



CREAMi® SWIRL

NC701C Series | Owner's Guide



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

	Read and review instructions for operation and use.
	Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death, or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.
	For indoor and household use only.
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:	

⚠ WARNING

To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. Do not use appliance for other than intended use.

- 1 Read all instructions prior to using the appliance and its accessories.
- 2 Carefully observe and follow all warnings and instructions. This unit contains electrical connections and moving parts that potentially present risk to the user.
- 3 Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- 4 Turn the appliance **OFF**, then unplug the appliance from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug by the body and pull from the outlet. **NEVER** unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- 5 Before use, wash all parts that may contact food. Follow washing instructions covered in this instruction manual.
- 6 Before each use, inspect Creamerizer™ Paddle for damage. If paddle is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.
- 7 **DO NOT** use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.
- 8 This appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **DO NOT** modify the plug in any way.
- 9 **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. This appliance has no user-serviceable parts. If damaged, contact SharkNinja for servicing.
- 10 This appliance has important markings on the plug. The entire supply cord is not suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja for service.
- 11 Extension cords should **NOT** be used with this appliance.
- 12 To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- 13 **DO NOT** allow the cord to hang over the edges of tables or counters. The cord may become snagged and pull the appliance off the work surface.
- 14 **DO NOT** allow the unit or the cord to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- 15 **ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

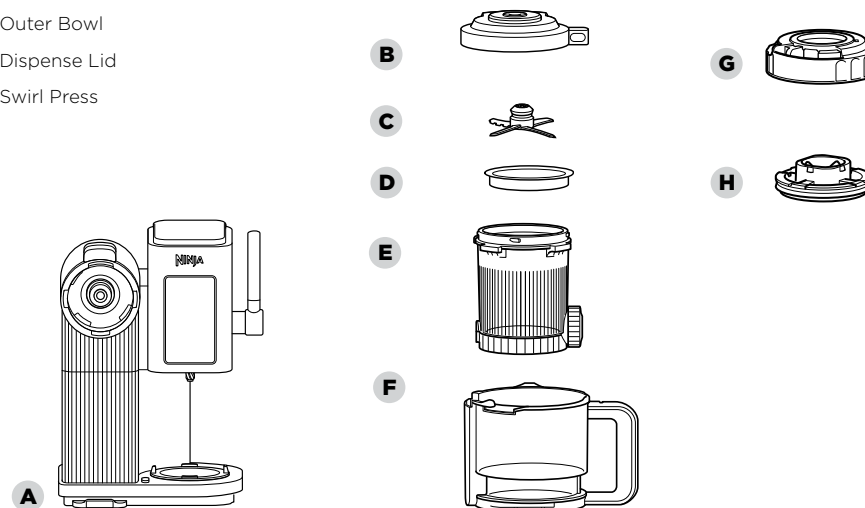
- 16 **DO NOT** allow children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 17 This appliance is **NOT** intended to be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 18 **ONLY** use attachments and accessories that are provided with the product or are recommended by SharkNinja. The use of attachments not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injury.
- 19 **NEVER** place the Swirl Creamerizer™ Paddle on the motor base without it first being attached to the outer bowl lid and the lid being attached to the outer bowl.
- 20 Keep hands, hair, and clothing out of the container when loading and operating.
- 21 During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
- 22 **DO NOT** fill containers past the **MAX FILL** lines.
- 23 **DO NOT** operate the appliance with an empty container.
- 24 **DO NOT** microwave the containers or accessories provided with the appliance, except the CREAMi® Swirl Pint. The pint can be microwaved.
- 25 **DO NOT** microwave the pint for more than 8 minutes at a time. Wait until cooled before microwaving again.
- 26 **NEVER** leave the appliance unattended while in use.
- 27 **DO NOT** mix hot liquids. Doing so may result in pressure buildup and steam exposure that can pose a risk of the user being burned.
- 28 **DO NOT** process dry ingredients without adding liquid to the pint. It is not intended for dry blending.
- 29 **DO NOT** perform grinding operations.
- 30 **NEVER** operate the appliance without lids in place. **DO NOT** attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure the container and lid are properly installed before operation.
- 31 Before operation, ensure all utensils are removed from containers. Failure to remove utensils can cause containers to shatter and potentially result in personal injury and property damage.
- 32 Keep hands and utensils out of containers while mixing to reduce the risk of severe personal injury or damage to the unit. A scraper may be used **ONLY** when the processor is not running.
- 33 **DO NOT** carry the unit by the handle of the outer bowl. Hold the unit by grasping both sides of the unit under the head.
- 34 **DO NOT** process hard, loose ingredients or ice. This appliance is not intended to process loose frozen fruit, a block of solid ice, or ice cubes.
- 35 **DO NOT** freeze the pint at an angle. Pints must be placed on a level surface in the freezer. Pints frozen at an angle should **NOT** be processed.
- 36 The maximum rating wattage can be achieved with the following recipe: Set the freezer to 3°F (-16°C) and let the freezer stabilize. Whisk 1 box of instant chocolate pudding powder (165 grams) with 3 cups (710 ml) of milk for 2 minutes. Pour base into an empty Creami® Swirl Pint up to the MAX FILL line. Place the pint in the freezer for 17.5 hours. Process the base using the RE-SPIN program.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS

- A Motor Base (attached power cord not shown)
- B Outer Bowl Lid
- C Creamerizer™ Paddle
- D Swirl Lid
- E 16 oz. (475 ml) CREAMi® Swirl Pint with Nozzle
- F Outer Bowl
- G Dispense Lid
- H Swirl Press

NOTE: Unit colour, number of pints, and programs may vary by model.



BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Review all warnings before proceeding.

NOTE: All attachments are BPA-free and top-rack dishwasher safe. Ensure the paddle, pint, outer bowl, and lids are all separated before placing in the dishwasher.

DID YOU KNOW?

You can use the outer bowl to carry the CREAMi Swirl Pint after removing it from the freezer.

- 1 Remove all packaging materials from the unit.
- 2 Wash containers, lids, and paddle in warm, soapy water. Use a dishwashing utensil with a handle to clean the paddle.
- 3 Thoroughly rinse and air-dry all parts.
- 4 Wipe control panel with a soft cloth.

FEATURES

 Use the Power button to turn the unit on or off.

INSTALL LIGHT Light will illuminate when unit is not fully assembled for use. If light is blinking, ensure the outer bowl is properly installed. If light is solid, check that the paddle is installed.

COUNTDOWN TIMER Counts down remaining program time in minutes.

READY LIGHT When all parts are correctly installed, the ready light will remain solid until processing or dispensing begins.

PROCESSING MODE When selecting a processing mode, some programs may illuminate under both Soft Serve and Scoop. For programs that illuminate under Scoop, output will be harder and denser. For programs that illuminate under Soft Serve, output will be softer and lighter.

NOTE: If you plan to dispense your creation, we recommend using SOFT SERVE mode.

ONE-TOUCH PROGRAMS Each one-touch program is intelligently designed to whip up delicious creations. Programs vary in length and speed, depending on optimal settings, to get perfectly creamy results for that type of recipe.

NOTE: To cancel an active program, press the power button.

SCOOP PROGRAMS ICE CREAM

Designed for traditionally indulgent recipes. Great for turning dairy and dairy-alternative recipes into thick, creamy, scoopable ice creams.

LITE ICE CREAM

Designed for the health conscious to make keto, paleo, and vegan recipes that are low in sugar and/or fat or use sugar substitutes.

SORBET

Transform fruit-based recipes with high water and sugar content into creamy delights.

GELATO

Transforms cooked bases into rich, dense, Italian-style ice cream.

FROZEN YOGURT

Easily transform your favourite store-bought yogurts into healthy, creamy frozen treats with the touch of a button. When making frozen yogurt, ensure you are using full-fat yogurt with added sugar. Do not process nonfat yogurt or yogurt with no added sugar.

MILKSHAKE

Designed to create quick and thick milkshakes by combining your favourite ice cream (store bought or homemade), milk, and mix-ins.

MIX-IN

Designed to fold in pieces of candies, cookies, nuts, cereal, or frozen fruit to customize a just-processed base or store-bought treat.

NOTE: Mix-ins are not recommended for soft serve recipes.

SOFT SERVE PROGRAMS ICE CREAM

Designed to bring the ice cream shop home. Expand upon classic soft-serve vanilla and chocolate for a whole new world of light, airy, fun flavours.

LITE ICE CREAM

Take classic soft-serve recipes to the next level with lower-fat, lower-sugar, and/or sugar-substitute options. Choose when processing paleo or vegan recipes.

FRUIT WHIP

Fruit Whip has the consistency of soft-serve but uses a dairy-free fruit base, resulting in a sweet, tangy fruit flavour for a light, refreshing treat.

FROZEN CUSTARD

Elevate custard-based recipes with richer, creamier, swirly textures.

FROZEN YOGURT

Create yogurt-shop quality treats ready for dispensing. Mix your favourite store-bought yogurts with milk and spin to create light, airy, fro-yo-shaped results.

SCOOP/SOFT SERVE PROGRAMS CREAMiFIT™

A unique program for high-protein, lower-calorie, low-sugar bases. Offers a faster, longer program to whip air through ingredients at the touch of a button.

RE-SPIN

Designed to ensure a smooth texture after running one of the one-touch programs. Re-spin is often needed when the base is very cold (-7°F [-22°C]) and the texture is crumbly rather than creamy.



FREEZING TIPS



For best results, set your freezer between 9°F (-13°C) and -7°F (-22°C). The CREAMi® Swirl is designed to process bases within this range. If your freezer is within this range, your pint should reach the appropriate temperature.



DO NOT freeze the Swirl Pint at an angle. Place the Swirl Pint on a level surface in the freezer.



Upright freezers work best. A chest freezer is not recommended, as they tend to reach extremely cold temperatures.



Freeze the base for at least 24 hours. While it may be frozen, the base needs to reach an even colder temperature before it can be processed.



Make the most of your time by prepping several Swirl Pints at once. Keep these Swirl Pints in your freezer to Creamify™ on demand whenever a craving strikes.

Don't want to wait 24 hours? Customize store-bought ice cream with mix-ins or make a milkshake. To customize store-bought ice cream, scoop the ice cream into a Swirl Pint and skip to step 11a.

This is NOT a blender.

DO NOT process a solid block of ice or ice cubes.

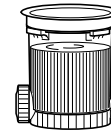
DO NOT make a smoothie or process hard, loose ingredients.

Fruit must be crushed to release its juice or combined with other ingredients and frozen before processing.

USING THE CREAMi SWIRL

IMPORTANT: Review all warnings before proceeding.

- 1 Add ingredients to the CREAMi Swirl Pint. **DO NOT** add ingredients past the MAX FILL line. For recipe inspiration, choose from hundreds of recipes at ninjakitchen.ca.



- 2 If the recipe requires the ingredients to be frozen, snap the lid on the Swirl Pint and freeze for at least 24 hours.

NOTE: The unit must be plugged in **BEFORE** assembly. The unit will not run if the outer bowl is installed before the unit is plugged in.

- 3 Plug in the unit and place on a clean, dry, level surface such as a countertop or table.



- 4 When the base is prepped or frozen, remove the Swirl Pint lid and place the Swirl Pint in the outer bowl.

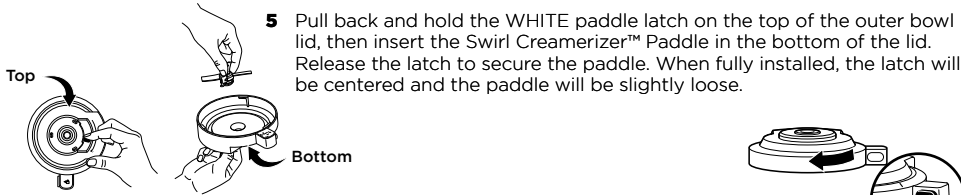
NOTE: DO NOT process the Swirl Pint if ingredients have been frozen at an angle or if the Swirl Pint has been scooped out of and then re-frozen unevenly.

Always smooth out the surface of a processed treat before re-freezing. If frozen unevenly, put the Swirl Pint in the fridge to allow the ingredients to melt, then whisk to combine ingredients. Re-freeze, making sure the Swirl Pint is on a level surface in the freezer.



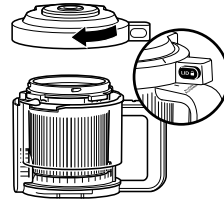
USING THE CREAMi® – CONT

IMPORTANT: Review all warnings before proceeding.

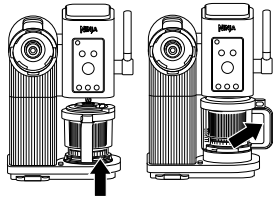


5 Pull back and hold the **WHITE** paddle latch on the top of the outer bowl lid, then insert the Swirl Creamerizer™ Paddle in the bottom of the lid. Release the latch to secure the paddle. When fully installed, the latch will be centered and the paddle will be slightly loose.

6 Position the tab of the lid just slightly to the right of the outer bowl handle so the lines on the lid and handle align. Rotate the lid clockwise to lock.



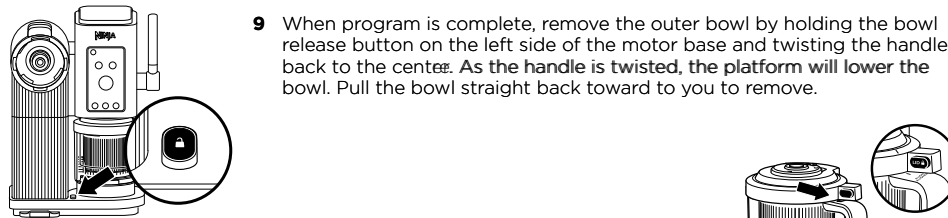
7 With the unit plugged in, place the outer bowl onto the motor base with the handle centered below the control panel. Twist the handle to the right to raise the platform and lock the bowl in place, signaled by a click.



8 Press the power button to turn on the unit. If the outer bowl is properly installed, the control panel will illuminate and the **READY** indicator will be solid. Select **SOFT SERVE** or **SCOOP** as your processing mode. Then select the program that matches your base. The timer will count down the program. The program will automatically stop when complete.

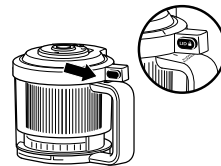


NOTES: If the install light is flashing, the unit is not fully assembled for use. First ensure the outer bowl is correctly installed. If the outer bowl is installed, check the paddle is also installed. Make sure you plug in the unit **BEFORE** installing the bowl.

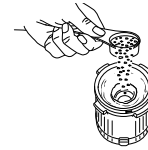


9 When program is complete, remove the outer bowl by holding the bowl release button on the left side of the motor base and twisting the handle back to the center. As the handle is twisted, the platform will lower the bowl. Pull the bowl straight back toward to you to remove.

10 To remove lid, press the lid unlock button and twist the lid counterclockwise.



NOTE: The unit does not allow One-Touch Programs to be run back to back. Between programs, lower the bowl and check the results before proceeding



11a FOR SCOOP RECIPES ONLY If adding mix-ins, use a spoon to create a 1 1/2-inch (4 cm) wide hole that reaches the bottom of the processed portion of the Swirl Pint. Add chopped or broken mix-ins to the hole in the Swirl Pint and repeat steps 6-10 to process again using the same processing zone and the **MIX-IN** program.

MIX-IN TIPS

Add 1/4 cup (40 g) of crushed candies, frozen fruits, chopped nuts, chocolate pieces, and more. When adding several different types of mix-ins, do not exceed 1/4 cup (40 g) in total. Adjust the quantity of mix-ins to taste, ensuring the outer bowl lid can still comfortably close over the Swirl Pint.

Hard mix-ins will remain intact.

Mix-ins like chocolate, candy, and nuts will not be broken down during the **MIX-IN** program. Use mini chocolate chips and candies or pre-chopped ingredients.

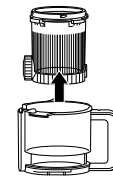
Soft mix-ins will get broken down. Mix-ins like cereal, cookies, and frozen fruit will end up smaller after the **MIX-IN** program. Use bigger pieces of soft ingredients.

For ice cream and gelato, **fresh fruit, sauces, and spreads are NOT recommended** as mix-ins. Adding fresh fruit, fudge, and caramel sauces will water down your treat. Chocolate hazelnut spread and nut butters also do not mix well. Frozen fruit or chocolate/caramel shell toppings are recommended.

11b If not adding mix-ins, **RE-SPIN** can be used on a crumbly or powdery Swirl Pint to make it more creamy. **RE-SPIN** is often needed for very cold bases. If the treat is smooth and scoopable, go to step 12. If the base is crumbly or powdery, repeat steps 6-10 to process again using the **RE-SPIN** program

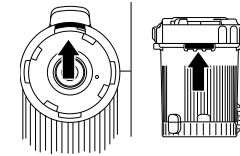
NOTE: Do not **RE-SPIN** before using the **MIX-IN** program.

RE-SPIN
FAIRE TOURNER



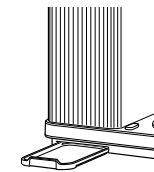
12 Lift the Swirl Pint out of the outer bowl and enjoy **OR** continue on to prep for dispense.

13 Locate the **WHITE** dispense lid. Place and twist the dispense lid onto the pint.

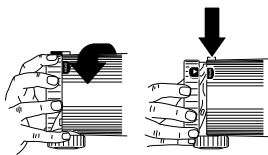


14 Install pint by aligning the **blue pint tab** with the **blue tab on the dispense area** on the left of the unit. Twist until you hear a click.

15 Pull out the drip tray from the base of the unit.



USING THE CREAMI® – CONT

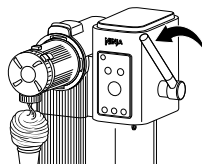


- 16** Then, twist the WHITE pint base clockwise until it fully extends towards you to the OPEN position.

NOTE: If you forget this step, you will receive a flashing “E” error when you attempt to dispense.

- 17** To dispense, pull the handle towards you. The farther you pull the handle, the faster the output will dispense. To stop dispensing, let go of the handle.

NOTE: It will take about 15 seconds for the output to come out of the nozzle.

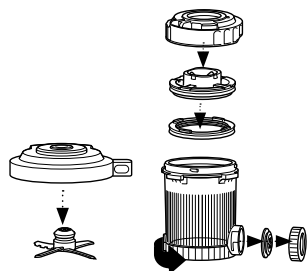
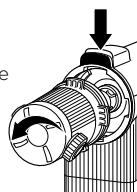


- 18** If you still have ice cream remaining in your pint, press the RETRACT button to retract the Swirl Press.

NOTE:

- Your swirl press will automatically retract once the pint is fully empty.
- If you still have ice cream remaining in your pint, press the RETRACT button it retract the plunger for pint removal

- 19** To release your pint, press and hold the RELEASE button while twisting the pint counterclockwise.



- 20** Rinse the outer bowl lid to remove any sticky residue or pieces wedged in the Swirl Creamerizer™ Paddle. Then detach the paddle by pressing the latch on the top of the outer bowl lid. For easy cleanup, release paddle directly into the sink.

NOTE: If you dispensed your ice cream, remove the dispense lid and nozzle from the pint. To detach the plunger, hold the plunger latch on top of the lid.

- 21** Turn off the unit by pressing the power button. Unplug the unit when finished. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.



- 22** Didn't finish your Swirl Pint? Ensure the base of your Swirl Pint is closed and any ice cream is rinsed out from the nozzle cavity. Flatten the top of your frozen treat with a spoon or spatula before refreezing. If the treat is hard after re-freezing, process it again on the program used to make it. If it's soft, just scoop and enjoy it.

NOTE: If your treat contains mix-ins, processing again will further crush your mix-ins and create a new flavour.

CARE & MAINTENANCE

CLEANING

NOTE: Before cleaning, remove the Swirl Creamerizer™ Paddle from the outer bowl lid by rinsing the lid and then pressing the paddle latch.

Hand-Washing

Wash containers, lids, Swirl Press, and paddle in warm, soapy water. Use a dishwashing utensil with a handle to clean the paddle. Thoroughly rinse and air-dry all parts.

Dishwasher

Containers, lids, Swirl Press, and paddle are top-rack dishwasher safe. Ensure the paddle, Swirl Pint, outer bowl, and lids are all separated before placing them in the dishwasher.

Outer Bowl Lid

Remove paddle before cleaning the outer bowl lid as ingredients may be stuck under the paddle. Then run warm water through the paddle release lever and out the drain holes on either side. Position the lid with the lever side down to fully drain the lid. Remove the dark grey rubber lip seal wrapped around the middle of the underside of the outer bowl lid. Then hand wash the lid and seal with warm, soapy water or place in the dishwasher.

Dispense Lid

Remove swirl press before cleaning the dispense lid as ingredients may be stuck under the swirl press. Then run warm water through the swirl press release lever and out the drain holes on either side.

Swirl Press

Remove swirl press before cleaning the dispense lid as ingredients may be stuck under the swirl press. Then run warm water through the swirl press release lever and out the drain holes on either side.

Motor Base

Unplug the motor base before cleaning. Wipe motor base with a clean, damp cloth. Do not use abrasive cloths, pads, or brushes to clean the base.

Using a damp cloth, wipe the spindle below the control panel after each use.

If liquid is trapped between the motor base and the platform, raise the platform to clean. Place the outer bowl onto the motor base with the handle centered below the control panel. Twist the handle to the right to raise the platform. Then use a damp cloth to clean the area between the base and the raised platform.

Dispense Area

Unplug the motor base before cleaning. Wipe dispense area with a clean, damp cloth. Do not use abrasive cloths, pads, or brushes to clean the base.

STORING

For cord storage, wrap the cord with the hook-and-loop fastener near the back of the motor base.

DO NOT wrap the cord around the bottom of the base for storage.

Do store any remaining attachments alongside the unit or in a cabinet where they will not be damaged or create a hazard.

RESETTING THE MOTOR

This unit features a unique safety system that prevents damage to the motor and drive system should you inadvertently overload it. If the unit is overloaded, the motor will be temporarily disabled. Should this occur, follow the reset procedure below.

- 1 Unplug the unit from the electrical outlet.
- 2 Allow the unit to cool for approximately 15 minutes.
- 3 Remove the outer bowl lid and paddle. Ensure no ingredients are jamming the lid assembly.

IMPORTANT: Ensure that maximum capacities are not exceeded. This is the most typical cause of appliance overload.

NOTE: DO NOT process a solid block of ice or ice cubes. **DO NOT** make a smoothie or process hard, loose ingredients. Fruit must be crushed to release its juice or combined with other ingredients and frozen before processing.

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠WARNING To reduce the risk of shock and unintended operation, turn power off and unplug unit before troubleshooting.

Unit moves on counter while processing.

- Make sure the countertop and the feet of the unit are clean and dry.

Frozen treat is liquid, not solid, after processing.

- If a base is soft after processing, put the CREAMi® Swirl Pint back in the freezer for several hours or until desired consistency is reached.
- For best results, freeze base for at least 24 hours and process immediately after removing from the freezer. If the processed base is still not firm, try setting your freezer to a colder temperature. The unit is designed to process bases between 9°F and -7°F.
- The proportion of fat or sugar may be too high in your recipe. Consult the inspiration guide and use the included recipes as a guide for best results.

Frozen treat looks crumbly or powdery after processing.

- When bases are frozen in very cold freezers, they may come out crumbly. After running a One-Touch Program, use the RE-SPIN program to make your frozen treat smoother and creamier.
- The proportion of fat or sugar may be too low in your recipe. Consult the inspiration guide and use the included recipes as a guide for best results.

One-Touch Programs will not illuminate.

- Ensure the unit is plugged into a working outlet before installing the outer bowl. Then press the power button to select a program.
- Make sure the unit is fully assembled for use. If the unit is powered on and the outer bowl is not installed correctly, the install light will flash. If the paddle is not installed correctly, the install light will illuminate. All One-Touch Programs will be available, when the unit is fully assembled and a processing mode has been selected.
- The unit does not allow you to run programs back to back. Between programs, lower the bowl and check the results before raising the bowl and running another program.

Install light is flashing.

- For processing: The outer bowl is not installed or is not installed correctly. Re-install the paddle into the outer bowl lid and the lid onto the outer bowl, then re-install the outer bowl onto the motor base until it clicks into place.
- For dispensing: The nozzle is not open, or the nozzle tab is not fully in contact with the unit. Be sure to open the nozzle and that it is in contact with the unit. Once that occurs, the READY light will come on and remain solid.

Install light is steadily illuminated.

- The outer bowl is correctly installed, but the paddle is missing or has been incorrectly installed. Lower the platform by pressing and holding the bowl release button on the left of the motor base while twisting the outer bowl handle toward the centre. Be sure the paddle is installed in the lid.

The display shows E1 or E2 and the program lights are flashing.

- The motor has overloaded and needs to be reset. Unplug the unit, remove the bowl, and allow the motor base to cool for approximately 15 minutes before running again.
- Remove the outer bowl lid and paddle. Ensure no ingredients are jamming the lid assembly.
- The ingredients you are trying to process might be too dense. Make sure you are using ingredients with sugar or fat. Follow the recipes in the inspiration guide for best results.
- Your freezer might be very cold. The unit is designed to process bases between 9°F (-13°C) and -7°F (-22°C). Change the setting of your freezer, move the Swirl Pint to the front of your freezer, or leave the Swirl Pint out on the counter for a few minutes before processing.
- **DO NOT** process a solid block of ice, ice cubes, or hard, loose ingredients.

The display shows E3 and the program lights are flashing.

- There was an error and the program did not successfully complete. First, unplug the unit. Check that the paddle is installed properly, then plug the unit back in and try running the program again.

Swirl Pint froze at an angle in the freezer.

- For best results, do not process a Swirl Pint that has been frozen at an angle or scooped out of and then refrozen unevenly.
- Always smooth-out the surface of your ice cream before re-freezing. If the Swirl Pint is frozen unevenly, put the Swirl Pint in the fridge to allow the ingredients to melt. Then whisk to make sure the ingredients are combined. Refreeze, making sure to place the Swirl Pint on a level surface in your freezer.

Outer bowl will not release from motor base after processing.

- Wait approximately 2 minutes, then try to remove the outer bowl again. Hold the release button on the left side of the motor base and twist bowl handle clockwise to remove. This may take some force.
- To prevent the outer bowl from getting stuck on the motor base, make sure the cavity on top of the paddle is fully dry before processing. Also, when processing different bases consecutively, make sure to rinse and dry the paddle after processing each base. With some recipes, water may freeze between the paddle and motor base causing them to stick together; drying the paddle between runs will prevent this.

Inside of CREAMi® Swirl Pint is scratched.

- Light scratching of the Swirl Pint is normal after regular use. To keep the Swirl Pint from scratching, prep ingredients in a separate bowl and avoid aggressive use of metal utensils in the Swirl Pint. Clean with soft, non-abrasive cloths.

The display shows a flashing “E” and the Swirl Press has retracted.

- Check your pint base and ensure the pint base is open for ice cream to travel through. If the base is not open, you will have to unlock and reinstall your pint into the dispense area then open the pint base to continue dispensing.
- If your pint base was open and you previously dispensed from this pint and refroze the pint, there may be unprocessed ice cream in the nozzle cavity. Remove the pint from the dispense area and make sure there is no frozen output in the nozzle cavity. If you see frozen ice cream, run the area under warm water and remove the frozen ice cream with the back of a spoon or fork. Then reinstall the pint for dispensing and try again.
- If you pint base was open, remove the pint base from the dispense area. If you used mix-ins, the nozzle is most likely clogged. To prevent damage to the machine, it is recommended rinse the nozzle area and scoop the output from your pint into your desired container. Mix-ins are not recommended for dispensing.
- If you did not use mix-ins and the pint base was open, your ice cream may be too dense for dispensing and will need be processed again on RE-SPIN. Remove the dispense lid and nozzle and follow steps 6-11 until the output no longer looks crumbly or powdery. Then you can repeat steps 12-17 for dispensing.
- If after respinning your output will still not dispense, your output is too dense for dispensing and will need to be enjoyed by scooping from the pint.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, visit ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories

GET HELP RIGHT NOW!
DON'T RETURN TO THE STORE.
Questions or Problems?

CALL US: 1 855 520 7816
Toll-free customer support line

PRODUCT REGISTRATION

Visit ninjakitchen.ca/register/guarantee to register your new Ninja™ product within ten (10) days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase, and model number along with your name and address.

The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By registering, you acknowledge you have read and understood the instructions for use and warnings set forth in the accompanying instructions.

Shark | NINJA

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

The One (1) Year Limited Warranty applies to purchases made from authorized retailers of **SharkNinja Operating LLC**. Warranty coverage applies to the original owner and to the original product only and is not transferable.

SharkNinja warrants that the unit shall be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in the Owner's Guide, subject to the following conditions and exclusions:

What is covered by this warranty?

1. The original unit and/or non-wearable parts deemed defective, in SharkNinja's sole discretion, will be repaired or replaced up to one (1) year from the original purchase date.
2. In the event a replacement unit is issued, the warranty coverage ends six (6) months following the receipt date of the replacement unit or the remainder of the existing warranty, whichever is later. SharkNinja reserves the right to replace the unit with one of equal or greater value.

What is not covered by this warranty?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as containers, lids, paddles, motor bases, etc.), which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit, are not covered by this warranty. Replacement parts are available for purchase at ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
3. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance (e.g., failure to keep the well of the motor base clear of food spills and other debris), or damage due to mishandling in transit.
4. Consequential and incidental damages.
5. Defects caused by repair persons not authorized by SharkNinja. These defects include damages caused in the process of shipping, altering, or repairing the SharkNinja product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
6. Products purchased, used, or operated outside North America.

How to get service

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit support.ninjakitchen.ca for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1 855 520 7816** to assist with product support and warranty service options, including the possibility of upgrading to our VIP warranty service options for select product categories. So we may better assist you, please register your product online at ninjakitchen.ca/register/guarantee and have the product on hand when you call.

SharkNinja will cover the cost for the customer to send in the unit to us for repair or replacement. A fee of \$20.95 (subject to change) will be charged when SharkNinja ships the repaired or replacement unit.

How to initiate a warranty claim

You must call **1 855 520 7816** to initiate a warranty claim. You will need the receipt as proof of purchase. We also ask that you register your product online at ninjakitchen.ca/register/guarantee and have the product on hand when you call, so we may better assist you. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

How state law applies

This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state. Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

NOTES

NINJA®

CREAMi® SWIRL

Série NC701C | Guide de l'utilisateur



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT TOUTE UTILISATION
DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

	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 :	

⚠ AVERTISSEMENT

Afin de réduire les risques de blessure, d'incendie, de décharge électrique ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les avertissements numérotés suivants et les instructions qui s'y rattachent. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

- 1 Lisez toutes les directives avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- 2 Respectez soigneusement tous les avertissements et toutes les directives. 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 de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces et avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise de courant. Ne débranchez **JAMAIS** la fiche en tirant sur le cordon.
- 5 Avant toute utilisation, lavez toutes les pièces qui peuvent entrer en contact avec des aliments. Suivez les directives de nettoyage indiquées dans ce manuel.
- 6 Avant chaque utilisation, vérifiez si la palette du Creamerizer™ est endommagée. 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 de courant polarisée. Si la fiche refuse de s'insérer à fond dans la prise, essayez dans l'autre sens. Si le problème persiste, communiquez avec un électricien qualifié. **NE** modifiez **PAS** la fiche de quelque façon que ce soit.
- 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 que ce soit. Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. En cas de dommage, contactez SharkNinja pour obtenir une réparation.
- 10 Des mentions importantes figurent sur la fiche de l'appareil. Il n'est pas possible de remplacer le cordon d'alimentation. En cas de dommage, contactez SharkNinja pour obtenir une réparation.
- 11 **N'utilisez PAS** de cordon prolongateur avec cet appareil.
- 12 Pour éviter tout risque de décharge électrique, **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 d'une table ou d'un comptoir. Il pourrait s'accrocher et l'appareil pourrait tomber au sol.
- 14 **NE** laissez **PAS** l'appareil ou son cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris des cuisinières et des appareils de chauffage.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT TOUTE UTILISATION
DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

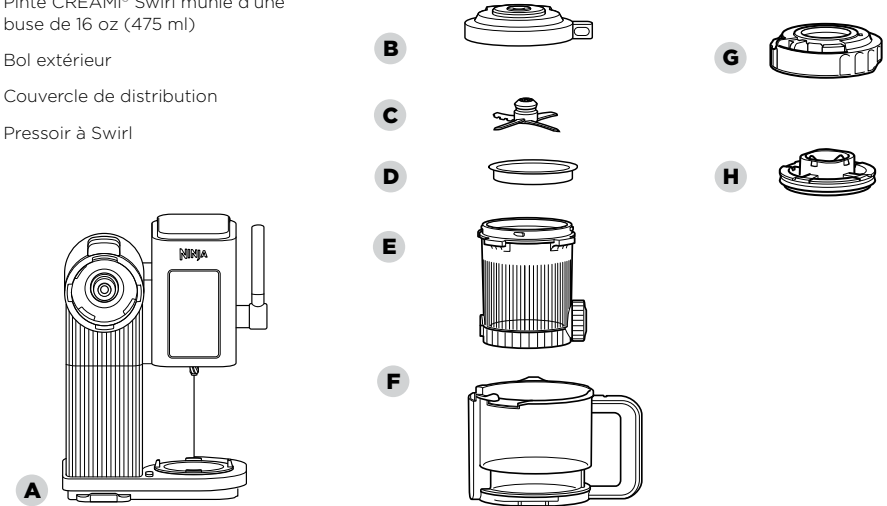
- 15 Utilisez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface sèche et plane.
- 16 **NE** laissez **PAS** les enfants utiliser l'appareil ou s'en servir comme jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 17 Cet appareil **N'est PAS** destiné à être utilisé 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 directives 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 qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja peut causer un incendie, une décharge électrique 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 du bol extérieur et que le couvercle ne soit fixé au bol extérieur.
- 20 Gardez les mains, les cheveux et les vêtements éloignés du contenant lors du remplissage et de l'utilisation de l'appareil.
- 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 si son contenant est vide.
- 24 **NE** placez **PAS** les contenants ou accessoires fournis avec l'appareil au micro-ondes, à l'exception de la pinte CREAMi® Swirl. La pinte peut être utilisée au micro-ondes.
- 25 **NE** réchauffez **PAS** la pinte au micro-ondes pendant plus de 8 minutes à la fois. Attendez qu'elle refroidisse avant de la remettre au micro-ondes.
- 26 **NE** faites **JAMAIS** fonctionner l'appareil sans surveillance.
- 27 **NE** mélangez **PAS** des liquides chauds. Cela pourrait engendrer une accumulation de pression et de vapeur pouvant causer des brûlures à l'utilisateur.
- 28 **NE** transformez **PAS** des ingrédients secs sans ajouter du liquide dans la pinte. L'appareil n'est pas conçu pour transformer des ingrédients secs.
- 29 **NE** broyez **PAS** des aliments.
- 30 **N'utilisez JAMAIS** l'appareil sans les couvercles. **NE** tentez **PAS** de forcer le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le contenant et le couvercle sont correctement installés avant d'utiliser l'appareil.
- 31 Avant toute utilisation, assurez-vous de retirer tous les ustensiles des récipients. Sinon, il pourrait se briser et causer des blessures à l'utilisateur et des dommages à la propriété.
- 32 Gardez les mains et les ustensiles à l'extérieur des contenants durant le mélange afin de limiter le risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil. Utilisez une spatule pour gratter les parois du contenant **UNIQUEMENT** lorsque l'appareil n'est pas en marche.
- 33 **NE** transportez **PAS** l'appareil en le saisissant par la poignée du bol extérieur. Saisissez-le de chaque côté, sous la tête.
- 34 **NE** transformez **PAS** des ingrédients durs ou en vrac ni des glaçons. 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 déposées sur une surface plane du congélateur. Les pintes congelées en biais **NE** doivent **PAS** être transformées.
- 36 La puissance maximale peut être atteinte en suivant la recette suivante : Réglez le congélateur à 3°F (-16°C) et laissez-le atteindre la température réglée. Fouettez une boîte de mélange de pudding au chocolat instantané (165 g) avec 3 tasses (710 ml) de lait pendant 2 minutes. Versez la préparation dans une pinte CREAMi® Swirl jusqu'à la ligne MAX FILL (remplissage maximal). Placez la pinte au congélateur pendant 17,5 heures. Transformez la base à l'aide du programme FAIRE TOURNER.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES

- A Base du moteur (le cordon d'alimentation n'est pas illustré)
- B Couvercle du bol extérieur
- C Palette du Creamerizer™
- D Couvercle du Swirl
- E Pinte CREAMi® Swirl munie d'une buse de 16 oz (475 ml)
- F Bol extérieur
- G Couvercle de distribution
- H Pressoir à Swirl

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



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Lisez attentivement toutes les directives à cet effet au préalable.


REMARQUE : Tous les accessoires sont exempts de BPA et peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Assurez-vous que la palette, la pinte, le bol extérieur et les couvercles sont tous séparés avant de les mettre au lave-vaisselle.

LE SAVIEZ-VOUS?

Vous pouvez utiliser le bol extérieur pour transporter la pinte CREAMi Swirl à sa sortie du congélateur.

- 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 doté d'une poignée pour nettoyer la palette.
- 3 Rincez soigneusement toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.
- 4 Essuyez le panneau de commande avec un chiffon doux.

FONCTIONNALITÉS

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

VOYANT INSTALLER Le voyant s'allume lorsque l'appareil n'est pas entièrement assemblé à des fins d'utilisation. Si le voyant clignote, assurez-vous que le bol extérieur est correctement installé. Si le voyant est fixe, vérifiez que la spatule est bien installée.

COMPTE À REBOURS Indique le restant au programme en minutes.

VOYANT PRÊT Lorsque toutes les pièces sont correctement installées, le voyant Prêt reste allumé jusqu'au début du traitement ou de la distribution.

MODE DE TRAITEMENT Lors de la sélection d'un mode de traitement, certains programmes s'illuminent sous les modes Crème glacée molle et Boule. Lorsque vous utilisez les programmes illuminés sous le mode Boule, la crème glacée est plus dure et plus dense. Lorsque vous utilisez les programmes illuminés sous le mode Crème glacée molle, la crème glacée est plus molle et plus légère.

REMARQUE : Si vous prévoyez de distribuer votre création, nous vous recommandons d'utiliser le mode CRÈME GLACÉE MOLLE.

PROGRAMMES À TOUCHE UNIQUE Chaque programme à touche unique est conçu afin de vous permettre de préparer de délicieuses créations. Les programmes varient en durée et en vitesse de sorte à créer des préparations parfaitement crémeuses pour le type de recette sélectionné.

REMARQUE : Pour interrompre un programme en cours, appuyez sur le bouton d'alimentation.

PROGRAMMES DU MODE BOULE CRÈME GLACÉE

Conçus pour créer des recettes gourmandes traditionnelles. Idéal pour transformer les recettes à base de produits laitiers et de produits végétaux en crèmes glacées épaisses, crémeuses, à servir en boules.

CRÈME GLACÉE LÉGÈRE

Conçu pour les personnes soucieuses de leur santé désirant préparer des recettes cétogènes, paléo et végétaliennes faibles en sucre ou en matières grasses, ou pour utiliser des substituts de sucre.

SORBET

Transforme les recettes à base de fruits à forte teneur en eau et en sucre en délices crémeux.

GELATO (non offert sur tous les modèles)

Transforme les bases cuites en crème glacée riche et dense de style italienne.

YOGOURT GLACÉ

Transforme facilement vos yogourts préférés du commerce en gâteries glacées saines et crémeuses à la simple pression d'un bouton. Lorsque vous préparez du yogourt glacé, assurez-vous d'utiliser un yogourt riche en matière grasse contenant du sucre ajouté. Ne transformez pas du yogourt sans matière grasse ou sans sucre ajouté dans cet appareil.

LAIT FRAPPÉ

Conçu pour créer rapidement des laits frappés épais en combinant votre crème glacée préférée (maison ou du commerce), du lait et des garnitures.

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 n'est pas recommandé d'ajouter des ingrédients dans les recettes de crème glacée molle.



PROGRAMMES DU MODE CRÈME GLACÉE MOLLE CRÈME GLACÉE

Conçus pour ramener le bar laitier à la maison. Cessez de vous limiter aux crèmes glacées molles classiques à la vanille et au chocolat et découvrez un nouveau monde de saveurs légères, aériennes et amusantes.

CRÈME GLACÉE LÉGÈRE

Faites passer les recettes classiques à un niveau supérieur avec des produits à faible teneur en matières grasses, à faible teneur en sucre ou à base de substituts de sucre. Sélectionnez cette option pour préparer des recettes paléo ou végétaliennes.

FRUITS FOUETTÉS

La fonction Fruits fouettés offre la consistance d'une crème glacée molle, mais utilise une base aux fruits sans produits laitiers, ce qui permet de conférer une saveur de fruits sucrés et acidulés à votre délice léger et rafraîchissant.

CRÈME PÂTISSIÈRE SURGELÉE

Rehaussez vos recettes à base de crème pâtissière avec des textures plus riches, plus crémeuses et en torsade.

YOGOURT GLACÉ

Créez des gâteries dignes d'un bar laitier prêtes à être servies. Mélangez vos yogourts du commerce préférés avec du lait et faites-les tourner pour créer des délices légers sous forme de yogourt glacé.

PROGRAMMES DES MODES BOULE ET CRÈME GLACÉE MOLLE CREAMIFIT™

Un programme unique pour les bases riches en protéines, faibles en calories et faibles en sucre. Offre un programme plus rapide et plus long pour faire circuler l'air dans les ingrédients à la simple pression d'un bouton.

FAIRE TOURNER

Conçu pour créer une texture lisse après l'exécution de l'un des programmes à touche unique. Il est souvent nécessaire d'utiliser la fonction Faire tourner lorsque la base est très froide (-7°F [-22°C]) et que la texture est plus granuleuse que crémeuse.

CONSEILS POUR LA CONGÉLATION



Pour obtenir les meilleurs résultats, réglez votre congélateur entre 9°F (-13°C) and -7°F (-22°C). Le CREAMi® Swirl est conçu pour transformer des bases dont la température se situe dans cette plage. Si la température de votre congélateur est comprise dans cette plage, votre pinte devrait atteindre la température appropriée.



NE congelez **PAS** la pinte Swirl en biais. Placez la pinte Swirl sur une surface plane du congélateur.



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



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



Maximisez votre temps en préparant plusieurs pintes Swirl à la fois. Conservez-les dans votre congélateur pour utiliser la technologie Creamify™ chaque fois que l'envie vous prend.

Vous ne voulez pas attendre 24 heures? Personnalisez de la crème glacée du commerce en y incorporant des ingrédients ou préparez un lait frappé.

Pour personnaliser de la crème glacée du commerce, transférez-la dans une pinte Swirl et passez à l'étape 11a.

Cet appareil n'est PAS un mélangeur.

NE mélangez **PAS** de blocs de glace ou de glaçons.

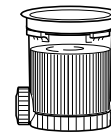
NE préparez **PAS** de boissons frappées et **NE** mélangez **PAS** des ingrédients durs ou libres.

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

UTILISATION DU CREAMi SWIRL

IMPORTANT : Lisez attentivement toutes les directives à cet effet au préalable.

1 Ajoutez les ingrédients dans la pinte Swirl du CREAMi. **NE** dépassez **PAS** la ligne MAX FILL (remplissage maximal). Pour vous inspirer, choisissez parmi les centaines de recettes publiées sur le site ninjakitchen.ca.



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

REMARQUE : L'appareil doit être branché **AVANT** d'être assemblé. L'appareil ne fonctionnera pas si le bol extérieur est installé avant que l'appareil ne soit branché.

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



4 Lorsque la base est préparée ou congelée, retirez le couvercle de la pinte Swirl et déposez-la dans le bol extérieur.

REMARQUE : **NE** transformez **PAS** le contenu de la pinte Swirl si les ingrédients ont été congelés en angle ou s'ils ont été partiellement consommés puis recongelés de manière inégale.

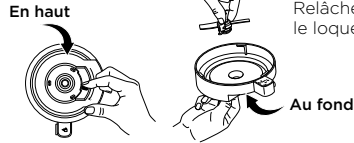
Lissez toujours la surface d'une préparation transformée avant de la recongeler. Si le contenu congelé est inégal, mettez la pinte Swirl au réfrigérateur pour dégeler les ingrédients, puis fouettez-les pour les combiner. Recongelez-les en veillant à placer la pinte Swirl sur une surface plane dans le congélateur.



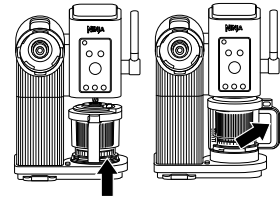
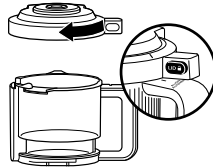
UTILISATION DU CREAMi® - SUITE

IMPORTANT : Lisez attentivement toutes les directives à cet effet au préalable.

- 5** Appuyez sur le loquet BLANC de la palette située sur le dessus du couvercle du bol extérieur, puis insérez la palette Swirl Creamerizer™ sous le couvercle. Relâchez le loquet pour fixer la palette en place. Une fois la palette installée, le loquet sera centré et la palette sera légèrement lâche.



- 6** Positionnez la languette du couvercle juste un peu à droite de la poignée du bol extérieur, de sorte que les lignes du couvercle soient alignées avec celle de la poignée. Tournez le couvercle dans le sens horaire pour le verrouiller en place.

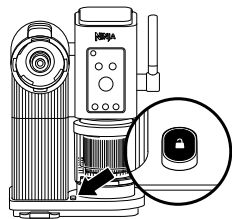


- 7** Branchez l'appareil, puis posez le bol extérieur sur la base du moteur, la poignée centrée avec le panneau de commande. Tournez la poignée vers la droite pour soulever le plateau et fixer le bol en place (vous entendrez un clic).

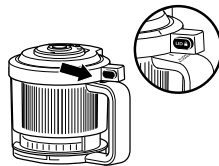


- 8** Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Si le bol extérieur est correctement installé, le panneau de commande s'illuminera et le voyant PRÊT sera fixe. Sélectionnez le mode CRÈME GLACÉE MOLLE ou BOULE. Sélectionnez le programme qui correspond à votre base. Un compte à rebours s'activera. Le programme s'arrêtera automatiquement lorsqu'il est terminé.

REMARQUES : Si le voyant INSTALLER s'allume, l'appareil n'est pas entièrement assemblé ni prêt à être utilisé. Assurez-vous d'abord que le bol extérieur est correctement installé. Dans l'affirmative, vérifiez si la palette est également installée. Assurez-vous de brancher l'unité **AVANT** d'installer le bol.

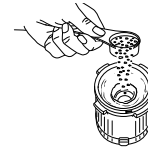


- 9** Une fois le programme exécuté, retirez le bol extérieur en appuyant sur son bouton de dégagement situé sur le côté gauche de la base du moteur et en tournant la poignée vers le centre. Lorsque la poignée est déplacée, le bol descend. Tirez le bol vers vous pour le retirer.



- 10** Pour retirer le couvercle, appuyez sur son bouton de dégagement et tournez-le dans le sens antihoraire.

REMARQUE : L'appareil ne permet pas d'exécuter des programmes à touche unique consécutivement. Entre les programmes, abaissez le bol et vérifiez les résultats obtenus avant de poursuivre.



- 11a POUR LES RECETTES À SERVIR EN BOULES SEULEMENT** Si vous incorporez des ingrédients, utilisez une cuillère pour créer un orifice de 1 1/2 po (4 cm) de large jusqu'au fond de la pinte Swirl. Ajoutez des garnitures hachées ou en morceaux dans l'orifice de la pinte Swirl et répétez les étapes 6 à 10 pour mélanger la préparation à nouveau, avec le même mode et la fonction AJOUTER AU MÉLANGE.

CONSEILS POUR L'UTILISATION DU PROGRAMME AJOUTER AU MÉLANGE

Ajoutez 1/4 tasse (40 g) de bonbons broyés, fruits congelés, noix hachées, morceaux de chocolat et plus encore. Si vous incorporez différents types de garniture, nous vous recommandons de ne pas ajouter plus de 1/4 tasse (40 g) au total. N'hésitez pas à modifier la quantité d'ingrédients selon vos goûts, mais assurez-vous que le couvercle du bol extérieur peut toujours se refermer facilement sur la pinte Swirl.

Les ingrédients durs à incorporer resteront intacts.

Les ingrédients à incorporer comme le chocolat, les bonbons et les noix ne seront pas broyés pendant le programme AJOUTER AU MÉLANGE. Nous vous recommandons d'utiliser des brisures de chocolat et des bonbons miniatures ou des ingrédients hachés au préalable.

Les ingrédients mous à incorporer seront broyés. Les ingrédients à incorporer comme les céréales, les biscuits et les fruits surgelés finiront en plus petits morceaux après le programme AJOUTER AU MÉLANGE. Nous vous recommandons d'utiliser de plus gros morceaux d'ingrédients mous.

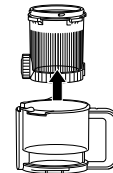
Pour créer de la crème glacée et du gelato, **nous NE recommandons PAS d'incorporer des fruits frais, des sauces et des tartinades** en tant que garnitures. Si vous ajoutez des fruits frais, du fudge ou des sauces au caramel, votre base sera trop liquide. La tartinade au chocolat et aux noisettes et les beurres de noix ne se mélangent pas bien. Nous vous recommandons d'utiliser des fruits congelés ou du chocolat/caramel dur.

- 11 b** Si vous n'ajoutez pas de garnitures, vous pouvez utiliser le programme FAIRE TOURNER pour conférer une texture plus crémeuse à une préparation granuleuse ou poudreuse. Il faut utiliser souvent FAIRE TOURNER pour les bases très froides. Si la préparation obtenue est lisse et peut être mangée à la cuillère, passez à l'étape 12. Si la préparation est granuleuse ou poudreuse, répétez les étapes 6 à 10 pour la mélanger de nouveau avec le programme FAIRE TOURNER.

RE-SPIN
FAIRE TOURNER



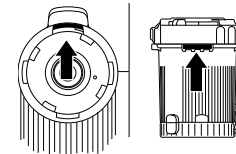
REMARQUE : N'utilisez pas le programme FAIRE TOURNER avant d'utiliser le programme AJOUTER AU MÉLANGE.



- 12** Retirez la pinte Swirl du bol extérieur et savourez votre création **OU** poursuivez aux fins de la distribution.

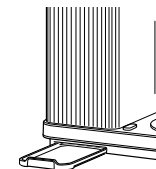


- 13** Repérez le couvercle de distribution BLANC. Installez-le sur la pinte et vissez-le.

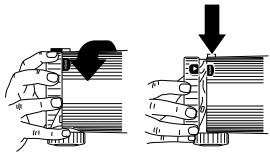


- 14** Installez la pinte en alignant son **repère bleu** avec celui situé dans la **zone de distribution**, à gauche de l'appareil. Tournez jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

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



UTILISATION DU CREAMi® - SUITE

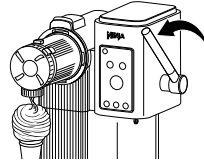


19 Ensuite, tournez la base BLANCHE de la pinte dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit complètement déployée vers vous, en position OPEN (ouverte).

REMARQUE : Si vous oubliez cette étape, le message d'erreur « E » clignotera lorsque vous tenterez de distribuer votre préparation.

20 Pour distribuer votre préparation, dirigez la poignée vers vous. Plus vous abaissez la poignée, plus la distribution est rapide. Pour interrompre la distribution, relâchez la poignée.

REMARQUE : Il faut attendre environ 15 secondes pour que la préparation soit distribuée par la buse.

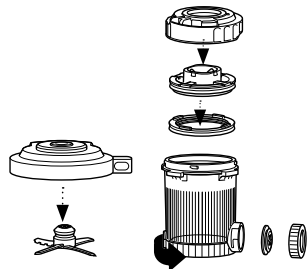


21 S'il reste de la crème glacée dans votre pinte, appuyez sur le bouton RÉTRACTER pour relever le pressoir à Swirl.

REMARQUE :

- Le pressoir à Swirl se rétractera automatiquement lorsque que la pinte sera complètement vide.
- S'il reste de la crème glacée dans votre pinte, appuyez sur le bouton RÉTRACTER pour relever le pressoir à Swirl et retirer votre pinte.

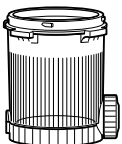
22 Pour libérer votre pinte, appuyez sur le bouton RELEASE (dégager) tout en tournant la pinte dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



23 Rincez le couvercle du bol extérieur pour éliminer tout résidu collant ou tout morceau coincé dans la palette du Swirl Creamerizer™. Retirez ensuite la spatule en appuyant sur le loquet situé sur le couvercle du bol extérieur. Pour faciliter le nettoyage, faites tomber la palette directement dans l'évier.

REMARQUE : Si vous avez distribué votre crème glacée, retirez le couvercle de distribution et la buse de la pinte. Pour détacher le pressoir, appuyez sur son loquet situé sur le couvercle.

24 Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation. Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Consultez la section Entretien pour obtenir des directives sur le nettoyage et le rangement.



25 Vous n'avez pas consommé tout le contenu de votre pinte Swirl? Assurez-vous que la base de votre pinte Swirl est fermée et que toute la crème glacée a été rincée de la cavité de la buse. Lissez la surface de votre délice glacé à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule avant de le remettre 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, plongez-y la cuillère et dégustez.

REMARQUE : Si vous avez incorporé des garnitures à votre délice, un traitement supplémentaire les broiera davantage, créant ainsi une nouvelle saveur.

ENTRETIEN

NETTOYAGE

REMARQUE : Avant le nettoyage, retirez la palette du Swirl Creamerizer™ du couvercle du bol extérieur en rinçant le couvercle, puis en appuyant sur le loquet de la palette.

Lavage à la main

Lavez les contenants, les couvercles, le pressoir à Swirl et la palette à l'eau chaude savonneuse. Utilisez un ustensile de nettoyage doté d'une poignée pour nettoyer la palette. Rincez-les soigneusement et laissez-les sécher à l'air.

Lave-vaisselle

Les récipients, les couvercles, le pressoir à Swirl et la palette peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Assurez-vous que la palette, la pinte Swirl, le bol extérieur et les couvercles sont tous séparés avant de les mettre au lave-vaisselle.

Couvercle du bol extérieur

Retirez la spatule avant de nettoyer le couvercle du bol extérieur, car des ingrédients peuvent être coincés sous celle-ci. Faites ensuite couler de l'eau chaude sur le levier de dégagement de la palette et dans les orifices d'évacuation situés de chaque côté. Positionnez le couvercle, le levier orienté vers le bas, pour le vider complètement. Retirez le joint à lèvres en caoutchouc gris foncé enroulé autour du milieu de la partie inférieure du couvercle du bol extérieur. Ensuite, lavez le couvercle et le joint à la main à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

Couvercle de distribution

Retirez le pressoir à Swirl avant de nettoyer le couvercle de distribution, car des ingrédients peuvent être coincés sous celui-ci. Faites ensuite couler de l'eau chaude sur le levier de dégagement du pressoir à Swirl et dans les orifices d'évacuation situés de chaque côté.

Pressoir à Swirl

Retirez le pressoir à Swirl avant de nettoyer le couvercle de distribution, car des ingrédients peuvent être collés sous celui-ci. Faites ensuite couler de l'eau chaude sur le levier de dégagement du pressoir à Swirl et dans les orifices d'évacuation situés de chaque côté.

Base du moteur

Débranchez la base du moteur avant de le nettoyer. Essayez la base du moteur avec un linge propre et humide. N'utilisez pas de chiffons, de tampons ou de brosses abrasifs pour nettoyer la base du moteur.

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

Si du liquide s'est infiltré entre la base du moteur et le plateau, soulevez le plateau pour le retirer. Placez ensuite le bol extérieur sur la base du moteur en centrant sa poignée sous le panneau de commande. Tournez la poignée vers la droite pour faire monter le plateau. Utilisez ensuite un chiffon humide pour nettoyer la zone située entre la base et le plateau surélevé.

Zone de distribution

Débranchez la base du moteur avant de le nettoyer. Essayez la zone de distribution avec un linge propre et humide. N'utilisez pas de chiffons, tampons ou brosses abrasifs pour nettoyer la base.

RANGEMENT

Pour ranger le cordon, enroulez-le autour du support dédié à cet effet à l'arrière de la base du moteur.

N'enroulez **PAS** le cordon autour de la base pour le ranger.

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. Si l'appareil est surchargé, le moteur sera désactivé temporairement. Dans une telle éventualité, suivez la procédure de réinitialisation ci-dessous.

1 Débranchez l'appareil de la prise de courant.

2 Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.

3 Retirez le couvercle du bol extérieur et la spatule. Assurez-vous qu'aucun ingrédient ne bloque le 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.

REMARQUE : NE transformez **PAS** des blocs de glace ou des glaçons. NE préparez **PAS** un frappé et ne transformez pas des ingrédients durs ou en vrac. Les fruits doivent être broyés pour libérer leur jus ou être combinés avec d'autres ingrédients et congelés avant le traitement.

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.

La préparation congelée est liquide, non solide, après transformation.

- Si une base est molle après son traitement, remettez la pinte CREAMI® Swirl au congélateur pendant plusieurs heures ou jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
- Pour obtenir des résultats optimaux, congelez la base pendant au moins 24 heures et transformez-la immédiatement après l'avoir retirée du congélateur. Si la base n'est toujours pas ferme à la suite de sa transformation, essayez de baisser la température de votre congélateur. L'appareil est conçu pour transformer les bases dont la température se situe entre 9°F et -7°F (-13°C et -22°C).
- La proportion de matières grasses ou de sucre est peut-être trop élevée dans votre recette. Consultez le guide d'inspiration et faites 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 exécuté 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 matières grasses ou de sucre est peut-être trop faible dans votre recette. Consultez le guide d'inspiration et faites 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 le bol extérieur. Appuyez 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 le bol extérieur n'est pas installé correctement, le voyant Installer clignotera. Si la palette n'est pas installée correctement, le voyant Installer s'allumera. Tous les programmes à touche unique pourront être utilisés lorsque l'appareil sera entièrement assemblé et qu'un mode de traitement aura été sélectionné.
- L'appareil ne vous permet pas d'exécuter plusieurs programmes consécutivement. Entre les programmes, abaissez le bol et vérifiez la préparation avant de le relever et d'exécuter un autre programme.

Le voyant Installer clignote.

- Pour la transformation : Le bol extérieur n'est pas installé ou n'est pas installé correctement. Réinstallez la spatule dans le couvercle du bol extérieur et le couvercle sur le bol extérieur, puis réinstallez le bol extérieur sur la base du moteur jusqu'à ce qu'il se fixe en place.
- Pour la distribution : La buse n'est pas ouverte ou sa languette n'est pas entièrement en contact avec l'appareil. Assurez-vous d'ouvrir la buse et qu'elle touche l'appareil. Ensuite, le voyant PRÊT s'allumera et sera fixe.

Le voyant Installer est allumé en permanence.

- Le bol extérieur est correctement installé, mais la spatule est manquante ou n'a pas été installée correctement. Abaissez le plateau en appuyant sur le bouton de dégagement du bol situé à gauche de la base du moteur tout en tournant la poignée du bol extérieur vers le centre. Assurez-vous que la palette est installée dans le couvercle.

Le message E1 ou E2 s'affiche à l'écran et les voyants des programmes clignotent.

- Le moteur est surchargé et doit être réinitialisé. Débranchez l'appareil, retirez le bol et laissez la base du moteur refroidir pendant environ 15 minutes avant de recommencer.
- Retirez le couvercle du bol extérieur et la spatule. Assurez-vous qu'aucun ingrédient ne bloque le 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 de meilleurs résultats.
- Votre congélateur pourrait être très froid. L'appareil est conçu pour transformer des bases dont l ° température se situe entre 9°F (-13°C) et -7°F (-22°C). Modifiez le réglage de votre congélateur, déplacez la pinte Swirl à l'avant de celui-ci, ou laissez-la sur le comptoir pendant quelques minutes avant de la transformer.
- **NE** transformez **PAS** de blocs de glace, des glaçons ou des ingrédients durs ou en vrac.

Le message E3 s'affiche à l'écran et les voyants des programmes clignotent.

- Une erreur s'est produite et le programme n'a pas été exécuté. Débranchez d'abord l'appareil. Vérifiez que la spatule est correctement installée et essayez d'exécuter le programme à nouveau.

La pinte Swirl a congelé en biais dans le congélateur.

- Pour obtenir les meilleurs résultats, ne transformez pas le contenu de la pinte Swirl s'il a été congelé en biais, ou s'il a été consommé partiellement puis recongelé de manière inégale.
- Lissez toujours la surface de votre crème glacée avant de la recongeler. Si le contenu de la pinte Swirl est congelé inégalement, mettez-la au réfrigérateur pour dégeler les ingrédients. Fouettez-les ensuite pour vous assurer qu'ils sont bien combinés. Recongelez la pinte Swirl en veillant à la placer sur une surface plane dans votre congélateur.

Le bol extérieur ne se détache pas de la base du moteur après la transformation.

- Attendez environ 2 minutes, puis essayez de le retirer de nouveau. Appuyez sur le bouton de dégagement situé sur le côté gauche de la base du moteur et tournez la poignée du bol dans le sens horaire pour le retirer. Cela peut nécessiter un peu de force.
- Pour éviter que le bol extérieur ne reste coincé sur la base du moteur, assurez-vous que la cavité au-dessus de la spatule est complètement sèche avant d'utiliser l'appareil. De plus, lorsque vous mélangez plusieurs bases de manière consécutive, assurez-vous de rincer et de sécher la palette entre chacune d'elles. Dans certaines recettes, l'eau peut geler entre la palette et la base du moteur, les faisant adhérer ensemble; séchez la palette entre les préparations pour éviter que cela ne se produise.

L'intérieur de la pinte CREAMI® Swirl est rayé.

- Il est normal d'observer de légères rayures dans la pinte Swirl après une utilisation régulière. Pour éviter de rayer la pinte Swirl, préparez les ingrédients dans un bol distinct et évitez d'utiliser des ustensiles métalliques dans celle-ci. Nettoyez-la avec des chiffons doux et non abrasifs.

Le message « E » clignote à l'écran et le presseoir à Swirl s'est rétracté.

- Vérifiez la base de votre pinte et assurez-vous qu'elle est ouverte pour que la crème glacée puisse y circuler. Si ce n'est pas le cas, déverrouillez la pinte et réinstallez-la dans la zone de distribution, puis ouvrez sa base pour continuer la distribution.
- Si la base de votre pinte était ouverte et que vous aviez déjà distribué de la crème glacée provenant de celle-ci, puis que vous l'aviez recongelée, il se peut que de la crème glacée non transformée se trouve dans la cavité de la buse. Retirez la pinte de la zone de distribution et assurez-vous qu'il n'y a pas de préparation congelée dans la cavité de la buse. S'il y en a, rincez-la à l'eau tiède et retirez la crème glacée avec le dos d'une cuillère ou d'une fourchette. Ensuite, réinstallez la pinte et essayez de nouveau.
- Si la base de votre pinte était ouverte, retirez-la de la zone de distribution. Si vous avez incorporé des garnitures, la buse est probablement obstruée. Afin d'éviter d'endommager la machine, il est recommandé de rincer la zone de la buse et de retirer la préparation se trouvant dans la pinte avec une cuillère. Il n'est pas recommandé d'incorporer des garnitures dans la crème glacée à distribuer.
- Si vous n'avez pas incorporé de garnitures et que la base de la pinte était ouverte, votre crème glacée est peut-être trop dense pour être distribuée et devra être transformée à nouveau avec la fonction FAIRE TOURNER. Retirez le couvercle de distribution et la buse, puis suivez les étapes 6 à 11, jusqu'à ce que votre préparation ne soit plus granuleuse ou poudreuse. Vous pouvez ensuite répéter les étapes 12 à 17 pour la distribution.
- Si, après avoir fait tourner votre préparation à nouveau, vous n'êtes toujours pas en mesure de la distribuer, cela signifie qu'elle est trop dense et qu'elle devra être consommée directement dans la pinte avec une cuillère.

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, visitez le site ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories.

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

APPELEZ-NOUS : 1 855 520 7816
Numéro sans frais du service à la clientèle

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Consultez le site ninjakitchen.ca/register/guarantee 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 concernant 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.

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 propriétaire initial et au produit d'origine et n'est pas transférable.

SharkNinja garantit que l'appareil sera exempt de tout défaut de matériau et de fabrication pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat lorsqu'il est utilisé 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, considérés comme défectueux, 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 ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories.
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 (par exemple, 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 défauts 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.

Marche à suivre pour faire réparer votre appareil

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement lorsqu'il est utilisé dans un cadre domestique normal pendant la période de garantie, visitez le site support.ninjakitchen.ca pour obtenir de l'aide. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1 855 520 7816** 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 ninjakitchen.ca/register/guarantee et avoir le produit sous la main lors de votre appel.

SharkNinja prendra en charge les frais d'envoi de l'appareil par le client pour réparation ou remplacement. Un montant de 20,95 \$ (sous réserve de modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

Comment présenter une réclamation sous garantie

Vous devez composer le **1 855 520 7816** 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 ninjakitchen.ca/register/guarantee et d'avoir le produit sous la main lorsque vous appelez pour que nous puissions mieux vous aider. Un spécialiste du service clientèle vous fournira des renseignements sur l'emballage et le retour du produit.

Application des lois étatiques

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre. Certains États 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.



REGISTER YOUR PURCHASE ENREGISTREZ VOTRE ACHAT



ninjakitchen.ca/register/guarantee/
ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee



Scan QR code using mobile device
Lisez le code QR à l'aide de votre appareil mobile

RECORD THIS INFORMATION CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Model Number: _____
Numéro de modèle: _____

Serial Number: _____
Numéro de série: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)
Date d'achat: _____
(conservez le reçu)

Store of Purchase: _____
Magasin où l'appareil a été acheté: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz
Power: 800 Watts

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

SharkNinja Operating LLC
US: Needham, MA 02494
CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7
1 855 520-7816
ninjakitchen.ca

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

CREAMI, CREAMIFY TECHNOLOGY, and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.
CREAMERIZER, CREAMIFIT, and NINJA SWIRL are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

SharkNinja Operating LLC
É.-U.: Needham, MA 02494
CAN: Ville St-Laurent (QC) H4S 1A7
1 855 520-7816
ninjakitchen.ca/fr

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous tentons constamment d'améliorer nos produits; par conséquent, les caractéristiques indiquées dans le présent document peuvent être modifiées sans préavis.

CREAMI, CREAMIFY TECHNOLOGY et NINJA sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC.
CREAMERIZER, CREAMIFIT et NINJA SWIRL sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

NC701Cseries_IB_E_F_MP_Mv3



@ninjakitchen