

# NINJA®

## NC501EU

Інструкція з експлуатації

### МОРОЗИВНИЦЯ

# CREAMi DELUXE





## NC501EU | Інструкція з експлуатації

### ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга: 220-240 В ~ 50-60 Гц  
Потужність: 800 Вт

### ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ • БУДЬ ЛАСКА, УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЮ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

	Прочитайте та перегляньте інструкції з експлуатації та використання.
	Вказує на наявність небезпеки, яка може спричинити тілесні ушкодження, смерть або значну матеріальну шкоду, якщо попередження з цим символом ігноруються.
	Тільки для внутрішнього та домашнього використання.
Під час користування електричними приладами слід завжди дотримуватись основних заходів безпеки, зокрема таких:	

#### УВАГА

Щоб зменшити ризик отримання травми, пожежі, ураження електричним струмом або пошкодження майна, необхідно завжди дотримуватися основних заходів безпеки, включаючи наступні попередження та інструкції. Не використовуйте прилад не за призначенням.

- Перед використанням приладу та його аксесуарів прочитайте всі інструкції.
- Уважно дотримуйтесь усіх попереджень та інструкцій. Цей пристрій містить електричні з'єднання та рухомі частини, які потенційно становлять небезпеку для користувача.
- Проведіть перевірку вмісту комплекту постачання, щоб переконатися, що всі деталі необхідні для належної та безпечної експлуатації вашого приладу в наявності.
- Завжди від'єднуйте прилад від джерела живлення, якщо його залишаєте без нагляду, а також перед складанням, розбиранням або очищенням.
- Перед використанням вимийте всі частини, які можуть контактувати з харчовими продуктами. Дотримуйтесь інструкцій із очищення, наведених в інструкції з експлуатації.
- Перед кожним використанням перевіряйте лопатку Deluxe Creamerize на наявність пошкоджень. Якщо лопатка зігнута або є підозра що її пошкоджено, зверніться до SharkNinja, щоб домовитися про її заміну.
- НЕ використовуйте цей прилад поза приміщенням. Він призначений лише для домашнього використання в приміщенні.
- НЕ використовуйте прилад із пошкодженим шнуром чи вилкою, а також після того, як прилад вийшов з ладу, упав чи був будь-яким чином пошкоджений. У цьому приладі немає деталей, які можуть обслуговуватись користувач. У разі їх пошкодження зверніться до SharkNinja.
- Цей прилад має важливі позначки на вилиці. Шнур живлення не можна замінювати. У разі пошкодження зверніться до SharkNinja.
- З цим приладом НЕ слід використовувати подовжувачі.
- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, НЕ занурюйте прилад у воду та не допускайте контакту шнура живлення з будь-якою рідиною.
- НЕ дозволяйте шнуру звисати з країв столів або стільниць. Шнур може зачепитися і відірвати прилад від робочої поверхні.
- НЕ допускайте контакту пристрою або шнура з гарячими поверхнями, включаючи печі та інші нагрівальні прилади.
- ЗАВЖДИ використовуйте прилад на сухій і рівній поверхні.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років і особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють небезпеку.
- Діти не повинні гратися з пристроєм.

# ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

- БУДЬ ЛАСКА, УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЮ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

## ⚠ УВАГА

Щоб зменшити ризик отримання травми, пожежі, ураження електричним струмом або пошкодження майна, необхідно завжди дотримуватися основних заходів безпеки, включаючи наступні попередження та інструкції.

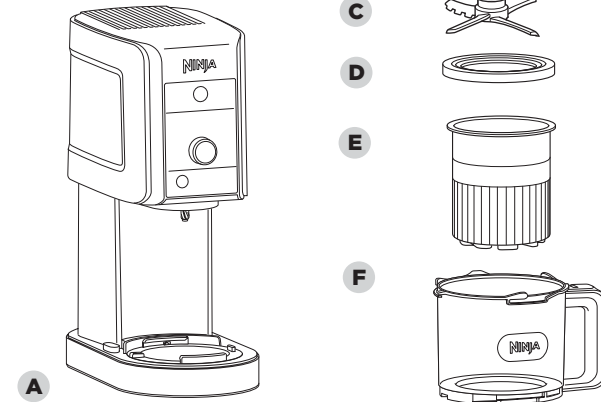
Не використовуйте прилад не за призначенням.

- Очищення та технічне обслуговування не повинно виконуватися дітьми без нагляду.
- Використовуйте ТІЛЬКИ ті насадки та аксесуари, які постачаються з продуктом або рекомендовані SharkNinja. Використання аксесуарів, які не рекомендовані або не продаються компанією SharkNinja, можуть призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травм.
- НІКОЛИ не вставляйте лопатку на основу двигуна, якщо її попередньо не прикріплено до зовнішньої кришки чаші, а на зовнішню чашу не встановлено кришку.
- Тримайте руки, волосся та одяг поза межами чаші під час завантаження інгредієнтів в нього та роботи приладу.
- Під час роботи з пристроєм уникайте контакту з рухомими частинами.
- НЕ наповнюйте чашу вище позначки MAX FILL, якщо інше не зазначено в рецепті Ninja®.
- НЕ використовуйте прилад із порожньою чашою.
- НЕ розігрівайте в мікрохвильовій печі ємності чи аксесуари, що постачаються разом із приладом, за винятком форми CREAMi Deluxe. Дану форму можна розігрівати в мікрохвильовій печі
- НЕ розігрівайте форму в мікрохвильовій печі більше 8 хвилин за раз. Зачекайте, поки вона охолоне, перш ніж знову розігрівати її в мікрохвильовці.
- НІКОЛИ не залишайте прилад без нагляду під час використання.
- НЕ змішуйте гарячі рідини. Це може призвести до підвищення тиску та появи пари, що може створити ризик отримання опіків для користувача.
- НЕ обробляйте сухі інгредієнти без додавання рідини у чашу. Прилад не призначений для сухого змішування.
- НЕ використовуйте прилад для подрібнення інгредієнтів.
- НІКОЛИ не використовуйте прилад без кришки. НЕ намагайтеся зламати механізм блокування. Перед початком роботи переконайтеся, що контейнер і кришка встановлені належним чином.
- Перед початком роботи переконайтеся, що всі аксесуари вийнято з приладу. Невилучення аксесуарів може призвести до пошкодження ча, приладу та майна користувача.
- Тримайте руки та посуд подалі від контейнерів під час змішування, щоб зменшити ризик серйозних травм або пошкодження пристрою.
- НЕ переносьте пристрій за ручку зовнішньої чаші. Переміщуйте пристрій, тримаючи його обома руками за низ приладу.
- НЕ обробляйте тверді, сипучі інгредієнти або лід. Цей прилад не призначений для обробки сипких та заморожених фруктів, шматка твердого льоду або кубиків льоду.
- НЕ заморожуйте форми розміщуючи їх під кутом. Форми необхідно поставити в морозилку на рівну поверхню.
- Максимальної номінальної потужності приладу можна досягти за таким рецептом: встановіть морозилку на -16°C і дайте морозильній камері охолонути. Збийте 1 коробку шоколадного пудингу швидкого приготування (165 грамів) з 3 склянками молока протягом 2 хвилин. Вилийте основу в порожню форму CREAMi Deluxe Tub до лінії MAX FILL. Помістіть форму в морозилку на 17,5 годин. Обробіть основу за допомогою програми RE-SPIN.

## ДЕТАЛІ ТА КОМПОНЕНТИ

- A) Основа двигуна (приданий шнур живлення не показаний)
- B) Кришка зовнішньої чаші
- C) Лопатка Deluxe Creamerize Paddle
- D) Кришка форми CREAMi Deluxe
- E) Форма CREAMi Deluxe Tub об'ємом 709 мл
- F) Зовнішня чаша

**ПРИМІТКА.** Колір приладу, кількість форм і програми приладу можуть відрізнятися залежно від моделі.



## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

**ВАЖЛИВО:** перегляньте всі попередження, перш ніж продовжити використання приладу.

**ПРИМІТКА.** Всі аксесуари приладу не містять бісфенолу А та їх можна мити в посудомийній машині на верхній полиці. Переконайтеся, що лопатка, форма, зовнішня чаша та кришки відокремлені перед тим, як класти їх в посудомийну машину.

## ЧИ ЗНАЛИ ВИ?

Ви можете використовувати зовнішню чашу для перенесення форм CREAMi Deluxe Tub після того, як виймете їх з морозильника.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали з пристрою.
2. Вимийте чаші, форми, кришки та лопатку в теплій мильній воді. Використовуйте аксесуари для миття посуду з ручкою, для очищення лопатки.
3. Ретельно промийте та висушіть всі частини.
4. Протріть панель керування м'якою тканиною

## ОСОБЛИВОСТІ

Використовуйте кнопку живлення МАЛ, щоб увімкнути або вимкнути пристрій.

### ПІДСВІТКА

Індикатор підсвітки засвітиться, якщо пристрій зібрано не повністю. Індикатор блиматиме в разі, того, якщо чашу встановлено неправильно. Якщо індикатор світиться постійним світлом, перевірте, чи належним чином встановлено лопатку.

### ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

Відображає зворотний відлік часу, що залишився до завершення обробки в обраній програмі.

### ІНДИКАТОР СПОВІЩЕННЯ ПРО ЗАВЕРШЕННЯ ОБРОБКИ

Після завершення обробки на дисплеї засвітиться світловий індикатор.

### РЕЖИМ ОБРОБКИ

Виберіть режим обробки перед вибором програми. Щоб обробити всі інгредієнти в формі Deluxe Tub, натисніть кнопку FULL. Щоб обробити лише верхню частину в формі - натисніть TOP.

Щоб обробити решту інгредієнтів в формі Deluxe Tub - натисніть BOTTOM.

### ПРОГРАМИ ONE-TOUCH (КЕРУВАННЯ ОДНИМ ДОТИКОМ)

За допомогою інтелектуально розроблених програм One-Touch ви зможете готувати неймовірно смачні рецепти не докладаючи надмірних зусиль. Програми відрізняються за часом приготування та швидкістю приготування для отримання ідеальних кремкових консистенцій для кожного обраного рецепту.

**ПРИМІТКА:** Щоб зупинити активну програму, повторно натисніть на диск.

### ПРОГРАМИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ДЕСЕРТІВ, ЯКІ МОЖНА ЇСТИ ЛОЖКОЮ

#### ICE CREAM (МОРОЗИВО)

Призначена для приготування традиційних рецептів морозива. Чудово підходить для того, щоб приготувати густе, вершкове морозиво з молочних продуктів, яке можна їсти ложкою.

#### LITE ICE CREAM (ЛАЙТ МОРОЗИВО)

Розроблена спеціально для споживачів, які піклуються про своє здоров'я, щоб приготувати морозиво з низьким вмістом цукру чи жиру або з використанням цукрозамінників. Виберіть дану програму для приготування кета та палео десертів.

#### SORBET (СОРБЕТ)

Створюйте неймовірні вершкові десерти на основі фруктів із високим вмістом води та цукру.

#### GELATO (ДЖЕЛАТО)(доступна не на всіх моделях)

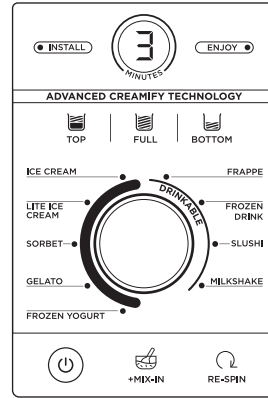
Готуйте неймовірне італійське морозиво.

#### FROZEN YOGURT (ЗАМОРОЖЕНИЙ ЙОГУРТ)

З легкістю перетворіть магазинні йогурти на здорові кремкові заморожені ласощі одним натисканням кнопки. Готуючи заморожений йогурт, переконайтеся, що ви використовуєте знежирений йогурт із додаванням цукру. Не обробляйте знежирений йогурт або йогурт без додавання цукру в приладі.

#### RE-SPIN (ПОВТОРНА ОБРОБКА)

Призначена для створення ще більш гладкої текстури морозива після того, як основа була оброблена на одній з попередньо- встановлених програм. Програма RE-SPIN часто потрібна, коли основа морозива дуже холодна (нижче -20C) і воно має розсіпчасту текстуру.



**ПРИМІТКА:** режими TOP і BOTTOM недоступні для програм DRINKABLE

### ПРОГРАМИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПИТНИХ ДЕСЕРТІВ

#### FRAPPÉ (ФРАПЕ)(доступна не на всіх моделях)

Створюйте заморожені кавові напої, як з кав'ярні, з улюбленими кавою та цукром, а також молоком або альтернативним молоком, на власний вибір.

#### FROZEN DRINK (ЗАМОРОЖЕНИ НАПОЇ)

Готуйте густі, однорідні, заморожені напої, що повільно тануть, як на курорті.

#### SLUSHI (СЛАШИ)

Відтворіть улюблені ласощі з дитинства, перетворивши воду та фруктові сиропи на прохолодні та освіжаючі напої, які можна потягувати.

#### MILKSHAKE (МОЛОЧНИЙ ШЕЙК)

Призначений для приготування швидких і густих молочних коктейлів шляхом поєднання вашого улюбленого морозива (купленого або домашнього), молока та наповнювачів.

#### MIX-IN (ЗМІШУВАННЯ)

Призначена для поєднання шматочків цукерок, печива, горіхів, пластівців або заморожених фруктів з власно приготованим або купленим в магазині морозивом.

**ПРИМІТКА.** Радимо додавати наповнювачі для морозива в середину форми Deluxe Tub. Після обробки суміші, за допомогою ложки зробіть в морозиві отвір шириною 4 см, додайте в нього подрібнені або поламані наповнювачі та обробіть знову за допомогою програми MIX-IN.

**ПРИМІТКА:** не використовуйте програму RE-SPIN перед використанням програми MIX-IN.

## ПОРАДИ ЩОДО ЗАМОРОЖУВАННЯ



Для отримання найкращих результатів, встановіть морозильну камеру в діапазоні від -12C до -20C. Морозильниця CREAMi Deluxe призначена для обробки основ цього температурного діапазону. Якщо ваша морозильна камера знаходиться в межах цього діапазону, ваша форма з основою, під час заморожування повинна досягти відповідної температури.



НЕ заморожуйте форми Deluxe Tub під кутом.

Встановлюйте форми Deluxe Tub на рівну стійку поверхню в морозильній камері.

Найкраще для заморожування форм з основою підходять вертикальні морозильні камери. Не рекомендується використовувати окремі морозильники, оскільки вони мають тенденцію досягати дуже низьких температур.



Для отримання найкращих результатів заморожуйте основну масу принаймні 24 години та обробляйте її відразу після виймання з морозильної камери.



Використовуйте свій час з максимальною користю, приготувавши основу для морозива та заморожуючи відразу декілька форм CREAMi Deluxe. Тримайте форми Deluxe у вашій морозильній камері для швидкого приготування заморожених ласощів, щоразу коли виникає таке бажання.

**Не хочете чекати 24 години? Приготуйте морозиво з придбаного в магазині, додавши до нього наповнювачі або приготуйте молочний коктейль.**

Щоб приготувати десерт з купленого в магазині морозиві, наберіть морозиво в форму Deluxe Tub і перейдіть до кроку 11а.

**Звернуть увагу, морозильниця- НЕ блендер.**

**НЕ обробляйте в приладі тверді шматки або кубики льоду .**

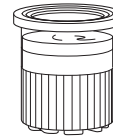
НЕ готуйте в приладі смузі та не обробляйте тверді сипучі інгредієнти.

Фрукти необхідно подрібнювати для виділення соку або з'єднати з іншими інгредієнтами та заморозити перед обробкою.

## ВИКОРИСТАННЯ МОРОЗИВНИЦІ CREAMi DELUXE

**ВАЖЛИВО:** перегляньте всі попередження, перш ніж продовжити використання приладу.

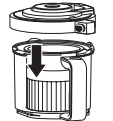
**1** Додайте інгредієнти в форму CREAMi Deluxe Tub. НЕ переповнюйте лінію MAX FILL. Для вибору рецептів відвідайте сайт ninjastatckitchen.eu.



**2** Якщо рецепт вимагає заморожування інгредієнтів, закрийте кришку форми Deluxe Tub і заморозьте її щонайменше 24 години.

**ПРИМІТКА:** Перед встановленням аксесуарів пристрій необхідно підключити до мережі. Пристрій не працюватиме, якщо зовнішню чашу встановити до підключення пристрою до мережі.

**3** Підключіть (пристрій до розетки та поставте його на чисту, суху, стійку поверхню, наприклад стільницю або стіл.



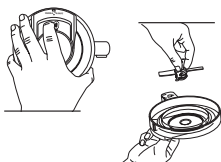
**4** Коли основа буде підготовлена або заморожена, зніміть кришку форми Deluxe Tub і вставте форму Deluxe Tub у зовнішню чашу.

**ПРИМІТКА:** НЕ обробляйте основу в формі Deluxe Tub, якщо інгредієнти були заморожені під кутом або якщо основу для морозива було нерівномірно заморожено, розморожено та повторно заморожено. Завжди рівномірно розподіляйте основу в формі для заморожування, перед повторним заморожуванням. Якщо основа в формі була заморожена нерівномірно, поставте форму Deluxe Tub у холодильник, щоб інгредієнти розтанули, потім повторно збийте основу. Після цього повторно заморозьте основу, переконавшись, що форма Deluxe Tub розміщена на рівній поверхні в морозилці.



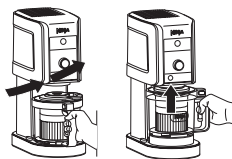
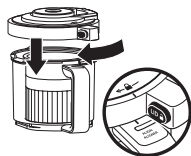
# ВИКОРИСТАННЯ МОРОЗИВНИЦІ CREAMi DELUXE

**ВАЖЛИВО:** Перегляньте всі попередження, перш ніж продовжити використання приладу.

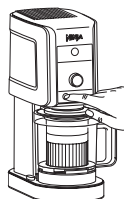


- 5** Натисніть і утримуйте фіксатор лопатки у верхній частині кришки зовнішньої чаші, потім вставте лопатку Deluxe Creamerize Paddle у нижню частину кришки. Відпустіть фіксатор, щоб зафіксувати лопатку. Якщо лопатку встановлено належним чином, фіксатор буде знаходитись по центру чаші, а лопатка буде трохи ослаблена. Натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути пристрій/

- 6** Розмістіть виступ на кришці трохи праворуч від ручки зовнішньої чаші, щоб лінії на кришці та ручці збіглися. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати/розблокувати її.



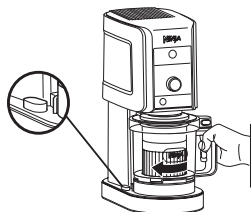
- 7** Коли пристрій під'єднано до мережі, встановіть зовнішню чашу на основу двигуна так, щоб ручка була в центрі під панеллю керування. Поверніть ручку вправо, щоб підняти платформу та зафіксувати чашу на місці, про належне встановлення вас сповістить звук клацання.



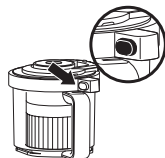
- 8** Натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути пристрій. Якщо зовнішню чашу встановлено належним чином, панель керування засвітиться, і пристрій буде готовий до використання. Натисніть TOP, FULL або BOTTOM, потім за допомогою диска виберіть бажану програму, і натисніть на диск, щоб почати обробку. Програма автоматично зупиниться після завершення обробки.

## ПРИМІТКИ:

- Режими TOP і BOTTOM недоступні для програм DRINKABLE.
- Якщо індикатор встановлення світиться, пристрій не повністю зібрано для використання. Якщо індикатор блимає, переконайтеся, що чаша встановлена правильно. Якщо індикатор світиться постійним світлом, перевірте, чи належним чином встановлено лопатку. Перед встановленням чаші переконайтеся, що пристрій підключено до мережі.

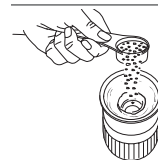


- 9** Після завершення програми обробки, вийміть зовнішню чашу, утримуючи кнопку звільнення чаші з лівого боку основи двигуна та повернувши ручку назад до центру. По мірі повороту ручки, платформа опустить чашу. Потягніть чашу назад до себе, щоб вийняти чашу.



- 10** Щоб зняти кришку, натисніть кнопку розблокування кришки та поверніть кришку проти годинникової стрілки

**ПРИМІТКА:** пристрій не дозволяє запускати програми One-Touch (керування одним дотиком) одну за одною. Між програмами опускайте чашу та перевіряйте результати, перш ніж продовжити обробку за допомогою даних програм.



- 11a** Якщо ви хочете додати інші інгредієнти в основу для морозива, (такі як шоколад, горіхи, і т.п.) використовуйте ложку, щоб зробити отвір глибиною 4 см в основі морозива. Додайте нарізані або подрібнені наповнювачі в отвір основи для морозива у формі Deluxe Tub і повторіть кроки 6–10, щоб обробити основу повторно, використовуючи ту саму зону обробки та програму MIX-IN.

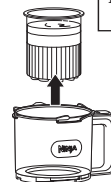
## ПОРАДИ ЩОДО ЗМІШУВАННЯ

- Додайте до основи морозива 45 г подрібнених цукерок, заморожених фруктів, подрібнених горіхів, шматочків шоколаду тощо.
- Додаючи кілька різних типів наповнювачів, не перевищуйте загальну вагу 45 г.
- Коректуйте кількість наповнювачів, переконавшись, що зовнішня кришка чаші належним чином закривається не пошкоджуючи форму Deluxe Tub.
- Жорсткі наповнювачі під час обробки, не будуть подрібнені.
- Наповнювачі, такі як шоколад, цукерки та горіхи, не будуть подрібнені під час використання програми MIX-IN. Використовуйте міні-шоколад і цукерки або попередньо подрібніть інгредієнти перш ніж додавати їх до основи морозива.
- М'які наповнювачі будуть подрібнюватись. Наповнювачі, такі як, пластівці, печиво та заморожені фрукти, будуть подрібнені та змінять свою консистенцію після використання програми MIX-IN. Використовуйте для обробки більші шматочки м'яких інгредієнтів.
- Не рекомендується використовувати свіжі фрукти, джеми та топінги для приготування морозива та джелато. Додавання свіжих фруктів та топінгів зробить ваше морозиво більш водянистим. Шоколадно-горіхові пасти і горіхове масло також погано поєднуються з основою для морозива.
- Рекомендується використовувати заморожені фрукти або шоколадні/карамельні начинки.

- 11b** Якщо не додавати додаткові наповнювачі, програму RE-SPIN можна використовувати для приготування кремкових десертів. Програму RE-SPIN радимо використовувати для обробки дуже холодних основ. Якщо основа для десерту гладкої консистенції- перейдіть до кроку 12. Якщо основа розсіпчаста або порошкоподібна, повторіть кроки 6–10, щоб знову обробити її за допомогою програми RE-SPIN.

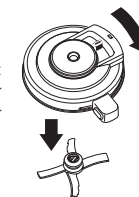


**ПРИМІТКА:** не виконуйте програму RE-SPIN перед використанням програми MIX-IN.

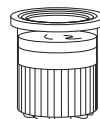


- 12** Вийміть форму Deluxe Tub із зовнішньої чаші та насолоджуйтесь неймовірними десертами!

- 13** Промийте зовнішню кришку чаші, щоб видалити липкі залишки або шматочки, що застрягли на лопатці Deluxe Creamerize Paddle. Потім від'єднайте лопатку, натиснувши на фіксатор у верхній частині зовнішньої кришки чаші. Для легкого очищення вийміть та помістіть лопатку прямо в раковину.



- 14** Вимкніть пристрій, натиснувши кнопку живлення. Після завершення приготування, від'єднайте пристрій від мережі. Інструкції з очищення та зберігання приладу див. у розділі «Догляд та технічне обслуговування».



- 15** Не змогли їсти все морозиво з форми Deluxe? Перед повторним заморожуванням розрівняйте верхню частину морозива ложкою або лопаткою. Якщо морозиво занадто тверде після повторного заморожування, обробіть його ще раз на програмі, яку ви використовували для його приготування. Якщо морозиво м'яке, просто візьміть ложку та насолоджуйтесь ним. Перед повторною обробкою питних десертів додайте в форму 120 мл. рідини для приготування FROZEN DRINK (ЗАМОРОЖЕНІ НАПОЇ) або 170 мл. фруктового соку або іншої рідини для SLUSHI або FRAPPÉ.

**ПРИМІТКА.** Якщо ваш десерт містить додаткові наповнювачі, їх повторна обробка ще більше подрібнить інгредієнти в основі морозива та створить новий смак

## ОЧИЩЕННЯ

**ПРИМІТКА:** перед очищенням обов'язково вийміть лопатку Deluxe Creamerize Paddle із зовнішньої кришки чаші, сполоснувши кришку, а потім натиснувши на фіксатор лопатки.

## РУЧНЕ МИТТЯ

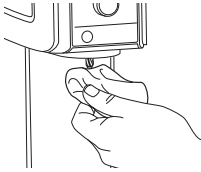
- Вийміть контейнери, кришки та лопатку в теплій мильній воді. Використовуйте аксесуари для миття посуду з довгою ручкою, щоб очистити лопатку.
- Ретельно промийте та висушіть всі аксесуари.

## МИТТЯ В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ

- Контейнери, кришки та лопатку можна мити в посудомийній машині на верхній полиці. Переконайтеся, що лопатка, форма Deluxe, зовнішня чаша та кришки відокремлені перед тим, як помістити їх у посудомийну машину.

## КРИШКА ЗОВНІШНЬОЇ ЧАШІ

- Зніміть лопатку перед очищенням кришки зовнішньої чаші, оскільки інгредієнти можуть застрягти під лопаткою.
- Потім пропустіть теплу воду через важіль вивільнення лопатки та через дренажні отвори з обох боків.
- Встановіть кришку важелем вниз, щоб повністю злити воду.
- Зніміть темно-сірий гумовий манжетний ущільнювач, який встановлений навколо середини нижньої сторони кришки зовнішньої чаші.
- Потім вийміть кришку вручну теплою водою з милом або помістіть її в посудомийну машину.



## ОЧИЩЕННЯ БАЗИ ПРИЛАДУ

- Перед очищенням вимкніть прилад. Протріть основу чистою вологою тканиною.
- Не використовуйте абразивні тканини, губки або щітки для очищення основи приладу.
- Після кожного використання приладу протирайте вологою тканиною шпindel під панеллю керування.
- Якщо наявна рідина між основою приладу та платформою, підніміть платформу для її очищення.
- Помістіть зовнішню чашу на основу приладу так, щоб ручка була в центрі під панеллю керування. Поверніть ручку вправо, щоб підняти платформу.
- Потім вологою серветкою очистіть область між основою та піднятою платформою.



## ЗБЕРІГАННЯ ПРИЛАДУ

Для зберігання шнура зафіксуйте його за допомогою застібки-липучки біля задньої частини основи двигуна.

НЕ обмотуйте шнур навколо нижньої частини основи приладу для зберігання.

Зберігайте будь-які додаткові аксесуари, поруч із пристроєм або в шафі, де вони не будуть пошкоджені та не створюватимуть небезпеку.

## ЗАПОБІГАННЯ ПЕРЕВАНТАЖЕННЮ ДВИГУНА

Цей пристрій має унікальну систему безпеки, яка запобігає пошкодженню двигуна та системи приводу, якщо ви випадково перевантажите їх. Якщо прилад перевантажений, двигун буде тимчасово вимкнено. Якщо це станеться, виконайте наведену нижче процедуру перевантаження двигуна.

- Від'єднайте пристрій від електричної розетки.
- Дайте приладу охолонути протягом приблизно 15 хвилин.
- Зніміть кришку зовнішньої чаші та лопатку. Переконайтеся, що жодні інгредієнти не блокують кришку.

**ВАЖЛИВО:** переконайтеся, що інгредієнти в чаші не перевищують лінію максимального наповнення. Це найпоширеніша причина перевантаження приладу.

## ПРИМІТКА:

- НЕ обробляйте в приладі тверді шматки льоду або кубики льоду.
- НЕ готуйте смузі та не обробляйте тверді сипучі інгредієнти.
- Фрукти необхідно подрібнювати для виділення з них соку або поєднати з іншими інгредієнтами та заморозити перед обробкою їх в приладі.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** щоб зменшити ризик ураження електричним струмом і ненавмисного спрацювання приладу, завжди вимкайте живлення та від'єднайте пристрій від джерела живлення перед усуненням несправностей.

- Прилад рухається на стільниці під час роботи.

Переконайтеся, що робоча поверхня та ніжки пристрою чисті та сухі.

- **Заморожені ласощі після обробки рідкоподібного стану.**
- Якщо основа стала занадто м'якою після обробки, помістіть форму CREAMi Deluxe Tub назад у морозилку на кілька годин або до досягнення бажаної консистенції.
- Для отримання найкращих результатів заморозуйте основну масу принаймні 24 години та обробляйте її відразу після виймання з морозильної камери. Якщо оброблена маса все одно рідкоподібного стану, спробуйте налаштувати морозилку на нижчу температуру. Пристрій призначений для обробки мас від -12°C до -20°C.
- Частка жиру або цукру може бути занадто високою у рецепті. Зверніться до книги рецептів та використовуйте рецепти з неї, як керівництво для отримання неймовірно смачних десертів.

- **Заморожені ласощі після обробки виглядають розсипчастими або порошкоподібними.**

Якщо масу заморозувати в дуже холодних морозильниках, вона може стати розсипчастою. Після запуску програми One-Touch Program (Керування одним дотиком) скористайтеся програмою RE-SPIN (Повторна обробка), щоб зробити ваші заморожені ласощі більш гладкої та кременої консистенції.

Частка жиру або цукру може бути низькою у рецепті, за яким ви готували. Зверніться до книги рецептів та використовуйте викладені рецепти, для отримання бездоганих результатів.

- **Під час вибору програми One-Touch Program (Керування одним дотиком) клавіші не підсвічуються.**
- Перед встановленням зовнішньої чаші переконайтеся, що пристрій підключено до робочої розетки. Потім натисніть кнопку живлення, щоб вибрати програму.
- Переконайтеся, що пристрій повністю зібрано для використання. Якщо пристрій увімкнено, а зовнішню чашу встановлено неправильно, індикатор встановлення морозильника, вона може стати розсипчастою. Після запуску програми One-Touch Program (Керування одним дотиком) засвітиться індикатор встановлення.
  - Усі функції програми керування одним дотиком засвіяться, коли пристрій буде повністю зібрано та увімкнено.
  - Пристрій не може використовувати декілька програм паралельно. Перед тим, як змінити функцію або програму обов'язково опускайте чашу, перевіряйте результати, після цього піднімайте чашу та запускайте програму.

- **Блимає індикатор встановлення.**

Зовнішня чаша не встановлена або встановлена неправильно. Обов'язково встановіть лопатку в кришку зовнішньої чаші, а кришку – на зовнішню чашу. Потім помістіть зовнішню чашу на основу двигуна так, щоб її ручка була в центрі під панеллю керування. Поверніть ручку вправо, щоб підняти платформу та зафіксувати чашу на місці.

- **Постійно світиться індикатор встановлення приладу.**

Зовнішня чаша встановлена правильно, але лопатка відсутня або була встановлена неправильно. Опустіть платформу, натиснувши й утримуючи кнопку вивільнення чаші зліва від основи двигуна, повертаючи зовнішню ручку чаші до центру. Переконайтеся, що лопатка встановлена в кришці належним чином.

- **Блимає один індикатор прогресу, а також індикатори всіх програм.**
- Двигун був перевантажений і потребує охолодження. Від'єднайте пристрій від мережі, вийміть чашу та дайте приладу охолонути протягом 15 хвилин, перш ніж знову запустити пристрій.
- Зніміть зовнішню кришку чаші та лопатку. Переконайтеся, що жодні інгредієнти не забивають кришку.
- Інгредієнти, які ви намагаєтесь обробити, можуть бути занадто щільними. Переконайтеся, що ви використовуєте інгредієнти з цукром або жиром. Щоб отримати найкращі результати від приготування, дотримуйтеся рецептів у книзі рецептів.
- Ваша морозильна камера може бути дуже холодною. Пристрій призначений для обробки мас з температурним діапазоном від -12°C до -20°C. Змініть налаштування морозильної камери, перемістіть формочки в передню частину морозильної камери або залиште формочки на робочій поверхні на кілька хвилин перед їх обробкою.
- НЕ обробляйте тверді шматки льоду, кубики льоду або тверді сипучі інгредієнти, такі як заморожені фрукти.

- **На дисплеї відображається E3, а індикатори програм блимають.**

Сталася помилка, і програма не завершилася належним чином. Спочатку вимкніть пристрій. Перевірте, чи правильно встановлено лопатку, а потім знову підключіть пристрій і спробуйте запустити програму знову.

- **Основа в формі Deluxe Tub заморозилась під кутом.**

Щоб уникнути пошкодження пристрою, НЕ обробляйте інгредієнти в формі, яка була заморозена під кутом. НЕ працюйте з масами, які були розморожені, а після цього повторно заморозені.

Завжди розгладжуйте поверхню морозива перед повторним заморожуванням. Якщо інгредієнти в формі замерзли нерівномірно, поставте її в холодильник, щоб інгредієнти розтанули. Потім збийте, щоб інгредієнти поєдналися. Під час повторного заморожування обов'язково розташуйте формочки в морозильній камері на рівній поверхні.

- **Зовнішня чаша не знімається з основи приладу після обробки.**

Зачекайте приблизно 2 хвилини, потім знову спробуйте вийняти зовнішню чашу. Тримайте кнопку розблокування з лівого боку основи двигуна та поверніть ручку чаші за годинниковою стрілкою, щоб зняти її. Це може потребувати певної сили.

Щоб запобігти застряганню зовнішньої чаші на основі двигуна, перед обробкою переконайтеся, що порожнина на верхній частині лопаті повністю суха. Також, обробляючи кілька мас поспіль, обов'язково промивайте та висушіть лопатку після обробки кожної маси. Під час приготування деяких десертів вода може замерзати між лопаткою і основою двигуна, спричиняючи їх злипання. Обов'язково використовуйте суху лопатку під час оброблення інгредієнтів.

- **Форма подряпана всередині.**

Легкі подряпини форм є нормальним явищем після їх регулярного використання. Щоб уникнути пошкодження форм, підготуйте інгредієнти в окремій мисці та уникайте використання металевого посуду у у формах. Очищайте форми м'якими неабразивними тканинами.

Щоб замовити додаткові частини та насадки, відвідайте сайт [ninjakitchen.co.uk](http://ninjakitchen.co.uk).

### ОТРИМАЙТЕ ДОПОМОГУ ПРЯМО ЗАРАЗ!

Сервісний центр  
+38 (067) 654-32-86  
(Viber, Telegram)

[service@extremepride.com.ua](mailto:service@extremepride.com.ua)  
[diagnostic@extremepride.com.ua](mailto:diagnostic@extremepride.com.ua)

## БІЛЬШЕ ФОРМ, БІЛЬШЕ КРЕМОВИХ ЛАСОЩІВ

Щоб зареєструвати свій продукт і придбати додаткові форми CREAMi Deluxe, відвідайте сайт [ninjakitchen.co.uk](http://ninjakitchen.co.uk)



## Гарантія Ninja

Такий побутовий прилад, як морозивниця Ninja, — це значні інвестиції. Ваш новий прилад має працювати належним чином якомога довше. Гарантія, яку ми надаємо, є важливою мірою та відображає, наскільки виробник впевнений у своєму продукті та якості виготовлення. На кожен прилад Ninja надається безкоштовна гарантія на запасні частини та роботу.

Наша служба підтримки клієнтів +38 (067) 654-32-86 працює з 9:00 до 18:00 з понеділка по п'ятницю. Дзвінок безкоштовний, і вас зв'яжуть безпосередньо представниками сервісного центру Ninja. Ви також знайдете онлайн-підтримку на сайті [www.ninjakitchen.co.uk](http://www.ninjakitchen.co.uk).

### ВАЖЛИВО

- Стандартна 2-річна гарантія із дати покупки поширюється лише на ваш продукт
- Завжди зберігайте чек. Якщо вам знадобиться скористатися вашою розширеною гарантією, нам знадобиться ваш чек, щоб підтвердити правильність інформації, яку ви надали нам. Неможливість надати дійсний чек може призвести до втрати гарантії.

### Як довго діє гарантія на приладі Ninja?

Наша впевненість у нашому дизайні та контролі якості означає, що на ваш новий прилад Ninja надається загальна гарантія 2 роки.

### На що поширюється безкоштовна гарантія Ninja?

Ремонт або заміна вашого приладу Ninja (на розсуд Ninja), включаючи всі деталі та роботу. Гарантія Ninja є доповненням до ваших законних прав як споживача.

### На що не поширюється безкоштовна гарантія Ninja?

- Звичайний знос.
- Випадкові пошкодження або несправності, спричинені недбалим використанням або доглядом, неправильним використанням, недбалістю, недбалою експлуатацією або поведінням з приладом Ninja, яке не відповідає інструкції з експлуатації Ninja, що постачається разом із вашим приладом.
- Використання приладу Ninja в інших цілях, окрім звичайних побутових цілей.
- Використання деталей, зібраних або встановлених не відповідно до інструкції з експлуатації.
- Використання частин і аксесуарів, які не є оригінальними аксесуарами рекомендованими компанією Ninja
- Неправильна інсталяція (окрім випадків, коли інстальовано компанією Ninja).
- Ремонт або зміни, здійснені сторонами, не рекомендованими компанією від Ninja або її агентами.

### Де я можу придбати оригінальні запчастини та аксесуари Ninja?

Запчастини та аксесуари Ninja розроблені тими ж інженерами, які розробили ваш прилад Ninja. Ви знайдете повний асортимент запасних частин Ninja, запасних частин і аксесуарів для всіх машин Ninja на [www.ninjakitchen.co.uk](http://www.ninjakitchen.co.uk).

Будь ласка, пам'ятайте, що пошкодження, спричинені використанням аксесуарів інших виробників, можуть не покриватися гарантією







SharkNinja Germany GmbH,

Rotfeder-Ring 9,

60327 Франкфурт-на-Майні, Німеччина

ninjakitchen.eu



@ninjakitchens

Зовнішній вигляд приладу може відрізнятися від зображеного на ілюстрації. Ми постійно прагнемо вдосконалювати наші продукти, тому наведені тут характеристики можуть бути змінені без попередження.

NINJA є зареєстрованою торговою маркою Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. ДРУКУВАНО В КИТАЇ SharkNinja Europe Limited,

3150 Century Way, Thorpe Park,  
Лідс, LS15 8ZB, Великобританія  
ninjakitchen.eu