

# NINJA®

## CREAMi DELUXE

# NC501EU

---

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





## REGISTRA TU COMPRA

 ninjakitchen.eu

 Escanea el código QR con un dispositivo móvil

## INDICA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: \_\_\_\_\_

Número de serie: \_\_\_\_\_

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

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

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220-240 V- 50-60 Hz

Potencia: 800 W




# NINJA®

## CREAMi DELUXE

### NC501EU | Guía del usuario

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

## ⚠ ADVERTENCIA

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

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

# GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

## ⚠️ ADVERTENCIA

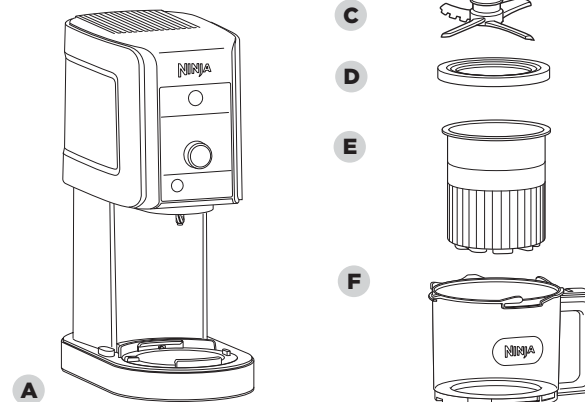
Para reducir el riesgo de lesiones físicas, incendios, descargas eléctricas o daños materiales, deben respetarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias y subsiguientes instrucciones numeradas. No utilices el producto para fines distintos a los que está destinado.

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

## PIEZAS

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

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



## ANTES DEL PRIMER USO

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

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

### ¿SABÍAS QUE...?

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

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

## CARACTERÍSTICAS

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

### LUZ DE INSTALACIÓN

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

### TEMPORIZADOR CON CUENTA ATRÁS

Cuenta atrás del tiempo restante del programa.

### LUZ "A DISFRUTAR"

Cuando finalice el procesamiento, se encenderá la luz.

### MODO PROCESAMIENTO

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

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

### PROGRAMAS ONE-TOUCH

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

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

### PROGRAMAS ESPESOS

#### ICE CREAM (helado)

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

#### LITE ICE CREAM (helado light)

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

#### SORBET (sorbete)

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

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

Prepara bases de crema para helados al estilo italiano.

#### FROZEN YOGURT (yogur helado)

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

#### MIX-IN (mezcla)

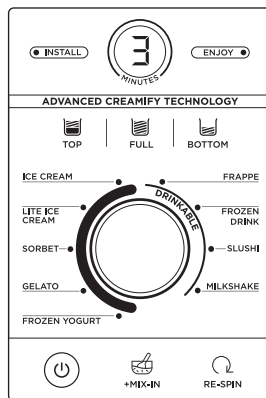
Diseñado para incorporar trozos de caramelos, galletas, frutos secos, cereales o frutas congeladas para personalizar una base recién procesada o un postre comprado.

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

#### RE-SPIN (giro inverso)

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

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



## CONSEJOS DE CONGELACIÓN



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



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



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



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



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

**¿No quieres esperar 24 horas?** Personaliza helados que hayas comprado con extras o bien prepara un smoothie. Para personalizar el helado comprado en tienda, viértelo en una tarrina Deluxe y ve al paso 1a.

### Esto NO es una batidora.

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

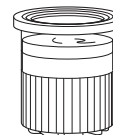
**NO** hagas smoothies ni proceses ingredientes duros y sueltos.

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

## USO DEL CREAMi DELUXE

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

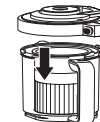
1 Añade los ingredientes a la tarrina CREAMi Deluxe. **NO** rebases la línea MAX FILL (llenado máximo) de la tarrina. Para inspirarte, elige entre cientos de recetas en [ninjakitchen.eu](https://www.ninjakitchen.eu).



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

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

3 Enchufa la unidad y colócala sobre una superficie limpia, seca y plana, como una encimera o una mesa.



4 Cuando la base esté preparada o congelada, retira la tapa de la tarrina Deluxe y colócala en el recipiente exterior.

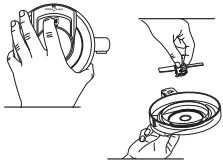
**NOTA: NO** proceses la tarrina Deluxe si los ingredientes se han quedado congelados en posición inclinada o si se ha extraído contenido de la tarrina y se ha vuelto a congelar con el contenido distribuido de manera desigual.

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



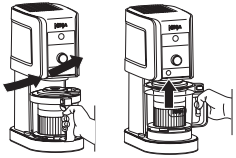
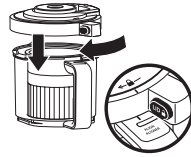
# USO DEL CREAMI - SIGUE

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

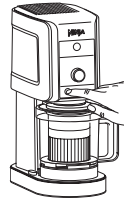


- 5 Presiona y mantén el pestillo del batidor en la parte superior de la tapa del recipiente exterior; a continuación, inserta el batidor Deluxe Creamerizer en la parte inferior de la tapa. Suelta el pestillo para asegurar el batidor. Cuando esté completamente instalado, el pestillo estará centrado y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

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



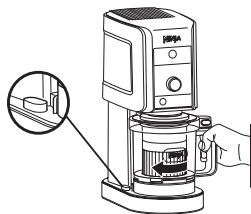
- 7 Con la unidad conectada, coloca el recipiente exterior en el cuerpo del motor con el mango centrado debajo del panel de control. Gira el mango hacia la derecha para elevar la plataforma. El recipiente quedará encajado cuando oigas un clic.



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

## NOTAS:

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

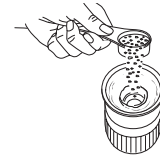


- 9 Cuando el programa se haya completado, retira el recipiente exterior manteniendo presionado el botón para liberar el recipiente en el lado izquierdo del cuerpo del motor y girando el mango hacia el centro. A medida que se gira el mango, la plataforma bajará el recipiente. Tira del recipiente hacia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



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

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



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

## CONSEJOS PARA AÑADIR OTROS INGREDIENTES

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

### Los ingredientes duros permanecerán intactos.

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

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

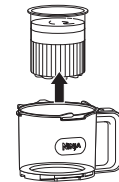
Para preparar helados y gelato, **no recomendamos utilizar frutas frescas, salsas ni cremas** como ingredientes adicionales. Añadir fruta fresca, ingredientes cremosos o salsas, como el dulce de azúcar o la salsa de caramelo, hará que el postre se diluya. Las cremas de cacao con avellanas y las cremas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

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

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

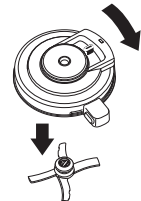


RE-SPIN



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

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



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



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

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

## LIMPIEZA

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

### Lavado a mano

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

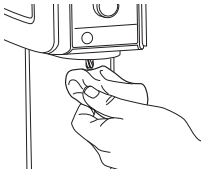
### Lavavajillas

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

### Tapa del recipiente exterior

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

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



### Cuerpo del motor

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

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



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

## ALMACENAMIENTO

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

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

## RESTABLECIMIENTO DEL MOTOR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### La luz de instalación parpadea.

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

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

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

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

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

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

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

### La tarrina Deluxe se ha congelado inclinada.

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

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

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

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

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

## PEDIDOS DE PIEZAS DE RECAMBIO

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

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

## REGISTRO DEL PRODUCTO

Visita [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) o llama al **900 839 453** para registrar tu nuevo producto Ninja® en el plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Te pediremos que nos indiques el nombre del establecimiento, la fecha de la compra y el número del modelo, además de tu nombre y dirección. Tras registrarte, podremos ponernos en contacto contigo en el improbable caso de que haya que realizar algún aviso de seguridad sobre el producto.

## MÁS TARRINAS, MÁS DELICIAS CREAMI

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



# Shark | NINJA

## GARANTÍA DEL FABRICANTE

### La garantía de Ninja

Cuando una persona adquiere un producto en la Unión Europea, está amparada por derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto (tus "derechos legales"). Puedes hacer valer tus derechos legales frente a tu proveedor, incluido Ninja, si compraste tu electrodoméstico de cocina Ninja en [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu). No obstante, en Ninja estamos tan seguros de la calidad de nuestros productos que damos al propietario una garantía adicional gratuita de hasta dos años en piezas y mano de obra.

La garantía que lo acompaña es un compromiso importante y refleja el grado de confianza del fabricante en la calidad de sus productos.

La garantía del fabricante no afecta tus derechos legales.

### ¿Cuánto duran las garantías de los productos nuevos de Ninja?

Nuestra garantía del fabricante tiene una duración estándar de un año a partir de la fecha de compra, o de dos años si registras tu compra con nosotros en un plazo de 28 días.

### ¿Cómo debo registrar mi garantía Ninja?

Si has adquirido tu electrodoméstico de cocina Ninja directamente en [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu), tu garantía ampliada se registrará automáticamente. Si lo compraste en otro sitio de Reino Unido, puedes registrar la garantía en línea en el plazo de 28 días a partir de la fecha de compra.

- Para registrarte en línea, visita [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu) o escanea el código QR que aparece en el manual de instrucciones.
- Anota la fecha en la que compraste el producto.

### ¡IMPORTANTE!

- **Conserva el recibo de compra** si compraste tu electrodoméstico de cocina Ninja en cualquier lugar excepto en [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu). Lo necesitarás para hacer valer la garantía.
- La garantía Ninja gratuita solo se aplica en la Unión Europea.

### ¿Cuáles son las ventajas de registrar mi garantía gratuita de Ninja?

Al registrar la garantía, obtendrás un año adicional de cobertura. Obtendremos tus datos por si necesitamos contactar contigo alguna vez. Si aceptas que te enviemos comunicaciones, también puedes recibir consejos para optimizar el uso de tu electrodoméstico de cocina Ninja e información sobre nuevos lanzamientos y tecnologías de Ninja.

### ¿Qué cubre la garantía gratuita de Ninja?

Reparación o intercambio de tu electrodoméstico Ninja (a discreción de Ninja), incluidas todas las piezas y la mano de obra.

### ¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita de Ninja?

- Desgaste normal por el uso.
- Daños accidentales y averías debidas a uso o mantenimiento negligentes, uso indebido, descuido, acciones imprudentes o manipulación del electrodoméstico de cocina Ninja, sin respetar las indicaciones del manual de funcionamiento de Ninja que viene con el producto.
- Daños causados por el uso del electrodoméstico de cocina Ninja para fines distintos de los propios del hogar.
- Daños causados por el uso de piezas no montadas o no instaladas de acuerdo con las instrucciones de uso.
- Daños causados por el uso de piezas y accesorios que no sean componentes originales de Ninja
- Instalación defectuosa (excepto cuando la haya realizado Ninja).
- Reparaciones o modificaciones realizadas por terceros ajenos a Ninja o a sus representantes.

### ¿Cómo puedo acogerme a la garantía gratuita de Ninja?

Ponte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente en el **900 839 453**. Para conocer los horarios de atención al cliente, ve al apartado "Contacto" en nuestro sitio web. La llamada te permitirá ponerte en contacto directo con un representante de Ninja. También puedes encontrar asistencia en línea en [support.ninjakitchen.es](http://support.ninjakitchen.es). El representante de Ninja se encargará de intentar **resolver el problema contigo y, si llegamos a la conclusión de que el artículo no funciona bien, te enviaremos una pieza de recambio o una etiqueta de devolución para que nos envíes el producto defectuoso sin coste alguno. Cuando nos hayas entregado el producto defectuoso, te enviaremos uno de recambio.**

**Recuerda que el artículo tiene que ir embalado cuando nos lo devuelvas. Puedes usar cualquier caja en la que quepa, no es necesario que sea el embalaje original.**

### ¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

Los recambios y los accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan el electrodoméstico de cocina Ninja. Puedes ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todos los productos Ninja en [www.ninjakitchen.es](http://www.ninjakitchen.es). Recuerda que la garantía podría no cubrir los daños causados por el uso de recambios que no sean de Ninja.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





## DANSK

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

NINJA er et registreret varemærke tilhørende Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

## DEUTSCH

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

NINJA ist eine eingetragene Marke von SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

## ENGLISH

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

NINJA is a registered trademark of Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

## ESPAÑOL

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

NINJA es una marca registrada de SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

## FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque déposée de Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

## ITALIANO

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

NINJA è un marchio registrato di Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

## NEDERLANDS

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk van SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

## NORSK

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

NINJA er et registrert varemærke som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

## PORTUGUÊS

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

NINJA é uma marca registada da Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

## SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

NINJA on Shark Ninja Operating LLC -yhtiön rekisteröity tavaramerkki.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

## SVENSKA

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

NINJA är ett registrerat varumärke som tillhör Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA



@ninjakitchenes

**SharkNinja Germany GmbH,  
Rotfeder-Ring 9,  
60327 Frankfurt am Main, Germany**

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

NC501EU\_IB\_MP\_231110\_Mv1

**SharkNinja Europe Limited,  
3150 Century Way, Thorpe Park,  
Leeds, LS15 8ZB, UK**

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