

NINJA

NC701EU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Maszynka do lodów CREAMI SWIRL





ZAREJESTRUJ SWÓJ ZAKUP

 www.ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Zeskanuj kod QR za pomocą urządzenia mobilnego

ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____
(zachowaj paragon)

Miejsce zakupu: _____

DANE TECHNICZNE




Napięcie: 220-240V-, 50-60 Hz

Moc: 800 W



WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZECZYTAJ UWAŻNIE PRZED UŻYCIEM

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

⚠️ OSTRZEŻENIE

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

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

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZECZYTAJ UWAGNIE PRZED UŻYCIEM

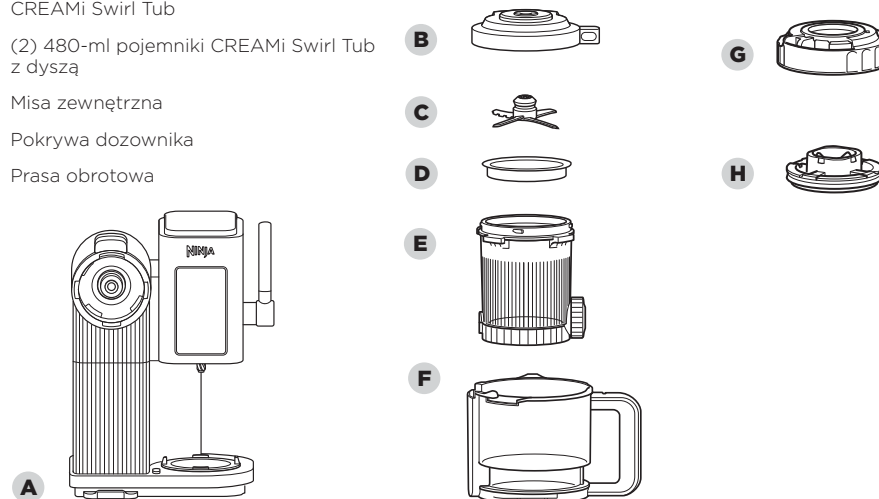
- 17 Należy używać **WYŁĄCZNIE** końcówek i akcesoriów, które zostały dołączone do produktu lub są zalecane przez SharkNinja. Użycie dodatków, które nie są zalecane ani sprzedawane przez SharkNinja, może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenie ciała.
- 18 **NIE** umieszczaj łyżki Swirl Creamerizer na podstawie z silnikiem, zanim nie zostanie przymocowana do pokrywy misy zewnętrznej, a ta do misy wewnętrznej.
- 19 Kiedy wkładasz składniki do urządzenia lub kiedy jest ono uruchomione, trzymaj ręce, włosy i ubranie z dala od pojemnika.
- 20 Podczas obsługi i korzystania z urządzenia unikaj kontaktu z częściami ruchomymi.
- 21 **NIE** przekraczaj linii **MAX FILL (MAKSYMALNE WYPEŁNIENIE)**.
- 22 **NIE** używaj urządzenia z pustym pojemnikiem.
- 23 **NIE** wkładaj do mikrofalni żadnych pojemników lub akcesoriów dostarczonych z urządzeniem, z wyjątkiem pojemnika CREAMi Swirl. Pojemnik nadaje się do użytku w mikrofalni.
- 24 **NIE** podgrzewaj pojemnika w mikrofalni przez dłużej niż 8 minut za jednym razem. Przed ponownym podgrzaniem należy poczekać, aż pojemnik ostygnie.
- 25 **NIE** pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
- 26 **NIE** miksuj gorących płynów. Może to spowodować wzrost ciśnienia i narażenie na działanie pary wodnej, co zwiększa ryzyko poparzenia ciała.
- 27 **NIE** przetwarzaj suchych składników bez dolania płynu do pojemnika. Urządzenie nie jest przeznaczone do blendowania na sucho.
- 28 **NIE** używaj urządzenia do mielenia.
- 29 **NIE** obsługuj urządzenia bez założonych pokrywek. **NIE** próbuj omijać mechanizmu blokującego. Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że prawidłowo zamontowano pojemnik i pokrywę.
- 30 Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że wszystkie akcesoria kuchenne zostały wyjęte z naczynia. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować pęknięcie pojemników, a w konsekwencji obrażenie ciała i zniszczenie mienia.
- 31 Podczas miksowania należy trzymać ręce i przybory z dala od pojemników, aby zmniejszyć ryzyko poważnych obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia. Skrobaka można używać **TYLKO** wtedy, kiedy robot nie jest uruchomiony.
- 32 **NIE** przenoś urządzenie za uchwyt zewnętrznej misy. Przytrzymaj urządzenie, chwytając za jego boki pod głowicą.
- 33 **NIE** przetwarzaj twardych ani sypkich składników, ani lodu. To urządzenie nie jest przeznaczone do przetwarzania zamrożonych owoców luzem, brył ani kostek lodu.
- 34 **NIE** mroź przechylnego pojemnika. Pojemniki do zamrożenia trzeba umieszczać na płaskiej powierzchni. Pojemniki mrożone pod pewnym kątem **NIE** powinny być używane do przetwarzania żywności.
- 35 **NIE** wolno wrzucać ciał obcych.
- 36 **NIE** wyjmować podstawy ze zbiornika.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

CZĘŚCI

- A Podstawa z silnikiem (nie pokazano przewodu zasilającego)
- B Pokrywa misy zewnętrznej
- C Łopátka Swirl Creamerizer
- D (2) Pokrywki pojemnika do przechowywania CREAMi Swirl Tub
- E (2) 480-ml pojemniki CREAMi Swirl Tub z dyszą
- F Misa zewnętrzna
- G Pokrywa dozownika
- H Prasa obrotowa

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



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

WAŻNE: Przed przystąpieniem do użytkowania przeczytaj ostrzeżenia.

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

CZY WIESZ, ŻE...?

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

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowaniowe z urządzenia.
- 2 Umyj pojemniki, pokrywki i łyżkę w ciepłej wodzie z mydłem. Aby wyczyścić łyżkę, użyj zmywaka z rączką.
- 4 Dokładnie optucz wszystkie części i pozostaw do wyschnięcia.
- 5 Wyczyść panel sterowania miękką szmatką.

FUNKCJE

Użyj przycisku zasilania, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

INSTALL LIGHT (DIODA INSTALACYJNA) Lampka świeci się, kiedy urządzenie nie jest w pełni zamontowane ani gotowe do użytku. Jeśli lampka miga, sprawdź, czy misa zewnętrzna jest poprawnie zamontowana. Jeśli lampka świeci światłem ciągłym, sprawdź, czy łożatka jest zamontowana.

COUNTDOWN TIMER (MINUTNIK) Odlicza pozostały czas programu w minutach.

READY LIGHT (DIODA GOTOWOŚCI DO PRACY) Gdy wszystkie części są prawidłowo zainstalowane, kontrolka gotowości będzie świecić światłem ciągłym do momentu rozpoczęcia przetwarzania lub dozowania.

PROCESSING MODE (TRYB PRZETWARZANIA) Podczas wybierania trybu przetwarzania niektóre programy mogą być podświetlone zarówno pod SCOOP (ŁYZKA), jak i SOFT SERVE (LODY WŁOSKIE). W przypadku programów, które podświetlają się pod SCOOP (ŁYZKA), produkt finalny będzie twardszy i gęstszy. W przypadku programów podświetlanych w trybie SOFT SERVE (LODY WŁOSKIE), produkt finalny będzie bardziej miękki i lżejszy.

UWAGA: Jeśli planujesz dozować produkt, zalecamy użycie trybu programu SOFT SERVE (LODY WŁOSKIE).

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

UWAGA: Aby anulować aktywny program, naciśnij przycisk zasilania.

PROGRAMY SCOOP (ŁYZKA) ICE CREAM (LODY)

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

LITE ICE CREAM (LEKKIE LODY)

Funkcję stworzono z myślą o osobach szukających przepisów keto, paleo i wegańskich, które cechuje niska zawartość cukru i tłuszczu lub wykorzystuje się w niej substytuty cukru.

SORBET (SORBET)

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

GELATO (GELATO)

Zamienia gotowane bazy w bogate, gęste lody we włoskim stylu.

FROZEN YOGURT (MROŻONY JOGURT)

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

MILKSHAKE (KOKTAJL MLECZNY)

Zaprojektowany, aby szybko tworzyć gęste koktajle mleczne poprzez połączenie ulubionych lodów (kupnych lub domowych), mleka i dodatków.

MIX-IN (DODATEK)

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

UWAGA: Niezalecane dla przepisów SOFT SERVE (LODY WŁOSKIE).



PROGRAMY SOFT SERVE (LODY WŁOSKIE) ICE CREAM (LODY)

Zaprojektowany, aby stworzyć prawdziwą lodziarnię we własnym domu. Rozwiń klasyczną wanilię i czekoladę, typową dla lodów włoskich, aby uzyskać zupełnie nowe, lekkie i ciekawe smaki.

LITE SOFT SERVE (LODY WŁOSKIE LEKKIE)

Przenieś klasyczne przepisy na lody włoskie na wyższy poziom dzięki opcjom o niższej zawartości tłuszczu, cukru lub jego zamienników. Nadaje się do przetwarzania przepisów paleo i wegańskich.

FRUITI (FRUITI)

FRUITI (FRUITI) ma konsystencję lodów włoskich, ale wykorzystuje bezmleczną bazę owocową, co daje słodki, wyrazisty smak owoców, oferując lekkie, orzeźwiający przysmak.

SOFT SERVE GELATO (GELATO W STYLU WŁOSKIM)

Wzbogać przepisy na bazie kremu angielskiego o bogatsze, bardziej kremowe tekstury.

FROZEN YOGURT (MROŻONY JOGURT)

Jogurty niczym z lodziarni – gotowe do podania. Wymieszaj z mlekiem swoje ulubione jogurty sklepowe, aby uzyskać lekkie i delikatne rezultaty.

PROGRAMY SCOOP (ŁYZKA)/ SOFT SERVE (LODY WŁOSKIE) CREAMIFIT (CREAMIFIT)

Nowy sposób na mrożone pyszności na bazach o wyższej zawartości białka, mniej kalorycznych, z mniejszą ilością cukru*. Program ten włącza powietrze do składników, tworząc lekkie lody włoskie i gałkowe.

* W porównaniu z przepisami na lody Ninjablender CREAMi Swirl.

RE-SPIN (WZNOWIENIE PRACY)

Funkcja zapewnia gładką teksturę po uruchomieniu jednego ze wstępnie ustawionych programów. Funkcja RE-SPIN jest często potrzebna wtedy, kiedy baza jest bardzo zimna (poniżej -20°C), a tekstura bardziej krucha niż kremowa.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MROŻENIA



Aby uzyskać najlepsze wyniki, ustaw temperaturę zamrażarki w zakresie od -13°C do -20°C. Funkcja CREAMi Swirl została zaprojektowana do przetwarzania baz w tym zakresie. Jeśli twoja zamrażarka działa w tym zakresie, twój pojemnik powinien osiągnąć odpowiednią temperaturę.



NIE zamrażaj przechylonego pojemnika Swirl Tub. Umieść pojemnik Swirl Tub w zamrażarce na płaskiej powierzchni.



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



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



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

Nie chcesz czekać 24 godzin? Dostosuj kupne lody z dodatkami lub zrób koktajl mleczny. Aby spersonalizować lody kupione w sklepie, nałóż je do pojemnika Swirl Tub i przejdź do kroku 1A.

To NIE jest blender.

NIE przetwarzaj całych bryłek ani kostek lodu.

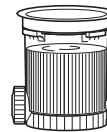
NIE rób smoothie ani nie przetwarzaj twardych składników luzem.

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

KORZYSTANIE Z CREAMI SWIRL

WAŻNE: Przed przystąpieniem do użytkowania przeczytaj ostrzeżenia.

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



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

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

- 3 Podłącz urządzenie do zasilania i umieść je na czystej, suchej i płaskiej powierzchni, takiej jak blat lub stół.



- 4 Po przygotowaniu lub zamrożeniu podstawy zdejmij pokrywę z pojemnika Swirl Tub i umieść go w zewnętrznej misie.

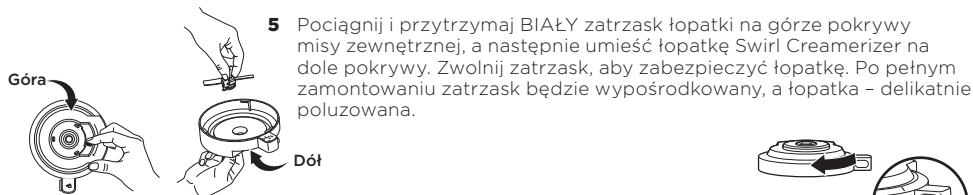


UWAGA: **NIE** używaj pojemnika Swirl Tub do przetwarzania składników, które były zamrożone pod pewnym kątem, lub w przypadku, gdy pojemnik Swirl Tub wyjęto, a następnie zamrożono ponownie nierówno.

Przed ponownym zamrożeniem deseru należy wygładzić jego powierzchnię. Jeśli zawartość w pojemniku Swirl Tub zamarza nierówno, umieść go w lodówce, aby składniki stopniały, a następnie wymieszaj. Zamroź ponownie, upewniając się, że pojemnik Swirl Tub znajduje się na równej powierzchni w zamrażarce.

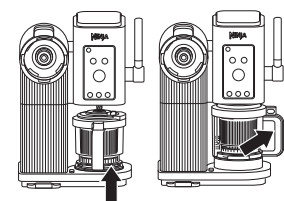
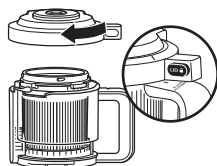


WAŻNE: Przed przystąpieniem do użytkowania przeczytaj ostrzeżenia.



5 Pociągnij i przytrzymaj BIAŁY zatrzask łopatki na górze pokrywy misy zewnętrznej, a następnie umieść łopatkę Swirl Creamerizer na dole pokrywy. Zwolnij zatrzask, aby zabezpieczyć łopatkę. Po pełnym zamontowaniu zatrzask będzie wypośrodkowany, a łopatkę - delikatnie poluzowana.

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

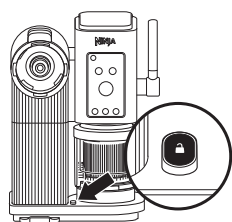


7 Po podłączeniu urządzenia umieść misę zewnętrzną na podstawie z silnikiem z uchwytem umieszczonym pośrodku pod panelem sterowania. Przekręć rączkę w prawo, aby podnieść platformę i zabezpieczyć misę, aż usłyszysz kliknięcie.

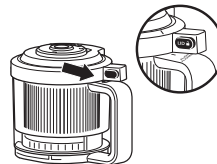
8 Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie. Jeśli misę zewnętrzną zamontowano poprawnie, programy panelu sterowania zaświecą się, a kontrolka READY (GOTOWE) będzie świecić się w sposób ciągły. Jako tryb przetwarzania wybierz SOFT SERVE (LODY WŁOSKIE) lub CLASSIC (KLASYCZNE). Następnie wybierz program, który pasuje do Twojej bazy. Timer będzie odliczał czas trwania programu. Program wyłączy się natychmiast po skończonej pracy.



UWAGI: Jeśli lampka instalacji świeci się, urządzenie nie jest w pełni zamontowane ani gotowe do użytku. Jeśli lampka miga, sprawdź, czy miska jest poprawnie zamontowana. Jeśli lampka świeci światłem ciągłym, sprawdź, czy łopatkę jest zamontowana. Upewnij się, że urządzenie podłączono do zasilania **PRZED** zamontowaniem misy.

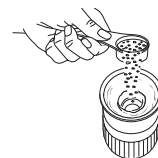


9 Po zakończeniu pracy programu usuń misę zewnętrzną, przyciskając jej przycisk zwalnający, który znajduje się po lewej stronie podstawy z silnikiem, a następnie przekręcając uchwyt z powrotem do środka. Po przekręceniu uchwytu platforma pociągnie misę do dołu. Wyciągnij misę prosto w swoją stronę, aby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



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

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



11a TYLKO DO PRZEPISÓW SCOOP (ŁYŻKA) Jeśli chcesz dorzucić dodatkowe składniki, za pomocą łyżki utwórz dziurę o szerokości 1-1,5 cm sięgającą dna przetworzonej części pojemnika Swirl Tub. Dodaj posiekane lub połamane dodatki do otworu w pojemniku Swirl Tub i powtórz kroki od 6 do 10, aby ponownie przetworzyć, używając tej samej strefy przetwarzania i programu MIX-IN (DODATEK).

PORADY DOTYCZĄCE MIX-IN (DODATEK)

Dodaj ćwierć szklanki pokruszonych cukierków, mrożonych owoców, posiekanych orzechów, kawałków czekolady itp. Dodając kilka różnych rodzajów dodatków, nie przekraczaj łącznej objętości 1/4 szklanki. Dostosuj ilość dodatków do smaku, upewniając się, że pokrywa misy zewnętrznej nadal komfortowo zamknie się nad pojemnikiem Swirl Tub.

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

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

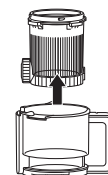
W przypadku lodów i gelato **NIE zalecamy używania świeżych owoców, sosów i produktów do smarowania** jako dodatków. Świeże owoce, karmel i karmelowe sosy rozwodnią deser. Nie mieszają się też dobrze czekoladowy krem z orzechów laskowych i masła orzechowe. Zalecamy użycie mrożonych owoców lub polewy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

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



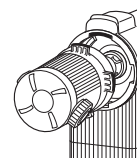
RE-SPIN

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



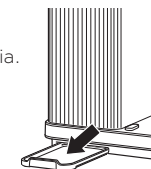
12 Wyjmij pojemnik Swirl Tub z misy zewnętrznej **LUB** kontynuuj przygotowywanie produktu gotowego do dozowania.

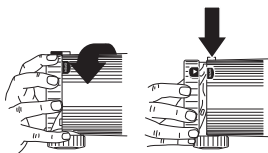
13 Odszukaj BIAŁĄ pokrywę dozownika. Umieść i przekręć pokrywę dozownika na pojemniku.



14 Zainstaluj pojemnik, wyrównując **niebieską wypustkę pojemnika z niebieską wypustką w obszarze dozowania** po lewej stronie urządzenia. Przekręć, aż usłyszysz kliknięcie.

15 Wyciągnij tackę ociekową z podstawy urządzenia.



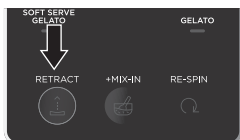


16 Następnie przekręć BIAŁĄ podstawę pojemnika zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż całkowicie wysunie się do pozycji SWIRL.

UWAGA: Pomińcie tego kroku spowoduje wyświetlenie błędu E6 podczas próby dozowania.

17 Aby dozować, pociągnij uchwyt do siebie. Im mocniej pociągniesz za uchwyt, tym szybciej produkt będzie dozowany. Aby zatrzymać dozowanie, należy puścić uchwyt.

UWAGA: Przedostanie się produktu przez dyszę zajmie około 15 sekund.

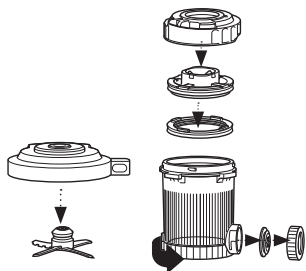
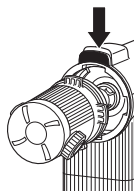


18 Jeśli w pojemniku nadal znajdują się lody, naciśnij przycisk RETRACT (WYCOFAJ), aby wycofać prasę wirującą.

UWAGA:

- Prasa wirowa wycofa się automatycznie po całkowitym opróżnieniu pojemnika.
- Jeśli w pojemniku nadal znajdują się lody, naciśnij przycisk RETRACT (WYCOFAJ), aby wycofać tłok w celu wyjęcia pojemnika.

19 Aby zwolnić pojemnik, naciśnij i przytrzymaj przycisk RELEASE (ZWOLNIENIE), obracając pojemnik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



20 Przepłucz pokrywę misy zewnętrznej, aby usunąć przyklejone resztki lub kawałki zablokowane w łopatkę Swirl Creamerizer. Następnie odczep łopatkę, naciskając zatrzask w górnej części pokrywy misy zewnętrznej. Aby ułatwić czyszczenie, wrzuc łopatkę od razu do zlewu.

UWAGA: Jeśli pojemnik został opróżniony z lodów, zdejmij pokrywę dozownika i dyszę z pojemnika. Aby odłączyć tłok, przytrzymaj zatrzask tłoka na górze pokrywy.

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



22 Produkt nie został wykorzystany do końca? Upewnij się, że podstawa pojemnika Swirl Tub jest zamknięta, a lody zostały wyptukane z wnętrza dyszy. Przed ponownym zamrożeniem wyrównaj wierzch zamrożonego deseru łyżką lub szpatułką. Jeśli po ponownym zamrożeniu deser jest twardy, należy go ponownie przetworzyć w użytym wcześniej programie. Jeśli są miękkie, wystarczy nabrać je łyżką i cieszyć się chwilą.

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

CZYSZCZENIE

UWAGA: Przed czyszczeniem należy wyjąć łopatkę Swirl Creamerizer z pokrywy misy zewnętrznej, oplukując pokrywę, a następnie naciskając zatrzask łopatki.

Mycie ręczne Pojemniki, pokrywki, prasę obrotową i łopatkę należy myć w ciepłej wodzie z płynem do naczyń. Aby wyczyścić łopatkę, użyj zmywaka z rączką. Dokładnie oplucz wszystkie części i pozostaw do wyschnięcia. Następnie należy dokładnie umyć pojemnik ręcznie małą szczotką lub włożyć do zmywarki.

Zmywarka Pojemniki, pokrywki, prasa obrotowa i łopatkę nadają się do mycia w zmywarce wyłącznie na górnej półce. Przed włożeniem łopatki, pojemnika Swirl Tub, zewnętrznej misy i pokrywek upewnij się, że są od siebie oddzielone.

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

Pokrywa dozownika Wyjmij prasę obrotową przed czyszczeniem pokrywy dozownika, ponieważ składniki mogą pod nią utknąć. Następnie przepłucz ciepłą wodą dźwignię zwalnającą prasę i otwory spustowe znajdujące się po obydwu stronach.

Prasa obrotowa Wyjmij prasę obrotową przed czyszczeniem pokrywy dozownika, ponieważ składniki mogą pod nią utknąć. Następnie przepłucz ciepłą wodą dźwignię zwalnającą prasę i otwory spustowe znajdujące się po obydwu stronach.

Podstawa z silnikiem

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

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

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

Obszar dozowania

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

PRZECHOWYWANIE

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

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

RESETOWANIE SILNIKA

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

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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem i niezamierzonego działania urządzenia, przed próbą rozwiązywania problemów wyłącz jednostkę i odłącz ją od źródła zasilania.

Urządzenie porusza się na blacie podczas przetwarzania.

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

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

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

Po przetworzeniu zamrożony deser wygląda na kruchy lub sproszkowany.

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

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

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

Lampka instalacji miga.

- Do przetwarzania: Misa zewnętrzna nie została zamontowana lub zamontowano ją niepoprawnie. Ponownie zainstaluj łożatko w pokrywie misy zewnętrznej, następnie pokrywę na miskę zewnętrzną, potem ponownie zainstaluj zewnętrzną miskę na podstawie z silnikiem, aż usłyszysz kliknięcie.
- Do dozowania: Dysza nie jest otwarta lub zasuwka dyszy nie styka się całkowicie z urządzeniem. Upewnij się, że dysza jest otwarta i styka się z urządzeniem. Gdy to nastąpi, kontrolka READY (GOTOWE) zaświeci się i będzie świecić światłem ciągłym.

Lampka instalacji świeci światłem ciągłym.

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

Wyświetlacz pokazuje E1 lub E2, a lampki programów migają.

- Silnik jest przeciążony i należy go zresetować. Odłącz urządzenie od źródła zasilania, wyjmij misę i przed ponownym uruchomieniem odczekaj około 15 minut, aż podstawa z silnikiem ostygnie.
- Wyjmij pokrywę misy zewnętrznej i łożatko. Upewnij się, że żadne składniki nie blokują pokrywy.
- Składniki, które próbujesz przetworzyć, mogą być zbyt gęste. Składniki muszą zawierać cukier lub tłuszcz. Aby uzyskać najlepsze efekty, wykorzystuj przepisy z Przewodnika z inspiracjami.
- Możliwe jest, że zamrażarka jest ustawiona na bardzo niskie temperatury. Urządzenie jest przeznaczone do przetwarzania baz w temperaturach pomiędzy -13°C a -20°C. Zmień ustawienia zamrażarki, umieść pojemnik Swirl Tub z przodu zmywarki lub pozostaw go na blacie na kilka minut przed przetworzeniem.
- **NIE** przetwarzaj całych bryłek ani kostek lodu, ani twardych, sypkich składników.

Wyświetlacz pokazuje E3 i lampki programu migają.

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

W zamrażarce umieszczono przechylony pojemnik Swirl Tub.

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

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

- Poczekaj około 2 min., a następnie ponownie spróbuj wyjąć misę zewnętrzną. Aby ją wyjąć, przytrzymaj przycisk zwalniający znajdujący się po lewej stronie podstawy z silnikiem oraz przekręć uchwyt misy w kierunku zgodnym do ruchu wskazówek zegara. To działanie może wymagać użycia siły.
- Jeśli po 2 minutach nie można zwolnić misy zewnętrznej, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk zwalniający po lewej stronie, jednocześnie przytrzymując przycisk odblokowania pokrywy na pokrywie przetwarzania po prawej stronie, i opuścić misę zewnętrzną, aby wyjąć zamrożoną przekąskę. Następnie za pomocą ciepłej gąbki lub papierowego ręcznika należy delikatnie zwilżyć obszar między pokrywą, misą i podstawą z silnikiem. Należy umieścić misę zewnętrzną z powrotem na urządzeniu i ponownie zamontować pokrywę. Następnie należy nacisnąć przycisk zwalniający misę zewnętrzną i obniżyć ją. To działanie może wymagać użycia siły.
- Aby zapobiec zakleszczeniu się misy zewnętrznej na podstawie z silnikiem, przed rozpoczęciem przetwarzania należy zawsze upewnić się, że wałek pod panelem sterowania jest oczyszczony, a wnęka na górze łożatki jest całkowicie sucha. Ponadto przy przetwarzaniu różnych baz po kolei po każdym przetworzeniu należy opłukać i osuszyć łożatko. W niektórych przepisach pomiędzy łożatko a podstawą z silnikiem może zamarznąć woda; aby tego uniknąć, należy suszyć łożatko przed kolejnymi cyklami pracy.

Wnętrze pojemnika CREAMi Swirl Tub jest porysowane.

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

Na wyświetlaczu pojawi się E, a prasa obrotowa wycofa się.

- Sprawdź podstawę pojemnika i upewnij się, że jest ona otwarta, aby lody mogły przez nią przejść. Jeśli podstawa nie jest otwarta, należy odblokować i ponownie zamontować pojemnik w obszarze dozowania, a następnie otworzyć podstawę pojemnika, aby kontynuować dozowanie.
- Jeśli dno pojemnika było otwarte, a wcześniej podano lody z tego pojemnika i ponownie go zamrożono, we wnęce dyszy mogą znajdować się nieprzetworzone lody. Zdejmij pojemnik z obszaru dozowania i upewnij się, że we wnęce dyszy nie ma zamrożonego produktu. Jeśli zauważysz zamrożone lody, opłucz obszar pod ciepłą wodą i usuń zamrożone lody łyżką lub widelcem. Następnie ponownie zainstaluj pojemnik do dozowania i spróbuj ponownie.
- Jeśli podstawa pojemnika była otwarta, zdejmij podstawę pojemnika z obszaru dozowania. Jeśli użyto dodatków, dysza jest najprawdopodobniej zatkana. Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, zaleca się przepłukanie obszaru dyszy i zebranie wody z pojemnika. Dodatki nie są zalecane do programów dozowania.
- Jeśli nie użyto dodatków, a podstawa pojemnika była otwarta, lody mogą być zbyt gęste do podawania i będą wymagały ponownego przetworzenia w ramach programu RE-SPIN (WZNOWIENIE PRACY). Zdejmij pokrywę dozownika i dyszę, a następnie wykonaj kroki 6-8 i krok 11, aż produkt końcowy nie będzie kruchy lub sproszkowany. Następnie można powtórzyć kroki 13-10 w celu dozowania.
- Jeśli po wznowieniu pracy produkt końcowy nadal nie chce się dozować, oznacza to, że jest zbyt gęsty do dozowania i będzie wymagał nabierania z pojemnika.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat E8, a prasa obrotowa się cofnie.

- Wyjmij szklanicę z obszaru dozowania. Odłącz urządzenie od zasilania i włącz je z powrotem.
- Postępuj zgodnie z powyższymi krokami w przypadku migającego błędu „E”. Jeśli pojawi się kolejny błąd E8, skontaktuj się z obsługą klienta

NIE MOŻNA jednocześnie dozować i przetwarzać.

- Jeśli pojemnik jest zainstalowany do dozowania, ale nie może dozować, należy sprawdzić, czy misa zewnętrzna nie jest całkowicie podniesiona w pozycji zainstalowanej.

NIE WOLNO próbować wyjmować podstawy zbiornika ze zbiornika.

- Aby wykonać dogłębne czyszczenie, można namoczyć pojemnik z otwartą podstawą w ciepłej wodzie z mydłem.

Przy zakupie produktu w Poland przysługują Ci prawa związane z jakością produktu (prawa ustawowe). Możesz dochodzić tych praw wobec sprzedawcy. My udzielamy dodatkowej, dwuletniej gwarancji producenta. Niniejsze warunki dotyczą wyłącznie gwarancji producenta – Twoje prawa ustawowe pozostają nienaruszone.

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

Gwarancje Ninja

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

Jak zarejestrować gwarancję Ninja?

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

- Data zakupu urządzenia (paragon lub potwierdzenie odbioru).
- W celu rejestracji online odwiedź stronę www.ninjakitchen.eu

WAŻNE:

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

Co daje zarejestrowanie bezpłatnej gwarancji Ninja?

Po zarejestrowaniu gwarancji będziemy mieć Twoje dane na wypadek konieczności kontaktu z Tobą. Możesz też otrzymywać wskazówki i porady na temat optymalnego wykorzystania urządzenia Ninja oraz najbardziej aktualne informacje o nowych technologiach i premierach Ninja. Jeśli zarejestrujesz gwarancję online, natychmiast potwierdzimy otrzymanie Twoich danych.

Co obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

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

Czego nie obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

1. Normalnego zużycia eksploatacyjnego części (takich jak akcesoria). Części zamienne można nabyć na stronie www.ninjakitchen.eu
2. Uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym lub nadmiernym użytkowaniem, niedbałą obsługą, brakiem wymaganej konserwacji lub nieostrożnym obchodzeniem się podczas transportu.
3. Uszkodzeń spowodowanych konserwacją nieautoryzowaną przez Ninja.

Gdzie kupić oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja

Pełną ofertę części zamiennych i akcesoriów Ninja do wszystkich produktów Ninja znajdziesz na stronie www.ninjakitchen.eu

Pamiętaj, że uszkodzenia spowodowane użytkowaniem części zamiennych innych niż marki Ninja mogą nie być objęte gwarancją.



POLSKI

Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu. Nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego specyfikacje podane w tym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

NINJA i CREAMI są zastrzeżonymi znakami towarowymi SharkNinja Operating LLC w Unii Europejskiej.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. WYDRUKOWANO W CHINACH

SarkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany
ninjakitchen.eu

SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way,
LEEDS LS15 8ZB, GB. Wielka Brytania
NIP: PL5263721774
ninjakitchen.co.uk

NC701EU_IB_MP_Mv1_250313