst)**.



OBS! Lägena **Top (Överst)** och **Bottom (Underst)** är inte tillgängliga med programmen **DRINKABLE (DRYCKER)**.

ONE-TOUCH PROGRAMS (ENTRYCKSPROGRAM)

Varje entrycksprogram är intelligent utformat för att skapa små, lätta 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 stoppa ett aktivt program, tryck på vredet igen.

SCOOPABLE PROGRAMS (SKOPNINGSBARA PROGRAM)

Ice Cream (Glass) Utformad för traditionella, läckra recept. Utmärkt för att förvandla recept baserade på mejeriprodukter till tjock, krämig och skopbar glass.

Lite Ice Cream (Lättglass) Utformad för den hälsomedvetna konsumenten för att göra glass med låg socker- eller fetthalt eller med sötningsmedel. Välj när du bearbetar keto- eller paleorecept.

Sorbet (Sorbet) Förvandla fruktbaserade recept med högre vatten- och sockerhalt till krämiga läckerheter.

Frozen Yoghurt (Fryst Yoghurt) Förvandla din favorityoghurt från affären till en nyttig, krämig frusen godsak med en enkel knapptryckning. 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 i apparaten.

Gelato (Gelato) Skapar vaniljkrämsbaser för glass i italiensk stil.

Dairy Free (Mjölkfri) Utformad för att förvandla recept på mjölkfria alternativ till tjock, krämig och skopbar glass.

Smoothie Bowl (Smoothiebowl) Utformad för recept som görs av frukt och/eller grönsaker som är frysta tillsammans med mejeriprodukter, mejerialternativ eller juice.

CreamiFit (CreamiFit) Ett unikt program för blandningar med hög proteinhalt, lägre kalorihalt och lågt sockerinnehåll. Erbjuder ett snabbare, längre program för att vispa luft i ingredienserna med en knapptryckning.

DRINKABLE PROGRAMS (DRYCKESPROGRAM)

Frappe (Frappe) Skapa frysta drycker av kafékalitet med ditt favoritkaffe och socker, tillsammans med valfri grädde, mjölk eller mjölkalternativ enligt önskemål.

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! Tillsatser fungerar bäst om de läggs till i mitten/centrum av den extra stora behållaren. Efter bearbetning, stick in en sked i mitten av behållaren och vrid för att skapa ett ca 4cm brett hål som når botten av den bearbetade delen av behållaren. Tillsätt hackade eller krossade tillsatser i hålet och bearbeta igen med programmet **+Mix-In (Tillsatser)**.

Re-Spin (Extraspinn) Utformat för att säkerställa en slät konsistens efter att ha kört ett av de förinställda programmen. **Re-Spin (Extraspinn)** behövs ofta när basen är väldigt kall (under -20 °C) och konsistensen är mer smulig än krämig.

OBS! Kör inte **Re-Spin (Extraspinn)** innan du kör programmet **+Mix-In (Tillsatser)**.

FRYSTIPS



För bästa resultat, ställ in din frys mellan -13 °C och -20 °C. Extra stora Creami är utformad för att bearbeta baser inom detta intervall. Om din frys är inom detta intervall ska den extra stora behållaren nå rätt temperatur.



Frys **INTE** den extra stora behållaren i en vinkel. Placera den på en plan yta i frysen.



Upprättstående 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.



Gör det bästa av din tid genom att förbereda flera extra stora behållare samtidigt. Förvara dessa behållare i frysen för att Creamify på begäran när du blir sugen.

Vill du inte vänta i 24 timmar? Anpassa köpt glass med tillsatser eller gör en milkshake. För att anpassa köpt glass lägger du glassen i en extra stor behållare och hoppar till steg 11a.

DETTA ÄR INTE EN MIXER.

Bearbeta **INTE** ett block av genomfryst is eller isbitar.

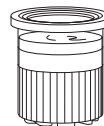
Använd **INTE** enheten för att göra smoothie eller för att bearbeta hårda, lösa ingredienser.

Frukt måste krossas för att avge sin juice eller kombineras med andra ingredienser och frysas innan den bearbetas.

ANVÄNDA CREAMI MIX-IN SYSTEMET (TILLSATSER)

VIKTIGT: Granska alla varningar innan du fortsätter.

- 1 Tillsätt ingredienser till den extra stora Creami-behållaren. Fyll **INTE** på mer ingredienser än upp till markeringen **MAX FILL (MAXIMAL Fyllning)**. För inspirerande recept kan du välja mellan hundratals recept på ninjacreami.eu.

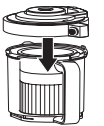


- 2 Om receptet kräver att ingredienserna ska vara frysta, så snäpper du fast locket på den extra stora behållaren och fryser den i minst 24 timmar.



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 locket till den extra stora behållaren och lägga behållaren i ytterskålen.



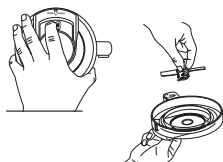
OBS! Kör **INTE** den extra stora behållaren om ingredienserna har fryst i en vinkel eller om behållaren har skopats ur och frysts ojämnt.

Jämna alltid ut ytan på det som bearbetats innan du fryser det på nytt. Om det som blandats frysts ojämnt ska du ställa den extra stora behållaren i kylan för att låta ingredienserna smälta, och därefter vispa för att blanda ingredienserna. Frys om och se till att behållaren är placerad på en plan yta i frysen.

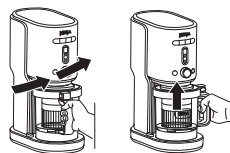
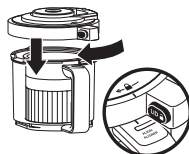


ANVÄNDA CREAMI - FORTS.

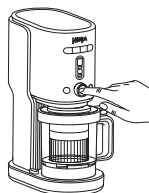
VIKTIGT: Granska alla varningar innan du fortsätter.



- 6 Placera lockets flik precis till höger om ytterskålens handtag så att linjerna på locket och handtaget sammanfaller. Roterat locket medurs för att låsa det.



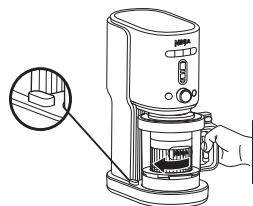
- 7 Placera sedan ytterskålen på den inkopplade motorenheten med handtaget centrerat nedanför kontrollpanelen. Vrid handtaget åt höger för att höja upp plattformen och lås skålen på plats, tills du hör ett klick.



- 8 Tryck på strömknappen för att starta enheten. Om ytterskålen installerats korrekt, så tänds kontrollpanelen och enheten är redo att användas. Tryck **Top (Överst)**, **Full (Hela)**, eller **Bottom (Underst)**, och använd sedan vredet för att välja det program som matchar din bas. Programmet stoppas automatiskt när det är klart.

OBS!

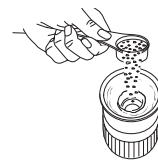
- **Lägena Top (Överst)** och **Bottom (Underst)** är inte tillgängliga med programmen **DRINKABLE (DRYCKER)**.
- Om installationslampan lyser, så är inte enheten helt monterad och klar att tas i bruk. Om lampan blinkar bör du kontrollera att skålen är korrekt monterad. Om lampan lyser med fast sken bör du kontrollera att omröraren är installerad. Se till att koppla in enheten innan du installerar 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 vridet 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 Om du tillsätter mix-ins (tillsatser), stick in en sked i mitten av den extra stora behållaren och vrid för att skapa ett hål på 4 cm som når botten av den bearbetade delen av behållaren. Tillsätt hackade eller brutna tillsatser i hålet i behållaren och upprepa steg 6-10 för att bearbeta igen med samma bearbetningszon och programmet **+Mix-In (Tillsatser)**.

MIX-IN-TIPS (TILLSATSER)

Tillsätt 45 g krossade godisar, frysta frukter, hackade nötter, chokladbitar med mera. När du använder flera olika tillsatser, överskrid inte 45 g totalt. Justera mängden tillsatser efter smak och se till att ytterskålens lock kan stängas ordentligt över den extra stora behållaren.

Hårda tillsatser förblir intakta.

Tillsatser som choklad, godis och nötter sönderdelas inte under programmet **+Mix-In (Tillsatser)**. Använd minichokladflarn och godis eller färdighackade 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.

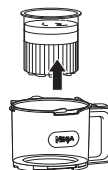
För glass och gelato **rekommenderas INTE färsk frukt, såser eller bredbara pålägg** som tillsatser. Om du tillsätter färsk frukt, kola och kolasåser så vattnar du ur din godsak. Bredbara choklad- och hasselnötsblandningar och nötsmör passar heller inte bra som tillsatser. Vi rekommenderar fryst frukt eller choklad-/kolatopping som garnering.

- 11b Om du inte tillsätter tillsatser kan **Re-Spin (Extraspin)** användas på en smulig eller pulverformad bas i den extra stora behållaren för att göra den krämigare. **Re-Spin (Extraspin)** behövs ofta för väldigt kalla baser. Om det du lagar är slätt och skopbart, 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 (Extraspin)**.



Re-Spin

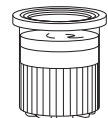
OBS! Kör inte **Re-Spin (Extraspin)** innan du kör programmet **+Mix-In (Tillsatser)**.



- 12 Lyft den extra stora behållaren ur ytterskålen och njut!

- 13 Skölj ytterskålens lock för att få bort kladdiga rester eller delar som kilats fast i den extra stora Creamizer-omröraren. Lossa sedan omröraren genom att trycka in låsregeln överst på ytterskålens lock. Lossa omröraren direkt ned i diskhoen för enkel rengöring.

- 14 Tryck på strömknappen för att stänga av enheten. Koppla ur enheten när du är klar. Se avsnittet Skötsel och underhåll för anvisningar om rengöring och förvaring.



- 15 Åt du inte upp hela den extra stora behållaren? Platta till toppen av din frysta godsak med en sked eller spatel 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 avnjuta. Innan du bearbetar rester i form av drycker igen, tillsätt 150 ml av valfri vätska för **Frappe (Frappé)** eller **Milkshake (Milkshake)**.

OBS! Om din godsak innehåller tillsatser kommer dina tillsatser krossas ytterligare och skapa en ny smak om du bearbetar på nytt.

RENGÖRING

OBS! Före rengöring ska du se till att avlägsna den extra stora Creamerizer-omröraren från ytterskålens lock genom att skölja locket och sedan trycka in omrörarens lås.

• Handdisk

Diska behållarna, locken och omröraren i varmvatten med diskmedel. Använd diskborste med handtag för att rengöra omröraren. Skölj alla delar grundligt och låt dem lufttorka.

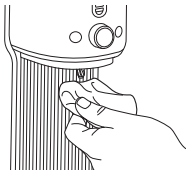
• Diskmaskin

behållarna, locken och omröraren tål maskindisk på övre hyllan. Kontrollera att omröraren, den extra stora 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 frigöringsspaken för omröraren 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.



• Motorenhet

Koppla från motorenheten före rengöring. Torka av motorenheten med en ren, fuktig trasa. Använd **INTE** avskrapande dukar, 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.

FÖRVARING

Strömkabeln förvaras genom att lindas med en fästordning 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.

ÅTERSTÄLLA 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 fränkopplas tillfälligt. Följ återställningsrutinen nedan om detta skulle inträffa.

- 1 Koppla ur enheten från eluttaget.
- 2 Låt enheten svalna i cirka 15 minuter.
- 3 Ta bort ytterskålens lock och omröraren. 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 genomfryst is eller isbitar. Använd **INTE** enheten 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.

⚠VARNING: För att minska risken för stötar och oavsiktlig påslagning, ska du stänga av och koppla ur enheten från uttaget, innan felsökning utförs.

Enheten rör sig på bänken vid bearbetning.

- Förvissa dig om att bänken och enhetens stödfötter är rena och torra.

Den frysta desserten är flytande, inte fast, efter bearbetning.

- Om basen är mjuk efter bearbetning: placera den extra stora Creami-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. Maskinen är avsedd för bearbetning av baser vid temperatur mellan -13 °C och -20 °C.
- Andelen fett eller socker i ditt recept kan vara för hög. 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.

- Se till att enheten är kopplad till ett fungerande eluttag innan ytterskålen sätts i. Tryck sedan på strömknappen för att välja program.
- Kontrollera att enheten är helt 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.
- Maskinen 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.

- 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.

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 omröraren. 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 den extra stora behållaren till framsidan av frysen, eller låt den extra stora behållaren stå på köksbänken i några minuter före bearbetning.
- Bearbeta **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.

Den extra stora behållaren har fryst i en vinkel i frysen.

- För bästa möjliga resultat, bearbeta inte en extra stor behållare som har frysts lutande eller där innehållet har skopats ur och sedan frusits om ojämnt.
- Jämna alltid till ytan på glassen före innan du fryser om på nytt. Om den extra stora behållaren har fryst ojämnt ska du ställa den extra stora behållaren i kylan och låta ingredienserna smälta. Vispa i så fall så att ingredienserna blandas. Vid omfrysning ska du kontrollera att den extra stora 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.
- Undvik att ytterskålen fastnar på motorenheten genom att se till att fördjupningen upptill på omröraren är

FELSÖKNINGSGUIDE - FORTS.

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 den extra stora Creami-behållaren är repig.

- Lätt repning av den extra stora behållaren är normalt efter regelbunden användning. Undvik repor i den extra stora behållaren genom att förbereda ingredienserna i en separat skål och undvika hårdhänt användning av metallredskap i den extra stora behållaren. Rengör med en mjuk trasa utan skrubbande effekt.

PRODUKTREGISTRERING

Besök **ninjakitchen.eu** för att registrera din nya Ninja-produkt inom tio (10) dagar efter köpet. Du kommer att bli ombedd att ange butikens namn, inköpsdatum och modellnummer tillsammans med ditt namn och din adress.

Registreringen gör det möjligt för oss att kontakta dig i det osannolika fallet att en produktsäkerhetsanmälan krävs. Genom registreringen bekräftar du att du har läst och förstått instruktionerna för användning och de varningar som anges i det medföljande instruktionshäftet.

NINJA

TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När en konsument köper en produkt i Europeiska Unionen 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- fläkt 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?

- Normalt slitage på bärbara delar (t.ex. tillbehör) täcks inte av denna garanti. Reservdelar finns att köpa på **www.ninjakitchen.eu**
- Skada orsakad av felaktig eller olämplig användning, försumlig hantering, underlåtenhet att utföra nödvändigt underhåll eller skada orsakad av felaktig hantering under transport.
- 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.



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.

CREAMI, CREAMIFY TECHNOLOGY, and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC. CREAMERIZER and CREAMIFIT are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

FRANÇAIS

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

CREAMI, CREAMIFY TECHNOLOGY et NINJA sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC. CREAMERIZER et CREAMIFIT sont des marques commerciales de SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

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.

CREAMI, CREAMIFY-TECHNOLOGIE und NINJA sind eingetragene Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC. CREAMERIZER und CREAMIFIT sind Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, og derfor kan specifikationerne i dette instruktionshæfte blive ændret uden varsel.

CREAMI, CREAMIFY TECHNOLOGY og NINJA er registrerede varemærker tilhørende SharkNinja Operating LLC. CREAMERIZER og CREAMIFIT er varemærker tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

ESPAÑOL

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

CREAMI, TECNOLOGÍA CREAMIFY y NINJA son marcas registradas de SharkNinja Operating LLC. CREAMERIZER y CREAMIFIT son marcas comerciales de SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

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.

CREAMI, TECNOLOGIA CREAMIFY e NINJA sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC. CREAMERIZER e CREAMIFIT sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

**SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way,
LEEDS LS15 8ZB, Storbritannien.
ninja.kitchen.eu**

NC601EU_IB_MP_Mv4_TP

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.

CREAMI, CREAMIFY-TECHNOLOGIE en NINJA zijn geregistreerde handelsmerken van SharkNinja Operating LLC. CREAMERIZER en CREAMIFIT zijn handelsmerken van SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

NORSK

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi jobber kontinuerlig med å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet endres uten forvarsel.

CREAMI, CREAMIFY TECHNOLOGY, og NINJA er registrerte varemerker som tilhører SharkNinja Operating LLC. CREAMERIZER og CREAMIFIT er varemerker som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

POLSKI

Wygląd produktu na ilustracjach może odbiegać od rzeczywistości. Nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego specyfikacje podane w tym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

CREAMI, TECHNOLOGIA CREAMIFY oraz NINJA są zarejestrowanymi znakami towarowymi firmy SharkNinja Operating LLC. CREAMERIZER i CREAMIFIT są zarejestrowanymi znakami towarowymi SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

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.

CREAMI, CREAMIFY TECHNOLOGY e NINJA são marcas registradas da SharkNinja Operating LLC. CREAMERIZER e CREAMIFIT são marcas registradas da SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

SUOMI

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

CREAMI, CREAMIFY-TEKNOLOGIA ja NINJA ovat SharkNinja Operating LLC -yhtiön rekisteröityjä tavaramerkkejä. CREAMERIZER ja CREAMIFIT ovat SharkNinja Operating LLC -yhtiön tavaramerkkejä.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

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.

CREAMI, CREAMIFY-TEKNIK och NINJA är registrerade varumärken som tillhör SharkNinja Operating LLC. CREAMERIZER och CREAMIFIT är varumärken som tillhör SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

**SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Tyskland
ninja.kitchen.eu**