

# NINJA

## CREAMI SWIRL

**NC701EU**




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



ninjakitchen.eu

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION •  
APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE

	Lire attentivement la notice d'utilisation et de fonctionnement.
	Indique un risque de blessure grave ou fatale, ou de dommage matériel important en cas de non-respect de la mise en garde représentée par ce symbole.
	Pour usage en intérieur et domestique uniquement.
Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important de toujours prendre quelques précautions simples et de respecter les consignes de sécurité suivantes :	

## ⚠ AVERTISSEMENT

Afin de réduire le risque de blessure, d'incendie, de choc électrique ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les avertissements numérotés ci-dessous et les consignes qui les suivent. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues.

- 1 Lire la notice d'utilisation complète avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- 2 Observer et suivre attentivement toutes les mises en garde et consignes. Cet appareil contient des raccordements électriques et des pièces mobiles pouvant exposer l'utilisateur à des risques.
- 3 Faire l'inventaire de tout le contenu pour s'assurer d'avoir toutes les pièces nécessaires pour faire fonctionner l'appareil correctement et en toute sécurité.
- 4 **ÉTEINDRE** l'appareil et le débrancher lorsqu'il n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage de pièces, et avant le nettoyage. Pour le débrancher, saisir la fiche par sa partie principale et la sortir de la prise.  
**NE JAMAIS** débrancher en tirant sur le cordon d'alimentation flexible.
- 5 Avant utilisation, laver toutes les pièces qui peuvent entrer en contact avec des aliments. Suivre les consignes de lavage figurant dans la présente notice d'utilisation.
- 6 Avant chaque utilisation, vérifier que la pale Swirl Creamerizer n'est pas endommagée. Si la pale est tordue ou en cas de crainte d'une détérioration, contacter SharkNinja pour la faire remplacer.
- 7 **NE PAS** utiliser cet appareil à l'extérieur. Il est uniquement destiné à un usage domestique en intérieur.
- 8 **NE PAS** utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e) ou après un dysfonctionnement de l'appareil, sa chute ou sa détérioration de quelque manière que ce soit. Cet appareil ne comporte pas de pièces réparables par l'utilisateur. S'il est endommagé, contacter SharkNinja pour obtenir de l'aide.
- 9 Cet appareil possède des marquages importants sur la fiche. Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé. S'il est endommagé, contacter SharkNinja pour obtenir de l'aide.
- 10 **AUCUNE** rallonge ne doit être utilisée
- 11 Pour éviter tout risque de choc électrique, **NE PAS** mettre l'appareil sous l'eau et éloigner le cordon d'alimentation de tout liquide.
- 12 **NE PAS** laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Le cordon pourrait se coincer et faire tomber l'appareil de la surface de travail.
- 13 **NE PAS** laisser l'appareil ou le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, notamment les plaques de cuisson et autres appareils de chauffage.
- 14 **TOUJOURS** utiliser l'appareil sur une surface sèche et plane.
- 15 **NE PAS** laisser les enfants utiliser l'appareil ou jouer avec. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 16 Cet appareil **N'EST PAS** conçu pour être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'être sous la surveillance ou d'avoir reçu des consignes d'utilisation de l'appareil de la personne responsable de leur sécurité.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION •  
APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE

---

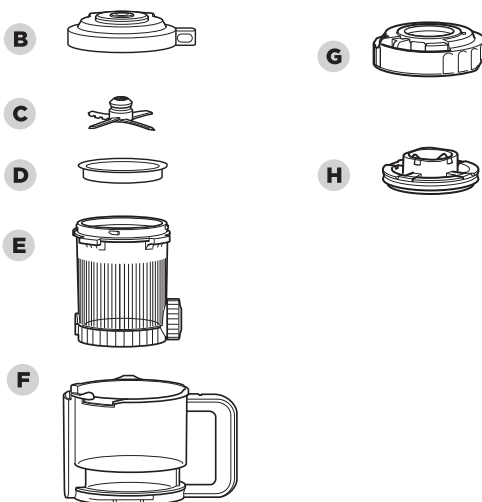
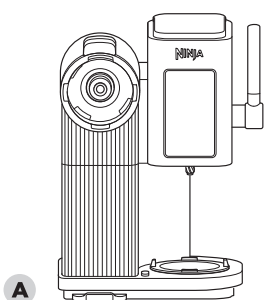
- 17 Utiliser **UNIQUEMENT** les pièces et accessoires fournis avec le produit ou recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- 18 **NE JAMAIS** poser la pale Swirl Creamerizer sur la base motorisée sans l'avoir d'abord fixée au couvercle du bol externe, et sans avoir fixé le couvercle au bol externe.
- 19 Lors du remplissage et de l'utilisation, garder les mains, les cheveux et les vêtements à distance du contenant.
- 20 Lors de l'utilisation et de la manipulation de l'appareil, éviter tout contact avec les pièces mobiles.
- 21 **NE PAS** remplir les contenants au-delà du niveau des lignes **MAX FILL (REMPLISSAGE MAXIMAL)**.
- 22 **NE PAS** mettre l'appareil en marche avec un contenant vide.
- 23 **NE PAS** mettre les récipients ou les accessoires fournis avec l'appareil au four à micro-ondes, à l'exception du pot CREAMi Swirl. Le pot peut être passé au micro-ondes.
- 24 **NE PAS** faire chauffer le pot au micro-ondes plus de 8 minutes à la fois. Attendre qu'il refroidisse avant de le repasser au micro-ondes.
- 25 **NE JAMAIS** laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- 26 **NE PAS** mélanger de liquides chauds. Cela pourrait entraîner une augmentation de la pression et une exposition à la vapeur susceptible de brûler l'utilisateur.
- 27 **NE PAS** brasser d'ingrédients secs sans ajouter de liquide dans le pot. Celui-ci n'est pas conçu pour le mélange à sec.
- 28 **NE PAS** tenter de broyer quoi que ce soit.
- 29 **NE JAMAIS** utiliser l'appareil sans les couvercles. **NE PAS** tenter de forcer le mécanisme de verrouillage. S'assurer que le contenant et le couvercle sont correctement installés avant utilisation.
- 30 Avant utilisation, s'assurer que tous les ustensiles sont retirés des contenants. Des ustensiles oubliés pourraient briser les contenants et entraîner des blessures ainsi que des dommages matériels.
- 31 Garder les mains et les ustensiles en dehors des contenants lors du mélange pour réduire le risque de blessures corporelles graves ou d'endommagement de l'appareil. Une spatule peut être utilisée **UNIQUEMENT** lorsque le robot est éteint.
- 32 **NE PAS** transporter l'appareil par la poignée du bol externe. Porter l'appareil en le tenant fermement par les deux côtés, sous la partie supérieure.
- 33 **NE PAS** brasser des ingrédients durs ou en vrac, ni des glaçons. Cet appareil n'est pas conçu pour brasser des morceaux de fruits surgelés en vrac, un bloc de glace ou des glaçons.
- 34 **NE PAS** congeler le pot en position oblique. Les pots doivent être placés sur une surface plane dans le congélateur. Les pots qui ont été congelés en position oblique ne doivent **PAS** être utilisés.
- 35 **NE PAS** essayer de distribuer des corps étrangers.
- 36 **NE PAS** retirer la base du pot.

## CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION EN LIEU SÛR

## PIÈCES

- A** Base motorisée  
(cordon d'alimentation fourni non illustré)
- B** Couvercle du bol externe
- C** Pale Swirl Creamerizer
- D** Couvercle CREAMi Swirl
- E** Pot CREAMi Swirl de 480 ml avec buse
- F** Bol externe
- G** Couvercle de distribution
- H** Mélangeur à tourbillon

**REMARQUE :** La couleur de l'appareil, le nombre de pots et les programmes peuvent varier selon le modèle.



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**IMPORTANT :** Consultez tous les avertissements avant de poursuivre.

**REMARQUE :** Tous les accessoires sont sans bisphénol A et sont lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Avant de les placer dans le lave-vaisselle, veuillez à désassembler la pale, le pot, le bol externe et les couvercles.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

**Vous pouvez utiliser le bol externe pour transporter le pot CREAMi Swirl après l'avoir sorti du congélateur.**

- 1 Retirez tous les emballages de l'appareil.
- 2 Lavez les contenants, les couvercles et la pale à l'eau chaude savonneuse. Utilisez une brosse avec un manche pour nettoyer la pale.
- 3 Rincez soigneusement toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air libre.
- 4 Essuyez le panneau de commande avec un chiffon doux.



# CARACTÉRISTIQUES

 Pour allumer ou éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation.

**VOYANT INSTALL (INSTALLATION)** Le voyant s'allume lorsque l'appareil n'est pas assemblé correctement. Si le voyant clignote, vérifiez que le bol externe est correctement installé. Si le voyant est fixe, vérifiez que la pale est bien installée.

**MINUTEUR** Compte les minutes restantes du programme.

**VOYANT READY (DÉMARRAGE)** Lorsque les composants sont correctement installés, le voyant de démarrage reste fixe jusqu'à la préparation ou la distribution.

**MODE DE BRASSAGE** Au moment de sélectionner un mode de brassage, certains programmes peuvent s'allumer sous SCOOP (BOULE DE GLACE) et SOFT SERVE (GLACE À L'ITALIENNE). Pour les programmes qui s'allument sous SCOOP (BOULE DE GLACE), le résultat sera plus dur et plus dense. Pour les programmes qui s'allument sous SOFT SERVE (GLACE À L'ITALIENNE), le résultat sera plus mou et plus léger.

**REMARQUE :** Si vous prévoyez de distribuer votre préparation, il est recommandé d'utiliser le mode SOFT SERVE (GLACE À L'ITALIENNE).

**PROGRAMMES À TOUCHE UNIQUE** Chacun est intelligemment conçu pour préparer de délicieuses créations. La durée et la rapidité des programmes varient en fonction des réglages optimaux qui permettront d'obtenir des résultats parfaitement crémeux selon le type de recette choisi.

**REMARQUE :** Pour arrêter un programme actif, appuyez sur le bouton d'alimentation.



## PROGRAMMES SCOOP (BOULE DE GLACE) ICE CREAM (CRÈME GLACÉE)

Pour des recettes classiques gourmandes. Confectionnez de délicieuses crèmes glacées riches et crémeuses au lait ou au lait végétal, à manger à la cuillère.

### LITE ICE CREAM (CRÈME GLACÉE ALLÉGÉE)

Pour les personnes à la recherche de plaisirs sains. Préparez des recettes cétogènes, paléo ou véganes à faible teneur en sucre et/ou matières grasses, ou avec des substituts de sucre.

### SORBET (SORBET)

Pour transformer des recettes à base de fruits riches en eau et en sucre en gourmandises onctueuses.

### GELATO (GELATO)

Transformez les préparations cuisinées en crème glacée à l'italienne riches et denses.

### FROZEN YOGURT (YAOURT GLACÉ)

Pour transformer facilement vos yaourts préférés du commerce en délices glacés sains et crémeux, d'une simple pression sur un bouton. Lorsque vous préparez un yaourt glacé, veillez à utiliser un yaourt au lait entier avec du sucre ajouté. Ne choisissez pas de yaourt allégé ou sans sucre ajouté.

### MILKSHAKE (MILKSHAKE)

Pour créer rapidement des milkshakes onctueux en mélangeant votre crème glacée préférée (achetée dans le commerce ou faite maison) avec du lait et des extras.

### MIX-IN (EXTRA)

Pour incorporer des morceaux de bonbons, biscuits, noix, céréales ou fruits surgelés afin de personnaliser une préparation simple ou un produit acheté en magasin.

**REMARQUE :** Il n'est pas recommandé pour les recettes SOFT SERVE (GLACE À L'ITALIENNE).

## PROGRAMMES SOFT SERVE (GLACE À L'ITALIENNE) ICE CREAM (CRÈME GLACÉE)

Préparez de la crème glacée tel un véritable glacier. Troquez les glaces classiques à la vanille ou au chocolat pour tout un nouvel univers de légèreté et de saveurs ludiques.

### LITE SOFT SERVE (GLACE À L'ITALIENNE ALLÉGÉE)

Sublimez les glaces à l'italienne classiques avec des options à faible teneur en matières grasses et/ou sucre, ou avec des substituts de sucre. Utilisez ce programme pour créer des recettes paléo ou véganes.

### FRUITI (FRUITI)

Le mode FRUITI (FRUITI) permet d'obtenir une texture onctueuse tout en utilisant une base fruitée sans lait d'origine animale, pour un délice glacé léger aux saveurs fruitées et acidulées.

### SOFT SERVE GELATO (GELATO TOURBILLON)

Obtenez des textures encore plus riches et onctueuses pour vos recettes tourbillon à base de crème.

### FROZEN YOGHURT (YAOURT GLACÉ)

Réalisez des délices glacés au yaourt digne d'un véritable glacier, prêts à être distribués. Incorporez vos yaourts préférés achetés dans le commerce avec du lait, puis brassez la préparation pour obtenir du yaourt glacé léger et aéré.

## PROGRAMMES SCOOP (BOULE DE GLACE)/ SOFT SERVE (GLACE À L'ITALIENNE) CREAMIFIT (CREAMIFIT)

Une nouvelle façon de déguster des délices glacées à bases de plus hautes protéines, plus basses calories et plus allégées en sucre\*. Ce programme incorpore de l'air aux ingrédients pour créer des glaces à l'italienne et des boules de glace légères.

\*Comparé aux recettes de crème glacée tourbillon Ninja CREAMi Swirl

### RE-SPIN (BRASSER À NOUVEAU)

Pour obtenir des textures lisses après avoir utilisé les programmes à touche unique. Le programme Re-spin (Brasser à nouveau) est souvent nécessaire lorsque la base est très froide (en dessous de -20 °C) et que la texture est grumeleuse.

## CONSEILS DE CONGÉLATION



Pour obtenir des résultats optimaux, réglez votre congélateur entre -13 °C et -20 °C. Le CREAMi Swirl est conçu pour brasser les préparations dans cette plage de températures. Si la température de votre congélateur se situe dans cette plage, votre pot devrait atteindre la température adéquate.



**NE CONGELEZ PAS** le pot Swirl en position oblique. Posez-le sur une surface plane dans le congélateur.



Les congélateurs verticaux sont les plus efficaces. Nous déconseillons l'utilisation d'un congélateur coffre à cause des températures extrêmes que ces équipements peuvent atteindre.



Laissez la préparation congeler pendant au moins 24 heures. Même si elle est congelée, sa température doit baisser encore avant de pouvoir la brasser.



Gagnez du temps en préparant plusieurs pots Swirl à la fois. Conservez-les au congélateur afin de laisser la magie Creamify opérer en un instant dès que vous en aurez envie.

**Pas envie d'attendre 24 heures ?** Personnalisez vos crèmes glacées toutes prêtes avec des extras ou préparez un milkshake. Pour personnaliser des crèmes glacées du commerce, mettez la glace dans un pot Swirl et passez directement à l'étape 11a.

**Cet appareil n'est PAS un mixeur.**

**N'ESSAYEZ PAS** de brasser des blocs de glace entiers ou des glaçons.

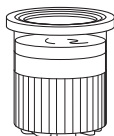
**NE PRÉPAREZ PAS** de smoothie et n'utilisez pas d'ingrédients durs ou en vrac.

Les fruits doivent être écrasés pour libérer leur jus, ou bien mélangés à d'autres ingrédients et congelés avant d'être brassés.

## UTILISATION DE L'APPAREIL CREAMi SWIRL

**IMPORTANT :** Consultez tous les avertissements avant de poursuivre.

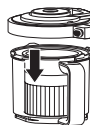
- 1 Placez les ingrédients dans le pot CREAMi Swirl. **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne MAX FILL (REMPLISSAGE MAXIMAL). Pour trouver l'inspiration, faites votre choix parmi des centaines de recettes sur [ninjacreami.com](https://ninjacreami.com)



- 2 Si la recette nécessite de congeler les ingrédients, placez le couvercle sur le pot Swirl et placez ce dernier au congélateur pendant au moins 24 heures.

**REMARQUE :** L'appareil doit être branché **AVANT** l'assemblage. Il ne fonctionnera pas si le bol externe est installé avant de brancher l'appareil.

- 3 Branchez l'appareil et posez-le sur une surface propre, sèche et plane, comme une table ou un plan de travail.
- 4 Une fois la préparation terminée ou congelée, enlevez le couvercle du pot Swirl et placez ce dernier dans le bol externe.



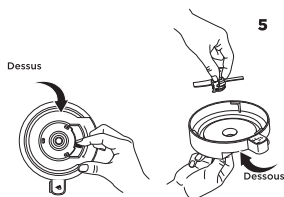
**REMARQUE : NE BRASSEZ PAS** le contenu du pot Swirl s'il a été congelé en position oblique, ou si le contenu du pot Swirl a été creusé puis recongelé de manière non uniforme.

Lissez toujours la surface de la préparation avant de recongeler le pot. Si le pot est congelé de manière non uniforme, placez le pot Swirl dans le réfrigérateur pour que les ingrédients puissent fondre, puis mélangez à nouveau tous les ingrédients. Replacez le tout au congélateur en veillant à ce que le pot Swirl soit placé sur une surface plane.

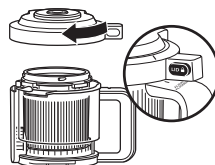


## UTILISATION DE L'APPAREIL CREAMi – SUITE

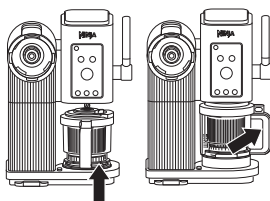
**IMPORTANT :** Consultez tous les avertissements avant de poursuivre.



- 5** Tirez vers vous et maintenez le loquet BLANC de la pale situé sur le couvercle du bol externe, puis placez la pale Swirl Creamerizer dans la partie intérieure du couvercle. Relâchez le loquet pour fixer la pale. Une fois l'installation terminée, le loquet est centré et la pale est légèrement desserrée.



- 6** Placez le couvercle de manière à ce que la partie saillante soit légèrement à droite de la poignée du bol externe, en alignant les lignes du couvercle et de la poignée. Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

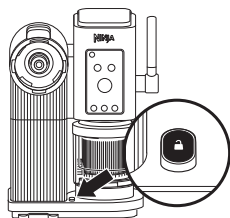


- 7** Branchez l'appareil, puis placez le bol externe sur la base motorisée avec la poignée centrée sous le panneau de commande. Tournez la poignée vers la droite pour surélever la plateforme et verrouiller le bol. Un clic devrait se faire entendre.

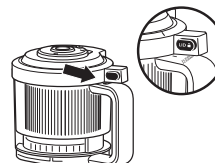


- 8** Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Si le bol externe est correctement installé, le panneau de commande s'allume et le voyant READY (DÉMARRAGE) reste fixe. Sélectionnez SOFT SERVE (GLACE À L'ITALIENNE) ou SCOOP (BOULE DE GLACE) comme mode de brassage. Puis sélectionnez le programme correspondant à votre base. Le minuteur déclenche le compte à rebours correspondant au programme. Le programme s'arrêtera automatiquement une fois terminé.

**REMARQUES :** si le témoin d'installation est allumé, l'appareil n'est pas assemblé correctement et ne peut donc pas être utilisé. Si le voyant clignote, vérifiez que le bol est correctement installé. Si le voyant est fixe, vérifiez que la pale est bien installée. N'oubliez pas de brancher l'appareil **AVANT** d'installer le bol.



- 9** Lorsque le programme est terminé, retirez le bol externe en maintenant le bouton de déverrouillage du bol situé à gauche de la base motorisée et en tournant la poignée vers le centre. En faisant pivoter la poignée, la plateforme et le bol redescendent. Tirez le bol vers vous pour le retirer.



- 10** Pour retirer le couvercle, appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle et faites tourner celui-ci dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

**REMARQUE :** L'appareil ne permet pas d'utiliser des programmes à touche unique de manière consécutive. Entre chaque programme, abaissez le bol et vérifiez le résultat avant de poursuivre.



**11a UNIQUEMENT POUR LES RECETTES SCOOP (BOULE DE GLACE)** Si vous ajoutez des extras, utilisez une cuillère pour former un trou de 4 cm de diamètre atteignant le fond de la partie brassée du pot Swirl. Mettez-y les extras hachés ou émiettés, puis répétez les étapes 6 à 10 pour effectuer un deuxième brassage en utilisant la même zone et le programme MIX-IN (EXTRA).

## CONSEILS POUR LES EXTRAS

Nous recommandons d'**ajouter 4 cuillères à soupe** de vos bonbons préférés en morceaux, de fruits surgelés, de noix hachées, de morceaux de chocolat ou autre. Si vous ajoutez différents types d'extras, ne dépassez pas 4 cuillères à soupe au total. Ajustez la quantité d'extras souhaitée, en veillant à ce que le couvercle du bol externe puisse encore se refermer facilement sur le pot Swirl.

### Les extras durs resteront intacts.

Les extras tels que le chocolat, les bonbons et les noix ne se briseront pas lors de l'utilisation du programme MIX-IN (EXTRA). Utilisez des mini pépites de chocolat et hachez les bonbons ou les ingrédients en amont.

**Les extras moins durs seront fragmentés.** Les extras tels que les céréales, les biscuits et les fruits surgelés seront cassés en petits morceaux lors de l'utilisation du programme MIX-IN (EXTRA). Utilisez donc des morceaux plus gros.

Pour la crème glacée et le gelato, **nous déconseillons d'utiliser des fruits frais, des coulis ou des pâtes à tartiner** comme extras. L'ajout de fruits frais, de fudge ou de sauces au caramel rendrait la préparation trop liquide. Par ailleurs, la pâte à tartiner aux noisettes et le beurre de cacahuètes ne se mélangent pas bien. Nous recommandons d'utiliser des fruits surgelés ou des morceaux de chocolat/caramel.

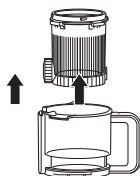
**11b** Si vous n'ajoutez pas d'extras, vous pouvez utiliser le programme RE-SPIN (BRASSER À NOUVEAU) pour rendre les préparations friables ou grumeleuses plus onctueuses. Le programme RE-SPIN (BRASSER À NOUVEAU) est souvent nécessaire pour les préparations très froides.

Si la préparation est lisse et qu'elle peut être servie facilement, passez à l'étape 12. Si elle est grumeleuse ou friable, répétez les étapes 6 à 10 pour effectuer un deuxième brassage en utilisant le programme RE-SPIN (BRASSER À NOUVEAU).



RE-SPIN

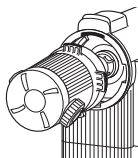
**REMARQUE :** N'utilisez pas le programme RE-SPIN (BRASSER À NOUVEAU) avant le programme MIX-IN (EXTRA).



**12** Sortez le pot Swirl du bol externe et dégustez **OU** continuez la préparation pour le service.

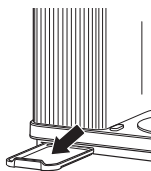


**13** Repérez le couvercle BLANC de distribution. Placez et tournez le couvercle de distribution sur le pot.

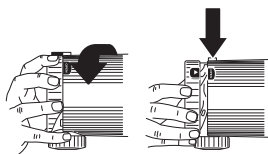


**14** Installez le pot en alignant la **languette bleue du pot** sur la **marque bleue de la zone de distribution** située à gauche de l'appareil. Tournez jusqu'à entendre un clic.

**15** Retirez le bac d'égouttage de la base de l'appareil.



## UTILISATION DE L'APPAREIL CREAMi – SUITE

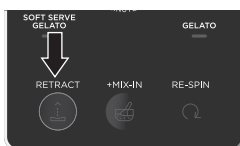
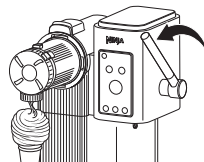


- 16** Tournez ensuite la base BLANCHE du pot dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se déploie complètement vers vous en position **SOFT SERVE** (GLACE À L'ITALIENNE).

**REMARQUE :** Si cette étape est omise, vous verrez une erreur E6 au moment de servir.

- 17** Pour servir, tirez la poignée vers vous. Plus vous tirez la poignée, plus la préparation sortira vite. Pour arrêter la distribution, lâchez la poignée.

**REMARQUE :** Patientez environ 15 secondes pour que la préparation sorte de la buse.

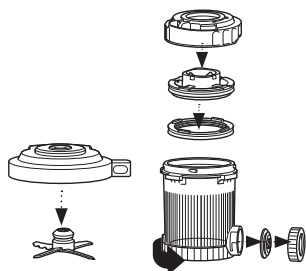
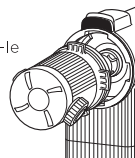


- 18** S'il reste de la crème glacée dans votre pot, appuyez sur la touche **RETRACT** (RÉTRACTER) pour rétracter le mélangeur à tourbillon.

**REMARQUE :**

- Votre mélangeur à tourbillon se rétracte automatiquement lorsque le pot est vide.
- S'il reste de la crème glacée dans votre pot, appuyez sur la touche **RETRACT** (RÉTRACTER) pour rétracter le piston et enlever le pot.

- 19** Pour retirer le pot, appuyez sur le bouton **RELEASE** (DÉVERROUILLAGE) et maintenez-le enfoncé tout en tournant le pot dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



- 20** Rincez le couvercle du bol externe pour éliminer les résidus collants ou les morceaux coincés dans la pale Swirl Creamerizer. Appuyez ensuite sur le loquet de la pale situé sur le couvercle du bol externe pour la détacher. Pour faciliter le nettoyage, retirez la pale directement dans l'évier.

**REMARQUE :** Si vous avez déjà servi la crème glacée, veillez à retirer le couvercle de distribution et la buse du pot. Pour retirer le piston, maintenez le loquet situé sur le couvercle.

- 21** Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil. Débranchez-le lorsque vous avez terminé. Reportez-vous à la section Entretien et maintenance pour obtenir des conseils de nettoyage et de rangement.



- 22** Vous n'avez pas fini votre pot Swirl ? Veuillez à fermer la base du pot Swirl et à nettoyer tout résidu restant de crème glacée en rinçant la tête de la buse avec de l'eau. À l'aide d'une cuillère ou d'une spatule, aplatissez le dessus de votre délice glacé avant de le recongeler. Si la préparation est dure après la recongélation, brassez-la de nouveau avec le programme préalablement utilisé. Si la préparation est onctueuse, munissez-vous d'une cuillère et bonne dégustation !

**REMARQUE :** Si votre dessert contient des extras, ceux-ci seront broyés davantage si vous brassez à nouveau la base, créant ainsi une nouvelle saveur.

# ENTRETIEN ET MAINTENANCE

## NETTOYAGE

**REMARQUE :** Avant le nettoyage, n'oubliez pas d'enlever la pale Swirl Creamerizer du couvercle du bol externe. Pour cela, rincez le couvercle, puis appuyez sur le loquet de la pale.

### Lavage à la main

Lavez les contenants, les couvercles, le mélangeur à tourbillon et la pale à l'eau chaude savonneuse. Utilisez une brosse avec un manche pour nettoyer la pale. Rincez soigneusement toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air libre. Puis lavez soigneusement le pot à la main à l'aide d'une petite brosse ou en le plaçant au lave-vaisselle.

### Lave-vaisselle

Les contenants, les couvercles, le mélangeur à tourbillon et la pale peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Avant de les placer dans le lave-vaisselle, veillez à désassembler la pale, le pot Swirl, le bol externe et les couvercles.

### Couvercle du bol externe

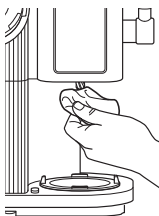
Retirez la pale avant de nettoyer le couvercle du bol externe, car des ingrédients peuvent être coincés dessous. Faites ensuite couler de l'eau tiède au niveau du levier de déverrouillage de la pale et par les trous de chaque côté. Placez le couvercle avec le levier vers le bas pour l'égoutter complètement. Retirez le joint en caoutchouc gris foncé enroulé autour de la face intérieure du couvercle du bol externe. Ensuite, lavez à la main le couvercle et le joint avec de l'eau tiède et du savon ou placez-les dans le lave-vaisselle.

### Couvercle de distribution

Retirez le mélangeur à tourbillon avant de nettoyer le couvercle de distribution, car des ingrédients pourraient être coincés dessous. Faites ensuite couler de l'eau tiède au niveau du levier de déverrouillage du mélangeur à tourbillon et par les trous de chaque côté.

### Mélangeur à tourbillon

Retirez le liquide avant de nettoyer le couvercle de distribution, car des ingrédients pourraient être coincés dessous. Faites ensuite couler de l'eau tiède au niveau du levier de déverrouillage du mélangeur à tourbillon et par les trous de chaque côté.

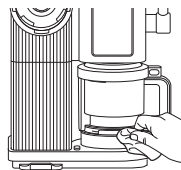


### Base motorisée

Débranchez la base motorisée avant le nettoyage. Essuyez la base motorisée avec un chiffon humide et propre. N'utilisez pas de chiffons, d'éponges ou de brosses abrasifs pour nettoyer la base.

Après chaque utilisation, nettoyez le mandrin situé sous le panneau de commande avec un chiffon humide.

Si du liquide se trouve entre la base motorisée et la plateforme, surélevez cette dernière pour la nettoyer. Placez ensuite le bol externe sur la base motorisée, avec la poignée centrée sous le panneau de commande. Tournez la poignée à droite pour surélever la plateforme. Utilisez ensuite un chiffon humide pour nettoyer la zone entre la base et la plateforme surélevée.



### Zone de distribution

Débranchez la base motorisée avant le nettoyage. Essuyez la zone de distribution avec un chiffon humide et propre. N'utilisez pas de chiffons, d'éponges ou de brosses abrasifs pour nettoyer la base.

## RANGEMENT

Pour ranger le cordon d'alimentation, enroulez-le et attachez-le à l'aide des bandes Velcro situées au dos de la base motorisée. **N'ENROULEZ PAS** le cordon d'alimentation autour de la base pour le rangement.

N'oubliez pas de ranger tous les accessoires restants à côté de l'appareil ou dans un placard où ils ne seront pas endommagés et ne présenteront aucun risque.

## RÉINITIALISATION DU MOTEUR

Cet appareil est doté d'un système de sécurité unique qui empêche d'endommager le moteur et le système d'entraînement en cas de surcharge inattendue. En cas de surcharge de l'appareil, le moteur s'arrêtera temporairement. Dans ce cas, suivez la procédure de réinitialisation suivante.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- 2 Laissez refroidir l'appareil pendant environ 15 minutes.
- 3 Enlevez le couvercle du bol externe ainsi que la pale. Assurez-vous qu'aucun ingrédient n'empêche le verrouillage du couvercle.

**IMPORTANT :** Assurez-vous que les capacités maximales ne sont pas dépassées. Il s'agit de la cause de surcharge la plus commune.

**REMARQUE : N'ESSAYEZ PAS** de brasser des blocs de glace entiers ou des glaçons. **NE PRÉPAREZ PAS** de smoothie et n'utilisez pas d'ingrédients durs ou en vrac. Les fruits doivent être écrasés pour libérer leur jus, ou bien mélangés à d'autres ingrédients et congelés avant d'être brassés.

# GUIDE DE DÉPANNAGE

**⚠ AVERTISSEMENT** Pour réduire le risque de choc et de démarrage intempestif, éteignez et débranchez l'appareil avant le dépannage.

**L'appareil se déplace sur le plan de travail lors de son utilisation.**

- Assurez-vous que le plan de travail et les pieds de l'appareil sont propres et secs.

**Le dessert glacé est liquide, et non solide, après avoir été brassé.**

- Si la préparation n'est toujours pas ferme une fois brassée, remplacez le pot CREAMi Swirl au congélateur plusieurs heures ou jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, congelez la préparation pendant minimum 24 heures, puis brassez-la immédiatement après l'avoir sortie du congélateur. Si la préparation n'a toujours pas une texture ferme une fois mélangée, essayez de régler votre congélateur sur une température inférieure. L'appareil est conçu pour brasser des préparations dont la température est comprise entre -12 °C et -20 °C.
- La proportion de lipides ou de sucre de votre recette est peut-être trop importante. Consultez le Guide d'inspiration et suivez les recettes incluses comme référence pour obtenir de meilleurs résultats.

**Le dessert glacé est grumeleux ou friable après avoir été brassé.**

- Si le congélateur est trop froid, la préparation peut avoir une texture grumeleuse. Après avoir utilisé l'un des programmes à touche unique, complétez le brassage avec le programme RE-SPIN (BRASSER À NOUVEAU) pour un dessert glacé plus onctueux et crémeux.
- La quantité de lipides ou de sucre de la recette est peut-être trop faible. Consultez le Guide d'inspiration et suivez les recettes incluses comme référence pour obtenir de meilleurs résultats.

**Les programmes à touche unique ne s'allument pas.**

- Avant d'installer le bol externe, vérifiez que l'appareil est branché sur une prise qui fonctionne. Appuyez ensuite sur le bouton d'alimentation pour sélectionner un programme.
- Assurez-vous que l'appareil est intégralement monté avant l'utilisation. Si l'appareil est sous tension et que le bol externe n'est pas correctement installé, le voyant d'installation clignotera. Si la pale n'est pas correctement installée, le voyant d'installation s'allumera. Tous les programmes à touche unique sont disponibles lorsque l'appareil est entièrement assemblé et qu'un mode de brassage a été sélectionné.
- L'appareil ne permet pas de lancer des programmes de manière consécutive. Entre chaque programme, abaissez le bol et vérifiez le résultat avant de remonter le bol et de poursuivre avec un autre programme.

**Le voyant d'installation clignote.**

- Pour l'étape du brassage : Le bol externe n'est pas installé ou ne l'est pas correctement. Réinstallez la pale dans le couvercle du bol externe et le couvercle sur le bol externe, puis réinstallez le bol externe sur la base motorisée jusqu'à entendre un clic.
- Pour l'étape de la distribution : La buse n'est pas ouverte ou la languette de la buse n'est pas totalement en contact avec l'appareil. Assurez-vous d'ouvrir la buse et de la mettre en contact avec l'appareil. Une fois que cela est fait, le voyant READY (DÉMARRAGE) s'allume et reste fixe.

**Le voyant d'installation s'allume en continu.**

- Le bol externe est correctement installé, mais la pale n'est pas installée ou ne l'est pas correctement. Abaissez la plateforme en appuyant de façon prolongée sur le bouton de déverrouillage du bol à gauche de la base motorisée, tout en tournant la poignée du bol externe vers le centre. Vérifiez que la pale est installée dans le couvercle.

**L'écran affiche E1 ou E2 et les voyants du programme clignotent.**

- Le moteur a été surchargé et doit être réinitialisé. Débranchez l'appareil, enlevez le bol et laissez refroidir la base motorisée pendant environ 15 minutes avant de poursuivre.
- Enlevez le couvercle du bol externe et la pale. Assurez-vous qu'aucun ingrédient n'empêche le verrouillage du couvercle.
- Les ingrédients que vous essayez de brasser sont peut-être trop denses. Assurez-vous d'utiliser des ingrédients contenant du sucre ou des lipides. Suivez les recettes du Guide d'inspiration pour obtenir de meilleurs résultats.
- Le congélateur est peut-être trop froid. L'appareil est conçu pour brasser des préparations dont la température est comprise entre -13 °C et -20 °C. Modifiez les réglages de votre congélateur, déplacez le pot Swirl à l'avant de celui-ci ou laissez-le sur le plan de travail pendant quelques minutes avant de procéder au brassage.
- NE BRASSEZ PAS** de glace, de glaçons ou d'ingrédients durs ou en vrac.

**L'écran affiche E3 et les voyants du programme clignotent.**

- Une erreur s'est produite et le programme n'a pas pu se terminer correctement. Tout d'abord, débranchez l'appareil. Vérifiez que la pale est correctement installée, puis rebranchez l'appareil et relancez le programme.

**Le pot Swirl a congelé en position oblique dans le congélateur.**

- Pour de meilleurs résultats, ne brassez pas une préparation qui n'a pas été congelée à plat ou qui a été creusée puis recongelée de manière non uniforme.
- Lissez toujours la surface de la crème glacée avant de la remettre au congélateur. Si le pot Swirl est congelé de manière non uniforme, placez-le dans le réfrigérateur pour que les ingrédients puissent fondre. Fouettez ensuite les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien mélangés. Remplacez le tout au congélateur en veillant à ce que le pot Swirl soit placé sur une surface plane.

**Le bol externe ne se détache pas de la base motorisée après le mélange.**

- Patientez environ 2 minutes, puis réessayez de retirer le bol externe. Maintenez le bouton de déverrouillage situé à gauche de la base motorisée et tournez la poignée du bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enlever. Il faudra peut-être forcer un peu.
- Si, au bout de 2 minutes, vous ne parvenez pas à déverrouiller le bol externe, appuyez sur le bouton de déverrouillage à gauche, tout en maintenant le bouton de déverrouillage du couvercle de brassage situé à droite, puis abaissez le bol externe pour retirer votre délice glacé. Ensuite, prenez une éponge ou un essuie-tout imbibé d'eau chaude, et humidifiez délicatement la zone entre le couvercle, le bol et la base motorisée. Remplacez le bol externe sur l'appareil et réinstallez-le sur le couvercle. Appuyez ensuite sur le bouton de déverrouillage du bol externe et abaissez ce dernier. Il faudra peut-être forcer un peu.
- Pour éviter que le bol externe ne se coince sur la base motorisée, assurez-vous toujours que le mandrin situé sous le panneau de commande est nettoyé après chaque utilisation et que la cavité située au-dessus de la pale est complètement sèche avant le brassage. Si vous brassez plusieurs préparations à la suite, assurez-vous de bien rincer, puis de sécher la pale entre chaque utilisation. Avec certaines recettes, l'eau peut geler entre la pale et la base motorisée, ce qui les collera l'une à l'autre. Sécher la pale entre chaque utilisation permettra d'éviter ce problème.

**L'intérieur du pot CREAMi Swirl est rayé.**

- La présence de rayures légères à l'intérieur du pot Swirl après une utilisation régulière est normale. Pour éviter de rayer le pot Swirl, préparez les ingrédients dans un saladier et évitez d'utiliser des ustensiles métalliques dans le pot Swirl. Nettoyez-le avec un chiffon doux non abrasif.

**L'écran affiche E et le mélangeur à tourbillon s'est rétracté.**

- Vérifiez le fond du pot et assurez-vous qu'il est ouvert pour que la crème glacée puisse circuler. Si le fond n'est pas ouvert, vous devez déverrouiller et réinstaller le pot dans la zone de distribution, puis ouvrir le fond du pot pour continuer la distribution.
- Si le fond du pot est ouvert et vous avez déjà servi la crème glacée du pot, puis l'avez recongelé, il se peut que de la crème glacée non brassée se trouve dans la tête de la buse. Retirez le pot de la zone de distribution et assurez-vous qu'il n'y a aucun résidu congelé dans la tête de la buse. Si vous apercevez de la crème glacée congelée, passez la zone sous de l'eau chaude et enlevez la crème glacée congelée à l'aide du manche d'une cuillère ou d'une fourchette. Puis réinstallez le pot pour la distribution et réessayez.
- Si le fond du pot est ouvert, enlevez le fond du pot de la zone de distribution. Si vous utilisez des extras, la buse est probablement obstruée. Pour éviter tout dommage de l'appareil, il est recommandé de rincer la zone de la buse et de transvaser le contenu de votre pot dans le contenant souhaité à l'aide d'une cuillère. Il est recommandé de ne pas utiliser d'extras lors de la distribution.
- Si vous n'utilisez pas d'extras et le fond du pot est ouvert, il se peut que la crème glacée soit trop dense pour la distribution. Il faudra donc la brasser de nouveau avec RE-SPIN (BRASSER À NOUVEAU). Retirez le couvercle et la buse de distribution, puis suivez les étapes 6 à 8 et l'étape 11 jusqu'à ce que la préparation ne soit plus grumeleuse ou friable. Vous pourrez ensuite effectuer les étapes 10 à 13 pour la distribution.
- Si, après avoir brassé de nouveau, la préparation ne se distribue toujours pas, celle-ci est alors trop dense pour être distribuée et il vous faudra la déguster à la cuillère dans le pot.

**L'écran affiche E8 et le mélangeur à tourbillon s'est rétracté.**

- Enlevez le pot de la zone de distribution. Débranchez l'appareil, puis rebranchez-le.
- Suivez les étapes ci-dessus pour le code d'erreur « E » clignotant. Si vous recevez un autre code d'erreur E8, contactez le service client.

**Il n'est PAS possible de distribuer et de brasser en même temps.**

- Si le pot est installé pour la distribution mais que cela ne fonctionne pas, assurez-vous que le bol externe n'est pas complètement relevé.

**N'essayez PAS de retirer la base du pot.**

- Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez faire tremper le pot dans de l'eau chaude savonneuse avec la base du pot en position ouverte.



## CONTRAT DE GARANTIE COMMERCIALE

Lorsqu'un client achète un produit en France, il bénéficie des droits légaux relatifs à la qualité du produit (vos droits légaux : garantie légale de conformité de 2 ans à compter de la délivrance et garantie légale des vices cachés de 2 ans à compter de la découverte du vice). Le client peut faire valoir ces droits à l'encontre de son détaillant. Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits et fournit donc une garantie commerciale supplémentaire gratuite pouvant aller jusqu'à deux ans.

Ces conditions contractuelles se réfèrent uniquement à la garantie commerciale et ne portent aucune atteinte à vos droits légaux. Nos conditions de garantie commerciale sont les suivantes. Elles n'affectent en rien vos droits légaux ni les obligations de votre revendeur à votre égard.

### Garantie commerciale Ninja

Votre appareil Ninja constitue un investissement important. Votre nouvel appareil doit donc fonctionner correctement le plus longtemps possible. La garantie commerciale fournie avec l'appareil reflète la confiance du fabricant dans ses produits et témoigne de leur qualité de fabrication.

Chaque produit Ninja bénéficie de garanties légales (conformité et vices cachés). Notre service client (+33 (800) 908874) est ouvert du lundi au vendredi de 8h à 20h, le samedi de 9h à 19h et le dimanche de 10h à 18h30. L'appel est gratuit et vous serez directement mis en relation avec un représentant Ninja. Vous trouverez également une assistance en ligne sur le site [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Comment puis-je enregistrer ma garantie commerciale Ninja ?

Vous pouvez enregistrer votre garantie commerciale en ligne dans un délai de 28 jours après la date d'achat de votre produit. Pour gagner du temps, préparez les informations suivantes à propos de votre appareil :

- Date d'achat de l'appareil (ticket de caisse ou bon de livraison)

Pour l'enregistrer en ligne, rendez-vous sur le site [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu). "Les produits achetés directement auprès de Ninja sont automatiquement enregistrés."

### IMPORTANT

- La garantie commerciale couvre votre Produit pendant 2 ans à partir de la date d'achat
- Il est indispensable de conserver le justificatif d'achat.

Pour utiliser la garantie commerciale, vous devez présenter votre justificatif d'achat afin que nous puissions vérifier vos droits. L'impossibilité de présenter un justificatif d'achat valable peut annuler la garantie commerciale.

### Quels sont les avantages de l'enregistrement de ma garantie commerciale gratuite Ninja ?

Si vous enregistrez votre garantie commerciale, nous disposons de vos coordonnées au cas où nous aurions besoin de vous contacter.

Vous pourrez également recevoir des conseils et astuces pour vous aider à mieux utiliser votre appareil Ninja, et des informations concernant les nouvelles technologies et les nouveaux produits Ninja. Si vous enregistrez votre garantie commerciale en ligne, vous recevrez immédiatement la confirmation de la réception de vos coordonnées.

### Quelle est la durée de la garantie commerciale pour les appareils Ninja neufs ?

Compte tenu de notre confiance dans notre design et notre contrôle qualité, votre nouvel appareil Ninja est garanti pour une durée totale de deux ans à partir de la date d'achat.

### Qu'est-ce qui est couvert par la garantie commerciale Ninja ?

La réparation ou le remplacement de votre appareil Ninja (à la discrétion de Ninja), y compris les pièces et la main-d'œuvre. Cette garantie Ninja s'ajoute à vos droits légaux en tant que consommateur.

### Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie commerciale Ninja ?

1. L'usure normale des pièces d'usure (comme les accessoires) n'est pas couverte par cette garantie. Les pièces de rechange peuvent être achetées sur le site [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)
2. Dommages causés par une utilisation incorrecte ou abusive, une manipulation négligente, un manquement à l'entretien requis ou des dommages dus à une mauvaise manipulation pendant le transport.
3. Dommages causés par une maintenance non autorisée par Ninja.

### Que se passe-t-il lorsque ma garantie commerciale arrive à échéance ?

Ninja conçoit des produits destinés à durer longtemps. Toutefois, il se peut que certains de nos clients souhaitent faire réparer leur appareil après la fin de la garantie commerciale. Dans ce cas, veuillez contacter notre service client et demander des renseignements sur notre programme d'intervention hors garantie commerciale au +33 (800) 908874.

### Où puis-je acheter des pièces de rechange et des accessoires d'origine Ninja ?

Les pièces de rechange et les accessoires Ninja sont développés par les mêmes ingénieurs qui ont conçu votre appareil Ninja. Vous trouverez une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur le site [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Veuillez noter que la garantie commerciale ne couvre pas les dommages résultant de l'installation ou de l'utilisation de pièces détachées autres que les pièces détachées Ninja.

## GARANTIES LÉGALES

**Cette garantie commerciale s'applique sans préjudice du droit du consommateur de bénéficiaire de la garantie légale de conformité, dans les conditions prévues aux articles L217-3 et suivants du code de la consommation et de celle relative aux vices cachés, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du code civil.**

Le consommateur dispose d'un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien pour obtenir la mise en œuvre de la garantie légale de conformité en cas d'apparition d'un défaut de conformité. Durant ce délai, le consommateur n'est tenu d'établir que l'existence du défaut de conformité et non la date d'apparition de celui-ci.

Lorsque le contrat de vente du bien prévoit la fourniture d'un contenu numérique ou d'un service numérique de manière continue pendant une durée supérieure à deux ans, la garantie légale est applicable à ce contenu numérique ou ce service numérique tout au long de la période de fourniture prévue. Durant ce délai, le consommateur n'est tenu d'établir que l'existence du défaut de conformité affectant le contenu numérique ou le service numérique et non la date d'apparition de celui-ci.

La garantie légale de conformité emporte obligation pour le professionnel, le cas échéant, de fournir toutes les mises à jour nécessaires au maintien de la conformité du bien.

La garantie légale de conformité donne au consommateur droit à la réparation ou au remplacement du bien dans un délai de trente jours suivant sa demande, sans frais et sans inconvénient majeur pour lui.

Si le bien est réparé dans le cadre de la garantie légale de conformité, le consommateur bénéficie d'une extension de six mois de la garantie initiale.

Si le consommateur demande la réparation du bien, mais que le vendeur impose le remplacement, la garantie légale de conformité est renouvelée pour une période de deux ans à compter de la date de remplacement du bien.

Le consommateur peut obtenir une réduction du prix d'achat en conservant le bien ou mettre fin au contrat en se faisant rembourser intégralement contre restitution du bien, si :

- 1° Le professionnel refuse de réparer ou de remplacer le bien ;
- 2° La réparation ou le remplacement du bien intervient après un délai de trente jours ;

3° La réparation ou le remplacement du bien occasionne un inconvénient majeur pour le consommateur, notamment lorsque le consommateur supporte définitivement les frais de reprise ou d'enlèvement du bien non conforme, ou s'il supporte les frais d'installation du bien réparé ou de remplacement ;

4° La non-conformité du bien persiste en dépit de la tentative de mise en conformité du vendeur restée infructueuse.

Le consommateur a également droit à une réduction du prix du bien ou à la résolution du contrat lorsque le défaut de conformité est si grave qu'il justifie que la réduction du prix ou la résolution du contrat soit immédiate. Le consommateur n'est alors pas tenu de demander la réparation ou le remplacement du bien au préalable.

Le consommateur n'a pas droit à la résolution de la vente si le défaut de conformité est mineur.

Toute période d'immobilisation du bien en vue de sa réparation ou de son remplacement suspend la garantie qui restait à courir jusqu'à la délivrance du bien remis en état.

Les droits mentionnés ci-dessus résultent de l'application des articles L. 217-1 à L. 217-32 du code de la consommation.

Le vendeur qui fait obstacle de mauvaise foi à la mise en œuvre de la garantie légale de conformité encourt une amende civile d'un montant maximal de 300 000 euros, qui peut être portée jusqu'à 10 % du chiffre d'affaires moyen annuel (article L. 241-5 du code de la consommation).

Le consommateur bénéficie également de la garantie légale des vices cachés en application des articles 1641 à 1649 du code civil, pendant une durée de deux ans à compter de la découverte du défaut. Cette garantie donne droit à une réduction de prix si le bien est conservé ou à un remboursement intégral contre restitution du bien.

»

SharkNinja Europe Ltd,  
1st/2nd Floor Building 3150,  
Thorpe Park, Century Way,  
Leeds, LS15 8ZB, United Kingdom

Numéro gratuit du service client –  
**+33800908874**

Adresse e-mail –  
**serviceclients.fr@sharkninja.com**



## REGISTRA IL TUO ACQUISTO



[ninjakitchen.eu/registerguarantee](https://ninjakitchen.eu/registerguarantee)



Inquadra il codice QR con il cellulare

## ANNOTARE QUESTI DATI

Numero del modello: \_\_\_\_\_

Numero di serie: \_\_\_\_\_

Data di acquisto: \_\_\_\_\_

(Conservare lo scontrino fiscale)

Negoziò in cui è stato  
acquistato il prodotto: \_\_\_\_\_

## SPECIFICHE TECNICHE

Tensione: 220-240 V, 50-60 Hz

Potenza: 800 W