

# NINJA™

## CREAMi™ ICE CREAM MAKER NC300SM



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:

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

### ⚠ WARNING

- 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 an inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- 4 Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- 5 Before use, wash all parts that may contact food. Follow washing instructions covered in the Quick Start Guide.
- 6 Before each use, inspect 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 **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.
- 9 This appliance has important markings on the plug. The supply cord is not suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja.
- 10 Extension cords should **NOT** be used with this appliance.
- 11 To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- 12 **DO NOT** allow the cord to hang over the edges of tables or worktops. The cord may become snagged and pull the appliance off the work surface.
- 13 **DO NOT** allow the unit or the cord to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- 14 **ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- 15 This appliance is not intended for use by persons (including children) 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.
- 16 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 17 Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 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 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 tubs past the **MAX FILL** line unless otherwise stated in the Ninja™ recipe.
- 23 **DO NOT** operate the appliance with an empty container.
- 24 **DO NOT** microwave the containers or accessories provided with the appliance, except the ice cream tub. The tub can be microwaved.
- 25 **DO NOT** microwave the tub 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 tub. It is not intended for dry blending.
- 29 **DO NOT** use to grind ingredients.
- 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 tub at an angle. Tubs must be placed on a level surface in the freezer. Tubs frozen at an angle should **NOT** be processed.
- 36 To avoid potential injury **DO NOT** misuse the appliance.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

### SCAN HERE

Singapore



Malaysia



FOR FULL INSTRUCTIONS  
REGISTER YOUR PURCHASE

[ninjakitchen.sg](http://ninjakitchen.sg) | [ninjakitchen.my](http://ninjakitchen.my)

SG +65 800 120 5111 | MY +60 1800 803 915

## TROUBLESHOOTING GUIDE

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

### Unit moves on worktop while processing.

- Make sure the worktop and 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 tub 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 -12°C and -25°C.
- The proportion of fat or sugar may be too high in your recipe. Consult the recipe guide and use the recipes included 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 the One-Touch Program, use the RE-SPIN program to make your frozen treat smoother and creamier.
- The proportion of fat or sugar may be low in your recipe. Consult the recipe guide and use the recipes included as a guide for best results.

### One-Touch Programs will not illuminate.

- Ensure the unit is plugged into a working socket 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 illuminate when the unit is fully assembled and powered on.
- 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.

- The outer bowl is not installed or is not installed correctly. Make sure to install the paddle into the outer bowl lid and the lid onto the outer bowl. Then place the outer bowl onto the motor base with the handle centred below the control panel. Twist the handle to the right to raise the platform and lock the bowl in place.

### 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.

### One progress bar light as well as all program lights are flashing.

- The motor has been 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 recipe guide for best results.
- Your freezer might be very cold. The unit is designed to process bases between -12°C and -25°C. Change the setting of your freezer, move the tub to the front of your freezer or leave the tub out on the worktop for a few minutes before processing.
- **DO NOT** process a solid block of ice, ice cubes, or hard, loose ingredients such as frozen fruit.

### Middle two segments of the progress bar are flashing.

- There was an error and the program did not successfully complete. Check that the paddle is installed properly and try running the program again.

### Tub froze at an angle in the freezer.

- To avoid damaging the unit, **DO NOT** process a tub that has been frozen at an angle. **DO NOT** process if the tub has been scooped out of and then refrozen unevenly.
- Always smooth out the surface of your ice cream before re-freezing. If the tub is frozen unevenly, put the tub in the fridge to allow the ingredients to melt. Then whisk to make sure the ingredients are combined. When re-freezing, make sure to place the tub 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 multiple 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 tub is scratched.

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

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240V- 50-60Hz  
Power: 800W

## RECORD THIS INFORMATION

Model Number: \_\_\_\_\_

Serial Number: \_\_\_\_\_

Date of Purchase: \_\_\_\_\_  
(Keep receipt)

Store of Purchase: \_\_\_\_\_

## ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, visit **SG** [ninjakitchen.sg](http://ninjakitchen.sg) or **MY** [ninjakitchen.my](http://ninjakitchen.my)

If you have any questions, please call our Customer Service line at **SG** +65 800 120 5111 or **MY** +60 1800 803 915.

**Mann & Noble Asia Pte**  
**600 North Bridge Road**  
**#23-01 Parkview Square,**  
**Singapore 188778**  
**ninjakitchen.sg**

**Mann & Noble Asia Pte**  
**23-8, Menara Permata Damansara**  
**(Oval Damansara),**  
**No. 685, Jalan Damansara,**  
**Kuala Lumpur Wilayah Persekutuan,**  
**60000, Malaysia**  
**ninjakitchen.my**

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 and NINJA are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC

PRINTED IN CHINA

NC300SM\_IB\_Sheet\_EN\_MP\_Mv6



# NINJA™

## CREAMi™ 冰淇淋机 NC300SM



	阅读并查看操作和使用说明。
	表示如果忽略此符号表示的警告可能导致人身伤害、死亡或重大财产损失的危险。
	仅供室内和家庭使用。
使用电器时，应始终遵守基本的安全预防措施，包括以下内容：	

## 重要安全说明

仅供家庭使用 • 使用前请阅读所有说明

### 警告

- 1 在使用本产品及其附件之前，请阅读所有说明。
- 2 仔细观察并遵守所有警告和说明。本产品包含可能给用户带来风险的电气连接和移动部件。
- 3 清点包装内所有物品，以确保您已获得正确安全操作所必需的所有零件。
- 4 如果本产品无人看管时，及在组装、拆卸或清洁之前，请务必断开电源。
- 5 使用前，清洗可能接触食物的所有部件。按照快速入门指南中的清洗说明进行操作。
- 6 每次使用前，检查搅拌叶是否损坏。如果有弯曲或怀疑损坏，请联系 SharkNinja 安排更换。
- 7 **请勿**在户外使用本产品。本产品仅供室内家庭使用。
- 8 **请勿**使用损坏的电源线或插头或在本产品出现故障、跌落或以任何方式损坏后操作任何本产品。本产品没有用户可维修的部件。如有损坏，请联系 SharkNinja。
- 9 本产品的插头上有重要标记。电源线不适合更换。如有损坏，请联系 SharkNinja。
- 10 本产品**不应**使用电源延长线。
- 11 为防止触电危险，**请勿**将产品浸入水中或让电源线接触任何形式的液体。
- 12 **请勿**让电源线挂在桌子或工作台的边缘。电源线可能会被钩住并将本产品拉离工作台面。
- 13 **请勿**让产品或电源线接触高温表面，包括炉灶和其他加热器。
- 14 **务必**在干燥、水平的表面上使用本产品。
- 15 身体残障、感官或心智有问题或缺乏经验和知识的人士（包括儿童）不得使用本产品，除非负责其安全的人已提供有关使用本产品的监督或指导。
- 16 应监督好儿童，确保不让其玩耍本产品。
- 17 本产品不应由儿童在无人监督的情况下清洁和维护。
- 18 **仅**使用随产品提供或 SharkNinja 推荐的附件和配件。使用非 SharkNinja 推荐或出售的附件可能会导致火灾、触电或人身伤害。
- 19 **切勿**在未先将搅拌叶装到外碗盖上并将盖盖到外碗上之前将搅拌叶放在电机底座上。
- 20 装载和操作时，手、头发和衣服应远离容器。
- 21 在操作和使用本产品时，避免接触转动的部件。
- 22 除非 Ninja™ 配方中另有说明，否则**请勿**将缸装满至 MAX FILL 线。
- 23 操作本产品时**请勿**在容器空时使用。

- 24 **请勿**用微波炉加热本产品随附的容器或配件，冰淇淋缸除外。缸可以用微波炉加热。
- 25 每次用微波炉加热缸的时间**请勿**超过 8 分钟。应等到冷却后再用微波炉加热。
- 26 **切勿**让本产品在使用时无人看管。
- 27 **请勿**混合热的液体。这样做可能会导致压力积聚和让人接触到蒸汽，从而可能导致使用者被灼伤。
- 28 **请勿**在未向缸中添加液体的情况下加工干燥配料。缸不适用于干燥混合。
- 29 **请勿**将产品用于研磨配料。
- 30 **切勿**在没有盖子的情况下操作本产品。不要试图开启互锁装置。操作前确保容器和盖子正确安装。
- 31 操作前，确保从容器中取出所有器具。不取出器具可能会导致容器破碎，并可能导致人身伤害和财产损失。
- 32 搅拌时手和器具应远离容器，以降低严重人身伤害或本产品损坏的风险。**只能**在加工器未运行时使用刮刀。
- 33 **请勿**握住外碗的把手搬运本产品。请通过抓住本产品头部下方的两侧将其握住。
- 34 **请勿**加工坚硬、松散的配料或冰块。本产品不适用于加工松散的冷冻水果、一整块冰或小冰块。
- 35 缸在冷冻时**请勿**呈倾斜角度。缸必须放置在冷冻室的水平表面上。呈倾斜角度冷冻的缸**不应**加工。
- 36 为避免潜在的伤害，**请勿**滥用本产品。

## 阅读并保存这些说明

### 请扫描此处



Singapore



Malaysia

如需完整说明，请登记您购买的产品

ninjakitchen.sg | ninjakitchen.my

SG +65 800 120 5111 | MY +60 1800 803 915

# 故障排除指南

**警告：为降低触电和意外操作的风险，请在排除故障之前关闭电源并拔下本产品插头。**

## 加工时本产品会在工作台上移动

- 确保台面和本产品的支脚清洁干燥。

## 冷冻甜食在加工后呈液体，而不是固体

- 如果加工后基底粉变软，请将缸放回冷冻柜中数小时或直至达到所需的稠度。
- 为获得最佳效果，请将基底粉冷冻至少 24 小时，从冷冻柜中取出后立即加工。如果加工后的基底粉仍然不够硬，请尝试将冷冻柜设置为较低的温度。本产品设计是用于加工 -12°C 和 -25°C 之间的基底粉。
- 您的配方中脂肪或糖的比例可能过高。查阅配方指南并使用本产品提供的配方作为最佳效果的指南。

## 冷冻甜食加工后看起来疏松或呈粉状

- 基底粉在非常冷的冷冻柜中冷冻时，可能会变疏松。运行 One-Touch Program（一键式程序）后，使用 RE-SPIN（再转）程序使冷冻甜食更滑顺、奶油味更浓。
- 您的配方中脂肪或糖的比例可能过高。查阅配方指南并使用包含的配方作为最佳效果的指南。

## One-Touch Program（一键式程序）不会亮起

- 在安装外碗之前，确保本产品已插入通电的插座。然后按电源按钮，选择一个程序。
- 确保本产品已完全组装好以备使用。如果本产品通电且外碗安装不正确，安装灯将闪烁。如果搅拌叶没有正确安装，安装灯将亮起。当本产品完全组装好并通电时，All One-Touch Programs（所有一键式程序）会亮起。
- 本机不允许您连续运行程序。请在两个程序之间，将碗降低并检查结果，然后再将碗升高并运行另一个程序。

## 安装灯闪烁

- 外碗未安装或安装不正确。确保将搅拌叶安装到外碗盖上，并将盖子安装到外碗上。然后将外碗放在电机底座上，手柄应位于控制面板下方的中央。将手柄向右扭转以升高平台并锁定碗到位。

## 安装灯常亮

- 外碗安装正确，但无搅拌叶或安装不正确。按住电机底座左侧的碗释放按钮，同时向中心扭转外碗把手，降低平台。确保搅拌叶已安装在盖子中。

## 一个进度条灯以及所有程序灯都在闪烁

- 电机已过载，需要重置。拔下本产品插头，取下碗，让电机底座冷却约 15 分钟，然后再运行。
- 取下外碗盖和搅拌叶。确保没有配料堵塞盖子组件。
- 您尝试加工的配料可能太浓。确保使用含有糖或脂肪的配料。遵循配方指南中的配方以获得最佳效果。
- 您的冷冻柜可能很冷。本产品设计用于加工 -12°C 和 -25°C 之间的基底粉。请更改冷冻柜的设置，将缸移到冷冻柜的前面，或在加工前将缸放在工作台上几分钟。
- 请勿加工一整块冰、小冰块或坚硬、松散的配料，例如冷冻水果。

## 进度条中间两段闪烁

- 出现错误，程序未成功完成。检查搅拌叶是否安装正确，然后再次尝试运行程序。

## 缸在冷冻柜中冻结时呈角度倾斜

- 为避免损坏本产品，请勿加工呈角度倾斜冻结的缸。如果缸内原料已被舀出过，然后重新冷冻后出现不均匀，请勿进行加工。
- 在重新冷冻之前，一定要弄平冰淇淋的表面。如果缸冷冻不均匀，请将缸放入冰箱中，让原料融化。然后搅拌以确保原料混合。重新冷冻时，请确保将缸放在冷冻柜的水平表面上。

## 加工后无法将外碗从电机底座上取下

- 等待大约 2 分钟，然后再次尝试取下外碗。按住电机底座左侧的释放按钮并顺时针转动碗的把手，将其卸下。可能需要用力。
- 为防止外碗卡在电机底座上，加工前请确保搅拌叶顶部的空腔完全干燥。此外，当连续加工多批基底粉时，确保在加工每批基底粉后冲洗和晾干搅拌叶。对于某些配方，搅拌叶和电机底座之间的水可能会冻结，导致它们粘在一起；在两次运行之间晾干搅拌叶可防止发生这种情况。

## 缸内部有划痕。

- 经常使用后，缸有轻微划痕属于正常现象。为防止缸刮伤，请在单独的碗中准备原料，并避免在缸中过度使用金属器具。请用柔软的非研磨布清洁。

# 技术规格

电压：220-240V-50-60Hz  
功率：800W

## 记录此信息

型号：\_\_\_\_\_

序号：\_\_\_\_\_

购买日期：\_\_\_\_\_  
(保留收据)

购买商店：\_\_\_\_\_

## 订购更换零件

要订购其他零件和附件，请访问 **SG** [ninjakitchen.sg](http://ninjakitchen.sg) 或 **MY** [ninjakit.chen.my](http://ninjakit.chen.my)

如果您有任何疑问，请致电我们的客户服务热线：**新加坡** +65 800 120 5111

或**马来西亚** +60 1800 803 915

**Mann & Noble Asia Pte**  
600 North Bridge Road  
#23-01 Parkview Square,  
Singapore 188778  
[ninjakitchen.sg](http://ninjakitchen.sg)

**Mann & Noble Asia Pte**  
23-8, Menara Permata Damansara  
(Oval Damansara),  
No. 685, Jalan Damansara,  
Kuala Lumpur Wilayah Persekutuan,  
60000, Malaysia  
[ninjakitchen.my](http://ninjakitchen.my)

插图可能与实际产品不同。本公司会不断努力改进我们的产品，故此列出的规格如有更改，恕不另行通知。

CREAMI 和 NINJA 是 SharkNinja Operating LLC 的商标。

© 2021 SharkNinja Operating LLC

中国印刷



NC300SM\_IB\_Sheet\_SG\_MP\_Mv6

# NINJA™

## CREAMi™ PEMBUAT AIS KRIM NC300SM



Baca dan semak arahan untuk operasi dan penggunaan.



Menandakan kehadiran bahaya yang boleh menyebabkan kecederaan diri, kematian atau kerosakan harta benda yang ketara sekiranya amaran yang disertakan bersama simbol ini diabaikan.



Untuk kegunaan dalaman dan isi rumah sahaja.

Apabila menggunakan alat-alat elektrik, langkah berjaga-jaga mengenai keselamatan asas perlu sentiasa diikuti, termasuk yang berikut:

## ARAHAN KESELAMATAN PENTING

UNTUK KEGUNAAN ISI RUMAH SAHAJA • BACA SEMUA ARAHAN SEBELUM DIGUNAKAN

### ⚠️ AMARAN

- 1 Baca semua arahan sebelum menggunakan perkakas serta aksesori.
- 2 Perhatikan dengan teliti dan ikut segala amaran dan arahan. Unit ini mengandungi sambungan elektrik dan bahagian-bahagian yang bergerak yang berpotensi menimbulkan risiko kepada pengguna.
- 3 Ambil inventori segala kandungan untuk memastikan anda mempunyai kesemua bahagian yang diperlukan untuk mengendalikan perkakas anda dengan selamat dan betul.
- 4 Sentiasa putuskan sambungan perkakas daripada salur bekalan elektrik jika ia dibiarkan tanpa pengawasan dan sebelum pemasangan, pembongkaran atau pembersihan.
- 5 Sebelum digunakan, basuh semua bahagian yang mungkin tersentuh dengan makanan. Ikuti arahan pembasuhan yang terdapat dalam Panduan Mula Cepat (*Quick Start Guide*).
- 6 Sebelum digunakan setiap kali, periksa dayung (paddle) untuk sebarang kerosakan. Sekiranya dayung tersebut itu disyaki bengkok atau rosak, hubungi SharkNinja untuk mengatur penggantian.
- 7 **JANGAN** gunakan perkakas ini di kawasan luar rumah. Ianya direka untuk kegunaan dalaman isi rumah sahaja.
- 8 **JANGAN** kendalikan sebarang perkakas dengan kabel atau palam yang rosak atau selepas perkakas itu tidak berfungsi dengan betul atau mengalami kerosakan dalam apa bentuk jua pun. Perkakas ini tidak mempunyai bahagian yang boleh di senggara oleh pengguna. Sekiranya rosak, hubungi SharkNinja.
- 9 Terdapat beberapa tanda-tanda penting pada palam. Kabel kuasa ini tidak sesuai untuk diganti. Sekiranya rosak, sila hubungi SharkNinja.
- 10 Kabel sambungan **TIDAK** boleh digunakan dengan perkakas ini.
- 11 Untuk melindungi daripada risiko renjatan elektrik, **JANGAN** benam perkakas atau mengakibatkan kabel kuasa ini tersentuh dengan sebarang bentuk cecair.
- 12 **JANGAN** benarkan kabel ini tergantung dari tepi meja atau permukaan tempat kerja. Kabel tersebut mungkin akan tersangkut dan menarik perkakas tersebut dari permukaan tempat kerja.
- 13 **JANGAN** benarkan unit atau kabel bersentuh permukaan yang panas, termasuk dapur atau perkakas pemanasan yang lain.
- 14 **SENTIASA** letakkan perkakas ini pada permukaan yang kering dan rata.
- 15 Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk kegunaan oleh mereka (termasuk kanak-kanak) yang kurang keupayaan dari segi fizikal, deria atau mental, atau yang kekurangan pengalaman dan pengetahuan, melainkan jika mereka telah diberi penyeliaan atau arahan tentang penggunaan perkakas tersebut oleh seseorang yang bertanggungjawab untuk keselamatan mereka.
- 16 Kanak-kanak harus diselia untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- 17 Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak seharusnya dilakukan oleh kanak-kanak tanpa penyeliaan.
- 18 **HANYA** gunakan alat sambungan dan aksesori yang disediakan dengan produk ini atau yang disyorkan oleh SharkNinja. Penggunaan alat sambungan yang tidak disyorkan atau dijual oleh SharkNinja mungkin akan mengakibatkan kebakaran, renjatan elektrik atau kecederaan.
- 19 **JANGAN SEKALI-KALI** letakkan dayung (paddle) di tapak motor tanpa ia mula-mula dipasang pada penutup mangkuk luar dan penutup tersebut dipasang pada mangkuk luar.
- 20 Jauhkan tangan, rambut dan pakaian dari bekas semasa memuat dan mengendali perkakas ini.
- 21 Semasa operasi dan pengendalian perkakas ini, elakkan tersentuh dengan bahagian-bahagian yang bergerak.
- 22 **JANGAN** mengisi bekas melampaui garis **MAX FILL** melainkan jika dinyatakan sebaliknya dalam resipi Ninja™.
- 23 **JANGAN** kendalikan perkakas dengan bekas yang kosong.
- 24 **JANGAN** panaskan bekas atau aksesori yang disediakan dengan menggunakan ketuhar gelombang mikro, kecuali tub ais krim. Tub ini boleh di gunakan dalam ketuhar gelombang mikro.
- 25 **JANGAN** panaskan tub ais krim dalam ketuhar gelombang mikro lebih dari 8 minit setiap kali. Tunggu sehingga ia sejuk sebelum dipanaskan lagi.
- 26 **JANGAN SEKALI-KALI** biarkan perkakas ini tanpa pengawasan semasa ia digunakan.
- 27 **JANGAN** campur cecair yang panas. Berbuat demikian boleh mengakibatkan pembinaan tekanan dan pendedahan pada wap yang boleh menimbulkan risiko kepada pengguna mengalami luka terbakar.
- 28 **JANGAN** proses bahan ramuan kering tanpa menambahkan cecair ke dalam tub. Ianya tidak dimaksudkan untuk pengadunan kering.
- 29 **JANGAN** gunakan untuk mengisar bahan-bahan.
- 30 **JANGAN SEKALI-KALI** kendali perkakas ini tanpa penutup berada di tempat yang sepatutnya. **JANGAN** cuba mengalahkannya mekanisme saling-kait (interlock). Pastikan kedua-dua penutup dan bekas dipasang dengan betul sebelum operasi.
- 31 Sebelum operasi, pastikan semua peralatan dapur dikeluarkan dari bekas. Kegagalan mengeluarkan peralatan-peralatan dapur tersebut boleh menyebabkan bekas berkecai dan berpotensi mengakibatkan kecederaan diri dan kerosakan harta benda.
- 32 Jauhkan tangan dan peralatan dapur daripada bekas semasa bercampur demi untuk mengurangkan risiko kecederaan diri yang serius dan kerosakan pada unit. Pengikis boleh digunakan **HANYA** apabila pemproses itu tidak berjalan.
- 33 **JANGAN** kendalikan unit dengan menggunakan pemegang mangkuk luar. Pegang unit dengan mencengkam kedua-dua sisi unit di bawah kepala.
- 34 **JANGAN** proses bahan-bahan keras, longgar atau ais. Perkakas ini tidak bertujuan untuk memproses buah-buahan beku yang longgar, blok ais pepejal atau kiub ais.
- 35 **JANGAN** membekukan tub pada sudut. Tub harus diletakkan pada permukaan yang rata di dalam peti pembeku. Tub yang dibekukan pada sudut seharusnya **TIDAK** diproses.
- 36 Untuk mengelakkan potensi kecederaan diri, **JANGAN** menyalahgunakan perkakas ini.

## BACA DAN SIMPAN ARAHAN-ARAHAN INI IMBAS DI SINI

Singapore



Malaysia



UNTUK ARAHAN LENGKAP  
DAFTAR PEMBELIAN ANDA

[ninjakitchen.sg](http://ninjakitchen.sg) | [ninjakitchen.my](http://ninjakitchen.my)

SG +65 800 120 5111 | MY +60 1800 803 915

## PETUA PENYELESAIAN MASALAH

**⚠️ AMARAN: Untuk mengurangkan risiko renjatan elektrik dan operasi yang tidak disengajakan, matikan kuasa dan cabutkan palam unit dari salur elektrik sebelum melakukan penyelesaian masalah.**

**Unit bergerak di atas permukaan tempat kerja semasa pemprosesan.**

- Pastikan permukaan tempat kerja dan kaki pada unit adalah bersih dan kering.

**Makanan sejuk beku adalah dalam bentuk cecair, bukan pepejal, selepas pemprosesan.**

- Jika bahan asas adalah lembut selepas pemprosesan, masukkan tub kembali ke dalam peti pembeku untuk beberapa jam atau sehingga konsistensi yang dikehendaki itu tercapai.
- Untuk hasil terbaik, bekukan bahan asas selama kira-kira 24 jam dan proses dengan serta-merta sebaik sahaja ia dikeluarkan dari peti pembeku. Sekiranya bahan asas yang diproses itu masih tidak tegas, cuba tetapkan peti pembeku anda pada suhu yang lebih sejuk. Unit ini direka untuk memproses bahan asas pada suhu antara -12°C and -25°C.
- Perkadaran lemak atau gula mungkin terlalu tinggi dalam resipi anda. Rujuk panduan resipi dan gunakan resipi yang disertakan sebagai panduan untuk mendapatkan hasil yang terbaik.

**Makanan sejuk beku kelihatan rapuh atau dalam bentuk serbuk selepas pemprosesan.**

- Apabila bahan asas dibekukan di dalam peti pembeku yang agak sejuk, ia mungkin keluar dalam keadaan mudah rapuh. Selepas menjalankan *Program One-Touch*, gunakan program *RE-SPIN* untuk menjadikan makanan sejuk beku anda lebih licin dan berkrim.
- Perkadaran lemak atau gula mungkin rendah dalam resipi anda. Rujuk panduan resipi dan gunakan resipi yang disertakan sebagai panduan untuk mendapatkan hasil yang terbaik.

**Program One-Touch tidak menyala.**

- Pastikan unit dipasang pada salur elektrik yang berfungsi sebelum memasang mangkuk luar. Kemudian tekan butang kuasa untuk memilih program.
- Pastikan unit itu dipasang dengan lengkap untuk digunakan. Sekiranya unit dihidupkan dan mangkuk luar tidak dipasang dengan betul, lampu pemasangan akan berkelip. Jika dayung (*paddle*) tidak dipasang dengan betul, lampu pemasangan akan menyala. Semua *Program One-Touch* akan menyala apabila unit dipasang dengan lengkap dan dihidupkan.
- Unit ini tidak membenarkan anda menjalankan program secara berturut-turut. Di antara program, turunkan mangkuk dan periksa hasil sebelum menaikkan mangkuk dan menjalani program lain.

**Lampu pemasangan berkelip.**

- Mangkuk luar itu tidak dipasang atau tidak dipasang dengan betul. Pastikan untuk memasang dayung (*paddle*) ke dalam penutup mangkuk luar dan penutup tersebut pada mangkuk luar. Kemudian letakkan mangkuk luar pada tapak motor dengan pemegangnya berpusat ke bawah panel kawalan. Putar pemegang ke kanan untuk menaikkan platform dan menguncikan mangkuk di tempat yang sepatutnya.

**Lampu pemasangan semakin menyala.**

- Mangkuk luar telah dipasang dengan betul, tetapi dayung (*paddle*) itu tidak dipasang atau telah dipasang secara tidak betul. Turunkan platform dengan menekan dan memegang butang pelepasan mangkuk di sebelah kiri tapak motor sambil memutar pemegang mangkuk luar ke tengah. Pastikan dayung (*paddle*) telah dipasang pada penutup.

**Satu lampu bar kemajuan serta semua lampu program berkelip.**

- Motor sudah terbeban dan perlu ditetap semula. Cabut palam unit dari salur elektrik, keluarkan mangkuk dan biarkan tapak motor itu menyejuk selama kira-kira 15 minit sebelum menjalankannya semula.
- Keluarkan mangkuk luar dan dayung (*paddle*). Pastikan tiada bahan ramuan yang menghalang pemasangan penutup.
- Bahan ramuan yang anda cuba proses mungkin terlalu padat. Pastikan anda menggunakan bahan ramuan bersama gula maupun lemak. Ikuti resipi dalam panduan resipi untuk mendapatkan hasil terbaik.
- Peti pembeku anda mungkin terlalu sejuk. Unit ini direka untuk memproses asas di antara -12°C and -25°C. Tukar tetapan peti pembeku anda, alihkan tub ke hadapan peti pembeku atau biarkan tub berada di luar di atas permukaan tempat kerja untuk beberapa minit sebelum diproses.
- JANGAN** proses ketulan ais pepejal, kiub ais atau bahan ramuan yang keras, longgar seperti buah-buahan beku.

**Dua segmen pertengahan bar kemajuan berkelip.**

- Terdapat ralat dan program itu tidak berjaya dilengkapkan. Semak bahawa dayung (*paddle*) dipasang dengan betul dan cuba jalankan program itu semula.

**Tub menjadi beku pada suatu sudut di dalam peti pembeku.**

- Untuk mengelakkan kerosakan pada unit, **JANGAN** proses tub yang telah dibekukan pada suatu sudut. **JANGAN** proses jika kandungan tub telah dicekup keluar dan kemudian disejuk bekukan secara tidak sekata.
- Sentiasa licinkan permukaan ais krim anda sebelum disejuk beku semula. Jika tub itu disejuk bekukan secara tidak sekata, letakkan tub di dalam peti sejuk untuk mencairkan bahan ramuan. Kemudian pukul untuk memastikan bahan-bahan di dalamnya telah bergabung. Apabila menyejuk beku semula, pastikan untuk meletakkan tub pada permukaan yang rata di dalam peti pembeku anda.

**Mangkuk luar tidak boleh terlepas dari tapak motor selepas pemprosesan.**

- Tunggu kira-kira 2 minit, kemudian cuba keluarkan mangkuk luar sekali lagi. Pegang butang pelepasan di sebelah kiri tapak motor dan putar pemegang mangkuk mengikut arah jam untuk mengeluarkannya. Ia mungkin memerlukan sedikit kekuatan.
- Untuk mengelakkan mangkuk luar daripada terjebak pada tapak motor, pastikan rongga di atas dayung (*paddle*) itu kering sepenuhnya sebelum pemprosesan. Juga, apabila memproses pelbagai bahan asas secara berturut-turut, pastikan untuk bilas and kering dayung (*paddle*) selepas memproses setiap bahan asas. Dengan beberapa resipi, air boleh membeku antara dayung (*paddle*) dan tapak motor menyebabkan mereka melekat bersama; mengeringkan dayung (*paddle*) antara proses tersebut dapat menghalang ini daripada berlaku.

**Bahagian dalam tub tercalar.**

- Calar yang ringan pada tub adalah normal selepas penggunaan biasa. Untuk menghindari dari tub daripada tercalar, sediakan bahan-bahan ramuan di dalam mangkuk yang berlain dan elakkan penggunaan perkakas logam secara agresif di dalam tub. Bersihkan dengan menggunakan kain yang lembut serta tidak menghiks.

## SPESIFIKASI TEKNIKAL

Voltan: 220-240V- 50-60Hz

Kuasa: 800W

## CATATKAN MAKLUMAT INI

Nombor Model: \_\_\_\_\_

Nombor Serial: \_\_\_\_\_

Tarikh Pembelian: \_\_\_\_\_  
(Simpan Resit)

Tempat Pembelian: \_\_\_\_\_

## MEMESAN ALATAN GANTIAN

Untuk memesan komponen tambahan dan sambungan, lawati **SG** [ninjakitchen.sg](http://ninjakitchen.sg) atau **MY** [ninjakitchen.my](http://ninjakitchen.my)

Jika anda mempunyai sebarang pertanyaan, sila hubungi talian Khidmat Pelanggan kami di **SG +65 800 120 5111** or **MY +60 1800 803 915**.

**Mann & Noble Asia Pte**  
600 North Bridge Road  
#23-01 Parkview Square,  
Singapore 188778  
[ninjakitchen.sg](http://ninjakitchen.sg)

**Mann & Noble Asia Pte**  
23-8, Menara Permata Damansara  
(Oval Damansara),  
No. 685, Jalan Damansara,  
Kuala Lumpur Wilayah Persekutuan,  
60000, Malaysia  
[ninjakitchen.my](http://ninjakitchen.my)

Ilustrasi mungkin berbeza dengan produk sebenar. Kami terus berusaha untuk meningkatkan produk kami, oleh itu spesifikasi yang terkandung di sini adalah tertakluk kepada perubahan tanpa notis.

CREAMI dan NINJA adalah tanda dagangan SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC

DICETAK DI CHINA

NC300SM\_IB\_Sheet\_MY\_MP\_Mv6

