

# NINJA™

CREAMi™

Série NC301BZ | Manual do usuário



## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR • SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

	Leia e revise as instruções de operação e uso.
	Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos, morte ou danos materiais substanciais se o aviso incluído com esse símbolo for ignorado.
	Somente para uso interno e doméstico.
Ao usar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas, incluindo o seguinte:	

**AVISO:** Para reduzir o risco de ferimentos, incêndio, choque elétrico ou danos materiais, é fundamental seguir rigorosamente as precauções básicas de segurança, que incluem os avisos numerados e as instruções a seguir. Não use o aparelho para finalidades diferentes das previstas.

- 1 Leia todas as instruções antes de usar o aparelho e seus acessórios.
- 2 Observe atentamente e siga todos os avisos e instruções. Esta unidade contém conexões elétricas e peças móveis que podem representar riscos para o usuário.
- 3 Verifique com atenção todo o índice para assegurar que você tenha todas as peças necessárias para operar o aparelho de forma adequada e segura.
- 4 **DESLIGUE** e tire o aparelho da tomada quando não estiver em uso antes de montar ou desmontar peças e antes de limpá-lo. Para desconectar, segure o plugue pelo corpo e puxe da tomada. **NUNCA** tire da tomada segurando e puxando o cabo flexível.
- 5 Antes de usar, lave todas as peças que possam entrar em contato com os alimentos. Siga as instruções de lavagem descritas no manual de instruções.
- 6 Antes de cada uso, verifique se há danos no conjunto de Lâmina do Creamerizer™. Se a lâmina estiver torta ou houver suspeita de danos, entre em contato com a SharkNinja para providenciar a substituição.
- 7 **NÃO** use este aparelho em ambientes externos. Ele foi projetado apenas para uso doméstico em ambientes internos.
- 8 **NÃO** utilize qualquer aparelho com fio ou tomada danificado ou após mau funcionamento, queda ou qualquer tipo de dano. Este aparelho não tem peças que possam ser reparadas pelo usuário. Se estiver danificado, entre em contato com a SharkNinja para assistência.
- 9 Este aparelho tem marcações importantes na tomada. O cabo de alimentação como um todo não é adequado para substituição. Se estiver danificada, entre em contato com a SharkNinja para assistência.
- 10 Cabos de extensão **NÃO** devem ser usados com este aparelho.
- 11 Para se proteger contra o risco de choque elétrico, **NÃO** mergulhe o aparelho nem permita que o cabo de alimentação entre em contato com qualquer forma de líquido.
- 12 **NÃO** deixe o cabo pendurado sobre as bordas de mesas ou balcões. O cabo pode ficar preso e puxar o aparelho para fora da superfície de trabalho.
- 13 **NÃO** permita que o aparelho ou o cabo entrem em contato com superfícies quentes, incluindo fogões e outros aparelhos de aquecimento.
- 14 **SEMPRE** use o aparelho em uma superfície seca e nivelada.
- 15 **NÃO** permita que crianças operem o aparelho ou o utilizem como brinquedo. É necessária supervisão cuidadosa quando qualquer aparelho for usado próximo a crianças.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR • SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

---

- 16** Este aparelho **NÃO** deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre sua utilização por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- 17** **SOMENTE** use acessórios fornecidos com o produto ou recomendados pela SharkNinja. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pela SharkNinja pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- 18** **NUNCA** coloque a lâmina do Creamerizer na base do motor sem antes fixá-la na tampa da tigela externa e certificar-se de que a tampa esteja fixada na tigela externa.
- 19** Mantenha mãos, cabelos e roupas fora do recipiente durante o carregamento e a operação.
- 20** Durante a operação e o manuseio do aparelho, evite contato com peças móveis.
- 21** **NÃO** encha os recipientes além das linhas **MAX FILL** (preenchimento máximo).
- 22** **NÃO** opere o aparelho com o recipiente vazio.
- 23** **NÃO** coloque os recipientes ou acessórios fornecidos com o aparelho no micro-ondas, exceto pote do CREAMi. O pote pode ser colocado no micro-ondas.
- 24** **NÃO** coloque o pote no micro-ondas por mais de 8 minutos por vez. Espere esfriar antes de colocar no micro-ondas novamente.
- 25** **NUNCA** deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver em uso.
- 26** **NÃO** misture líquidos quentes. Isso pode resultar em acúmulo de pressão e exposição ao vapor, o que pode representar um risco de queimadura para o usuário.
- 27** **NÃO** processe ingredientes secos sem adicionar líquido ao recipiente. Não é destinado à mistura de ingredientes secos.
- 28** **NÃO** execute operações de trituração.
- 29** **NUNCA** opere o aparelho sem que a tampa esteja encaixada. **NÃO** tente desativar o mecanismo de intertravamento. Certifique-se de que o recipiente e a tampa estejam encaixados corretamente antes da operação.
- 30** Antes da operação, certifique-se de que todos os utensílios sejam removidos dos recipientes. A não remoção de utensílios pode fazer com que os recipientes quebrem e, potencialmente, resultar em lesões corporais e danos materiais.
- 31** Mantenha as mãos e os utensílios fora do recipiente ao misturar para reduzir o risco de lesões corporais graves ou danos ao aparelho. Use uma espátula **APENAS** quando o processador não estiver em funcionamento.
- 32** **NÃO** transporte o aparelho pelo puxador da tigela externa. Segure o aparelho pelos dois lados sem levantá-lo à altura da cabeça.
- 33** **NÃO** processe ingredientes soltos, duros ou gelo. Este aparelho não deve processar frutas congeladas soltas, bloco ou cubos de gelo.
- 34** **NÃO** coloque o pote inclinado no congelador. Os potes devem ser colocados em uma superfície nivelada no congelador. Os potes colocados no congelador de forma inclinada **NÃO** devem ser processados.
- 35** **NÃO** use o aparelho de forma inadequada para evitar possíveis ferimentos.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

## PEÇAS

- A Base do motor (cabo de alimentação conectado não mostrado)
- B Tampa da tigela externa
- C Lâmina do Creamerizer™
- D Tampa do pote do CREAMi™
- E Pote do CREAMi de 470ml
- F Tigela externa

**OBSERVAÇÃO:** A cor do aparelho e a quantidade de potes e tampas podem variar de acordo com o modelo.



## ANTES DO PRIMEIRO USO

**IMPORTANTE:** Revise todos os avisos antes de continuar.

**OBSERVAÇÃO:** Todos os acessórios são livres de bisfenol-A. Os acessórios podem ser colocados na prateleira superior da lava-louças e **NÃO** deve ser lavado com um ciclo de secagem aquecida. É próprio para lava-louças (somente na prateleira superior). Certifique-se de que a lâmina, o pote, a tigela externa e as tampas estejam todos separados antes de colocá-los na lava-louças.

### VOCÊ SABIA?

**Após remover o pote do CREAMi do congelador, você pode usar a tigela externa para transportá-lo.**

- 1 Remova todos os materiais de embalagem da unidade.
- 2 Lave os recipientes, as tampas e a lâmina em água morna com sabão. Use um utensílio de lavar louça com cabo para limpar a lâmina.
- 3 Enxágue completamente e deixe secar todas as peças.
- 4 Limpe o painel de controle com um pano macio.

# USANDO O PAINEL DE CONTROLE

 Use o botão Liga/Desliga para ligar ou desligar a unidade.

## LUZ DE ENCAIXE

A luz de encaixe acenderá quando o aparelho não estiver totalmente montado para uso. Se a luz estiver piscando, verifique se a tigela está encaixada corretamente. Se a luz estiver acesa, verifique se a lâmina está encaixada.

## BARRA DE PROGRESSO

A barra de progresso indica o progresso do programa do One-Touch. Todos os 4 LEDs da barra de progresso piscarão duas vezes e, em seguida, apagarão quando o programa for concluído.

## PROGRAMAS DO ONE-TOUCH: 1-2 1/2 MINUTOS

Cada programa do One-Touch é projetado de forma inteligente para preparar receitas deliciosas em 1 a 2 1/2 minutos. Os programas variam em duração e velocidade, dependendo das configurações ideais para resultados perfeitamente cremosos daquele tipo de receita.



## SORVETE

Criado para receitas tradicionais. Excelente para transformar receitas com leite ou outros em sorvetes consistentes e cremosos para serem comidos de colher.

## SORVETE LIGHT

Criado para consumidores preocupados com a saúde que desejam fazer sorvetes com baixo teor de açúcar ou gordura, ou que utilizam substitutos do açúcar. Selecione ao processar receitas keto ou paleo.

## GELATO

Criado para bases de creme para sorvetes estilo italiano. Escolha GELATO quando especificado para criar sobremesas deliciosas e surpreendentes.

## SORBET

Criado para transformar receitas à base de frutas com alto teor de água e açúcar em delícias cremosas.

## TIGELA DE SMOOTHIE

Criado para receitas feitas com frutas e/ou vegetais congelados junto com laticínios, alternativas ao leite ou sucos.

## MILKSHAKE

Projetado para criar milkshakes rápidos e consistentes. Basta misturar seu sorvete favorito (pronto ou caseiro), leite e ingredientes adicionais e selecionar MILKSHAKE.

## MISTURE

Criado para incorporar pedaços de doces, biscoitos, nozes, cereais ou frutas congeladas, personalizando uma base recém-processada ou uma sobremesa pronta.

**OBSERVAÇÃO:** As misturas funcionam melhor se forem adicionadas no meio do pote do CREAMi™. Depois de processar o pote, use uma colher para criar um orifício de 4 cm de largura que chegue ao fundo do pote. Adicione misturas picadas ou quebradas ao orifício do pote e processe novamente usando o programa de MISTURE.

## GIRE NOVAMENTE

Criado para garantir uma textura suave após executar um dos programas predefinidos. Muitas vezes, é necessário o GIRE NOVAMENTE quando a base está muito fria (abaixo de -22°C) e a textura está esfarelada em vez de cremosa.

### OBSERVAÇÕES:

- Não faça o GIRE NOVAMENTE antes de usar o programa MISTURE.
- Para interromper um programa ativo, basta pressionar o botão do programa que está aceso.

## DICAS DE CONGELAMENTO



Para obter melhores resultados, ajuste o congelador entre  $-13^{\circ}\text{C}$  e  $-22^{\circ}\text{C}$ . O CREAMi™ foi projetado para processar bases dentro dessa faixa de variação. Caso o seu congelador esteja dentro desta faixa, seu pote deve atingir a temperatura adequada.



Para melhores resultados, não coloque o pote inclinado no congelador. Coloque o pote em uma superfície nivelada no congelador.



Congeladores verticais são mais indicados. Não recomendamos o uso de um congelador horizontal, pois tendem a atingir temperaturas extremamente baixas.



Congele a base por pelo menos 24 horas. Embora possa estar congelada, a base precisa atingir uma temperatura ainda mais baixa antes de poder ser processada.



Aproveite ao máximo seu tempo preparando vários potes do CREAMi de uma só vez. Mantenha esses pote no seu congelador para ter o seu Creamify™ sempre a mão e prontinho para quando a vontade bater.

**Não quer esperar 24 horas?** Personalize o sorvete pronto com misturas ou faça um milkshake. Para personalizar o sorvete pronto, coloque-o em um pote e pule para a etapa 11a.

### Este NÃO é um liquidificador.

**NÃO** processe um bloco ou cubos de gelo.

**NÃO** ingredientes duros e soltos. Considere estas indicações ao preparar seu smoothie.

As frutas devem ser esmagadas para liberar seu suco ou combinadas com outros ingredientes e congeladas antes do processamento.

## USANDO O CREAMi™

**IMPORTANTE:** Revise todos os avisos antes de continuar.

- 1 Adicione ingredientes pote do CREAMi. **NÃO** adicione ingredientes além da linha MAX FILL (preenchimento máximo) do pote.



- 2 Se a receita exigir que os ingredientes sejam congelados, encaixe a tampa no pote e congele por pelo menos 24 horas.

**OBSERVAÇÃO:** O aparelho deve ser ligado à tomada antes da montagem. O aparelho não funcionará se a tigela externa for instalada antes de o aparelho estar ligado a tomada.

- 3 Encaixe a base do motor e coloque-a em uma superfície limpa, seca e nivelada, como uma bancada ou mesa.



**OBSERVAÇÃO:** Para melhores resultados, não processe o pote se os ingredientes tiverem sido congelados inclinados ou se a sobremesa tiver sido retirada com uma colher e então recongelada de maneira irregular.

Sempre nivele a superfície de uma sobremesa processada antes de congelar novamente no pote. Se a sobremesa tiver sido congelada de maneira irregular, deixe o pote na geladeira para que os ingredientes possam derreter. Em seguida, bata para garantir que os ingredientes sejam combinados. Volte a congelar, certificando-se de colocar o pote sobre uma superfície nivelada no congelador.



## USANDO O CREAMI™ – CONT

**IMPORTANTE:** Revise todos os avisos antes de continuar.



- Quando a base estiver preparada ou congelada, remova a tampa do pote e coloque o pote na tigela externa.
- Pressione e segure a trava da lâmina na parte superior da tampa da tigela externa e, em seguida, insira a lâmina do Creamerizer™ na parte inferior da tampa. Solte a trava para prender a lâmina. Quando totalmente encaixada, a trava estará centralizada e a lâmina ficará ligeiramente solta.

- Posicione a aba da tampa ligeiramente à direita do puxador da tigela externa para que as linhas na tampa e no puxador fiquem alinhadas. Gire a tampa no sentido horário para travar.



- Certifique-se de que o aparelho esteja ligado na tomada. Em seguida, coloque a tigela externa na base do motor com o puxador centralizado abaixo do painel de controle. Gire o puxador para a direita para levantar a plataforma e travar a tigela no lugar. Você ouvirá um clique quando a tigela estiver totalmente encaixada.



- Pressione o botão liga/desliga para ligar o aparelho. Se a tigela externa estiver encaixada corretamente, os programas do One-Touch acenderão e o aparelho estará pronto para uso. Selecione o programa mais adequado à sua receita. O programa será automaticamente interrompido quando concluído.



**OBSERVAÇÃO:** Se a luz de encaixe estiver acesa, o aparelho não está totalmente montado para uso. Se a luz estiver piscando, verifique se a tigela está encaixada corretamente. Se a luz estiver acesa, verifique se a lâmina está encaixada. Certifique-se de ligar o aparelho na tomada antes de encaixar a tigela.

- Quando o programa estiver concluído, remova a tigela externa segurando o botão de liberação da tigela no lado esquerdo da base do motor e girando o puxador de volta para o centro. À medida que o puxador é girado, a plataforma abaixará o pote. Levante a tigela para removê-lo.



- Para remover a tampa, pressione o botão de destravamento da tampa e gire-a no sentido anti-horário.



**OBSERVAÇÃO:** O aparelho não permite que os programas do One-Touch sejam executados em sequência. Entre os programas, abaixe a tigela e verifique os resultados antes de prosseguir.



- 11a** Se estiver adicionando misturas, use uma colher para criar um orifício de 4 cm de largura que alcance a parte inferior do pote. Adicione misturas picadas ou partidas ao orifício do pote e repita as etapas 6 a 10 para processar novamente usando o programa de MISTURE.

## TIPOS DE MISTURE

**Recomendamos adicionar 60 ml** dos seus doces picados favoritos, frutas congeladas, nozes, pedaços de chocolate e muito mais. Ao adicionar vários tipos diferentes de misturas, recomendamos não exceder 60 ml no total. Sinta-se à vontade para ajustar a quantidade de misturas de acordo com o seu gosto, mas certifique-se de que a tampa da tigela externa ainda possa fechar confortavelmente sobre o pote.

**As misturas mais duras permanecerão intactas.**

Misturas como chocolate, doces e nozes não serão partidas durante o programa MISTURE. Recomendamos o uso de mini gotas de chocolate e doces ou ingredientes pré-picados.

**Misturas macias serão partidas.** Misturas como cereais, biscoitos e frutas congeladas acabarão ficando menores após o programa MISTURE. Recomendamos o uso de pedaços maiores de ingredientes macios.

Para sorvete e gelato, **não recomendamos frutas frescas, molhos e cremes** como misturas. Adicionar frutas frescas, caldas de chocolate e caramelo vai diluir sua sobremesa. A pasta de avelã com chocolate e as manteigas de nozes também não se misturam bem. Recomendamos o uso de coberturas congeladas de frutas ou chocolate/caramelo.

- 11b** Se não adicionar misturas, o GIRE NOVAMENTE pode ser usado em um pote com conteúdo esfarelado ou em pó para deixá-lo mais cremoso. O GIRE NOVAMENTE é frequentemente necessário para bases muito frias. Se a sobremesa estiver cremosa e pronta para ser tirada com a colher, vá para a etapa 12. Se a base estiver esfarelada ou em pó, repita os passos 6-10 para processar novamente usando o programa GIRE NOVAMENTE.



**OBSERVAÇÃO:** Não use o GIRE NOVAMENTE antes de usar o programa de MISTURE.



- 12** Retire o pote da tigela externa. Aproveite sua sobremesa!

- 13** Enxágue a tampa da tigela externa para remover qualquer resíduo pegajoso ou pedaços presos na lâmina do Creamerizer™. Em seguida, desencaixe a lâmina pressionando a trava na parte superior da tampa da tigela externa. Para facilitar a limpeza, solte a lâmina diretamente na pia.



- 14** Desligue o aparelho pressionando o botão liga/desliga. Tire o aparelho da tomada quando terminar. Consulte a seção "Cuidados e manutenção" para instruções de limpeza e armazenamento.



- 15** Não terminou sua sobremesa? Nivele a parte superior de sua sobremesa congelada com uma colher ou espátula antes congelar novamente. Se a sobremesa tiver endurecido após o congelar novamente, processe-a de novo no programa que usou para prepará-la. Se estiver cremosa, é só servir e aproveitar.

### OBSERVAÇÃO:

- As sobras podem ser armazenadas em outros recipientes. No entanto, recomendamos armazenar sobras em um pote para que possam ser processadas novamente, se necessário.
- Se a sua sobremesa contiver misturas, processá-la novamente irá triturar ainda mais as suas misturas e criar um novo sabor.

# CUIDADOS E MANUTENÇÃO

## LIMPEZA

**OBSERVAÇÃO:** Antes de limpar, certifique-se de remover a Lâmina do Creamerizer™ da tigela externa enxaguando-a e pressionando a trava da lâmina.

### Lavar à mão:

Lave os recipientes, tampas e lâmina em água morna com sabão. Use um utensílio de lavar louça com cabo para limpar a lâmina. Enxágue completamente e deixe secar todas as peças.

### Lava-louças

Os acessórios podem ser colocados na prateleira superior da lava-louças, mas **NÃO** devem ser lavados com um ciclo de secagem aquecido. Certifique-se de que a lâmina, o pote, a tigela externa e as tampas estejam separadas antes de colocá-las na lava-louças.

**OBSERVAÇÃO:** Para melhores resultados, use uma máquina de lavar louça para remover os ingredientes presos.

### Tampa da tigela externa

Remova a lâmina antes de limpar a tampa da tigela externa, pois os ingredientes podem ficar presos embaixo da lâmina. Em seguida, passe água morna através da alavanca de liberação da lâmina e pelos furos de drenagem em ambos os lados. Posicione a tampa com o lado da alavanca para baixo para tirar completamente a água da tampa. Remova a vedação de borracha cinza escuro que envolve o meio da parte inferior da tampa da tigela externa. Em seguida, lave a tampa com água morna e sabão ou coloque-a na lava-louças.



### Base do motor

Encaixe a base do motor antes de limpar. Limpe a base do motor com um pano limpo e úmido. Não use panos, esponjas ou escovas abrasivas para limpar a base.

Usando um pano úmido, limpe o eixo abaixo do painel de controle após cada uso.

Se houver líquido preso entre a base do motor e a plataforma, levante a plataforma para limpar. Coloque a tigela externa sobre a base do motor com o puxador centralizado abaixo do painel de controle. Gire o puxador para a direita para levantar a plataforma. Em seguida, use um pano úmido para limpar a área entre a base e a plataforma elevada.



## ARMAZENAMENTO

Para armazenamento do fio, enrole-o com o prendedor de gancho e laço próximo à parte traseira da base do motor. **NÃO** enrole o fio em torno da parte inferior da base para armazenamento.

Armazene todos os acessórios restantes ao lado do aparelho ou em um gabinete onde não serão danificados ou apresentarão perigo.

## REINICIALIZAÇÃO DO MOTOR

Este aparelho apresenta um sistema de segurança exclusivo que evita danos ao motor e ao sistema de acionamento caso ocorra uma sobrecarga inadvertidamente. Se a unidade ficar sobrecarregada, o motor será temporariamente desativado. Caso isso ocorra, siga o procedimento de reinicialização abaixo.

- 1 Tire o aparelho da tomada.
- 2 Deixe a unidade esfriar por aproximadamente 15 minutos.
- 3 Remova a tampa da tigela externa e a lâmina. Certifique-se de que nenhum ingrediente esteja obstruindo o encaixe da tampa.

**IMPORTANTE:** Verifique se as capacidades máximas não foram excedidas. Essa é a causa mais comum de sobrecarga do aparelho.

**NÃO** processe um bloco ou cubos de gelo. **NÃO** processe ingredientes duros e soltos. Considere estas indicações ao preparar seu smoothie. As frutas devem ser esmagadas para liberar seu suco ou combinadas com outros ingredientes e congeladas antes do processamento.

# GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

**⚠️ AVISO:** Para reduzir o risco de choque e operação não intencional, desligue e tire o aparelho da tomada antes de realizar o diagnóstico de falhas.

## **O aparelho se move na bancada durante o processamento.**

Certifique-se de que a superfície e os pés do aparelho estejam limpos e secos.

## **A sobremesa gelada será líquida, não sólida, após o processamento.**

- Se uma base estiver macia após o processamento, coloque o pote do CREAMi™ de volta no congelador por várias horas ou até atingir a consistência desejada.
- Para melhores resultados, congele a base por pelo menos 24 horas e processe imediatamente após a remoção do congelador. Se a base processada ainda não estiver firme, tente ajustar o congelador para uma temperatura mais baixa. O aparelho foi projetado para processar bases entre -13°C e -22°C.
- A proporção de gordura ou açúcar pode estar muito alta em sua receita. Consulte o guia de inspiração e use as receitas incluídas para melhores resultados.

## **A sobremesa gelada parece esfarelada ou em pó após o processamento.**

- Quando as bases são congeladas em congeladores muito frios, elas podem ficar esfareladas. Depois de executar um programa do One-Touch, use o GIRE NOVAMENTE para deixar sua sobremesa gelada mais suave e mais cremosa.
- A proporção de gordura ou açúcar pode estar muito baixa em sua receita. Consulte o guia de inspiração e use as receitas incluídas para melhores resultados.

## **Os programas do One-Touch não estão acendendo.**

- Certifique-se de que o aparelho esteja ligado a uma tomada antes de encaixar a tigela externa. Em seguida, pressione o botão liga/desliga para selecionar um programa.
- Certifique-se de que o aparelho esteja totalmente montado para uso. Se o aparelho estiver ligado e a tigela externa não estiver encaixada corretamente, a luz de encaixe piscará. Se a lâmina não estiver encaixada corretamente, a luz de encaixe acenderá. Todos os programas do One-Touch acenderão quando o aparelho estiver totalmente encaixado.
- O aparelho não permite que os programas sejam executados em sequência. Entre os programas, abaixe a tigela e verifique os resultados antes de levantar a tigela e executar outro programa.

## **A luz de encaixe está piscando.**

- A tigela externa não está encaixada ou não está encaixada corretamente. Certifique-se de que a lâmina esteja encaixada na tampa da tigela externa, e a tampa na tigela externa. Em seguida, coloque a tigela externa na base do motor com o puxador centralizado abaixo do painel de controle. Gire o puxador para a direita para levantar a plataforma e travar a tigela no lugar.

## **A luz de encaixe fica acesa.**

- A tigela externa está encaixada corretamente, mas a lâmina está faltando ou foi instalada incorretamente. Abaixar a plataforma pressionando e segurando o botão de liberação da tigela à esquerda da base do motor enquanto gira o puxador externo da tigela em direção ao centro. Certifique-se de que a lâmina esteja encaixada no pote.

## **Uma luz da barra de progresso e todas as luzes de programa estão piscando.**

- O motor está sobrecarregado e precisa ser reiniciado. Tire o aparelho da tomada, remova a tigela e deixe a base do motor esfriar por aproximadamente 15 minutos antes de ligá-lo novamente.
- Remova a tampa da tigela externa e a lâmina. Certifique-se de que nenhum ingrediente esteja obstruindo o encaixe da tampa.
- Os ingredientes que você está tentando processar podem ser muito densos. Certifique-se de usar ingredientes com açúcar ou gordura. Siga as receitas no guia de inspiração para melhores resultados.
- Seu congelador pode estar com a temperatura muito baixa. O aparelho foi projetado para processar bases entre -13°C e -22°C. Altere a configuração do congelador, mova o pote para a frente do congelador ou deixe-o no balcão por alguns minutos antes de processar.
- **NÃO** processe um bloco, cubos de gelo ou ingredientes duros e soltos.

## **Dois segmentos intermediários da barra de progresso estão piscando.**

- Houve um erro e o programa não foi concluído com sucesso. Verifique se a lâmina está encaixada corretamente e tente executar o programa de novo.

## **A sobremesa no pote congelou inclinada no congelador.**

- Para melhores resultados, não processe uma sobremesa no pote que tenha sido congelada de forma inclinada ou que foi retirada e, depois, congelada de novo de maneira irregular.
- Sempre nivele a superfície do seu sorvete antes de congelá-lo novamente. Se a sobremesa tiver sido congelada de maneira irregular, deixe o pote na geladeira para que os ingredientes possam derreter. Em seguida, bata para garantir que os ingredientes sejam combinados. Volte a congelar, certificando-se de colocar o pote sobre uma superfície nivelada no seu congelador.

## **A tigela externa não será liberada da base do motor após o processamento.**

- Aguarde aproximadamente 2 minutos e tente remover a tigela externa de novo. Segure o botão de liberação no lado esquerdo da base do motor e gire o puxador da tigela no sentido horário para removê-la. Isso pode exigir um pouco de força.
- Para evitar que a tigela externa fique presa na base do motor, certifique-se de que a cavidade na parte superior da lâmina esteja totalmente seca antes do processamento. Além disso, ao processar diferentes bases consecutivamente, certifique-se de enxaguar e secar a lâmina após processar cada base. Com algumas receitas, a água pode congelar entre a lâmina e a base do motor, fazendo com que elas grudem; secar a lâmina entre os usos irá prevenir que isso aconteça.

## **O interior do pote do CREAMi está arranhado.**

- Arranhões leves no interior do pote são normais após seu uso regular. Para evitar arranhões, prepare os ingredientes em uma tigela separada e evite o uso agressivo de utensílios de metal no pote. Limpe com panos macios e não abrasivos.

A Garantia Limitada de Um (1) Ano se aplica a compras feitas em revendedores autorizados da **SharkNinja Operating LLC**. A cobertura da garantia se aplica somente ao proprietário original e ao produto original e não é transferível.

A SharkNinja garante que a unidade permanecerá livre de defeitos de material e mão de obra por um período de um (1) ano a partir da data de compra quando for usada em condições domésticas normais e mantida de acordo com os requisitos descritos no Guia do proprietário, sujeito às seguintes condições e exclusões:

### O que é coberto por esta garantia?

1. A unidade original e/ou peças não desgastáveis consideradas defeituosas, a critério exclusivo da SharkNinja, serão reparadas ou substituídas até um (1) ano a partir da data de compra original.
2. Caso uma unidade de substituição seja concedida, a cobertura da garantia terminará seis (6) meses após a data de recebimento da unidade de substituição ou o restante da garantia existente, o que ocorrer por último. A SharkNinja reserva-se o direito de substituir a unidade por uma de valor igual ou superior.

### O que não está coberto por esta garantia?

1. O desgaste normal das peças desgastáveis (como recipientes de processamento, tampas, potes, lâminas, bases de liquidificadores, potes, racks, bandejas removíveis etc.), que exigem manutenção regular e/ou substituição para garantir o funcionamento adequado da sua unidade, não é coberto por esta garantia.
2. Qualquer unidade que tenha sido adulterada ou usada para fins comerciais.
3. Danos causados por mau uso, abuso, manuseio negligente, falha na manutenção exigida (por exemplo, falha em manter o poço da base do motor livre de derramamentos de alimentos e outros detritos) ou danos devido ao manuseio incorreto durante o transporte.
4. Danos consequenciais e incidentais.
5. Defeitos causados por prestadores de serviços de reparo não autorizados pela SharkNinja. Tais defeitos incluem danos causados no processo de envio, alteração ou reparo do produto SharkNinja (ou qualquer uma de suas peças) quando o reparo é realizado por um prestador de serviços de reparo não autorizado pela SharkNinja.

### Como obter assistência

Se o aparelho não funcionar corretamente enquanto estiver em uso em condições domésticas normais dentro do período de garantia, nossos especialistas do atendimento ao cliente estarão disponíveis através do número **11 3003-9030** para ajudar com suporte ao produto e opções de serviço de garantia, incluindo a possibilidade de atualizar para nossas opções de serviço de garantia VIP para categorias de produtos selecionadas.

### Como iniciar um pedido de garantia

Você deve ligar para **11 3003-9030** para dar início a um pedido de garantia. Você precisará do recibo para fins de comprovação de compra. Tenha o produto à mão quando ligar, para que possamos atender você melhor. Um Especialista em Atendimento ao Cliente fornecerá a você informações para embalagem e devolução.

### Como as leis estaduais se aplicam

Esta garantia concede a você direitos legais específicos, e você também pode ter outros direitos que variam de estado para estado. Alguns estados não permitem a exclusão ou limitação de danos incidentais ou consequenciais, de modo que as condições acima podem não se aplicar a você.



 @NinjaKitchenBR

 @NinjaKitchenBR

 Ninja Kitchen Brasil

 Ninja Kitchen Brasil

## GUARDE ESTAS INFORMAÇÕES

Número do modelo: : \_\_\_\_\_

Número de série: \_\_\_\_\_

Data da compra:  
(Guarda a nota fiscal) \_\_\_\_\_

Loja da compra: \_\_\_\_\_

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO NC301BZA

Tensão: 127V-, 60Hz

Potência: 800 Watts

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO NC301BZB

Tensão: 220-240V-, 50-60Hz

Potência: 800 Watts

**Importado por MCassab Comercio e Industria LTDA  
e Distribuído por MShop Comercial LTDA. CNPJ:  
01.490.698/0066-89, Estrada Municipal Alberto  
Tofanin - KM 5,5 - Condomínio Gaia Terra KM 91 Rod.  
Dom Pedro I - Jarinu - SP - Brasil CEP: 13.240-000.  
SAC: (11) 3003-9030 Garantia legal: 1 ano**

As ilustrações podem diferir do produto real. Estamos constantemente nos esforçando para melhorar nossos produtos, portanto, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

NINJA, CREAMI, CREAMERIZER e CREAMIFY TECHNOLOGY são marcas comerciais da SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

NC301BZSeries\_IB\_P\_MP\_Mv9\_240717