

NINJA

CREAMI SWIRL

NC701EU

BRUGERVEJLEDNING
GEBRAUCHSANWEISUNG
INSTRUCTIONS
ISTRUCCIONES
NOTICE D'UTILISATION
GARANTIE NINJA
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
INSTRUÇÕES
OHJEET
INSTRUKTIONER



ninjakitchen.eu



REGISTRA TU COMPRA

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Escanea el código QR con un dispositivo móvil

ANOTA 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 vatios



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO • SOLO PARA USO DOMÉSTICO

	Lee y repasa las instrucciones de uso y autonomía.
	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 que dispones 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.
- 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 Swirl Creamerizer para comprobar que no esté dañado. Si el batidor está deformado o sospechas que pueda estar dañado, 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** pongas en funcionamiento ningún producto que tenga el cable de alimentación o el enchufe dañados, ni después de que haya funcionado incorrectamente, o se haya caído o dañado de cualquier modo. Este producto no tiene piezas reparables por el usuario. Si alguno de los componentes de la unidad sufre daños, ponte en contacto con SharkNinja para su reparación o mantenimiento.
- 9 Este producto contiene marcas importantes en el enchufe. No hay recambio para el cable de alimentación. Si sufre algún daño, ponte en contacto 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 ningún tipo de líquido.
- 12 **EVITA** que el cable quede colgando de mesas o encimeras. El cable podría 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 cocinas u otros productos emisores de calor.
- 14 Utiliza **SIEMPRE** la unidad sobre una superficie seca y plana.
- 15 **NO** permitas que los niños utilicen la unidad ni jueguen con ella. Vigila atentamente a los niños cuando utilices el producto cerca de ellos.
- 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.

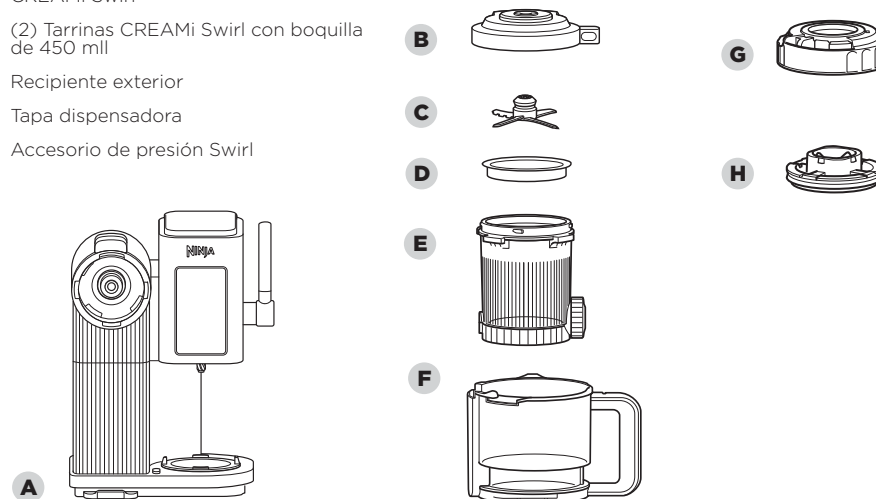
- 17 Utiliza **EXCLUSIVAMENTE** los accesorios suministrados con el producto o recomendados por SharkNinja. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por SharkNinja podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 18 **NUNCA** coloques el batidor Swirl Creamerizer en el cuerpo del motor sin que este esté primero sujeto a la tapa del recipiente exterior y sin que la tapa esté sujeta a este.
- 19 Mantén las manos, el cabello y la ropa fuera del recipiente al llenarlo y ponerlo en funcionamiento.
- 20 Evita el contacto con las piezas móviles durante el funcionamiento y manipulación de la unidad.
- 21 **NO** llenes los recipientes más allá de la marca **MAX FILL (LLENADO MÁXIMO)**.
- 22 **NO** utilices la unidad con el recipiente vacío.
- 23 **NO** introduzcas en el microondas los recipientes o accesorios incluidos con el producto, excepto la tarrina CREAMi Swirl. La tarrina se puede calentar en el microondas.
- 24 **NO** calientes la tarrina en el microondas durante más de 8 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. De hacerlo, podría generarse presión y vapor, y provocar quemaduras al usuario.
- 27 **NO** proceses ingredientes secos sin añadir líquido a la tarrina. El producto no está diseñado para batir en seco.
- 28 **NO** utilices la unidad para moler.
- 29 **NUNCA** utilices el producto sin colocar las tapas. **NO** intentes desactivar el mecanismo de bloqueo. Asegúrate de que el recipiente y la tapa estén correctamente colocados antes de poner en funcionamiento la unidad.
- 30 Antes de usar el producto, asegúrate de retirar todos los utensilios de los recipientes. Si no retiras los utensilios, los recipientes podrían romperse y causar lesiones físicas o daños materiales.
- 31 Mantén las manos y los utensilios fuera 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 procesador esté apagado.
- 32 **NO** transportes la unidad por el asa del recipiente exterior. Sujeta el producto cogiendo ambos lados del mismo por debajo del cabezal.
- 33 **NO** proceses ingredientes duros, sueltos o hielo. Este producto no está pensado para procesar fruta congelada suelta ni cubitos de hielo.
- 34 **NO** congeles la tarrina en posición inclinada. Las tarrinas deben colocarse en una superficie plana en el congelador. Las tarrinas que se hayan congelado inclinadas **NO** se deben procesar.
- 35 **NO** introduzcas objetos extraños.
- 36 **NO** retires la base del recipiente.

GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

PIEZAS

- A Cuerpo de motor (no se muestra el cable de alimentación)
- B Tapa del recipiente exterior
- C Batidor Swirl Creamerizer
- D (2) Tapas de conservación para las tarrinas CREAMi Swirl
- E (2) Tarrinas CREAMi Swirl con boquilla de 450 ml
- F Recipiente exterior
- G Tapa dispensadora
- H Accesorio de presión Swirl

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 desmontados antes de meterlos en el lavavajillas.

¿SABÍAS QUE...?

Puedes usar el recipiente exterior para transportar la tarrina CREAMi Swirl 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 tibia. 3 Usa un utensilio lavaplatos con mango para limpiar el batidor.
- 4 Aclara bien todas las piezas y déjalas secar al aire.
- 5 Limpia el panel de control con un paño suave.

CARACTERÍSTICAS

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

LUZ INSTALL (INSTALACIÓN) La luz de instalación se encenderá cuando el producto no esté completamente montado para usarlo. Si la luz parpadea, asegúrate de que el recipiente exterior esté correctamente instalado. Si la luz se mantiene encendida, comprueba si el batidor está instalado.

TEMPORIZADOR DE CUENTA ATRÁS Cuenta el tiempo restante del programa en minutos.

LUZ READY (LISTO) Cuando todas las piezas estén correctamente instaladas, la luz Ready (Listo) permanecerá encendida hasta que se ponga en marcha el procesador o dispensador.

MODO PROCESSING (PROCESAR) Al seleccionar este modo, algunos programas se pueden iluminar en SCOOP (HELADO) y en SOFT SERVE (HELADO CREMOSO). En los programas que se iluminan en SCOOP (HELADO), el resultado será un helado más consistente y denso. Para los programas que se iluminan en SOFT SERVE (HELADO CREMOSO), el resultado será un helado más cremoso y ligero.

NOTA: Si vas a servir tu creación directamente con el dispensador, te recomendamos utilizar el modo SOFT SERVE (HELADO CREMOSO).

PROGRAMAS ONE-TOUCH (UN TOQUE) Cada programa One-Touch (Un Toque) está diseñado de forma inteligente para preparar deliciosas creaciones. Los programas tienen distintas duraciones y velocidades dependiendo de los ajustes óptimos para obtener unos resultados perfectamente cremosos con un tipo determinado de receta.

NOTA: Para cancelar un programa activo, pulsa el botón de encendido/apagado.

PROGRAMAS SCOOP (HELADO) ICE CREAM (HELADO)

Diseñado para preparar recetas exquisitas al estilo tradicional. Ideal para convertir recetas con lácteos o con alternativas a los lácteos en helados cremosos y densos.

LITE ICE CREAM (HELADO LIGERO)

Diseñado para las personas preocupadas por la salud, permite preparar recetas cetogénicas, paleo o veganas con poco azúcar o grasa, o con sustitutos del azúcar.

SORBET (SORBETE)

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

GELATO (GELATO)

Transforma bases cocinadas en rico y denso helado de estilo italiano.

FROZEN YOGHURT (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 o yogur sin azúcares añadidos.

MILKSHAKE (BATIDO)

Diseñado para crear batidos rápidos y espesos combinando tu helado favorito (comprado o hecho en casa), leche y otros ingredientes extras.

MIX-IN (EXTRAS)

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

NOTA: No recomendado para recetas de SOFT SERVE (HELADO CREMOSO).



PROGRAMAS SOFT SERVE (HELADO CREMOSO) ICE CREAM (HELADO)

Diseñado para disfrutar de una heladería en casa. Amplía el horizonte de los clásicos vainilla y chocolate a un nuevo mundo de sabores divertidos, ligeros y aireados.

LITE SOFT SERVE (HELADO CREMOSO LIGERO)

Eleva a otro nivel las recetas clásicas de helado cremoso con opciones con menos grasa, menos azúcar o sustitutos del azúcar. Elige esta opción al preparar recetas paleo o veganas.

FRUITI (DE FRUTA)

Las preparaciones FRUITI (DE FRUTA) tienen la consistencia de un helado cremoso, pero usan una base de fruta sin productos lácteos, lo que da como resultado creaciones ligeras y refrescantes con un sabor dulce a fruta intenso.

SOFT SERVE GELATO (GELATO CREMOSO)

Mejora tus recetas a base de crema con texturas más ricas y cremosas.

FROZEN YOGHURT (YOGUR HELADO)

Crea recetas listas para servir con calidad de tienda de yogur helado. Mezcla tus yogures comprados favoritos con leche y bate para crear resultados ligeros, aireados y con textura de yogur helado.

PROGRAMAS SCOOP (HELADO)/SOFT SERVE (HELADO CREMOSO) CREAMIFIT (CREAMIFIT)

Una nueva forma de disfrutar de las delicias congeladas elaboradas con una base más rica en proteínas, menos calorías y menos azúcar*. Este programa mezcla el aire con los ingredientes para crear un helado cremoso y ligero.

* En comparación con las recetas de helados Ninja CREAMi Swirl.

RE-SPIN (VOLVER A PROCESAR)

Diseñado para garantizar una textura suave después de ejecutar uno de los programas One-Touch (Un Toque). A menudo es necesario utilizar el programa RE-SPIN (VOLVER A PROCESAR) cuando la base está muy fría (por debajo de -20 °C) y la textura está desmenuzada en lugar de cremosa.

CONSEJOS DE CONGELACIÓN



Para obtener los mejores resultados, fija el congelador entre -13 °C y -20 °C. CREAMi Swirl está diseñado para procesar bases entre estas temperaturas. Si tu congelador está fijado en este intervalo de temperaturas, la tarrina debería alcanzar la temperatura adecuada.



NO congeles la tarrina Swirl en posición inclinada. Coloca la tarrina Swirl 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 excesivamente 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 Swirl a la vez. Mantén estas tarrinas Swirl en el congelador para usarlas con la función Creamify siempre que quieras.

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

Este producto NO es una batidora.

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

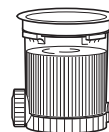
NO hagas smoothies ni proceses ingredientes duros y sueltos.

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

USO DE LA CREAMi SWIRL

IMPORTANTE: Antes de empezar, lee todas las advertencias.

- 1 Añade ingredientes a la tarrina CREAMi Swirl. **NO** superes la línea MAX FILL (LLENADO MÁXIMO). Si quieres ideas de recetas, elige algunas de las cientos de recetas que se encuentran en ninjacreami.com.



- 2 Si la receta requiere que los ingredientes estén congelados, cierra la tapa de la tarrina Swirl y congela 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 Swirl y coloca la tarrina en el recipiente exterior.

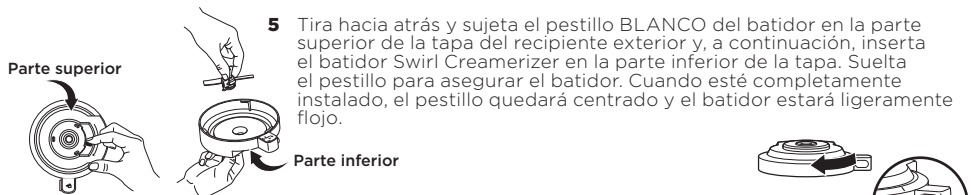


NOTA: **NO** proceses la tarrina Swirl si los ingredientes se congelaron inclinados o si la tarrina Swirl se ha congelado, descongelado y vuelto a congelar de una manera poco uniforme. Alisa siempre la superficie de un postre procesado antes de volver a congelarlo. Si la tarrina Swirl se congela de una manera no uniforme en el congelador, permite que los ingredientes se ablanden y luego remueve para mezclarlos. Vuelve a congelarla asegurándote de que la tarrina Swirl esté en una superficie nivelada en el congelador.

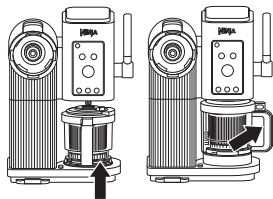


USO DE CREAMi – CONTINUACIÓN

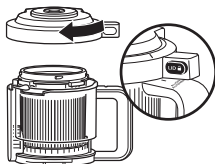
IMPORTANTE: Antes de empezar, lee todas las advertencias.



- 6 Coloca la lengüeta de la tapa un poco a la derecha del asa 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.



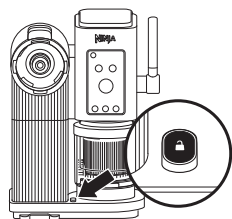
- 7 Con la unidad conectada, coloca el recipiente exterior en el cuerpo del motor con el asa centrada debajo del panel de control. Gira el asa hacia la derecha para elevar la plataforma. El recipiente quedará encajado cuando oigas un clic.



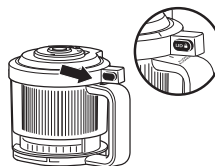
- 8 Pulsa el botón de encendido/apagado para encender la unidad. Si el recipiente exterior está instalado correctamente, el panel de control se iluminará y el indicador luminoso de READY (LISTO) estará fijo. Selecciona modo SOFT SERVE (HELADO CREMOSO) o modo SCOOP (HELADO). Después selecciona el programa que sea adecuado para la base. El temporizador iniciará la cuenta atrás del programa. El programa se detendrá automáticamente cuando se complete.



NOTAS: Si la luz de Install (Instalación) está iluminada, la unidad no está completamente montada para su uso. Si la luz parpadea, asegúrate de que el recipiente exterior 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 exterior.

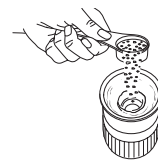


- 9 Cuando el programa se haya completado, retira el recipiente exterior manteniendo presionado el botón para liberar el recipiente en el lado izquierdo del cuerpo del motor y girando el asa hacia el centro. A medida que se gira el asa, la plataforma bajará el recipiente. Tira del recipiente hacia ti 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 (Un Toque) de forma consecutiva. Entre programas, baja el recipiente y comprueba los resultados antes de continuar.



- 11a **SOLO PARA RECETAS DE HELADO** Si añades extras, utiliza una cuchara para hacer un agujero de unos 4 cm de diámetro que llegue hasta el fondo de la porción procesada en la tarrina Swirl. Añade los extras picados o troceados en este hueco de la tarrina Swirl y repite los pasos del 6 al 10 para procesar de nuevo utilizando el programa MIX-IN (EXTRAS).

CONSEJOS PARA EL PROGRAMA MIX-IN (EXTRAS)

Añade 1/4 de taza de caramelos triturados, frutas congeladas, frutos secos picados, trocitos de chocolate, etc. Si añades varios tipos de ingredientes extras, te recomendamos que no uses más de 1/4 de taza en total. Ajusta la cantidad de ingredientes extras a tu gusto, asegurándote de que la tapa del recipiente exterior pueda cerrarse cómodamente sobre la tarrina Swirl.

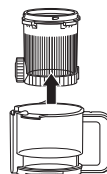
Los ingredientes extras duros permanecerán intactos. Algunos ingredientes extras como el chocolate, el caramelo y los frutos secos no se desharán al usar el programa MIX-IN (EXTRAS). Utiliza chispas de chocolate y caramelos o ingredientes ya picados.

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

Para preparar helados y gelato, **NO recomendamos utilizar frutas frescas, salsas ni cremas** como ingredientes extras. Añadir fruta fresca, ingredientes cremosos o salsas, como las de caramelo o azúcar, 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.

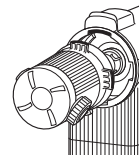
- 11b Si no añades extras, puedes utilizar el programa RE-SPIN (VOLVER A PROCESAR) en una tarrina Swirl con una base que esté desmenuzada o en polvo para hacerla más cremosa. RE-SPIN (VOLVER A PROCESAR) suele ser necesario con bases muy frías. Si el postre está cremoso y listo para servir, ve al paso 12. Si la base está desmenuzada o en polvo, repite los pasos del 6 al 10 para volver a procesarla con el programa RE-SPIN (VOLVER A PROCESAR).

NOTA: No uses el programa RE-SPIN (VOLVER A PROCESAR) antes de usar el programa MIX-IN (EXTRAS).



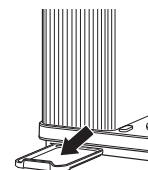
- 12 Retira la tarrina Swirl del recipiente exterior y disfruta o continúa la preparación para servir con el dispensador.

- 13 Localiza la tapa dispensadora BLANCA. Colócala y gírala en la tarrina.

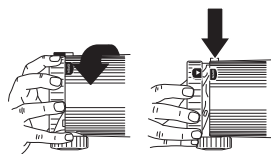


- 14 Instala la tarrina alineando la **pestaña azul de la tarrina** con la **pestaña azul del área del dispensador** a la izquierda de la unidad. Gírala hasta que escuches un clic.

- 15 Tira para sacar la bandeja escurridora de la base de la unidad.



USO DE CREAMi – CONTINUACIÓN



- 16** A continuación, gira la base BLANCA de la tarrina en el sentido de las agujas del reloj hasta que se extienda totalmente hacia ti hasta la posición de SWIRL.

NOTA: Si te olvidas este paso, recibirás un error E6 al intentar servir el postre con el dispensador.

- 17** Para servir con el dispensador, tira del mango hacia ti. Cuanto más tires del mango, más rápido saldrá el postre. Para dejar de servir, suelta el mango.

NOTA: El postre tardará unos 15 segundos en salir por la boquilla.

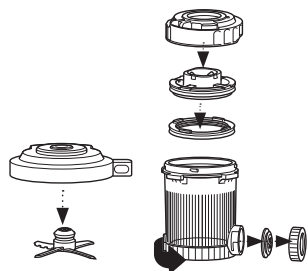
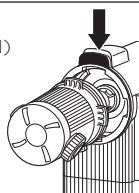


- 18** Si queda helado en la tarrina, pulsa el botón RETRACT (RETRAER) para retraer el accesorio de presión Swirl.

NOTA:

- El accesorio de presión Swirl se retraerá de forma automática una vez que la tarrina esté totalmente vacía.
- Si queda helado en la tarrina, pulsa el botón RETRACT (RETRAER) para retraer el émbolo y retirar la tarrina.

- 19** Para liberar la tarrina, mantén pulsado el botón RELEASE (LIBERACIÓN) mientras giras la tarrina en el sentido contrario a las agujas del reloj.



- 20** Aclara la tapa del recipiente exterior para eliminar cualquier residuo pegajoso o trozos encajados en el batidor Swirl Creamerizer. Luego, desmonta el batidor presionando el pestillo de la parte superior de la tapa del recipiente exterior. Para facilitar la limpieza, suelta el batidor directamente en el fregadero.

NOTA: Si has servido el helado, retira la tapa dispensadora y la boquilla de la tarrina. Para soltar el émbolo, sujeta la pestaña del émbolo que está encima de la tapa.

- 21** Apaga la unidad pulsando el botón de encendido/apagado. Desenchufa la unidad cuando hayas terminado. Consulta la sección Cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones sobre la limpieza y el almacenamiento.



- 22** ¿No terminaste la tarrina Swirl? Asegúrate de que la base de la tarrina Swirl esté cerrada y limpia el helado que queda en la cavidad de la boquilla. Alisa la superficie del helado con una cuchara o una espátula antes de congelarlo. 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!

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

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

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

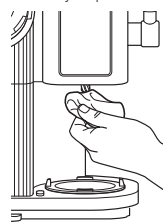
Lavado a mano Lava los recipientes, tapas, accesorio de presión Swirl y batidor en agua jabonosa tibia. Usa un utensilio lavaplatos con mango para limpiar el batidor. Aclara todas las piezas con abundante agua y déjalas secar al aire. A continuación, lava a mano la tarrina con un cepillo pequeño o en el lavavajillas.

Lavavajillas Los recipientes, tapas, accesorio de presión Swirl y batidor se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas. Asegúrate de que el batidor, la tarrina Swirl, el recipiente exterior y las tapas estén desmontados antes de meterlos en el lavavajillas.

Tapa del recipiente exterior Retira el batidor antes de limpiar la tapa del recipiente exterior, ya que puede haber ingredientes atrapados debajo del batidor. Luego, deja correr agua tibia a través de la palanca de liberación del batidor y por los orificios de drenaje que tiene 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 mételes en el lavavajillas.

Tapa dispensadora Retira el accesorio de presión Swirl antes de lavar la tapa dispensadora ya que puede haber ingredientes atrapados debajo del accesorio de presión Swirl. Luego, deja correr agua tibia a través de la palanca de liberación del accesorio de presión Swirl y por los orificios de drenaje que tiene a cada lado.

Accesorio de presión Swirl Retira el accesorio de presión Swirl antes de lavar la tapa dispensadora ya que puede haber ingredientes atrapados debajo del accesorio de presión Swirl. Luego, deja correr agua tibia a través de la palanca de liberación del accesorio de presión Swirl y por los orificios de drenaje que tiene a cada lado.

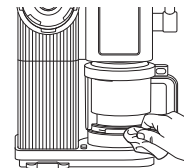


Cuerpo del motor

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

Limpia el eje que hay 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 asa centrada debajo del panel de control. Gira el asa hacia la derecha para elevar la plataforma. Luego usa un paño húmedo para limpiar el área entre el cuerpo del motor y la plataforma elevada.



Área del dispensador

Desenchufa el cuerpo del motor antes de limpiarla. Limpia el área del dispensador con un paño limpio y húmedo. No utilices paños, bayetas ni cepillos abrasivos para limpiar la base.

ALMACENAJE

Para guardar el cable, enróllalo y sujétalo 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 guardarlo.

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

REINICIO 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.

- Desenchufa la unidad de la toma de corriente.
- Deja enfriar la unidad durante 15 minutos aproximadamente.
- Retira la tapa del recipiente exterior y el batidor. 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 bloques sólidos 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 congelarlas antes de procesarlas.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

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

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 en lugar de sólido después de haberlo procesado.

- Si la base está blanda después de haberla procesado, vuelve a meter la tarrina CREAMi Swirl en el congelador durante varias horas o hasta que alcance la consistencia deseada.
- Para obtener los mejores resultados, congela la base durante al menos 24 horas y procésala inmediatamente después de sacarla del congelador. Si la base procesada aún no está firme, prueba a poner el congelador a una temperatura más fría. La unidad está diseñada para procesar bases entre -12 °C y -20 °C.
- La proporción de grasa o azúcar puede ser demasiado alta en tu receta. Consulta la Guía de inspiración con recetas 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 (Un Toque), utiliza el programa RE-SPIN (VOLVER A PROCESAR) para que la 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 para obtener los mejores resultados.

Los programas One-Touch (Un Toque) no se iluminan.

- Asegúrate de que la unidad esté 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 (Un Toque) 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 Install (Instalación) parpadea.

- Para procesar: 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.
- Para servir con el dispensador: La boquilla no está abierta o la pestaña de la boquilla no está totalmente en contacto con la unidad. Asegúrate de abrir la boquilla y de que esté en contacto con la unidad. Cuando esto ocurre, la luz READY (LISTO) se encenderá y se quedará fija.

La luz Install (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 que se encuentra a la izquierda del cuerpo del motor mientras giras el asa 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 de los programas 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.
- Es posible que tu congelador esté demasiado frío. La unidad está diseñada para procesar bases entre -13 °C y -20 °C. Cambia los ajustes de tu congelador, mueve la tarrina Swirl a la parte de delante del congelador o deja la tarrina Swirl fuera unos minutos antes de procesarla.
- **NO** proceses bloques de hielo sólido, cubitos de hielo o ingredientes duros y sueltos.

La pantalla muestra E3 y las luces de los programas parpadean.

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

La tarrina Swirl se ha congelado inclinada en el congelador.

- Para evitar daños en la unidad, no proceses una tarrina Swirl 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 Swirl se congela de una manera no uniforme, métela en el frigorífico para que los ingredientes se ablanden. Luego remuévelos para mezclarlos. Vuelve a congelar la tarrina Swirl asegurándote de colocarla 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 pulsado 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. Esto puede requerir algo de fuerza.
- Si pasados 2 minutos no puedes soltar el recipiente exterior, mantén pulsado el botón de desenganche de la izquierda mientras mantienes pulsado el botón de desbloqueo de la tapa de procesamiento de la derecha y bajas el recipiente exterior para retirar el postre helado. Luego, con una esponja o papel de cocina caliente, humedece suavemente la zona entre la tapa de procesamiento, el recipiente y el cuerpo del motor. Vuelve a colocar el recipiente exterior en la unidad y vuelve a instalar la tapa. A continuación, pulsa el botón para liberar el recipiente exterior y bájalo. Esto puede requerir algo de fuerza.
- Para evitar que el recipiente exterior se atasque en el cuerpo del motor, asegúrate siempre de que el eje situado debajo del panel de control se haya limpiado tras el procesamiento y de que la cavidad de la parte superior del batidor esté completamente seca antes del procesamiento. Además, cuando proceses varias bases de forma consecutiva, asegúrate de aclarar 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 después de cada uso.

El interior de la tarrina CREAMi Swirl está arañado.

- Es normal que la tarrina Swirl presente arañazos tras un uso regular. Para evitar arañazos en la tarrina Swirl, prepara los ingredientes en un recipiente aparte y evita el uso vigoroso de utensilios de metal en la tarrina Swirl. Limpia con paños suaves y no abrasivos.

La pantalla muestra E y el accesorio de presión Swirl se ha retraído.

- Comprueba la base de la tarrina y asegúrate de que esté abierta para que el helado pueda pasar por ella. Si la base no está abierta, tendrás que desbloquear y volver a instalar la tarrina en el área del dispensador y, a continuación, abrir la base de la tarrina para seguir dispensando el helado.
- Si la base de la tarrina estaba abierta y previamente habías dispensado helado de esa tarrina y vuelto a congelar la tarrina, es posible que haya helado sin procesar en la cavidad de la boquilla. Retira la tarrina del área del dispensador y asegúrate de que no haya residuos congelados en la cavidad de la boquilla. Si ves helado congelado, pasa el área por agua tibia y elimina el helado congelado con la parte de atrás de una cuchara o tenedor. Luego vuelve a instalar la tarrina para dispensar e inténtalo de nuevo.
- Si la base de la tarrina estaba abierta, retírala del área del dispensador. Si utilizaste ingredientes extras, es muy probable que la boquilla esté obstruida. Para evitar daños a la máquina, recomendamos aclarar el área de la boquilla y echar el helado de la tarrina en el recipiente deseado. No se recomienda utilizar ingredientes extras en preparaciones para dispensar.
- Si no utilizaste ingredientes extras y la base de la tarrina estaba abierta, el helado puede ser demasiado denso para el dispensador y necesitarás volver a procesarlo con el programa RE-SPIN (VOLVER A PROCESAR). Retira la tapa del dispensador y la boquilla y sigue los pasos del 6 al 8 y el paso 11 hasta que el resultado ya no tenga una apariencia desmenuzada o en polvo. Después repite los pasos del 13 al 10 para dispensar el helado.
- Si después de volver a procesar la preparación sigues sin poder dispensarla con el dispensador, es posible que sea demasiado densa y que tengas que disfrutar tu postre en la tarrina.

La pantalla muestra E8 y el mezclador en espiral se ha retraído.

- Retira la tarrina de la zona de dispensación. Desenchufa la unidad y vuélvela a enchufar de nuevo.
- Sigue los pasos anteriores para el error "E" parpadeante. Si aparece otro error E8, contacta con el servicio de atención al cliente

NO PUEDES dispensar y procesar al mismo tiempo.

- Si la tarrina está instalada para dispensar pero no se puede dispensar, asegúrate de que el recipiente exterior no esté completamente elevado en la posición instalada.

NO intentes retirar la base del recipiente.

- Para conseguir una limpieza profunda, puedes sumergir la tarrina con su base en la posición abierta con agua tibia y jabón.

Cuando un consumidor compra un producto en la España, está amparado por los derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto (tus derechos legales). Puedes hacer valer esos derechos ante tu proveedor. No obstante, Ninja confía tanto en la calidad de sus productos que te otorga una garantía adicional del fabricante de dos años. Estos términos y condiciones se refieren únicamente a la garantía que ofrece el fabricante: tus derechos legales no se ven afectados.

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía, los cuales son emitidos por SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Alemania) ("nos", "nuestro[s]", "nuestra[s]" o "nosotros"). Dichas condiciones no afectan a sus derechos legales, a las obligaciones de su proveedor ni a los acuerdos que usted haya estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente aplicable en el caso de que usted haya comprado el producto a Ninja de forma directa.

Garantías de Ninja

Todos los productos Ninja están respaldados por una garantía gratuita contra defectos de materiales o mano de obra. Nuestro servicio de asistencia telefónica **900 839 453** está operativo de lunes a viernes, de 9:00 a 18:00 h. La llamada es gratuita y te permitirá ponerte en contacto directo con un representante de Ninja. También puedes encontrar ayuda en línea en **www.ninjakitchen.eu**

¿Cómo debo registrar mi garantía Ninja?

Puede registrar su garantía en línea en un plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Para ahorrar tiempo, te informamos de que necesitarás los siguientes datos de tu dispositivo:

- Fecha de compra del dispositivo (factura, recibo o albarán). Para el registro en línea, entra en **www.ninjakitchen.eu**

IMPORTANTE:

- La garantía cubre el producto durante dos (2) años a partir de la fecha de compra.
- Le rogamos que conserve en todo momento la factura o el recibo de compra. Si necesita utilizar la garantía, deberá proporcionarnos la factura o el recibo de compra para comprobar que la información suministrada es correcta. En caso de no poder presentar una factura o un recibo de compra válido, la garantía quedará invalidada.

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

Al registrarte, nos permites disponer de tus datos por si necesitamos contactar contigo.

Si lo deseas, también puedes recibir consejos para optimizar el uso de tu dispositivo e información sobre nuevos productos y tecnologías Ninja. Si registras tu garantía en línea, recibirás inmediatamente la confirmación de que hemos recibido tus datos.

¿Cuánto duran las garantías de las máquinas nuevas Ninja?

Nuestra confianza en nuestro diseño y control de calidad significa que tu dispositivo está garantizado por un total de dos años.

¿Qué cubre la garantía gratuita Ninja?

Reparación o sustitución de su dispositivo Ninja (a discreción de Ninja), incluyendo todas las piezas y la mano de obra. La garantía Ninja es adicional a tus derechos legales como consumidor.

¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita Ninja?

1. El desgaste normal y deterioro de las piezas (como, p. ej., los accesorios) no está cubierto por esta garantía. Las piezas de repuesto están disponibles para su compra en **www.ninjakitchen.eu**
2. El daño causado por usos incorrectos, abusivos o una manipulación negligente, falta de mantenimiento requerido o daño debido a una mala manipulación en el transporte.
3. Daños causados por un mantenimiento no autorizado por Ninja.

¿Dónde puedo adquirir recambios y accesorios originales Ninja?

Los recambios y accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan tu dispositivo. Puedes ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todas las máquinas Ninja en **www.ninjakitchen.eu**

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