

DÍLY

S touto řadou je kompatibilní celá řada příslušenství.

Chcete-li zakoupit další příslušenství a najít skvělé recepty, navštivte ninjacreami.com.

A Základna motoru (příložený napájecí kabel není zobrazen)

B. Víko vnější mísky

C Lopatka Creamerizer™

D Víčko CREAMi® na půllitr

E 473 ml smetany (16 oz.)

F Vnější mísa



POZNÁMKA: Barva jednotky a také počet pintů a víček se mohou lišit v závislosti na modelu.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

DŮLEŽITÉ: Před pokračováním si přečtěte všechna varování na první stránce.

VĚDĚLI JSTE?

• Vnější misku můžete použít k přenášení CREAMi Pint po vyjmutí z mrazničky.

POZNÁMKA: Všechny nástavce neobsahují BPA a jsou vhodné do myčky nádobí (pouze horní přihrádka). Před vložením do myčky se ujistěte, že jsou lopatka, půllitr, vnější mísa a víčka odděleny.

- 1 Odstraňte z jednotky veškerý obalový materiál.
- 2 Nádoby, víčka a lopatku umyjte v teplé mýdlové vodě. K čištění lopatky použijte nádobí s rukojetí na mytí nádobí.
- 3 Všechny části důkladně opláchněte a nechte uschnout na vzduchu.
- 4 Otřete ovládací panel měkkým hadříkem.

REGISTRACE PRODUKTU

Návštěva registeryourninja.com zaregistrovat svůj nový produkt Ninja™ do deseti (10) dnů od zakoupení. Budete požádáni o uvedení názvu prodejny, data nákupu a čísla modelu spolu se svým jménem a adresou.

Registrace nám umožní vás kontaktovat v nepravděpodobném případě oznámení o bezpečnosti produktu. Registraci potvrzujete, že jste si přečetli a porozuměli návodu k použití a varováním uvedeným v příloženém návodu.

Při registraci nákupu Ninja CREAMi obdržíte kupón na další pinty CREAMi.

POUŽÍVÁNÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Pomocí tlačítka Napájení zapnete nebo vypnete jednotku.

INSTALACE SVĚTLA

Kontrolka instalace se rozsvítí, pokud jednotka není zcela sestavena k použití. Pokud kontrolka bliká, ujistěte se, že je mísa správně nainstalována. Pokud kontrolka svítí trvale, zkontrolujte, zda je nainstalována lopatka.

UKAZATEL POKROKU

Ukazatel průběhu zobrazuje průběh programu One-Touch. Všechny 4 LED diody ukazatele průběhu dvakrát bliknou a po dokončení programu zhasnou.

PROGRAMY JEDNODUCHÝM VOLENÍM:

1-2 1/2 ZÁPIS

Každý program s jedním dotykem je inteligentně navržen tak, aby připravil lahodné pokrmy za 1-2 1/2 minut. Programy se liší délkou a rychlostí v závislosti na optimálním nastavení pro dosažení dokonale krémových výsledků u daného typu receptu.

ZMRZLINA

Určeno pro tradiční recepty na lahodné pokrmy. Skvělé pro přeměnu mléčných a alternativních receptů na hustou, krémovou a nabíratelnou zmrzlinu.

LEHKÁ ZMRZLINA

Určeno pro spotřebitele dbající na zdraví, kteří chtějí vyrábět zmrzlinu s nízkým obsahem cukru nebo tuku, případně používat náhražky cukru. Zvolte při přípravě keto nebo paleo receptů.

ZMRZLINA (není k dispozici u všech modelů)

Určeno pro krémové základy pro italskou zmrzlinu. Zvolte GELATO, pokud je to uvedeno v návodu, pro vytvoření lahodných a dekadentních dezertů.

SORBET

Navrženo k proměně ovocných receptů s vysokým obsahem vody a cukru v krémové lahůdky.

MÍSKA NA SMOOTHIE (není k dispozici u všech modelů)

Určeno pro recepty, které jsou vyrobeny z mraženého ovoce a/nebo zeleniny spolu s mléčnými výrobky, jejich alternativami nebo džusem.

MLÉČNÝ KOKTEJL

Navrženo pro rychlou přípravu hustých mléčných koktejlů. Jednoduše smíchejte svou oblíbenou zmrzlinu (kupovanou nebo domácí), mléko a ingredience a vyberte MLÉČNÝ KOKTEJL.

MIX-IN

Určeno k vkládání kousků bonbónů, sušenek, ořechů, cereálií nebo mraženého ovoce pro úpravu čerstvé zpracovaného základu nebo zakoupené pochoutky.

POZNÁMKA: Přísady fungují nejlépe, pokud se přidají doprostřed půllitru CREAMi. Po zpracování půllitru vytvořte lžící 1/2 otvor široký asi 6,5 cm, který dosahuje až ke dnu půllitru. Do otvoru v půllitru přidejte nasekané nebo rozlámání přísady a znovu zpracujte pomocí programu MIX-IN.

ZNOVU ROTOČIT

Navrženo pro zajištění hladké textury po spuštění jednoho z přednastavených programů. ZNOVU ODSTŘEDĚT je často nutné, když je základ velmi studený (pod -7 °F) a textura je spíše drobivá než krémová.

POZNÁMKA: Před použitím programu MIX-IN znovu neodstředujte.

POZNÁMKA: Chcete-li zastavit aktivní program, jednoduše stiskněte tlačítko programu, které je podsvícené.



DŮLEŽITÉ:Před pokračováním si přečtěte všechna varování na první stránce.

Pokud byste raději viděli, jak používat CREAMi, instruktážní videa najdete na ninjacreami.com.



- 1 Přidejte ingredience do CREAMi Pint. **NE** Přidejte ingredience za rysku MAX FILL na půllitru. Ingredience si můžete vybrat ze stovek receptů na ninjacreami.com.

Nechce se vám čekat 24 hodin?Upravte si kupovanou zmrzlinu pomocí přísad nebo si připravte mléčný koktejl. Chcete-li si kupovanou zmrzlinu upravovat, naberte ji do půllitru a přejděte ke kroku 11a.

Toto NENÍ mixér.



NEzpracujte pevný blok ledu nebo kostky ledu.



NEpřipravte si smoothie nebo zpracujte tvrdé, syké ingredience.



Ovoce musí být před zpracováním rozdrceno, aby se uvolnila šťáva, nebo smícháno s dalšími ingrediencemi a zmrazeno.



- 2 Pokud recept vyžaduje zmrazení ingrediencí, přiklopte víčko na lahev a nechte alespoň 24 hodin zmrazit.
- 3 Zapojte přístroj do zásuvky a umístěte ho na čistý, suchý a rovný povrch, například na pracovní desku nebo stůl.

TIPY PRO ZMRAZOVÁNÍ



Pro dosažení nejlepších výsledků nastavte mrazničku na teplotu mezi 9 °F a -7 °F. CREAMi je navržen pro zpracování základů v tomto rozsahu. Pokud se vaše mraznička nachází v tomto rozsahu, měla by vaše pinta dosáhnout odpovídající teploty.



Pro dosažení nejlepších výsledků nemrazte půllitr piva šikmo. Umístěte půllitr piva do mrazničky na rovný povrch.



Nejlépe fungují svislé mrazničky. Nedoporučujeme používat truhlicový mrazák, protože má tendenci dosahovat extrémně nízkých teplot.



Základ zmrazte alespoň na 24 hodin. I když může být zmrazený, před zpracováním musí dosáhnout ještě nižší teploty.



Využijte svůj čas naplno a připravte si několik pintů CREAMi najednou. Uchovávejte je v mrazáku, aby si mohli Creamify™ na požádání vytvořit, kdykoli dostanete chuť.

POZNÁMKA:Jednotka musí být před montáží zapojena do zásuvky. Jednotka nebude fungovat, pokud bude vnější nádoba nainstalována před jejím zapojením do zásuvky.



- 4 Když je základ připravený nebo zmrazený, sejměte víčko z půllitru a vložte půllitr do větší misky.

POZNÁMKA:Pro dosažení nejlepších výsledků nepracováváte půllitr, pokud byly ingredience zmrazeny pod úhlem nebo pokud byl půllitr vydlabán a poté znovu zmrazen nerovnoměrně.



Před opětovným zmrazením v půllitru vždy uhladte povrch zpracované pochoutky. Pokud je půllitr zmrazen nerovnoměrně, dejte jej do lednice, aby se ingredience rozpustily. Poté prošlehejte metličkou, aby se ingredience spojily. Znovu zmrazte a ujistěte se, že půllitr umístíte v mrazáku na rovný povrch.



- 5 Stiskněte a podržte západku lopatky na horní straně víka vnější mísy a poté vložte lopatku Creamerizer™ do spodní části víka. Uvolněním západky lopatku zajistíte. Po úplné instalaci bude západka vycentrovaná a lopatka bude mírně volná.



- 6 Umístěte jazyček víka mírně napravo od vnějšího ucha misky tak, aby se rysky na víku a uchu zarovnal. Otočte víko ve směru hodinových ručiček pro zajištění.



- 7 Ujistěte se, že je jednotka zapojena do zásuvky. Poté umístěte vnější mísu na základnu motoru s rukojetí vystředěnou pod ovládacím panelem. Otočte rukojetí doprava, abyste zvedli plošinu a zajistili mísu na místě. Po úplné instalaci mísy uslyšíte cvaknutí.



- 8 Stisknutím tlačítka napájení zapnete přístroj. Pokud je vnější mísa správně nainstalována, rozsvítí se programy s jedním dotykem a přístroj bude připraven k použití. Vyberte program, který nejlépe vyhovuje vašemu receptu. Program se po dokončení automaticky zastaví.

POZNÁMKA:Pokud svítí kontrolka instalace, jednotka není plně sestavena k použití. Pokud kontrolka bliká, ujistěte se, že je mísa správně nainstalována. Pokud kontrolka svítí trvale, zkontrolujte, zda je nainstalována lopatka. Před instalací mísy nezapomeňte jednotku zapojit do zásuvky.



- 9 Po dokončení programu vyjměte vnější mísu tak, že podržíte tlačítko pro uvolnění mísy na levé straně základny motoru a otočíte rukojetí zpět do středu. Po otočení rukojetí se mísa spustí dolů. Zvedněte mísu a vyjměte ji.



- 10Chcete-li víko sejmout, stiskněte ho odemkněte tlačítko a otočte víko proti směru hodinových ručiček.

POZNÁMKA:Jednotka neumožňuje spouštění programů s jedním dotykem za sebou. Mezi jednotlivými programy snižte mísu a před dalším spuštěním zkontrolujte výsledky.



11a Pokud přidáváte přísady, použijte lžici. vytvořit 1 1/2 Otvor široký asi 6,5 cm, který dosahuje až ke dnu püllitru. Do otvoru v püllitru přidejte nasekané nebo rozlámané přísady a opakujte kroky 6–10 pro další zpracování pomocí programu MIX-IN.

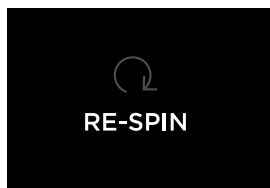
TIPY PRO MÍCHÁNÍ

Doporučujeme přidat 1/4 pohár vašich oblíbených drcených bonbónů, mraženého ovoce, sekaných ořechů, kousků čokolády a dalších. Při přidávání několika různých druhů přísad doporučujeme nepřekračovat 1/4 Celkem šálek. Množství přísad si můžete upravit podle své chuti, ale ujistěte se, že víko vnější misky se dá pohodlně zavřít přes püllitr.

Tvrdé příměsi zůstanou nedotčené. Přísady jako čokoláda, bonbóny a ořechy se během programu MIX-IN nerozdělí. Doporučujeme použít mini čokoládové lupínky a bonbóny nebo předem nasekané ingredience.

Měkké příměsi se rozpadnou. Přísady jako cereálie, sušenky a mražené ovoce se po programu MIX-IN zmenší. Doporučujeme použít větší kusy měkkých surovin.

Na zmrzlinu a gelato, **Nedoporučujeme čerstvé ovoce, omáčky a pomazánky** jako přísady. Přidání čerstvého ovoce, fondánu a karamelových omáček vaši pochoutku zředí. Čokoládovo-lísková pomazánka a ořechová másla se také dobře neslučují. Doporučujeme použít mražené ovoce nebo čokoládovo-karamelové polevy.



11b Pokud se nepřidávají přísady, lze použít RE-SPIN používá se na drobný nebo práškový püllitr pro krémovější konzistenci. U velmi studených základů je často nutné znovu odstředit (RE-SPIN). Pokud je pochoutka hladká a dá se nabírat, přejděte ke kroku 12. Pokud je základ drobný nebo práškový, opakujte kroky 6–10 a znovu jej zpracujte pomocí programu RE-SPIN.

POZNÁMKA: Před použitím programu MIX-IN znovu neodstředíte.



12 Vyjměte püllitr z vnější misky. Užijte si svou pochoutku!



13 Opláchněte vnější víko mísy, abyste odstranili veškeré lepkavé zbytky nebo kousky zaseknuté v lopatce mlékařského mixéru. Poté lopatku oddělte stisknutím západky na horní straně víka vnější mísy. Pro snadné čištění uvolněte lopatku přímo do dřezu.



14 Vypněte jednotku stisknutím tlačítka tlačítka napájení. Po dokončení přístroj odpojte ze zásuvky. Viz Péče a Pokyny k čištění naleznete v části nce.

Máte püllitr? Před opětovným zmrazením zmrazenou pochoutku zploštěte lžicí. Pokud se pochoutka má znovu zmrazit, zpracujte ji znovu po postupu, kterým jste ji použili k její přípravě. , prostě naberte a vychutnejte si to.

POZNÁMKA: Zbytky lze skladovat v jiných nádobách. Doporučujeme však skladovat zbytky v püllitru, aby se v případě potřeby daly znovu zpracovat.

POZNÁMKA: Pokud vaše pochoutka obsahuje přísady, dalším zpracováním je dále rozdrtíte a vytvoříte novou chuť.

ČIŠTĚNÍ

POZNÁMKA: Před čištěním nezapomeňte vyjmout lopatku Creamerizer™ z víka vnější mísy opláchnutím víka a následným stisknutím západky lopatky.

Mytí rukou

Nádoby, víčka a lopatku umyjte v teplé mýdlové vodě. K čištění lopatky použijte mycí nádoby s rukojetí. Všechny části důkladně opláchněte a nechte uschnout na vzduchu.

Myčka nádobí

Nádoby, víčka a lopatka jsou vhodné do myčky nádobí (pouze v horním mřížce). Před vložením do myčky se ujistěte, že lopatka, püllitr, vnější miska a víčka jsou odděleny.

POZNÁMKA: Pro dosažení nejlepších výsledků použijte k odstranění přilepených ingrediencí myčku nádobí.

Víko vnější misky

Před čištěním víka vnější mísy odstraňte lopatku, protože pod lopatkou se mohou zachytit ingredience. Poté nechte teplou vodu protéct páčkou pro uvolnění lopatky a vypustit vypouštěcí otvory na obou stranách. Umístěte víko pákou dolů, aby se voda zcela vypustila.

Odstraňte tmavě šedé gumové těsnění, které je omotané kolem středu spodní strany víka vnější mísy. Poté víko a těsnění ručně omyjte teplou mýdlovou vodou nebo vložte do myčky nádobí.

Základna motoru



Před čištěním odpojte základnu motoru ze zásuvky. Očistěte základnu motoru čistým, vlhkým hadříkem. K čištění základny nepoužívejte abrazivní hadříky, houbičky ani kartáče.

Po každém použití otřete vřeteno pod ovládacím panelem vlhkým hadříkem.



Pokud se mezi základnou motoru a plošinou zachytila kapalina, zvedněte plošinu a vyčistěte ji.

Umístěte vnější misku na základnu motoru s rukojetí vystředěnou pod ovládacím panelem.

Otočte rukojeť doprava pro zvednutí plošiny.

Poté vlhkým hadříkem očistěte prostor mezi základnou a vyvýšenou plošinou.

SKLADOVÁNÍ

Pro uložení kabelu jej omotejte suchým zipem poblíž zadní strany základny motoru. **NE** Pro uskladnění omotejte šňůru kolem spodní části základny.

Veškeré zbývající příslušenství skladujte vedle jednotky nebo ve skřínce, kde nebudou poškozeny ani nebudou představovat nebezpečí.

RESETOVÁNÍ MOTORU

Tato jednotka je vybavena unikátním bezpečnostním systémem, který zabráňuje poškození motoru a pohonného systému v případě neúmyslného přetížení. Pokud je jednotka přetížena, motor se dočasně vypne. Pokud k tomu dojde, postupujte podle níže uvedeného postupu resetování.

1 Odpojte jednotku z elektrické zásuvky.

2 Nechte jednotku přibližně 15 minut vychladnout.

3 Sejměte vnější víko misky a lopatku. Ujistěte se, že v ní nejsou žádné ingredience. zasekávají sestavu víka.

DŮLEŽITÉ: Ujistěte se, že nejsou překročeny maximální kapacity. Toto je nejčastější příčina přetížení spotřebiče.

NE zpracujte pevný blok ledu nebo kostky ledu. **NE** připravte si smoothie nebo zpracujte tvrdé, sypké ingredience. Ovoce je nutné před zpracováním rozdrtit, aby se z něj uvolnila šťáva, nebo smíchat s dalšími ingrediencemi a zmrazit.

Pokud vaše zařízení potřebuje servis, zavolejte prosím na zákaznický servis na číslo 1-877-646-5288. Abychom vám mohli lépe pomoci, zaregistrujte prosím svůj produkt online na adrese registeryourninja.com a mějte produkt po ruce, až zavoláte.

PRŮVODCE ŘEŠENÍM POTÍŽÍ

VAROVÁNÍ: Abyste snížili riziko úrazu elektrickým proudem a nechtěného spuštění, před řešením problémů vypněte napájení a odpojte jednotku ze zásuvky.

- Jednotka se během zpracování pohybuje na počítadle.
- Ujistěte se, že pracovní deska a nožičky spotřebiče jsou čisté a suché.
- Mražená pochoutka je po zpracování tekutá, nikoli pevná.
- Pokud je základ po zpracování měkký, vložte CREAMi® Pint zpět do mrazáku na několik hodin nebo dokud nedosáhnete požadované konzistence.
 - Nejlepších výsledků dosáhnete, když základ zmrazíte alespoň na 24 hodin a po vyjmutí z mrazničky jej ihned zpracujete. Pokud zpracovaný základ stále není pevný, zkuste mrazák nastavit na nižší teplotu. Jednotka je navržena pro zpracování bázi mezi 9°F a -7°F.
 - Podíl tuku nebo cukru ve vašem receptu může být příliš vysoký. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte průvodcem a použijte příložené recepty jako vodítko.
- Zmrazená pochoutka vypadá po zpracování drobně nebo práškovitě.
- Pokud se základy mrazí ve velmi chladných mrazničkách, mohou se drobit. Po spuštění programu One-Touch použijte program RE-SPIN, aby byl váš mražený dezert hladší a krémovější.
 - Podíl tuku nebo cukru ve vašem receptu může být příliš nízký. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte průvodcem a použijte příložené recepty jako vodítko.

- Programy s jedním dotykem se nerozsvítí.
- Před instalací vnější mísy se ujistěte, že je přístroj zapojen do funkční zásuvky. Poté stiskněte tlačítko napájení a vyberte program.
 - Ujistěte se, že je jednotka kompletně sestavena k použití. Pokud je jednotka zapnutá a vnější nádoba není správně nainstalována, kontrolka instalace bude blikat. Pokud není pádlo správně nainstalováno, rozsvítí se kontrolka instalace. Všechny programy s jedním dotykem se rozsvítí, až bude jednotka kompletně smontována.
 - Jednotka neumožňuje spouštět programy za sebou. Mezi jednotlivými programy spusťte mísu dolů a zkontrolujte výsledky, než ji zvednete a spustíte další program.

- Kontrolka instalace bliká.
- Vnější mísa není nainstalována nebo není nainstalována správně. Ujistěte se, že jste nainstalovali lopatku do víka vnější mísy a víko na vnější mísu. Poté umístěte vnější mísu na základnu motoru s rukojetí vystředěnou pod ovládacím panelem. Otočte rukojetí doprava pro zvednutí plošiny a zajištění mísy na místě.

- Instalační kontrolka svítí trvale.
- Vnější mísa je správně nainstalována, ale chybí pádlo nebo bylo nainstalováno nesprávně. Spusťte plošinu stisknutím a podržením tlačítka pro uvolnění mísy na levé straně základny motoru a zároveň otočte rukojetí vnější mísy směrem do středu. Ujistěte se, že je pádlo nainstalováno ve víku.

- Blikají jedna kontrolka průběhu a také všechny kontrolky programu.
- Motor je přetížený a je třeba jej resetovat. Odpojte jednotku ze zásuvky, vyjměte nádobu a nechte základnu motoru přibližně 15 minut vychladnout, než jej znovu spustíte.
 - Sejměte vnější víko mísy a lopatku. Ujistěte se, že žádné ingredience nezasekávají sestavu víka.
 - Ingredience, které se snažíte zpracovat, mohou být příliš husté. Ujistěte se, že používáte ingredience s obsahem cukru nebo tuku. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte recepty v průvodci inspirací.
 - Vaše mraznička může být velmi studená. Jednotka je určena pro zpracování základů s teplotou mezi 9 °F a -7 °F. Změňte nastavení mrazničky, přesuňte püllitr do přední části mrazničky nebo nechte püllitr několik minut na kuchyňské lince před zpracováním.
 - **NE**zpracovávejte pevný blok ledu, kostky ledu nebo tvrdé, sypké ingredience.

- Prostřední dva segmenty ukazatele průběhu blikají.
- Došlo k chybě a program se úspěšně nedokončil. Zkontrolujte, zda je pádlo správně nainstalováno, a zkuste program spustit znovu.

- Püllitr zmrzl v mrazáku šikmo.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když nezpracováváte püllitr, který byl zmrazen šikmo nebo z něj byl vydlabán a poté znovu zmrazen nerovnoměrně.
 - Před opětovným zmrazením vždy povrch zmrzliny uhladte. Pokud je püllitr zmrzlý nerovnoměrně, dejte ho do lednice, aby se ingredience rozpustily. Poté prošlehejte metličkou, aby se ingredience spojily. Znovu zmrazte a ujistěte se, že püllitr umístíte na rovný povrch v mrazáku.

- Vnější mísa se po zpracování neuvolní ze základny motoru.
- Počkejte přibližně 2 minuty a poté zkuste vnější mísu znovu vyjmout. Podržte uvolňovací tlačítko na levé straně základny motoru a otočte rukojetí mísy ve směru hodinových ručiček, abyste ji vyjmuli. Může to vyžadovat vynaložení určité síly.
 - Abyste zabránili přilepení vnější mísky k základně motoru, ujistěte se, že je před zpracováním dutina na horní straně lopatky zcela suchá. Také při postupném zpracování různých základů nezapomeňte lopatku po zpracování každé z nich opláchnout a osušit. U některých receptů může voda mezi lopatkou a základnou motoru zamrznout a způsobit jejich slepení; vysušení lopatky mezi jednotlivými cykly tomu zabráníte.

- Vnitřek CREAMi Pint je poškozený.
- Lehké poškrábání püllitru je po pravidelném používání normální. Abyste zabránili poškrábání püllitru, připravujte ingredience v samostatné misce a vyhněte se agresivnímu používání kovového náčiní v püllitru. Čistěte měkkými, neabrazivními hadříky.

Shark|NINJA

JEDNOROČNÍ (1) OMEZENÁ ZÁRUKA

Jednoletá (1) omezená záruka se vztahuje na nákupy u autorizovaných prodejců **Společnost SharkNinja Operating s.r.o.** Záruční krytí se vztahuje pouze na původního majitele a na původní produkt a je nepřenosná.

Společnost SharkNinja zaručuje, že jednotka nebude mít vady materiálu a zpracování po dobu jednoho (1) roku od data zakoupení, pokud je používána za běžných domácích podmínek a udržována v souladu s požadavky uvedenými v uživatelské příručce, s výhradou následujících podmínek a výjimek:

Co je kryto touto zárukou?

1. Původní jednotka a/nebo neopotřebitelné díly, které budou dle výhradního uvážení společnosti SharkNinja shledány vadnými, budou opraveny nebo vyměněny do jednoho (1) roku od data původního nákupu.
2. V případě vydání náhradní jednotky končí záruční doba šest (6) měsíců od data doručení náhradní jednotky nebo po zbývajících době stávající záruky, podle toho, co nastane později. SharkNinja si vyhrazuje právo vyměnit jednotku za novou stejné nebo vyšší hodnoty.

Na co se tato záruka nevztahuje?

1. Běžné opotřebení opotřebitelných dílů (jako jsou nádoby, víka, lopatky, základny motoru atd.), které vyžadují pravidelnou údržbu a/nebo výměnu, aby byla zajištěna správná funkce vašeho zařízení, není touto zárukou kryto. Náhradní díly lze zakoupit na ninjaaccessories.com.
2. Jakákoli jednotka, která byla upravena nebo použita pro komerční účely.
3. Poškození způsobené nesprávným použitím, zneužitím, nedbalou manipulací, neprováděním požadované údržby (např. neudržováním šachty základny motoru v čistotě od rozlitých potravin a jiných nečistot) nebo poškozením v důsledku nesprávné manipulace během přepravy.
4. Následné a náhodné škody.
5. Vady způsobené opraváři, kteří nejsou autorizováni společností SharkNinja. Mezi tyto vady patří škody způsobené během přepravy, úprav nebo oprav produktu SharkNinja (nebo jakékoli jeho části), pokud opravu provádí opravář, který není autorizován společností SharkNinja.
6. Produkty zakoupené, používané nebo provozované mimo Severní Ameriku.

Jak získat službu

Pokud váš spotřebič během používání za běžných domácích podmínek v záruční době nefunguje správně, navštivte najakitchen.com/support pro svépomocnou péči o produkt a údržbu. Naši specialisté na zákaznický servis jsou vám k dispozici také na **1-877-646-5288** abychom vám pomohli s podporou produktů a možnostmi záručního servisu, včetně možnosti upgradu na naše VIP záruční služby pro vybrané kategorie produktů. Abychom vám mohli lépe pomoci, zaregistrujte si prosím svůj produkt online na adrese registeryourninja.com a mějte produkt po ruce, až zavoláte.

Společnost SharkNinja uhradí náklady zákazníka na zaslání jednotky k opravě nebo výměně. Po odeslání opravené nebo náhradní jednotky společností SharkNinja bude účtován poplatek 20,95 USD (může se změnit).

Jak zahájit reklamaci

Musíš zavolat **1-877-646-5288** k uplatnění záruky. Jako doklad o koupi budete potřebovat účtenku. Žádáme vás také o registraci produktu online na adrese registeryourninja.com a mějte produkt po ruce, až zavoláte, abychom vám mohli lépe pomoci. Specialista zákaznického servisu vám poskytne informace o vrácení a balení.

Jak se uplatňuje státní zákon

Tato záruka vám poskytuje specifická zákonná práva a můžete mít i další práva, která se v jednotlivých státech liší. Některé státy neumožňují vyloučení ani omezení náhodných nebo následných škod, takže se na vás výše uvedené nemusí vztahovat.

NÁHRADNÍ DÍLY

Chcete-li si objednat další díly a příslušenství, navštivte ninjaaccessories.com.

ZÍSKEJTE POMOC HNED TEĎ!
NEVRACEJTE SE DO PRODEJNY.
Otázky nebo problémy?

ZAVOLEJTE NÁM: 1-877-646-5288
Bezplatná linka zákaznické podpory

CREAMI je registrovaná ochranná známka společnosti SharkNinja Operating LLC.

CREAMERIZER, CREAMIFY a NINJA jsou ochranné známky společnosti SharkNinja Operating LLC.

Tento produkt může být chráněn jedním nebo více americkými patenty. Viz sharkninja.com/patents pro více informací.

© 2021 SharkNinja Operating LLC Řada

NC300, IB, EN, A4, MP, Mv7

SharkNinja Operating LLC USA:
Needham, MA 02494 Kanada: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7 1-877-646-5288

najakitchen.com



@najakitchen