NINJA™

CREAMi®
Série NC300
GUIDE D'UTILISATION

📖	**Lisez et prenez connaissance des instructions de fonctionnement et d'utilisation de l'appareil.**
⚠	**Indique un risque potentiel de blessures, de mort ou de dommages matériels importants si l'avertissement signalé par ce symbole est ignoré.**
⌂	**Pour usage intérieur et domestique seulement.**

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment :

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
2. Respectez scrupuleusement tous les avertissements et toutes les instructions. Cet appareil contient des connexions électriques et des pièces mobiles qui peuvent présenter un risque pour l'utilisateur.
3. Passez en revue le contenu pour vérifier que vous disposez de toutes les pièces nécessaires pour faire fonctionner l'appareil correctement et en toute sécurité.
4. **ÉTEIGNEZ** l'appareil, puis débranchez-le de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces et avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, saisissez le corps de la fiche et tirez-le de la prise électrique. Ne **JAMAIS** débrancher la fiche en saisissant le cordon et en tirant.
5. Avant toute utilisation, lavez toutes les pièces qui peuvent entrer en contact avec des aliments. Suivez les instructions de lavage qui figurent dans ce mode d'emploi.
6. Avant chaque utilisation, vérifiez que la palette du Creamerizer™ est en bon état. Si vous pensez que la palette est tordue ou endommagée, contactez SharkNinja pour obtenir une palette de rechange.
7. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. Il est conçu pour un usage domestique à l'intérieur seulement.
8. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de décharge électrique, la fiche s'insère uniquement dans une prise polarisée. Si la fiche refuse de s'insérer à fond dans la prise, essayez dans l'autre sens. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. **NE PAS** modifier la fiche.
9. **N'UTILISEZ** aucun appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, si l'appareil fonctionne mal, s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque façon. Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. En cas de dommage, contactez SharkNinja pour une réparation.
10. Cet appareil comporte des marques importantes sur la la fiche. Il n'est pas possible de remplacer le cordon d'alimentation. En cas de dommage, contactez SharkNinja pour une réparation.
11. **N'UTILISEZ PAS** de rallonge électrique avec cet appareil.
12. Pour éviter tout risque d'électrocution, **NE PLONGEZ PAS** l'appareil dans l'eau et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des liquides.
13. **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre de la table ou du comptoir. Il pourrait se coincer et faire tomber l'appareil de la surface de travail.
14. **NE LAISSEZ PAS** l'appareil ou le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris des fourneaux et des appareils de chauffage.
15. Utilisez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface sèche et plane.
16. **NE LAISSEZ PAS** les enfants utiliser l'appareil ou s'en servir en guise de jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
17. Cet appareil **N'EST PAS** destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil données par une personne responsable de leur sécurité.
18. Utilisez **UNIQUEMENT** les accessoires fournis avec le produit ou recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par SharkNinja peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
19. **NE PLACEZ JAMAIS** la palette du Creamerizer sur la base du moteur sans qu'elle ne soit d'abord fixée au couvercle de la cuve extérieure et que le couvercle ne soit fixé à la cuve extérieure.
20. Gardez les mains, les cheveux et les vêtements hors du contenant lors du remplissage et de l'utilisation.
21. Lors de l'utilisation et de la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec les pièces mobiles.
22. **NE REMPLISSEZ PAS** les contenants au-delà des repères de **REMPLISSAGE MAXIMAL**.
23. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil avec un contenant vide.
24. **NE PLACEZ PAS** les contenants ou accessoires fournis avec l'appareil au micro-ondes, à l'exception de la pinte CREAMi. La pinte peut être utilisée au micro-ondes.
25. **NE LAISSEZ PAS** la pinte au micro-ondes pendant plus de huit minutes à la fois. Attendez que le tout refroidisse avant d'utiliser de nouveau la pinte au micro-ondes.
26. NE LAISSEZ **JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.
27. **NE MÉLANGEZ PAS** de liquides chauds. Les liquides chauds pourraient entraîner une accumulation de pression et la vapeur pourrait causer des brûlures.
28. **N'UTILISEZ PAS** d'ingrédients secs sans ajouter de liquide à la pinte. L'appareil n'est pas conçu pour mélanger des ingrédients à sec.
29. **N'ESSAYEZ PAS** de broyer des aliments.
30. N'utilisez **JAMAIS** l'appareil sans avoir d'abord placé couvercle. **NE PAS** tenter de forcer le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le contenant et le couvercle sont correctement posés avant d'utiliser l'appareil.
31. Avant toute utilisation, assurez-vous de retirer tous les ustensiles du récipient. Si ce n'est pas le cas, le contenant pourrait se briser et entraîner des blessures et des dommages.
32. Gardez les mains et les ustensiles hors des contenants pendant la phase de mélange afin de limiter le risque de blessures graves ou d'endommagement de l'appareil. Il est possible d'utiliser une spatule **UNIQUEMENT** lorsque l'appareil n'est pas en marche.
33. **NE TRANSPORTEZ PAS** l'appareil par la poignée de la cuve extérieure. Tenez-le en le saisissant par les deux côtés sous la tête.
34. **N'UTILISEZ PAS** d'ingrédients durs, d'ingrédients en vrac ou de glace. Cet appareil n'est pas conçu pour transformer des fruits surgelés en vrac, des blocs de glace ou des glaçons.
35. **NE CONGELEZ PAS** la pinte en biais. Les pintes doivent être placées sur une surface plane dans le congélateur. Les pintes congelées en biais **NE DOIVENT PAS** être utilisées.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES

CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(conservez le reçu)

Magasin où l'appareil a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V~, 60 Hz
Puissance : 800 watts

CONSEIL : Le numéro de modèle et le numéro de série se trouvent sur l'étiquette de code QR à l'arrière de l'appareil, à côté du cordon d'alimentation.

PIÈCES

Il existe une variété d'accessoires compatibles avec cette gamme.

Pour acheter d'autres accessoires et découvrir d'excellentes recettes, allez à **ninjacreami.com**.

A Base de moteur (le cordon d'alimentation n'est pas illustré)

B Couvercle de la cuve extérieur

C Palette Creamerizer™

D Couvercle de pinte de CREAMi®

E Pinte CREAMi de 450 ml

F Cuve extérieure

REMARQUE : La couleur de l'appareil ainsi que le nombre de pintes et de couvercles peuvent varier selon le modèle.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements à la première page avant de poursuivre.

LE SAVIEZ-VOUS?

- Vous pouvez utiliser la cuve extérieure pour transporter la pinte CREAMi après l'avoir retirée du congélateur.

REMARQUE : Tous les accessoires sont sans BPA et vont au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement). Assurez-vous que la palette, la pinte, la cuve extérieure et les couvercles sont tous séparés avant de les mettre au lave-vaisselle.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil.
2. Lavez les contenants, les couvercles et la palette à l'eau chaude savonneuse. Utilisez un ustensile de nettoyage dotée d'une poignée pour nettoyer la palette.
3. Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.
4. Essuyez le panneau de commande avec un chiffon doux.

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Consultez le site **registeryourninja.com** pour enregistrer votre nouveau produit Ninja™ dans les dix (10) jours suivant l'achat. Le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle ainsi que votre nom et votre adresse vous seront demandés.

L'enregistrement nous permettra de vous joindre dans le cas peu probable d'un avis de sécurité touchant le produit. Lorsque vous enregistrez votre produit, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions et les avertissements présentés dans le guide d'utilisation inclus.

Vour recevrez un coupon pour des pintes CREAMi supplémentaires lorsque vous enregistrez votre achat Ninja CREAMi.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

Utilisez le bouton d'alimentation pour allumer et éteindre l'appareil.

VOYANT D'INSTALLATION
Le voyant d'installation s'allume lorsque l'appareil n'est pas entièrement assemblé aux fins d'utilisation. Si le voyant clignote, assurez-vous que le bol est correctement installé. Si le voyant est allumé en continu, vérifiez que la palette est installée.

BARRE DE PROGRESSION
La barre de progression indique la progression du programme à touche unique. Les quatre DEL de la barre de progression clignotent deux fois, puis s'éteignent une fois le programme terminé.

PROGRAMMES À TOUCHE UNIQUE : DE 1 à 2 1/2 MINUTES
Chaque programme à touche unique est conçu de manière intelligente afin de vous permettre de préparer de délicieuses créations en 1 à 2 1/2 minutes. Les programmes varient en durée et en vitesse en fonction des réglages optimaux nécessaires pour obtenir des résultats parfaitement crémeux pour le type de recettes préparé.

ICE CREAM (crème glacée)
Conçus pour des recettes gourmandes traditionnelles. Idéal pour transformer les aliments à base de produits laitiers et d'alternatives aux produits laitiers en crèmes glacées épaisses, crémeuses, à servir en boules.

LITE ICE CREAM (crème glacée légère)
Conçu pour les consommateurs soucieux de leur santé pour préparer des crèmes glacées à faible teneur en sucre ou en matières grasses ou pour utiliser des succédanés de sucre. Sélectionnez cette option pour les recettes cétogènes (kéto) ou paléo.

GELATO (non disponible sur tous les modèles)
Conçu pour les préparations de pouding au lait pour les crèmes glacées de style italien. Choisissez l'option GELATO lorsque cela est indiqué pour créer de délicieux desserts décadents.

SORBET
Conçu pour transformer les recettes à base de fruits à forte teneur en eau et en sucre en délices crémeux.

SMOOTHIE BOWL (bol à smoothie) (non disponible sur tous les modèles)
Conçu pour les recettes à base de fruits et (ou) de légumes congelés avec des produits laitiers, des substituts de produits laitiers ou des jus.

MILKSHAKE (lait frappé)
Conçu pour préparer rapidement de riches laits frappés. Il vous suffit de mélanger votre crème glacée préférée (achetée en magasin ou maison), du lait et vos ingrédients à incorporer, puis de sélectionner l'option MILKSHAKE.

MIX-IN (ajouter au mélange)
Conçu pour incorporer des morceaux de bonbons, de biscuits, de noix, de céréales ou de fruits surgelés pour personnaliser une préparation qui vient d'être transformée ou une gâterie achetée en magasin.

REMARQUE : Il est préférable d'ajouter les ingrédients à incorporer au milieu de la pinte CREAMi. Après avoir transformé la pinte, utilisez une cuillère pour créer un trou de 4 cm de large jusqu'au fond de la pinte. Ajoutez des ingrédients hachés ou en morceaux dans le trou de la pinte et transformez de nouveau à l'aide du programme MIX-IN (ajouter au mélange).

RE-SPIN (mélanger de nouveau)
Conçu pour garantir une texture lisse après l'exécution de l'un des programmes prédéfinis. L'option RE-SPIN (mélanger de nouveau) est souvent nécessaire lorsque la préparation est très froide (inférieure à -7°F (-22°C) et que la texture est friable plutôt que crémeuse.

REMARQUE : N'utilisez pas RE-SPIN (mélanger de nouveau) avant d'utiliser le programme MIX-IN (ajouter au mélange).

REMARQUE : Pourarrêter un programme actif, appuyez simplement sur le bouton de programme qui est allumé.

UTILISATION DE CREAMi®

IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements à la première page avant de poursuivre.

Si vous préférez regarder comment utiliser la CREAMi, des vidéos explicatives sont disponibles sur ninjacreami.com.

1 Ajoutez les ingrédients à la pinte CREAMi. **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne MAX FILL (remplissage maximal) de la pinte. Pour trouver des ingrédients, vous pouvez choisir parmi des centaines de recettes sur **ninjacreami.com**.

Vous ne voulez pas attendre 24 heures? Personnalisez de la crème glacée achetée en magasin en ajoutant des ingrédients ou préparez un lait frappé. Pour personnaliser la glace achetée en magasin, versez-en à la cuillère dans une pinte et passez à l'étape 11a.

Cet appareil n'est PAS un mélangeur.

NE TRANSFORMEZ PAS un bloc de glace solide ou des glaçons.

NE PRÉPAREZ PAS de smoothies ou ne transformez pas des ingrédients durs ou en vrac.

Les fruits doivent être broyés pour libérer leur jus ou combinés avec d'autres ingrédients et congelés avant la transformation.

2 Si la recette nécessite que les ingrédients soient congelés, fermez le couvercle sur la pinte et congelez le tout pendant au moins 24 heures.

3 Branchez l'appareil et déposez-le sur une surface plane, propre et sèche, comme un comptoir ou une table.

CONSEILS POUR LA CONGÉLATION

Pour obtenir des résultats optimaux, réglez votre congélateur entre 9°F (-13°C) et -7°F (-22°C). La pinte CREAMi est conçue pour transformer des préparations dans cette plage de températures. Si la température de votre congélateur est comprise dans cette plage, votre pinte devrait atteindre la température appropriée.

Pour obtenir des résultats optimaux, ne congelez pas la pinte en biais. Placez la pinte sur une surface plane dans le congélateur.

Les congélateurs verticaux fonctionnent mieux. Nous vous recommandons de ne pas utiliser de congélateur coffre, car ils ont tendance à atteindre des températures extrêmement froides.

Congelez la préparation pendant au moins 24 heures. Bien qu'elle puisse être congelée, la préparation doit atteindre une température encore plus froide avant de pouvoir être traitée.

Tirez le maximum de votre temps en préparant plusieurs pintes CREAMi à la fois. Conservez ces pintes dans votre congélateur pour utiliser la technologie Creamify™ chaque fois que l'envie vous prend.

REMARQUE : L'unité doit être branchée d'être assemblée. L'appareil ne fonctionnera pas si la cuve extérieure est installée avant que l'appareil soit branché.

4 Lorsque la préparation est préparée ou congelée, retirez le couvercle et placez la pinte dans la cuve extérieure.

REMARQUE : Pour obtenir des résultats optimaux, ne préparez pas la pinte si les ingrédients ont été congelés en biais ou si la pinte a été entamée puis recongelée de manière inégale.

Lissez toujours la surface d'une collation transformée avant de la recongeler dans la pinte. Si la pinte n'est pas congelée uniformément, mettez-la au réfrigérateur pour permettre aux ingrédients de fondre. Puis fouettez le tout pour vous assurer que les ingrédients sont bien mélangés. Congelez de nouveau en veillant à placer la pinte sur une surface plane dans le congélateur.

5 Appuyez et maintenez le loquet de la palette sur le dessus du couvercle de la cuve extérieure, puis insérez la palette Creamerizer™ dans le fond du couvercle. Relâchez le loquet pour fixer la palette. Une fois installé, le loquet sera centré et la palette sera légèrement desserrée.

6 Positionnez la languette du couvercle juste un peu à droite de la poignée de la cuve extérieure, de façon à ce que les lignes sur le couvercle et sur la poignée soient alignées. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

7 Assurez-vous que l'appareil est branché. Placez ensuite la cuve extérieure sur la base du moteur avec la poignée centrée sous le panneau de commande. Tournez la poignée vers la droite pour soulever le plateau et verrouiller la cuve bien placée. Un clic se fait entendre lorsque la cuve est complètement installée.

8 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Si la cuve extérieure est correctement installée, les programmes à touche unique s'illuminent et l'appareil est prêt à l'emploi. Sélectionnez le programme qui correspond le mieux à votre recette. Le programme s'arrête automatiquement une fois terminé.

REMARQUE : Si le voyant d'installation s'allume, l'appareil n'est pas entièrement assemblé ni prêt à être utilisé. Si le voyant clignote, assurez-vous que le bol est correctement installé. Si le voyant est allumé en continu, vérifiez que la palette est installée. Assurez-vous de brancher l'unité avant d'installer la cuve.

9 Une fois le programme terminé, retirez la cuve extérieure en appuyant sur le bouton de déverrouillage de la cuve sur le côté gauche de la base du moteur et en tournant la poignée vers le centre. À mesure que la poignée tourne, le plateau fait descendre la cuve. Soulevez la cuve pour la retirer.

10 Pour retirer le couvercle, appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle et tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

REMARQUE : L'appareil ne permet pas aux programmes à touche unique de fonctionner consécutivement. Entre les programmes, abaissez la cuve et vérifiez les résultats avant de continuer.

UTILISATION DE LA CREAMi® – SUITE

11a Si vous ajoutez des ingrédients, utilisez une cuillère pour créer un trou de 4 cm de large jusqu'au fond de la pinte. Ajoutez les ingrédients hachés ou en morceaux dans le trou de la pinte et répétez les étapes 6 à 10 pour transformer de nouveau en utilisant le programme MIX-IN (ajouter au mélange).

CONSEILS POUR L'UTILISATION DE MIX-IN (ajouter au mélange)

Nous recommandons l'ajout de 1/4 tasse (113 g) de vos bonbons broyés, fruits congelés, noix hachées ou morceaux de chocolat préférés, entre autres. Lors de l'ajout de plusieurs différents types d'ingrédients, nous vous recommandons de ne pas dépasser 1/4 tasse (113 g) au total. N'hésitez pas à ajuster la quantité d'ingrédients selon vos goûts, mais assurez-vous que le couvercle de la cuve extérieure peut toujours se refermer facilement au-dessus de la pinte.

Les ingrédients à incorporer durs resteront intacts. Les ingrédients à incorporer tels que le chocolat, les bonbons et les noix ne seront pas broyés pendant le programme MIX-IN (ajouter au mélange). Nous vous recommandons d'utiliser des mini-brisures de chocolat et des bonbons ou des ingrédients hachés au préalable.

Les ingrédients à incorporer mous seront broyés. Les ingrédients à incorporer comme les céréales, les biscuits et les fruits surgelés finiront en plus petits morceaux après le programme MIX-IN (ajouter au mélange). Nous vous recommandons d'utiliser des ingrédients mous en plus gros morceaux.

Pour la crème glacée et le gelato, **nous ne recommandons pas les fruits frais, les sauces et les tartinades** comme ingrédients à ajouter au mélange. Votre préparation sera trop liquide si vous ajoutez des fruits frais, du fudge ou des sauces au caramel. La pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes et les beurres de noix ne se mélangent pas bien non plus. Nous vous recommandons d'utiliser des garnitures de fruits congelés ou de chocolat/caramel dur.

11B Si vous n'ajoutez pas d'ingrédients, vous pouvez utiliser RE-SPIN (mélanger de nouveau) lorsque la pinte est friable ou poudreuse pour la rendre crémeuse. Il faut utiliser souvent RE-SPIN (mélanger de nouveau) pour les préparations très froides. Si la collation est lisse et se ramasse à la cuillère, passez à l'étape 12. Si la préparation est friable ou poudreuse, répétez les étapes 6 à 10 pour transformer de nouveau en utilisant le RE-SPIN (mélanger de nouveau).

REMARQUE : N'utilisez Pas RE-SPIN (mélanger de nouveau) avant d'utiliser le programme MIX-IN (ajouter au mélange).

12 Enlevez la pinte de la cuve extérieure. Savourez votre collation!

13 Rincez le couvercle de la cuve extérieure pour enlever tout résidu collant ou tout morceau coincé dans la palette Creamerizer. Retirez ensuite la palette en appuyant sur le loquet situé sur le couvercle de la cuve extérieure. Pour un nettoyage facile, relâchez la palette directement dans l'évier.

14 Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation. Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Consultez la section Entretien pour obtenir les consignes de nettoyage et de rangement.

15 Vous n'avez pas terminé votre pinte? Aplatissez le dessus de votre délice glacé à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule avant de le replacer au congélateur. Si le délice est dur après avoir été congelé de nouveau, transformez-le de nouveau avec le programme que vous avez utilisé pour le préparer. S'il est mou, il vous suffit de le déguster.

REMARQUE : Les restes peuvent être conservés dans d'autres contenants. Cependant, nous vous recommandons de conserver les restes dans une pinte afin de pouvoir les transformer de nouveau si nécessaire.

REMARQUE : Si votre délice contient des ingrédients à incorporer, il est fort possible qu'un nouveau traitement broie davantage vos ingrédients, créant ainsi une nouvelle saveur.

ENTRETIEN

NETTOYAGE

REMARQUE : Avant le nettoyage, assurez-vous de retirer la palette Creamerizer™ du couvercle de la cuve extérieure en rinçant le couvercle, puis en appuyant sur le loquet de la palette.

Lavage à la main
Lavez les contenants, les couvercles et la palette à l'eau chaude savonneuse. Utilisez un ustensile de nettoyage dotée d'une poignée pour nettoyer la palette. Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.

Lave-vaisselle
Les contenants, les couvercles et la palette vont au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement). Assurez-vous que la palette, la pinte, la cuve extérieure et les couvercles sont tous séparés avant de les mettre au lave-vaisselle.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, utiliser un lave-vaisselle pour détacher les ingrédients collés.

Couvercle de la cuve extérieure
Retirez la palette avant de nettoyer le couvercle de la cuve extérieure, car des ingrédients peuvent être coincés sous la palette. Faites ensuite couler de l'eau chaude dans la palette par le levier de déverrouillage de la palette. Elle s'écoulera par les orifices d'évacuation de chaque côté. Positionnez le couvercle avec le levier vers le bas pour vider complètement le couvercle.

Retirez le joint à lèvre en caoutchouc gris foncé enroulé autour du milieu de la partie inférieure du couvercle de la cuve extérieure. Ensuite, lavez à la main le couvercle et le joint à l'eau chaude savonneuse ou mettez-les au lave-vaisselle.

Base du moteur

Débranchez la base du moteur avant le nettoyage. Essuyez la base du moteur avec un linge propre et humide. NE PAS Utiliser de chiffons, tampons ou brosses abrasifs pour nettoyer la base.

À l'aide d'un chiffon humide, essuyez l'axe situé sous le panneau de commande après chaque utilisation.

Si du liquide est coincé entre la base du moteur et le plateau, soulevez le plateau pour nettoyer.

Placez ensuite la cuve extérieure sur la base du moteur en centrant la poignée sous le panneau de commande.

Tourner la poignée vers la droite pour faire monter la plate-forme.

Utilisez ensuite un chiffon humide pour nettoyer la zone entre la base et la plate-forme surélevée.

RANGEMENT

Pour ranger le cordon, enroulez-le à l'aide de la fixation à boucle et à crochet située à l'arrière de la base du moteur. **N'ENROULEZ PAS** le cordon autour de la base lors du rangement.

Rangez tous les accessoires restants avec l'appareil ou dans une armoire où ils ne risquent pas d'être endommagés ou de présenter un danger.

RÉINITIALISATION DU MOTEUR

Cet appareil est doté d'un système de sécurité exclusif qui protège le moteur et le système d'entraînement en cas de surcharge accidentelle du moteur. Si l'appareil est surchargé, le moteur se désactivera temporairement. Dans une telle éventualité, suivez la procédure de réinitialisation ci-dessous.

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.
3. Retirez le couvercle de la cuve extérieure et la palette. Assurez-vous qu'aucun ingrédient ne bloque l'ensemble du couvercle.

IMPORTANT : assurez-vous que les capacités maximales ne sont pas dépassées. Il s'agit de la cause la plus fréquente de surcharge de l'appareil.

NE TRANSFORMEZ PAS un bloc de glace solide ou des glaçons. **NE PRÉPAREZ PAS** de smoothies ou ne transformez pas des ingrédients durs ou en vrac. Les fruits doivent être broyés pour libérer leur jus ou combinés avec d'autres ingrédients et congelés avant la transformation.

Si l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle en composant le 1 877 646-5288. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne à **registeryourninja.com** et avoir le produit sous la main lors de votre appel.

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT : pour réduire les risques de décharge électrique et de mise en marche involontaire, éteignez et débranchez l'appareil avant tout dépannage.

L'appareil bouge sur le comptoir pendant son utilisation.
- Assurez-vous que le plan de travail et les pieds de l'appareil sont propres et secs.

Le mélange congelé est liquide, non solide, après transformation.
- Si une préparation est molle après la transformation, mettez la pinte CREAMi® au congélateur pendant plusieurs heures ou jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte.
- Pour de meilleurs résultats, congelez la préparation pendant au moins 24 heures et utilisez-la immédiatement après l'avoir retirée du congélateur. Si une fois transformée, la préparation n'est toujours pas ferme, essayez de baisser la température de votre congélateur. L'appareil est conçu pour transformer les préparations dont la température se situe entre 9°F et -7°F (-13°C et -22°C).
- La proportion de matière grasse ou de sucre est peut-être trop élevée dans votre recette. Consultez le guide d'inspiration et utilisez les recettes fournies pour vous guider et obtenir les meilleurs résultats.

Les préparations glacées semblent friables ou poudreuses après la transformation.
- Lorsque les préparations sont congelées dans des congélateurs très froids, elles peuvent en sortir friables. Après avoir lancé un programme à touche unique, utilisez le programme « RE-SPIN » (mélanger de nouveau) pour que votre préparation glacée soit plus lisse et plus crémeuse.
- La proportion de matière grasse ou de sucre est peut-être trop faible dans votre recette. Consultez le guide d'inspiration et utilisez les recettes fournies pour vous guider et obtenir les meilleurs résultats.

Les programmes à touche unique ne s'allument pas.
- Assurez-vous que l'appareil est branché à une prise de courant en état de fonctionnement avant de poser la cuve extérieure. Appuyer ensuite sur le bouton d'alimentation pour sélectionner un programme.
- Assurez-vous que l'appareil est entièrement assemblé et prêt à être utilisé. Si l'appareil est sous tension et que la cuve extérieure n'est pas placée correctement, le voyant d'installation clignotera. Si la palette n'est pas placée correctement, le voyant d'installation sera allumé. Tous les programmes à touche unique s'allument lorsque l'appareil est entièrement assemblé.
- L'appareil ne vous permet pas d'exécuter plusieurs programmes consécutivement. Entre les programmes, abaissez la cuve et vérifiez les résultats avant de la relever et de lancer un autre programme.

Le voyant d'installation clignote.
- La cuve extérieure n'est pas placée ou n'est pas placée correctement. Veillez à placée la palette dans le couvercle de la cuve extérieure et le couvercle sur la cuve extérieure. Placez ensuite la cuve extérieure sur la base du moteur en centrant la poignée sous le panneau de commande. Tournez la poignée vers la droite pour soulever le plateau et verrouiller la cuve bien placée.

Le voyant d'installation est allumé en permanence.
- La cuve extérieure est correctement placée, mais la palette est manquante ou n'a pas été placée correctement. Abaissez le plateau en maintenant enfoncé le bouton de déverrouillage de la cuve situé à gauche de la base du moteur tout en tournant la poignée de la cuve extérieure vers le centre. Assurez-vous que la palette est placée dans le couvercle.

Un voyant de la barre de progression et tous les voyants des programmes clignotent.
- Le moteur a surchargé et doit être réinitialisé. Débranchez l'appareil, retirez la cuve et laissez la base du moteur refroidir pendant environ 15 minutes avant de recommencer.
- Retirez le couvercle de la cuve extérieure et la palette. Assurez-vous qu'aucun ingrédient ne bloque l'ensemble du couvercle.
- Les ingrédients que vous tentez de transformer pourraient être trop denses. Assurez-vous d'utiliser des ingrédients contenant du sucre ou des matières grasses. Suivez les recettes du guide d'inspiration pour obtenir les meilleurs résultats.
- Votre congélateur pourrait être très froid. L'appareil est conçu pour donner des préparations dont la température se situe entre -13°C (9°F) et -22°C (-7°F). Modifiez le réglage de votre congélateur, déplacez la pinte à l'avant de votre congélateur, ou laissez-la sur le comptoir pendant quelques minutes avant de l'utiliser.
- **NE TRANFORMEZ PAS** un bloc de glace solide, des glaçons ou des ingrédients durs ou en vrac.

Les deux segments centraux de la barre de progression clignotent.
- Une erreur s'est produite et le programme n'a pas été exécuté avec succès. Vérifiez que la palette est correctement placée et essayez de lancer à nouveau le programme.

La pinte a congelé en biais dans le congélateur.
- Pour obtenir des résultats optimaux, ne préparez pas de pinte si les ingrédients ont été surgelés de biais ou si la pinte a été entamée puis recongelée de manière inégale.
- Lissez toujours la surface de votre crème glacée avant de la recongeler. Si la pinte n'est congelée uniformément, mettez-la au réfrigérateur pour permettre aux ingrédients de fondre, puis fouettez pour vous assurer que les ingrédients sont bien mélangés. Congelez de nouveau en veillant à placer la pinte sur une surface plane dans votre congélateur.

La cuve extérieure ne se détache pas de la base du moteur après la transformation.
- Attendez environ 2 minutes, puis essayez de retirer la cuve extérieure de nouveau. Appuyez sur le bouton de déverrouillage situé sur le côté gauche de la base du moteur et tournez la poignée de la cuve dans le sens horaire pour la retirer. Cela peut nécessiter un peu de force.
- Pour éviter que la cuve extérieure ne reste coincée sur la base du moteur, assurez-vous que la cavité au-dessus de la palette est complètement sèche avant d'utiliser l'appareil. De plus, lorsque vous mélangez plusieurs préparations de manière consécutive, assurez-vous de rincer et de sécher la palette entre chaque préparation. Dans certaines recettes, l'eau peut geler entre la palette et la base du moteur, ce qui les fait adhérer ensemble; sécher la palette entre les préparations permet d'éviter que cela ne survienne.

L'intérieur de la pinte CREAMi est rayé.
- Il est normal que la pinte devienne légèrement rayée après une utilisation régulière. Pour éviter que la pinte ne se raye, préparez les ingrédients dans un bol séparé et évitez d'utiliser rigoureusement des ustensiles métalliques dans la pinte. Nettoyez avec des chiffons doux et non abrasifs.

Shark | NINJA

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

La garantie limitée d'un (1) an s'applique aux achats effectués auprès de détaillants autorisés de **SharkNinja Operating LLC.** La garantie s'applique uniquement au premier propriétaire et au produit original et n'est pas transférable.

SharkNinja garantit ce produit contre toute défectuosité de matériau ou de main-d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'un usage domestique normal et si le produit est entretenu conformément aux exigences décrites dans le guide de l'utilisateur, sous réserve des conditions et exclusions ci-dessous :

Qu'est-ce qui est couvert par cette garantie?

1. L'appareil d'origine, ou les pièces non soumises à l'usure jugées défectueuses, à la seule discrétion de SharkNinja, seront réparés ou remplacés jusqu'à un (1) an à compter de la date d'achat initiale.
2. Dans le cas d'un remplacement de l'appareil, la garantie prendra fin six (6) mois après la date de réception de l'appareil de remplacement ou pendant le reste de la période de garantie existante, selon la période la plus longue. SharkNinja se réserve le droit de remplacer l'appareil par un autre de valeur égale ou supérieure.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

1. Les pièces soumises au processus normal d'usure (comme les contenants de mélange, les couvercles, les palettes, la base du moteur, etc.), qui exigent un entretien ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil, ne sont pas couvertes par cette garantie. Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange à **ninjaaccessories.com**.
2. Toute pièce qui a été altérée ou utilisée à des fins commerciales.
3. Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un abus, une négligence lors de la manipulation, un manquement à l'entretien nécessaire (p. ex. le fait de ne pas laisser la base du moteur à l'abri de renversements d'aliments et d'autres débris), ou un dommage dû à une mauvaise manipulation pendant le transport.
4. Les dommages indirects et accidentels.
5. Les défaillances causées par des réparateurs non autorisés par SharkNinja. Ces défectuosités incluent les dommages causés lors du processus d'expédition, de modification ou de réparation du produit SharkNinja (ou de l'une de ses pièces) lorsque la réparation est effectuée par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
6. Les produits achetés, utilisés ou mis en fonction à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

Comment obtenir un service

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement lorsqu'il est utilisé dans un cadre domestique normal pendant la période de garantie, visitez le site **ninjakitchen.com/support** pour obtenir de l'assistance. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1 877 646-5288** pour du soutien sur les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne à **registeryourninja.com** et avoir le produit sous la main lors de votre appel.

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 20,95 $ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou de remplacement.

Comment présenter une demande de service sous garantie

Vous devez composer le **1 877 646-5288** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Nous vous demandons aussi d'enregistrer votre produit en ligne à **registeryourninja.com** et d'avoir le produit sous la main lorsque vous appelez pour que nous puissions mieux vous aider. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour.

Comment s'applique la loi de l'État

Cette garantie vous accorde des droits spécifiques légaux, et vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'une province ou d'un État à l'autre. Certains États américains ou certaines provinces canadiennes n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects, de sorte que les dispositions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, visitez le site **ninjaaccessories.com**.

OBTENEZ DE L'AIDE DÈS MAINTENANT!
NE RETOURNEZ PAS AU MAGASIN.
Des questions ou des problèmes?

APPELEZ-NOUS : 1 877 646-5288
Numéro sans frais d'assistance clientèle

CREAMi est une marque de commerce déposée de SharkNinja Operating LLC.
CREAMERIZER, CREAMi, CREAMIFY, et NINJA sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.
Ce produit peut être protégé par un ou plusieurs brevets américains.
Visitez sharkninja.com/patents pour obtenir de plus amples renseignements.
© 2021 SharkNinja Operating LLC
NC300Series_IB_FR_A4_MP_Mv7

SharkNinja Operating LLC
US : Needham, MA 02494
CAN : Ville St-Laurent (QC) H4S 1A7
1 877 646-5288
ninjakitchen.com

@ninjakitchen