

NINJA CREAMi DELUXE

NC501EU

INSTRUKCJE





ZAREJESTRUJ SWÓJ ZAKUP



ninjakitchen.eu



Zeskanuj kod QR za pomocą urządzenia mobilnego

ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____
(zachowaj paragon)

Miejsce zakupu: _____

DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220-240V~, 50-60 Hz

Moc: 800 W



CREAMI DELUXE

NC501EU | Instrukcja obsługi



POLSKI

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZECZYTAJ UWAŻNIE PRZED UŻYCIEM

	Zapoznaj się z instrukcją obsługi.
	Symbol wskazuje na ryzyko obrażenia ciała, ryzyko śmierci lub dużych szkód materialnych, jeśli ostrzeżenie w nim zawarte zostanie zignorowane.
	Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń.
Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:	

OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub uszkodzenia mienia, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych ostrzeżeń i instrukcji. Nie używaj urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.

- 1 Przed użyciem urządzenia i jego akcesoriów należy przeczytać wszystkie instrukcje.
- 2 Należy uważnie przestrzegać wszystkich zaleceń i postępować zgodnie z instrukcjami. To urządzenie zawiera połączenia elektryczne i ruchome części, które mogą stanowić zagrożenie dla użytkownika.
- 3 Sprawdź, czy posiadasz wszystkie części niezbędne do prawidłowego i bezpiecznego użytkowania urządzenia.
- 4 **Wyłącz** urządzenie, a następnie odłącz je od zasilania, kiedy nie jest ono używane, a także przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem. Aby odłączyć je od zasilania, chwyć za wtyczkę i wyciągnij z gniazdka. **NIE** ciągnij elastycznego przewodu w celu odłączenia urządzenia od zasilania.
- 5 Przed użyciem umyj wszystkie części, które mogą mieć kontakt z żywnością. Przestrzegaj zaleceń związanych z czyszczeniem, które zawarte są w tej instrukcji obsługi.
- 6 Przed każdym użyciem sprawdź, czy łopatką Deluxe Creamerize nie jest uszkodzona. Jeśli łopatką jest wygięta lub podejrzewasz jej uszkodzenie, skontaktuj się z SharkNinja w sprawie wymiany.
- 7 **NIE** używaj tego urządzenia na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego wewnątrz pomieszczeń.
- 8 **NIE** korzystaj z urządzenia, jeśli ma uszkodzony przewód lub wtyczkę, lub w przypadku jego awarii, upadku lub uszkodzenia innego typu. Żadne z części urządzenia nie może być serwisowane przez użytkownika. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z SharkNinja.
- 9 Na wtyczce urządzenia znajdują się ważne oznaczenia. Przewodu zasilającego nie można wymienić. W przypadku uszkodzenia urządzenia skontaktuj się z SharkNinja w sprawie serwisowania.
- 10 Do tego urządzenia **NIE NALEŻY** podłączać przedłużaczy.
- 11 W celu ochrony przed porażeniem prądem **NIE** zanurzaj ani nie dopuszczaj do kontaktu przewodu zasilającego z żadnym płynem.
- 12 Przewód **NIE** może zwisać z krawędzi stołów lub blatów. Przewód może się o coś zaczepić i pociągnąć za sobą urządzenie, które zsunie się z blatu.
- 13 **NIE** dopuszczaj do kontaktu jakiegokolwiek części urządzenia z gorącymi powierzchniami, w tym z kuchenkami i innymi urządzeniami grzewczymi.
- 14 **ZAWSZE** korzystaj z urządzenia na suchej i płaskiej powierzchni.
- 15 **NIE** pozwalaj dzieciom używać tego urządzenia ani bawić się nim. Jeśli urządzenie jest użytkowane, a w pobliżu znajdują się dzieci, należy zachować ostrożność.

ZACHOWAJ TE WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZECZYTAJ UWAŻNIE PRZED UŻYCIEM

⚠ OSTRZEŻENIE

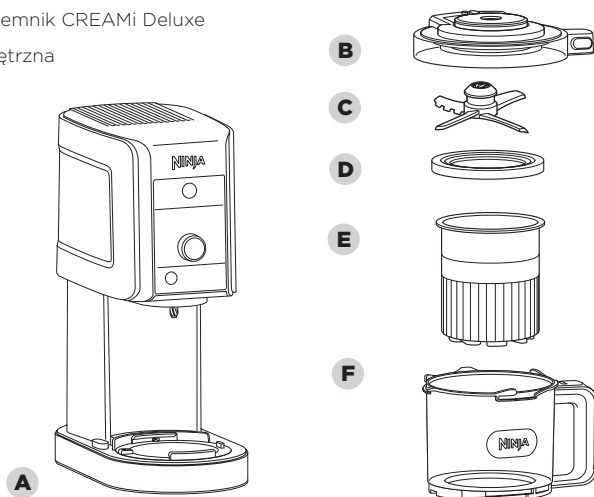
Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub uszkodzenia mienia, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych ostrzeżeń i instrukcji. Nie używaj urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.

- 16 To urządzenie **NIE** jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub przez osoby, które nie posiadają doświadczenia ani odpowiedniej wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w kwestii użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- 17 Należy używać **WYŁĄCZNIE** końcówek i akcesoriów, które zostały dołączone do produktu lub są zalecane przez SharkNinja. Użycie dodatków, które nie są zalecane ani sprzedawane przez SharkNinja, może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- 18 **NIE** umieszczaj łopatki Deluxe Creamerize na podstawie z silnikiem, zanim nie zostanie przymocowana do pokrywy misy zewnętrznej, a ta do misy zewnętrznej.
- 19 Kiedy wkładasz składniki do urządzenia lub kiedy jest ono uruchomione, trzymaj ręce, włosy i ubranie z dala od pojemnika.
- 20 Podczas obsługi i korzystania z urządzenia należy unikać kontaktu z częściami ruchomymi.
- 21 **NIE** przekraczaj linii **MAX FILL (MAKSYMALNE WYPEŁNIENIE)**.
- 22 **NIE** korzystaj z urządzenia z pustym pojemnikiem.
- 23 **NIE** wkładaj do mikrofali żadnych pojemników lub akcesoriów dostarczonych z urządzeniem, z wyjątkiem pojemnika Deluxe CREAMi. Pojemnik nadaje się do użytku w mikrofali.
- 24 **NIE** podgrzewaj pojemnika w mikrofali przez dłużej niż 8 minut za jednym razem. Przed ponownym podgrzaniem należy poczekać, aż pojemnik ostygnie.
- 25 **NIE** pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
- 26 **NIE** miksuj gorących płynów. Może to spowodować wzrost ciśnienia i narażenie na działanie pary wodnej, co zwiększa ryzyko poparzenia ciała.
- 27 **NIE** przetwarzaj suchych składników bez dolania płynu do pojemnika. Urządzenie nie jest przeznaczone do blendowania na sucho.
- 28 **NIE** używaj urządzenia do mielenia.
- 29 **NIE** obsługuj urządzenia bez założonych pokrywek. **NIE** próbuj omijać mechanizmu blokującego. Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że prawidłowo zamontowano pojemnik i pokrywę.
- 30 Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że wszystkie przybory wyjęto z pojemników. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować pęknięcie pojemników, a w konsekwencji obrażenia ciała i zniszczenie mienia.
- 31 Podczas miksowania należy trzymać ręce i przybory z dala od pojemników, aby zmniejszyć ryzyko poważnych obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia. Skrobaka można używać **TYLKO WTEDY**, kiedy robot nie jest uruchomiony.
- 32 **NIE** przenoś urządzenia za uchwyt misy zewnętrznej. Przytrzymaj urządzenie, chwytając za jego boki pod głowicą.
- 33 **NIE** przetwarzaj twardych ani sypkich składników, ani lodu. To urządzenie nie jest przeznaczone do przetwarzania zamrożonych owoców luzem, brył ani kostek lodu.
- 34 **NIE** zamrażaj przechylnego pojemnika. Pojemniki do zamrożenia trzeba umieszczać na płaskiej powierzchni. Pojemniki mrożone pod pewnym kątem **NIE** powinny być używane do przetwarzania żywności.
- 35 Maksymalna moc znamionowa może być osiągnięta z poniższym przepisem: Ustaw zamrażarkę na -16°C i pozwól jej ustabilizować się. Ubijaj 1 porcję proszku budyniowego czekoladowego instant (165 gramów) z 3 szklankami mleka przez 2 minuty. Wlej do pustego pojemnika CREAMi Deluxe do linii MAX FILL (MAKSYMALNE WYPEŁNIENIE). Umieść pojemnik w zamrażarce na 17,5 godziny. Przetwórz bazę przy użyciu programu RE-SPIN (WZNOWIENIE PRACY).

CZĘŚCI

- A** Podstawa z silnikiem (nie pokazano przyłączonego przewodu zasilającego)
- B** Pokrywa misy zewnętrznej
- C** Łopatką Deluxe Creamerize
- D** Pokrywa CREAMi Deluxe
- E** 709 ml Pojemnik CREAMi Deluxe
- F** Misa zewnętrzna

UWAGA: Kolor urządzenia, liczba pojemników i programy mogą się różnić w zależności od modelu.



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

WAŻNE: Przed przystąpieniem do użytkowania przeczytaj ostrzeżenia.

UWAGA: Wszystkie końcówki są wykonane z materiałów bez BPA i nadają się do mycia w zmywarce na górnej półce. Przed włożeniem łopatkę, pojemnika, misy zewnętrznej i pokrywek upewnij się, że są od siebie oddzielone.

CZY WIESZ, ŻE...?

Misy zewnętrznej możesz używać do przenoszenia pojemnika Deluxe CREAMi po wyjęciu go z zamrażarki.

- 1** Usuń wszystkie materiały opakowaniowe z urządzenia.
- 2** Pojemniki, pokrywki i łopatkę należy myć w ciepłej wodzie z mydłem. Aby wyczyścić łopatkę, użyj zmywaka z rączką.
- 3** Dokładnie opłucz wszystkie części i pozostaw do wyschnięcia.
- 4** Wyczyść panel sterowania miękką szmatką.

FUNKCJE

🔌 Użyj przycisku zasilania, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

INSTALL LIGHT (DIODA INSTALACYJNA)

Lampka świeci się, kiedy urządzenie nie jest w pełni zamontowane ani gotowe do użytku. Jeśli lampka miga, sprawdź, czy misa jest poprawnie zamontowana. Jeśli lampka świeci światłem ciągłym, sprawdź, czy łożysko jest zamontowane.

COUNTDOWN TIMER (MINUTNIK)

Odlicza czas pozostały w programie.

ENJOY LIGHT (DIODA GOTOWOŚCI)

Po zakończeniu przetwarzania światło się włączy.

PROCESSING MODE (TRYB PRZETWARZANIA)

Wybierz tryb przetwarzania przed wybraniem programu.

Aby przetworzyć cały pojemnik Deluxe, naciśnij FULL (CAŁOŚĆ).

Aby przetworzyć tylko górną połowę, naciśnij TOP (GÓRNA

CZĘŚĆ). Aby przetworzyć pozostałą połowę pojemnika Deluxe, naciśnij BOTTOM (DOLNA CZĘŚĆ).

UWAGA: Tryby TOP (GÓRNA CZĘŚĆ) i BOTTOM (DOLNA CZĘŚĆ) nie są dostępne z programami DRINKABLES (NAPOJE)

PROGRAMY ONE-TOUCH (ONE-TOUCH):

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

UWAGA: Aby zatrzymać aktywny program, naciśnij ponownie pokrętkę.

PROGRAMY SCOOPABLES (DO NABIERANIA)

ICE CREAM (LODY)

Funkcję stworzono z myślą o tradycyjnych, smakowitych przepisach. Świetnie nadaje się do przetwarzania mlecznych produktów i ich substytutów w gęste, kremowe lody do nabierania łyżką.

LITE ICE CREAM (LEKKIE LODY)

Funkcję stworzono z myślą o osobach szukających zdrowszej alternatywy dla lodów, która cechuje się niską zawartością cukru i tłuszczu lub wykorzystuje się w niej substytut cukru. Nadaje się do przetwarzania przepisów keto i paleo.

SORBET (SORBET)

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

GELATO (GELATO) (nie dostępne na wszystkich modelach)

Przeznaczona do lodów włoskich na bazie budyniu.

FROZEN YOGURT (MROŻONY JOGURT)

Łatwo zamień swoje ulubione jogurty ze sklepu w zdrowe, kremowe mrożone smakołyki za naciśnięciem jednego przycisku. Przy przygotowywaniu mrożonego jogurtu upewnij się, że używasz jogurtu pełnotłustego z dodatkiem cukru. Nie przetwarzaj jogurtu beztłuszczowego ani jogurtu bez dodatku cukru w urządzeniu.

MIX-IN (DODATEK)

Funkcja przeznaczona do dodawania kawałków cukierków, ciasteczek, orzechów, płatków zbożowych lub mrożonych owoców, aby dostosować przetworzoną bazę lub sklepowy smakołyk do własnych potrzeb.

UWAGA: Dodatki najlepiej jest dodawać w sam środek zawartości pojemnika Deluxe.

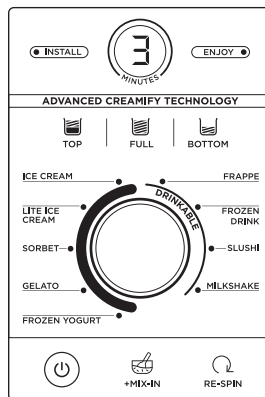
Po przetworzeniu składników zrób otwór o szerokości 4 cm, który sięgnie dna przetworzonej porcji pojemnika Deluxe. Przez otwór w pojemniku dodaj pokrojone lub połamane dodatki i ponownie je przetwórz w programie MIX-IN (DODATEK).

RE-SPIN (WZNOWIENIE PRACY)

Funkcja zapewnia gładką teksturę po uruchomieniu jednego ze wstępnie ustawionych programów.

RE-SPIN (WZNOWIENIE PRACY) jest często potrzebna wtedy, kiedy baza jest bardzo zimna (poniżej -20°C), a tekstura bardziej krucha niż kremowa.

UWAGA: NIE używaj RE-SPIN (WZNOWIENIE PRACY) przed uruchomieniem programu MIX-IN (DODATEK).



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MROŻENIA



Dla najlepszych rezultatów ustaw temperaturę zamrażarki między -12°C a -20°C . CREAMi Deluxe jest zaprojektowany do przetwarzania baz w tym zakresie temperatur. Jeśli twoja zamrażarka działa w tym zakresie, twój pojemnik powinien osiągnąć odpowiednią temperaturę.



NIE zamrażaj pojemnika Deluxe pod kątem. Umieść pojemnik Deluxe w zamrażarce na płaskiej powierzchni.



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



Mroź bazę przez co najmniej 24 godziny. Mimo że baza jest zamrożona, przed jej przetworzeniem musi osiągnąć jeszcze niższą temperaturę.



Wykorzystaj swój czas maksymalnie, przygotowując kilka pojemników CREAMi Deluxe jednocześnie. Przechowuj te pojemniki Deluxe w swojej zamrażarce, aby używać na żądanie, gdy tylko najdzie cię ochota.

Nie chcesz czekać 24 godzin? Dostosuj kupne lody z dodatkami lub zrób koktajl mleczny. Aby spersonalizować lody kupione w sklepie, nałóż je do pojemnika Deluxe i przejdź do kroku 11a.

To **NIE** jest blender.

NIE przetwarzaj całych bryłek ani kostek lodu.

NIE rób smoothie ani nie przetwarzaj twardych składników luzem.

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

UŻYWANIE CREAMi DELUXE

WAŻNE: Przed przystąpieniem do użytkowania przeczytaj ostrzeżenia.

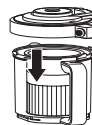
- 1 Dodaj składniki do pojemnika CREAMi Deluxe. **NIE** przekraczaj linii MAX FILL (MAKSYMALNE WYPEŁNIENIE). Aby zainspirować się przepisami, wybierz spośród setek przepisów na stronie ninjatestkitchen.eu.



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

UWAGA: Przed montażem urządzenie musi być podłączone do źródła zasilania. Urządzenie nie będzie działać, jeśli zamontujemy misę zewnętrzną przed podłączeniem urządzenia do zasilania.

- 3 Podłącz urządzenie do zasilania i umieść je na czystej, suchej i płaskiej powierzchni, takiej jak blat lub stół.
- 4 Po przygotowaniu lub zamrożeniu podstawy zdejmij pokrywę z pojemnika Deluxe i umieść pojemnik w misie zewnętrznej.



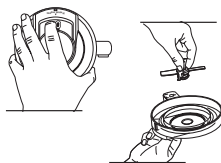
UWAGA: **NIE** używaj pojemnika do przetwarzania składników, które były zamrożone pod pewnym kątem, lub w przypadku, gdy pojemnik Deluxe wyjąto, a następnie zamrożono ponownie nierówno.

Przed ponownym zamrożeniem deseru należy wygładzić jego powierzchnię. Jeśli zawartość w pojemniku Deluxe zamarzała nierówno, umieść go w lodówce, aby składniki stopniały. Następnie ubij, aby połączyć składniki. Włóż ponownie do zamrożenia, upewniając się, że pojemnik Deluxe ustawiono na płaskiej powierzchni.

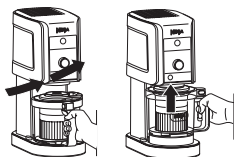
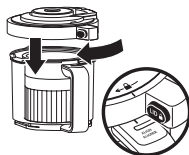


UŻYWANIE CREAMI - KONT

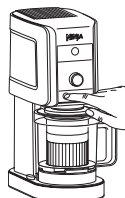
WAŻNE: Przed przystąpieniem do użytkowania przeczytaj ostrzeżenia.



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



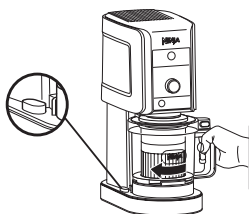
- 7 Po podłączeniu urządzenia umieść misę zewnętrzną na podstawie z silnikiem z uchwytem umieszczonym pośrodku pod panelem sterowania. Przekręć rączkę w prawo, aby podnieść platformę i zabezpieczyć misę, aż usłyszysz kliknięcie.



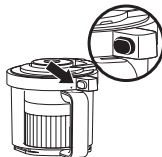
- 8 Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie. Jeśli misę zewnętrzną zamontowano poprawnie, programy panelu sterowania zaświecą się, a urządzenie będzie gotowe do użycia. Naciśnij TOP (GÓRNA CZĘŚĆ), FULL (CAŁOŚĆ) lub BOTTOM (DOLNA CZĘŚĆ), następnie użyj pokrętki, aby wybrać program, który pasuje do twojej bazy, i naciśnij pokrętło, aby rozpocząć przetwarzanie. Program wyłączy się natychmiast po skończonej pracy.

UWAGI

- Tryby TOP (GÓRNA CZĘŚĆ) i BOTTOM (DOLNA CZĘŚĆ) nie są dostępne w programach DRINKABLES (NAPOJE).
- Jeśli lampka instalacji świeci się, urządzenie nie jest w pełni zamontowane ani gotowe do użytku. Jeśli lampka miga, sprawdź, czy miska jest poprawnie zamontowana. Jeśli lampka świeci światłem ciągłym, sprawdź, czy łopatką jest zamontowana. Przed zamontowaniem miski podłącz urządzenie do źródła zasilania.



- 9 Po zakończeniu pracy programu usuń misę zewnętrzną, przyciskając jej przycisk zwalniający, który znajduje się po lewej stronie podstawy z silnikiem, a następnie przekręcając uchwyt z powrotem do środka. Po przekręceniu uchwytu platforma pociągnie misę do dołu. Wyciągnij miskę prosto w swoją stronę, aby ją usunąć.



- 10 Aby zdjąć pokrywę, naciśnij przycisk odblokowujący ją i przekręć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

UWAGA: Nie można używać programów One-Touch (One-Touch) jeden po drugim. Pomiędzy programami należy obniżyć misę i sprawdzić efekty przed rozpoczęciem kolejnego programu.



- 11a** Jeśli chcesz dorzucić dodatkowe składniki, za pomocą łyżki utwórz dziurę o szerokości 4 centymetrów sięgając dna przetworzonej części pojemnika Deluxe. Dodaj posiekane lub połamane dodatki do otworu w pojemniku Deluxe i powtórz kroki od 6 do 10, aby ponownie przetworzyć, używając tej samej strefy przetwarzania i programu MIX-IN (DODATEK).

PORADY DOTYCZĄCE MIX-IN (DODATEK)

Dodaj 45 g pokruszonych cukierków, mrożonych owoców, posiekanych orzechów, kawałków czekolady itp. Dodając kilka różnych rodzajów dodatków, nie przekraczaj 45 g łącznie. Dostosuj ilość dodatków do smaku, upewniając się, że pokrywa misy zewnętrznej nadal komfortowo zamknie się nad pojemnikiem Deluxe.

Twarde dodatki pozostaną nienaruszone. Dodatki takie jak czekolada, cukierki i orzechy nie zostaną rozdrobnione w programie MIX-IN (DODATEK). Użyj mini kawałków czekolady i cukierków lub wstępnie posiekanych składników.

Miękkie dodatki zostaną rozdrobnione. Dodatki takie jak produkty zbożowe, ciastka i mrożone owoce zostaną rozdrobnione w programie MIX-IN (DODATEK). Używaj większych kawałków miękkich składników.

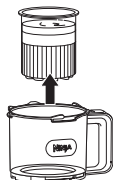
W przypadku lodów i gelato **NIE zalecamy używania świeżych owoców, sosów i produktów do smarowania** jako dodatków. Świeże owoce, karmel i karmelowe sosy rozwodnią deser. Nie mieszaj się też dobrze czekoladowy krem z orzechów laskowych i masła orzechowego. Zalecamy użycie mrożonych owoców lub polewy czekoladowo-karmelowej.

- 11b** Jeśli nie dodasz dodatków, możesz użyć RE-SPIN (WZNOWIENIE PRACY) na kruchym lub proszkowym pojemniku Deluxe, aby nadać mu bardziej kremową konsystencję. Funkcja RE-SPIN (WZNOWIENIE PRACY) jest często potrzebna do bardzo zimnych baz. Jeśli przysmak jest gładki i można go nabierać łyżką, przejdź do kroku 12. Jeśli baza jest krucha lub sypka, powtórz kroki 6–10, aby ponownie przetworzyć za pomocą programu RE-SPIN (WZNOWIENIE PRACY).



RE-SPIN

UWAGA: NIE używaj RE-SPIN (WZNOWIENIE PRACY) przed uruchomieniem programu MIX-IN (DODATEK).



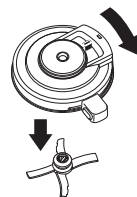
- 12** Wyjmij pojemnik Deluxe z misy zewnętrznej. Smacznego.

- 13** Przepłucz pokrywę misy zewnętrznej, aby usunąć przyklejone resztki lub kawałki zablokowane w łożatce Deluxe Creamerize. Następnie odcep łożatkę, naciskając zatrzask w górnej części pokrywy misy zewnętrznej. Aby ułatwić czyszczenie, wrzuć łożatkę od razu do zlewu.

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



- 15** W pojemniku Deluxe jeszcze coś zostało? Przed ponownym zamrożeniem wyrównaj wierzch zamrożonego deseru łyżką lub szpatułką. Jeśli po ponownym zamrożeniu deser jest twardy, należy go ponownie przetworzyć w użytym wcześniej programie. Jeśli jest miękki, wystarczy nabrać go łyżką i cieszyć się chwilą. Przed ponownym przetworzeniem resztek pitnego produktu, dodaj 120 ml wybranego płynu dla FROZEN DRINK (MROŻONE NAPOJE) lub 170ml płynu dla SLUSHI (SLUSHIE) lub FRAPPE (KAWA MROŻONA).



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

PIELĘGNACJA I OBSŁUGA

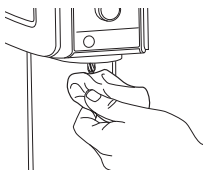
CZYSZCZENIE

UWAGA: Przed czyszczeniem należy wyjąć łożatkę Deluxe Creamerize z pokrywy misy zewnętrznej, opłukując pokrywę, a następnie naciskając zatrask łożatki.

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

Zmywarka Pojemniki, pokrywki i łożatka nadają się do mycia w zmywarce wyłącznie na górnej półce. Przed włożeniem łożatki, pojemnika Deluxe, misy zewnętrznej i pokrywek upewnij się, że są od siebie oddzielone.

Pokrywa misy zewnętrznej Przed czyszczeniem pokrywy misy zewnętrznej zdejmij łożatkę, ponieważ mogą się pod nią zbierać resztki. Następnie przepłucz ciepłą wodą dźwignię zwalniającą łożatkę i otwory spustowe znajdujące się po obydwu stronach. Ustaw pokrywę dźwignią do dołu, aby całkowicie ją opróżnić. Usuń ciemnoszarą, gumową uszczelkę pokrywy owiniętą wokół środka spodniej części pokrywy misy zewnętrznej. Następnie umyj ręcznie pokrywę i uszczelkę ciepłą wodą z mydłem i włóż je do zmywarki.

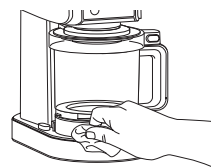


Podstawa z silnikiem

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

Po każdym użyciu wytrzyj wałek pod panelem sterowania za pomocą wilgotnej ściereki.

Jeśli płyn dostał się pomiędzy podstawę z silnikiem a platformę, podnieś platformę do góry i wytrzyj. Umieść misę zewnętrzną na podstawie z silnikiem z rączką umieszczoną pośrodku pod panelem sterowania. Przekręć rączkę w prawo, aby podnieść platformę. Następnie wyczyść wilgotną ściereczką przestrzeń pomiędzy podstawą a podniesioną platformą.



PRZECZYSZCZANIE

Przechowywanie przewodu: owiń go taśmą z rzepem z tyłu podstawy z silnikiem. **NIE** owijaj przewodu wokół podstawy.

Pozostałe końcówki przechowuj obok urządzenia lub w takim miejscu w szafce, w którym nie uszkodzą się ani nie stworzą zagrożenia.

RESETOWANIE SILNIKA

To urządzenie jest wyposażone w unikalny system bezpieczeństwa, który zapobiega uszkodzeniu silnika i układu zasilania w przypadku nieumyślnego przeciążenia go. W przypadku przeciążenia urządzenia silnik zostanie tymczasowo wyłączony. W takim przypadku postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami resetowania.

- 1 Odłącz urządzenie od źródła zasilania.
- 2 Pozostaw urządzenie do ostygnięcia na około 15 minut.
- 3 Wyjmij pokrywę misy zewnętrznej i łożatkę. Upewnij się, że żadne składniki nie blokują pokrywy.

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

UWAGA: **NIE** przetwarzaj całych bryłek ani kostek lodu. **NIE** rób smoothie ani nie przetwarzaj twardych składników luzem. Przed przetworzeniem należy rozgnieść owoce, aby puściły sok, albo połączyć je z innymi składnikami i zamrozić.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

Urządzenie porusza się na blacie podczas przetwarzania.

- Upewnij się, że blat i nożyki urządzenia są czyste i suche.

Zamrożone desery po przetworzeniu mają płynną, a nie stałą konsystencję.

- Jeśli baza po przetworzeniu pozostaje miękka, umieść pojemnik Deluxe CREAMI z powrotem w zamrażarce na kilka godzin lub do momentu uzyskania preferowanej konsystencji.
- Aby uzyskać jak najlepsze efekty, zamroź bazę na co najmniej 24 godziny i przetwórz ją natychmiast po wyjęciu z zamrażarki. Jeśli przetworzona baza wciąż nie ma zwartej konsystencji, ustaw niższą temperaturę w zamrażarce. Urządzenie jest zaprojektowane do przetwarzania baz w temperaturach pomiędzy -12C a -20C.
- Ilość tłuszczu lub cukru może być zbyt wysoka w Twoim przepisie. Aby uzyskać jak najlepsze efekty, zajrzyj do Przewodnika z inspiracjami i użyj zawartych w nim przepisów.

Po przetworzeniu zamrożony deser wygląda na kruchy lub sproszkowany.

- Bazy mrożone w zamrażarkach ustawionych na bardzo niskie temperatury mogą być kruche. Po uruchomieniu programu One-Touch (One-Touch) użyj programu RE-SPIN (WZNOWIENIE PRACY), aby Twoje zamrożone desery miały gładszą i bardziej kremową konsystencję.
- Ilość tłuszczu lub cukru może być zbyt niska w Twoim przepisie. Aby uzyskać jak najlepsze efekty, zajrzyj do Przewodnika z inspiracjami i użyj zawartych w nim przepisów.

Programy One-Touch (One-Touch) nie podświetlają się.

- Przed zamontowaniem misy zewnętrznej podłącz urządzenie do źródła zasilania. Następnie naciśnij przycisk zasilania, aby wybrać program.
- Upewnij się, że urządzenie jest w pełni zmontowane. Jeśli urządzenie jest włączone, a misa zewnętrzna nie została zamontowana poprawnie, lampka instalacji podświetli się. Jeśli łopatka nie została poprawnie zamontowana, lampka instalacji podświetli się. Wszystkie programy One-Touch (One-Touch) będą dostępne, gdy urządzenie będzie w pełni złożone i zostanie wybrany tryb przetwarzania.
- Nie można uruchamiać programów jeden po drugim. Pomiędzy programami należy obniżyć misę i sprawdzić efekty przed ponownym podniesieniem misy do góry oraz uruchomieniem kolejnego programu.

Lampka instalacji migą.

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

Lampka instalacji świeci światłem ciągłym.

- Miskę zewnętrzną zamontowano poprawnie, ale brakuje łopatki lub zamontowano ją niepoprawnie. Opuść platformę, naciskając i przytrzymując przycisk zwalniający misę, który znajduje się po lewej stronie podstawy z silnikiem, jednocześnie przekraczając uchwyt misy zewnętrznej do środka. Upewnij się, że w pokrywie zamontowano łopatkę.

Wyświetlacz pokazuje E1 lub E2, a lampki programów migają.

- Silnik jest przeciążony i należy go zresetować. Odłącz urządzenie od źródła zasilania, wyjmij misę i przed ponownym uruchomieniem odczekaj około 15 minut, aż podstawa z silnikiem ostygnie.
- Wyjmij pokrywę misy zewnętrznej i łopatkę. Upewnij się, że żadne składniki nie blokują pokrywy.
- Składniki, które próbujesz przetworzyć, mogą być zbyt gęste. Składniki muszą zawierać cukier lub tłuszcz. Aby uzyskać najlepsze efekty, wykorzystuj przepisy z Przewodnika z inspiracjami.
- Możliwe jest, że zamrażarka jest ustawiona na bardzo niskie temperatury. Urządzenie jest zaprojektowane do przetwarzania baz w temperaturach pomiędzy -12C a -20C. Zmień ustawienia zamrażarki, umieść pojemnik Deluxe z przodu zamrażarki lub pozostaw go na blacie na kilka minut przed przetworzeniem.
- **NIE** przetwarzaj całych bryłek ani kostek lodu, ani twardych, sykich składników.

Wyświetlacz pokazuje E3 i lampki programu migają.

- Wystąpił błąd; program nie zakończył się pomyślnie. Najpierw odłącz urządzenie. Sprawdź, czy poprawnie zamontowano łopatkę, a następnie podłącz ponownie i uruchom program.

Pojemnik Deluxe zamarzą pod kątem w zamrażalce.

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

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

- Poczekaj około 2 min., a następnie ponownie spróbuj wyjąć misę zewnętrzną. Aby ją wyjąć, przytrzymaj przycisk zwalniający znajdujący się po lewej stronie podstawy z silnikiem oraz przekręć uchwyt misy w kierunku zgodnym do ruchu wskazówek zegara. To działanie może wymagać użycia siły.
- Aby uniknąć zablokowania misy zewnętrznej na podstawie z silnikiem, przed przetworzeniem upewnij się, że wgłębienie na górze łopatki jest całkowicie suche. Ponadto, jeśli przetwarzasz różne bazy po kolei, po każdym przetworzeniu należy oplotać i osuszyć łopatkę. W niektórych przepisach pomiędzy łopatką a podstawą z silnikiem może zamarznąć woda; aby tego uniknąć, należy suszyć łopatkę przed kolejnymi cyklami pracy.

Wnętrze pojemnika Deluxe CREAMI jest porysowane.

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

ZAMAWIANIE CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Aby zamówić dodatkowe części i końcówki, odwiedź stronę ninjakitchen.eu

UZYSKAJ POMOC NATYCHMIAST!
Masz pytania lub problem?
ZADZWOŃ DO NAS: 800 088 092

REJESTRACJA PRODUKTU

Odwiedź stronę ninjakitchen.eu lub zadzwoń pod **800 088 092**, aby zarejestrować nowy produkt Ninja® w ciągu 28 dni od zakupu. Konieczne będzie podanie nazwy sklepu, daty zakupu i numeru modelu, a także swojego imienia i nazwiska oraz adresu.

Rejestracja pozwoli nam skontaktować się z Tobą w mało prawdopodobnym przypadku powiadomienia o bezpieczeństwie produktu.

WIĘCEJ POJEMNIKÓW, WIĘCEJ DESERÓW CREAMI

Aby zarejestrować produkt i kupić dodatkowe pojemniki Deluxe CREAMi, [odwiedź ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)



Jeśli konsument kupuje produkt w Europie, otrzymuje korzyść wynikającą z praw dotyczących jakości produktu (praw ustawowych). Konsument może dochodzić tych praw wobec sprzedawcy. Ze swojej strony udzielamy dodatkowej dwuletniej gwarancji producenta. Niniejsze warunki dotyczą wyłącznie gwarancji producenta – prawa ustawowe użytkownika pozostają nienaruszone.

Poniższe postanowienia opisują warunki wstępne i zakres naszej gwarancji. Nie wpływają na Twoje prawa ustawowe ani na obowiązki sprzedawcy lub zawartą z nim umowę.

Gwarancje Ninja®

Każde urządzenie Ninja objęte jest bezpłatną gwarancją na części i robociznę. Wsparcie online znajdziesz także na stronie www.ninjakitchen.eu

Jak zarejestrować gwarancję Ninja?

Gwarancję możesz zarejestrować online w ciągu 28 dni od zakupu. Aby zaoszczędzić czas, przygotuj poniższe informacje na temat produktu:

- Data zakupu urządzenia (paragon lub potwierdzenie dostawy).
- Aby zarejestrować produkt online, wejdź na stronę www.ninjakitchen.eu

WAŻNE:

- Gwarancja obejmuje produkt tylko od daty zakupu.
- Zachowaj paragon. Jeśli w przyszłości zechcesz skorzystać z gwarancji, będziemy potrzebować paragonu, aby sprawdzić poprawność przekazanych nam informacji. Brak ważnego paragonu może unieważnić gwarancję.

Jakie korzyści wynikają z rejestracji mojej bezpłatnej gwarancji Ninja?

Gdy rejestrujesz swoją gwarancję, będziemy mieli Twoje dane pod ręką, jeśli kiedykolwiek będziemy musieli się z Tobą skontaktować. Możesz również otrzymywać porady i wskazówki dotyczące jak najlepszego wykorzystania urządzenia Ninja oraz najnowsze informacje o nowych technologiach Ninja® i premierach produktowych. Jeśli rejestrujesz gwarancję online, natychmiast potwierdzimy otrzymanie Twoich danych.

Co obejmuje darmowa gwarancja Ninja?

Gwarancja obejmuje naprawę lub wymianę urządzenia Ninja (według uznania Ninja), w tym wszystkie części i robociznę. Gwarancja Ninja jest uzupełnieniem Twoich praw konsumenckich.

Czego nie obejmuje darmowa gwarancja Ninja?

1. Normalnego zużycia części zużywających się (takich jak akcesoria). Części zamienne są dostępne do zakupu na stronie www.ninjakitchen.eu
2. Uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, nadmiernym użyciem, niedbałą obsługą, brakiem wymaganej konserwacji lub uszkodzeniami spowodowanymi niewłaściwym transportem.
3. Uszkodzeń spowodowanych konserwacją nieautoryzowaną przez Ninja.

Gdzie kupić oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja?

Pełną listę części zamiennych i akcesoriów do wszystkich urządzeń Ninja znajdziesz na stronie www.ninjakitchen.eu

Pamiętaj, że użycie nieoryginalnych części zamiennych Ninja może unieważnić gwarancję producenta.



POLSKI

Prezentacje produktu na ilustracjach mogą odbiegać od rzeczywistego produktu. Nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego też specyfikacje podane w tym dokumencie mogą ulegać zmianom bez wcześniejszego powiadomienia.

NINJA jest zarejestrowanym znakiem towarowym Shark Ninja Operating LLC

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

WYDRUKOWANO W CHINACH



@ninjakitchen

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

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

ninjakitchen.eu