

NINJA®

GELATIERA CREAMI NC300EU



	Leggere e rivedere le istruzioni di funzionamento.
	Indica la presenza di un pericolo che può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti se l'avvertenza presente in questo simbolo viene ignorata.
	Per impiego domestico e in interno.
Quando si utilizza un elettrodomestico, si devono sempre osservare delle precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:	

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

SOLO PER IMPIEGO DOMESTICO • LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

AVVERTENZA

- 1 Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e i suoi accessori.
- 2 Osservare e seguire attentamente tutte le avvertenze e le istruzioni. La presente unità contiene cavi elettrici e parti mobili che potrebbero presentare un rischio per l'utilizzatore.
- 3 Fare l'inventario di tutto il contenuto per essere certi di disporre di tutte le parti necessarie a un utilizzo corretto e sicuro dell'apparecchio.
- 4 Scollegare sempre l'apparecchio dalla corrente se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- 5 Prima dell'uso, lavare tutte le parti che possono entrare in contatto con gli alimenti. Seguire le istruzioni di lavaggio riportate nella Guida rapida.
- 6 Prima di ogni utilizzo, verificare che la pala mescolatrice non sia danneggiata. Qualora si sospetti che la pala mescolatrice sia piegata o danneggiata, contattare SharkNinja per richiederne la sostituzione.
- 7 **NON** utilizzare l'apparecchio all'aperto. È destinato soltanto a un uso domestico.
- 8 **NON** utilizzare apparecchi con cavo o spina danneggiati, oppure a seguito di un malfunzionamento, di una caduta o di qualsiasi danneggiamento. Questo apparecchio non contiene componenti riparabili dall'utente. Se danneggiato, contattare SharkNinja.
- 9 Questo apparecchio riporta importanti marcature sulla spina. Il cavo elettrico non è idoneo alla sostituzione. Se danneggiato, contattare SharkNinja.
- 10 Con questo apparecchio **NON** è possibile usare cavi di prolunga.
- 11 Per evitare il rischio di scosse elettriche, **NON** immergere l'apparecchio né lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con qualsiasi tipo di liquido.
- 12 **NON** lasciare che il cavo penda dai bordi del tavolo o del piano di lavoro. Il cavo può impigliarsi e far cadere l'apparecchio.
- 13 **NON** lasciare che l'unità o il cavo entrino in contatto con superfici calde, compresi fornelli e altri apparecchi riscaldanti.
- 14 Utilizzare **SEMPRE** l'apparecchio su una superficie piana e asciutta.
- 15 Non permettere ai bambini di usare l'elettrodomestico come un giocattolo. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze solo sotto supervisione oppure dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso dell'apparecchio, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.
- 16 Non permettere ai bambini di usare l'elettrodomestico come un giocattolo.
- 17 La manutenzione e la pulizia non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- 18 Utilizzare **SOLAMENTE** i componenti e gli accessori forniti con il prodotto o raccomandati da SharkNinja. L'uso di accessori non raccomandati né venduti da SharkNinja può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- 19 Non collocare **MAI** la pala mescolatrice sulla base motore senza prima fissarla al coperchio del contenitore esterno e senza prima fissare il coperchio a detto contenitore.
- 20 Tenere mani, capelli e indumenti lontano dal contenitore durante il riempimento e mentre è in funzione.
- 21 Maneggiare e utilizzare l'apparecchio evitando il contatto con le parti in movimento.
- 22 **NON** riempire i cestelli oltre la linea di **RIEMPIMENTO MASSIMO** se non diversamente indicato nella ricetta di Ninja®.
- 23 **NON** azionare l'apparecchio quando il contenitore è vuoto.
- 24 **NON** inserire i contenitori o gli accessori forniti con l'apparecchio nel forno a microonde, ad eccezione del cestello per il gelato. Il cestello è idoneo ad essere inserito nel forno a microonde.
- 25 **NON** lasciare il cestello nel forno a microonde per più di 8 minuti alla volta. Prima di inserirlo nuovamente nel forno a microonde attendere che si raffreddi.
- 26 **NON** lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in uso.
- 27 **NON** mescolare liquidi caldi. Ciò potrebbe creare un eccessivo incremento di pressione e un'esposizione al vapore, con conseguente rischio di ustione per l'utilizzatore.
- 28 **NON** mischiare ingredienti secchi senza aggiungere del liquido nel cestello. Non è progettato per frullare a secco.
- 29 **NON** usare per macinare ingredienti.
- 30 **NON** azionare l'apparecchio se i coperchi non sono in posizione. **NON** tentare di disattivare il meccanismo di interblocco. Verificare che il contenitore e il coperchio siano stati montati correttamente prima dell'uso.
- 31 Assicurarsi di aver rimosso tutti gli utensili dai contenitori prima di procedere. In caso di mancata rimozione degli utensili, i contenitori potrebbero andare in pezzi, rischiando di causare lesioni alle persone e danni alle cose.
- 32 Tenere mani e utensili lontani dai contenitori mentre l'unità è in funzione per ridurre il rischio di lesioni gravi alle persone o danni all'apparecchio. Si può utilizzare una spatola **SOLO** quando il mixer non è in funzione.
- 33 **NON** sollevare l'unità afferrando la maniglia del contenitore esterno. Afferrare l'unità sotto la testa da entrambi i lati.
- 34 **NON** azionare con ingredienti duri, sfusi o ghiaccio. L'apparecchio non è progettato per la lavorazione di frutta congelata sfusa, di un blocco di ghiaccio solido o di cubetti di ghiaccio.
- 35 **NON** riporre il cestello in una posizione inclinata per evitare che il contenuto si congeli in obliquo. I cestelli devono essere posizionati su una superficie piana del congelatore. **NON** azionare l'unità con cestelli il cui contenuto è congelato in obliquo.
- 36 Per evitare potenziali lesioni **NON** utilizzare l'apparecchio in modo improprio.

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione: 220-240 V- 50-60 Hz

Potenza: 800 W

REGISTRARE I SEGUENTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(conservare lo scontrino fiscale)

Negoziato di acquisto del prodotto: _____

COMPONENTI

Esiste una varietà di accessori compatibili con questa serie.

Per acquistare altri accessori o ordinare parti di ricambio, visitare il sito ninjakitchen.eu.

- A** Base motore (cavo di alimentazione non raffigurato)
- B** Coperchio contenitore esterno
- C** Pala mescolatrice per dessert
- D** Coperchio cestello per dessert
- E** Cestello per dessert
- F** Contenitore esterno



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

IMPORTANTE: Prima dell'utilizzo, leggere le avvertenze riportate nella prima pagina.

LO SAPEVATE?

- È possibile utilizzare il contenitore esterno per trasportare il cestello dopo averlo rimosso dal congelatore.

NOTA: Tutti gli accessori sono privi di bisfenolo A e lavabili in lavastoviglie (solo nel cestello superiore). Separare la pala mescolatrice, il cestello, il contenitore esterno e i coperchi prima di inserirli in lavastoviglie.

- 1** Rimuovere tutto il materiale di imballaggio dall'unità.
- 2** Lavare i contenitori, i coperchi e la pala mescolatrice con acqua tiepida e sapone. Utilizzare un utensile lavapiatti con manico per pulire la pala mescolatrice.
- 3** Risciacquare e asciugare accuratamente tutti i componenti.
- 4** Pulire il pannello di controllo con un panno morbido.

USO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

- Premere il pulsante di accensione per accendere o spegnere l'unità.

A INSTALLAZIONE

La spia di installazione si illumina se l'unità non è completamente assemblata. Se la spia lampeggia, accertarsi di aver montato il contenitore correttamente. Se la spia è fissa, verificare che la pala mescolatrice sia installata.

B BARRA DI STATO

La barra di stato indica l'avanzamento del programma One-Touch. Al termine del programma, i quattro LED della barra di stato lampeggeranno due volte e poi si spegneranno.

PROGRAMMI ONE-TOUCH: 1-2 1/2 MINUTI

Ogni programma One-Touch è progettato in modo intelligente per creare fantastici dessert in 1-2 1/2 minuti. La velocità e la durata dei programmi variano a seconda delle impostazioni per garantire risultati perfettamente cremosi in base al tipo di ricetta.

C GELATO

Pensato per cedere alla tentazione delle ricette più golose. Trasforma le ricette a base di latticini, o alternative ai latticini, in gelati estremamente cremosi.

D GELATO LIGHT

Pensato per chi è alla ricerca di un'alternativa più salutare e desidera preparare gelati con pochi grassi o zuccheri oppure utilizzare sostituti dello zucchero. Ideale per le ricette della dieta chetogenica o paleo.

E GELATO ALL'ITALIANA

Pensato per la preparazione di basi alla crema per gelato all'italiana. Scegliere l'opzione GELATO per creare dei dessert assolutamente deliziosi.

F SORBETTO

Pensato per trasformare le ricette a base di frutta e con elevato contenuto di acqua e zuccheri in delizie cremose.

G CIOTOLA PER SMOOTHIE

Pensato per ricette a base di frutta (fresca o congelata) e/o verdure congelate unite a latte, prodotti sostitutivi del latte o succo di frutta.

H FRAPPÈ

Pensato per creare velocemente densi frappè. Combinare il gelato desiderato (acquistato in negozio o fatto in casa) con latte e altri ingredienti a scelta, quindi selezionare FRAPPÈ.

I EXTRA

Pensato per personalizzare una base appena preparata o acquistata incorporando scaglie di cioccolato, dolciumi, biscotti, frutta secca, cereali o frutta congelata.

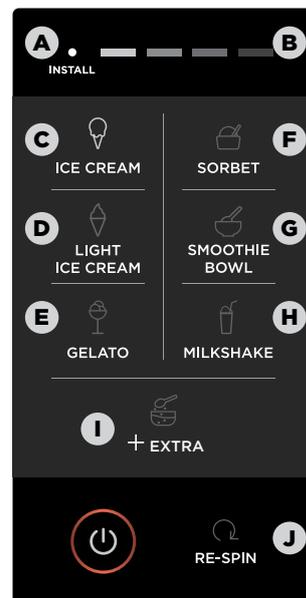
NOTA: Gli ingredienti extra danno risultati migliori quando vengono aggiunti al centro del cestello. Dopo aver lavorato la base, scavarla al centro con un cucchiaio per formare un buco largo circa 4 cm che arrivi fino al fondo del cestello. Aggiungere gli ingredienti extra già tritati o sminuzzati nel buco della base e lavorare nuovamente con il programma EXTRA.

J RE-SPIN

Pensato per garantire una consistenza omogenea dopo aver completato uno dei programmi preimpostati. Il programma RE-SPIN è spesso necessario se la base è molto fredda (meno di -25 °C) e la consistenza è friabile invece che cremosa.

NOTA: NON utilizzare il programma RE-SPIN prima del programma EXTRA.

NOTA: Per interrompere un programma in funzione, premere il pulsante corrispondente (illuminato).



IMPORTANTE: Prima dell'utilizzo, leggere le avvertenze riportate nella prima pagina.



- 1 Aggiungere gli ingredienti nel cestello. **NON** superare la linea MAX che indica il livello massimo di riempimento. Per trovare nuove ricette, visitare il sito cookingcircle.com.

Non vuoi attendere 24 ore? Personalizza un gelato acquistato con ingredienti extra o prepara un frappè. Per personalizzare il gelato acquistato, inserisci un cucchiaino di gelato nel cestello e passa direttamente al punto 11a.

NOTA: La gelatiera **NON** è un frullatore. **NON** utilizzarla per lavorare blocchi di ghiaccio solido o cubetti di ghiaccio. **NON** utilizzarla per preparare frullati o lavorare ingredienti duri e sfusi come frutta congelata. La frutta deve essere schiacciata per sprigionare il succo o unita ad altri ingredienti e congelata prima della lavorazione.



- 2 Se la ricetta richiede ingredienti congelati, chiudere il cestello con il coperchio e tenerlo nel congelatore per almeno 24 ore.
- 3 Attaccare la spina e posizionare l'unità su una superficie pulita, piana e asciutta come un piano di lavoro o un tavolo.

CONSIGLI PER IL CONGELAMENTO



Se possibile, assicurarsi che la temperatura del congelatore sia impostata correttamente. L'apparecchio è progettato per lavorare basi con una temperatura compresa tra -12 °C e -25 °C. Se la temperatura del congelatore è compresa in questo intervallo, il cestello dovrebbe raggiungere la temperatura appropriata.



Lasciare la base nel congelatore per almeno 24 ore. Anche se la base appare congelata, deve raggiungere una temperatura ancora più bassa prima di poter essere lavorata.



Per evitare danni all'unità, **NON** congelare il cestello in posizione inclinata. Posizionare il cestello su una superficie piana del congelatore.



I congelatori verticali funzionano meglio. Non è consigliabile utilizzare un congelatore a pozzetto, poiché tendenzialmente questi apparecchi raggiungono temperature estremamente basse.

NOTA: L'unità deve essere collegata all'alimentazione prima del montaggio. L'unità non funziona se il contenitore esterno viene montato prima di attaccare la spina all'alimentazione.



- 4 Quando la base è pronta o congelata, rimuovere il coperchio e posizionare il cestello nel contenitore esterno.

NOTA: Per evitare danni all'unità, **NON** procedere alla lavorazione se gli ingredienti sono stati congelati in posizione inclinata o se il cestello è stato svuotato e poi ricongelato in modo non uniforme.



Livellare sempre la superficie di un dessert lavorato prima di congelarlo nuovamente nel cestello. Se il contenuto del cestello è congelato in modo non uniforme, riporlo in frigorifero

per far sciogliere gli ingredienti. Successivamente, mescolare per assicurarsi che gli ingredienti siano perfettamente amalgamati. Ricongelare il cestello posizionandolo su una superficie piana nel congelatore.



- 5 Tenere premuto il fermo della pala mescolatrice situato sul coperchio del contenitore esterno, quindi inserire la pala mescolatrice nella parte inferiore del coperchio. Rilasciare il fermo per fissare la pala mescolatrice. Una volta effettuata l'installazione, il fermo risulterà centrato e la pala mescolatrice sarà leggermente allentata.



- 6 Posizionare la linguetta del coperchio leggermente a destra del manico del contenitore esterno in modo da allineare le linee presenti sul coperchio e sul manico. Ruotare il coperchio in senso orario per bloccarlo.



- 7 Assicurarsi che la spina sia inserita. Quindi, posizionare il contenitore esterno sulla base motore con il manico centrato sotto il pannello di controllo. Ruotare il manico verso destra per sollevare la piattaforma e bloccare il contenitore in posizione. Se il contenitore è installato correttamente si sentirà un clic.



- 8 Premere il pulsante di accensione per accendere l'unità. Se il contenitore esterno è installato correttamente, i programmi One-Touch si illumineranno e l'unità sarà pronta per l'utilizzo. Selezionare il programma più adatto alla ricetta scelta. Il programma si interromperà automaticamente una volta completato.

NOTA: Se la spia di installazione si illumina, l'unità non è completamente assemblata. Se la spia lampeggia, accertarsi di aver montato il contenitore correttamente. Se la spia è fissa, verificare che la pala mescolatrice sia installata. Assicurarsi di aver collegato la spina all'alimentazione prima di montare il contenitore.



- 9 A programma completato, rimuovere il contenitore esterno tenendo premuto il pulsante di rilascio a sinistra della base motore e ruotando nuovamente il manico verso il centro. Ruotando il manico, la piattaforma farà abbassare il contenitore. Sollevare il contenitore per rimuoverlo.



- 10 Premere il pulsante di sblocco e ruotare il coperchio in senso antiorario per rimuoverlo.

NOTA: **NON** utilizzare il programma RE-SPIN per gli avanzati.

NOTA: L'unità non consente di eseguire un programma One-Touch dopo l'altro. Tra un programma e l'altro, abbassare il contenitore e controllare il risultato prima di procedere.



11a Per aggiungere ingredienti extra, scavare con un cucchiaino per formare un buco di 4 cm che arrivi fino al fondo del cestello. Aggiungere gli ingredienti extra già tritati o sminuzzati nel buco della base e ripetere i passaggi da 6 a 10 con il programma EXTRA.

CONSIGLI PER L'AGGIUNTA DI INGREDIENTI EXTRA

Raccomandiamo di aggiungere 30 g. di dolciumi spezzettati, frutta congelata, frutta secca tritata, scaglie di cioccolato e altro. Quando si mescolano diversi tipi di extra è consigliabile non superare il peso di 30 g in totale. Regolare a piacere la quantità di extra, ma accertarsi che il coperchio del contenitore si possa richiudere facilmente.

Gli ingredienti extra più duri rimarranno intatti. Gli ingredienti extra come cioccolato, caramelle e frutta secca non verranno frantumati durante il programma EXTRA. È consigliabile utilizzare gocce di cioccolato e caramelle di piccole dimensioni o ingredienti già tritati.

Gli ingredienti extra più morbidi verranno sminuzzati. Gli ingredienti extra come cereali, biscotti e frutta congelata saranno ridotti in pezzi più piccoli dopo il programma EXTRA. Per gli ingredienti morbidi, è consigliabile utilizzare pezzi più grandi.

Per il gelato classico e all'italiana, **NON è consigliabile aggiungere frutta fresca, salse e creme spalmabili.** L'aggiunta di salse al caramello, fudge e frutta fresca renderà il composto più liquido. Anche la crema di nocciole al cioccolato e il burro di noci non si amalgamano bene. Al posto di questi ingredienti, è consigliabile utilizzare frutta congelata o glasse al cioccolato/caramello.

Per i frappè, NON UTILIZZARE il programma EXTRA, ma il programma MILKSHAKE.



11b Se non si aggiungono ingredienti extra, è possibile utilizzare il programma RE-SPIN per rendere più cremosa una base friabile o farinosa. Il programma RE-SPIN è spesso necessario per le basi molto fredde. Se il dessert risulta uniforme e può essere raccolto con un cucchiaino, passare al punto 12. Se la base è friabile o farinosa, ripetere i passaggi da 6 a 10 con il programma RE-SPIN.

NOTA: NON utilizzare il programma RE-SPIN prima del programma EXTRA.



12 Sollevare il cestello dal contenitore esterno. Il dessert è pronto!



13 Sciacquare il coperchio del contenitore esterno per rimuovere eventuali residui o frammenti incastrati nella pala mescolatrice. Quindi, staccare la pala mescolatrice premendo il fermo situato sul coperchio del contenitore esterno. Per una pulizia più semplice, sganciare la pala mescolatrice direttamente nel lavandino.

14 Spegner l'unità premendo il pulsante di accensione. A processo terminato, scollegare l'unità. Per istruzioni su pulizia e conservazione, consultare la sezione Cura e manutenzione.

15 Il cestello non è vuoto? Livellare la superficie del dessert freddo con un cucchiaino o una spatola prima di ricongelarlo. Se il dessert è troppo duro dopo essere stato ricongelato, lavorarlo di nuovo con il programma utilizzato per prepararlo. Se è abbastanza morbido... sotto con il cucchiaino e buon appetito!

NOTA: Gli avanzi possono essere conservati in altri contenitori. Tuttavia, è preferibile conservarli nel cestello da dessert Ninja®, per poterli lavorare nuovamente, se necessario.

NOTA: Se il dessert contiene ingredienti extra, un'ulteriore lavorazione li ridurrà in polvere, creando un nuovo gusto.

PULIZIA

NOTA: Prima della pulizia, rimuovere la pala mescolatrice dal coperchio del contenitore esterno sollevando il coperchio e premendo il fermo della pala.

Lavaggio a mano

Lavare i contenitori, i coperchi e la pala mescolatrice con acqua calda e sapone. Utilizzare un utensile lavapiatti con manico per pulire la pala mescolatrice. Risciacquare e asciugare accuratamente tutti i componenti.

Lavastoviglie

I contenitori, i coperchi e la pala mescolatrice sono lavabili in lavastoviglie (solo nel cestello superiore). Separare la pala mescolatrice, il cestello, il contenitore esterno e i coperchi prima di inserirli in lavastoviglie.

NOTA: Per risultati ottimali, utilizzare la lavastoviglie per rimuovere gli ingredienti incrostati.

Coperchio del contenitore esterno

Resti di ingredienti potrebbero depositarsi sotto la pala mescolatrice; rimuovere la pala prima di pulire il coperchio del contenitore esterno. Quindi, far scorrere dell'acqua tiepida sulla leva di rilascio della pala mescolatrice, facendola scolare dai fori di drenaggio su entrambi i lati. Posizionare il coperchio con la parte della leva verso il basso per farlo scolare completamente.

Rimuovere la guarnizione di gomma grigio scuro avvolta intorno alla parte centrale sul lato inferiore del coperchio del contenitore esterno. Quindi, lavare a mano il coperchio e la guarnizione con acqua tiepida e sapone, oppure in lavastoviglie.

Base motore



Prima di effettuare la pulizia, staccare la spina della base motore. Pulire la base motore con un panno umido e pulito. **NON** utilizzare panni, spugne o spazzole abrasive per pulire la base.

Dopo ogni utilizzo, pulire il perno al di sotto del pannello di controllo con un panno umido.



Se rimane del liquido tra la base motore e la piattaforma, sollevare la piattaforma per ripulire.

Posizionare il contenitore esterno sulla base motore con il manico centrato sotto il pannello di controllo.

Ruotare il manico verso destra per sollevare la piattaforma.

Quindi, pulire l'area tra la base e la piattaforma rialzata con un panno umido.

SISTEMAZIONE A RIPOSO

Per riporre il cavo, utilizzare la fascetta in velcro sul retro della base motore. **NON** avvolgere il cavo intorno alla parte inferiore della base per la sistemazione a riposo.

Riporre gli accessori rimanenti insieme all'unità o in un armadietto, dove non rischiano di danneggiarsi o di creare pericoli.

RESET DEL MOTORE

L'unità è provvista di un sistema di sicurezza esclusivo che evita danni al motore e al sistema di azionamento qualora si provochi inavvertitamente un surriscaldamento del dispositivo. Se l'unità è sovraccarica, il motore si disattiva temporaneamente. In caso di disattivazione, seguire la procedura di resettaggio riportata di seguito.

- 1 Staccare la spina dell'unità dalla presa elettrica.
- 2 Lasciar raffreddare l'unità per circa 15 minuti.
- 3 Rimuovere il coperchio del contenitore esterno e la pala mescolatrice. Assicurarsi che non vi siano ingredienti che impediscano il montaggio del coperchio.

IMPORTANTE: Assicurarsi di non superare le capacità massime. L'eccessivo riempimento rappresenta la causa più comune di sovraccarico del dispositivo.

NON lavorare blocchi di ghiaccio solido o cubetti di ghiaccio. **NON** preparare frullati o lavorare ingredienti duri e sfusi. La frutta deve essere schiacciata per sprigionare il succo o unita ad altri ingredienti e congelata prima della lavorazione.

Se l'unità necessita di riparazioni, contattare il Servizio clienti al numero 800 961655. Per una migliore assistenza, registrare il proprio prodotto online all'indirizzo ninjaninjakitchen.eu/register-guarantee e tenerlo a portata di mano durante la chiamata.

AVVERTENZA: per ridurre il rischio di scossa e di funzionamento accidentale, spegnere e scollegare l'unità prima di qualsiasi intervento di assistenza.

L'unità si muove mentre è in funzionamento.

- Assicurarsi che il piano di lavoro e i piedini dell'unità siano puliti e asciutti.

Il gelato, al termine della lavorazione, presenta una consistenza liquida, non solida.

- Se dopo la lavorazione la base è troppo morbida, riporre il cestello in freezer per alcune ore o fino al raggiungimento della consistenza desiderata.
- Per risultati migliori, congelare la base per almeno 24 ore e procedere alla lavorazione subito dopo averla tolta dal congelatore. Se al termine della lavorazione la base non è ancora solida, provare a impostare il congelatore a una temperatura più bassa. L'unità è progettata per la lavorazione di basi che abbiano una temperatura tra i -12°C e i -25°C.
- La proporzione di grassi o zuccheri della ricetta potrebbe essere troppo alta. Consultare la guida alle ricette e usare le ricette in dotazione come guida per ottenere i risultati migliori.

Dopo la lavorazione il prodotto gelato ha un aspetto friabile, farinoso.

- Se le basi vengono congelate a temperature molto basse, possono avere un aspetto friabile. Dopo aver eseguito il programma One-Touch, utilizzare il programma RE-SPIN per rendere il gelato più omogeneo e cremoso.
- La proporzione di grassi o di zuccheri della ricetta potrebbe essere troppo bassa. Consultare la guida alle ricette e usare le ricette in dotazione come guida per ottenere i risultati migliori.

La spia luminosa dei programmi One-Touch non si accende.

- Assicurarsi che l'unità sia collegata a una presa funzionante prima di installare il contenitore esterno. Successivamente premere il pulsante di accensione per selezionare un programma.
- Assicurarsi che l'unità sia montata correttamente per l'uso. Se l'unità è accesa e il contenitore esterno non è installato correttamente, la spia di installazione lampeggerà. Se la pala mescolatrice non è installata correttamente, la spia di installazione si accenderà. Tutti i programmi One-Touch si accendono quando l'unità è accesa ed è montata correttamente.
- L'unità non consente di eseguire un programma dopo l'altro. Tra un programma e l'altro, abbassare il contenitore e controllare i risultati prima di rialzarlo e di eseguire un altro programma.

La spia di installazione lampeggia.

- Il contenitore esterno non è installato correttamente. Assicurarsi di installare la pala mescolatrice nel coperchio del contenitore esterno e il coperchio su detto contenitore. Successivamente posizionare il contenitore esterno sulla base motore con la maniglia centrata sotto il pannello di controllo. Ruotare la maniglia verso destra per sollevare la piattaforma e bloccare il contenitore in posizione.

La spia di installazione è fissa.

- Il contenitore esterno è installato correttamente, ma la pala mescolatrice non è inserita o è stata montata in modo errato. Abbassare la piattaforma tenendo premuto il pulsante di rilascio del contenitore posto a sinistra della base motore ruotando la maniglia esterna verso il centro. Assicurarsi che la pala mescolatrice sia installata nel coperchio.

Sia la spia della barra di avanzamento che tutte le altre spie del programma lampeggiano.

- Il motore è stato sovraccaricato e deve essere effettuato il reset. Scollegare l'unità, rimuovere il contenitore e, prima di riavviarla, lasciare raffreddare la base motore per circa 15 minuti.
- Rimuovere il coperchio del contenitore esterno e la pala mescolatrice. Assicurarsi che non vi siano ingredienti che impediscano il montaggio del coperchio.
- Gli ingredienti inseriti per la lavorazione potrebbero essere troppo densi. Assicurarsi di inserire ingredienti con zuccheri o grassi. Per ottenere risultati migliori, seguire le ricette riportate nell'apposita guida.

- Il congelatore potrebbe essere troppo freddo. L'unità è progettata per la lavorazione di basi a una temperatura tra -12°C e -25°C. Modificare l'impostazione del congelatore e, prima della lavorazione, posizionare il cestello nella parte anteriore del congelatore o lasciarlo sul piano di lavoro per alcuni minuti.

- **NON** azionare l'unità con un blocco solido di ghiaccio, cubetti di ghiaccio o ingredienti duri e sfusi.

I due trattini centrali della barra di avanzamento lampeggiano.

- Si è verificato un errore e il programma non è stato completato correttamente. Verificare che la pala mescolatrice sia installata correttamente e provare a eseguire nuovamente il programma.

Il contenuto del contenitore si è congelato in obliquo.

- Per ottenere risultati migliori, non lavorare la vaschetta congelata in una posizione inclinata o se la stessa è stata svuotata e poi ricongelata in una posizione inclinata.
- Appianare sempre la superficie del gelato prima di ricongelarlo. Se il contenuto del cestello è congelato in modo non uniforme, riporlo in frigorifero per far sciogliere gli ingredienti. Successivamente, mescolare per assicurarsi che gli ingredienti si amalgamino perfettamente. Se si ripone il cestello nel congelatore, assicurarsi di posizionarlo su una superficie piana.

Il contenitore esterno non si sgancia dalla base motore dopo la lavorazione.

- Attendere circa 2 minuti prima di rimuovere il contenitore esterno. Tenere premuto il pulsante di rilascio posto sul lato sinistro della base motore e ruotare la maniglia del contenitore in senso orario per rimuoverlo. Ciò potrebbe richiedere un po' di forza.
- Per evitare che il contenitore esterno si blocchi sulla base motore, assicurarsi che la cavità sopra la pala mescolatrice sia completamente asciutta prima della lavorazione. Inoltre, per la lavorazione consecutiva di varie basi, assicurarsi di risciacquare e di asciugare la pala mescolatrice dopo aver elaborato ciascuna base. Con alcune ricette, l'acqua può ghiacciarsi tra la pala mescolatrice e la base motore facendo attaccare le due componenti; per impedirlo è opportuno asciugare la pala mescolatrice tra una lavorazione e l'altra.

Il contenitore presenta dei graffi all'interno.

- Dopo un uso regolare è normale che il contenitore possa essere leggermente graffiato all'interno. Per evitare ciò, preparare gli ingredienti in un altro recipiente e non usare utensili di metallo in modo aggressivo. Pulire con panni morbidi e non abrasivi.



Questo marchio indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute dell'uomo causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare il prodotto in maniera responsabile allo scopo di favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire l'apparecchio usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso cui il prodotto è stato acquistato. Il rivenditore può ritirare questo prodotto e garantire un riciclaggio sicuro per l'ambiente.

**CHIEDI ASSISTENZA SUBITO!
NON TORNARE IN NEGOZIO.
Hai domande o problemi?**

CHIAMACI: 800 961655

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.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

NC300EU_Full_IB_A4_IT_220127_MV1

**SharkNinja Germany GmbH,
c/o Regus Management GmbH,
Excellent Business Center 10.+11. Stock,
Westhafenplatz 1,
60327 Frankfurt am Main, Germany
www.ninjakitchen.eu**

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