

# NINJA CREAMi DELUXE

**NC501EU**

---

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





## REGISTRER DIT KØB

ninjakitchen.eu

Scan QR-koden med en mobilenhed

## GEM DENNE INFORMATION

Modelnummer: \_\_\_\_\_

Serienummer: \_\_\_\_\_

Købsdato: \_\_\_\_\_  
(Gem kvittering)

Butik: \_\_\_\_\_

## TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240 V~, 50-60 Hz

Effekt: 800W

**SharkNinja Europe Limited,**  
3150 Century Way,  
Thorpe Park,  
Leeds,  
LS15 8ZB, UK  
+44 (0)800 862 0453  
www.sharkclean.co.uk

**SharkNinja Germany GmbH,**  
Rotfeder-Ring 9,  
60327 Frankfurt am  
Main, Tyskland  
www.ninjakitchen.eu

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

NINJA er et registreret varemærke, der tilhører SharkNinja Operating LLC i Storbritannien.

© 2023 SharkNinja Operating LLC

NC501EU\_IB\_MP\_240805\_Mv1



# NINJA®

## CREAMi DELUXE NC501EU | Brugervejledning



DANSK

## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

### KUN BEREGNET TIL HUSHOLDNINGSBRUG • LÆS OMHYGGELIGT FØR BRUG

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

## ⚠ ADVARSEL

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

- Læs alle anvisninger, inden du tager apparatet og tilbehøret i brug.
- Overhold og følg alle advarsler og anvisninger. Dette apparat indeholder elektriske forbindelser og bevægelige dele, som kan udgøre en fare for brugeren.
- Sørg for at kontrollere, at alle dele er inkluderet, så du kan betjene dit apparat på en korrekt og sikker måde.
- Sluk for apparatet (**OFF**), 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.
- Rengør alle dele, der kan komme i kontakt med fødevarer, før brug. Følg rengøringsvejledningen, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Inden hver brug skal Deluxe Creamerizer Paddle efterses for skader. Hvis en rørebladet er bøjet eller beskadiget, skal du kontakte SharkNinja for at træffe aftale om udskiftning.
- Du må **IKKE** benytte dette apparat udendørs. Det er udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Du må **IKKE** betjene apparater med beskadiget ledning eller stik, efter funktionsfejl på apparatet eller hvis det er blevet tabt eller beskadiget på nogen anden måde. Dette apparat har ingen dele, der kan repareres af kunden. Hvis apparatet er defekt, så kontakt SharkNinja.
- Dette apparat har vigtige mærkater på stikket. Netledningen er ikke egnet til udskiftning. Hvis apparatet er defekt, bedes du kontakte SharkNinja med henblik på service.
- Dette apparat må **IKKE** benyttes sammen med forlængerledninger.
- For at beskytte mod elektrisk stød må apparatet **IKKE** sænkes ned i vand, og ledningen må ikke komme i kontakt med vand eller andre væsker.
- UNDLAD** at lade ledningen hænge ud over kanten på borde eller diske. Ledningen kan hænge fast, og derved kan apparatet blive trukket af bordet.
- Lad **IKKE** ledningen komme i kontakt med varme overflader, eksempelvis komfur eller andre varmeapparater.
- Brug **ALTID** apparatet på en tør og jævn overflade.
- Lad **IKKE** små børn anvende apparatet eller bruge det som legetøj. Der kræves tæt tilsyn af en voksen, når apparatet bruges i nærheden af børn.
- 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.

# GEM DISSE VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

KUN BEREGNET TIL HUSHOLDNINGSBRUG • LÆS OMHYGGELEGT INDEN BRUG

## ⚠ ADVARSEL

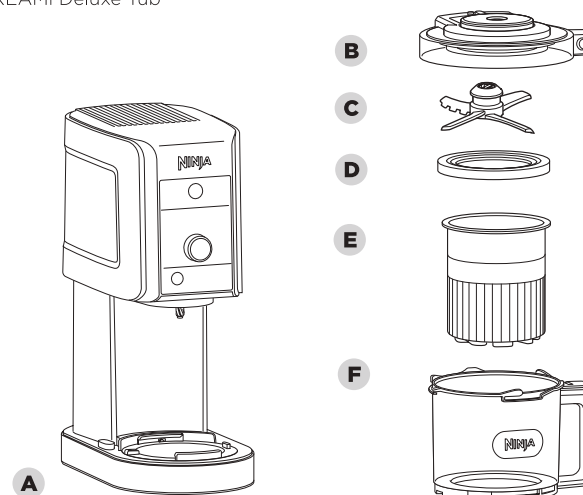
For at mindske faren for personskade, brand, elektrisk stød eller beskadigelse af ejendom er det vigtigt altid at følge de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, inklusive de følgende nummererede advarsler og efterfølgende vejledninger. Brug kun apparatet til det, det er beregnet til.

- 17 Brug **KUN** udstyr og tilbehør, der leveres sammen med produktet, eller som anbefales af SharkNinja. Brug af udstyr, der ikke anbefales eller sælges af SharkNinja, kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskade.
- 18 Du må **ALDRIG** placere Deluxe Creamerizer Paddle på motorbasen uden at den først er sat på yderskålens låg, og låget er sat på yderskålen.
- 19 Hold hænder, hår og tøj væk fra beholderen under påfyldning og betjening.
- 20 Under betjening og håndtering af apparatet skal du undgå kontakt med bevægelige dele.
- 21 Du må **IKKE** fylde beholdere over **MAKSIMUMPÅFYLDNINGSTREGEN**.
- 22 Betjen **IKKE** apparatet med en tom beholder.
- 23 **UNDGÅ** at komme beholderen eller tilbehør til apparatet i mikrobølgeovnen undtagen CREAMi Deluxe Tub. Beholderen kan komme i mikrobølgeovnen.
- 24 Du må **IKKE** sætte beholderen i mikrobølgeovnen i mere end 8 minutter ad gangen. Vent indtil den er afkølet, før den sættes i mikrobølgeovnen igen.
- 25 Efterlad **ALDRIG** apparatet uden opsyn, mens det er i brug.
- 26 Du må **IKKE** blande varme væsker. Hvis du gør dette, kan det resultere i ophobning af damp, som kan udgøre en forbrændingsrisiko for brugeren.
- 27 Du må **IKKE** blande tørre ingredienser uden at tilsætte væske til beholderen. Den er ikke beregnet til at blende tørre ingredienser.
- 28 **VRID** ikke apparatet.
- 29 Brug **ALDRIG** apparatet uden låg. **UNDGÅ** at åbne sikkerhedslåsen med magt. Sørg for, at beholderen og låget sidder ordentligt fast inden brug.
- 30 Inden betjening skal du sørge for, at der ikke er nogen redskaber eller bestik i beholderne. Hvis du ikke sørger for at fjerne redskaber eller bestik fra beholderen, risikerer du, at bægeret splintres, hvilket kan forårsage personskade eller skade på ejendom.
- 31 Hold hænder og redskaber væk fra beholderen, når der blandes, for at mindske faren for alvorlig personskade eller beskadigelse af apparatet. Der må **KUN** anvendes en skraber, når processoren ikke kører.
- 32 Du må **IKKE** løfte apparatet med håndtaget på den ydre skål. Hold fat i apparatet på begge sider af apparatet under hovedet.
- 33 Du må **IKKE** blende hårde, løse ingredienser eller is. Dette apparat er ikke beregnet til at blende løs frossen frugt, en blok is eller isterninger.
- 34 Du må **IKKE** fryse beholderen i en vinkel. Beholdere skal placeres på en lige overflade i fryseren. Beholdere, som er frosset i en vinkel må **IKKE** blandes.
- 35 Den maksimale nominelle watt kan opnås med følgende opskrift: Indstil fryseren til -16°C og lad fryseren stabilisere sig. Pisk 1 æske instant chokoladepuddingpulver (165 gram) med 7,5 dl mælk i 2 minutter. Hæld basen i en tom CREAMi Deluxe Tub op til MAKS PÅFYLDNINGSLINJEN. Stil beholderen i fryseren i 17,5 timer. Bland basen ved hjælp af RE-SPIN-programmet.

## DELE

- A Motorbase (ledning er ikke vist)
- B Yderskålens låg
- C Deluxe Creamerizer Paddle
- D CREAMi Deluxe Lid
- E 709 ml CREAMi Deluxe Tub
- F Ydre skål

**BEMÆRK:** Enhedsfarve, antal beholdere og programmer kan variere fra model til model.



## INDEN FØRSTE BRUG

**VIGTIGT:** Gennemgå alle advarsler, før du fortsætter.

**BEMÆRK:** Alt tilbehør er BPA-frit og tåler opvaskemaskine (kun øverste hylde). Sørg for at rørebladet, beholder, ydre skål og låg er skilt ad, inden de placeres i opvaskemaskinen.

### VIDSTE DU AT?

**Du kan bruge den ydre skål til at bære CREAMi Deluxe Tub, når du fjerner den fra fryseren.**

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

## FUNKTIONER

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

### INSTALLER LYS

Lyset tændes, når enheden ikke er samlet helt. Hvis lyset blinker, sørg da for at skålen er indsat korrekt. Hvis lyset er konstant, tjek da om rørebladet er installeret.

### NEDTÆLLINGSTIMER

Nedtælling af resterende programtid.

### FÆRDIGLYS

Når blandingen er færdig, vil lyset tændes.

### BLANDINGSMODE

Vælg blandingemode, før du vælger et program. Tryk på FULL for at blande hele Deluxe Tub. Tryk på TOP for kun at blande den øverste halvdel. For at blande den resterende halvdel af Deluxe Tub skal du trykke på BUND.

**BEMÆRK:** TOP og BUND-modes er ikke tilgængelige med DRIKKE-programmer.

### ONE-TOUCH-PROGRAMMER

Hvert One-Touch-program er intelligent designet til at skabe lækre kreationer. Programmer varierer i længde og hastighed afhængigt af de optimale indstillinger for at få perfekt cremede resultater til den type opskrift.

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

### FORMBARE PROGRAMMER IS

Designet til traditionelle nydelsesfulde opskrifter. Skaber cremet, tyk, formbar is, ud af mælkeprodukter og alternativer til mælkeprodukter.

### LITE IS

Designet til dem, der leder efter sundere alternativer til is, med mindre sukker og fedt eller som indeholder sukkererstatning. Vælg keto- eller paleoopskrifter.

### SORBET

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

### GELATO (ikke tilgængelig på alle modeller)

Laver cremebaser til italienskinspireret is.

### YOGHURTIS

Forvandl nemt din foretrukne butikskøbte yoghurt til sunde, cremede frosne lækkerier med bare ét tryk på en knap. Når du laver yoghurtis, skal du sikre dig, at du bruger fuldfed yoghurt med tilsat sukker. Bland ikke fedtfri yoghurt eller yoghurt uden tilsat sukker i enheden.

### MIX-IN

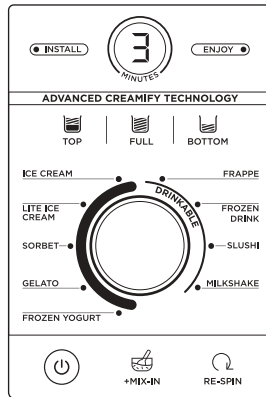
Designet til forsigtigt at røre slik, cookies, nødder, morgenmadsprodukter eller frosne frugt for at lave din egen is eller peppe en købt is op.

**BEMÆRK:** Mix-ins fungerer bedst, hvis de tilsættes midt i Deluxe Tub. Efter blanding skal du bruge en ske til at skabe et 4 cm bredt hul, der når bunden af den blandede del af Deluxe Tub. Tilføj hakket eller knækket mix-ins i hullet i beholderen og kør maskinen igen med MIX-IN-programmet.

### RE-SPIN

Designet til at sikre en glat tekstur, når et af programmerne er kørt. RE-SPIN skal ofte bruges, når basen er meget kold (under -20 °C), og når tekturen er mere smuldret end cremet.

**BEMÆRK:** BRUG IKKE RE-SPIN inden MIX-IN-programmet.



## FRYSETIPS



Indstil din fryser til mellem -12C og -20C for at få de bedste resultater. CREAMi Deluxe er designet til at behandle baser i dette interval. Hvis din fryser er inden for dette område, bør din beholder nå den passende temperatur.



Frys **IKKE** Deluxe Tub i en vinkel. Placér Deluxe Tub på en lige overflade i fryseren.



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



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



Få mest muligt ud af din tid ved at forberede flere CREAMi Deluxe Tubs på én gang. Opbevar disse Deluxe Tubs i din fryser til Creamify efter behov, når lysten melder sig.

**Vil du ikke vente 24 timer?** Tilpas butikskøbt is med mix-ins eller lav en milkshake. For at tilpasse butikskøbt is skal du øse isen i en Deluxe Tub og springe til trin 11a.

### Dette er IKKE en blender.

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

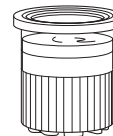
**LAV IKKE** en smoothie eller behandl hårde, løse ingredienser.

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

## BRUG AF CREAMI DELUXE

**VIGTIGT:** Gennemgå alle advarsler, før du fortsætter.

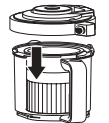
- 1 Tilføj ingredienser til CREAMi Deluxe Tub. Fyld **IKKE** ingredienser over MAKS PÅFYLDNINGSLINJEN. For opskriftsinspiration kan du vælge mellem hundredvis af opskrifter på [ninjakitchen.eu](https://ninjakitchen.eu).



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

**BEMÆRK:** Enheden skal tilsluttes før montering. Enheden vil ikke køre, hvis den ydre skål er installeret, før enheden er tilsluttet.

- 3 Placer motorenheden på en ren, tør, flad overflade som for eksempel et køkkenbord eller et bord.
- 4 Når basen er klargjort eller frosen, skal du fjerne Deluxe Tub-låget og placere beholderen i den ydre skål.



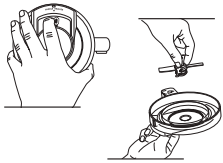
**BEMÆRK:** Kør **IKKE** Deluxe Tub, hvis ingredienserne ligger skråt, eller hvis der er taget noget fra Deluxe Tub, og indholdet derefter er blevet ujævnt ved nedfrysning igen.

Udglat altid overfladen af indholdet, før den genfryses. Hvis Deluxe Tub er frosen ujævnt, så sæt beholderen i køleskabet for at lade ingredienserne smelte. Pisk derefter for at kombinere ingredienserne. Genfrys, og sørg for at placere Deluxe Tub på en plan overflade i fryseren.



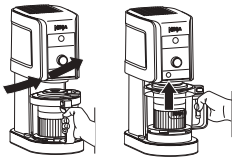
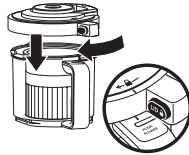
## BRUG AF CREAMi – FORT.

**VIGTIGT:** Gennemgå alle advarsler, før du fortsætter.



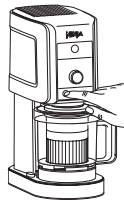
- 5 Tryk og hold rørebladets lås på toppen af den ydre skåls låg, og indsæt derefter Deluxe Creamerizer-rørebladet i bunden af låget. Slip låsen for at fastgøre rørebladet. Når den er fuldt installeret, vil låsen være centreret, og rørebladet vil være lidt løst. Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde enheden.

- 6 Placer tappen på låget lidt til højre for den ydre skåls låg, så linjerne på låget og håndtaget flugter. Roter låget med uret for at låse.



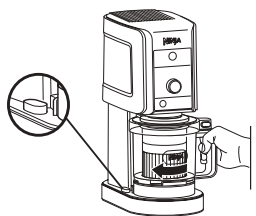
- 7 Med enheden tilsluttet, placer yderskålen på motorbasen med håndtaget centreret under kontrolpanelet. Drej håndtaget til højre for at hæve platformen, og lås skålen på plads, signaleret med et klik.

- 8 Tryk på startknappen for at tænde enheden. Hvis den ydre skål er korrekt installeret, vil kontrolpanelet lyse, og enheden er klar til brug. Tryk på TOP, FULD eller BUND, og brug derefter drejeknappen til at vælge det program, der passer til din base, og tryk på drejeknappen for at begynde forarbejdningen. Programmet stopper automatisk, når det er færdigt.



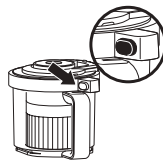
### NOTER:

- TOP og BUND-modes er ikke tilgængelige med DRIKKELIGE-programmer.
- Hvis installationslyset er tændt, er enheden ikke færdigmonteret til brug. Hvis lyset blinker, sørg da for at skålen er indsat korrekt. Hvis det lyser konstant, tjek da om rørebladet er installeret. Sørg for at tilslutte enheden, før du installerer skålen.



- 9 Når programmet er færdigt, skal du fjerne den ydre skål ved at holde skålens udløserknop på venstre side af motorbunden inde og dreje håndtaget tilbage til midten. Når håndtaget drejес, vil platformen sænke skålen. Træk skålen lige tilbage mod dig for at fjerne den.

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



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



- 11a Hvis du tilføjer mix-ins, skal du bruge en ske til at skabe et 4 cm bredt hul, der når bunden af den blandede del af Deluxe Tub. Tilføj hakkede eller ødelagte mix-ins til hullet i Deluxe Tub og gentag trin 6-10 for at blande igen ved brug af den samme blandezone og MIX-IN-programmet.

### MIX-IN TIPS

**Tilføj 45 g** knuste slik, frosne frugter, hakkede nødder, chokoladestykker og mere. Når du tilføjer flere forskellige typer mix-ins, må du ikke overstige 45 g i alt. Juster mængden af mix-ins efter smag, og sørg for, at den ydre skåls låg stadig kan lukkes komfortabelt over Deluxe Tub.

#### Hårde mix-ins forbliver intakte.

Mix-ins som chokolade, slik og nødder bliver ikke knust under MIX-IN-programmet. Brug mini chokoladestykker og slik eller forhakkede ingredienser.

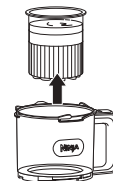
**Bløde mix-ins bliver knust.** Mix-ins som morgenmadsprodukter, cookies og frossen frugt vil blive mindre i MIX-IN-programmet. Brug større stykker bløde ingredienser.

For is og gelato, **anbefaler vi IKKE frisk frugt, saucer og smørpålæg** som mix-ins. Tilføjelse af frisk frugt, fudge og karamelsaucer vil udvande din is. Chokoladehassel nøddepålæg og nøddesmør er heller ikke gode at blande i. Vi anbefaler at bruge frossen frugt eller chokolade/karameltoppings.

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

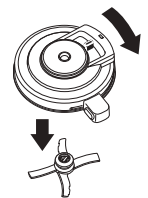


**BEMÆRK:** Brug ikke RE-SPIN inden MIX-IN-programmet.



- 12 Løft Deluxe Tub ud af den ydre skål og nyd!

- 13 Skyl den ydre skåls låg for at fjerne klæbrige rester eller stykker fastklemt i Deluxe Creamerizer Paddle. Tag derefter rørebladet af ved at trykke på låsen på toppen af den ydre skåls låg. For nem rengøring, slip rørebladet direkte ned i vasken.



- 14 Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke apparatet. Frakobl apparatet, når du er færdig. Se afsnittet Pleje og vedligeholdelse for instruktioner om rengøring og opbevaring.



- 15 Blev du ikke færdig med din Deluxe Tub? Flad toppen af din is ud med en ske eller spatel, før den genfrysес. Hvis isen er hård efter genfrysning, skal du behandle den igen på det program, du brugte til at lave den. Hvis den er blød, kan du tage den op og nyde den. Før du genbehandler en drikkelig rest, skal du tilføje en 120 ml pour-in efter eget valg til FROSSEN DRIK eller en 170 ml pour-in efter eget valg til SLUSHI eller FRAPPÉ.

**BEMÆRK:** Hvis din snack indeholder mix-ins, vil det at blande igen knuse dine mix-ins yderligere og skabe en ny smag.

## RENGØRING

**BEMÆRK:** Før rengøring skal du sørge for at fjerne Deluxe Creamerizer Paddle fra den ydre skåls låg ved at skylle låget og derefter trykke på låsen.

### Vask i hånden

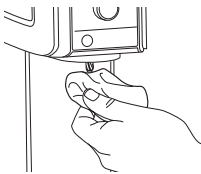
Vask beholdere, låg og rørebladet i varmt sæbevand. Brug en opvaskebørste til at rense rørebladet. Skyl og lufttør alle dele omhyggeligt.

### Opvaskemaskine

Beholder, låg og røreblad må vaskes i opvaskemaskinen (kun øverste hylde). Sørg for, at rørebladet, Deluxe Tub, den ydre skål og låg er adskilt, før de lægges i opvaskemaskinen.

### Yderskålens låg

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

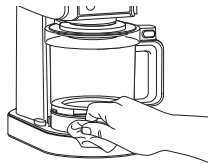


### Motorenhed

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

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

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



## OPBEVARING

Vikl ledningen med en krog-og-løkke fastgørelse tæt på bagsiden af motorenheden ved opbevaring af ledningen. Vikl **IKKE** ledningen rundt om bunden som opbevaring.

Opbevar alt tilbehør sammen med apparatet eller i et skab, hvor det ikke bliver beskadiget eller udgør fare for andre.

## NULSTILLING AF MOTOREN

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

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

# FEJLFINDINGSGUIDE

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

**Apparatet bevæger sig på bordpladen, mens den blander.**

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

**Frossen blanding er flydende, ikke fast, efter blanding.**

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

**Frossen blanding ligner krummer eller pudder efter blanding.**

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

**One-Touch-programmer vil ikke lyse op.**

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

**Installationslys blinker.**

- Yderskålen er ikke installeret eller ikke installeret korrekt. Geninstaller rørebladet i den ydre skåls låg og låget på den ydre skål, og geninstaller derefter den ydre skål på motorbunden, indtil den klikker på plads.

**Installationslys lyser hele tiden.**

- Yderskålen er korrekt installeret, men rørebladet mangler eller er ikke blevet korrekt installeret. Sænk platformen ved at trykke og holde skålens udløserknap på venstre side af motorbasen, mens du drejer yderskålens håndtag mod midten. Sørg for, at rørebladet er installeret i låget.

**Displayet viser E1 eller E2, og programlamperne blinker.**

- Motoren er overbelastet, og skal nulstilles. Træk stikket til apparatet ud, fjern skålen og lad motorbasen afkøle i cirka 15 minutter, før den kører igen.
- Fjern yderskålens låg og røreblad. Sørg for, at der ikke er nogen ingredienser, som blokerer lågsamlingen.
- De ingredienser, du forsøger at blande, kan være for tætte. Sørg for at bruge ingredienser med sukker eller fedt. Følg opskrifterne i opskriftvejledningen for de bedste resultater.
- Din fryser er muligvis meget kold. Apparatet er designet til at blande baser mellem -12 °C og -20 °C. Skift indstillingen af din fryser, flyt Deluxe Tub til fronten af din fryser, eller lad Deluxe Tub stå på bordpladen i et par minutter før blanding.
- Du må **IKKE** blande 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. Træk først enheden ud. Tjek at rørebladet er installeret korrekt, og prøv at køre programmet igen.

**Deluxe Tub er frossen i en vinkel i fryseren.**

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

**Yderskålen kan ikke løsnes fra motorbasen efter blanding.**

- Vent cirka 2 minutter, prøv så at fjerne yderskålen igen. Hold udløserknappen på den venstre side af motorbasen nede, og drej skålhåndtaget med uret for at fjerne den. Det kræver noget kraft.
- For at forhindre at yderskålen sidder fast på motorbasen, så sørg for at hulrummet øverst på rørebladet er helt tørt, før der blandes. Sørg også for, når der blandes flere baser efter hinanden, at skylle og tørre rørebladet efter blandingen af hver base. Vand kan i nogen opskrifter fryse fast mellem padlen og motorbasen, hvilket betyder, at de hænger sammen. Tør padlen mellem hver kørsel for at forhindre dette.

**Indersiden af CREAMi Deluxe Tub er ridset.**

- Let ridning af Deluxe Tub er normalt efter almindelig brug. For at undgå ridser, så forbered ingredienserne i en separat skål, og undgå aggressivt brug af metalredskaber i Deluxe Tub. Rengør med blød, ikke-ridsende klud.

## BESTILLING AF RESERVEDELE

Hvis du ønsker at bestille reservedele og tilbehør, besøg [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

**FÅ HJÆLP LIGE NU!**  
**Spørgsmål eller Problemer?**

**RING TIL OS: +44 (0) 800 862 0453**

## PRODUKTREGISTRERING

Besøg [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu), eller ring til **+44 (0) 800 862 0453**, for at registrere dit nye Ninja®-produkt inden for 28 dage efter køb. 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 i det usandsynlige tilfælde af en sikkerhedsmeddelelse for et produkt.

## FLERE BEHOLDERE, FLERE CREAMI-LÆKKERIER

Besøg [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) for at registrere dit produkt og købe yderligere CREAMi Deluxe Tubs



# NINJA®

## TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

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](http://www.ninjakitchen.eu)

### Howdan 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](http://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 lovbefæstede rettigheder som kunde.

### Hvad dækker den gratis Ninja-garanti ikke?

1. Normal slidage af sliddele (såsom tilbehør). Reservedele kan købes på [www.ninjakitchen.eu](http://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](http://www.ninjakitchen.eu)

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



## REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

 [ninjakitchen.co.uk/register-guarantee](http://ninjakitchen.co.uk/register-guarantee)

 Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

## BEWAHREN SIE FOLGENDE INFORMATIONEN GUT AUF

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

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

Kaufdatum: \_\_\_\_\_  
(Beleg aufbewahren)

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

## TECHNISCHE DATEN

Netzspannung: 220–240 V-,  
50–60 Hz

Leistung: 800 W

# NINJA®




## CREAMi DELUXE NC501EU | Bedienungsanleitung



DEUTSCH

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH • VOR DEM GEBRAUCH BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN**

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

## **⚠️ WARNUNG**

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

- Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes und des 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 des 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. Das Netzkabel immer am Stecker aus der Steckdose ziehen. **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 Bedienungsanleitung zum Spülen in dieser Gebrauchsanweisung.
- Deluxe Creamerizer™ Paddle vor jedem Gebrauch auf Schäden überprüfen. Falls das Paddle verbogen ist oder der Verdacht besteht, dass es zu einer Beschädigung gekommen sein könnte, wenden Sie sich an den Kundendienst von SharkNinja, um ein Ersatzteil zu bestellen.
- Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** im Freien. Es ist ausschließlich für den Innengebrauch im Haushalt vorgesehen.
- Benutzen Sie das Gerät **NICHT**, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, fallengelassen oder in sonstiger Weise beschädigt wurde. Dieses Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Wenden Sie sich bei Beschädigungen an SharkNinja.
- Am Netzstecker des Gerätes befinden sich wichtige Markierungen. Das gesamte Stromkabel ist nicht ersetzbar. Bitte wenden Sie sich bei Beschädigungen an den Kundendienst von SharkNinja.
- In Verbindung mit diesem Gerät sollten **KEINE** Verlängerungskabel verwendet werden.
- Vermeiden Sie die Gefahr von Stromschlägen, indem Sie das Gerät **KEINESFALLS** ins Wasser tauchen und das Stromkabel nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen lassen.
- 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, einschließlich 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, bedienen oder es als Spielzeug zu benutzen. Falls ein Gerät in der Nähe von Kindern betrieben wird, müssen die Kinder unbedingt gut beaufsichtigt werden.



# DIESE WICHTIGEN SICHERHEITSHINWEISE AUFBEWAHREN

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH • VOR DEM GEBRAUCH BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN

## ⚠️ WARNUNG

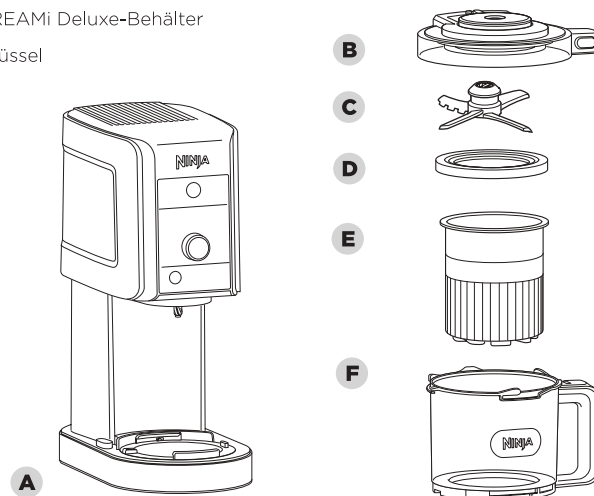
Um Verletzungen, Feuer, Stromschläge oder Sachschäden zu vermeiden, sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der im Folgenden aufgeführten Warnungen und der nachfolgenden Bedienungsanleitung. Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für den Zweck, für den es bestimmt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

- 16 Dieses Gerät darf von Personen (einschl. Kindern) mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen **NUR** unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden.
- 17 Verwenden Sie **NUR** Aufsätze und Zubehörteile, die mit dem Produkt geliefert oder von SharkNinja empfohlen werden. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- 18 Setzen Sie das Deluxe Creamerizer™ Paddle **NIEMALS** auf die Motorbasis, ohne dass es zuvor am Außenschüssel-Deckel befestigt wurde und der Deckel an der Außenschüssel angebracht wurde.
- 19 Achten Sie darauf, dass Hände, Haare und Kleidung beim Befüllen und während des Betriebs nicht in den Behälter geraten.
- 20 Vermeiden Sie während des Betriebs und der Handhabung des Gerätes jede Berührung mit dessen beweglichen Teilen.
- 21 Befüllen Sie die Behälter **NICHT** über die Linien **MAX FILL** hinaus.
- 22 Betreiben Sie das Gerät **NICHT** mit leerem Behälter.
- 23 Mit Ausnahme des CREAMi Deluxe-Behälters dürfen die mit dem Gerät gelieferten Behälter und Zubehörteile **NICHT** in die Mikrowelle gestellt werden. Der Tub kann in die Mikrowelle gestellt werden.
- 24 Den Tub **NICHT** länger als 8 Minuten am Stück in die Mikrowelle stellen. Warten Sie, bis er abgekühlt ist, bevor Sie ihn erneut in die Mikrowelle stellen.
- 25 Lassen Sie das Gerät während der Benutzung **NIEMALS** unbeaufsichtigt.
- 26 Mixen Sie **KEINE** heißen Flüssigkeiten. Dies könnte dazu führen, dass sich im Behälter Druck aufbaut und heißer Dampf entweicht, wodurch für den Benutzer eine Verbrennungsgefahr entstehen kann.
- 27 Verarbeiten Sie **KEINESFALLS** trockene Zutaten ohne die Zugabe von Flüssigkeit in den Becher. Das Gerät ist nicht zum Trockenmischen vorgesehen.
- 28 Nutzen Sie das Gerät **NICHT** für Mahlvorgänge.
- 29 Benutzen Sie das Gerät **NIEMALS**, ohne dass die Deckel ordnungsgemäß angebracht sind. Versuchen Sie **NICHT**, den Verriegelungsmechanismus zu manipulieren, zu überwinden oder irgendwie zu beseitigen. Achten Sie vor Inbetriebnahme darauf, dass Mixbehälter und Deckel ordnungsgemäß montiert sind.
- 30 Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass sich im Behälter keine Utensilien mehr befinden. Im Behälter verbliebene Utensilien können diesen zerschlagen, was zu Verletzungen und Sachschäden führen kann.
- 31 Während des Mixens dürfen Hände oder Utensilien nicht in den Behälter gelangen, da es sonst zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät kommen kann. Ein Schaber darf **NUR** dann benutzt werden, wenn die Maschine nicht in Betrieb ist.
- 32 Tragen Sie das Gerät **NICHT** am Griff der Außenschüssel. Halten Sie das Gerät fest, indem Sie es an beiden Seiten unter dem Gerätekopf anfassen.
- 33 Verarbeiten Sie **KEINE** harten, losen Zutaten oder Eis. Dieses Gerät ist nicht für die Verarbeitung von losen gefrorenen Früchten, Blöcken aus festem Eis oder Eiswürfeln geeignet.
- 34 Frieren Sie den Behälter **NICHT** schräg ein. Die Behälter müssen auf einer ebenen Fläche im Gefrierschrank stehen. Schräg eingefrorene Becher sollten **NICHT** verarbeitet werden.
- 35 Die maximale Wattzahl kann mit dem folgenden Rezept erreicht werden: Stellen Sie den Gefrierschrank auf -16 °C ein und warten Sie, bis die Temperatur erreicht ist. Verquirlen Sie 2 Minuten lang 1 Packung Instant-Schokoladenpuddingpulver (165 g) mit 3 Tassen Milch. Füllen Sie die Masse bis zur Linie MAX FILL in einen leeren CREAMi Deluxe-Behälter. Stellen Sie den Behälter für 17,5 Stunden in den Gefrierschrank. Verarbeiten Sie die Masse mit dem Programm RE-SPIN (Erneut verarbeiten).

## BESTANDTEILE

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

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



## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

**WICHTIG:** Bevor Sie fortfahren, lesen Sie sämtliche Warnhinweise.

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

### WUSSTEN SIE SCHON?

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

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

## EIGENSCHAFTEN

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

### INSTALLATIONSANZEIGE

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

### COUNTDOWN-TIMER

Countdown für die verbleibende Programmzeit.

### ENJOY-ANZEIGE

Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, leuchtet das Licht auf.

### VERARBEITUNGSMODUS

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

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

### ONE-TOUCH-PROGRAMME

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

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

### SCOOPABLE-PROGRAMME (CREMIGE LECKEREIEN)

#### ICE CREAM (EISCREME)

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

#### LITE ICE CREAM (LEICHTE EISCREME)

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

#### SORBET

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

#### GELATO (Nicht bei allen Modellen verfügbar)

Für Eiscreme nach italienischer Art.

#### FROZEN YOGURT

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

#### MIX-IN (EXTRA)

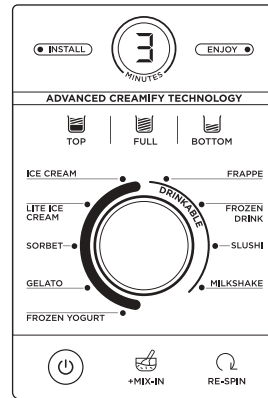
Entwickelt, um Süßigkeiten, Kekse, Nüsse, Müsli oder gefrorene Früchte unterzuheben und so eine gerade hergestellte Grundmasse oder eine gekaufte Köstlichkeit zu verfeinern.

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

#### RE-SPIN (ERNEUT VERARBEITEN)

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

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



### DRINKABLE-PROGRAMME (EISGETRÄNKE)

#### FRAPPÉ (nicht bei allen Modellen verfügbar)

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

#### FROZEN DRINK (EISGETRÄNKE)

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

#### SLUSHI

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

#### MILKSHAKE (MILCHSHAKE)

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

## TIPPS ZUM EINFRIEREN



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



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



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



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



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

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

### Dieses Gerät ist KEINE Mixer.

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

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

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

## VERWENDUNG DES CREAMi DELUXE

**WICHTIG:** Bevor Sie fortfahren, lesen Sie sämtliche Warnhinweise.

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



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

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

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



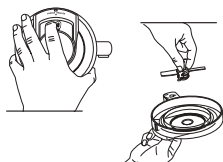
**HINWEIS:** Verwenden Sie den Deluxe-Behälter **NICHT**, wenn die Zutaten schräg eingefroren wurden oder wenn der Deluxe-Behälter ungleichmäßig ausgehöhlt und dann wieder eingefroren wurde.

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



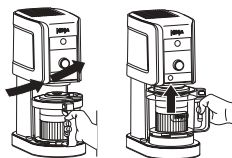
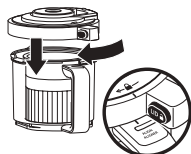
## VERWENDUNG DES CREAMi – FORTS.

**WICHTIG:** Bevor Sie fortfahren, lesen Sie sämtliche Warnhinweise.

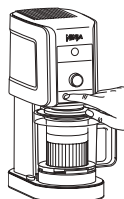


- 5 Drücken und halten Sie die Paddle-Verriegelung an die Oberseite des Außenschüssel-Deckels und setzen Sie dann das Creamerizer™ Paddle in den Boden des Deckels ein. Lassen Sie die Verriegelung los, um das Paddle zu sichern. Wenn sie vollständig installiert ist, befindet sich die Verriegelung in der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

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



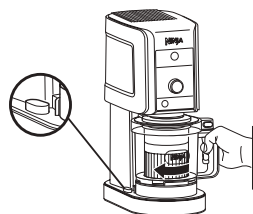
- 7 Setzen Sie die Außenschüssel bei eingestecktem Stecker so auf die Motorbasis, dass sich der Griff mittig unter dem Bedienfeld befindet. Drehen Sie den Griff nach rechts, um die Plattform anzuheben und die Schüssel zu arretieren, was durch ein Klicken signalisiert wird.



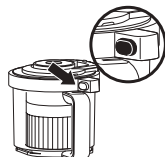
- 8 Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste zum Einschalten des Gerätes. Wenn die Außenschüssel richtig eingesetzt ist, leuchtet das Bedienfeld auf und das Gerät ist betriebsbereit. Drücken Sie auf TOP, FULL oder BOTTOM und wählen Sie dann mit dem Drehknopf das Programm aus, das Ihrer Grundmasse entspricht.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

### HINWEISE:

- Die Modi TOP und BOTTOM sind bei DRINKABLE (EISGETRÄNKE)-Programmen nicht verfügbar.
- Wenn die Installationsanzeige leuchtet, ist das Gerät nicht vollständig für den Gebrauch zusammengebaut. Wenn das Licht blinkt, vergewissern Sie sich, dass die Schüssel ordnungsgemäß eingesetzt ist. Wenn das Licht dauerhaft leuchtet, vergewissern Sie sich, dass das Paddle installiert ist. Achten Sie darauf, den Netzstecker des Gerätes in die Steckdose zu stecken, bevor Sie die Schüssel einsetzen.

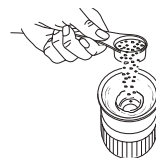


- 9 Wenn das Programm abgeschlossen ist, entnehmen Sie die Außenschüssel, indem Sie den Entriegelungsknopf der Schüssel auf der linken Seite der Motorbasis gedrückt halten und den Griff zurück zur Mitte drehen. Wenn der Griff gedreht ist, senkt die Plattform die Schüssel ab. Ziehen Sie die Schüssel gerade nach hinten, um sie zu entfernen.



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

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



- 11a Bei der Zugabe von Extras mit einem Löffel ein 4 cm breites Loch bis zum Boden des Deluxe-Behälters formen. Geben Sie gehackte oder zerkleinerte Extras in das Loch im Deluxe-Behälter und wiederholen Sie die Schritte 6-10, um die Verarbeitung mit derselben Verarbeitungszone und dem Programm MIX-IN (EXTRAS) zu wiederholen.

### TIPPS FÜR DIE ZUGABE VON EXTRAS

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

#### Harte Extras bleiben ganz.

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

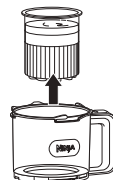
**Weiche Extras werden zerkleinert.** Extras wie Müsli, Kekse und gefrorenes Obst sind nach dem MIX-IN-Programm kleiner. Verwenden Sie größere Stücke von weichen Zutaten.

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

- 11b Wenn Sie keine Extras hinzufügen, kann bei einem krümeligen oder pulverigen Deluxe-Behälter RE-SPIN (ERNEUT VERARBEITEN) verwendet werden, um ihn cremiger zu machen. RE-SPIN wird häufig für sehr kalte Grundmassen benötigt. Wenn die Leckerei cremig und löffelbar ist, gehen Sie weiter zu Schritt 12. Wenn die Grundmasse bröckelig oder pulverig ist, wiederholen Sie die Schritte 6-10, um die Verarbeitung noch einmal mit dem Programm RE-SPIN zu starten.

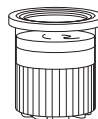
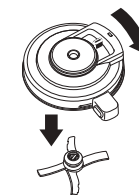


**HINWEIS:** Verwenden Sie das Programm RE-SPIN nicht, bevor Sie das Programm MIX-IN verwendet haben.



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

- 13 Spülen Sie den Außenschüssel-Deckel ab, um klebrige Rückstände oder im Deluxe Creamerizer™ Paddle verkeilte Teile zu entfernen. Lösen Sie das Paddle, indem Sie auf die Verriegelung an der Oberseite des Außenschüssel-Deckels drücken. Für eine einfache Reinigung geben Sie das Paddle direkt in das Spülbecken.
- 14 Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät auszuschalten. Wenn Sie fertig sind, trennen Sie die Einheit vom Stromnetz. Lesen Sie für Hinweise zur Reinigung und Aufbewahrung den Abschnitt über Pflege und Wartung.



- 15 Ist etwas von Ihrem Deluxe-Behälter übriggeblieben? Drücken Sie die Oberseite Ihrer gefrorenen Leckerei mit einem Löffel oder Spatel platt, bevor Sie sie wieder einfrieren. Wenn das Eis nach dem erneuten Einfrieren hart ist, verarbeiten Sie es noch einmal mit dem gleichen Programm. Wenn es weich ist, einfach auslöffeln und genießen. Fügen Sie vor der Weiterverarbeitung eines trinkbaren Restes 120 ml einer Zutat Ihrer Wahl für EISGETRÄNKE oder 170 ml einer Zutat Ihrer Wahl für SLUSHI oder FRAPPÉ hinzu.

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

## REINIGUNG

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

### Reinigung von Hand

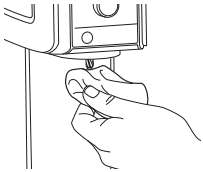
Waschen Sie Behälter, Deckel und Paddle in warmem Seifenwasser. Verwenden Sie zum Reinigen des Paddle eine Spülbürste mit Griff. Spülen Sie alle Teile gründlich mit Wasser ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.

### Geschirrspüler

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

### Außenschüssel-Deckel

Entfernen Sie das Paddle, bevor Sie den Außenschüssel-Deckel reinigen, da sich Zutaten unter dem Paddle festgesetzt haben könnten. Lassen Sie dann warmes Wasser durch den Entriegelungshebel des Paddle laufen, das aus den seitlichen Ablauföchern wieder austreten muss. Platzieren Sie den Deckel mit der Hebelseite nach unten, um die Flüssigkeit vollständig aus dem Deckel ablaufen zu lassen. Entfernen Sie die dunkelgraue Gummidichtung, die um die Mitte der Unterseite des Außenschüssel-Deckels gewickelt ist. Spülen Sie den Deckel und die Dichtung dann von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel oder verwenden Sie Ihren Geschirrspüler.



### Motorbasis

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

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



Falls Flüssigkeit zwischen der Motorbasis und der Plattform eingeschlossen ist, heben Sie die Plattform zur Reinigung an. Setzen Sie dann die Außenschüssel so auf die Motorbasis, dass sich der Griff mittig unter dem Bedienfeld befindet. Drehen Sie den Griff nach rechts, um die Plattform anzuheben. Verwenden Sie dann ein feuchtes Tuch, um den Bereich zwischen dem Block und der angehobenen Plattform zu reinigen.

## AUFBEWAHRUNG

Wickeln Sie das Kabel zur Aufbewahrung auf und befestigen Sie es mit dem Klettverschluss nahe der Rückseite der Motorbasis.

Wickeln Sie das Kabel zur Aufbewahrung **NICHT** um die Unterseite der Motorbasis.

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

## MOTOR ZURÜCKSETZEN

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

- 1 Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose.
- 2 Lassen Sie das Gerät circa 15 Minuten abkühlen.
- 3 Entfernen Sie den Außenschüssel-Deckel und das Paddle. Vergewissern Sie sich, dass keine Zutaten die Deckelbaugruppe blockieren.

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

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

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

### Das Gerät bewegt sich während des Betriebs über die Arbeitsplatte.

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

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

- Wenn die Grundmasse nach der Verarbeitung weich ist, stellen Sie den CREAMi Deluxe-Behälter für mehrere Stunden oder bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist wieder in den Gefrierschrank.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Grundmasse mindestens 24 Stunden lang einfrieren und sofort nach dem Herausnehmen aus dem Gefrierschrank verarbeiten. Wenn die verarbeitete Grundmasse immer noch nicht fest ist, stellen Sie Ihren Gefrierschrank auf eine kältere Temperatur ein. Das Gerät ist für die Verarbeitung von Grundmassen zwischen -12 °C und -20 °C ausgelegt.
- Der Fett- oder Zuckeranteil in Ihrem Rezept könnte zu hoch sein. Nutzen Sie das Rezeptbuch und verwenden Sie die darin enthaltenen Rezepte als Leitfaden für optimale Ergebnisse.

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

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

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

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

### Die Installationsanzeige leuchtet konstant.

- Die Außenschüssel ist korrekt eingesetzt, aber das Paddle fehlt oder wurde falsch eingesetzt. Senken Sie die Plattform ab, indem Sie den Entriegelungsknopf für die Schüssel links an der Motorbasis gedrückt halten und gleichzeitig den Griff der Außenschüssel zur Mitte hin drehen. Vergewissern Sie sich, dass das Paddle im Deckel eingesetzt ist.

### Auf dem Display erscheint E1 oder E2 und die Programmanzeigen blinken.

- Der Motor wurde überlastet und muss zurückgesetzt werden. Ziehen Sie den Netzstecker, nehmen Sie die Schüssel heraus und lassen Sie die Motorbasis etwa 15 Minuten abkühlen, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.
- Entfernen Sie den Außenschüssel-Deckel und das Paddle. Vergewissern Sie sich, dass keine Zutaten die Deckelbaugruppe blockieren.
- Die Zutaten, die Sie verarbeiten wollen, könnten zu fest sein. Vergewissern Sie sich, dass Sie Zutaten mit Zucker bzw. Fett verwenden. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Rezeptideen befolgen.
- Ihr Gefrierschrank könnte zu kalt sein. Das Gerät ist für die Verarbeitung von Grundmassen zwischen -12 °C und -20 °C ausgelegt. Ändern Sie die Einstellung Ihres Gefrierschranks, stellen Sie den Deluxe-Behälter an die Vorderseite Ihres Gefrierschranks oder lassen Sie den Behälter vor der Verarbeitung einige Minuten auf der Arbeitsfläche stehen.
- Verarbeiten Sie **KEINE** festen Eisblöcke, Eiswürfel oder harte, lose Zutaten.

### Auf dem Display erscheint E3 und die Programmanzeigen blinken.

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

### Der Deluxe-Behälter ist im Gefrierschrank schräg eingefroren.

- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, verarbeiten Sie keine Masse, wenn die Zutaten schräg eingefroren oder aus dem Deluxe-Behälter entnommen und dann ungleichmäßig wieder eingefroren wurden.
- Glätten Sie vor dem erneuten Einfrieren immer die Oberfläche Ihrer Eismasse. Wenn der Deluxe-Behälter ungleichmäßig gefroren ist, stellen Sie den Behälter in den Kühlschrank, damit die Zutaten schmelzen können. Dann mit dem Schneebesen verquirlen, um sicherzustellen, dass die Zutaten miteinander vermischt sind. Achten Sie beim Wiedereinfrieren darauf, dass der Deluxe-Behälter auf einer ebenen Fläche im Gefrierschrank steht.

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

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

### Die Innenseite des CREAMi Deluxe-Behälters ist zerkratzt.

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

Zusätzliche Teile und Zubehör können Sie unter [ninjakitchen.de](http://ninjakitchen.de) bestellen.

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

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

## PRODUKTREGISTRIERUNG

Bitte besuchen Sie [ninjakitchen.co.uk/register-guarantee](http://ninjakitchen.co.uk/register-guarantee) oder rufen Sie unter **0800 000 9063** an, um Ihr neues Ninja®-Produkt innerhalb von 28 Tagen ab Kaufdatum zu registrieren. Sie werden gebeten, uns den Namen des Geschäfts, das Kaufdatum, die Modellnummer sowie Ihren Namen und Ihre Anschrift mitzuteilen. Die Registrierung ermöglicht es uns, Sie im unwahrscheinlichen Fall einer Mitteilung zur Produktsicherheit zu kontaktieren.

## MEHR BEHÄLTER, MEHR CREAMI-LECKEREIEN

Um Ihr Produkt zu registrieren und weitere CREAMi Deluxe-Behälter zu kaufen, **besuchen Sie [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)**.



## 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, Rötfeeder-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](mailto: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](http://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](http://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](http://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](http://www.ninjakitchen.eu)



## REGISTER YOUR PURCHASE

 ninjakitchen.eu

 Scan QR code using mobile device

## RECORD THIS INFORMATION

Model Number: \_\_\_\_\_

Serial Number: \_\_\_\_\_

Date of Purchase: \_\_\_\_\_  
(Keep receipt)

Store of Purchase: \_\_\_\_\_

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240V- 50-60Hz

Power: 800W

# NINJA®




## CREAMi DELUXE NC501EU | Owner's Guide



ENGLISH

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY • PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE

	<b>Read and review instructions for operation and use.</b>
	<b>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.</b>
	<b>For indoor and household use only.</b>
<b>When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:</b>	

## WARNING

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

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

# SAVE THESE IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY • PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE

## ⚠ WARNING

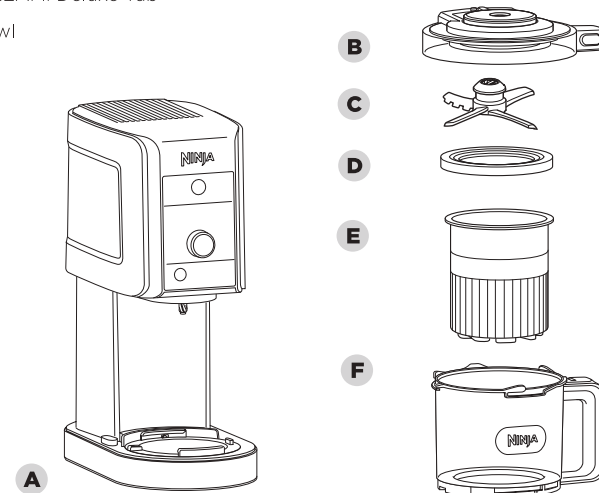
To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. Do not use appliance for other than intended use.

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

## PARTS

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

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



## BEFORE FIRST USE

**IMPORTANT:** Review all warnings before proceeding.

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

### DID YOU KNOW?

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

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



## FEATURES

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

### INSTALL LIGHT

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

### COUNTDOWN TIMER

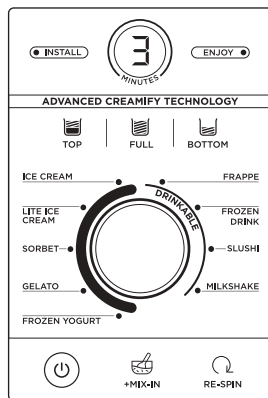
Countdowns remaining program time.

### ENJOY LIGHT

When processing is complete, light will illuminate.

### PROCESSING MODE

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



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

### ONE-TOUCH PROGRAMS

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

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

### SCOOPABLE PROGRAMS

#### ICE CREAM

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

#### LITE ICE CREAM

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

#### SORBET

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

#### GELATO (not available on all models)

Creates custard bases for Italian-style ice cream.

#### FROZEN YOGURT

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

#### MIX-IN

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

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

#### RE-SPIN

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

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

### DRINKABLE PROGRAMS

#### FRAPPÉ (not available on all models)

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

#### FROZEN DRINK

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

#### SLUSHI

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

#### MILKSHAKE

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

## FREEZING TIPS



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



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



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



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



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

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

### This is NOT a blender.

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

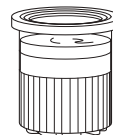
**DO NOT** make a smoothie or process hard, loose ingredients.

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

## USING THE CREAMi DELUXE

**IMPORTANT:** Review all warnings before proceeding.

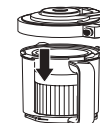
- 1 Add ingredients to the CREAMi Deluxe Tub. **DO NOT** add ingredients past the MAX FILL line. For recipe inspiration, choose from hundreds of recipes at [ninjatestkitchen.eu](http://ninjatestkitchen.eu).



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

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

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



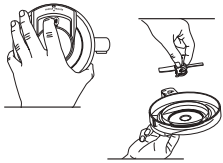
**NOTE: DO NOT** process the Deluxe Tub if ingredients have been frozen at an angle or if the Deluxe Tub has been scooped out of and then refrozen unevenly.

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



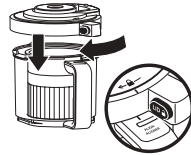
## USING THE CREAMi - CONT

**IMPORTANT:** Review all warnings before proceeding.

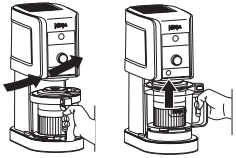


- 5 Press and hold the paddle latch on the top of the outer bowl lid, then insert the Deluxe Creamerize Paddle in the bottom of the lid. Release the latch to secure the paddle. When fully installed, the latch will be centered and the paddle will be slightly loose. Press the power button to turn on the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

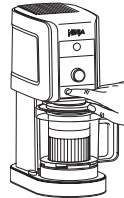
- 6 Position the tab of the lid just slightly to the right of the outer bowl handle so the lines on the lid and handle align. Rotate the lid clockwise to lock.



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



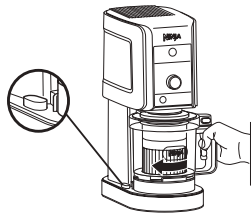
- 8 Press the power button to turn on the unit. If the outer bowl is properly installed, the control panel will illuminate and the unit will be ready for use. Press TOP, FULL, or BOTTOM, then use the dial to select the program that matches your base and press dial to begin processing. The program will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



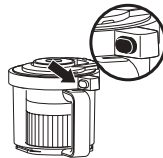
### NOTES:

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

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



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



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



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

### MIX-IN TIPS

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

#### Hard mix-ins will remain intact.

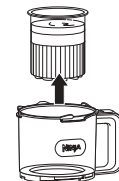
Mix-ins like chocolate, candy, and nuts will not be broken down during the MIX-IN program. Use mini chocolate chips and candies or pre-chopped ingredients.

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

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

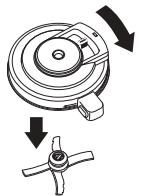
- 11b If not adding mix-ins, RE-SPIN can be used on a crumbly or powdery Deluxe Tub to make it more creamy. RE-SPIN is often needed for very cold bases. If the treat is smooth and scoopable, go to step 12. If the base is crumbly or powdery, repeat steps 6-10 to process again using the RE-SPIN program.

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



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

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



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

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

## CARE & MAINTENANCE

### CLEANING

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

#### Hand-Washing

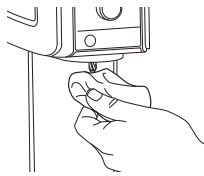
Wash containers, lids, and paddle in warm, soapy water. Use a dishwashing utensil with a handle to clean the paddle. Thoroughly rinse and air-dry all parts.

#### Dishwasher

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

#### Outer Bowl Lid

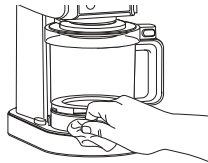
Remove paddle before cleaning the outer bowl lid as ingredients may be stuck under the paddle. Then run warm water through the paddle release lever and out the drain holes on either side. Position the lid with the lever side down to fully drain the lid. Remove the dark grey rubber lip seal wrapped around the middle of the underside of the outer bowl lid. Then hand wash the lid and seal with warm, soapy water or place in the dishwasher.



#### Motor Base

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

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



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

### STORING

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

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

### RESETTING THE MOTOR

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

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

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

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

## TROUBLESHOOTING GUIDE

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

#### Unit moves on counter while processing.

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

#### Frozen treat is liquid, not solid, after processing.

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

#### Frozen treat looks crumbly or powdery after processing.

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

#### One-Touch Programs will not illuminate.

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

#### Install light is flashing.

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

#### Install light is steadily illuminated.

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

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

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

#### The display shows E3 and the program lights are flashing.

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

#### Deluxe Tub froze at an angle in the freezer.

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

#### Outer bowl will not release from motor base after processing.

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

#### Inside of CREAMi Deluxe Tub is scratched.

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

## ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, visit [ninjakitchen.co.uk](http://ninjakitchen.co.uk).

**GET HELP RIGHT NOW!**  
**Questions or Problems?**  
**CALL US: 0800 862 0453**

## PRODUCT REGISTRATION

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

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

## MORE TUBS, MORE CREAMI TREATS

To register your product and buy additional CREAMi Deluxe Tubs, visit [ninjakitchen.co.uk](http://ninjakitchen.co.uk)



# 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](http://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](http://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](http://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](http://www.ninjakitchen.eu)

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



## REGISTRA TU COMPRA

 [ninjakitchen.co.uk/register-guarantee](http://ninjakitchen.co.uk/register-guarantee)

 Escanea el código QR con un dispositivo móvil

## INDICA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: \_\_\_\_\_

Número de serie: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_  
(Guarda el recibo)

Establecimiento de compra: \_\_\_\_\_

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220-240 V- 50-60 Hz

Potencia: 800 W

# NINJA®

## CREAMi DELUXE




### NC501EU | Guía del usuario



ESPAÑOL

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

## ⚠️ ADVERTENCIA

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

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

# GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

## ⚠️ ADVERTENCIA

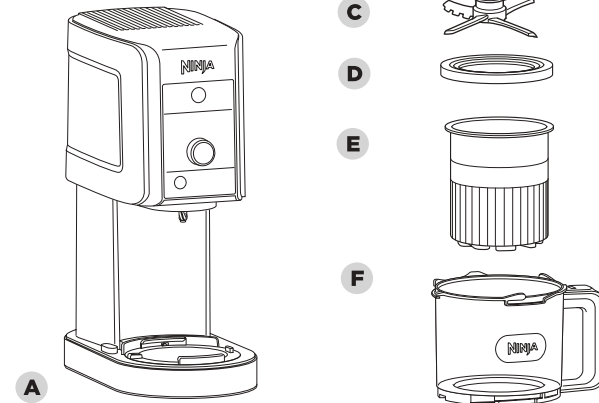
Para reducir el riesgo de lesiones físicas, incendios, descargas eléctricas o daños materiales, deben respetarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias y subsiguientes instrucciones numeradas. No utilices el producto para fines distintos a los que está destinado.

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

## PIEZAS

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

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



## ANTES DEL PRIMER USO

**IMPORTANTE:** Antes de empezar, lee todas las advertencias.

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

### ¿SABÍAS QUE...?

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

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

## CARACTERÍSTICAS

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

### LUZ DE INSTALACIÓN

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

### TEMPORIZADOR CON CUENTA ATRÁS

Cuenta atrás del tiempo restante del programa.

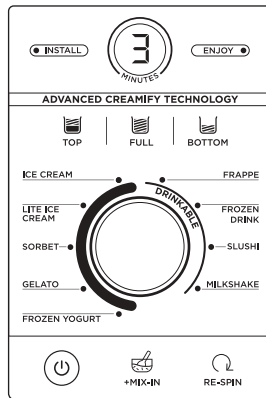
### LUZ "A DISFRUTAR"

Cuando finalice el procesamiento, se encenderá la luz.

### MODO PROCESAMIENTO

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

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



### PROGRAMAS ONE-TOUCH

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

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

### PROGRAMAS ESPESOS

#### ICE CREAM (helado)

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

#### LITE ICE CREAM (helado light)

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

#### SORBET (sorbete)

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

#### GELATO (no disponible en todos los modelos)

Prepara bases de crema para helados al estilo italiano.

#### FROZEN YOGURT (yogur helado)

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

#### MIX-IN (mezcla)

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

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

#### RE-SPIN (giro inverso)

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

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

## CONSEJOS DE CONGELACIÓN



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



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



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



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



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

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

### Esto NO es una batidora.

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

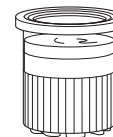
**NO** hagas smoothies ni proceses ingredientes duros y sueltos.

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

## USO DEL CREAMi DELUXE

**IMPORTANTE:** Antes de empezar, lee todas las advertencias.

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



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

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

- 3 Enchufa la unidad y colócala sobre una superficie limpia, seca y plana, como una encimera o una mesa.
- 4 Cuando la base esté preparada o congelada, retira la tapa de la tarrina Deluxe y colócala en el recipiente exterior.



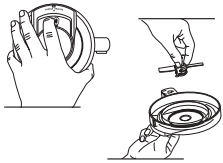
**NOTA: NO** proceses la tarrina Deluxe si los ingredientes se han quedado congelados en posición inclinada o si se ha extraído contenido de la tarrina y se ha vuelto a congelar con el contenido distribuido de manera desigual.

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



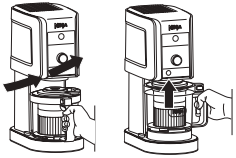
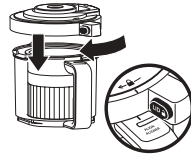
# USO DEL CREAMI - SIGUE

**IMPORTANTE:** Antes de empezar, lee todas las advertencias.

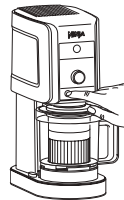


- 5 Presiona y mantén el pestillo del batidor en la parte superior de la tapa del recipiente exterior; a continuación, inserta el batidor Deluxe Creamerizer en la parte inferior de la tapa. Suelta el pestillo para asegurar el batidor. Cuando esté completamente instalado, el pestillo estará centrado y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

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



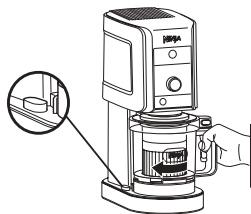
- 7 Con la unidad conectada, coloca el recipiente exterior en el cuerpo del motor con el mango centrado debajo del panel de control. Gira el mango hacia la derecha para elevar la plataforma. El recipiente quedará encajado cuando oigas un clic.



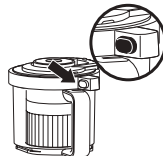
- 8 Pulsa el botón de encendido/apagado para encender el producto. Si el recipiente exterior está correctamente instalado, el panel de control se iluminará y la unidad estará lista para su uso. Pulsa TOP, FULL o BOTTOM y, a continuación, utiliza el selector para seleccionar el programa adecuado para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

## NOTAS:

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



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



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

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



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

## CONSEJOS PARA AÑADIR OTROS INGREDIENTES

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

### Los ingredientes duros permanecerán intactos.

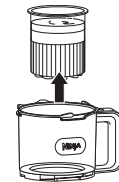
Algunos extras como el chocolate, el caramelo y los frutos secos no se desharán al usar el programa MIX-IN (mezcla). Utiliza chispas de chocolate y caramelos o ingredientes ya picados.

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

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

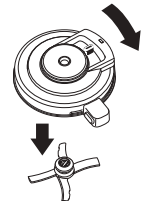
- 11b Si no añades otros extras, puedes utilizar el programa RE-SPIN (giro inverso) en una tarrina Deluxe, si la base está desmenuzada o en polvo, para hacerla más cremosa. Para bases muy frías a menudo se necesita usar el programa RE-SPIN (giro inverso). Si el postre está cremoso y listo para servir,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

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



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

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



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



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

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



## LIMPIEZA

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

### Lavado a mano

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

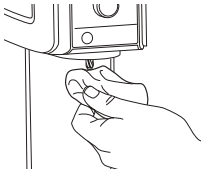
### Lavavajillas

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

### Tapa del recipiente exterior

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

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



### Cuerpo del motor

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

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



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

## ALMACENAMIENTO

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

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

## RESTABLECIMIENTO DEL MOTOR

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

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

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

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

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

### La unidad se mueve en la encimera durante el procesamiento.

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

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

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

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

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

### Los programas One-Touch no se iluminan.

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

### La luz de instalación parpadea.

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

### La luz de instalación se ilumina de forma constante.

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

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

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

### La pantalla muestra E3 y las luces del programa parpadean.

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

### La tarrina Deluxe se ha congelado inclinada.

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

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

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

### El interior de la tarrina CREAMi Deluxe está rayado.

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

## PEDIDOS DE PIEZAS DE RECAMBIO

Para solicitar piezas y accesorios adicionales, visita [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

**¡OBTÉN AYUDA AHORA!**  
**¿Tienes alguna pregunta o duda?**  
**PONTE EN CONTACTO CON NOSOTROS**  
**LLAMANDO AL: 900 839 453**

## REGISTRO DEL PRODUCTO

Visita [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) o llama al **900 839 453** para registrar tu nuevo producto Ninja® en el plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Te pediremos que nos indiques el nombre del establecimiento, la fecha de la compra y el número del modelo, además de tu nombre y dirección.

Tras registrarte, podremos ponernos en contacto contigo en el improbable caso de que haya que realizar algún aviso de seguridad sobre el producto.

## MÁS TARRINAS, MÁS DELICIAS CREAMI

Para registrar tu producto y comprar tarrinas CREAMi Deluxe adicionales, visita [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)



# 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](http://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](http://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](http://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](http://www.ninjakitchen.eu)

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



## ENREGISTREMENT DE L'ACHAT

 [ninjakitchen.co.uk/register-guarantee](http://ninjakitchen.co.uk/register-guarantee)

 Scannez le QR code avec un appareil mobile

## NOTEZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_  
(Conserver le reçu)

Boutique d'achat : \_\_\_\_\_

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Puissance : 800 W

# NINJA®

## CREAMi DELUXE




### NC501EU | Notice d'utilisation



FRANÇAIS

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • LIRE ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION

	<b>Lire attentivement les consignes de fonctionnement et d'utilisation.</b>
	<b>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.</b>
	<b>Pour usage en intérieur et domestique uniquement.</b>
<b>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 :</b>	

### **⚠️ AVERTISSEMENT**

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

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

# CONSERVER CETTE NOTICE D'UTILISATION EN LIEU SÛR

DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • LIRE ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION

## ⚠ AVERTISSEMENT

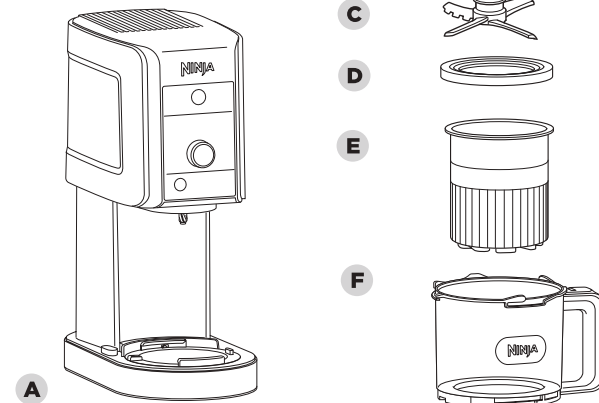
Pour réduire le risque de blessure, d'incendie, de choc électrique ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les avertissements numérotés ci-dessous et les consignes qui les suivent. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles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

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

## PIÈCES

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

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



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**IMPORTANT :** Consulter tous les avertissements avant de poursuivre.

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

### LE SAVIEZ-VOUS ?

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

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

## CARACTÉRISTIQUES

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

### VOYANT D'INSTALLATION

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

### MINUTEUR NUMÉRIQUE

Décompte de la durée restante du programme.

### VOYANT DE DÉGUSTATION

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

### MODE DE BRASSAGE

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

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

### PROGRAMMES À TOUCHE UNIQUE

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

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

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

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

### LITE ICE CREAM (Crème glacée allégée)

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

### SORBET

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

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

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

### FROZEN YOGURT (Yaourt glacé)

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

### MIX-IN (Extras)

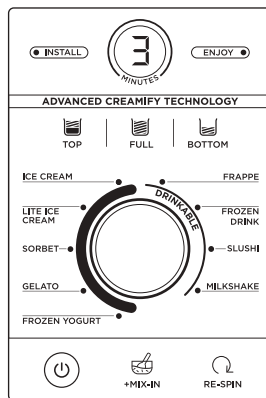
Pour incorporer des morceaux de bonbons, biscuits, noix, céréales ou fruits surgelés afin de personnaliser une préparation simple ou un produit acheté en magasin.

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

### RE-SPIN (Brasser à nouveau)

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

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



## CONSEILS DE CONGÉLATION



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



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



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



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



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

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

### Cet appareil n'est PAS un mixeur.

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

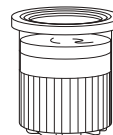
**NE PAS** préparer de smoothie et ne pas utiliser d'ingrédients durs ou en vrac.

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

## UTILISATION DE L'APPAREIL CREAMi DELUXE

**IMPORTANT :** Consulter tous les avertissements avant de poursuivre.

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

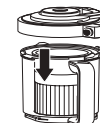


- 2 Si la recette nécessite de surgeler les ingrédients, placer le couvercle sur le pot Deluxe et placer ce dernier au congélateur pendant au moins 24 heures.



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

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



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

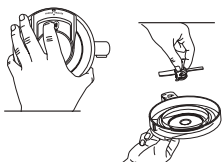
**REMARQUE :** **NE PAS** brasser le contenu du pot Deluxe s'il a été congelé en position oblique, ou si le contenu du pot Deluxe a été vidé en partie puis recongelé de manière non uniforme.

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



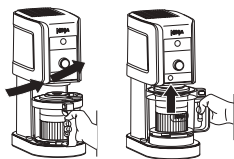
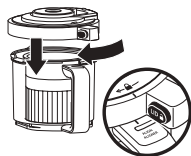
## UTILISATION DE L'APPAREIL CREAMi - SUITE

**IMPORTANT :** Consulter tous les avertissements avant de poursuivre.



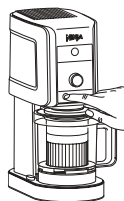
- 5 Appuyer sur le loquet de la pale situé sur le dessus du couvercle du bol externe et le maintenir enfoncé, puis placer la pale Deluxe Creamerizer dans la partie inférieure du couvercle. Relâcher le loquet pour fixer la pale. Une fois l'installation terminée, le loquet est centré et la pale est légèrement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

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



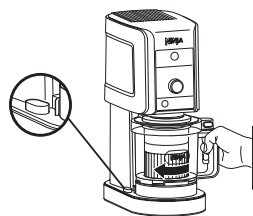
- 7 Brancher l'appareil, puis placer le bol externe sur le bloc moteur avec la poignée centrée sous le panneau de commande. Tourner la poignée vers la droite pour surélever la plateforme et verrouiller le bol. Un clic devrait se faire entendre.

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

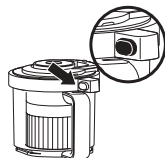


### REMARQUE :

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

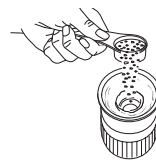


- 9 Lorsque le programme est terminé, retirer le bol externe en maintenant le bouton de déverrouillage situé à gauche du bloc moteur et en tournant la poignée du bol vers le centre. En faisant pivoter la poignée, la plateforme et le bol redescendent. Tirer le bol dans sa direction pour le retirer.



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

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



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

### CONSEILS POUR LES EXTRAS

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

#### Les extras durs resteront intacts.

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

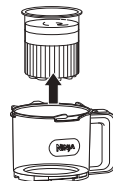
**Les extras moins durs seront fragmentés.** Les extras tels que les céréales, les biscuits et les fruits surgelés seront cassés en morceaux lors de l'utilisation du programme MIX-IN (Extras). Utiliser donc des morceaux plus gros.

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

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

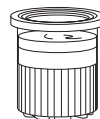
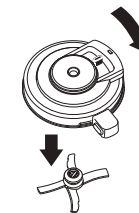


**REMARQUE :** Ne pas utiliser le programme RE-SPIN (Brasser à nouveau) avant le programme MIX-IN (Extras).



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

- 13 Rincer le couvercle du bol externe pour éliminer les résidus collants ou les morceaux coincés dans la pale Deluxe Creamerizer. Appuyer ensuite sur le loquet de la pale situé sur le couvercle du bol externe pour la détacher. Pour faciliter le nettoyage, retirer la pale directement dans l'évier.
- 14 Appuyer sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil. Débrancher l'appareil une fois terminé. Se reporter à la section Entretien et Maintenance pour obtenir des conseils de nettoyage et de rangement.



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

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

## NETTOYAGE

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

### Lavage à la main

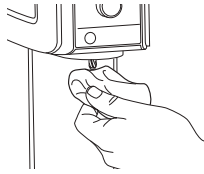
Laver les récipients, les couvercles et la pale à l'eau chaude savonneuse. Utiliser une brosse avec un manche pour nettoyer la pale. Rincer soigneusement toutes les pièces et les laisser sécher à l'air libre.

### Lave-vaisselle

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

### Couvercle du bol externe

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



### Bloc moteur

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

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

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



## RANGEMENT

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

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

## RÉINITIALISATION DU MOTEUR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Les programmes à touche unique ne s'allument pas.

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

### Le voyant d'installation clignote.

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

### Le voyant d'installation s'allume en continu.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### L'intérieur du pot CREAMi Deluxe est rayé.

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

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, consulter le site [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

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

## ENREGISTREMENT DU PRODUIT

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

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

## PLUS DE POTS POUR PLUS DE DÉLICÉS CREAMI

Pour enregistrer votre produit et acheter des pots CREAMi Deluxe supplémentaires, rendez-vous sur [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)



## 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](http://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](http://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](http://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](http://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 bénéficiaire de la garantie légale de conformité, dans les conditions prévues aux articles L217-3 et suivants du code de la consommation et de celle relative aux vices cachés, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du code civil.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

»



## REGISTRA IL TUO ACQUISTO

 ninjakitchen.eu

 Scansiona il codice QR con il tuo smartphone

## ANNOTARE QUESTI DATI

Numero del modello: \_\_\_\_\_

Numero di serie: \_\_\_\_\_

Data di acquisto: \_\_\_\_\_  
(Conservare lo scontrino fiscale)

Negoziò in cui è stato acquistato  
il prodotto: \_\_\_\_\_

## SPECIFICHE TECNICHE

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

Potenza: 800 W

# NINJA®




## CREAMI DELUXE NC501EU | Manuale d'uso



ITALIANO

## IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

SOLO PER IMPIEGO DOMESTICO • LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'UTILIZZO

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

### **⚠ AVVERTENZA**

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

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

# SALVARE QUESTE IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

SOLO PER IMPIEGO DOMESTICO • LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'UTILIZZO

## AVVERTENZA

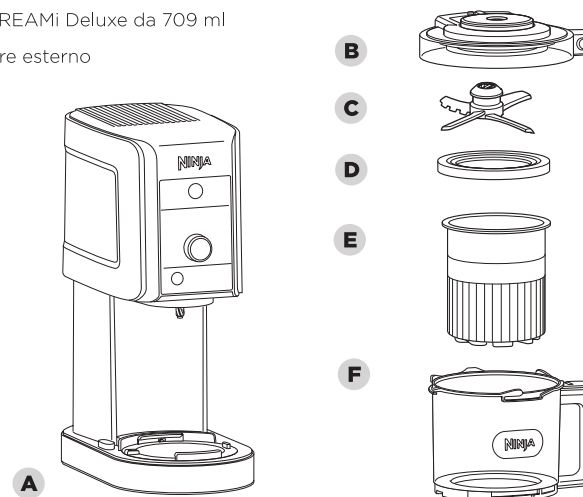
Per ridurre il rischio di lesioni, incendio, scossa elettrica e danni all'abitazione, è necessario seguire sempre le basilari precauzioni di sicurezza, comprese le seguenti avvertenze numerate e le successive istruzioni. Non utilizzare l'apparecchio per impieghi diversi da quello previsto.

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

## COMPONENTI

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

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



## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

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

### LO SAPEVI?

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

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

## CARATTERISTICHE

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

### SPIA DI INSTALLAZIONE

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

### CONTO ALLA ROVESCIA

Conto alla rovescia del tempo programmato rimanente.

### SPIA ENJOY

La spia si illumina al termine del programma scelto.

### MODALITÀ DI LAVORAZIONE

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

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

### PROGRAMMI ONE-TOUCH

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

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

### PROGRAMMI PER DOLCI AL CUCCHIAIO GELATO

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

### GELATO LIGHT

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

### SORBETTO

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

### GELATO ARTIGIANALE (non disponibile su tutti i modelli)

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

### FROZEN YOGURT

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

### MIX-IN (MESCOLO)

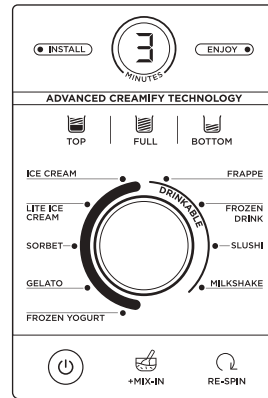
Pensato per personalizzare una base appena realizzata o già pronta incorporando caramelle, biscotti, frutta secca, cereali o frutta congelata.

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

### RE-SPIN (LAVORA ANCORA)

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

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



## CONSIGLI PER IL CONGELAMENTO



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



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



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



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



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

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

### La gelatiera NON è un frullatore.

**NON** lavorare blocchi di ghiaccio solido o cubetti di ghiaccio.

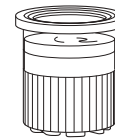
**NON** preparare smoothie o lavorare ingredienti duri e sfusi.

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

## UTILIZZO DELLA GELATIERA CREAMI DELUXE

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

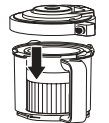
- 1 Aggiungere gli ingredienti al vasetto CREAMi Deluxe.  
**NON** superare la linea MAX FILL (RIEMPIMENTO MAX) che indica il livello massimo di riempimento. Scegliere tra le centinaia di ricette presenti sul sito [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).



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

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

- 3 Attaccare la spina a una presa di corrente e posizionare l'unità su una superficie pulita, piana e asciutta come un piano di lavoro o un tavolo.
- 4 Quando la base è pronta o congelata, rimuovere il coperchio del vasetto Deluxe e posizionarlo nel contenitore esterno.

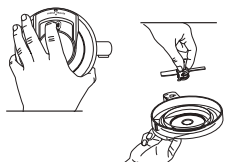


**NOTA: NON** procedere alla lavorazione se gli ingredienti sono stati congelati in posizione inclinata o se il vasetto Deluxe è stato svuotato e poi ricongelato in modo non uniforme. Livellare sempre la superficie del composto prima di congelarlo nuovamente. Se il contenuto del vasetto Deluxe è stato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



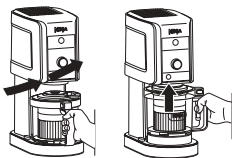
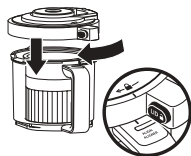
## UTILIZZO DELLA GELATIERA CREAMi - CONT.

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

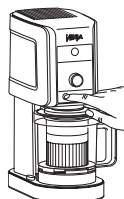


- 5 Tenere premuto il fermo della pala mescolatrice situato sul coperchio del contenitore esterno, quindi inserire la pala mescolatrice Deluxe nella parte interna dello stesso. Rilasciare il fermo per fissare la pala mescolatrice. Una volta effettuata l'installazione, il fermo risulterà centrato mentre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

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



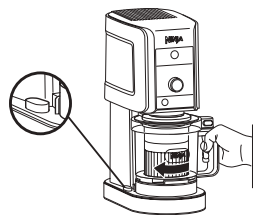
- 7 Con l'unità collegata, posizionare il contenitore esterno sulla base motore con la maniglia centrata sotto il pannello di controllo. Ruotare la maniglia verso destra per sollevare la piattaforma e bloccare il contenitore in posizione fino a sentire un clic.



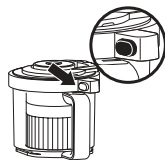
- 8 Premere il pulsante di accensione/spegnimento per accendere l'unità. Se il contenitore esterno è installato correttamente, il pannello di controllo si illuminerà e l'unità sarà pronta per l'utilizzo. Premere "TOP" (PARTE SUPERIORE), "FULL" (INTERO) o "BOTTOM" (PARTE INFERIORE), quindi utilizzare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

### NOTE:

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



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



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

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



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

### CONSIGLI PER L'AGGIUNTA DI INGREDIENTI EXTRA

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

#### Gli ingredienti extra con consistenza dura rimarranno intatti.

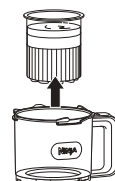
Alcuni ingredienti extra come il cioccolato, le caramelle e le noci invece non si romperanno durante il programma MIX-IN. Utilizzare scaglie di cioccolato, caramelle o ingredienti già tritati.

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

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

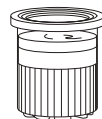
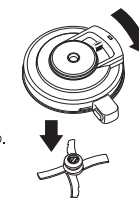
- 11b Se non si aggiungono ingredienti extra, è possibile utilizzare il programma "RE-SPIN" (LAVORA ANCORA) per rendere più cremosa una base "pastosa" o farinosa. Il programma "RE-SPIN" (LAVORA ANCORA) è consigliato per lavorare le basi molto fredde. Se il dessert risulta uniforme e può essere raccolto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

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



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

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



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

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

## CURA E MANUTENZIONE

### PULIZIA

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

### Lavaggio a mano

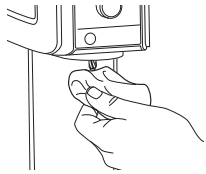
Lavare i contenitori, i coperchi e la pala mescolatrice con acqua calda e sapone. Per pulire la pala mescolatrice utilizzare un utensile lavapiatti con manico. Risciacquare accuratamente e lasciare asciugare all'aria.

### Lavastoviglie

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

### Coperchio del contenitore esterno

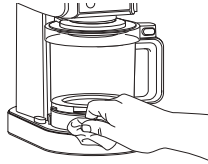
alcuni resti di ingredienti potrebbero andare a depositarsi sotto la pala mescolatrice. Si consiglia di rimuoverlo prima di pulire il coperchio del contenitore esterno. Successivamente, far scorrere dell'acqua tiepida sulla leva di rilascio della pala mescolatrice facendola uscire dai fori di drenaggio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



### Base motore

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

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



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

### CONSERVAZIONE

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

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

### RESETTARE IL MOTORE

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

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

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

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

## GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

### L'unità si muove mentre è in funzionamento.

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

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

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

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

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

### La spia di installazione lampeggia.

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

### La spia di installazione è fissa.

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

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

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

### Il display mostra E3 e le spie del programma lampeggiano.

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

### Il contenuto del vasetto si è congelato in obliquo.

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

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

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

### Il vasetto CREAMi Deluxe presenta dei graffi all'interno.

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

Per ordinare parti e accessori aggiuntivi, visitare il sito [ninjakitchen.it](http://ninjakitchen.it).

**CHIEDI ASSISTENZA SUBITO!**  
**Hai domande o problemi?**  
**CHIAMACI: 800 961655**

## REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

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

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

## PIÙ VASETTI, PIÙ PRELIBATEZZE CREAMI

Per registrare il prodotto e acquistare altri vasetti CREAMi Deluxe, visita [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)



## 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 requisiti 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](http://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](http://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](http://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](http://www.ninjakitchen.eu)

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



## REGISTREER UW AANKOOP

ninjakitchen.eu

Scan de QR-code met een mobiel apparaat

## NOTEER DEZE INFORMATIE

Modelnummer: \_\_\_\_\_

Serienummer: \_\_\_\_\_

Datum van aankoop: \_\_\_\_\_  
(Bewaar bon)

Winkel van aankoop: \_\_\_\_\_

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

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

Vermogen: 800 W

# NINJA®

## CREAMI DELUXE NC501EU | Handleiding



NEDERLANDS

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK • AANDACHTIG LEZEN VÓÓR GEBRUIK

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

## ⚠ WAARSCHUWING

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

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



# BEWAAR DEZE BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK • AANDACHTIG LEZEN VÓÓR GEBRUIK

## ⚠ WAARSCHUWING

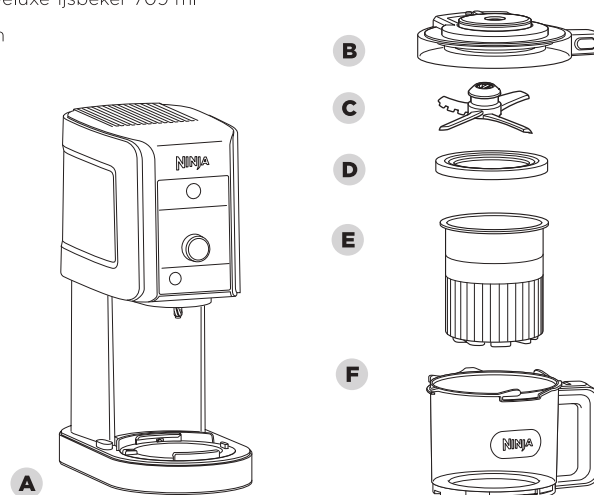
Om het risico op letsel, brand, elektrische schokken of schade aan eigendommen te beperken, dient u altijd basisveiligheidsmaatregelen te nemen, waaronder het volgen van de genummerde waarschuwingen en verdere instructies. Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.

- 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.
- 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.
- ALLEEN** hulpstukken en accessoires gebruiken die geleverd zijn met het product of aanbevolen door SharkNinja. Het gebruik van hulpstukken die niet worden aanbevolen of verkocht door SharkNinja kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- Plaats de Deluxe Creamerizer-spatel **NOOIT** op de motorvoet zonder deze eerst aan het deksel van de buitenste kom te bevestigen en het deksel op de buitenste kom te bevestigen.
- Handen, haar en kleding uit de buurt van de opvangbakken houden tijdens laden en gebruik.
- Vermijd contact met bewegende delen tijdens gebruik en hanteren van het apparaat.
- Overschrijd bij het vullen van opvangbakken **NOOIT** de **MAX FILL** (MAXIMAAL VULLEN)-streep.
- Het apparaat **NIET** bedienen met een lege opvangbak.
- Plaats de opvangbakken of andere bij het apparaat geleverde accessoires **NIET** in de magnetron, behalve de CREAMi Deluxe-ijsbeker. De ijsbeker kan in de magnetron.
- 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.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik **NOOIT** onbeheerd achter.
- Mix **NOOIT** hete vloeistoffen. Dit kan leiden tot drukopbouw en blootstelling aan stoom, wat kan leiden tot brandwonden bij de gebruiker.
- Verwerk **NOOIT** droge ingrediënten zonder een vloeistof aan de ingrediënten in de beker toe te voegen. Het is niet geschikt voor droog mixen.
- Voer **GEEN** slijpbewerkingen uit.
- Het apparaat **NOOIT** bedienen zonder dat de deksels aangebracht zijn. De vergrendelingen **NIET** proberen te overbruggen. Zorg er voorafgaand aan het gebruik voor dat de opvangbak en de deksel correct zijn geplaatst.
- Zorg ervoor dat voor gebruik al het gerei uit de opvangbakken is verwijderd. Het niet verwijderen van keukengerei kan leiden tot het breken van de opvangbakken en kan letsel en schade aan eigendommen veroorzaken.
- Houd handen en gerei uit de buurt van de opvangbakken tijdens het mixen, om het risico op ernstig lichamelijk letsel of schade aan het apparaat te voorkomen. Gebruik **ALLEEN** een pannenkoek als de keukenmachine niet in werking is.
- Draag het apparaat **NIET** aan het handvat van de buitenste kom. Houd het apparaat vast door beide zijden onder de bovenkant vast te pakken.
- Verwerk **GEEN** harde, losse ingrediënten of ijs. Dit apparaat is niet bedoeld om los, bevroren fruit, een blok ijs of ijsklontjes te verwerken.
- Vries de beker **NIET** schuin in. Bekers moeten op een vlak oppervlakte in de vriezer geplaatst worden. Bekers die onder een hoek bevroren zijn, mogen **NIET** gebruikt worden.
- Het maximumvermogen kan worden bereikt met het volgende recept: Zet de vriezer op -16 °C en laat de vriezer stabiliseren. Klop 1 doos poeder voor chocoladevla (165 gram) met 3 bekere gedurende 2 minuten. Giet deze basis in een lege CREAMi Deluxe-ijsbeker, tot aan de MAX FILL (MAXIMAAL VULLEN)-streep. Zet de beker 17,5 uur in de vriezer. Bewerk de basis met het programma RE-SPIN (OPNIEUW DRAAIEN).

## ONDERDELEN

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

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



## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

**BELANGRIJK:** Lees alle waarschuwingen voordat u verder gaat.

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

### WIST U DAT?

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

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

## EIGENSCHAPPEN

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

### INSTALL-LAMPJE

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

### AFTELKLOK

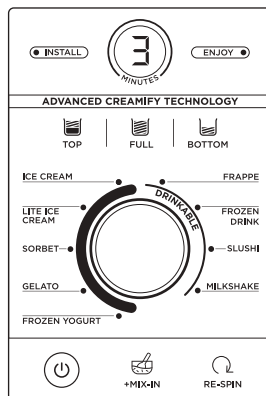
Telt de resterende tijd van het programma af.

### ENJOY-LAMPJE

Dit lampje gaat branden wanneer de bewerking is voltooid.

### PROCESSING MODE (BEWERKINGSMODUS)

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



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

### EENKNOPSPROGRAMMA'S

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

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

### SCHEPBARE PROGRAMMA'S ICE CREAM (IJS)

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

### LITE ICE CREAM (LIGHT IJS)

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

### SORBET

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

### GELATO (niet beschikbaar op alle modellen)

Voor het maken van custardbases voor Italiaans ijs.

### FROZEN YOGURT (YOGHURTIJS)

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

### MIX-IN (EXTRA TOEVOEGSELS)

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


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

### RE-SPIN


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


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

## INVRIEZINGSTIPS

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

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

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

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

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

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

Om in de winkel gekocht ijs naar uw smaak te maken, schept u het ijs in een Deluxe-ijsbeker en gaat u naar stap 1la.

### Dit is GEEN blender.

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

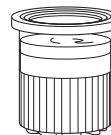
Maak **GEEN** smoothie en verwerk geen harde, losse ingrediënten, zoals bevroren fruit.

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

## DE CREAMi DELUXE GEBRUIKEN

**BELANGRIJK:** Lees alle waarschuwingen voordat u verder gaat.

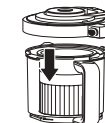
**1** Doe ingrediënten in de CREAMi Deluxe-ijsbeker. **GEEN** ingrediënten toevoegen voorbij de MAX FILL-streep. Inspiratie nodig voor recepten? Kies uit honderden recepten op [ninjatestkitchen.eu](https://ninjatestkitchen.eu).



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

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

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



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

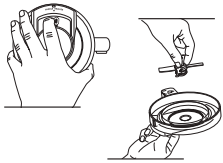
**LET OP:** Gebruik de Deluxe-ijsbeker **NIET** als de ingrediënten schuin zijn ingevroren of als de Deluxe-ijsbeker ongelijk is uitgeschept en vervolgens opnieuw maar ongelijk is ingevroren.

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



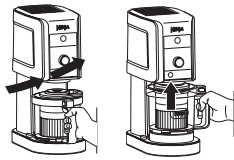
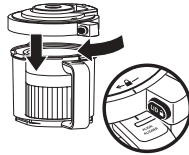
## DE CREAMI GEBRUIKEN - VERVOLG

**BELANGRIJK:** Lees alle waarschuwingen voordat u verdergaat.

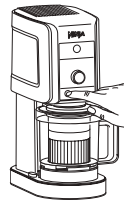


- 5 Druk op de vergrendeling van de spatel op de bovenkant van het deksel van de buitenkom en steek vervolgens de Deluxe Creamerizer-spatel in de bodem van het deksel. Laat de vergrendeling los om de spatel vast te zetten. Wanneer de vergrendeling vast zit, zit de spatel in het midden en enigszins los.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

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



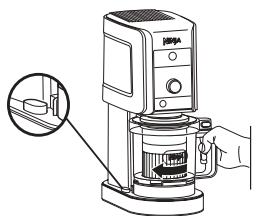
- 7 Plaats de buitenkom daarna op de motorvoet met de handgreep recht onder het controlepaneel. Draai de handgreep naar rechts om het platform op te tillen en de kom vast te zetten (u moet een klik horen).



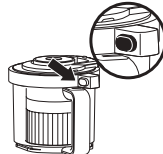
- 8 Druk op de aan-/uitknop om het apparaat in te schakelen. Als de buitenkom correct is vergrendeld, licht het controlepaneel op en is het apparaat klaar voor gebruik. Druk op TOP, FULL of BOTTOM, selecteer met de draaiknop het programma dat het meest geschikt is voor uw basis en druk de draaiknop in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

### OPMERKINGEN:

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



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



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

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



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

### MIX-IN TIPS

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

#### Harde extra's blijven heel.

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

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

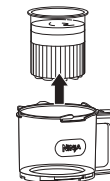
Voor ijs en gelato **raden wij geen vers fruit, sauzen en pasta's** als extra toevoegsels aan. Het toevoegen van vers fruit, fudge en karamelsausjes maakt de lekkernij wateriger. Chocolade-hazelnootpasta en notenpasta mengen ook niet goed met het ijs. Wij raden aan diepvriesfruit of chocolade/karamel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

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

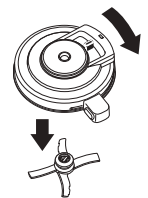
**OPMERKING:** Gebruik RE-SPIN niet vóór het programma MIX-IN.



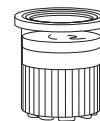
- 12 Til de Deluxe-ijsbeker uit de buitenkom en genieten maar!



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



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



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

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

## REINIGING

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

### Met de hand wassen

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

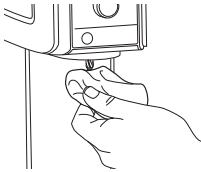
### Vaatwasser

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

### Buitenkom deksel

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

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



### Motorvoet

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

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



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

## OPBERGEN

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

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

## DE MOTOR RESETTEN

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

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

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

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

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

### Het apparaat beweegt over het werkblad als het aan staat.

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

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

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

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

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

### Eenknopsprogramma's worden niet verlicht.

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

### Het install-licht knippert.

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

### Het install-licht brandt constant.

- De buitenste kom is correct geplaatst, maar de spatel mist of is niet correct geplaatst. Breng het platform naar beneden door het knopje, om de kom te verwijderen, aan de linkerzijde van de motorvoet in te drukken en vast te houden, en draai het handvat van de buitenste kom naar het midden. Check of de spatel in de 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 motorvoet ongeveer 15 minuten afkoelen alvorens deze weer in te schakelen.
- Verwijder het deksel van de buitenkom en de spatel. Wees er zeker van dat er geen ingrediënten in het dekselmechanisme zitten.
- De ingrediënten die u probeert te verwerken zijn mogelijk te stevig. Zorg ervoor dat u ingrediënten gebruikt met suiker of vet. Volg de recepten in de inspiratiegids voor de beste resultaten.
- Uw vriezer staat wellicht te koud. Het apparaat is ontworpen om bases tussen -12 °C en -20 °C te verwerken. Pas de instellingen van uw vriezer aan, verplaats de Deluxe-ijsbeker naar de voorkant van de vriezer of laat de ijsbeker een paar minuten op het aanrecht staan voordat u deze verwerkt.
- Verwerk **GEEN** grote blokken ijs, ijsblokjes of harde losse ingrediënten.

### Op het display staat E3 en de programmalampjes knipperen.

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

### De Deluxe-ijsbeker is schuin ingevroren in de vriezer.

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

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

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

### De binnenkant van de CREAMi Deluxe-ijsbeker is bekrast.

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

## VERVANGENDE ONDERDELEN BESTELLEN

Om extra onderdelen en hulpstukken te bestellen, gaat u naar [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

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

## PRODUCTREGISTRATIE

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

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

## MEER BEKERS, MEER CREAMI-LEKKERS

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



# 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](http://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](http://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](http://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](http://www.ninjakitchen.eu)

Houd er rekening mee dat schade veroorzaakt door het gebruik van niet-originele Ninja-reserveonderdelen mogelijk niet door uw garantie wordt gedekt.



## REGISTRER KJØPET DITT

 [ninjakitchen.co.uk/register-guarantee/](http://ninjakitchen.co.uk/register-guarantee/)

 Skann QR-koden med en mobilenhet

## TA VARE PÅ DENNE INFORMASJONEN

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

Serienummer: \_\_\_\_\_

Kjøpsdato: \_\_\_\_\_

(Ta vare på kvitteringen)

Butikken der du kjøpte den: \_\_\_\_\_

## TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning: 220–240 V-, 50–60 Hz

Effekt: 800 W

# NINJA®

## CREAMi DELUXE




### NC501EU | Brukerhåndbok



NORSK

## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

### KUN TIL HJEMMEBRUK • LES NØYE FØR BRUK

	<b>Les og gjennomgå alle instruksjonene for drift og bruk.</b>
	<b>Indikerer risikoområde som kan forårsake personskader, dødsfall eller alvorlige skader på eiendom ved neglisjering av varselet tilknyttet dette symbolet.</b>
	<b>Kun til bruk innendørs og i husholdninger.</b>
<b>Ved bruk av elektriske apparater bør grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende:</b>	

## ADVARSEL

**For å redusere risikoen for personskade, brann, elektrisk støt og skade på eiendom må grunnleggende sikkerhetsforholdsregler alltid følges, inkludert å ta hensyn til alle advarsler og etterfølgende instruksjoner. Bruk ikke dette apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk.**

- 1 Les alle instruksjoner før bruk av apparatet og tilbehøret.
- 2 Overhold og følg alle advarsler og instruksjoner nøye. Denne enheten har elektriske koblinger og bevegelige deler som vil kunne utgjøre en risiko for brukeren.
- 3 Gå gjennom alt innholdet for å forsikre deg om at du har alle delene som trengs for å kunne bruke apparatet trygt og riktig.
- 4 Slå apparatet **AV** og dra deretter støpselet ut av stikkkontakten før montering og demontering av deler og før rengjøring. For å koble av strømmen, ta tak i støpselet og dra det ut av stikkkontakten. Trekk **ALDRI** ut kontakten ved å gripe og dra i ledningen.
- 5 Før bruk, vask alle deler som kan komme i kontakt med mat. Følg rengjøringsinstruksjonene som inngår i denne instruksjonsmanualen.
- 6 Inspiser Deluxe Creamerize-skovlen for skade før hvert bruk. Hvis skovlen er bøyd eller det er mistanke om skade, kontakt SharkNinja for å ordne en erstatning.
- 7 **IKKE** bruk dette apparatet utendørs. Det er kun ment for innendørs bruk.
- 8 **IKKE** bruk et elektrisk apparat med en skadet ledning eller støpsel, eller etter at apparatet har sviktet eller har falt i gulvet eller blir skadet på noen måte. Dette apparatet har ingen deler som kan vedlikeholdes av brukeren. Ved skade, kontakt SharkNinja.
- 9 Dette apparatet har viktige markeringer på stikkkontakten. Strømledningen er ikke egnet for utskifting. Ved skade, kontakt SharkNinja for service.
- 10 Skjøteledninger bør **IKKE** brukes med dette apparatet.
- 11 For å unngå risiko for elektrisk støt, må du **IKKE** senke apparatet ned i vann, eller la ledningen komme i kontakt med noen form for væske.
- 12 **IKKE** la ledningen henge over kanten på bord eller benker. Ledningen kan fanges opp og dra apparatet av arbeidsbenken.
- 13 **IKKE** la enheten eller ledningen komme i kontakt med varme overflater, inkludert komfyrer og andre varmeapparater.
- 14 Bruk **ALLTID** apparatet på en tørr, jevn overflate.
- 15 **IKKE** la barn bruke apparatet eller leke med det. Hold et godt øye med apparatet når det brukes i nærheten av barn.
- 16 Dette apparatet er **IKKE** ment til å brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått veiledning om bruken av apparatet fra en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.

# SPAR PÅ DISSE VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONENE

KUN TIL HJEMMEBRUK • LES NØYE FØR BRUK

## ⚠ ADVARSEL

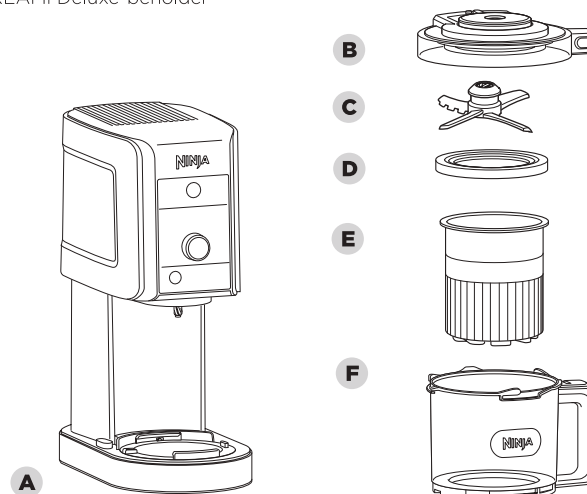
For å redusere risikoen for personskade, brann, elektrisk støt og skade på eiendom må grunnleggende sikkerhetsforholdsregler alltid følges, inkludert å ta hensyn til alle advarsler og etterfølgende instruksjoner. Bruk ikke dette apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk.

- 17 Bruk **KUN** fester og tilbehør som leveres sammen med produktet eller som anbefales av SharkNinja. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt eller selges av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt eller skade.
- 18 Plasser **ALDRI** Deluxe Creamerize-skovlen på motorbasen uten at den først festes til lokket på den ytre bollen og lokket festes til den ytre bollen.
- 19 Hold hender, hår og klær unna beholderen under feste og bruk.
- 20 Under bruk og håndtering av apparatet, må du unngå kontakt med bevegelige deler.
- 21 **IKKE** fyll beholderne over **MAX FILL**-strekene.
- 22 **IKKE** bruk apparatet med en tom beholder.
- 23 **IKKE** sett noen av beholderne eller tilbehøret som medfølger apparatet i mikrobølgeovnen, bortsett fra CREAMi Deluxe-beholderen. Beholderen kan settes i mikrobølgeovnen.
- 24 **IKKE** varm beholderen i mikrobølgeovnen i mer enn åtte minutter om gangen. Vent til den er avkjølt før du varmer den i mikrobølgeovn igjen.
- 25 Ha **ALLTID** oppsyn med apparatet når det brukes.
- 26 **IKKE** rør om i varme væsker. Hvis du gjør dette kan, det resultere i oppbygging av trykk og dampeksponering som vil kunne medføre en risiko for at brukeren blir brent.
- 27 Bearbeid **IKKE** tørre ingredienser uten å tilsette væske i koppen. Den er ikke ment for tørrblanding.
- 28 **IKKE** utfør kverneoperasjoner.
- 29 Bruk **ALDRI** apparatet uten at lokk er på plass. **IKKE** prøv å bryte opp låsemekanismen. Pass på at beholderen og lokket er satt ordentlig på plass før bruk.
- 30 Pass på at alle redskaper er fjernet fra beholder før bruk. Manglende fjerning av redskaper fra beholder kan føre til at de knuses og kan resultere i skade på personer og eiendom.
- 31 Hold hender og redskaper borte fra beholder under blanding for å redusere risikoen for alvorlig personskade eller skade på apparatet. En skrape kan brukes, men **KUN** når apparatet ikke er i gang.
- 32 **IKKE** bær apparatet i håndtaket til den ytre bollen. Hold apparatet ved å ta tak i begge sider av apparatet under hodet.
- 33 **IKKE** bearbeid harde og løse ingredienser eller is. Dette apparatet er ikke beregnet på å bearbeide løst frossen frukt, en isblokk eller isbiter.
- 34 **IKKE** frys beholderen på skrå. Beholdere må plasseres på et plant underlag i fryseren. Beholdere som er frosset på skrå skal **IKKE** bearbeides.
- 35 Maksimal effekt kan oppnås med følgende oppskrift: Still fryseren til -16°C og la den stabilisere seg. Visp 1 boks med instant sjokoladepuddingpulver (165 gram) med 3 kopper melk i 2 minutter. Hell basen i en tom Creami Deluxe-beholder opp til MAX FILL-streken. Sett beholderen i fryseren i 17,5 timer. Bearbeid basen med RE-SPIN (SPINN PÅ NYTT)-programmet.

## DELER

- A Motorbase (tilkoplede strømledninger vises ikke)
- B Lokk ytre bolle
- C Deluxe Creamerize-skovle
- D CREAMi Deluxe-lokk
- E 709 ml CREAMi Deluxe-beholder
- F Ytre bolle

**MERK:** Apparatets farge, antall beholdere og programmer kan variere etter modell.



## FØR DU BRUKER DEN FØRSTE GANG

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

**MERK:** Ingen deler inneholder BPA, og alle tåler oppvaskmaskin på øverste hylle. Sikre at skovlen, beholderen, den ytre bollen og lokk alle er atskilt før de plasseres i oppvaskmaskinen.

### VISSTE DU?

**At du kan bruke den ytre bollen til å bære CREAMi Deluxe-beholderen etter at du har fjernet den fra fryseren.**

- 1 Fjern all emballasje fra enheten.
- 2 Vask beholder, lokk og skovlen i varmt såpevann. Bruk et oppvaskredskap med håndtak for å rengjøre skovlen.
- 3 Skyll og lufttørk alle deler nøye.
- 4 Tørk av kontrollpanelet med en myk klut.

## FUNKSJONER

 Bruk av/på-knappen til å slå apparatet på eller av.

### INSTALLASJONSLYS

Lampen vil lyse opp når apparatet ikke er fullt montert for bruk. Sørg for at bollen er riktig installert hvis lampen blinker. Sjekk at skovlen er installert hvis lampen lyser kontinuerlig.

### NEDTELLINGSUR

Nedteilling for gjenværende programtid.

### LYS FERDIG

Når bearbeidingen er fullført, vil lyset tennes.

### BEARBEIDING-MODUS

Velg bearbeiding-modus før du velger program. For å bearbeide hele Deluxe-beholderen, trykk på FULL. For å bearbeide kun den øvre halvdel, trykk på TOP. For å bearbeide den gjenværende halvdel, trykk på BOTTOM.

**MERK:** TOP- og BOTTOM-modus er ikke tilgjengelig med DRIKKBAR-programmer.

### ONE-TOUCH-PROGRAMMER

Hvert One-Touch-program er intelligent designet for å vispe sammen lekre produkter. Programmene varierer i lengde og hastighet avhengig av de optimale innstillingene for å få perfekt kremete resultater for valgt type oppskrift.

**MERK:** Trykk på skiven igjen for å stoppe alle aktive programmer.

### PROGRAMMER FOR MYKE FRISTELSER ISKREM

Designet for tradisjonelt fristende oppskrifter. Perfekt for å gjøre oppskrifter med meieriprodukter og alternativer til meieriprodukter til tykke, kremete iskrem du kan nyte med skje.

### LETT ISKREM

Designet for at helsebevisste forbrukere kan lage iskrem med lite sukker eller fett eller bruke sukkererstatninger. Velg dette når du bearbeider keto- eller paleo-oppskrifter.

### SORBET

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

### GELATO (ikke tilgjengelig på alle modeller)

Skaper vaniljesausbaser for iskrem med italiensk stil.

### FROSSEN YOGHURT

Med et enkelt knappetrykk forvandler du favorittyoghurten fra butikken til sunne, kremete, frosne godbiter. Pass på at du bruker vanlig yoghurt med tilsatt sukker når du lager frossen yoghurt. Ikke bearbeid lett-yoghurt eller sukkerfri yoghurt i apparatet.

### MIX-IN

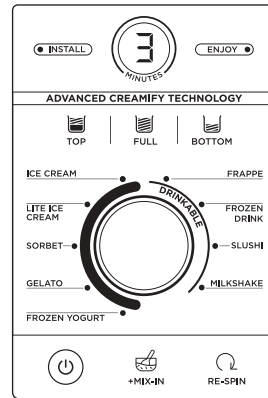
Designet til å blande inn biter av sjokolade, søtsaker, småkaker, nøtter, frokostblandinger, eller frossen frukt i en base du har laget selv eller kjøpt i butikk.

**MERK:** Innblandinger fungerer best hvis de legges til midt i Deluxe-beholderen. Etter bearbeiding, bruk en skje for å lage et 4 cm bredt hull som går til bunnen av den bearbeidede porsjonen i Deluxe-beholderen. Legg hakkede eller knuste innblandinger i hullet og bearbeid igjen ved å bruke MIX-IN programmet.

### RE-SPIN

Designet for å sikre en glatt tekstur etter å ha kjørt ett av de forhåndsinnstilte programmene. RE-SPIN er ofte nødvendig når basen er svært kald (under -20 °C) og tekturen er kornete i stedet for kremete.

**MERK:** Ikke RE-SPIN før du bruker MIX-IN-programmet.



## FRYSETIPS



For best resultat, sett fryseren på mellom -12 C og -20 C. CREAMi Deluxe er utformet for å bearbeide baser innenfor dette området. Hvis fryseren holder en temperatur innenfor dette området, bør beholderen nå riktig temperatur.



**IKKE** frys Deluxe-beholderen på skrå. Plasser Deluxe-beholderen på et plant underlag i fryseren.



Oppreiste fryserer fungerer best. En fryseboks er ikke anbefalt, da de har en tendens til å nå ekstremt kalde temperaturer.



Frys basen i minst 24 timer. Selv om den kan være frosset, må basen nå en enda kaldere temperatur før den kan bearbeides.



Bruk tiden best mulig ved å klargjøre flere CREAMi Deluxe-beholdere samtidig. Oppbevar disse Deluxe-beholderne i fryseren for å enkelt kunne Creamify når lysten melder seg.

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

### Dette er IKKE en mikser.

**IKKE** bearbeid en frossen isblokk eller isbiter.

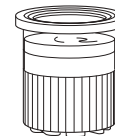
**IKKE** lag en smoothie eller bearbeid harde, løse ingredienser, slik som frossen frukt.

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

## BRUKE CREAMi DELUXE

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

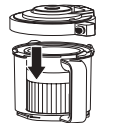
1 Tilsett ingredienser i CREAMi Deluxe-beholderen. **IKKE** tilsett ingredienser over MAX FILL (MAKSIMAL FYLLING)-streken på beholderen. For oppskriftsinspirasjon, velg mellom hundrevis av forskjellige oppskrifter på [ninjatestkitchen.eu](https://ninjatestkitchen.eu).



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

**MERK:** Apparatet må være plugget inn for montering. Apparatet vil ikke kjøre hvis den ytre bollen installeres før apparatet er koblet inn.

3 Koble til enheten og plasser den på en ren, tørr, jevn overflate som en benkeplate eller et bord.



4 Når basen er forberedt eller frosset, fjerner du lokket på Deluxe-beholderen og setter den i den ytre bollen.

**MERK: IKKE** bearbeid Deluxe-beholderen hvis ingrediensene har blitt frosset på skrå eller hvis du har tatt noe ut av beholderen og den deretter har frosset ujevnt.

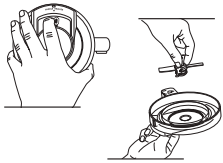
Glatt alltid ut overflaten på en bearbeidet godbit før du fryser den på nytt. Hvis innholdet er ujevnt frosset, sett Deluxe-beholderen i kjøleskapet slik at ingrediensene smelter. Visp deretter ingrediensene for å blande dem. Når du fryser på nytt, pass på å plassere Deluxe-beholderen på et plant underlag i fryseren.





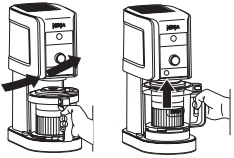
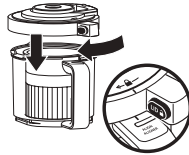
## BRUKE CREAMI – FORTS

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

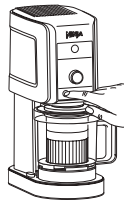


- 5 Trykk og hold inne skovle-låsen på toppen av den ytre bollen, og sett deretter Deluxe Creamerize-skovlen inn i bunnen av lokket. Slipp låsen for å sikre skovlen. Når den er fullstendig installert, vil låsen være sentrert, og skovlen vil være litt løs. Trykk på på-knappen for å slå på apparatet.

- 6 Posisjoner fliken på lokket litt til høyre for håndtaket på den ytre bollen slik at strekene på lokket og håndtaket er på linje. Roter lokket med klokken for å låse.



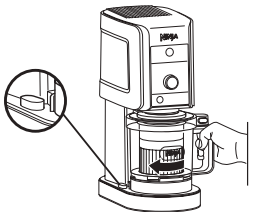
- 7 Når enheten er koblet til, plasser deretter den ytre bollen på motorbasen med håndtaket sentrert under kontrollpanelet. Vri håndtaket til høyre for å heve plattformen og låse bollen på plass. Du skal da høre et klikk.



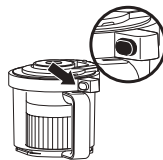
- 8 Trykk på på-knappen for å slå på apparatet. Hvis den ytre bollen er riktig installert, vil kontrollpanelet lyse opp og apparatet er klart til bruk. Trykk på TOP, FULL, eller BOTTOM, og bruk skiven til å velge programmet som passer til din base, og trykk på skiven for å begynne å bearbeide. Programmet vil stoppe automatisk når det er fullført.

### MERKNADER:

- TOP- og BOTTOM-modus er ikke tilgjengelig med DRIKKBAR-programmer.
- Hvis installasjonslampen er oplyst, er apparatet ikke fullt montert for bruk. Hvis lampen blinker, sørg for at beholderen er riktig installert. Hvis lampen lyser kontinuerlig, sjekk at skovlen er installert. 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:** Apparatet lar deg ikke kjøre flere One-Touch-programmer etter hverandre. Mellom programmer senker du bollen og sjekker resultatene før du fortsetter.



- 11a Hvis du tilsetter blandinger, bruk en skje for å lage et 4 cm bredt hull som går til bunnen av den bearbejdede porsjonen i Deluxe-beholderen. Tilsett hakkede eller knuste blandinger i huller i Deluxe-beholderen og gjenta trinn 6-10 for å behandle på nytt ved å bruke samme bearbejdings-område og MIX-IN-programmet.

### INNBLANDINGSTIPS

**Tilsett 45 g** med knust godteri, frossen frukt, hakkede nøtter, sjokoladebiter eller lignende. Når du tilsetter forskjellige typer innblandinger, anbefaler vi at du ikke overstiger 45 g tilsammen. Juster mengden av innblandinger etter smak, men pass på at lokket på den ytre bollen fortsatt lar seg enkelt lukke over Deluxe-beholderen.

#### Harde innblandinger forblir intakte.

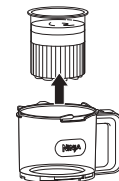
Innblandinger som sjokolade, godteri og nøtter vil ikke bli brutt ned under MIX-IN-programmet. Bruk mini-sjokoladebiter eller godteri eller ferdig oppkuttete ingredienser.

**Myke innblandinger vil brytes ned.** Innblandinger som frokostblandinger, kjeks og frossen frukt vil bli mindre etter MIX-IN-programmet. Bruk større biter for myke ingredienser.

For iskrem og gelato **anbefaler vi IKKE frisk frukt, sauser og pålegg** som innblandinger. Å tilsette frisk frukt, nougat og karamellsaus vil gjøre godbiten din vassen. Sjokoladehassel nøttopp pålegg og nøttesmør blandes heller ikke godt. Vi anbefaler å bruke frossen frukt eller sjokolade/karamell-toppinger.

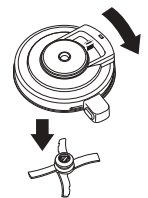
- 11b Hvis du ikke legger til innblandinger, kan RE-SPIN brukes på smulete eller pulveraktig innhold i Deluxe-beholderen for å gjøre det mer kremete. RE-SPIN er ofte nødvendig for svært kalde baser. Hvis godbiten er glatt og kan skuffes ut, går du til trinn 12. Hvis basen er kornete eller pudrete, gjenta trinn 6-10 for å bearbeide igjen ved bruk av RE-SPIN-programmet.

**MERK:** Ikke RE-SPIN før du bruker MIX-IN-programmet.



- 12 Løft deretter Deluxe-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 Deluxe Creamerize-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 apparatet av ved å trykke på av/på-knappen. Dra ut ledningen når du er ferdig. Se avsnittet Stell og vedlikehold for instruksjoner om rengjøring og oppbevaring.



- 15 Spiste du ikke alt i Deluxe-beholderen? Gjør toppen av den frosne godbiten din flat med en skje eller en slikkepott før du fryser på nytt. Hvis godbiten er hard etter å ha blitt frosset på nytt, bearbeid den igjen med programmet brukt for å lage den. Hvis den er myk, kan du bare skuffe ut og nyte den. Før du bearbeider en drikkelig rest om igjen, tilsett ca. 120 ml valgfri væske for FROSSEN DRIKKE eller 170 ml for SLUSHI eller FRAPPÉ.

**MERK:** Hvis godbiten din inneholder innblandinger, vil ny bearbeiding knuse innblandingene dine ytterligere og skape en ny smak.

## STELL OG VEDLIKEHOLD

### RENGJØRING

**MERK:** Før rengjøring må du sørge for å fjerne Deluxe Creamerize-skovlen fra den ytre bollen ved å skylle lokket og deretter trykke på skovle-låsen.

#### Vask for hånd

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

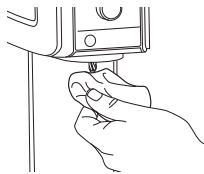
#### Oppvaskmaskin

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

#### Ytre bollelokk

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

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

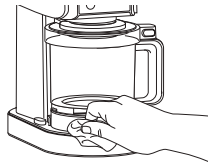


#### Motorbase

Trekk ut ledningen fra motorbasen før rengjøring. Rengjør motorbasen med en ren, fuktig klut. IKKE bruk klut, svamp eller børste som sliter ved rengjøring av basen.

Bruk en varm klut til å tørke av spindelen under kontrollpanelet etter hver bruk.

Hvis væske er fanget mellom motorbasen og plattformen, hever du plattformen for å rengjøre. Plasser den ytre bollen på motorbasen med håndtaket sentrert under kontrollpanelet. Vri håndtaket til høyre for å heve plattformen. Bruk deretter en fuktig klut for å rengjøre området mellom basen og den hevede plattformen.



### OPPBEVARING

For oppbevaring kveiler du sammen ledningen med borrelåsen nær baksiden av motorbasen.

**IKKE** kveil kabelen rundt bunnen av enheten for oppbevaring.

Oppbevar gjenværende tilbehør sammen med enheten eller i et skap hvor de ikke vil skades eller utgjøre en fare.

### TILBAKESTILLE MOTOREN

Enheden 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 til enheten ut av stikkkontakten.
- 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 maksimale kapasiteter ikke overskrides. Dette er den mest vanlige årsaken til overbelastning av apparatet.

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

## FEILSØKINGSVEILEDNING

**⚠ ADVARSEL: For å redusere risikoen for støt og utilsiktet drift, slå av strømmen og trekk ut kontakten 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 Deluxe-beholderen tilbake i fryseren i flere timer eller til ønsket konsistens er nådd.
- For best resultat, frys basen i minst 24 timer og bearbeid umiddelbart etter at den er tatt ut av fryseren. Hvis den bearbeidede basen fremdeles ikke er fast, kan du prøve å stille fryseren til en kaldere temperatur. Apparatet er designet for å behandle baser mellom -12 °C og -20 °C.
- Andelen fett eller sukker kan være for høy i oppskriften. Se inspirasjonsguiden og bruk oppskriftene som følger med for å få de beste resultatene.

**Iskremen ser smuldrete eller pulveraktig ut etter bearbeiding.**

- Når basene er frosset i veldig kalde fryserer, kan resultatet bli smuldrete. Etter at du har kjørt et One-Touch-program, kan du bruke RE-SPIN-programmet til å gjøre iskremen mykere og mer kremet.
- Andelen fett eller sukker kan være for lav i oppskriften din. Se inspirasjonsguiden og bruk oppskriftene som følger med for å få de beste resultatene.

**One-Touch-programmene lyser ikke.**

- Sørg for at apparatet er koblet til en fungerende stikkontakt før du installerer den ytre bollen. Trykk deretter på av/på-knappen for å velge et program.
- Sørg for at apparatet er ferdig montert for bruk. Hvis apparatet er slått på og den ytre bollen ikke er riktig installert, blinker installasjonslampen. Hvis skovlen ikke er riktig installert, lyser installasjonslampen. Alle One-Touch programmer vil være tilgjengelige når apparatet er ferdig montert og et bearbeiding-modus har blitt valgt.
- Apparatet lar deg ikke kjøre flere programmer etter hverandre. Mellom programmene, senk bollen og sjekk resultatene før du løfter bollen og kjører et nytt program.

**Installasjonslampen blinker.**

- Den ytre bollen er ikke installert eller ikke riktig installert. Installer skovlen i lokket på den ytre bollen på nytt og så lokket på den ytre bollen, og installer deretter den ytre bollen på motorbasen slik at den klikker på plass.

**Installasjonslyset lyser kontinuerlig.**

- Den ytre bollen er riktig installert, men skovlen mangler eller er feil installert. Senk plattformen ved å trykke og holde bolle-utløserknappen til venstre på motorbasen mens du vrir håndtaket til den ytre bollen mot midten. Pass på at skovlen er installert i lokket.

**Displayet viser E1 eller E2 og programlysene blinker.**

- Motoren er overbelastet og må tilbakestilles. Koble fra apparatet, fjern bollen og la motorbasen avkjøles i ca. 15 minutter før du bruker den igjen.
- Fjern lokket på den ytre bollen og skovlen. Sørg for at ingen ingredienser sitter fast i lokkenheten.
- Ingrediensene du prøver å behandle kan være for tette. Pass på at du bruker ingredienser med sukker eller fett. Følg oppskriftene i inspirasjonsguiden for best resultat.
- Fryseren din kan være veldig kald. Apparatet er designet for å behandle baser mellom -12 °C og -20 °C. Endre innstillingen til fryseren, flytt Deluxe-beholderen foran i fryseren eller la den ligge ute på benkeplaten i noen minutter før bearbeiding.
- **IKKE** bearbeid en frossen isblokk, isbiter eller harde, løse ingredienser.

**Displayet viser E3 og programlysene blinker.**

- Det oppstod en feil, og programmet ble ikke fullført. Koble først apparatet fra strømmen. Kontroller at skovlen er riktig installert, sett kontakten inn igjen, og prøv å kjøre programmet igjen.

**Deluxe-beholderen er frosset på skrå i fryseren.**

- For best resultat bør du ikke bearbeide en Deluxe-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 iskrem før du fryser den på nytt. Hvis Deluxe-beholderen er ujevnt frosset, sett Deluxe-beholderen i kjøleskapet slik at ingrediensene smelter. Visp deretter for å sikre at ingrediensene er blandet. Når du fryser på nytt, må du plassere Deluxe-beholderen på et plant underlag i fryseren.

**Den ytre bollen vil ikke løse fra motorbasen etter bearbeiding.**

- Vent ca. 2 minutter, og prøv å fjerne den ytre bollen igjen. Hold utløserknappen på venstre side av motorbasen og vri bollehåndtaket med urviseren for å fjerne den. Dette kan kreve litt kraft.
- 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 skylle og tørke skovlen etter bearbeiding av hver base. Med noen oppskrifter kan det fryse vann mellom skovlen og motorbasen og klistre dem sammen. Tørk av skovlen mellom kjøringene for å hindre dette.

**Innsiden av CREAMi Deluxe-beholderen har riper.**

- Småriper i Deluxe-beholderen er normalt etter vanlig bruk. For å unngå riper i Deluxe-beholderen, forbered ingrediensene i en egen bolle og unngå aggressiv bruk av metallredskaper i beholderen. Rengjør med myke, ikke-skurende kluter.

## BESTILLING AV RESERVEDELER

For å bestille flere deler og tilbehør, besøk [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

**FÅ HJELP NÅ!**  
**Spørsmål eller problemer?**  
**RING OSS: +44 (0) 800 862 0453**

## PRODUKTREGISTRERING

Gå til [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) eller ring **+44 (0) 800 862 0453** for å registrere ditt nye Ninja®-produkt innen 28 timer etter kjøpsdatoen. Du vil bli bedt om å oppgi butikknavn, kjøpsdato og modellnummer samt navn og adresse.

Hvis du registrerer deg, kan vi kontakte deg ved et eventuelt varsel om produktsikkerhet.

## FLERE BEHOLDERE, FLERE CREAMI-GODBITER

For å registrere produktet og kjøpe flere CREAMi Deluxe-beholdere, **gå til [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)**



# 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](http://www.ninjakitchen.eu)

### Hvordan registrerer jeg Ninja-garantien?

Kjøp fra Ninja-nettstedet blir automatisk registrert 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](http://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](http://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 Ninja-enheter på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Husk at skade forårsaket av bruk av reservedeler som ikke er fra Ninja, kanskje ikke dekkes av garantien din.



## REGISTE A SUA COMPRA

 ninjakitchen.eu

 Faça a leitura do código QR com um dispositivo móvel

## REGISTE ESTA INFORMAÇÃO

Número do modelo: \_\_\_\_\_

Número de série: \_\_\_\_\_

Data da compra: \_\_\_\_\_  
(Guarde o recibo)

Loja onde efetuou a compra: \_\_\_\_\_

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão: 220-240 V 50-60 Hz  
Potência: 800 W

# NINJA®

## CREAMi DELUXE




### NC501EU | Guia do utilizador



PORTUGUÊS

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO • LEIA ATENTAMENTE ANTES DE USAR

	<b>Leia e consulte as instruções de funcionamento e utilização.</b>
	<b>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.</b>
	<b>Apenas para utilização doméstica interior.</b>
<b>Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre seguidas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:</b>	

## ⚠️ AVISO

**Para reduzir o risco de ferimentos, incêndio, choque elétrico ou danos materiais, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo os seguintes avisos numerados e instruções subsequentes. Não utilize o aparelho para outros fins que não os previstos.**

- 1 Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho e os respetivos acessórios.
- 2 Cumpra e siga cuidadosamente todos os avisos e instruções. Este aparelho contém ligações elétricas e peças móveis que apresentam um potencial risco para o utilizador.
- 3 Faça um inventário de todo o conteúdo para garantir que tem todas as peças necessárias para utilizar o seu aparelho de forma adequada e segura.
- 4 **DESLIGUE** o aparelho e, em seguida, desligue-o da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar peças e antes de limpar. Para desligar, segure a ficha pelo corpo e puxe-a da tomada. **NUNCA** desligue agarrando e puxando o cabo flexível.
- 5 Antes de utilizar, lave todas as peças que possam entrar em contacto com alimentos. Siga as instruções de lavagem descritas neste manual de instruções.
- 6 Antes de cada utilização, inspecione a pá Deluxe Creamerizer para verificar se tem algum dano. Se suspeitar que uma pá está dobrada ou danificada, contacte a SharkNinja para providenciar a sua substituição.
- 7 **NÃO** utilize este aparelho no exterior. Foi concebido apenas para utilização doméstica interior.
- 8 **NÃO** utilize qualquer aparelho com um cabo ou ficha danificados ou se o aparelho demonstrar anomalias, cair ou tiver qualquer tipo de dano. Este aparelho não tem peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Em caso de avaria, contacte a SharkNinja.
- 9 Este aparelho tem marcas importantes na ficha. O cabo de alimentação inteiro não é adequado para substituição. Em caso de danos, contacte a SharkNinja para reparação.
- 10 **NÃO** devem ser usados cabos de extensão com este aparelho.
- 11 Para proteger contra o risco de choque elétrico, **NÃO** mergulhe o aparelho nem permita que o cabo de alimentação entre em contacto com qualquer forma de líquido.
- 12 **NÃO** deixe o cabo pendurado nas extremidades de mesas ou bancadas. O cabo pode ficar preso e arrastar o aparelho da superfície de trabalho.
- 13 **NÃO** deixe que o aparelho ou o cabo entrem em contacto com superfícies quentes, incluindo fogões e outros aparelhos de aquecimento.
- 14 Utilize **SEMPRE** o aparelho numa superfície seca e nivelada.
- 15 **NÃO** permita que crianças operem este aparelho ou o utilizem como um brinquedo. É necessária uma supervisão atenta quando qualquer aparelho é usado perto de crianças.
- 16 Este aparelho **NÃO** deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, exceto se tiverem supervisão ou tiverem recebido instruções sobre como usar o aparelho de alguém responsável pela sua segurança.

# GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO • LEIA ATENTAMENTE ANTES DE USAR

## AVISO

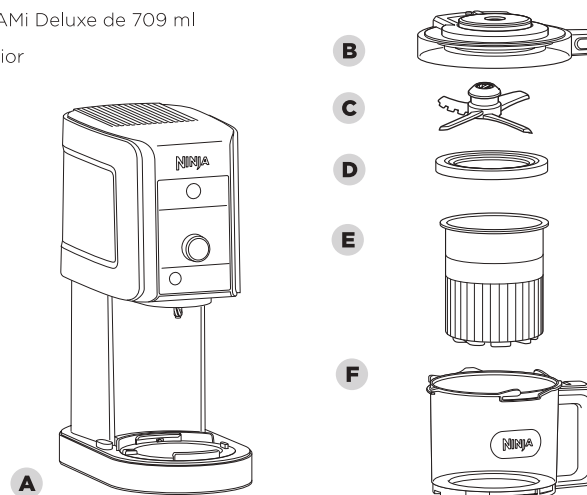
Para reduzir o risco de ferimentos, incêndio, choque elétrico ou danos materiais, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo os seguintes avisos numerados e instruções subsequentes. Não utilize o aparelho para outros fins que não os previstos.

- Utilize **APENAS** acessórios que sejam fornecidos com o produto ou que sejam recomendados pela SharkNinja. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela SharkNinja pode causar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.
- NUNCA** coloque a pá Deluxe Creamerizer na base com motor sem que esteja primeiro fixada na tampa da taça exterior e sem a tampa fixada na taça exterior.
- Ao montar e utilizar, mantenha as mãos, o cabelo e a roupa fora do recipiente.
- Evite o contacto com peças móveis durante o funcionamento e manuseamento do aparelho.
- NÃO** encha os recipientes para além das linhas **MAX FILL** (Enchimento máximo).
- NÃO** opere o aparelho com um recipiente vazio.
- NÃO** coloque recipientes ou acessórios fornecidos com o aparelho no micro-ondas, exceto a taça CREAMi Deluxe. A taça pode ir ao micro-ondas.
- 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.
- NUNCA** deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver a ser utilizado.
- 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.
- NÃO** processe ingredientes secos sem adicionar líquido à taça. Não se destina a liquidificação seca.
- NÃO** efetue operações de moagem.
- NUNCA** utilize o aparelho sem as tampas colocadas. **NÃO** tente anular o mecanismo de bloqueio. Certifique-se de que o recipiente e a tampa estão instalados corretamente antes da operação.
- Antes da utilização, certifique-se de que todos os utensílios são removidos dos recipientes. A não remoção dos utensílios pode fazer com que os recipientes se partam e resultar em lesões pessoais e danos materiais.
- 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.
- NÃO** segure no aparelho pela pega da taça exterior. Segure no aparelho agarrando-o em ambos os lados, por baixo da cabeça.
- NÃO** processe alimentos duros e soltos ou gelo. Este aparelho não deve ser usado para processar fruta congelada solta, blocos de gelo sólido ou cubos de gelo.
- NÃO** congele a taça inclinada. As taças devem ser colocadas numa superfície nivelada no congelador. As taças congeladas com inclinação **NÃO** devem ser processadas.
- 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 3 chávenas de leite durante 2 minutos. Verta a base para uma taça vazia CREAMi Deluxe até à linha MAX FILL (linha de enchimento máximo). Coloque a taça no congelador durante 17,5 horas. Processe a base utilizando o programa RE-SPIN (bater de novo).

## PEÇAS

- Base do motor (cabo de alimentação ligado não apresentado)
- Tampa da taça exterior
- Pá Deluxe Creamerizer
- Tampa CREAMi Deluxe
- Taça CREAMi Deluxe de 709 ml
- Taça exterior

**NOTA:** A cor do aparelho, o número de taças e os programas podem variar consoante o modelo.



## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

**IMPORTANTE:** Leia todos os avisos antes de continuar.

**NOTA:** Todos os acessórios estão isentos de bisfenol A (BPA) e podem ser lavados na máquina de lavar louça (apenas no cesto superior). Certifique-se de que separa a pá, a taça, a taça exterior e as tampas antes de as colocar na máquina de lavar louça.

### SABIA?

**Pode usar a taça exterior para transportar a taça CREAMi Deluxe depois de a retirar do congelador.**

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

## FUNÇÕES

Utilize o botão de alimentação para ligar e desligar o aparelho.

### LUZ DE INSTALAÇÃO

A luz de instalação acende-se quando o aparelho não estiver totalmente montado para utilização. Se a luz estiver a piscar, certifique-se de que a taça está corretamente instalada. 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 DE SABOREAR

Quando o processamento estiver concluído, a luz irá acender.

### MODO DE PROCESSAMENTO

Selecione o modo de processamento antes de selecionar um programa. Para processar a taça Deluxe na sua totalidade, prima FULL (cheio). Para processar apenas a metade superior, prima TOP (topo). Para processar a metade restante da taça Deluxe, prima BOTTOM (fundo).

**NOTA:** Os modos TOP (topo) e BOTTOM (fundo) não estão disponíveis com programas DRINKABLE (bebível).

### PROGRAMAS ONE-TOUCH

Cada programa One-Touch foi concebido de modo inteligente para lhe permitir fazer algo delicioso. Os programas têm diferentes durações e velocidades, dependendo das definições ideais para assegurar 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 e substitutos de laticínios em gelados espessos e cremosos que pode comer à colher.

### LITE ICE CREAM (GELADO POUCO CALÓRICO)

Concebido para os consumidores preocupados com a saúde, para 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.

### GELATO (GELADO ITALIANO) (não disponível em todos os modelos)

Cria bases cremosas para gelados de estilo italiano.

### FROZEN YOGURT (IOGURTE GELADO)

Transforme facilmente os seus iogurtes favoritos que compra no supermercado em guloseimas congeladas saudáveis e cremosas com o simples toque de um botão. Ao fazer iogurte gelado, certifique-se de que está a utilizar iogurte gordo com adição de açúcar. Não processe iogurte magro ou iogurte sem adição de açúcar no aparelho.

### MIX-IN (MISTURAR)

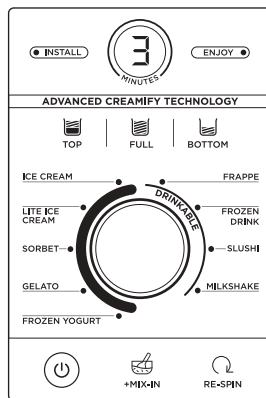
Concebida para incorporar pedaços de rebuçados, bolachas, frutos secos, cereais ou fruta congelada, para personalizar uma base acabada de processar ou uma sobremesa comprada numa loja.

**NOTA:** As misturas ficam melhores se os ingredientes forem adicionados no centro da taça Deluxe. Depois de processar, use uma colher para criar um buraco de 4 cm de largura que chegue ao fundo da porção processada da taça Deluxe. 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 depois de executar um dos programas predefinidos. O programa RE-SPIN (bater de novo) é frequentemente 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 -12 °C e -20 °C. O CREAMi Deluxe foi concebido para processar bases dentro deste intervalo. Se a temperatura do seu congelador estiver dentro deste intervalo, a sua taça deverá atingir a temperatura apropriada.

**NÃO** congele a taça Deluxe em posição inclinada. Coloque a taça Deluxe numa superfície plana no congelador.

Os congeladores verticais funcionam melhor. Não é recomendada a utilização de um congelador de gavetas, pois estes tendem a alcançar temperaturas extremamente baixas.

Congele a base durante, pelo menos, 24 horas. Embora possa estar congelada, a base tem de alcançar uma temperatura ainda mais baixa antes de poder ser processada.

Aproveite o seu tempo preparando várias taças CREAMi Deluxe em simultâneo. Mantenha estas taças Deluxe no congelador para fazer um Creamify sempre que lhe apetecer.

**Não quer esperar 24 horas?** Personalize gelados comprados em loja com ingredientes extra ou faça um batido de leite. Para personalizar um gelado comprado numa loja, coloque o gelado numa taça Deluxe e avance para o passo 1la.

### Este aparelho NÃO é um liquidificador.

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

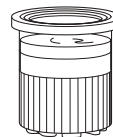
**NÃO** faça um smoothie nem processe alimentos duros e soltos.

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

## UTILIZAR O CREAMi DELUXE

**IMPORTANTE:** Leia todos os avisos antes de continuar.

- Adicione os ingredientes à taça CREAMi Deluxe. **NÃO** coloque ingredientes para além da linha de enchimento máximo MAX FILL. Para se inspirar, escolha entre centenas de receitas em [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).



- Se a receita precisar que os ingredientes sejam congelados, coloque a tampa na taça Deluxe 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 Deluxe e coloque a taça Deluxe dentro da taça exterior.



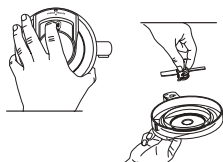
**NOTA:** **NÃO** processe a taça Deluxe se os ingredientes tiverem sido congelados numa posição inclinada ou se o conteúdo da taça tiver sido retirado à colher e depois congelado novamente de um modo não uniforme.

Nivele sempre a superfície de um doce processado antes de o voltar a congelar. Caso o congelamento não tenha sido uniforme, coloque a taça Deluxe no frigorífico para permitir que os ingredientes derretam. Em seguida, bata para combinar os ingredientes. Volte a congelar, certificando-se de que coloca a taça Deluxe numa superfície nivelada no congelador.



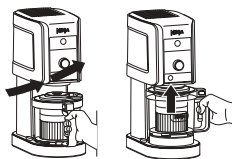
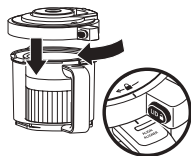
## UTILIZAÇÃO DO CREAMi - CONT.

**IMPORTANTE:** Leia todos os avisos antes de continuar.

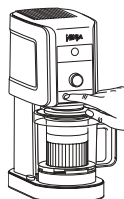


- 5 Prima e mantenha premida a patilha da pá na parte superior da tampa da taça exterior e, em seguida, insira a pá Creamerizer Deluxe na parte inferior da tampa. Liberte a patilha para fixar a pá. Quando estiver totalmente instalada, a patilha estará centrada e a pá ficará ligeiramente solta. Prima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

- 6 Posicione a aba da tampa apenas ligeiramente para a direita da pega da taça exterior, alinhando as linhas da tampa e da pega. Rode a tampa para a direita para a fixar.



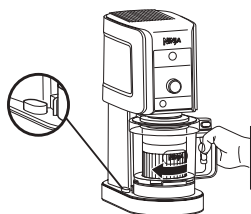
- 7 Com o aparelho ligado, coloque a taça exterior na base com motor com a pega centrada por baixo do painel de controlo. Rode a pega para a direita para levantar a plataforma e colocar a taça na sua posição correta, que será confirmada com um estalido de fixação.



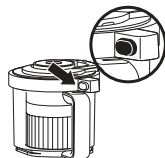
- 8 Prima o botão de alimentação para ligar o aparelho. Se a taça exterior estiver colocada corretamente, o painel de controlo iluminar-se-á e o aparelho estará pronto para ser utilizado. Prima TOP (topo), FULL (cheio) ou BOTTOM (fundo) e, em seguida, utilize o seletor para selecionar o programa que corresponde à sua base e prima o botão para começar o processamento. O programa parará automaticamente quando estiver concluído.

### NOTAS:

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



- 9 Quando o programa estiver concluído, retire a taça exterior, ao manter premido o botão de libertação da taça no lado esquerdo da base do motor e ao rodar a pega da taça exterior até a colocar novamente ao centro. Ao rodar a pega, a plataforma baixará a taça. Puxe a taça para trás na sua direção para a retirar.



- 10 Para retirar a tampa, prima o botão de desbloqueio da tampa e rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

**NOTA:** O aparelho não permite executar programas One-Touch consecutivamente. Entre programas, baixe a taça e verifique os resultados antes de continuar.



- 11a Se adicionar misturas, use uma colher para criar um buraco de cerca de 4 cm de largura, que chegue ao fundo da porção processada da taça Deluxe. Adicione ingredientes picados ou partidos no buraco feito no conteúdo da taça Deluxe e repita os passos 6 a 10 para processar novamente utilizando o programa MIX-IN (misturar).

### DICAS PARA MIX-IN (MISTURAR)

**Adicione 45 g** de rebuçados esmagados, frutos congelados, nozes picadas, pedaços de chocolate e muito 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 Deluxe.

#### Os ingredientes duros manter-se-ão intactos.

Ingredientes como chocolate, rebuçados e frutos secos não serão quebrados durante o programa MIX-IN (misturar). Utilize pepitas de chocolate e rebuçados ou ingredientes pré-cortados.

**Os ingredientes moles irão quebrar-se.** Ingredientes como cereais, biscoitos e fruta congelada ficarão mais pequenos após o programa MIX-IN (misturar). Utilize pedaços maiores de ingredientes moles.

Para gelados normais e gelados italianos, **NÃO recomendamos que use fruta fresca, molhos ou pastas** como ingredientes. Adicionar fruta fresca, caramelo ou molhos caramelizados irá diluir a sua sobremesa. O creme de chocolate com avelã e as manteigas de frutos secos também não se misturam bem. Recomenda-se a utilização de toppings de fruta congelada ou pedaços de chocolate/caramelo.

- 11b. Se não adicionar ingredientes extra, o programa RE-SPIN (bater de novo) pode ser utilizado numa taça Deluxe com conteúdo esfarelado ou em pó para que fique mais cremoso. O programa RE-SPIN (bater de novo) é frequentemente necessário para as bases muito frias. Se a sobremesa for macia e puder ser comida à colher, avance para o passo 12. Se a base estiver crocante ou quebradiça, repita os passos 6 a 10 para a processar novamente com o programa RE-SPIN (bater de novo).



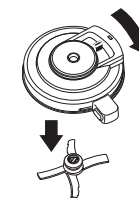
**NOTA:** Não utilize o programa RE-SPIN (bater de novo) antes do programa MIX-IN (misturar).



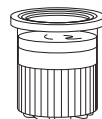
- 12 Retire a taça Deluxe da taça exterior e saboreie!



- 13 Enxague a tampa de processamento para remover qualquer resíduo pegajoso ou pedaços presos na pá Creamerizer Deluxe. Em seguida, prima a patilha na parte superior da taça exterior para libertar a pá. Para uma limpeza fácil, liberte a pá diretamente para o lava-louça.



- 14 Desligue o aparelho, premindo o botão de alimentação. Desligue o aparelho quando terminar. Para instruções de limpeza e armazenamento, consulte a secção de Cuidados e Manutenção.



- 15 Não terminou de comer o conteúdo da taça Deluxe? Espalme a parte superior da sobremesa congelada com uma colher ou uma espátula antes de a voltar a congelar. Se a sobremesa estiver dura depois de congelar novamente, volte a processá-la no mesmo programa que utilizou para a fazer. Se estiver suave, pegue numa colher e delicie-se. Antes de voltar a processar uma sobra bebível, adicione uma dose de 120 ml à sua escolha no programa FROZEN DRINK (bebida gelada) ou uma dose de 170 ml à sua escolha no programa SLUSHI (granizado) ou FRAPPÉ (bebida com gelo triturado).

**NOTA:** Se a sua sobremesa contiver ingredientes extra, processar novamente irá esmagá-los ainda mais e criar um novo sabor.

## LIMPEZA

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

### Lavagem à mão

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

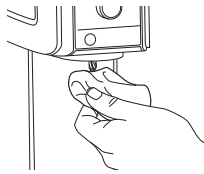
### Máquina de lavar louça

Os recipientes, as tampas e a pá podem ser lavados na máquina de lavar louça, apenas no cesto superior. Certifique-se de que separa a pá, a taça Deluxe, a taça exterior e as tampas antes de as colocar na máquina de lavar louça.

### Tampa da taça exterior

Retire a pá antes de limpar a tampa da taça exterior pois podem existir ingredientes presos por baixo da pá. Em seguida, passe água morna pela alavanca de libertação da pá e pelos orifícios de escoamento de cada lado. Posicione a tampa com o lado da alavanca para baixo para secar completamente a tampa.

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



#### Base do motor

Desligue a base motorizada da eletricidade antes de a limpar. Limpe a base com 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 com 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 a precinta que se encontra junto à parte de trás da base motorizada. 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 nem constituam um perigo.

## REINICIALIZAR O MOTOR

Este aparelho possui um sistema de segurança único que evita danos no motor e no sistema de acionamento, caso sobrecarregue o motor inadvertidamente. Se o aparelho estiver em sobrecarga, o motor será desativado temporariamente. Se isto ocorrer, siga o procedimento indicado a seguir.

- 1 Desligue o aparelho da tomada elétrica.
- 2 Deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 15 minutos.
- 3 Retire a tampa da taça exterior e a pá. Assegure-se de que não há ingredientes a obstruir a montagem da tampa.

**IMPORTANTE:** Certifique-se de que as capacidades máximas não são excedidas. Esta é a causa mais comum de sobrecarga do aparelho.

**NOTA: NÃO** processe um bloco de gelo sólido nem cubos de gelo. **NÃO** faça um smoothie 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, desative e desligue o aparelho da tomada antes de tentar resolver um problema.

### O aparelho desloca-se na bancada durante o processamento.

- Certifique-se de que a bancada e os pés do aparelho estão limpos e secos.

### O doce congelado fica líquido, em vez de sólido, depois de processado.

- Se uma base ficar mole depois de processada, volte a colocar a taça CREAMi Deluxe no congelador durante várias horas ou até obter a consistência desejada.
- Para melhores resultados, congele a base durante, pelo menos, 24 horas e processe-a imediatamente depois de a retirar do congelador. Se a base processada ainda não estiver firme, experimente configurar o seu congelador para uma temperatura mais fria. O aparelho foi concebido para processar bases entre -12 °C e -20 °C.

• A proporção de gordura ou açúcar pode ser demasiado elevada na receita. Consulte o guia de receitas e use-as como guia para obter os melhores resultados.

### O doce congelado parece desfazer-se ou em pó depois de processado.

- Quando as bases são congeladas em congeladores muito frios, podem ficar quebradiças. Depois de selecionar o programa One-Touch, utilize o programa RE-SPIN (bater de novo) para tornar a sua sobremesa mais suave e cremosa.
- A proporção de gordura ou açúcar na sua receita pode ser demasiado baixa. Consulte o guia de receitas e use-as como guia para obter os melhores resultados.

### Os Programas One-Touch não se acendem.

- Certifique-se de que o aparelho está ligado a uma tomada funcional antes de instalar a taça exterior. Em seguida, prima o botão de alimentação para selecionar um programa.
- Certifique-se de que o aparelho está totalmente montado para utilização. Se o aparelho estiver ligado e a taça exterior não estiver instalada corretamente, a luz de instalação irá piscar. Se a pá não estiver instalada corretamente, a luz de instalação irá acender-se. Todos os Programas One-Touch 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 instalada corretamente. Volte a instalar a pá na tampa da taça exterior e coloque a tampa na taça exterior, depois volte a instalar a taça exterior na base do motor até encaixar no devido lugar.

### 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 com 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, retire a taça e deixe a base com motor arrefecer durante, aproximadamente, 15 minutos antes de ligar novamente.
- Retire a tampa da taça exterior e a pá. Assegure-se de que não há ingredientes a obstruir a montagem da tampa.
- Os ingredientes que está a tentar processar podem ser demasiado densos. Certifique-se de que está a utilizar ingredientes com açúcar ou gordura. Siga as receitas do guia para obter os melhores resultados.
- O seu congelador pode estar muito frio. O aparelho foi concebido para processar bases entre -12 °C e -20 °C. Altere a configuração do congelador, mova a taça Deluxe para a parte da frente do congelador ou deixe-a na bancada durante alguns minutos antes de processar.

- **NÃO** processe um bloco de gelo sólido, cubos de gelo ou 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 e tente executar novamente o programa.

### A taça Deluxe congelou numa posição inclinada no congelador.

- Para obter os melhores resultados, não processe uma taça Deluxe que tenha sido congelada numa posição inclinada ou de onde foram retiradas algumas colheradas e depois congelada novamente de um modo não uniforme.
- Nivele sempre a superfície do gelado antes de voltar a congelar. Se a taça Deluxe não tiver sido congelada uniformemente, 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 Deluxe numa superfície plana no congelador.

### A taça exterior não se solta da base com 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 com motor e rode a pega da taça no sentido dos ponteiros do relógio para a retirar. Pode ser necessário utilizar alguma força.
- Para evitar que a taça exterior fique presa na base com motor, certifique-se de que o orifício na parte de cima da pá está completamente seco antes de processar. Além disso, ao processar várias 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 colem. Secar a pá entre utilizações irá evitá-lo.

### O interior da taça CREAMi Deluxe está riscado.

- É normal que a taça Deluxe fique levemente riscada com a utilização regular. Para evitar que a taça Deluxe se risque, prepare os ingredientes numa taça separada e evite o uso agressivo de utensílios de metal na taça Deluxe. Limpe-a com panos suaves e não abrasivos.



## ENCOMENDAR PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Para encomendar peças e acessórios adicionais, visite [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

**OBTENHA AJUDA AGORA!**  
**Tem dúvidas ou problemas?**  
**LIGUE-NOS: +44 (0) 800 862 0453**

## REGISTO DO PRODUTO

Visite [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) ou ligue para o número **+44 (0) 800 862 0453** para registar o seu novo produto Ninja® no prazo de 28 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.

## MAIS TAÇAS, MAIS DOCES CREAMI

Para registar o seu produto e comprar mais taças CREAMi Deluxe, visite [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)



# 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](http://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](http://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](http://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](http://www.ninjakitchen.eu)

Lembre-se de que os danos causados pela utilização de peças sobresselentes que não sejam da marca Ninja podem não estar cobertos pela sua garantia.



## REKISTERÖI OSTOKSESI

 ninjakitchen.eu

 Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

## SÄILYTÄ NÄMÄ TIEDOT

Mallinumero: \_\_\_\_\_

Sarjanumero: \_\_\_\_\_

Ostopäivämäärä: \_\_\_\_\_  
(Säilytä kuitti)

Ostopaikka: \_\_\_\_\_

## TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220-240 V-, 50-60 Hz

Teho: 800 W

# NINJA®




**CREAMI DELUXE**  
NC501EU | Omistajan opas



SUOMI

## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ

	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 perusvaroitointia 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.

- 1 Lue kaikki ohjeet ennen laitteen ja sen lisävarusteiden käyttöä.
- 2 Noudata kaikkia varoituksia ja ohjeita. Tässä laitteessa on sähköliitännät ja liikkuvia osia, joista voi aiheutua vaara käyttäjälle.
- 3 Tarkista sisältö varmistaaksesi, että pakkauksessa on kaikki tarvittavat osat laitteen oikeanlaista ja turvallista käyttöä varten.
- 4 Kytke laitteen virta **POIS** päältä. Virtajohto on irrotettava pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä, ennen osien kokoonpanoa tai irrottamista sekä ennen puhdistusta. Irrota pistoke pistorasiasta tarttumalla pistokkeeseen. Älä **KOSKAAN** irrota pistoketta pistorasiasta tarttumalla joustavaan johtoon ja vetämällä sitä.
- 5 Pese ennen käyttöä kaikki osat, jotka saattavat joutua kosketuksiin ruoka-aineiden kanssa. Noudata tässä käyttöoppaassa annettuja pesuohjeita.
- 6 Tarkista Deluxe Creamerize -sekoitin aina ennen käyttöä vaurioiden varalta. Mikäli sekoitin on taipunut tai epäilet sen vaurioituneen, ota yhteyttä SharkNinjaan sen vaihtoa varten.
- 7 Laitetta **EI SAA** käyttää ulkotiloissa. Se on suunniteltu ainoastaan sisätiloissa tapahtuvaan kotitalouskäyttöön.
- 8 **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen johto tai pistoke on vahingoittunut tai jos laitteessa on ollut vika tai se on pudonnut tai vahingoittunut jollakin tavalla. Tässä laitteessa ei ole osia, joita käyttäjä voisi itse huoltaa. Mikäli laite vaurioituu, ota yhteyttä SharkNinjaan huoltoa varten.
- 9 Tämän laitteen pistokkeessa on tärkeitä merkintöjä. Virtajohto ei sovellu vaihdettavaksi. Mikäli laite vaurioituu, täytyy huolto järjestää ottamalla yhteyttä SharkNinjaan.
- 10 Tämän laitteen kanssa **EI** pidä käyttää jatkojohtoja.
- 11 Sähköiskuvaaran välttämiseksi laitetta **EI SAA** upottaa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään anna virtajohdon päästä kosketukseen veden tai muiden nesteiden kanssa.
- 12 Johtoa **EI SAA** päästää roikkumaan pöydän tai työtasojen reunojen yli. Johdosta nykyisy saattaa vetää laitteen alas työskentelytasolta.
- 13 Laite tai johto **EIVÄT SAA** päästä kosketuksiin kuumien pintojen, kuten uunien ja muiden lämmityslaitteiden, kanssa.
- 14 Laitetta täytyy **AINA** käyttää kuivalla ja tasaisella alustalla.
- 15 **ÄLÄ** anna lasten käyttää tätä laitetta tai leikkiä sillä. Huolellinen valvonta on tarpeen, kun laitetta käytetään lasten läheisyydessä.

# SÄÄSTÄ NÄMÄ TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ

## VAROITUS

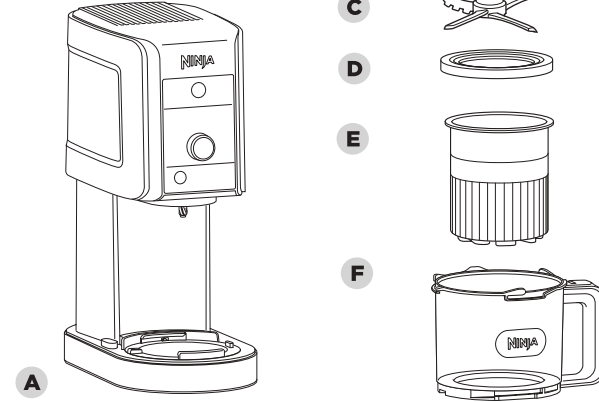
Perusturvallisuusohjeita täytyy aina noudattaa loukkaantumisien, tulipalon, sähköiskun tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi. Tällaisiin ohjeisiin sisältyvät myös seuraavat numeroidut varoitukset ja niitä seuraavat ohjeet. Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttötarkoitustaan vastaavaan käyttöön.

- 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.
- AINOASTAAN** tuotteen mukana toimitettuja tai SharkNinjan suosittelemia kiinnikkeitä ja lisälaitteita saa käyttää. Sellaisen kiinnikkeen käyttö, jotka eivät ole SharkNinjan suosittelemia tai myymiä, saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.
- ÄLÄ KOSKAAN** aseta Deluxe Creamerize -sekoitinta koneen moottorijalustaan ennen kuin se on lukittunut ulompaan kulhoon ja sen kansi on lukittunut kulhoon.
- Käsiä, hiuksia ja vaatekappaleita ei saa päästää astiaan sitä täytettäessä ja käytettäessä.
- Liikkuvien osien koskettamista täytyy välttää laitteen käytön ja käsittelyn aikana.
- Laitteen astioita **EI SAA** täyttää **enimmäistäyttö-** tai **enimmäisnesterajojen** yli.
- Laitetta **EI SAA** käyttää tyhjiillä astioilla.
- Laitteen mukana toimitettuja astioita ja lisävarusteita **EI SAA** laittaa mikroaaltouuniin, lukuun ottamatta sisempää CREAMi Deluxe -kulhoa. Sisemmän kulhon saa laittaa mikroaaltouuniin.
- ÄLÄ** pidä sisempää kulhoa mikroaaltouunissa yli 8 minuuttia kerrallaan. Odota, kunnes kulho on jäähtynyt, ennen kuin laitat sen takaisin mikroaaltouuniin.
- Laitetta ei saa **KOSKAAN** jättää ilman valvontaa käytön aikana.
- ÄLÄ** sekoita kuumia nesteitä. Se saattaa aiheuttaa paineen kerääntymisen sekä laitteen altistumisen höyrylle, mikä puolestaan saattaa aiheuttaa käyttäjälle palovammoja.
- ÄLÄ** käsittele kuivia aineksia lisäämättä vettä kulhoon. Laitetta ei ole tarkoitettu kuivien aineksien sekoittamiseen.
- Laitetta **EI SAA** käyttää jauhamiseen.
- Laitetta ei saa **KOSKAAN** käyttää ilman, että kannet ovat paikoillaan. Lukitusmekanismia **EI SAA** yrittää ohittaa. Astian ja kannen oikeanlainen asennus on varmistettava ennen laitteen käyttöä.
- Ennen käyttöä on varmistettava, että kaikki työvälineet on poistettu astioista. Työvälineiden poistamatta jättäminen voi aiheuttaa astioiden särkyvän ja mahdollisesti myös henkilö- ja omaisuusvahinkoja.
- Pitä kädet ja ruokailuvälineet poissa kulhoista sekoittamisen aikana, jotta vakavien henkilövahinkojen tai laitteen vaurioitumisen riski on mahdollisimman pieni. Kaavinta voidaan käyttää **VAIN** kun tehosekoitin tai monitoimikone ei ole käynnissä.
- ÄLÄ** kanna laitetta ulomman kulhon kahvasta. Pitele laitetta tarttumalla laitteen molempiin päihin alhaalta.
- ÄLÄ** käsittele laitteella kovia, irtonaisia aineksia tai jäätä. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu irtonaisten pakastehedelmien, jään tai jääpalojen käsittelyyn.
- ÄLÄ** säilytä sisempää kulhoa pakastimessa kallellaan. Kulho on sijoitettava tasaiselle alustalle pakastimessa. Kallellaan pakastettuja kulhoja **EI** pidä käyttää.
- Enimmäisteho voidaan saavuttaa seuraavasti: Aseta pakastimen lämpötilaksi  $-16^{\circ}\text{C}$  ja anna lämpötilan vakautua. Sekoita 1 pakettillinen pikasuklaavanukasjauhetta (165 grammaa) 7,5 desiin maitoa ja vatkaa 2 minuutin ajan. Kaada seos tyhjiin sisempään CREAMi Deluxe -kulhoon enimmäistäyttörajaan asti. Laita kulho pakastimeen 17,5 tunnin ajaksi. Käsittele seos RE-SPIN-ohjelmalla (uudelleensekoitus).

## OSAT

- Moottorijalusta (virtajohto ei näy kuvassa)
- Ulomman kulhon kansi
- Deluxe Creamerize -sekoitin
- CREAMi Deluxe -kansi
- Sisempi CREAMi Deluxe -kulho (709 ml)
- Ulompi kulho

**HUOMAUTUS:** Laitteen väri, kulhojen lukumäärä ja ohjelmat saattavat vaihdella malleittain.



## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

**TÄRKEÄÄ:** Lue kaikki varoitukset ennen kuin jatkat.

**HUOMAUTUS:** Osat eivät sisällä BPA:ta, ja ne voi pestä astianpesukoneen yläkorissa. Varmista, että sekoitin, sisempi kulho, ulompi kulho ja kannet on kaikki irrotettu toisistaan, ennen kuin laitat ne astianpesukoneeseen.

### TIESITKÖ TÄMÄN?

**Voit käyttää ulompaa kulhoa sisemmän CREAMi Deluxe -kulhon kantamiseen otettuasi sen pakastimesta.**

- Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit.
- Pese astiat, kannet ja sekoitin lämpimällä vedellä ja käsitiskiaineella. Puhdista sekoitin varrellisella tiskiharjalla.
- Osat täytyy huuhdella huolellisesti, ja niiden on annettava kuivua.
- Pyyhi ohjauspaneeli pehmeällä liinalla.

## OMINAISUUDET

 Käynnistä tai sammuta laite virtapainikkeesta.

### INSTALL-VALO (asennus)

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

### LÄHTÖLASKENTA-AJASTIN

Näyttää ohjelman jäljellä olevan keston laskemalla aikaa alaspäin.

### ENJOY-VALO (valmis)

Valo syttyy, kun käsittely on valmis.

### KÄSITTELYTILA

Valitse käsittelytila ennen ohjelman valintaa. Jos haluat käsitellä täyden sisemmän Deluxe-kulhon, paina FULL (täynnä). Jos haluat käsitellä vain ylemmän puolikkaan, paina TOP (yläosa). Jos haluat käsitellä jäljellä olevan puolikkaan sisemmästä Deluxe-kulhosta, paina BOTTOM (alaosa).

**HUOMAUTUS:** TOP- JA BOTTOM-tiloja (ylä- ja alaosa) ei voi käyttää DRINKABLE-ohjelmien (juotavat) yhteydessä.

### ONE-TOUCH-OHJELMAT

Jokainen One-Touch-ohjelma on suunniteltu älykkäästi ihanien herkkujen luomiseen. 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 ja niiden vaihtoehtoja sisältävien reseptien muuttamiseen paksuiksi, täyteläisiksi ja lusikalla ammennettaviksi jäätelöiksi.

#### LITE ICE CREAM (KEVYTTÄÄTELÖ)

Suunniteltu terveystietoisille kuluttajille vähäsokeristen tai -rasvaisten jäätelöiden valmistukseen tai jäätelöiden valmistukseen sokerin korvikkeita käyttämällä. Valitse tämä käyttäessäsi keto- tai paleoreseptejä.

#### SORBET (SORBETTI)

Muuttaa runsaasti vettä ja sokeria sisältävät hedelmäpohjaiset reseptit ihanan täyteläisiksi herkuiksi.

#### GELATO (ei kaikissa malleissa)

Valmistaa vaniljakastikepohjan italialaistyylisiä jäätelöä varten.

#### FROZEN YOGURT (JÄÄJOGURTTI)

Tee kaupasta ostamistasi suosikkijogurteistasi helposti terveellistä ja täyteläistä herkkua vain nappia painamalla. Kun valmistat jääjogurtia, varmista, että käyttämäsi jogurtti on rasvaista jogurttia, joka sisältää lisättyä sokeria. Älä käsittele laitteella rasvatonta jogurtia, johon ei ole lisätty sokeria.

#### MIX-IN (LISUKKEET)

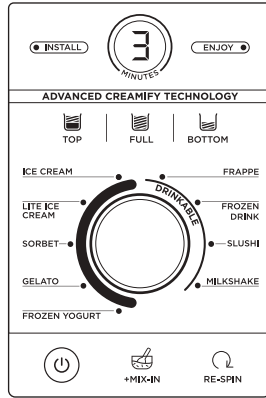
Suunniteltu makeisten, keksien, pähkinöiden, hiutaleiden tai jäisten hedelmien sekoittamiseen juuri käsitellyn seoksen tai kaupasta ostetun seoksen joukkoon.

**HUOMAUTUS:** Lisukkeet toimivat parhaiten, kun ne lisätään keskelle Deluxe-kulhoa. Käsitellyn jälkeen tee lusikalla noin 4 cm leveä kolo, joka ulottuu Deluxe-kulhon käsitellyn osan pohjaan asti. Lisää pilkotut tai pienennetyt lisukkeet koloon ja käsittele seos uudelleen MIX-IN-ohjelmalla.

#### RE-SPIN (UDELLEENSEKOITUS)

Suunniteltu valmistamaan tasainen rakenne jonkin valmiiksi asetetun ohjelman käyttämisen jälkeen. RE-SPIN on usein tarpeen, kun pohja on hyvin kylmä (alle -20 °C) ja rakenne pikemminkin mureneva kuin kermainen.

**HUOMAUTUS:** ÄLÄ käytä RE-SPIN-ohjelmaa ennen MIX-IN-ohjelman käyttöä.



## JÄÄDYTYSVINKIT

 Parhaat tulokset saat, kun pakastimesi lämpötila on välillä -12 C° ja -20 C°. CREAMi Deluxe on suunniteltu käsittelemään seoksia tässä lämpötilassa. Jos pakastimesi lämpötila on tällä välillä, kulhon pitäisi saavuttaa juuri oikea lämpötila.

 **ÄLÄ** pakasta Deluxe-kulhoa kallellaan. Aseta Deluxe-kulho tasaiselle alustalle pakastimessa.

 Kaappipakastimet toimivat parhaiten. Arkkupakastimen käyttöä ei suositella, koska niiden lämpötilat ovat usein äärimmäisen kylmiä.

 Pidä seosta pakastimessa vähintään 24 tunnin ajan. Seos voi olla jäässä, mutta seoksen on saavutettava vielä kylmempi lämpötila, ennen kuin sitä voi käsitellä.

 Säästä aikaa valmistelemalla useampi CREAMi Deluxe -kulhollinen kerralla. Säilytä Deluxe-kulhoja pakastimessa, jotta voit tehdä Creamify-jäätelöitä aina kun haluat.

**Etkö halua odottaa 24 tuntia?** Lisää kaupasta ostettuun jäätelöön lisukkeita tai tee pirtelö.

Jos haluat parannella kaupasta ostettua jäätelöä, lusikoi jäätelö Deluxe-kulhoon ja siirry vaiheeseen 1a.

### Tämä EI ole tehosekoitin.

**ÄLÄ** käsittele laitteella jäätä tai jääpaloja.

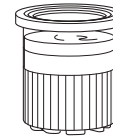
**ÄLÄ** tee smoothieta tai käsittele laitteella kovia, irtonaisia aineksia.

Hedelmät on murskattava mehun erottamiseksi tai yhdistettävä muihin aineksiin ja jäädytettävä ennen käsittelyä.

## CREAMI DELUXE -JÄÄTELÖKONEEN KÄYTTÖ

**TÄRKEÄÄ:** Lue kaikki varoitukset ennen kuin jatkat.

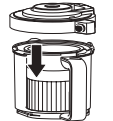
- 1 Lisää ainekset CREAMi Deluxe -kulhoon. Aineksia **EI SAA** lisätä yli ENIMMÄISTÄYTÄTÖRAJAN. Inspiraatiota löydät satojen reseptien joukosta osoitteesta [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).



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

**HUOMAUTUS:** Laite on liitettävä pistorasiaan ennen kokoamista. Laite ei toimi, jos 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 perusseos on esivalmisteltu tai jäädytetty, poista Deluxe-kulhon kansi ja aseta Deluxe-kulho ulompaan kulhoon.

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

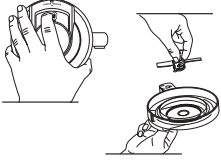
Tasoi ainoastaan käsitellyn jäätelöseoksen pinta ennen uudelleenjäädättämistä. Jos Deluxe-kulho on pakastettu epätasaisesti, laita se jääkaappiin, jotta ainekset sulavat. Sen jälkeen vatkaa ainekset sekaisin. Jäädytä sitten uudelleen ja varmista, että Deluxe-kulho on pakastimessa tasaisella alustalla.



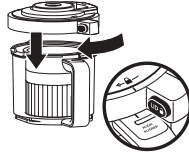
# CREAMI-JÄÄTELÖKONEEN KÄYTTÖ - JATKUU

**TÄRKEÄÄ:** Lue kaikki varoitukset ennen kuin jatkat.

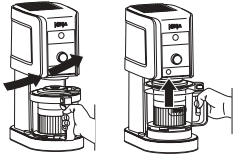
- 5 Paina sekoittimen salpaa pitkään ulomman kulhon päällä, ja aseta sitten Deluxe Creamerize -sekoitin paikalleen kannen alle. Kiinnitä sekoitin vapauttamalla salpa. Kun asennus on valmis, salpa asettuu keskelle ja sekoitin löystyy hieman. Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.



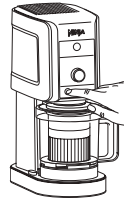
- 6 Aseta kannen kieleke vain hieman oikealle ulomman kulhon kahvasta, niin että kannessa ja kahvassa olevat viivat osuvat kohdakkain. Lukitse kansi paikalleen kiertämällä sitä myötäpäivään.



- 7 Laitteen ollessa kytkettynä pistorasiaan, aseta ulompi kulho moottorijalustalle niin, että kahva osoittaa ohjauspaneelin alla keskelle. Käännä kahvaa oikealle korottaaksesi alustaa ja lukitse kulho paikalleen (kuulet napsahduksen).



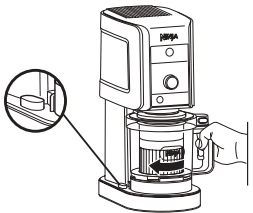
- 8 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta. Jos ulompi kulho on kunnolla paikallaan, ohjauspaneelin valot syttyvät ja laite on valmis käyttöön. Aloita käsittely painamalla TOP (yläosa), FULL (täynnä) tai BOTTOM (alaosa) ja valitsemalla sitten säätimellä seostasi vastaava ohjelma. Ohjelma pysähtyy automaattisesti, kun se on valmis.



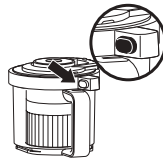
## HUOMIOITA:

- TOP- JA BOTTOM-tiloja (ylä- ja alaosa) ei voi käyttää DRINKABLE-ohjelmien (juotavat) yhteydessä.
- Jos asennusvalo palaa, laitetta ei ole koottu täysin valmiiksi käyttöä varten. Jos valo vilkkuu, varmista, että kulho on asennettu oikein. Jos valo palaa jatkuvasti, tarkista, että sekoitin on asennettu. Varmista, että laite on kytketty pistorasiaan ennen kulhon asettamista paikalleen.

- 9 Kun ohjelma on valmis, irrota ulompi kulho pitämällä kulhon vapautuspainiketta painettuna moottorijalustan vasemmalla puolella ja kiertämällä kahva takaisin keskelle. Kun kahva on kierretty, alusta laskee kulhon alas. Kulho irrotetaan vetämällä sitä suoraan taaksepäin kohti itseäsi.



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



**HUOMAUTUS:** Laitteella ei voi suorittaa One-Touch-ohjelmia peräkkäin. Poista kulho ohjelmien välillä ja tarkista tulokset ennen kuin jatkat.



- 11a Jos haluat käyttää lisukkeita, tee lusikalla noin 4 cm leveä kolo, joka ulottuu Deluxe-kulhon käsittelyosan pohjaan asti. Lisää pilkottu tai pienennetyt lisukkeet Deluxe-kulhossa olevan seoksen koloon ja käsittele seos uudelleen toistamalla vaiheet 6-10 käyttämällä samaa käsittelyaluetta ja MIX-IN-ohjelmaa.

## LISUKEVINKEJÄ

**Lisää 45 g** pienennettyjä makeisia, pakastehedelmiä, pilkottuja pähkinöitä tai vaikkapa suklaapaloja. Kun lisäät 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 Deluxe-kulhon päälle.

### Kovat lisukkeet säilyvät ehjinä.

Suklaan, makeisten ja pähkinöiden kaltaiset lisukkeet eivät pilkkoudu MIX-IN-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-ohjelman käytön jälkeen. Kun käytät pehmeitä aineksia, käytä suurempia paloja.

Jäätelöön ja gelatoon **Ei suositella lisukkeiksi tuoreita hedelmiä, kastikkeita** tai levitteitä. Tuoreiden hedelmien, kinskin ja kinsukikastikkeiden lisääminen tekee herkustasi vetistä. Suklaahasselpähkinälevite ja pähkinävoit eivät myöskään sekoitu hyvin. On suositeltavaa käyttää jäisiä hedelmiä tai suklaa-/kinsukikuorrutteita.

- 11b Jos et käytä lisukkeita, voit käyttää RE-SPIN-ohjelmaa (uudelleensekoitus) tehdäkseen Deluxe-kulhossa olevasta murenevasta tai jauhemaaisesta seoksesta täyteläisemmän. RE-SPIN-ohjelmaa tarvitaan usein hyvin kylmien seosten käsittelyyn. Jos seos on tasaista ja lusikoitavaa, siirry vaiheeseen 12. Jos seos on murenvaa tai jauhemaista, toista vaiheet 6-10 käsitelläksesi sen uudelleen RE-SPIN-ohjelmalla.



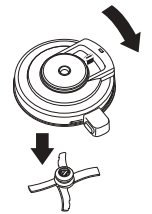
**HUOMAUTUS:** ÄLÄ käytä RE-SPIN-ohjelmaa ennen MIX-IN-ohjelman käyttöä.



- 12 Nosta Deluxe-kulho ulommasta kulhosta ja nauti!



- 13 Huuhtelee ulomman kulhon kansi poistaaksesi tahmeat tähteet tai Deluxe Creamerize -sekoittimeen juuttuneet palat. Irrota sitten sekoitin painamalla salpaa ulomman kulhon kannen ulkopuolelta. 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 -osiesta.



- 15 Jäikö Deluxe-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 juotavaa herkkua uudelleen, lisää noin 120 ml haluamaasi nestettä, jos valmistat FROZEN DRINK -jäätjuomaa, tai noin 170 ml haluamaasi nestettä, jos valmistat SLUSHI-jäähilejuomaa tai FRAPPÉ-juomaa.

**HUOMAUTUS:** Jos valmistamasi herkut sisältävät lisukkeita, uudelleen käsittely todennäköisesti hienontaa ne murskaksi ja saa aikaan uuden maun.

# PUHDISTUS JA HUOLTO

## PUHDISTUS

**HUOMAUTUS:** Muista irrottaa Creamerize-sekoitin ulomman kulhon kannesta ennen puhdistusta huuhtelemalla kansi ja painamalla sitten sekoittimen salpaa.

### Käsinpesu

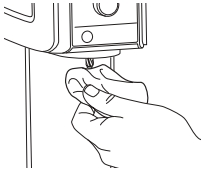
Pese astiat, kannet ja sekoitin lämpimässä saippuavedessä. Puhdista sekoitin varrellisella tiskiharjalla. Osat täytyy huuhdella huolellisesti, ja niiden on annettava kuivua.

### Astianpesukone

Astiat, kannet ja sekoitin voidaan pestä astianpesukoneen yläkorissa. Varmista, että sekoitin, Deluxe-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 huulitiivistä, joka on ulomman kulhon kannen alapuolen keskiosan ympärillä. Pese kansi ja tiivistä 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, tyynejä 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 kiinnikkeet täytyy säilyttää laitteen vieressä tai kaapissa tai vastaavassa, jossa ne eivät voi vaurioitua eivätkä aiheuta vaaraa.

## MOOTTORIN NOLLAAMINEN

Tässä laitteessa on ainutlaatuinen turvajärjestelmä, joka estää laitteen moottorin ja käyttöjärjestelmän vaurioitumisen, jos laite vahingossa ylikuormittuu. Jos laite ylikuormittuu, moottori sammuu tilapäisesti. Tällaisessa tapauksessa täytyy noudattaa jäljempänä mainittuja palautustoimenpiteitä.

- 1 Irrota laite 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 laitteella jäätä tai jääpaloja. **ÄLÄ** tee smoothieta tai käsittele laitteella kovia, irtonaisia aineksia. Hedelmät on murskattava mehun erottamiseksi tai yhdistettävä muihin aineksiin ja jäädytettävä ennen käsittelyä.

# VIANMÄÄRITYSOPAS

**VAROITUS:** Sähköiskuvaaran ja tahattoman käynnistyksen välttämiseksi laite täytyy sammuttaa, ja se täytyy irrottaa virtalähteestä ennen vianmäärittystä.

### Laite liikkuu työtasolla käytön aikana.

- Varmista, että työtason pinta ja laite on puhdas ja kuiva.

### Käytön jälkeen jäätelöseos on koostumukseltaan nestemäistä, ei kiinteää.

- Jos seos ei ole hyytynyt tarpeeksi, laita CREAMi Deluxe -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 toimimaan lämpötilojen -12 °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-ohjelmaa, jotta saat jäädytetystä jäätelöseoksesta tasaisempaa ja täyteläisempää.
- Olet ehkä käyttänyt liian vähän rasvaa tai sokeria. Tutustu inspiraatio-oppaaseen ja käytä mukana toimitettuja reseptejä parhaiden tulosten saavuttamiseksi.

### One-Touch-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, asennusvalo syttyy. Jos sekoitinta ei ole asetettu oikein paikoilleen, asennusvalo syttyy. Kaikki One-Touch-ohjelmat ovat käytettävissä, kun laite on täysin koottu ja käsitteilytila 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.

### Asennusvalo 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.

### Asennusvalo 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 -12 °C ja -20 °C välillä. Muuta pakastimesi asetuksia, siirrä Deluxe-kulho pakastimen etuosaan tai jätä Deluxe-kulho työtasolle muutamaksi minuutiksi ennen jäähdytystä.
- **ÄLÄ** käsittele laitteella jäätä, jääpaloja tai kovia, irtonaisia aineksia.

### Näytöllä näkyy E3, ja ohjelman valot vilkkuvat.

- Tapahtui virhe, eikä ohjelma onnistunut. Irrota laite pistorasiasta. Tarkista, että sekoitin on oikein paikoillaan, kytke laite sitten takaisin pistorasiaan ja yritä suorittaa ohjelma uudelleen.

### Deluxe-kulho oli pakastimessa kallellaan.

- Parhaan tuloksen saamiseksi älä käytä kallellaan jäähtynyttä Deluxe-kulhoa tai kulhoa, josta on kauhottu ja joka on sen jälkeen jäähtynyt epätasaisesti.
- Tasoita jäätelön pinta aina ennen uudelleenjäädystä. Jos Deluxe-kulho on jäähtynyt epätasaisesti, laita se jääkaappiin, jotta ainekset sulavat. Sen jälkeen ravista varmistaaksesi, että ainekset ovat sekoittuneet kunnolla. Jäädytä sitten uudelleen ja varmista, että Deluxe-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 irrotuspainiketta 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 peräkkäin, huuhtelee ja kuivaa sekoitin jokaisen seoksen käsittelyn jälkeen. Joskus vesi voi jäädä sekoittimen ja koneen moottorijalustan väliin, niin että ne tarttuvat yhteen; sekoittimen kuivaaminen ohjelmien välillä estää tämän.

### CREAMI Deluxe -kulhon sisäpinta on naarmuuntunut.

- Deluxe-kulhon lievä naarmuuntuminen säännöllisessä käytössä on normaalia. Deluxe-kulhon naarmuuntumisen välttämiseksi valmistelee ainekset erillisessä astiassa ja vältä metallisten välineiden voimakasta käyttöä. Puhdista pehmeillä, hankaamattomilla liinoilla.

## VARAOSIEN TILAAMINEN

Tilaa vara- ja lisäosat osoitteesta [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

**PYYDÄ APUA SAMAN TIEN!  
Kysyttävää tai ongelmia?**

**SOITA MEILLE: +44 (0) 800 862 0453**

## TUOTTEEN REKISTERÖINTI

Käy osoitteessa [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) tai soita numeroon **+44 (0) 800 862 0453** rekisteröidäksesi uuden Ninja®-tuotteesi 28 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.

## LISÄÄ KULHOJA, LISÄÄ CREAMI-HERKKUJA

Rekisteröi tuotteesi ja osta lisää CREAMi Deluxe -kulhoja [osoitteesta ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).



# NINJA

## 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 myönämme tuotteelle kahden vuoden valmistajan lisätakuun. Nämä ehdot liittyvät vain valmistajan takuuseen – ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

Alla esitetyissä ehtoissa 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](http://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 lähetyksilmoituksesta).

Takuu voidaan rekisteröidä verkossa sivustolla [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### TÄRKEÄÄ

- Kahden vuoden takuu alkaa laitteen ostopäivämäärästä.
- Säilytä kuitti tallessa koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitenkin 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 suunnitteluamme 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 käyttöturvikeiden kulumista (esim. lisäturvikeiden). Varaosia voi ostaa osoitteesta [www.ninjakitchen.eu](http://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](http://www.ninjakitchen.eu)

Huomioi, että takuu ei välttämättä kata muiden kuin Ninja-varaosien käytöstä aiheutuneita vahinkoja.



## REGISTRERA DITT KÖP

ninjakitchen.eu

Skanna QR-kod med mobilenhet

## SPARA DENNA INFORMATION

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

Serienummer: \_\_\_\_\_

Inköpsdatum: \_\_\_\_\_  
(Spara kvittot)

Inköpsbutik: \_\_\_\_\_

## TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220-240 V- 50-60 Hz

Effekt: 800 W

# NINJA®

## CREAMI DELUXE NC501EU | Bruksanvisning



SVENSKA

## VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

ENBART FÖR HUSHÅLLSBRUK • LÄS NOGGRANT FÖRE ANVÄNDNING

	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 personsador, brand, elstötar eller saksador, måste grundläggande försiktighetsåtgärder alltid följas, inklusive nedan numrerade varningstexter och efterföljande anvisningar. Använd inte den här apparaten till någonting annat än det den är avsedd för.

- Läs alla instruktioner innan du använder apparaten och dess tillbehör.
- Läs noga och följ alla varningstexter och instruktioner. Apparaten innehåller elektriska anslutningar och rörliga delar som kan innebära risker för användaren.
- Gå igenom hela innehållet för att förvissa dig om att du har alla delar som behövs för korrekt och säker drift av apparaten.
- Stäng **AV** apparaten och dra sedan ut kontakten ur eluttaget när apparaten inte används, innan delar monteras eller tas bort samt före rengöring. För att koppla från apparaten, håll i kontakten och dra ut den från eluttaget. Dra **ALDRIG** ut kontakten genom att dra i sladden.
- Innan du börjar använda maskinen: diska alla delar som kommer i kontakt med livsmedel. Följ diskingsanvisningarna i denna instruktionsbok.
- Inspektera Deluxe Creamerize-spateln efter skador för varje användning. Om spateln är böjd eller skador misstänks, kontakta SharkNinja för utbyte.
- Använd **INTE** maskinen utomhus. Den är enbart konstruerad för hushållsbruk inomhus.
- Använd **INTE** en apparat med skadad nätsladd eller stickkontakt, efter funktionsfel på apparaten eller om den tappats eller skadats på annat sätt. Denna apparat har inga delar som kan servas av användaren. Kontakta SharkNinja om apparaten har skadats.
- Denna apparat har viktiga märkningar på kontakten. Hela sladdenheten är olämplig att byta ut. Kontakta SharkNinja för service om skada uppstår.
- Skarvsladdar får **INTE** användas till denna apparat.
- För att skydda mot risken för elstötar får maskinen **INTE** nedsänkas i eller nätsladden komma i kontakt med någon vätska.
- Låt **INTE** sladden hänga över kanter på bord eller bänkar. Sladden kan hakas fast och dra bort apparaten från arbetsytan.
- Låt **INTE** maskinen eller nätsladden komma i kontakt med heta ytor, som t.ex. spis och andra värmeavgivande maskiner.
- Använd **ALLTID** maskinen på en torr, horisontell yta.
- Låt **INTE** små barn använda apparaten eller ha den som en leksak. Noggrann uppsikt krävs när apparaten används i närheten av barn.
- 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.



# SPARA DESSA VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

ENBART FÖR HUSHÅLLSBRUK • LÄS NOGGRANT FÖRE ANVÄNDNING

## ⚠ VARNING

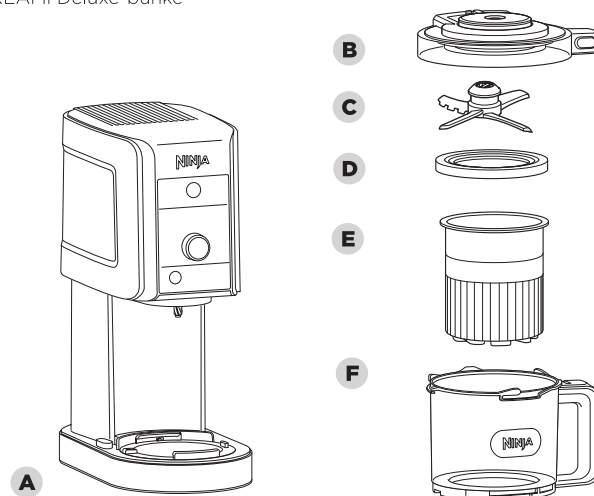
För att minska risken för personskador, brand, elstötar eller saksador, måste grundläggande försiktighetsåtgärder alltid följas, inklusive nedan numrerade varningstexter och efterföljande anvisningar. Använd inte den här apparaten till någonting annat än det den är avsedd för.

- 17 Använd **ENDAST** komponenter och tillbehör som levereras med produkten eller rekommenderas av SharkNinja. Användande av redskap och som inte säljs eller rekommenderas SharkNinja kan orsaka eldsvåda, elstötar eller personskador.
- 18 Placera **ALDRIG** Deluxe Creamerizer-spateln på motorenheten utan att först fästa den på den yttre skålens lock med locket fastsatt på den yttre skålen.
- 19 Håll händer, hår och kläder borta från behållaren vid iordningställande och drift.
- 20 Undvik kontakt med rörliga delar under drift och hantering av apparaten.
- 21 Fyll **INTE** behållarna över **MAX FILL**-linjen.
- 22 Kör **INTE** maskinen med en tom behållare.
- 23 Värm **INTE** behållarna eller medföljande tillbehören i mikrovågsugn, förutom CREAMi Deluxe-bunken. Bunken kan värmas i mikrovågsugn.
- 24 Värm **INTE** bunken i mikrovågsugn i mer än 8 minuter i taget. Vänta och låt den kallna före ny värmning i mikrovågsugnen.
- 25 Lämna **ALDRIG** maskinen utan uppsikt när den används.
- 26 Blanda **INTE** heta vätskor. Om du gör det kan det leda till tryckuppbyggnad och avgivning av ånga, som kan innebära risk för att användaren brännskadas.
- 27 Blanda **INTE** torra ingredienser utan tillsatt vätska i bågaren. Den är inte avsedd för tormixning.
- 28 Utför **INTE** slipoperationer.
- 29 Kör **ALDRIG** maskinen utan lock och kåpor på plats. Gör **INGA** försök att manipulera låsmekanismen. Se till att behållare och lock är korrekt monterade före drift.
- 30 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.
- 31 Håll händer och redskap utanför behållaren under blandning för att minska risken för allvarliga personskador eller skador på maskinen. En spatel kan användas men **ENDAST** när maskinen inte körs.
- 32 Lyft **INTE** maskinen i ytterskålens handtag. Lyft maskinen genom att hålla i maskinens båda sidor under huvudet.
- 33 Blanda **INTE** hårda, lösa ingredienser eller is. Maskinen är inte avsedd för blandning av lös frusen frukt, block av genomfusen is eller isbitar.
- 34 Frys **INTE** bågaren lutande. Byttor måste placeras på en horisontellt yta i frysen. Maskinen får **INTE** köras om innehållet i bågaren lutar.
- 35 Den maximala effektförbrukningsgraden kan uppnås med följande recept: Ställ frysen på -16 °C och låt frysen stabilisera sig. Vispa 1 kartong chokladpuddingpulver (165 gram) med 7 dl mjölk i två minuter. Håll basen i en tom CREAMi Deluxe-bunken upp till MAX FILL-linjen. Ställ bunken i frysen i 17,5 timmar. Blanda basen med hjälp av RE-SPIN (extraspinn)-programmet.

## DELAR

- A Motorenhet (ansluten nätsladd visas inte)
- B Lock till yttre skål behållare
- C Deluxe Creamerizer-spateln
- D CREAMi Deluxe-lock
- E 709 ml CREAMi Deluxe-bunken
- F Yttre skål

**OBS!** Enhetsfärg, antal bunkar och program kan variera beroende på modell.



## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

**VIKTIGT:** Granska alla varningar innan du fortsätter.


**OBS!** Alla tillbehör är BPA-fria och kan diskas på övre hyllan i diskmaskinen. Kontrollera att spateln, bunken, ytterskålen och locket alla har plockats isär innan de läggs i diskmaskinen.

### VISSTE DU?

**Du kan använda ytterskålen för att bära CREAMi-Deluxe-bunken när du tagit ut den ur frysen.**

- 1 Ta bort allt förpackningsmaterial från enheten.
- 2 Diska behållarna, locket och spateln i varmt vatten med diskmedel. Använd diskborste med handtag för att rengöra spateln.
- 3 Skölj alla delar grundligt och låt dem lufttorka.
- 4 Torka av kontrollpanelen med en mjuk trasa.

## FUNKTIONER

 Använd strömknappen för att sätta på och stänga av enheten.

### INSTALLERA LJUS

Lampan tänds när enheten inte är helt monterad och klar att tas i bruk. Om lampan blinkar, se till att skålen är korrekt installerad. Om lampan lyser med fast sken bör du kontrollera att spateln är installerad.

### NEDRÄKNINGSTIMER

Räknar ner återstående programtid.

### BLANDNINGEN KLAR

När blandningen är klar kommer lampan att tändas.

### BLANDNINGSLÄGE

Välj blandningsläge innan du väljer ett program. För att blanda hela Deluxe-bunken, tryck på FULL. För att bara blanda den övre halvan tryck TOP (topp). För att blanda hälften av Deluxe-bunken, tryck BOTTOM (botten).

**OBS!** Lägena TOP (överst) och BOTTOM (botten) är inte tillgängliga med DRINKABLE (dryck)-program.

### ONE-TOUCH-PROGRAM

Varje One-Touch-program är intelligent framtaget för att vispa upp läckerheter. 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.

### SKOPNINGSBARA PROGRAM

#### GLASS

designad för traditionella, läckra recept. Utmärkt för att förvandla mejeriprodukter och mjölkfria recept till tjock, krämig glass som är lätt att skopa upp.

#### LÄTT GLASS

Avsett för den medvetna konsumenten för att göra glass med mindre socker eller fett eller med sötningsmedel. Välj detta när du följer keto- eller paleo-recept.

#### SORBET

Förvandla fruktbaserade recept med högre vatten- och sockerhalt till krämiga läckerheter.

#### GELATO (inte tillgängligt på alla modeller)

Skapar vaniljkrämsbaser för glass i italiensk stil.

#### FRYST YOGHURT

Förvandla din favorityoghurt från affären till en nyttig, krämig frusen godsak med ett enkelt knapptryck. När du gör fryst yoghurt, se till att du använder yoghurt med normal fetthalt och tillsatt socker. Blanda inte fettfri yoghurt eller yoghurt utan socker i enheten.

#### TILLSATSER

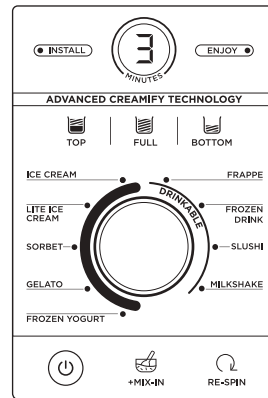
Du kan blanda i bitar av godis, kakor, nötter, flingor eller fryst frukt för att anpassa en nygjord bas eller en godsak köpt i butiken.

**OBS!** Tillsatser fungerar bäst om det läggs i mitten av Deluxe-bunken. Efter blandning, använd en sked för att skapa ett ca 4 cm stort hål som når ner till botten av Deluxe-bunken. Tillsätt hackade eller krossade tillsatser i hålet och kör maskinen igen med programmet TILLSATSER.

#### RE-SPIN (extraspinn)

Avsett 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 TILLSATSER.



## FRYSTIPS



För bästa resultat, ställ in din fryr på mellan -12 °C och -20 °C. CREAMi Deluxe är designad för att blanda baser inom detta intervall. Om din fryr inte är inom detta intervall ska din bunk nå rätt temperatur.



Frys **INTE** Deluxe-bunken lutande. Placera Deluxe-bunken på en plan yta i frysen.



Stående frysar fungerar bäst. Lådfrys rekommenderas inte, eftersom de ofta når extremt låga temperaturer.



Frys basen i minst 24 timmar. Även om basen är fryst, behöver den nå ännu lägre temperaturer innan den kan köras i maskinen.



Utnyttja tiden på bästa sätt genom att förbereda flera CREAMi Deluxe-bunkar samtidigt. Förvara dessa Deluxe-bunkar i frysen så att du kan göra Creamify när du blir sugen.

**Vill du inte vänta i 24 timmar?** Anpassa köpt glass med tillbehör eller gör en milkshake.

För att anpassa köpt glass lägger du glassen i Deluxe-bunken och hoppar till steg 1a.

### Detta är INTE en mixer.

Blanda **INTE** ett block av genomfrusen is eller isbitar.

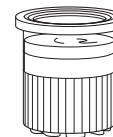
Använd **INTE** maskinen för att göra smoothie eller för att blanda hårda, lösa ingredienser.

Frukt måste krossas för att avge sin juice eller kombineras med andra ingredienser och frysas innan den körs i maskinen.

## ATT ANVÄNDA CREAMI DELUXE

**VIKTIGT:** Granska alla varningar innan du fortsätter.

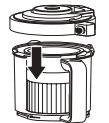
- 1 Tillsätt ingredienser i CREAMi Deluxe-bunken. Tillsätt **INTE** ingredienser över MAX FILL-linjen. För receptinspiration, välj mellan hundratals recept på [ninjakitchen.eu](https://ninjakitchen.eu).



- 2 Om receptet kräver att ingredienserna ska vara frysta, så snäpper du fast locket på Deluxe-bunken och fryser den i minst 24 timmar.

**OBS!** Enheten måste kopplas in innan den monteras. Enheten kommer inte att kunna köras om ytterskålen installeras innan enheten kopplas in.

- 3 Koppla in enheten och placera på en ren, torr och jämn yta som exempelvis en bänk eller bordsskiva.



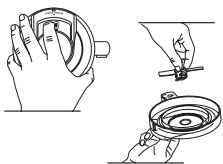
- 4 När basen är tillredd eller fryst tar du av Deluxe-bunkens lock och sätter Deluxe-bunken i ytterskålen.

**OBS!** Blanda **INTE** Deluxe-bunken om ingredienserna har frysts medan bunken lutar eller om någon har skopat ut ingredienser ur Deluxe-bunken och sedan fryst om dem ojämnt. Jämna alltid ut ytan på det som blandats innan du fryser det på nytt. Om Deluxe-bunkens innehåll har frysts ojämnt, så placerar du den i kylan så att ingredienserna smälter. Vispa sedan för att blanda ingredienserna. Frys på nytt och kontrollera att Deluxe-bunken står på en plan yta i din fryr.



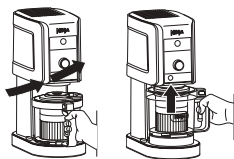
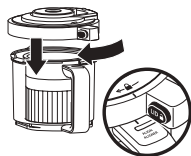
# ATT ANVÄNDA CREAMI - FORTS

**VIKTIGT:** Granska alla varningar innan du fortsätter.



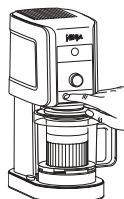
- 5 Tryck och håll inne spatellåset överst på ytterskålens lock, och för sedan in Deluxe Creamerizer-spateln i lockets underdel. Släpp låsregeln för att fästa spateln. När spateln är helt installerad sitter den i mitten och är en aning lös. Tryck på strömbrytaren för att starta enheten.

- 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.



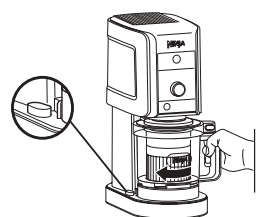
- 7 Placera sedan ytterskålen på den inkopplade motorenheten med handtaget centrerat nedanför kontrollpanelen. Vrid handtaget åt höger för att höja upp plattformen och lås skålen på plats, tills du hör ett klick.

- 8 Tryck på strömbrytaren för att starta enheten. Om ytterskålen installerats korrekt, så tänds kontrollpanelen och enheten är redo att användas. Tryck TOP (överst), FULL (full), eller BOTTOM (nederst) och använd sedan det program som matchar din bas och tryck på vredet för att påbörja blandningen. Programmet stoppas automatiskt när det är klart.



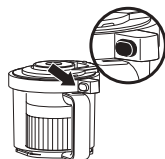
## OBSERVERA:

- TOP (överst) och BOTTOM (botten) lägena är inte tillgängliga på DRINKABLE (dryck)-program.
- 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 installerad. Om lampan lyser med fast sken bör du kontrollera att spateln är installerad. Se till att koppla in enheten innan du installerar skålen.

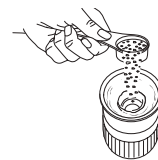


- 9 När programmet är klart tar du loss ytterskålen genom att hålla inne skålens lossningsknapp på vänster sida av motorenheten och vrida tillbaka handtaget till mitten. När handtaget vrids sänker plattformen ned skålen. Dra skålen rakt mot dig för att avlägsna.

- 10 För att ta av locket trycker du på locköppningsknappen och vrids locket moturs.



**OBS!** Maskinen kan inte köra olika One-Touch-program direkt efter varandra. Mellan programmen sänker du ned skålen och kontrollerar resultatet innan du fortsätter.



- 11a Om du använder tillsatser använd en sked för att skapa ett ca 4 cm brett hål som når ner till botten av den del av Deluxe-bunken som blandas. Tillsätt hackade eller krossade tillsatser i hålet i Deluxe-bunken och repetera steg 6-10 för att blanda igen med samma blandningszon och program för TILLSATSER.

## TILLSATSTIPS

**Tillsätt 45 g** krossat godis, fryst frukt, hackade nötter, chokladbitar med mera. När du använder flera olika tillsatser, överskrid inte 45 g totalt. Justera mängden tillsats efter smak och se till att den yttre skålens lock kan stängas ordentligt över Deluxe-bunken.

### Hårda tillbehör kommer att förbli intakta.

Tillsatser som choklad, godis och nötter sönderdelas inte under programmet TILLSATSER. Använd minichokladchips och godis eller hackade ingredienser.

**Mjuka tillsatser kommer att sönderdelas.** Tillsatser som frukostflingor, kakor och fryst frukt blir i mindre bitar efter programmet TILLBEHÖR. Använd större bitar av mjuka ingredienser.

För glass och gelato **rekommenderas INTE färsk frukt, såser eller bredbara pålägg** som tillsatser. Om du tillsätter färsk frukt, kola och karamellsåser så vattnar du ur din glass eller gelato. Bredbara choklad- och hasselnötsblandningar och nötsmör passar heller inte bra. Vi rekommenderar fryst frukt eller choklad-/kolasås som garnering.

- 11b Om du inte använder tillsatser kan programmet RE-SPIN (extraspinn) användas på en Deluxe-bunke som är smulig eller i pulverform för att göra den krämigare. RE-SPIN (extraspinn) behövs ofta för väldigt kalla baser. Om det du lagar är slätt och kan skopas upp, så går du vidare till steg 12. Om basen är smulig eller torr upprepar du steg 6-10 för att köra maskinen igen, på programmet RE-SPIN (extraspinn).

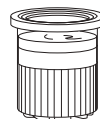
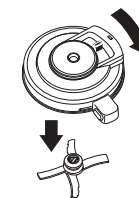
**OBS!** Kör inte RE-SPIN (extraspinn) innan du kör programmet TILLSATSER.



- 12 Lyft ur Deluxe-bunken ur den yttre skålen och njut!



- 13 Skölj ytterskålens lock för att få bort kladdiga rester eller delar som kilats fast i Deluxe Creamerizer-spateln. Lossa sedan spateln genom att trycka in låsregeln överst på ytterskålens lock. Lossa spateln direkt ned i diskhon för enkel rengöring.
- 14 Tryck på strömknappen för att stänga av enheten. Koppla ur enheten när den är klar. Se avsnittet Skötsel och underhåll för anvisningar om rengöring och förvaring.



- 15 Ät du inte upp hela Deluxe-bunken? Platta till toppen av anrättningen med en sked eller slickepott innan du fryser in den på nytt. Om den är hård efter att ha frysts in igen, kan du köra den på nytt på det program som används för att tillreda den. Om den är mjuk är det bara att sleva i sig och njuta. Innan du blandar överbliven dryck, tillsätt 120 ml tillsats av den FRYSTA DRYCK du önskar eller 170 ml tillsats av den SLUSHI eller FRAPPÉ du önskar.

**OBS!** Om din godsak innehåller tillsatser, kommer de att krossas ytterligare och ge en ny smak om du blandar en gång till.

# SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

## RENGÖRING

**OBS!** Före rengöring ska du se till att avlägsna Deluxe Creamerizer-spateln från den yttre skålens lock genom att skölja locket och sedan trycka in spatellåset.

### Handdiskning

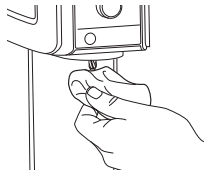
Diska behållare, lock och spatel i varmt vatten med diskmedel. Använd diskborste med handtag för att rengöra spateln. Skölj alla delar grundligt och låt dem lufttorka.

### Diskmaskin

Behållarna, locken och spateln kan maskindiskas på övre hyllan. Kontrollera att spateln, Deluxe-bunken, ytterskålen och locken alla har plockats isär innan de läggs i diskmaskinen.

### Ytterskålens lock

Ta bort spateln innan du rengör ytterskålens lock eftersom ingredienser kan ha fastnat under spateln. Spola sedan varmt vatten genom spatelns lossningsspak och ut genom tömningshålen på vardera sidan. Håll locket med spaksidan nedåt för att tömma locket helt. Ta av den mörkgrå gummitätningen som omsluter mitten av undersidan på ytterskålens lock. Handdiska sedan locket och tätningen med varmt vatten med diskmedel eller i diskmaskinen.

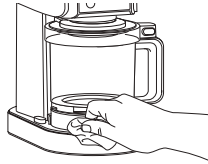


### Motorenhet

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

Nätsladden förvaras genom att lindas med en fästanelordning med krok och ögla nära baksidan av motorenheten. Linda **INTE** nätsladden runt enhetens nederdel vid förvaring.

Förvara eventuella återstående komponenter vid sidan av enheten eller i ett skåp där de inte skadas eller utgör någon fara.

## ÅTERSTÄLLNING AV MOTORN

Denna enhet har ett unikt säkerhetssystem som förhindrar skador på motor och drivsystem om du oavsiktligt skulle överbelasta den. Om enheten överbelastas, kommer motorn att frångöras tillfälligt. Följ återställningsrutinen nedan om detta skulle inträffa.

- 1 Koppla från enheten från eluttaget.
- 2 Låt enheten svalna i cirka 15 minuter.
- 3 Ta bort ytterskålen och spateln. 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!** Blanda **INTE** ett block av genomfrusen is eller isbitar. Använd **INTE** maskinen för att göra smoothie eller för att blanda hårda, lösa ingredienser. Frukt måste krossas för att avge sin juice eller kombineras med andra ingredienser och frysas innan den körs i maskinen.

# FELSÖKNING

**⚠ VARNING: Minska risken för elstöt och oavsiktlig påslagning genom att dra ut stickkontakten från eluttaget före felsökning.**

### Maskinen rör sig på bänken vid blandning.

- Förvissa dig om att bänken och enhetens stödfötter är rena och torra.

### Satsen som har frusits är flytande, ej fast efter blandning.

- Om satsen är mjuk efter blandning: placera CREAMi Deluxe-bunken i frysen igen i flera timmar eller tills önskad konsistens uppnås.
- För bästa resultat bör satsen frysas i minst 24 timmar och blandas omedelbart när den tagits ut ur frysen. Om den blandade satsen fortfarande inte har stelnat kan frysen ställas in på en lägre temperatur. Maskinen är avsedd för blandning av satser vid temperatur mellan -12 och -20 °C.
- Receptet anger eventuellt en för stor mängd fett eller socker. Se inspirationsguiden och använd recepten som presenteras där som riktlinjer för bästa resultat.

### Den frusna satsen ser smulig eller pulverformig ut efter blandning.

- Om satsen har frusits vid väldigt låg temperatur, kan den bli smulig. När ett One-Touch-program har körts kan RE-SPIN (extraspinn)-programmet användas för att få jämnare och krämigare konsistens på den frusna satsen.
- Andelen fett eller socker i ditt recept kan vara för låg. Se inspirationsguiden och använd recepten som presenteras där som riktlinjer för bästa resultat.

### One-Touch-programmen tänds inte.

- Maskinen måste kopplas till ett fungerande eluttag innan den yttre skålen monteras. Tryck sedan på PÅ-knappen för att välja program.
- Kontrollera att maskinen är rätt monterad för användning. Om maskinen slås på och den yttre skålen inte är rätt monterad, blinkar monteringsindikatorn. Om blandningsskruven inte är rätt monterad tänds monteringsindikatorn. Alla One-Touch-program kommer att finnas tillgängliga när enheten är helt monterad och ett blandningsläge 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.

- Den yttre skålen har inte monterats eller har monterats fel. Fäst spateln i den yttre skålens lock och sätt på locket på den yttre skålen, klicka sedan fast den yttre skålen på motorenheten.

### Monteringsindikatorn lyser med fast sken.

- Den yttre skålen är rätt monterad men blandningsskruven saknas eller har monterats felaktigt. Sänk plattformen genom att hålla frigöringsknappen intryckt till vänster på motorenheten och vrid samtidigt den yttre skålens handtag mot mitten. Kontrollera att blandningsskruven 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 ytterskålen och spateln. Se till att inga ingredienser sitter fast och blockerar lockmekanismen.
- Ingredienserna du försöker blanda 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. Maskinen är avsedd för blandning av satser vid temperatur mellan -12 och -20 °C. Ändra inställningen på din frys, flytta Deluxe-bunken till främre delen av din frys eller lämna Deluxe-bunken ute på bänken några minuter innan blandning.
- Blanda **INTE** ett block av genomfrusen is, isbitar eller hårda, lösa ingredienser.

### Displayen visar E3 och programlamporna blinkar.

- Ett fel har inträffat och programmet kunde inte köras klart. Koppla först ur enheten. Kontrollera att matarskruven har monterats rätt, koppla sedan in enheten igen och försök köra programmet igen.

### Deluxe-bunken har frysts lutande.

- För bästa möjliga resultat, blanda inte en Deluxe-bunke som har frysts lutande eller där innehållet har skopats ur och sedan frusits om ojämnt.
- Jäma till ytan på glaset före ny frysning. Om Deluxe-bunkens innehåll har frysts ojämnt, så placerar du den i kylan så att ingredienserna smälter. Vispa i så fall så att ingredienserna blandas. Vid omfrysning ska du kontrollera att Deluxe-bunken står på en plan yta i din frys.

### Den yttre skålen frigörs inte från motorenheten efter blandningen.

- Vänta cirka 2 minuter och försök sedan lossa den yttre skålen 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 den yttre skålen fastnar på motorenheten genom att se till att fördjupningen upptill på matarskruven är helt torr före blandning. Vid blandning av olika satser i följd: se också till att skölja och torka matarskruven efter varje sats. Med vissa recept kan vatten frysa mellan matarskruven och motorenheten, vilket gör att de fastnar (fryser ihop). Undvik det genom att torka matarskruven mellan körningarna.

### Insidan av CREAMi Deluxe-bunken är repig.

- Mindre repor på Deluxe-bunkens insida är normalt efter regelbunden användning. Undvik repor i Deluxe-bunken genom att förbereda ingredienserna i en separat skål och undvika användning av vassa metallredskap i Deluxe-bunken. Rengör med en mjuk trasa utan skrubbande effekt.

## BESTÄLLA RESERVDELAR

För att beställa ytterliga delar och tillbehör, besök [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

**SKAFFA HJÄLP NU!**  
Frågor eller problem?

**RING OSS: +44 (0) 800 862 0453**

## PRODUKTREGISTRERING

Besök [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) eller ring **+44 (0) 800 862 0453** för att registrera din nya Ninja®-produkt inom 28 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.

## FLER BUNKAR, FLER CREAMI-GODSAKER

För att registrera din produkt och köpa ytterligare CREAMi Deluxe bunkar, [besök ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)



# 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](http://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](http://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?

1. Normalt slitage på bärbara delar (t.ex. tillbehör) täcks inte av denna garanti. Reservdelar finns att köpa på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)
2. Skada orsakad av felaktig eller olämplig användning, försumlig hantering, underlåtenhet att utföra nödvändigt underhåll eller skada orsakad av felaktig hantering under transport.
3. Skada orsakad av underhåll som inte är godkänd av Ninja.

### Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-hårtork. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Kom ihåg att skador som orsakas av användning av reservdelar som inte kommer från Ninja kanske inte täcks av din garanti.





## DANSK

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

NINJA er et registreret varemærke tilhørende Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

## DEUTSCH

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

NINJA ist eine eingetragene Marke von SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

## ENGLISH

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

NINJA is a registered trademark of Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

## ESPAÑOL

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

NINJA es una marca registrada de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

## FRANÇAIS

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

NINJA est une marque déposée de Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

## ITALIANO

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

NINJA è un marchio registrato di Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

## NEDERLANDS

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

NINJA is een geregistreerd handelsmerk van SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

## NORSK

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

NINJA er et registrert varemærke som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

## PORTUGUÊS

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

NINJA é uma marca registada da Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

## SUOMI

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

NINJA on Shark Ninja Operating LLC -yhtiön rekisteröity tavaramerkki.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

## SVENSKA

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA



@ninjakitchen

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

**SharkNinja Europe Ltd,**  
**1st/2nd Floor Building 3150,**  
**Thorpe Park, Century Way,**  
**Leeds, England, LS15 8ZB**  
**ninjakitchen.eu**