NINJA CREAMi DELUXE

NC502EU

INSTRUCTIONS
LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
KASUTUSJUHEND



ninjakitchen.eu

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

NinjaKitchen.eu

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240V~ 50-60Hz
Power: 800W

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY • PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE

	Read and review instructions for operation and use.
⚠	**Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.**
	For indoor and household use only.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

⚠WARNING

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

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

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.

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

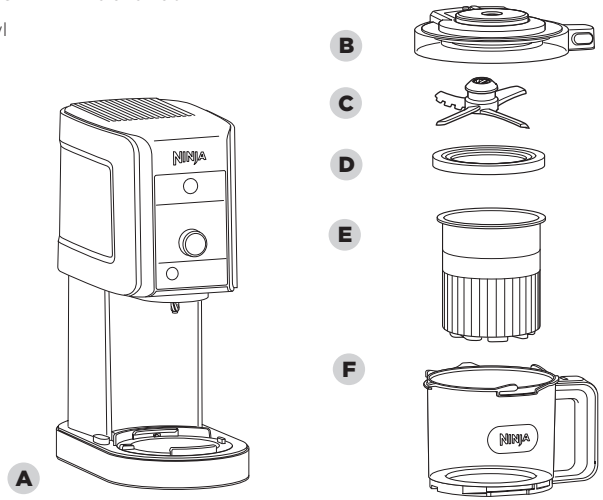
C Deluxe Creamerize Paddle

D (2) CREAMi Deluxe Lid

E (2) 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

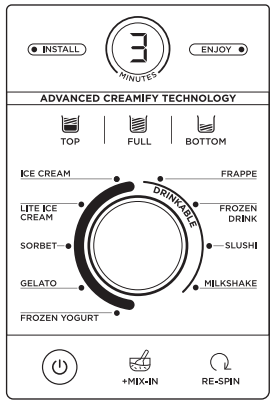
Use the Power button to turn the unit on or off.

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.

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.

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.

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.

CARE & MAINTENANCE

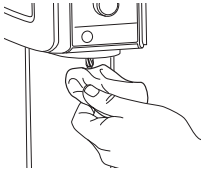
CLEANING

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.

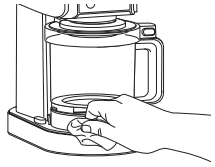
Dishwasher
Containers, lids, and paddle are top-rack dishwasher safe. Ensure the paddle, Deluxe Tub, outer bowl, and lids are all separated before placing them in the dishwasher.

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.eu**

GET HELP RIGHT NOW!
Questions or Problems?

CALL US: 0800 862 0453

PRODUCT REGISTRATION

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

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

MORE TUBS, MORE CREAMI TREATS

To register your product and buy additional CREAMi Deluxe Tubs, **visit ninjakitchen.eu**

NINJA

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

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

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

Ninja Guarantees

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

How do I register my Ninja guarantee?

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

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

IMPORTANT:

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

What are the benefits of registering my free Ninja guarantee?

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

What is covered by the free Ninja guarantee?

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

What is not covered by the free Ninja guarantee?

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

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

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

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

Noskenējiet QR kodu, lai saņemtu norādījumus un atbalstu, reģistrētu garantiju un gūtu nelielu iedvesmu.

NinjaKitchen.eu

REĢISTRĒJIET ŠO INFORMĀCIJU

Modeļa numurs: _____

Sērijas numurs: _____

Pirkuma datums: _____
(Saglabājiet pirkuma čeku)

Pirkšanas vieta: _____

TEHNISKIE PARAMETRI

Spriegums: 220–240 V~

Frekvence: 50–60Hz

Jauda: 800 W

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

TIKAI LIETOŠANAI MĀJSAIMNIECĪBĀ • LŪDZU, PIRMS LIETOŠANAS UZMANĪGI IZLASIET

	Izlasiet un pārskatiet ierīces darbības un lietošanas norādījumus.
	Norāda uz apdraudējumu, kas var izraisīt miesas bojājumus, nāvi vai būtiskus mantiskus zaudējumus, ja netiek ievērots ar šo simbolu apzīmētais brīdinājums.
	Tikai lietošanai telpās un mājsaimniecībā.

Lietojot elektriskās ierīces, vienmēr jāievēro pamata drošības pasākumi, tostarp šādi:

⚠BRĪDINĀJUMS

Lai samazinātu traumu, ugunsgrēka, elektriskās strāvas trieciena vai mantas bojājumu risku, vienmēr jāievēro pamata drošības pasākumi, tostarp turpmāk numurētajā sarakstā sniegtie brīdinājumi un norādījumi. Ierīci drīkst izmantot tikai paredzētajam nolūkam.

1 Pirms ierīces un tās piederumu lietošanas izlasiet visus norādījumus.

2 Uzmanīgi ievērojiet un izpildiet visus brīdinājumus un norādījumus. Šajā ierīcē ir elektriskie savienojumi un kustīgas detaļas, kas var radīt risku lietotājam.

3 Pārbaudiet komplekta saturu, lai pārliecinātos, ka tajā ir visas detaļas, kas nepieciešamas ierīces pareizai un drošai lietošanai.

4 Kad ierīce netiek lietota, pirms detaļu montāžas vai demontāžas, kā arī pirms tīrīšanas, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no rozetes. Lai atvienotu ierīci, satveriet kontaktdakšas korpusu un izvelciet kontaktdakšu no rozetes. **NEKAD** neizvelciet kontaktdakšu, velkot aiz vada.

5 Pirms lietošanas nomazgājiet visas detaļas, kas var nonākt saskarē ar pārtiku. Ievērojiet šajā lietošanas rokasgrāmatā sniegtos mazgāšanas norādījumus.

6 Pirms katras lietošanas pārbaudiet, vai Deluxe Creamerize lāpstiņa nav bojāta. Ja lāpstiņa ir saliekta vai ir aizdomas par bojājumu, sazinieties ar SharkNinja, lai vienotos par tās nomaiņu.

7 **NEIZMANTOJIET** šo ierīci ārpus telpām. Tā ir paredzēta lietošanai tikai mājsaimniecībā telpās.

8 **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** nelietojiet ierīci, ja tās vads vai kontaktdakša ir bojāta, ja tai radušies darbības traucējumi, ja tā ir nokritusi vai citādi bojāta. Šajā ierīcē nav detaļu, kuras lietotājs varētu pats salabot. Ja ierīce ir bojāta, sazinieties ar SharkNinja.

9 Uz šīs ierīces kontaktdakšas ir svarīgi marķējumi. Barošanas vadu nav iespējams nomainīt. Ja tas ir bojāts, lūdzu, sazinieties ar SharkNinja, lai saņemtu servisa pakalpojumus.

10 Ar šo ierīci **NEDRĪKST** izmantot pagarinātājus.

11 Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska, **NEIEGREMDĒJIET** ierīci ūdenī un neļaujiet barošanas vadam nonākt saskarē ar jebkādu šķidrumu.

12 **NEDRĪKST** ļaut vadam karāties pāri galda vai letes malai. Vads var aizķerties un noraut ierīci no darba virsmas.

13 **NEDRĪKST** ļaut ierīcei vai vadam saskarties ar karstām virsmām, tostarp plītīm un citām sildierīcēm.

14 Ierīci **VIENMĒR** lietojiet uz sausas un līdzenas virsmas.

15 **NEĻAUKIET** bērniem lietot šo ierīci vai izmantot to kā rotaļlietu. Ja ierīce tiek lietota bērnu klātbūtnē, ir nepieciešama cieša uzraudzība.

16 Šo ierīci **NAV** paredzēts lietot cilvēkiem ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai cilvēkiem, kuriem trūkst pieredzes un zināšanu, ja vien par viņu drošību atbildīgā persona viņus neuzrauga vai nav sniegusi norādījumus par ierīces lietošanu.

17 Izmantojiet **TIKAI** tās papildierīces un piederumus, kas ir piegādāti kopā ar produktu vai ko iesaka SharkNinja. Tādu papildierīču izmantošana, kuras SharkNinja neiesaka vai nepārdod, var izraisīt ugunsgrēku, elektriskās strāvas triecienu vai traumas

18 **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** neuzstādiet Deluxe Creamerize lāpstiņu uz motora pamatnes, ja tā nav piestiprināta pie ārējā trauka vāka un vāks nav piestiprināts pie ārējā trauka.

19 Ievietojot ierīcē sastāvdaļas un lietojot to, nepieļaujiet roku, matu vai apģērba nonākšanu ierīcē.

20 Ierīces ekspluatācijas un lietošanas laikā izvairieties no saskares ar kustīgajām detaļām.

SAGLABĀJIET ŠOS SVARĪGOS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMUS

TIKAI LIETOŠANAI MĀJSAIMNIECĪBĀ • LŪDZU, PIRMS LIETOŠANAS UZMANĪGI IZLASIET

⚠BRĪDINĀJUMS

Lai samazinātu traumu, ugunsgrēka, elektriskās strāvas trieciena vai mantas bojājumu risku, vienmēr jāievēro pamata drošības pasākumi, tostarp turpmāk numurētajā sarakstā sniegtie brīdinājumi un norādījumi. Ierīci drīkst izmantot tikai paredzētajam nolūkam.

21 **NEPIEPILDIET** traukus virs **MAX FILL** atzīmes.

22 **NEIZMANTOJIET** ierīci ar tukšu trauku.

23 **NEIEVIETOJIET** mikroviļņu krāsnī ierīces komplektā iekļautos traukus vai piederumus, izņemot CREAMi Deluxe trauku. Šo trauku var lietot mikroviļņu krāsnī.

24 **NEDRĪKST** sildīt trauku mikroviļņu krāsnī ilgāk par 8 minūtēm vienā reizē. Pirms atkārtotas sildīšanas pagaidiet, līdz trauks ir atdzisis.

25 **NEKAD** neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tā darbojas.

26 **NEMAISIET** karstus šķidrumus. Karstu šķidrumu maisīšana var izraisīt spiediena paaugstināšanos un tvaika izplūdi, radot lietotājam apdegumu risku.

27 **NEAPSTRĀDĀJIET** sausas sastāvdaļas, nepievienojot traukā šķidrumu. Ierīce nav paredzēta sausu sastāvdaļu maisīšanai.

28 **NEIZMANTOJIET** ierīci malšanai.

29 **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** nelietojiet ierīci bez uzliktiem vākiem. **NEMĒĢINIET** apiet bloķēšanas mehānismu. Pirms lietošanas pārliecinieties, ka trauks un vāks ir pareizi uzstādīti.

30 Pirms lietošanas pārliecinieties, ka no traukiem ir izņemti visi piederumi. Ja piederumi netiek izņemti, trauki var saplīst, izraisot traumas un mantiskus zaudējumus.

31 Maisīšanas laikā neturiet rokas un virtuves piederumus traukos, lai samazinātu smagu traumu vai ierīces bojājumu risku. Skrāpi drīkst izmantot **TIKAI** tad, kad ierīce nedarbojas.

32 **NENESIET** ierīci, turot to aiz ārējā trauka roktura. Satveriet ierīci no abām pusēm zem tās augšējās daļas.

33 **NEAPSTRĀDĀJIET** cietas sastāvdaļas, kas nav sajauktas ar citām sastāvdaļām, vai ledu. Šī ierīce nav paredzēta ar citām sastāvdaļām nesajauktu saldētu augļu, cieta ledus bloka vai ledus gabaliņu apstrādei.

34 **NEDRĪKST** sasaldēt trauka saturu, novietojot trauku slīpi. Trauki saldētavā jānovieto uz līdzenas virsmas. **NEDRĪKST** apstrādāt saturu, kas sasaldēts slīpi novietotā traukā.

35 Maksimālo jaudu var sasniegt, izmantojot šādu recepti: iestatiet saldētavas temperatūru uz –16 °C un ļaujiet tai stabilizēties. 2 minūtes kuliet 1 iepakojumu šokolādes pudiņa pulvera (165 g) ar 3 krūzēm piena. Ielejiet masu tukšā CREAMi Deluxe traukā līdz MAX FILL atzīmei. Ievietojiet trauku saldētavā uz 17,5 stundām. Apstrādājiet masu, izmantojot programmu RE-SPIN..

DETAĻAS

A Motora pamatne (komplektā iekļautais barošanas vads attēlā nav redzams).

B Ārējā trauka vāks.

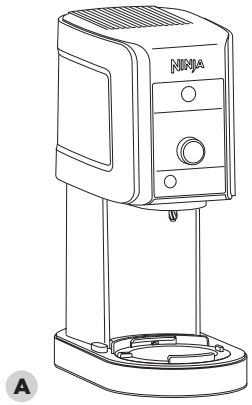
C Deluxe Creamerize lāpstiņa

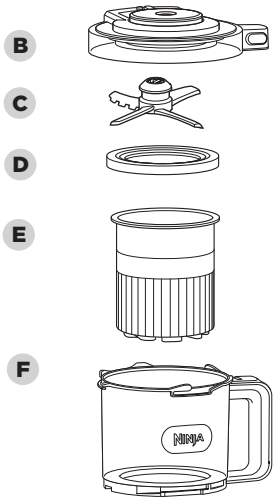
D CREAMi Deluxe vāki (2 gab.).

E 709 ml CREAMi Deluxe trauki (2 gab.).

F Ārējais trauks.

PIEZĪME: Ierīces krāsa, trauku skaits un programmas var atšķirties atkarībā no modeļa.





PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

SVARĪGI: Pirms turpināt, izlasiet visus brīdinājumus.

PIEZĪME: Visi piederumi nesatur BPA, un tos var mazgāt trauku mazgājamās mašīnas augšējā grozā. Pirms ievietošanas trauku mazgājamajā mašīnā pārliecinieties, ka lāpstiņa, CREAMi Deluxe trauks, ārējais trauks un vāki ir atdalīti cits no cita.

Vai zinājāt?

Pēc CREAMi Deluxe trauka izņemšanas no saldētavas to var pārvietot, izmantojot ārējo trauku.

1 No ierīces noņemiet visus iepakojuma materiālus.

2 Traukus, vāku un lāpstiņu mazgājiet siltā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli. Lāpstiņas tīrīšanai izmantojiet trauku mazgāšanas suku ar rokturi.

3 Visas detaļas rūpīgi noskalojiet un ļaujiet tām nožūt.

4 Noslaukiet vadības paneli ar mīkstu drānu.

FUNKCIJAS

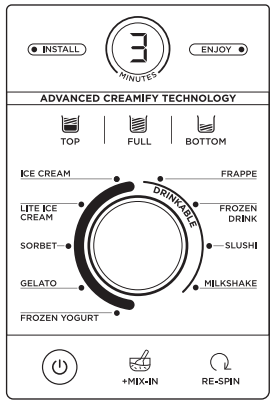
Izmantojiet ieslēgšanas pogu, lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci.

UZSTĀDĪŠANAS INDIKATORS
Ja ierīce nav pilnībā samontēta lietošanai, iedegas uzstādīšanas indikators. Ja indikators mirgo, pārliecinieties, ka trauks ir pareizi uzstādīts. Ja indikators deg nepārtraukti, pārbaudiet, vai ir uzstādīta lāpstiņa.

ATPAKAĻSKAITĪŠANAS TAIMERIS
Rāda līdz programmas beigām atlikušo laiku.

GATAVĪBAS INDIKATORS
Kad apstrāde ir pabeigta, iedegas gatavības indikators.

APSTRĀDES REŽĪMS
Pirms programmas izvēles izvēlieties apstrādes režīmu. Lai apstrādātu visu CREAMi Deluxe trauka saturu, nospiediet FULL. Lai apstrādātu tikai satura augšējo pusi, nospiediet TOP. Lai apstrādātu atlikušo satura apakšējo pusi, nospiediet BOTTOM.



PIEZĪME: Režīmi TOP un BOTTOM nav pieejami dzērienu programmās.

VIENA PIESKĀRIENA PROGRAMMAS
Katra viena pieskāriena programma ir pārdomāti izstrādāta, lai pagatavotu gardus ēdienus. Katras programmas ilgums un darbības ātrums ir pielāgots attiecīgajam recepšu veidam, lai iegūtu ideāli krēmīgu rezultātu.

PIEZĪME: Lai apturētu aktīvo programmu, nospiediet pogu vēlreiz.

AR KAROTI ĒDAMU DESERTU PROGRAMMAS
Paredzēta tradicionālām receptēm ar bagātīgu garšu. Lieliski piemērota bieza, krēmīga un ar karoti ņemama saldējuma pagatavošanai pēc receptēm ar pienu vai tā aizstājējiem.

LITE ICE CREAM
Paredzēta veselīga dzīvesveida piekritējiem, lai pagatavotu saldējumu ar zemu cukura vai tauku saturu vai ar cukura aizstājējiem. Izvēlieties šo programmu, ja gatavojat pēc keto vai paleo receptēm.

SORBET
Pārvērtiet pēc receptēm pagatavotus augļu maisījumus ar augstu ūdens un cukura saturu krēmīgos gardumos.

GELATO (nav pieejama visos modeļos)
Pagatavojiet itāļu stila saldējumu no krējuma bāzes maisījuma.

SALDĒTS JOGURTS
Pārvērtiet savus iecienītos veikalā nopirktos jogurtus par veselīgiem, krēmīgiem saldētiem našķiem, vienkārši nospiežot pogu. Gatavojot saldēto jogurtu, pārliecinieties, ka izmantojat pilnpiena jogurtu ar pievienotu cukuru. Ierīcē nedrīkst apstrādāt beztauku jogurtu vai jogurtu bez pievienota cukura.

DZERAMĀS PROGRAMMAS
FRAPPÉ (nav pieejama visos modeļos)
Pagatavojiet saldētus kafijas dzērienus kā kafejnīcā, izmantojot savu iecienīto kafiju un cukuru, kā arī pienu vai piena aizstājēju pēc savas izvēles.

SALDĒTI DZĒRIENI
Pagatavojiet biezākus, viendabīgākus un lēnāk kūstošus saldētos dzērienus, kas kvalitātes ziņā pārspēj kūrortos pasniegtos dzērienus.

SLUSHI
Pagatavojiet no jauna iecienīto bērnības gardumu, pārvēršot ūdeni un augļu sulas vai sīrupus zīdaini viendabīgos ledus dzērienos, ko var viegli dzert.

MILKSHAKE
Paredzēta ātrai biezu piena kokteiļu pagatavošanai, sajaucot jūsu iecienītāko saldējumu (veikalā nopirktu vai mājās gatavotu), pienu un piedevas.

MIX-IN
Paredzēta konfekšu, cepumu, riekstu, pārslu vai saldētu augļu iemaisīšanai, lai pēc savas gaumes papildinātu tikko pagatavotu masu vai veikalā nopirktu našķi.

PIEZĪME: Vislabāko rezultātu iegūsiet, ja piedevas ievietosiet CREAMi Deluxe traukā esošās masas vidū. Pēc apstrādes ar karoti izveidojiet masā 4 cm platu iedobi līdz apstrādātās daļas apakšai. Ievietojiet iedobē sasmalcinātas vai gabaliņos sadalītas piedevas un vēlreiz apstrādājiet masu, izmantojot programmu MIX-IN.

RE-SPIN
Paredzēta viendabīgas tekstūras iegūšanai pēc kādas no iepriekš iestatītajām programmām. Programma RE-SPIN bieži ir nepieciešama, ja masa ir ļoti auksta (zem −20 °C) un tās tekstūra ir drupana, nevis krēmīga.

PIEZĪME: Pirms programmas MIX-IN izmantošanas neizmantojiet programmu RE-SPIN.

SALDĒŠANAS PADOMI

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, iestatiet saldētavas temperatūru diapazonā no −20 °C līdz −12 °C. Ierīce CREAMi Deluxe ir paredzēta masas apstrādei šajā temperatūras diapazonā. Ja jūsu saldētavas temperatūra ir šajā diapazonā, trauka saturs sasniegs apstrādei piemērotu temperatūru.

NEDRĪKST sasaldēt CREAMi Deluxe trauka saturu, novietojot trauku slīpi. Novietojiet CREAMi Deluxe trauku saldētavā uz līdzenas virsmas.

Vislabāk piemērotas ir vertikālās saldētavas. Neiesakām izmantot horizontālās saldētavas, jo tajās temperatūra parasti ir ārkārtīgi zema.

Saldējiet masu vismaz 24 stundas. Lai gan masa jau var būt sasalusi, pirms apstrādes tai jāatdziest vēl vairāk.

Izmantojiet savu laiku pēc iespējas efektīvāk, vienlaikus sagatavojot masu vairākos CREAMi Deluxe traukos. Glabājiet tos saldētavā, lai varētu apstrādāt masu, kad vien rodas vēlme.

Nevēlaties gaidīt 24 stundas? Papildiniet veikalā nopirkto saldējumu ar dažādām piedevām vai pagatavojiet piena kokteili.
Lai papildinātu veikalā nopirkto saldējumu, ievietojiet to CREAMi Deluxe traukā un pārejiet pie 11.a soļa.

Tas NAV blenderis.

NEAPSTRĀDĀJIET cietu ledus bloku vai ledus gabaliņus.

NEGATAVOJIET smūtijus un neapstrādājiet cietas, birstošas sastāvdaļas.

Augļi jāsasmalcina, lai no tiem izdalītos sula, vai jāsajauc ar citām sastāvdaļām un pirms apstrādes jāsasaldē.

APKOPE UN UZTURĒŠANA

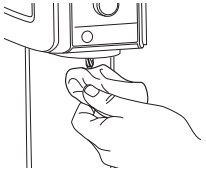
TĪRĪŠANA

PIEZĪME: Pirms tīrīšanas noņemiet Deluxe Creamerize lāpstiņu no ārējā trauka vāka. Lai to izdarītu, noskalojiet vāku un pēc tam nospiediet lāpstiņas fiksatoru.

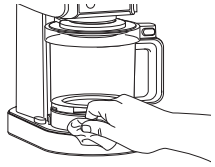
Mazgāšana ar rokām
Mazgājiet traukus, vākus un lāpstiņu siltā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli. Lāpstiņas tīrīšanai izmantojiet trauku mazgāšanas suku ar rokturi. Visas detaļas rūpīgi noskalojiet un ļaujiet tām nožūt.

Trauku mazgājamajā mašīnā
Trauki, vāki un lāpstiņa ir piemēroti mazgāšanai trauku mazgājamās mašīnas augšējā grozā. Pirms ievietošanas trauku mazgājamajā mašīnā pārliecinieties, ka lāpstiņa, CREAMi Deluxe trauks, ārējais trauks un vāki ir atdalīti cits no cita.

Ārējā trauka vāks
Pirms ārējā trauka vāka tīrīšanas noņemiet lāpstiņu, jo zem tās var būt pielipušas sastāvdaļas. Pēc tam izskalojiet vāku ar siltu ūdeni, ļaujot tam plūst caur lāpstiņas atbrīvošanas sviras atveri un abās pusēs esošajām ūdens noteces atverēm. Novietojiet vāku ar sviru uz leju, lai no tā pilnībā iztecētu ūdens.



Motora pamatne
Noņemiet tumši pelēko gumijas blīvi, kas aptver ārējā trauka vāka apakšpusē esošo vārpstu. Pēc tam vāku un blīvi nomazgājiet ar rokām siltā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli vai ievietojiet trauku mazgājamajā mašīnā.



Pirms tīrīšanas atvienojiet motora pamatni no elektrotīkla. Noslaukiet motora pamatni ar tīru, mitru drānu. Pamatnes tīrīšanai nelietojiet abrazīvas drānas, sūkļus vai sukas. Pēc katras lietošanas reizes ar mitru drānu noslaukiet vārpstu zem vadības paneļa.

Ja starp motora pamatni un platformu ir iekļuvis šķidrums, paceliet platformu, lai notīrītu šo vietu. Uzlieciet ārējo trauku uz motora pamatnes tā, lai rokturis atrastos centrā zem vadības paneļa. Pagrieziet rokturi pa labi, lai paceltu platformu. Pēc tam ar mitru drānu notīriet vietu starp pamatni un pacelto platformu.

UZGLABĀŠANA

Lai uzglabātu vadu, sastipriniet to ar līplenti motora pamatnes aizmugurē. Uzglabājot ierīci, **NEAPTINIET** vadu ap pamatnes apakšdaļu.

Uzglabājiet visus pārējos piederumus kopā ar ierīci vai skapī, kur tie netiks bojāti un neradīs apdraudējumu.

MOTORA ATSĀKŠANA

Šai ierīcei ir unikāla drošības sistēma, kas novērš motora un piedziņas sistēmas bojājumus nejaušas pārslodzes gadījumā. Ja ierīce tiek pārslogota, motors uz laiku izslēdzas. Ja tas notiek, izpildiet tālāk aprakstīto atiestatīšanas procedūru.

1 Atvienojiet ierīci no elektrības rozetes.

2 Ļaujiet ierīcei atdzist aptuveni 15 minūtes.

3 Noņemiet ārējā trauka vāku un lāpstiņu. Pārliecinieties, ka vāka mehānismā nav iesprūdušas sastāvdaļas.

SVARĪGI: Pārliecinieties, ka nav pārsniegts maksimālais uzpildes līmenis. Tā pārsniegšana ir biežākais ierīces pārslodzes iemesls.

PIEZĪME: NEAPSTRĀDĀJIET cietu ledus bloku vai ledus gabaliņus. **NEGATAVOJIET** smūtijus un neapstrādājiet cietas sastāvdaļas, kas nav sajauktas ar citām sastāvdaļām. Augļi jāsasmalcina, lai no tiem izdalītos sula, vai jāsajauc ar citām sastāvdaļām un pirms apstrādes jāsasaldē.

PROBLĒMU RISINĀŠANAS ROKASGRĀMATA

⚠ BRĪDINĀJUMS: Lai samazinātu elektriskās strāvas trieciena un nejaušas ieslēgšanās risku, pirms problēmu novēršanas izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.

Apstrādes laikā ierīce pārvietojas pa galdu.
- Pārliecinieties, ka virsma un ierīces kājiņas ir tīras un sausas.

Pēc apstrādes saldētais produkts ir šķidrs, nevis stingrs.
- Ja pēc apstrādes masa ir mīksta, ievietojiet CREAMi Deluxe trauku atpakaļ saldētavā uz vairākām stundām vai līdz vēlamās konsistences sasniegšanai.
- Lai iegūtu vislabākos rezultātus, saldējiet masu vismaz 24 stundas un apstrādājiet to tūlīt pēc izņemšanas no saldētavas. Ja apstrādātā masa joprojām nav stingra, mēģiniet iestatīt zemāku saldētavas temperatūru. Ierīce ir paredzēta masas apstrādei temperatūrā no −20 °C līdz −12 °C.
- Jūsu izmantotajā receptē tauku vai cukura daudzums var būt pārāk liels. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, vadieties pēc iedvesmas ceļveža un tajā iekļautajām receptēm.

Pēc apstrādes saldētais našķis ir drupans vai pulverveida.
- Ja masa sasaldēta ļoti aukstā saldētavā, pēc apstrādes tā var būt drupana. Pēc viena pieskāriena programmas izpildes izmantojiet programmu RE-SPIN, lai iegūtu viendabīgu un krēmīgu saldēto desertu.
- Jūsu izmantotajā receptē tauku vai cukura daudzums var būt pārāk mazs. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, vadieties pēc iedvesmas ceļveža un tajā iekļautajām receptēm.

Viena pieskāriena programmu indikatori neiedegas.
- Pirms ārējā trauka uzstādīšanas pārliecinieties, ka ierīce ir pievienota elektrotīklam. Pēc tam nospiediet ieslēgšanas pogu, lai varētu izvēlēties programmu.
- Pirms lietošanas pārliecinieties, ka ierīce ir pilnībā samontēta. Ja ierīce ir ieslēgta, bet ārējais trauks nav pareizi uzstādīts, uzstādīšanas indikators mirgo. Ja lāpstiņa nav pareizi uzstādīta, uzstādīšanas indikators deg nepārtraukti. Visas viena pieskāriena programmas ir pieejamas, kad ierīce ir pilnībā samontēta un ir izvēlēts apstrādes režīms.
- Ierīce neļauj palaist programmas vienu pēc otras. Starp programmām nolaidiet trauku un pārbaudiet rezultātu, pirms paceļat trauku un palaižat nākamo programmu.

Uzstādīšanas indikators mirgo.
- Ārējais trauks nav uzstādīts vai ir uzstādīts nepareizi. No jauna uzstādiet lāpstiņu ārējā trauka vākā un vāku uz ārējā trauka. Pēc tam vēlreiz uzstādiet ārējo trauku uz motora pamatnes, līdz tas ar klikšķi nofiksējas vietā.

Uzstādīšanas indikators deg nepārtraukti.
- Ārējais trauks ir uzstādīts pareizi, bet lāpstiņa nav uzstādīta vai ir uzstādīta nepareizi. Nolaidiet platformu, nospiežot un turot nospiestu trauka atbrīvošanas pogu motora pamatnes kreisajā pusē un vienlaikus pagriežot ārējā trauka rokturi uz centru. Pārliecinieties, ka lāpstiņa ir uzstādīta vāka iekšpusē.

Displejā parādās E1 vai E2, un programmu indikatori mirgo.
- Ir radusies pārslodze, un ierīces darbība jāatiestata. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, noņemiet trauku un ļaujiet motora pamatnei atdzist aptuveni 15 minūtes, pirms ierīci atkal ieslēdzat.
- Noņemiet ārējā trauka vāku un lāpstiņu. Pārliecinieties, ka vāka mehānismā nav iesprūdušas sastāvdaļas.
- Iespējams, ka sastāvdaļas, kuras vēlaties apstrādāt, ir pārāk blīvas. Pārliecinieties, ka izmantojat sastāvdaļas, kas satur cukuru vai taukus. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, gatavojiet pēc iedvesmas ceļvedī iekļautajām receptēm.
- Jūsu saldētavā temperatūra var būt ļoti zema. Ierīce ir paredzēta masas apstrādei temperatūrā no −20 °C līdz −12 °C. Mainiet saldētavas iestatījumus, pārvietojiet CREAMi Deluxe trauku uz saldētavas priekšējo daļu vai pirms apstrādes atstājiet to uz galda uz dažām minūtēm.
- **NEAPSTRĀDĀJIET** cietu ledus bloku, ledus gabaliņus vai cietas, birstošas sastāvdaļas.

Displejā parādās E3, un programmu indikatori mirgo.
- Ir radusies kļūda, un programma nav veiksmīgi pabeigta. Vispirms atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Pārbaudiet, vai lāpstiņa ir pareizi uzstādīta, pēc tam atkal pievienojiet ierīci elektrotīklam un mēģiniet palaist programmu vēlreiz.

CREAMi Deluxe trauka saturs saldētavā sasalis slīpi.
- Lai iegūtu vislabākos rezultātus, neapstrādājiet CREAMi Deluxe trauka saturu, ja tas sasaldēts slīpi novietotā traukā vai ja pēc daļas izņemšanas atlikušais saturs atkārtoti sasaldēts nevienmērīgi.
- Pirms atkārtotas sasaldēšanas vienmēr izlīdziniet saldējuma virsmu. Ja CREAMi Deluxe trauka saturs sasalis nevienmērīgi, ievietojiet trauku ledusskapī, lai saturs atkustu. Pēc tam rūpīgi samaisiet sastāvdaļas. Atkārtoti sasaldējiet saturu, pārliecinoties, ka CREAMi Deluxe trauks saldētavā novietots uz līdzenas virsmas.

Ārējais trauks pēc apstrādes neatdalās no motora pamatnes.
- Pagaidiet aptuveni 2 minūtes, pēc tam vēlreiz mēģiniet noņemt ārējo trauku. Turiet nospiestu atbrīvošanas pogu motora pamatnes kreisajā pusē un pagrieziet trauka rokturi pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai noņemtu trauku. Var būt nepieciešams pielikt nelielu spēku.
- Lai ārējais trauks nepieliptu pie motora pamatnes, pirms apstrādes pārliecinieties, ka lāpstiņas iedobums ir pilnībā sauss. Ja pēc kārtas apstrādājat dažādas masas, pēc katras masas apstrādes noteikti noskalojiet un nosusiniet lāpstiņu. Gatavojot pēc dažām receptēm, ūdens var sasalt starp lāpstiņu un motora pamatni, izraisot to salipšanu. Lāpstiņas nosusināšana starp apstrādes cikliem novērš šo problēmu.

CREAMi Deluxe trauka iekšpuse ir saskrāpēta.
- Nelieli skrāpējumi uz CREAMi Deluxe trauka pēc regulāras lietošanas ir normāli. Lai nesaskrāpētu CREAMi Deluxe trauku, sagatavojiet sastāvdaļas atsevišķā bļodā un izvairieties no intensīvas metāla piederumu lietošanas traukā. Tīriet trauku ar mīkstām, neabrazīvām drānām.

REZERVDAĻU PASŪTĪŠANA

Lai pasūtītu papildu detaļas un piederumus, apmeklējiet **ninjakitchen.eu**

SAŅEM PALĪDZĪBU TIEŠI TAGAD!
Jautājumi vai problēmas?

ZVANĪT MUM: 0800 862 0453

PRODUKTA REĢISTRĀCIJA

Lūdzu, apmeklējiet **ninjakitchen.eu** vai zvaniet uz **numuru 0800 862 0453**, lai reģistrētu savu jauno Ninja® produktu 28 dienu laikā pēc iegādes. Jums lūgs norādīt veikala nosaukumu, iegādes datumu un modeļa numuru, kā arī savu vārdu un adresi.

Reģistrācija ļaus mums sazināties ar jums maz ticamajā gadījumā, ja būs jānosūta paziņojums par produkta drošību.

VAIRĀK TRAUKU, VAIRĀK KRĒMĪGU NAŠĶU

Lai reģistrētu savu produktu un iegādātos papildu CREAMi Deluxe traukus, apmeklējiet **ninjakitchen.eu**

NINJA

DIVU (2) GADU IEROBEŽOTA GARANTIJA

Iegādājoties produktu Eiropā, jums kā patērētājam ir likumā noteiktas tiesības attiecībā uz produkta kvalitāti. Šīs tiesības varat īstenot attiecībās ar mazumtirgotāju, pie kura iegādājāties produktu. Mēs jums sniedzam arī papildu ražotāja garantiju uz diviem gadiem. Šie noteikumi un nosacījumi attiecas tikai uz mūsu ražotāja garantiju — jūsu likumā noteiktās tiesības paliek nemainīgas.

Tālāk izklāstītie nosacījumi nosaka mūsu garantijas piemērošanas priekšnosacījumus un darbības jomu. Tie neietekmē jūsu likumā noteiktās tiesības, pārdevēja pienākumus vai jūsu līgumu ar pārdevēju.

Ninja garantija

Katrai Ninja ierīcei ir bezmaksas garantija, kas attiecas uz detaļām un remontdarbiem. Atbalsts tiešsaistē ir pieejams arī vietnē **www.ninjakitchen.eu**

Kā reģistrēt savu Ninja garantiju?

Jūs varat reģistrēt garantiju tiešsaistē 28 dienu laikā pēc iegādes. Lai ietaupītu laiku, sagatavojiet šādu informāciju par savu produktu:

- Ierīces iegādes datums (norādīts čekā vai piegādes pavadzīmē).
- Lai reģistrētu garantiju tiešsaistē, lūdzu, apmeklējiet **www.ninjakitchen.eu**

SVARĪGI:

- Garantija ir spēkā no produkta iegādes dienas un tikai tajā valstī, kurā produkts iegādāts.
- Lūdzu, vienmēr saglabājiet pirkuma čeku. Ja jums būs nepieciešams izmantot garantiju, mums būs vajadzīgs pirkuma čeks, lai pārbaudītu jūsu sniegtās informācijas pareizību. Ja nevarēsiet uzrādīt derīgu pirkuma čeku, jūsu garantija var tikt atzīta par spēkā neesošu.

Kādas priekšrocības sniedz bezmaksas Ninja garantijas reģistrācija?

Pēc garantijas reģistrācijas mums būs pieejama jūsu kontaktinformācija, ja kādreiz būs nepieciešams ar jums sazināties. Jūs varēsiet saņemt arī padomus un ieteikumus par to, kā vislabāk izmantot savu Ninja ierīci, kā arī uzzināt jaunākās ziņas par Ninja tehnoloģijām un jauniem produktiem. Ja reģistrēsiet garantiju tiešsaistē, jūs nekavējoties saņemsiet apstiprinājumu, ka esam saņēmuši jūsu informāciju.

Ko aptver bezmaksas Ninja garantija?

Jūsu Ninja ierīces remontu vai nomaiņu (pēc Ninja ieskatiem), tostarp visas detaļas un darbu. Ninja garantija papildina jūsu kā patērētāja likumā noteiktās tiesības.

Uz ko neattiecas bezmaksas Ninja garantija?

1. Detaļu, kas pakļautas nodilumam (piemēram, piederumu), normālu nolietošanos. Rezerves daļas var iegādāties vietnē **www.ninjakitchen.eu**
2. Bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas, ļaunprātīgas izmantošanas, nevērīgas rīcības vai nepieciešamās apkopes neveikšanas dēļ, kā arī nepareizas rīcības dēļ transportēšanas laikā.
3. Bojājumiem, kas radušies, veicot apkopi, kuru Ninja nav atļāvusi.

Kur varu iegādāties oriģinālas Ninja rezerves daļas un piederumus?

Vietnē **www.ninjakitchen.eu** atradīsiet pilnu Ninja rezerves daļu un piederumu klāstu visām Ninja ierīcēm.

Lūdzu, ņemiet vērā, ka saskaņā ar garantijas nosacījumiem garantija var neattiekties uz bojājumiem, kas radušies, izmantojot rezerves daļas bez Ninja zīmola.

Nuskaitykite QR kodą, kad gautumėte instrukcijas, pagalbą, užregistruotumėte garantiją ir rastumėte šiek tiek įkvėpimo.

NinjaKitchen.eu

ĮRAŠYKITE ŠIĄ INFORMACIJĄ

Modelio numeris: _____

Serijos numeris: _____

Pirkimo data: _____
(Išsaugokite pirkimo kvitą)

Pirkimo vieta: _____

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Įtampa: 220–240 V~, 50–60 Hz Galingumas: 800 W

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

SKIRTA TIK BUITINIAM NAUDOJIMUI • PRIEŠ NAUDOJANT ATIDŽIAI PERSKAITYKITE

	Perskaitykite ir peržiūrėkite naudojimo instrukcijas.
	Nurodo pavojų, kuris, jei bus ignoruotas šiuo simboliu pažymėtas įspėjimas, gali sukelti sužalojimus, mirtį arba didelę materialinę žalą.
	Skirta naudoti tik patalpose ir buityje.

Naudojant elektros prietaisus, visada reikia laikytis pagrindinių saugos taisyklių, įskaitant šias:

ĮSPĖJIMAS

Siekiant sumažinti sužalojimų, gaisro, elektros smūgio ar turto sugadinimo riziką, visada būtina laikytis pagrindinių saugos atsargumo priemonių, įskaitant toliau išvardytus įspėjimus ir atitinkamas instrukcijas. Nenaudokite prietaiso kitaip nei numatyta.

1. Prieš naudodami prietaisą ir jo priedus, perskaitykite visas instrukcijas.
2. Atidžiai perskaitykite ir laikykitės visų įspėjimų bei nurodymų. Šiame įrenginyje yra elektros jungčių ir judančių dalių, kurios gali kelti pavojų vartotojui.
3. Patikrinkite visą komplektą, kad įsitikintumėte, jog turite visas dalis, reikalingas tinkamam ir saugiam prietaiso veikimui.
4. Išjunkite prietaisą, tada ištraukite kištuką iš rozetės, kai prietaisas nenaudojamas, prieš surenkant ar išardant dalis ir prieš valant. Norėdami ištraukti kištuką, paimkite jį už korpuso ir ištraukite iš rozetės. **NIEKADA** neištraukite kištuko paimdami ir traukdami už lanksčiojo laido.
5. Prieš naudojimą nuplaukite visas dalis, kurios gali liestis su maistu. Laikykitės šioje naudojimo instrukcijoje pateiktų plovimo nurodymų.
6. Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite, ar „Deluxe Creamerize“ maišymo mentelė nėra pažeista. Jei mentelė yra išlenkta arba įtariate, kad ji yra pažeista, susisiekite su „SharkNinja“, kad būtų suderintas jos pakeitimas.
7. **NENAUDOKITE** šio prietaiso lauke. Jis skirtas naudoti tik patalpose buitinėms reikmėms.
8. **NENAUDOKITE** prietaiso, kurio laidas ar kištukas yra pažeisti, taip pat jei prietaisas veikia netinkamai, buvo numestas arba kitaip pažeistas. Šiame prietaise nėra dalių, kurias vartotojas galėtų pats remontuoti. Jei prietaisas pažeistas, susisiekite su „SharkNinja“.
9. Ant ųio prietaiso kištuko yra svarbūs žymėjimai. Viso maitinimo laido keisti negalima. Jei jis sugadintas, kreipkitės į „SharkNinja“ dėl remonto.
10. Su šiuo prietaisu **NEGALIMA** naudoti prailginimo laidų.
11. Siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus, **NEMERKITE** prietaiso į vandenį ir neleiskite, kad maitinimo laidas liestųsi su bet kokiu skysčiu.
12. **NELEISKITE,** kad laidas kabėtų per stalų ar stalviršių kraštus. Laidas gali užsikabinti ir nuvilkti prietaisą nuo darbo paviršiaus.
13. **NELEISKITE,** kad prietaisas ar laidas liestųsi su karštais paviršiais, įskaitant virykles ir kitus šildymo prietaisus.
14. Prietaisą **VISADA** naudokite ant sauso ir lygaus paviršiaus.
15. **NELEISKITE** vaikams naudotis šiuo prietaisu ar laikyti jį žaislu. Naudojant bet kokį prietaisą šalia vaikų, būtina atidžiai juos prižiūrėti.
16. Šis prietaisas NESKIRTAS naudoti žmonėms, turintiems ribotas fizines, jutimo ar protines galimybes, arba neturintiems patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba naudojimosi prietaisu instrukcijas suteikia asmuo, atsakingas už jų saugumą.
17. Naudokite **TIK** tuos priedus ir aksesuarus, kurie pateikiami kartu su produktu arba kuriuos rekomenduoja „SharkNinja“. Naudojant priedus, kurių „SharkNinja“ nerekomenduoja arba neparduoda, gali kilti gaisras, gali įvykti elektros smūgis arba gali būti patirti sužalojimai.
18. **NIEKADA** nedėkite „Deluxe Creamerize“ maišymo mentės ant variklio pagrindo, jei ji nėra pritvirtinta prie išorinio dubens dangčio, o dangtis – prie išorinio dubens.
19. Įdedant daiktus į talpyklą ir ją naudojant, rankos, plaukai ir drabužiai neturi liestis su talpyklos vidumi.
20. Naudodami ir tvarkydami prietaisą, venkite sąlyčio su judančiomis dalimis.

IŠSAUGOKITE ŠIUOS SVARBIUS SAUGOS NURODYMUS

SKIRTA TIK BUITINIAM NAUDOJIMUI • PRIEŠ NAUDOJANT ATIDŽIAI PERSKAITYKITE

⚠ĮSPĖJIMAS

Siekiant sumažinti sužalojimų, gaisro, elektros smūgio ar turto sugadinimo riziką, visada būtina laikytis pagrindinių saugos atsargumo priemonių, įskaitant toliau išvardytus įspėjimus ir nurodymus. Nenaudokite prietaiso kitais tikslais nei numatyta.

21 **NEPRIPILDYKITE** talpyklų virš **MAX FILL (maksimalaus užpildymo)** linijų.

22 **NENAUDOKITE** prietaiso, jei indas tuščias.

23 **NEDĖKITE** į mikrobangų krosnelę su prietaisu pateiktų indų ar priedų, išskyrus „CREAMi Deluxe“ indą. Šį indą galima naudoti mikrobangų krosnelėje.

24 **NEDĖKITE** indelio mikrobangų krosnelėje ilgiau nei 8 minutes iš eilės. Prieš vėl šildydami mikrobangų krosnelėje, palaukite, kol indelis atvės.

25 **NIEKADA** nepalikite prietaiso be priežiūros, kol jis veikia.

26 **NEMAIŠYKITE** karštų skysčių. Tai gali sukelti slėgio padidėjimą ir garų išsiskyrimą, dėl ko vartotojui kyla nudegimo pavojus.

27 **NEAPDOROKITE** sausų ingredientų, neįpylę skysčio į indą. Šis prietaisas nėra skirtas sausų ingredientų maišymui.

28 **NEATLIKITE** sauso malimo operacijų.

29 **NIEKADA** nenaudokite prietaiso be uždėtų dangčių. **NEBANDYKITE** apeiti saugos mechanizmo. Prieš pradėdami naudoti prietaisą, įsitikinkite, kad indas ir dangtis yra tinkamai uždėti.

30 Prieš pradedant naudoti, įsitikinkite, kad iš indų pašalinti visi daiktai. Jei daiktai nebus pašalinti, indai gali sudužti, o tai gali sukelti sužalojimus ir turtinę žalą.

31 Maišant nelaikykite rankų ir virtuvės reikmenų indų viduje, kad sumažintumėte rimtų sužalojimų ar prietaiso sugadinimo riziką. Grandiklį galima naudoti **TIK** tada, kai maisto ruošimo kombainas neveikia.

32 **NENEŠKITE** prietaiso už išorinio indo rankenos. Laikykite prietaisą, suimdami jį iš abiejų pusių po galvute.

33 **NEMALKITE** kietų, birių ingredientų ar ledo. Šis prietaisas nėra skirtas smulkinti birius šaldytus vaisius, kietą ledo gabalą ar ledo kubelius.

34 **NEŠALDYKITE** indų pasvirusioje padėtyje. Indai šaldiklyje turi būti pastatyti ant lygaus paviršiaus. Pasvirę indai neturi būti naudojami.

35 Maksimalus našumas gali būti pasiektas laikantis šio recepto: nustatykite šaldiklio temperatūrą iki -16 °C ir palaukite, kol temperatūra stabilizuosis. 1 dėžutę greito paruošimo šokoladinio pudingo miltelių (165 gramų) 2 minutes plakite su 3 puodeliais pieno. Pagrindą supilkite į tuščią „CREAMi Deluxe“ indą iki MAX FILL žymės. Indą padėkite į šaldiklį 17,5 valandoms. Pagrindą apdorokite naudodami RESPIN programą.

DALYS

A Variklio pagrindas (pridėtas maitinimo laidas nepavaizduotas)

B Išorinio dubens dangtis

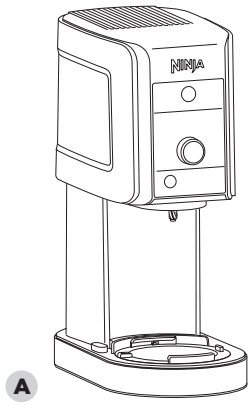
C „Deluxe“ plakimo mentelė

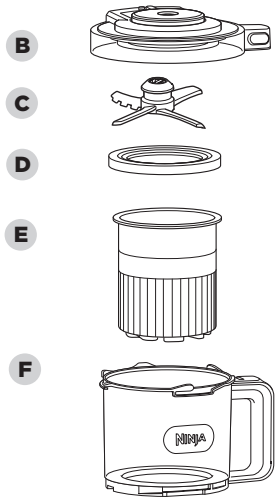
D (2) „CREAMi Deluxe“ dangtis

E (2) 709 ml „CREAMi Deluxe“ dubenėlis

F Išorinis indas

PASTABA: prietaiso spalva, dubenėlių skaičius ir programos gali skirtis priklausomai nuo modelio.





PRIEŠ PIRMĄJĮ NAUDOJIMĄ

SVARBU: prieš tęsdami, perskaitykite visus įspėjimus.

PASTABA: visi priedai yra be BPA ir juos galima plauti viršutiniame indaplovės krepšelyje. Prieš dedant į indaplovę, įsitikinkite, kad maišytuvas, vonelė, išorinis indas ir dangteliai yra atskirti.

AR ŽINOJOTE?

Išėmę „CREAMi Deluxe Tub“ iš šaldiklio, galite naudoti išorinį indą jo pernešimui.

1 Išimkite iš prietaiso visas pakavimo medžiagas.

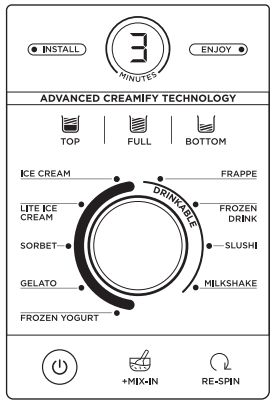
2 Indus, dangtelius ir maišymo mentelę nuplaukite šiltu muiluotu vandeniu. Maišymo mentelę valykite indų plovimo įrankiu su rankena.

3 Visas dalis kruopščiai nuplaukite ir išdžiovinkite natūraliai.

4 Valdymo skydelį nuvalykite minkštu skudurėliu.

FUNKCIJOS

Naudokite maitinimo mygtuką, kad įjungtumėte arba išjungtumėte įrenginį.



SURINKIMO LEMPUTĖ (INSTALL)
Jei prietaisas nėra visiškai surinktas ir paruoštas naudoti, užsidegs lemputė. Jei lemputė mirksi, įsitikinkite, kad dubuo yra tinkamai įstatytas. Jei lemputė šviečia nuolat, patikrinkite, ar įdėta maišymo mentelė.

ATGALINIO SKAIČIAVIMO LAIKMATIS
Atgalinis skaičiavimas iki programos pabaigos.

PARUOŠIMO LEMPUTĖ (ENJOY)
Baigus apdorojimą, užsidegs lemputė.

APDOROJIMO REŽIMAS

Prieš pasirenkant programą, pasirinkite apdorojimo režimą. Norėdami apdoroti visą „Deluxe Tub“ indelį, paspauskite mygtuką FULL. Norėdami apdoroti tik viršutinę pusę, paspauskite mygtuką TOP. Norėdami apdoroti likusią „Deluxe Tub“ indelio pusę, paspauskite mygtuką BOTTOM.

PASTABA: TOP ir BOTTOM režimai nenaudojami su DRINKABLE programomis.

VIENO PRISILIETIMO PROGRAMOS
Kiekviena vieno prisilietimo programa yra sumaniai sukurta, kad galėtumėte greitai paruošti skanius patiekalus. Programų trukmė ir greitis skiriasi priklausomai nuo optimalių nustatymų, užtikrinančių tobulai kreminę konsistenciją pagal konkretaus recepto reikalavimus.

PASTABA: norėdami sustabdyti veikiančią programą, dar kartą paspauskite rankenėlę.

TIRŠTESNĖS KONSISTENCIJOS PROGRAMOS
Sukurta tradiciniams, kaloringiems receptams. Puikiai tinka pieno ir pieno pakaitalų receptams paversti tirštais, kreminiais ir lengvai išsemiamais ledais.

LENGVI LEDAI
Sukurta sveikatingumą vertinantiems vartotojams, norintiems gaminti ledus, kuriuose yra mažai cukraus ar riebalų, arba naudojant cukraus pakaitalus. Pasirinkite, kai ruošiate keto ar paleo receptus.

ŠERBETAS
Paverskite vaisių pagrindu paruoštus patiekalus, kuriuose yra daug vandens ir cukraus, į kreminius skanėstus.

GELATO (ne visose modeliuose)
Gamina kremo pagrindą itališko stiliaus ledams.

ŠALDYTAS JOGURTAS
Vienu mygtuko paspaudimu lengvai paverskite savo mėgstamus parduotuvėje įsigytus jogurtus į sveikus, kreminius šaldytus skanėstus. Gaminant šaldytą jogurtą, įsitikinkite, kad naudojate riebalų turintį jogurtą su pridėtu cukrumi. Šiame prietaise negalima gaminti neriebaus jogurto ar jogurto be pridėto cukraus.

GĖRIMŲ PROGRAMOS
FRAPPÉ (nėra visuose modeliuose)
Paruoškite kavinės kokybės šaldytus kavos gėrimus, naudodami savo mėgstamą kavą ir cukrų, taip pat pieną ar pieno pakaitalą pagal savo skonį.

ŠALDYTAS GĖRIMAS
Paruoškite tirštesnius, sklandesnius ir lėčiau tirpstančius šaldytus gėrimus, kurių kokybė pranoksta kurortų lygį.

SLUSHI
Atkurkite mėgstamą vaikystės skanėstą, paverčiant vandenį ir vaisių sultis ar sirupus šilkinio skonio, gerti tinkamais lediniais gėrimais.

PIENO KOKTEILIS
Sukurta tam, kad galėtumėte greitai paruošti tirštus pieno kokteilius, sumaišydami savo mėgstamus ledus (pirktinius arba naminius), pieną ir įvairius priedus.

MIX-IN
Sukurta tam, kad būtų galima įmaišyti saldainių, sausainių, riešutų, javainių ar šaldytų vaisių gabaliukų, siekiant pritaikyti ką tik paruoštą pagrindą arba parduotuvėje įsigytą skanėstą pagal savo skonį.

PASTABA: papildai geriausiai veikia, jei jie įdedami į „Deluxe Tub“ vidurį. Po apdorojimo šaukštu išskobkite 4 cm pločio skylę, siekiančią „Deluxe Tub“ apdorotos dalies dugną. Į skylę įdėkite smulkius arba susmulkintus papildus ir vėl apdorokite naudodami programą MIX-IN.

RE-SPIN
Sukurta siekiant užtikrinti vientisą tekstūrą po vienos iš iš anksto nustatytų programų vykdymo. RESPIN dažnai reikalinga, kai pagrindas yra labai šaltas (žemiau -20 °C) ir tekstūra yra trapi, o ne kreminė.

PASTABA: prieš naudodami programą MIX-IN, nenaudokite RE-SPIN dar kartą.

ŠALDYMO PATARIMAI

Norėdami pasiekti geriausius rezultatus, nustatykite šaldiklio temperatūrą nuo -12 °C iki -20 °C. „CREAMi Deluxe“ yra suprojektuotas apdoroti pagrindus šiame temperatūrų diapazone. Jei jūsų šaldiklio temperatūra atitinka šį diapazoną, indas turėtų pasiekti reikiamą temperatūrą.

NEŠALDYKITE „Deluxe Tub“ pakreipto. Pastatykite „Deluxe Tub“ ant lygaus paviršiaus šaldiklyje.

Geriausiai tinka vertikalūs šaldikliai. Šaldymo dėžės nerekomenduojamos, nes jose paprastai pasiekiama itin žema temperatūra.

Pagrindą užšaldykite mažiausiai 24 valandas. Nors pagrindas gali būti užšaldytas, prieš pradedant jį apdoroti, jis turi pasiekti dar žemesnę temperatūrą.

Išnaudokite laiką iki galo – paruoškite kelis „CREAMi Deluxe Tubs“ indelius iš karto. Laikykite šiuos „Deluxe Tubs“ indelius šaldiklyje, kad galėtumėte pasigaminti „Creamify“ bet kada, kai tik užsinorėsite.

Nenorite laukti 24 valandų? Pritaikykite parduotuvėje įsigytus ledus pagal savo skonį, pridėdami įvairių priedų, arba pasigaminkite pieno kokteilį.
Norėdami pritaikyti parduotuvėje įsigytus ledus, įdėkite juos į „Deluxe Tub“ indą ir pereikite prie 11a žingsnio.

Tai NĖRA plaktuvas.

NEDĖKITE į prietaisą vientiso ledo gabalo ar ledo kubelių.

NEDARYKITE kokteilių ir nemalkite kietų, birių ingredientų.

Prieš apdorojant vaisius reikia sutrinti, kad išsiskirtų sultys, arba sumaišyti su kitais ingredientais ir užšaldyti.

PRIEŽIŪRA IR TECHNINIS APTARNAVIMAS

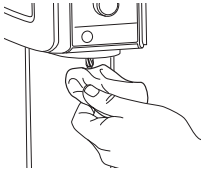
VALYMAS

PASTABA: prieš valydami, būtinai nuimkite „Deluxe Creamerize“ maišymo mentelę nuo išorinio dubens dangčio – nuplaukite dangtį ir paspauskite mentelės fiksatorių.

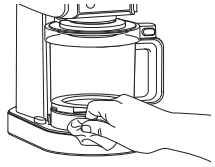
Plovimas rankomis
Indus, dangtelius ir maišymo mentelę nuplaukite šiltu muiluotu vandeniu. Maišymo mentelę valykite indų plovimo įrankiu su rankena. Visas dalis kruopščiai nuplaukite ir palikite išdžiūti.

Indaplovė
Indai, dangteliai ir maišytuvas gali būti plaunami viršutiniame indaplovės krepšelyje. Prieš dedant į indaplovę, įsitikinkite, kad maišytuvas, „Deluxe Tub“, išorinis dubuo ir dangteliai yra atskirti vienas nuo kito.

Išorinio indo dangtis
Prieš valydami išorinio indo dangtį, nuimkite maišymo mentę, nes po ja gali būti įstrigę maisto likučiai. Tada per maišymo mentės atleidimo svirtį ir iš abiejų pusių esančias išleidimo angas praleiskite šiltą vandenį. Kad dangtis visiškai išsausėtų, padėkite jį svirtimi žemyn.



Variklio pagrindas
Nuimkite tamsiai pilką gumos sandarinimo juostelę, apvyniojančią išorinio dubens dangčio apačios vidurį. Tada dangtį ir sandarinimo juostelę nuplaukite rankomis šiltu muiluotu vandeniu arba įdėkite į indaplovę.



Prieš valydami atjunkite variklio pagrindą nuo elektros tinklo. Nuvalykite variklio pagrindą švariu, drėgnu skudurėliu. Valydami pagrindą nenaudokite abrazyvinių skudurėlių, kempinių ar šepetėlių. Po kiekvieno naudojimo drėgnu skudurėliu nuvalykite veleną po valdymo skydeliu.

Jei tarp variklio pagrindo ir platformos susikaupė skysčio, pakelkite platformą, kad galėtumėte ją išvalyti. Uždėkite išorinį dubenį ant variklio pagrindo taip, kad rankena būtų centruota po valdymo skydeliu. Pasukite rankeną į dešinę, kad pakeltumėte platformą. Tada drėgnu skudurėliu nuvalykite erdvę tarp pagrindo ir pakeltos platformos.

LAIKYMAS

Norėdami laikyti laidą, apvyniokite aplink jį velkro juostelę, esančią prie variklio pagrindo galinės dalies. **NESUVYNIOKITE** laido aplink pagrindo apačią, norėdami jį sandėliuoti.

Likusius priedus laikykite šalia prietaiso arba spintoje, kur jie nebus pažeisti ir nekelia pavojaus.

VARIKLIO PERKONFIGŪRAVIMAS

Šis įrenginys turi unikalią saugos sistemą, kuri apsaugo variklį ir pavaros sistemą nuo sugadinimo, jei netyčia jį perkrausite. Jei įrenginys perkrautas, variklis bus laikinai išjungtas. Jei taip atsitiktų, atlikite toliau nurodytą paleidimo iš naujo procedūrą.

1 Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo.

2 Leiskite prietaisui atvėsti maždaug 15 minučių.

3 Nuimkite išorinį dubens dangtį ir maišymo mentę. Įsitikinkite, kad dangčio mechanizme neužstrigę jokie maisto produktai.

SVARBU: Įsitikinkite, kad nebūtų viršytos maksimalios talpos ribos. Tai yra dažniausia prietaiso perkrovos priežastis.

PASTABA: NEDĖKITE į prietaisą vientiso ledo gabalo ar ledo kubelių. **NEDARYKITE** kokteilių ir nemalkite kietų, birių ingredientų. Vaisiai turi būti sutrinti, kad išsiskirtų sultys, arba sumaišyti su kitais ingredientais ir užšaldyti prieš apdorojimą.

GEDIMŲ ŠALINIMO VADOVAS

⚠ ĮSPĖJIMAS: Siekiant sumažinti elektros smūgio ir netyčinio įrenginio veikimo riziką, prieš atliekant gedimų šalinimą išjunkite maitinimą ir ištraukite kištuką iš rozetės.

Apdorojimo metu įrenginys juda ant stalviršio.
- Įsitikinkite, kad prietaiso stalviršis ir kojelės yra švarūs ir sausi.

Po apdorojimo šaldytas desertas yra skystas, o ne kietas.
- Jei po apdorojimo pagrindas yra per minkštas, vėl įdėkite „CREAMi Deluxe“ indą į šaldiklį kelioms valandoms arba tol, kol bus pasiekta norima konsistencija.
- Norėdami pasiekti geriausius rezultatus, pagrindą užšaldykite ne mažiau kaip 24 valandas ir apdorokite iškart po to, kai išimsite jį iš šaldiklio. Jei apdorotas pagrindas vis dar nėra pakankamai kietas, pabandykite nustatyti žemesnę šaldiklio temperatūrą. Prietaisas skirtas apdoroti pagrindus, kurių temperatūra yra nuo -12 °C iki -20 °C.
- Jūsų recepte riebalų ar cukraus kiekis gali būti per didelis. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, pasinaudokite įkvėpimo vadovu ir jame pateiktais receptais.

Po apdorojimo šaldytas desertas atrodo trapus arba milteliškas.
- Jei pagrindai buvo užšaldyti labai šaltose šaldyklose, jie gali būti trapūs. Po vieno prisilietimo programos paleidimo naudokite RE-SPIN programą, kad jūsų užšaldytas desertas taptų glotnesnis ir kreminis.
- Jūsų recepte riebalų ar cukraus kiekis gali būti per mažas. Norėdami pasiekti geriausius rezultatus, pasinaudokite įkvėpimo vadovu ir jame pateiktais receptais.

Vieno prisilietimo programos nešviečia.
- Prieš montuodami išorinį indą, įsitikinkite, kad prietaisas yra prijungtas prie veikiančio elektros lizdo. Tada paspauskite maitinimo mygtuką, kad pasirinktumėte programą.
- Prieš naudodami įsitikinkite, kad prietaisas yra visiškai surinktas. Jei prietaisas įjungtas, o išorinis indas nėra tinkamai įstatytas, mirgės montavimo indikatorius. Jei maišymo mentė nėra tinkamai įtaisyta, užsidegs montavimo indikatorius. Visos vieno prisilietimo programos bus prieinamos, kai prietaisas bus visiškai surinktas ir bus pasirinktas apdorojimo režimas.
- Šis prietaisas neleidžia vykdyti programų viena po kitos. Tarp programų nuleiskite dubenį ir patikrinkite rezultatus, prieš pakeldami dubenį ir paleisdami kitą programą.

Įrengimo indikatorius mirksi.
- Išorinis indas nėra įdėtas arba įdėtas netinkamai. Vėl įdėkite maišymo mentę į išorinio indo dangtį, o dangtį – ant išorinio indo, tada vėl įdėkite išorinį indą ant variklio pagrindo, kol jis užsifiksuos.

Įrengimo indikatorius šviečia nuolat.
- Išorinis indas sumontuotas teisingai, tačiau trūksta maišymo mentės arba ji sumontuota netinkamai. Nuleiskite platformą, paspaudę ir laikydami nuspaudę indo atleidimo mygtuką, esantį kairėje variklio pagrindo pusėje, tuo pačiu sukdami išorinio indo rankenėlę link centro. Įsitikinkite, kad maišymo mentė yra įdėta į dangtį.

Ekrane rodomas kodas E1 arba E2, o programos indikatoriai mirksi.
- Variklis buvo pernelyg apkrautas ir jį reikia iš naujo paleisti. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, nuimkite dubenį ir prieš vėl paleidžiant leiskite variklio korpusui atvėsti maždaug 15 minučių.
- Nuimkite išorinį dubens dangtį ir maišymo mentę. Įsitikinkite, kad dangčio mechanizme neužstrigę jokie maisto produktai.
- Galbūt ingredientai, kuriuos bandote apdoroti, yra pernelyg tankūs. Įsitikinkite, kad naudojate ingredientus, kurių sudėtyje yra cukraus arba riebalų. Norėdami pasiekti geriausius rezultatus, laikykitės „Įkvėpimo vadove“ pateiktų receptų.
- Jūsų šaldiklis gali būti labai šaltas. Prietaisas skirtas bazėms apdoroti esant temperatūrai nuo -12 °C iki -20 °C. Pakeiskite šaldiklio nustatymus, perkelkite „Deluxe Tub“ į šaldiklio priekį arba prieš apdorojimą palikite „Deluxe Tub“ ant stalviršio kelioms minutėms.
- **NEDĖKITE** į prietaisą vientiso ledo gabalo, ledo kubelių ar kietų, birių ingredientų.

Ekrane rodomas kodas E3, o programos indikatoriai mirksi.
- Įvyko klaida ir programa nebuvo sėkmingai užbaigta. Pirmiausia atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Patikrinkite, ar mentelė yra tinkamai pritvirtinta, tada vėl prijunkite prietaisą prie elektros tinklo ir pabandykite paleisti programą dar kartą.

„Deluxe Tub“ šaldiklyje užšalo pasviręs.
- Norėdami pasiekti geriausius rezultatus, neapdorokite „Deluxe Tub“ produkto, kuris buvo užšaldytas pasviręs arba iš kurio buvo išimta dalis, o po to jis buvo nevienodai užšaldytas iš naujo.
- Prieš vėl užšaldydami visada išlyginkite ledų paviršių. Jei „Deluxe Tub“ užšalo nevienodai, padėkite jį į šaldytuvą, kad ingredientai ištirptų. Tada išplakite, kad ingredientai gerai susimaišytų. Vėl užšaldykite, užtikrindami, kad „Deluxe Tub“ būtų padėtas ant lygaus paviršiaus šaldiklyje.

Po apdorojimo išorinis indas neatsiskiria nuo variklio pagrindo.
- Palaukite maždaug 2 minutes, tada vėl pabandykite nuimti išorinį indą. Laikydami nuspaudę atleidimo mygtuką, esantį kairėje variklio pagrindo pusėje, pasukite indo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kad jį nuimtumėte. Tam gali prireikti šiek tiek jėgos.
- Kad išorinis dubuo nepriliptų prie variklio pagrindo, prieš pradedant gaminti įsitikinkite, kad ertmė ant maišymo mentės yra visiškai sausa. Be to, kai iš eilės gaminate skirtingus pagrindus, po kiekvieno pagrindo paruošimo būtinai nuplaukite ir nusausinkite maišymo mentę. Gaminant kai kuriuos receptus, vanduo gali užšalti tarp maišymo mentės ir variklio pagrindo, dėl ko jie gali sulipti. To galima išvengti, nusausinant maišymo mentę tarp gamybos ciklų.

„CREAMi Deluxe Tub“ vidus yra subraižytas.
- Po reguliaraus naudojimo ant „Deluxe Tub“ gali atsirasti nedideli įbrėžimai – tai normalu. Norėdami išvengti „Deluxe Tub“ įbrėžimų, ingredientus ruoškite atskirame dubenyje ir venkite agresyvaus metalinių įrankių naudojimo „Deluxe Tub“ viduje. Valykite minkštu, neabrazyviniu skudurėliu.

ATSARGINIŲ DALIŲ UŽSAKYMAS

Norėdami užsisakyti papildomų dalių ir priedų, apsilankykite **ninjakitchen.eu**

GAUKITE PAGALBĄ DABAR!
Turite klausimų ar problemų?

PASKAMBINKITE MUMS: 0800 862 0453

PRODUKTO REGISTRACIJA

Prašome apsilankyti **svetainėje ninjakitchen.eu** arba paskambinti **numeriu 0800 862 0453**, kad užregistruotumėte savo naują „Ninja®“ produktą per 28 dienas nuo pirkimo datos. Jūsų bus paprašyta nurodyti parduotuvės pavadinimą, pirkimo datą ir modelio numerį, taip pat savo vardą, pavardę ir adresą.

Registracija leis mums susisiekti su jumis tuo atveju, jei, nors tai ir mažai tikėtina, būtų paskelbtas pranešimas apie produkto saugą.

DAUGIAU INDELIŲ, DAUGIAU „CREAMI“ SKANĖSTŲ

Norėdami užregistruoti savo produktą ir įsigyti papildomų „CREAMi Deluxe“ indų, **apsilankykite ninjakitchen.eu**

NINJA

DVIEJŲ (2) METŲ RIBOTA GARANTIJA

Kai vartotojas perka prekę Europoje, jam suteikiamos teisės, susijusios su prekės kokybe (jūsų įstatymuose numatytos teisės). Šias teises galite įgyvendinti pardavėjo atžvilgiu. Mes suteikiame jums papildomą dvejų metų gamintojo garantiją. Šios sąlygos taikomos tik mūsų gamintojo garantijai – jūsų įstatymuose numatytos teisės lieka nepakitusios.

Toliau pateiktos sąlygos apibūdina mūsų garantijos taikymo sąlygas ir apimtį. Jos neturi įtakos jūsų įstatymuose numatytoms teisėms, pardavėjo įsipareigojimams ir jūsų sutarčiai su juo.

„Ninja“ garantijos

Kiekvienam „Ninja“ prietaisui suteikiama nemokama garantija, apimanti detales ir darbą. Taip pat galite pasinaudoti internetine pagalba adresu **www.ninjakitchen.eu**

Kaip užregistruoti „Ninja“ garantiją?

Garantiją galite užregistruoti internetu per 28 dienas nuo pirkimo datos. Norėdami sutaupyti laiko, turėsite pateikti šią informaciją apie savo produktą.

- Įrenginio įsigijimo data (kasos kvitas arba pristatymo lapas).
- Norėdami užsiregistruoti internetu, apsilankykite svetainėje **www.ninjakitchen.eu**

SVARBU:

- Garantija galioja tik nuo pirkimo dienos ir tik toje šalyje, kurioje buvo įsigytas produktas.
- Visada saugokite pirkimo kvitą. Jei prireiks pasinaudoti garantija, mums reikės pirkimo kvito, kad galėtume patikrinti, ar jūsų pateikta informacija yra teisinga. Jei negalėsite pateikti galiojančio pirkimo kvito, garantija gali būti pripažinta negaliojančia.

Kokie yra nemokamos „Ninja“ garantijos registracijos privalumai?

Užregistravę garantiją, turėsime jūsų duomenis po ranka, jei kada nors prireiks su jumis susisiekti. Taip pat galėsite gauti patarimų ir rekomendacijų, kaip geriausiai išnaudoti savo „Ninja“ prietaisą, bei sužinoti naujausias naujienas apie naujas „Ninja“ technologijas ir produktų pristatymus. Jei garantiją užregistruosite internetu, iš karto gausite patvirtinimą, kad gavome jūsų duomenis.

Ką apima nemokama „Ninja“ garantija?

Jūsų „Ninja“ prietaiso remontas arba pakeitimas (pagal „Ninja“ nuožiūrą), įskaitant visas detales ir darbo sąnaudas. „Ninja“ garantija suteikiama papildomai prie jūsų, kaip vartotojo, įstatymuose numatytų teisių.

Ko neapima nemokama „Ninja“ garantija?

1. Įprasto nusidėvinčių dalių (pavyzdžiui, priedų) nusidėvėjimo. Atsarginės dalis galima įsigyti svetainėje **www.ninjakitchen.eu**
2. Žalos, atsiradusios dėl netinkamo naudojimo, piktnaudžiavimo, neatsargaus elgesio, reikiamos priežiūros neatlikimo arba žalos, atsiradusios dėl netinkamo elgesio transportavimo metu.
3. Žalos, padarytos dėl „Ninja“ nepatvirtintos priežiūros.

Kur galima įsigyti originalias „Ninja“ atsargines dalis ir priedus?

Visą „Ninja“ atsarginių, keičiamųjų dalių ir priedų asortimentą, skirtą visiems „Ninja“ prietaisams, rasite svetainėje **www.ninjakitchen.eu**

Atkreipkite dėmesį, kad žala, patirta naudojant ne „Ninja“ atsargines dalis, gali būti nedengiama jūsų garantijos.

Skannige QR-kood, et saada juhiseid, tuge, registreerida garantii ja leida veidi inspiratsiooni.

NinjaKitchen.eu

KIRJUTAGE SEDA TEAVET ÜLES

Mudeli number: _____

Seerianumber: _____

Ostukuupäev: _____
(Säilitage ostukviitung)

Ostukoht: _____

TEHNILISED ANDMED

Pinge: 220–240 V~ 50–60
Hz Võimsus: 800 W

OLULISED OHUTUSJUHISED

AINULT KODUS KASUTAMISEKS • PALUN LUGEGE ENNE KASUTAMIST HOOLIKALT LÄBI

	Lugege läbi ja tutvuge kasutus- ja käitamisjuhistega.
⚠	**Viitab ohule, mis võib põhjustada kehavigastusi, surma või märkimisväärset varalist kahju, kui käesoleva sümboliga kaasnevat hoiatust eiratakse.**
	Ainult siseruumides ja kodus kasutamiseks.

Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida põhilisi ohutusnõudeid, sealhulgas järgmisi:

⚠HOIATUS

Vigastuste, tulekahju, elektrilöögi või varalise kahju ohu vähendamiseks tuleb alati järgida põhilisi ohutusnõudeid, sealhulgas järgmisi nummerdatud hoiatusi ja neile järgnevaid juhiseid. Ärge kasutage seadet muul kui ettenähtud otstarbel.

1. Lugege enne seadme ja selle tarvikute kasutamist läbi kõik juhised.
2. Järgige hoolikalt kõiki hoiatusi ja juhiseid. Seadmel on elektrilised ühendused ja liikuvad osad, mis võivad kasutajale ohtu kujutada.
3. Kontrollige kogu sisu, et veenduda, et teil on olemas kõik seadme nõuetekohaseks ja ohutuks kasutamiseks vajalikud osad.
4. Lülitage seade **VÄLJA** ja tõmmake pistik pistikupesast välja, kui seadet ei kasutata, enne osade kokkupanekut või lahtivõtmist ning enne puhastamist. Pistikupesa väljatõmbamiseks haarake pistikust kinni korpuse juurest ja tõmmake see pistikupesast välja. **ÄRGE KUNAGI** tõmmake pistikut välja, haarates kinni painduvast juhtmest ja tõmmates sellest.
5. Enne kasutamist peske kõik osad, mis võivad puutuda kokku toiduga. Järgige käesolevas kasutusjuhendis toodud pesemisjuhiseid.
6. Enne iga kasutamist kontrollige Deluxe Creamerize segamislaba kahjustuste suhtes. Kui segamislaba on painutatud või kahtlustate kahjustust, võtke ühendust SharkNinjaga, et korraldada asendamine.
7. **ÄRGE** kasutage seda seadet välitingimustes. See on mõeldud kasutamiseks ainult siseruumides koduses keskkonnas.
8. **ÄRGE** kasutage seadet, mille juhe või pistik on kahjustatud, või kui seade on rikkis, kukkunud või muul viisil kahjustunud. Sellel seadmel ei ole kasutaja poolt hooldatavaid osi. Kahjustuse korral võtke ühendust SharkNinjaga.
9. Selle seadme pistikul on olulised märgistused. Kogu toitekaablit ei ole võimalik asendada. Kui see on kahjustatud, võtke palun ühendust SharkNinja klienditeenindusega.
10. Selle seadmega **EI** tohi kasutada pikendusjuhtmeid.
11. Elektrilöögi ohu vältimiseks **ÄRGE** kastke seadet vette ega laske toitekaablil puutuda kokku mis tahes vedelikuga.
12. **ÄRGE** laske juhtmest ripneda laua- või letiservade üle. Juhe võib kinni jääda ja tõmmata seadme tööpinnalt maha.
13. **ÄRGE** laske seadmel ega juhtmel puutuda kokku kuumade pindadega, sealhulgas pliitide ja muude kütteseadmetega.
14. Kasutage seadet **ALATI** kuival ja tasasel pinnal.
15. **ÄRGE** lubage lastel seda seadet kasutada ega mänguasjana käsitleda. Kui seadet kasutatakse laste läheduses, on vajalik nende tähelepanelik järelevalve.
16. Seda seadet **EI** tohi kasutada isikud, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel puudub kogemus ja teadmised, välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik on neid seadme kasutamise osas juhendanud või nende järele vaadanud.
17. Kasutage **AINULT** tootega kaasasolevaid või SharkNinja poolt soovitatud lisaseadmeid ja tarvikuid. SharkNinja poolt mittesoovitatud või müümata lisaseadmete kasutamine võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või vigastusi.
18. **ÄRGE** asetage Deluxe Creamerize segamislabidat **KUNAGI** mootori alusele enne, kui see on kinnitatud välimise kausi kaanele ja kaan on kinnitatud välimisele kausile.
19. Hoidke käed, juuksed ja riided mahutist eemal laadimise ja kasutamise ajal.
20. Seadme kasutamise ja käsitsemise ajal vältige kokkupuudet liikuvate osadega.
21. **ÄRGE** täitke mahuteid üle **MAX FILL** joone.

SÄILITAGE NEED OLULISED OHUTUSJUHISED

AINULT KODUS KASUTAMISEKS • PALUN LUGEGE ENNE KASUTAMIST HOOLIKALT LÄBI

⚠HOIATUS

Vigastuste, tulekahju, elektrilöögi või varalise kahju ohu vähendamiseks tuleb alati järgida põhilisi ohutusnõudeid, sealhulgas järgmisi nummerdatud hoiatusi ja neile järgnevaid juhiseid. Ärge kasutage seadet muul kui ettenähtud otstarbel.

22 **ÄRGE** kasutage seadet tühja anumaga.

23 **ÄRGE pange** seadmega kaasasolevaid nõusid ega tarvikuid mikrolaineahju, välja arvatud CREAMi Deluxe anum. Anumat võib mikrolaineahjus kasutada.

24 **ÄRGE** kuumuta karpi mikrolaineahjus korraga kauem kui 8 minutit. Oota, kuni see on jahtunud, enne kui seda uuesti mikrolaineahjus kuumutad.

25 Ärge jätke seadet kasutamise ajal **KUNAGI** järelevalveta.

26 **ÄRGE** segage kuumi vedelikke. See võib põhjustada rõhu tõusu ja auruga kokkupuutumist, mis võib tekitada kasutajale põletusohu.

27 **ÄRGE** töötlege kuivaid koostisosi, ilma et lisaksite kaussi vedelikku. Seade ei ole mõeldud kuivainete segamiseks.

28 **ÄRGE** tehke lihvimistöid.

29 **ÄRGE KUNAGI** kasutage seadet ilma kaaneta. **ÄRGE** üritage blokeerimismehhanismi ümber lülitada. Veenduge enne kasutamist, et anum ja kaas on õigesti paigaldatud.

30 Enne kasutamist veenduge, et kõik söögiriistad on anumast eemaldatud. Söögiriistade eemaldamata jätmine võib põhjustada anumate purunemist ning selle tagajärjel võib tekkida kehavigastusi ja varalist kahju.

31 Segamise ajal hoidke käed ja köögiriistad anumast eemal, et vähendada tõsiste kehavigastuste või seadme kahjustumise ohtu. Kühvlit tohib kasutada **AINULT** siis, kui köögikombain ei tööta.

32 **ÄRGE** kandke seadet välimise kausi käepideme järgi. Hoidke seadet kinni, haarates seadme mõlemast küljest pea all.

33 **ÄRGE** töötlege kõvaid, lahtiseid koostisosi ega jääd. See seade ei ole mõeldud lahtiste külmutatud puuviljade, tahke jääploki ega jääkuubikute töötlemiseks.

34 **ÄRGE** külmutage kasti kaldu asendis. Kastid tuleb asetada külmikus horisontaalsele pinnale. Kaldu asendis külmutatud kaste **EI** tohi töödelda.

35 Maksimaalset võimsust saab saavutada järgmise retsepti abil: seadistage sügavkülmik temperatuurile -16 °C ja laske sügavkülmikul stabiliseeruda. Vahusta 1 pakk kiirvalmistatavat šokolaadipudingipulbrit (165 grammi) 3 tassi piimaga 2 minutit. Vala alus tühja CREAMi Deluxe anumasse kuni MAX FILL jooneni. Aseta anum sügavkülmikku 17,5 tunniks. Töötle alust RE-SPIN-programmi abil.

OSAD

A Mootoriga alus (kaasasolev toitejuhe pole pildil näidatud)

B Välimise kausi kaas

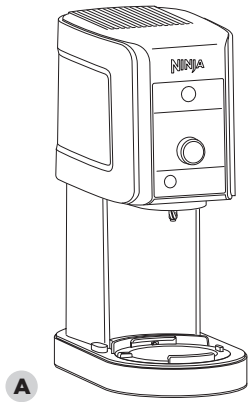
C Deluxe Creamerize segamislaba

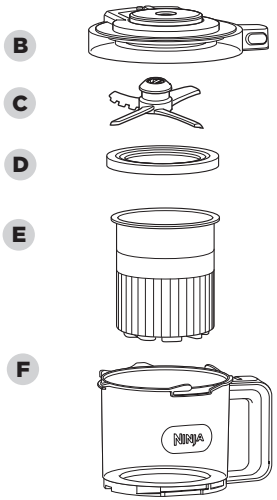
D (2) CREAMi Deluxe kaas

E (2) 709 ml CREAMi Deluxe vann

F Välimine kauss

MÄRKUS: Seadme värv, pesukastide arv ja programmid võivad mudelite lõikes erineda.





ENNE ESIMEST KASUTAMIST

TÄHTIS: Enne jätkamist lugege läbi kõik hoiatused.

MÄRKUS: Kõik lisatarvikud on BPA-vabad ja neid võib pesta nõudepesumasina ülemises korvis. Enne nõudepesumasinasse panemist veenduge, et segamispadjal, anumal, välimisel kausil ja kaanetel on kõik osad eraldatud.

KAS TEADSITE?

Väliskaussi saab kasutada CREAMi Deluxe Tubi kandmiseks pärast selle külmikust väljavõtmist.

1 Eemaldage seadmelt kõik pakkematerjalid.

2 Pese anumad, kaaned ja segamislaba soojas seebivees. Kasuta segamislaba puhastamiseks käepidemega nõudepesuvahendit.

3 Loputage kõik osad põhjalikult ja laske neil õhu käes kuivada.

4 Puhastage juhtpaneeli pehme lapiga.

OMADUSED

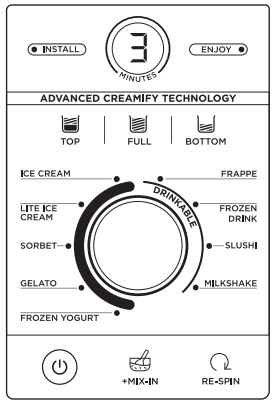
Kasutage toitenuppu seadme sisse- või väljalülitamiseks.

VALGUSTUSE PAIGALDAMINE
Tuli süttib, kui seade ei ole kasutamiseks täielikult kokku pandud. Kui tuli vilgub, veenduge, et kauss on õigesti paigaldatud. Kui tuli põleb pidevalt, kontrollige, kas segamislaba on paigaldatud.

TAGASILOENDUSTAIMER
Loendab programmi järelejäänud aega.

NAUTIGE VALGUST
Kui töötlemine on lõppenud, süttib märgutuli.

TÖÖTLEMISREŽIIM
Enne programmi valimist valige töötlemisrežiim. Kogu Deluxe Tubi töötlemiseks vajutage nuppu FULL. Ainult ülemise poole töötlemiseks vajutage nuppu TOP. Deluxe Tubi ülejäänud poole töötlemiseks vajutage nuppu BOTTOM.



MÄRKUS: režiimid „TOP“ ja „BOTTOM“ ei ole saadaval joogiprogrammide puhul.

ÜHE NUPUGA PROGRAMMID
Iga One-Touch-programm on nutikalt kavandatud maitsvate roogade valmistamiseks. Programmide kestus ja kiirus varieeruvad sõltuvalt optimaalsetest seadistustest, et saavutada just selle retsepti jaoks ideaalselt kreemjas tulemus.

MÄRKUS: Aktiivse programmi peatamiseks vajutage nuppu uuesti.

KOPEERITAVAD PROGRAMMID

JÄÄKREEM
Mõeldud traditsiooniliste maitsvate retseptide valmistamiseks. Sobib suurepäraselt piimatoodete ja piimaasendajatega retseptide muutmiseks paksuks, kreemjaks ja lusikaga võetavaks jäätiseks.

KERGE JÄÄTIS
Mõeldud terviseteadlikele tarbijatele, kes soovivad valmistada madala suhkrusisaldusega või madala rasvasisaldusega jäätist või kasutada suhkrusubstituute. Valige see seade, kui valmistate keto- või paleo-retsepte.

SORBET
Muutke puuviljapõhised retseptid, milles on palju vett ja suhkrut, kreemjateks maiustusteks.

GELATO (ei ole saadaval kõigil mudelitel)
Valmistab vanillikreemi Itaalia-stiilis jäätise jaoks.

JÄÄJOGURT
Muutke oma lemmikpoest ostetud jogurtid ühe nupuvajutusega lihtsalt tervislikeks ja kreemjateks külmutatud maiustusteks. Külmutatud jogurti valmistamisel veenduge, et kasutate täisrasvast jogurtit, millele on lisatud suhkrut. Ärge töötlege seadmes rasvavaba jogurtit ega jogurtit, millele ei ole suhkrut lisatud.

JOOGIPROGRAMMID

FRAPPÉ (ei ole saadaval kõigil mudelitel)
Valmistage kohvikukvaliteediga külmutatud kohvijooke oma lemmikkohvi ja suhkruga ning soovitud piima või piimaasendajaga.

JÄÄJOOK
Valmistage paksemaid, kreemikamaid ja aeglasemalt sulavaid külmutatud jooke, mis ületavad isegi kuurortide kvaliteedi.

SLUSHI
Looge oma lemmik lapsepõlve maiuspala, muutes vee ja puuviljamahlad või siirupid siidpehmeks, joogikõlblikuks jäätiseks.

MILKSHAKE
Mõeldud kiirete ja paksude piimakokteilide valmistamiseks, kombineerides oma lemmikjäätist (poest ostetud või kodus valmistatud), piima ja lisandeid.

MIX-IN
Mõeldud kommide, küpsiste, pähklite, teraviljahelveste või külmutatud puuviljade segamiseks, et kohandada äsja valmistatud baasi või poest ostetud maiustust.

MÄRKUS: Lisandid töötavad kõige paremini, kui need lisatakse Deluxe Tubi keskele. Pärast töötlemist tehke lusikaga 4 cm lai auk, mis ulatub Deluxe Tubi töödeldud osa põhja.
Lisage tükeldatud või purustatud lisandid auku ja töötlege uuesti MIX-IN-programmi abil.

RE-SPIN
Mõeldud tagama ühtlase tekstuuri pärast ühe eelseadistatud programmi läbiviimist. RE-SPIN-funktsiooni on sageli vaja kasutada, kui alus on väga külm (alla -20 °C) ja tekstuur on pigem murenev kui kreemjas.

MÄRKUS: Ära kasuta funktsiooni „RE-SPIN” enne programmi „MIX-IN” kasutamist.

KÜLMAKÄSITLEMISE NIPID

Parimate tulemuste saavutamiseks seadistage külmkapp temperatuurivahemikku -12 °C kuni -20 °C. CREAMi Deluxe on mõeldud baaside töötlemiseks selles temperatuurivahemikus. Kui teie külmkapp on selles vahemikus, peaks teie anum saavutama sobiva temperatuuri.

ÄRGE külmutage Deluxe Tubi kaldu asendis. Asetage Deluxe Tub külmikus horisontaalsele pinnale.

Kõige paremini sobivad püstkülmikud. Kasti-külmikut ei soovitata, kuna need saavutavad tavaliselt äärmiselt madalaid temperatuure.

Külmutage alus vähemalt 24 tunniks. Kuigi alus võib olla külmutatud, peab see enne töötlemist saavutama veelgi madalama temperatuuri.

Kasutage oma aega optimaalselt ära, valmistades ette mitu CREAMi Deluxe-pakendit korraga. Hoidke neid Deluxe-pakendeid sügavkülmas, et valmistada Creamify-jäätist vajaduse korral, kui tekib isu.

Ei taha 24 tundi oodata? Lisage poest ostetud jäätisele lisandeid või valmistage piimakokteil. Poest ostetud jäätise kohandamiseks kühvelda jäätis Deluxe-kaussi ja mine edasi sammu 11a juurde.

See EI OLE blender.

ÄRGE töötlege tervet jääplokki ega jääkuubikuid.

ÄRGE valmistage smuutit ega töötlege kõvaid, lahtiseid koostisosi.

Puuviljad tuleb enne töötlemist purustada, et neist mahl välja tuleks, või segada teiste koostisosadega ja külmutada.

HOOLDUS JA KASUTAMINE

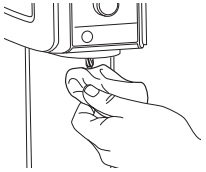
PUHASTAMINE

MÄRKUS: Enne puhastamist eemaldage Deluxe Creamerize segamislaba välimise kausi kaanelt, loputades kaant ja vajutades seejärel segamislaba lukku.

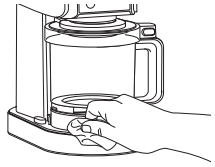
Käsipesu
Peske anumad, kaaned ja segamislabid soojas seebivees. Segamislabida puhastamiseks kasutage käepidemega nõudepesuvahendit. Loputage kõik osad põhjalikult ja laske neil õhu käes kuivada.

Nõudepesumasin
Anumad, kaaned ja segamislaba on ülemises korvis nõudepesumasinas pestavad. Veenduge, et segamislaba, Deluxe Tub, välimine kauss ja kaaned on enne nõudepesumasinasse panemist üksteisest eraldatud.

Välimise kausi kaas
Eemaldage segamislaba enne välimise kausi kaane puhastamist, kuna segamislaba alla võivad olla kinni jäänud toiduained. Seejärel laske sooja vett läbi segamislaba vabastushoova ja välja mõlemal küljel asuvate äravooluaukude kaudu. Asetage kaas hoova pool allapoole, et kaas täielikult tühjendada.



Mootori alus
Eemaldage välimise kausi kaane alumise külje keskkoha ümber mähitud tumehall kummist tihend. Seejärel peske kaas ja tihend käsitsi sooja seebiveega või pange need nõudepesumasinasse.



Enne puhastamist ühendage mootori alus vooluvõrgust lahti. Pühkige mootori alus puhtaks niiske lapiga. Ärge kasutage aluse puhastamiseks abrasiivseid lappe, padjakeid ega harju. Pühkige pärast iga kasutamist niiske lapiga juhtpaneeli all olevat telge.

Kui mootori aluse ja platvormi vahele on jäänud vedelikku, tõstke platvorm üles, et seda puhastada. Asetage välimine kauss mootori alusele nii, et käepide oleks keset juhtpaneeli all. Keerake käepidet paremale, et platvormi üles tõsta. Seejärel puhastage niiske lapiga ala mootori aluse ja üles tõstetud platvormi vahel.

HOIDMINE

Juhtme hoiustamiseks mähkige juhe mootori aluse tagakülje lähedal asuva klambri ümber.
ÄRGE mähkige juhet hoiustamiseks aluse alaosa ümber.

Hoidke kõik allesjäänud lisatarvikud seadme kõrval või kapis, kus need ei saa kahjustuda ega tekita ohtu.

MOOTORI TAASTAMINE

Seadmel on unikaalne ohutussüsteem, mis hoiab ära mootori ja ajamisüsteemi kahjustumise juhul, kui seade kogemata ülekoormatakse. Seadme ülekoormuse korral lülitatakse mootor ajutiselt välja. Sellisel juhul järgige allpool toodud taastamisjuhiseid.

1 Ühendage seade vooluvõrgust lahti.

2 Laske seadmel umbes 15 minutit jahtuda.

3 Eemaldage välimise kausi kaas ja segamislaba. Veenduge, et kaane kinnituskohas ei oleks kinni jäänud toiduaineid.

TÄHTIS: Veenduge, et maksimaalset mahutavust ei ületataks. See on seadme ülekoormuse kõige tavalisem põhjus.

MÄRKUS: ÄRGE töötlege tervet jääplokki ega jääkuubikuid. **ÄRGE** valmistage smuutit ega töötlege kõvaid, lahtiseid koostisosi. Puuviljad tuleb enne töötlemist purustada, et neist mahl välja tuleks, või segada teiste koostisosadega ja külmutada.

VEAKÕRVALDAMISE JUHEND

⚠ HOIATUS: Elektrilöögi ja tahtmatu käivitumise ohu vähendamiseks lülitage enne veaotsingut seade välja ja tõmmake toitepistik pistikupesast välja.

Seade liigub töötlemise ajal tööpinnal.
- Veenduge, et tööpind ja seadme jalad on puhtad ja kuivad.

Pärast töötlemist on külmutatud maiustus vedel, mitte tahke.
- Kui alus on pärast töötlemist pehme, pane CREAMi Deluxe Tub tagasi sügavkülmikusse mitmeks tunniks või kuni soovitud konsistentsi saavutamiseni.
- Parimate tulemuste saavutamiseks külmutage alus vähemalt 24 tundi ja töötlege seda kohe pärast külmikust väljavõtmist. Kui töödeldud alus ei ole ikka veel piisavalt kõva, proovige seadistada külmik madalamale temperatuurile. Seade on mõeldud aluste töötlemiseks temperatuurivahemikus -12 °C kuni -20 °C.
- Teie retseptis võib rasva või suhkru osakaal olla liiga suur. Parimate tulemuste saavutamiseks tutvuge inspiratsioonijuhendiga ja kasutage kaasasolevaid retsepte juhendina.

Külmutatud maiustus näeb pärast töötlemist murenev või pulbriline välja.
- Kui alused on väga külmas sügavkülmikus külmunud, võivad need välja tulla murenevad. Pärast One-Touch-programmi käivitamist kasutage RE-SPIN-programmi, et muuta teie külmutatud maiustus siledamaks ja kreemisemaks.
- Teie retseptis võib rasva või suhkru osakaal olla liiga väike. Parimate tulemuste saavutamiseks tutvuge inspiratsioonijuhendiga ja kasutage kaasasolevaid retsepte juhendina.

Ühepuuteprogrammide märgid ei sütti.
- Enne väliskausi paigaldamist veenduge, et seade on ühendatud töökorras pistikupesaga. Seejärel vajutage toitenuppu, et valida programm.
- Veenduge, et seade on kasutamiseks täielikult kokku pandud. Kui seade on sisse lülitatud, kuid välimine kauss ei ole õigesti paigaldatud, vilgub paigaldusmärgutuli. Kui segamislaba ei ole õigesti paigaldatud, süttib paigaldusmärgutuli. Kõik One-Touch-programmid on kättesaadavad, kui seade on täielikult kokku pandud ja töötlemisrežiim on valitud.
- Seade ei võimalda programmide järjestikust käivitamist. Programmide vahel laske kauss alla ja kontrollige tulemusi enne kausi üles tõstmist ja järgmise programmi käivitamist.

Paigaldusvalgus vilgub.
- Välimine kauss ei ole paigaldatud või on paigaldatud valesti. Paigaldage segamislaba uuesti välimise kausi kaanele ja kaan välimisele kausile, seejärel paigaldage välimine kauss uuesti mootori alusele, kuni see klõpsatab paika.

Paigaldusvalgus põleb pidevalt.
- Välimine kauss on paigaldatud õigesti, kuid segamislaba puudub või on paigaldatud valesti. Langetage platvormi, hoides all mootori aluse vasakul küljel asuvat kausi vabastusnuppu ja keerates samal ajal välimise kausi käepidet keskele poole. Veenduge, et segamislaba on paigaldatud kaanele.

Ekraanil kuvatakse E1 või E2 ja programmi märgutuled vilguvad.
- Mootor on ülekoormatud ja vajab taaskäivitamist. Ühendage seade vooluvõrgust lahti, eemaldage kauss ja laske mootori alusel umbes 15 minutit jahtuda, enne kui seadet uuesti käivitate.
- Eemaldage välimise kausi kaas ja segamislaba. Veenduge, et kaane kinnituskohas ei oleks kinni jäänud toiduaineid.
- Töödeldavad koostisosad võivad olla liiga tihedad. Veenduge, et kasutate suhkrut või rasva sisaldavaid koostisosi. Parimate tulemuste saavutamiseks järgige inspiratsioonijuhendis toodud retsepte.
- Teie sügavkülmik võib olla liiga külm. Seade on mõeldud töötlemiseks temperatuurivahemikus -12 °C kuni -20 °C. Muutke sügavkülmiku seadeid, paigutage Deluxe Tub sügavkülmiku etteossa või jätke Deluxe Tub enne töötlemist mõneks minutiks köögilauale.
- **ÄRGE** töötlege tervet jääplokki, jääkuubikuid ega kõvaid, lahtiseid koostisosi.

Ekraanil kuvatakse E3 ja programmi märgutuled vilguvad.
- Tekkis viga ja programm ei lõppenud edukalt. Esmalt ühendage seade vooluvõrgust lahti. Kontrollige, kas segamislaba on õigesti paigaldatud, seejärel ühendage seade uuesti vooluvõrku ja proovige programmi uuesti käivitada.

Deluxe Tub külmus külmikus viltu kinni.
- Parimate tulemuste saavutamiseks ärge töötlege Deluxe-pakendit, mis on külmunud viltu või millest on osa välja kaevatud ja seejärel ebaühtlaselt uuesti külmutatud.
- Siluge jäätise pind alati siledaks enne uuesti külmutamist. Kui Deluxe Tub on külmunud ebaühtlaselt, pange Deluxe Tub külmkappi, et koostisosad sulaksid. Seejärel segage, et koostisosad ühtlaselt seguneksid. Külmutage uuesti, asetades Deluxe Tub külmikus kindlasti tasasele pinnale.

Välimine kauss ei tule pärast töötlemist mootori aluselt lahti.
- Oodake umbes 2 minutit ja proovige seejärel väliskaussi uuesti eemaldada. Hoidke mootori aluse vasakul küljel asuvat vabastusnuppu all ja keerake kausi käepidet kellaosuti suunas, et see eemaldada. Selleks võib olla vaja veidi jõudu rakendada.
- Et vältida välimise kausi kinni jäämist mootori alusele, veenduge enne töötlemist, et segamisotsiku ülaosas olev süvend on täiesti kuiv. Samuti, kui töötlete järjest erinevaid koostisosi, veenduge, et loputate ja kuivatate segamisotsiku pärast iga koostisosa töötlemist. Mõnede retseptide puhul võib vesi segamisotsiku ja mootori aluse vahel külmuda, põhjustades nende kokkukleepumist; segamisotsiku kuivatamine töötlemiste vahel aitab seda vältida.

CREAMi Deluxe vanni sisepind on kriimustatud.
- Deluxe Tubi kerge kriimustumine on tavapärase kasutamise järel normaalne. Et vältida Deluxe Tubi kriimustumist, valmistage koostisosad ette eraldi kausis ja vältige metallist köögiriistade agressiivset kasutamist Deluxe Tubis. Puhastage pehme, mitteabrasiivse lapiga.

VARUOSADE TELLIMINE

Lisavaruosade ja lisaseadmete tellimiseks külastage veebilehte **ninjakitchen.eu**

SAA KOHE ABI!
Küsimusi või probleeme?

HELISTAGE MEILE: 0800 862 0453

TOOTE REGISTREERIMINE

Külastage **veebilehte ninjakitchen.eu** või helistage **numbrile 0800 862 0453**, et registreerida oma uus Ninja® toode 28 päeva jooksul pärast ostu. Teil palutakse esitada poe nimi, ostukuupäev ja mudeli number ning oma nimi ja aadress.

Registreerimine võimaldab meil teiega ühendust võtta juhul, kui peaks tekkima tooteohutuse teade.

ROHKEM TUBS-I, ROHKEM CREAMI MAIUSTUSI

Toote registreerimiseks ja täiendavate CREAMi Deluxe Tubs'i ostmiseks **külastage veebilehte ninjakitchen.eu**

NINJA

KAHE (2) AASTANE PIIRATUD GARANTII

Kui tarbija ostab toote Euroopas, on tal toote kvaliteediga seotud seaduslikud õigused (teie seadusjärgsed õigused). Te võite neid õigusi müüja suhtes rakendada. Me anname teile täiendava kaheaastase tootjagarantii. Käesolevad tingimused kehtivad ainult meie tootjagarantii suhtes – teie seadusjärgsed õigused jäävad muutumatuks.

Allpool esitatud tingimused kirjeldavad meie garantii eeltingimusi ja ulatust. Need ei mõjuta teie seadusjärgseid õigusi ega teie edasimüüja kohustusi ega teie vahel sõlmitud lepingut.

Ninja garantiid

Iga Ninja seadmega kaasneb tasuta varuosade ja töö garantii. Veebipõhist tuge leiate aadressilt **www.ninjakitchen.eu**

Kuidas registreerida oma Ninja garantii?

Võite registreerida oma garantii veebis 28 päeva jooksul pärast ostu sooritamist. Aja säästmiseks peate olema valmis esitama järgmised andmed oma toote kohta.

- Seadme ostukuupäev (ostukviitung või saateleht).
- Veebis registreerumiseks külastage palun veebilehte **www.ninjakitchen.eu**

TÄHTIS:

- Garantii kehtib teie toote suhtes ainult alates ostukuupäevast ja ainult osturiigis.
- Palun hoidke oma ostukviitung alati alles. Kui teil on vaja kasutada garantiid, vajame teie ostukviitungit, et kontrollida, kas meile esitatud andmed on õiged. Kehtiva ostukviitungi esitamata jätmine võib teie garantii kehtetuks muuta.

Millised on minu tasuta Ninja garantii registreerimise eelised?

Kui registreerite oma garantii, on meil teie andmed käepärast, kui peaksime kunagi teiega ühendust võtma. Samuti saate näpunäiteid ja nõuandeid selle kohta, kuidas oma Ninja seadmest parimat tulemust saada, ning uudiseid Ninja uusimast tehnoloogiast ja tootetutvustustest. Kui registreerite oma garantii veebis, saate kohe kinnituse, et oleme teie andmed kätte saanud.

Mida hõlmab Ninja tasuta garantii?

Teie Ninja seadme remont või asendamine (Ninja otsuse alusel), sealhulgas kõik varuosad ja tööjõukulud. Ninja garantii kehtib lisaks teie kui tarbija seaduslikele õigustele.

Mida Ninja tasuta garantii ei hõlma?

1. Kuluvate osade (nt tarvikud) tavaline kulumine. Varuosi saab osta veebilehelt **www.ninjakitchen.eu**
2. Kahjustused, mis on tekkinud väärkasutuse, kuritarvitamise, hooletu käitlemise, nõutava hoolduse tegemata jätmise või transpordi käigus valesti käitlemise tõttu.
3. Ninja poolt heaks kiitmata hooldustööde tagajärjel tekkinud kahjustused.

Kust saan osta originaalseid Ninja varuosi ja tarvikuid?

Veebilehel **www.ninjakitchen.eu** leiate kõigi Ninja masinate jaoks täieliku valiku Ninja varuosi, asendusosi ja lisaseadmeid.

Pidage meeles, et Ninja-väliste varuosade kasutamisest tingitud kahjustused võivad jääda garantii kohaldamisalast välja.

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.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

LATVIEŠU
Attēli var atšķirties no faktiskā produkta. Mēs pastāvīgi cenšamies uzlabot savus produktus, tāpēc šeit minētās specifikācijas var tikt mainītas bez iepriekšēja paziņojuma.

NINJA ir Shark Ninja Operating LLC reģistrēta preču zīme.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. IESPIESTI ĶĪNĀ

LIETUVIŲ
Paveikslėliai gali skirtis nuo tikrojo produkto. Nuolat siekiame tobulinti savo produktus, todėl čia pateiktos specifikacijos gali keistis be išankstinio įspėjimo.

„NINJA“ yra „Shark Ninja Operating LLC“ registruotas prekės ženklas.

© 2025 „SharkNinja Operating LLC“. SPAUSDINTA KINIJOJE

EESTI
Illustratsioonid võivad erineda tegelikust tootest. Püüame oma tooteid pidevalt täiustada, seetõttu võivad siin esitatud tehnilised andmed muutuda ilma ette teatamata.

NINJA on Shark Ninja Operating LLC registreeritud kaubamärk.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. TRÜKITUD HIINAS

@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

NC502EU_CondensedIB_MP_UK_Baltics_Mv1