

NINJA™

NC300KR

사용설명서

CREAMi™ ICE CREAM MAKER



Ninja™ Creami™ Ice Cream Maker를 구입해 주셔서 감사 드립니다.



모델 : NC300KR
정격 : 220-240V~, 50-60Hz
출력 : 800 W

목 차

중요한 안전주의 사항 4

구성도 6

처음 사용 전 6

제어판 사용 7

크리미 아이스크림 메이커 사용하기 8

문제 해결 가이드12

관리 및 유지 보수14

세척 14

보관 14

모터 재설정 14

보증15

주요 안전 지침

사용 전에 모든 지침을 읽고 숙지하세요. • 가정용 제품입니다.

	그림 제품의 작동 및 사용을 이해하기 위한 지침을 읽고 검토 함을 나타냅니다.
	그림 이 기호에 포함 된 경고를 무시할 경우 부상, 사망 또는 상당한 재산 피해를 초래할 수 있는 위험이 있음을 나타냅니다.
	그림 실내 및 가정용으로만 사용하세요.
전기 제품을 사용할 때는 항상 아래 안전 주의사항을 포함한 기본 안전 예방 조치를 따라야 합니다.	

⚠ 경고

- 1 기기 및 액세서리를 사용하기 전에 모든 지침을 읽어 주세요.

2 모든 경고 및 주의사항과 사용법을 주의 깊게 준수하고 따라 주세요. 이 기기에는 사용자에게 잠재적으로 위험을 줄 수 있는 전기 연결 부와 움직이는 부품들이 포함되어 있습니다.

3 모든 내용물의 구성을 확인하여 기기를 적절하고 안전하게 작동하는 데 필요한 모든 부품이 있는지 확인해 주세요.

4 부품 조립, 해제 또는 청소하기 전이나 기기를 보관할 경우 항상 전원을 차단해 주세요.

5 사용하기 전에 식품과 접촉할 수 있는 모든 부품을 세척해 주세요. 쿡 스타트 가이드에서 다루는 세척 지침을 따라 주세요.

6 매번 사용하기 전에 패들이 손상되었는지 검사해 주세요. 패들이 구부러졌거나 손상이 의심되는 경우 소비자 상담실에 연락하여 교체를 해 주세요.

7 이 제품을 실외에서 사용하지 마십시오. 실내 가정용으로만 설계되었습니다.

8 전원 코드가 플러그가 손상된 경우 기기를 절대 사용하지 마세요. 기기와 전원 코드를 정기적으로 검사해 주시고 기기가 오작동하거나 떨어뜨리거나 손상된 경우 즉시 사용을 중지하시고 고객 상담실로 전화해 주세요.

9 이 기기에 연결된 플러그는 기기에 맞추어 설계되어진 것 이므로 전원 코드의 교체는 적합하지 않습니다. 손상된 경우 위험을 피하고 서비스를 위해 소비자 상담실로 문의해 주세요.
- 10 이 기기에는 연장 코드를 사용하지 마세요.

11 감전 위험으로부터 보호하려면 기기를 물에 담그거나 전원 코드가 액체에 닿지 않도록 주의 하세요.

12 기구나 코드를 테이블이나 조리대 가장자리나 모서리 두거나 걸리지 않도록 해주세요. 코드가 걸리거나 기기가 바닥으로 떨어질 수 있습니다

13 스토브 및 기타 난방 기기를 포함하여 기기의 어떤 부분도 뜨거운 표면에 닿지 않도록 해 주세요.

14 항상 건조하고 평평한 표면에서 기기를 사용해 주세요.

15 이 기기는 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 부족한 사람들 (어린이 포함)이 안전을 책임지는 사람에 의해 기기 사용에 대한 감독이나 지시를 받지 않는 상태에서 사용하지 않도록 주의해 주세요.

16 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 관리 감독을 하셔야 합니다.

17 어린이가 관리 감독 없이 청소 및 사용자 유지 보수를 하지 않도록 해 주세요.

18 제품과 함께 제공되는 부품 또는 SharkNinja가 권장하는 부품 및 액세서리만 사용합니다. SharkNinja에서 권장하지 않거나 판매하지 않은 용기나 부품을 사용하면 화재, 감전 또는 부상을 초래할 수 있으니 주의하세요.

19 패들은 먼저 보울 뚜껑에 조립해 주시고 패들이 부착된 뚜껑이 용기에 조립되지 않은 상태로 모터 베이스에 패들을 올려 놓지 마세요.

- 20 기기를 작동 및 취급하는 동안에는 손, 머리카락, 의복 등이 용기에 들어가지 않도록 해 주세요.

21 기기를 작동 및 취급하는 동안에는 움직이는 부품과의 접촉을 피해 주세요.

22 Ninja® 레시피에 달리 명시되지 않는 한 MAX FILL 라인을 넘어서 용기에 내용물을 채우지 마세요.

23 빈 용기 상태로 기기를 작동하지 마세요.

24 아이스크림 통을 제와하고 제품과 함께 제공된 용기나 액세서리를 전자레인지에 넣지 마십시오. 아이스크림 통은 전자레인지에서 사용 가능합니다.

25 한 번에 8분 이상 아이스크림 통을 전자레인지에 돌리지 마세요. 다시 전자레인지에 돌리기 전에는 식을 때까지 기다려 주세요.

26 사용 중에는 절대로 기기에서 떠나지 마세요.

27 뜨거운 액체를 넣고 작동하지 마세요. 그렇게 하면 압력이 상승하고 뜨거운 수증기에 노출되어 화상을 입을 위험이 있습니다.

28 통에 액체를 추가하지 않고 건조한 재료를 넣고 작동하지 마세요.

29 재료를 뺀 용도로 사용하지 마세요.

30 뚜껑이 없는 상태에서 기기를 작동하지 마시고 인터락 시스템을 물리적으로 없애려고 하지 마세요. 작동하기 전에 용기와 뚜껑이 제대로 설치되어 있는지 확인해 주세요.

31 작동하기 전에 모든 식 가구를 컵에서 꺼내 주세요. 식기를 제거하지 않을 경우 용기가 산산조각 날 수 있으며 부상을 입거나 재산 상의 손해를 입을 수 있습니다.

32 심각한 신체 상해 또는 기기 손상의 위험을 줄이기 위해서는 기기가 작동하는 동안 용기에서 손과 가구를 멀리해 주세요. 주걱 등의 도구는 기기가 작동되지 않을 때만 사용할 수 있습니다.
- 33 외부 보울의 손잡이를 잡고 기기를 움직이지 마세요. 기기 본체 아래에서 기기의 양쪽을 잡고 움직여 주세요.

34 단단한 냉동재료나 얼음을 넣고 작동하지 마세요. 이 기기는 냉동 과일, 단단한 얼음 조각을 가공 처리하기 위한 기기가 아닙니다.

35 아이스크림 통을 비스듬히 놓은 상태로 열리지 마세요. 냉동실의 평평한 표면에 놓아야 합니다. 비스듬히 열린 통은 기기에 넣고 작동하면 안됩니다.

36 잠재적인 부상을 방지하려면 기기를 용도 이외의 기능으로 사용하지 마세요.

37 날카로운 칼날을 다루거나 용기를 비우거나 세척을 할 때는 주의를 기울여야 합니다.

설명서는 잘 보관해 주세요.

구성도

- A 모터 본체
- B 외부 보울 뚜껑
- C Creamerizer™ 패들
- D CREAMi™ 크림 컵 뚜껑
- E 470ML 크림 컵
- F 외부 보울



참고 : 본체 색상과 크림 컵 및 뚜껑의 수는 모델에 따라 다를 수 있습니다.

처음 사용 전

중요 : 시작하기 전에 4~5페이지의 모든 경고 및 안전 주의사항을 읽어 주세요.

참고 : 모든 부속물들은 BPA Free 소재입니다. 액세서리는 식기세척기의 상단 랙에 넣어 세척할 수 있으나 가열 건조 사이클로 세척하면 **안 됩니다**. 식기세척기에 넣기 전에 용기에서 칼날과 뚜껑이 분리되었는지 확인하세요.

알고 계셨나요?

- 크림 컵은 냉동실에서 꺼낸 후 외부 보울에 넣고 작동하시면 됩니다.

- 1 기기에서 모든 포장재를 제거합니다.
- 2 따뜻한 비눗물로 용기, 뚜껑 및 패들을 세척해 주세요. 패들은 손잡이가 있는 세척 도구를 사용하여 세척해 주세요.
- 3 모든 부품은 완전히 헹구고 자연 건조해 주세요.
- 4 본체의 제어판은 부드러운 천으로 닦아 줍니다.

제어판 사용

전원 버튼을 사용하여 기기를 켜거나 끄는 기능을 합니다.

진행 표시 등

기기가 사용을 위해 완전히 조립되지 않은 경우 진행 표시등이 켜집니다. 표시등이 깜박이면 보울이 제대로 설치되었는지 확인해 주세요. 표시등이 계속 켜져 있으면 패들이 제대로 설치되어 있는지 확인해 주세요.

진행률 표시줄

진행 표시줄에 원 터치 프로그램의 진행률이 표시됩니다. 진행 표시줄 LED 4개가 모두 두 번 깜박이면 프로그램이 완료되면 꺼집니다.

원 터치 프로그램: 1-2분 30초

각 원 터치 프로그램은 1-2분 30초 안에 맛있는 아이스크림을 만들 수 있도록 지능적으로 설계되었습니다. 프로그램은 최적의 설정에 따라 길이와 속도가 다양하여 해당 레시피 유형에 대해 완벽하게 크림 같은 결과를 얻을 수 있습니다.

아이스크림

전통적인 레시피대로 만들기 위해 설계되었습니다. 유제품 및 유제품 대체 조리법으로 두껍고 크림 같이 떠먹을 수 있는 부드러운 아이스크림으로 바꾸는 데 적합합니다.

저지방 아이스크림

건강을 생각하여 설탕이나 지방이 적은 아이스크림을 만들거나 설탕 대용품을 사용하도록 설계되었습니다. 키토 또는 팔레오 레시피를 처리할 때 선택해 주세요.

젤라토

이탈리아 스타일의 아이스크림을 위한 커스터드 베이스용으로 설계되었습니다. 맛있는 디저트를 만들려면 젤라토를 선택해 주세요.

샤벳

수분과 설탕 함량이 높은 과일 기반 레시피를 크림 같은 즐거움으로 바꾸도록 설계되었습니다.

스무디볼

유제품, 유제품 대체품 또는 주스와 함께 냉동된 과일 및 야채로 만든 레시피용으로 설계되었습니다.

밀크셰이크

진한 밀크셰이크를 빠르게 만들 수 있도록 설계되었습니다. 좋아하는 아이스크림(가게에서 사거나 직접 만든 것), 우유, 믹스인을 결합하고 밀크셰이크를 선택하기만 하면 됩니다.



믹스

캔디, 쿠키, 견과류, 시리얼 또는 냉동 과일을 막 가공된 베이스 또는 상점에서 구입한 아이스크림 베이스에 넣고 사용자가 원하는 대로 만들 수 있도록 설계되었습니다.

참고 : 믹스는 크림 컵 중간에 추가할 때 가장 잘 작동합니다. 처리 완료된 크림 컵에 숟가락으로 육조 바닥까지 닿는 너비 4cm의 구멍을 만들어 다시거나 부서진 믹스인 재료를 컵의 구멍에 추가하고 믹스 프로그램을 사용하여 다시 한번 처리해 주세요.

재 작동

사전 설정 프로그램 중 하나를 실행한 후 더 부드러운 질감을 만들도록 설계되었습니다. 재 작동은 베이스가 매우 차갑고(-25°C 미만) 질감이 크림 질감이 아닌 부서부서진 경우에 종종 필요합니다.

참고 : 믹스 프로그램을 사용하기 전에 재 작동 프로그램을 사용하지 마세요.

참고 : 작동 프로그램을 중지하려면 켜져 있는 프로그램 버튼을 누르기만 하면 됩니다.

크리미 아이스크림 메이커 사용하기

중요 : 시작하기 전에 4~5페이지의 모든 경고 및 안전 주의사항을 읽어 주세요.



- 1 크리미 컵에 재료를 넣어 줍니다.
컵의 MAX FILL 선을 넘어서 재료를 넣지 마세요.

24시간 동안 기다리기 싫으시다면 상점에서 구입한 아이스크림에 믹스인 재료를 넣고 맞춤 만들기를 하거나 밀크셰이크를 만드셔도 됩니다. 매장에서 구입한 아이스크림을 맞춤 설정으로 만들려면 아이스크림을 크리미 컵에 넣고 11a단계로 설명을 건너뛰니다.

이것은 믹서기가 아닙니다.

 단단한 얼음 덩어리나 얼음 조각을 넣고 처리하지 마세요.

 스무디를 만들지 마세요.

 과일은 으깨어 과즙을 내거나 다른 재료와 섞어서 얼린 후 가공 처리 해야 합니다.



- 2 레시피에서 재료를 냉동해야 하는 경우 크리미 컵의 뚜껑을 닫고 최소 24시간 동안 냉동해 주세요.

냉동 팁

 최상의 결과를 얻으려면 냉동실의 온도를 -12°C에서 -25°C 사이로 설정해 주세요. 크리미는 이 온도 범위 내에서 처리하도록 설계되었습니다.
냉동고가 이 범위 내에 있고 크리미 컵이 적절한 온도에 도달해야 합니다.

 최상의 결과를 얻으려면 크리미 컵을 비스듬히 얼리지 마세요. 냉동고의 평평한 표면에 컵을 놓고 얼려 주세요.

 가정에서 사용하는 직립 형 냉동고가 가장 잘 작동합니다. 상자 형 냉동고는 극도로 추운 온도에 도달하는 경향이 있으므로 사용하지 않는 것이 좋습니다.

 베이스를 최소 24시간 동안 얼려 주세요. 얼어붙을 수도 있지만 베이스는 처리되기 전에 훨씬 더 낮은 온도에 도달해야 합니다.

 한 번에 여러 개의 크리미 컵에 재료를 넣고 얼려서 준비하여 시간을 최대한 활용하십시오. 이 크리미 컵들을 냉동고에 보관해두면 아이스크림을 드시고 싶을 때 즉시 만들 수 있습니다.

참고 : 조립하기 전에 기기의 전원을 연결해야 합니다. 전원을 연결하기 전에 외부 보울을 설치하면 기기가 실행되지 않습니다.

- 3 기기의 플러그를 연결하고 조리대나 테이블과 같이 깨끗하고 건조하며 평평한 표면에 기기를 놓아 주세요.



- 4 베이스가 준비되어 얼어있다면 크리미 컵의 뚜껑을 제거하고 컵을 외부 보울에 넣어 줍니다.

참고 : 최상의 결과를 위해, 재료가 비스듬히 얼었거나 컵에서 떨어진 후 고르지 않게 다시 얼린 경우에는 가공하지 마세요.
컵의 내용물을 재 냉동하기 전에 항상 가공된 베이스의 표면을 매끄럽게 해 주세요. 내용물이 고르지 않게 얼리면 컵을 냉동고에 넣어 베이스를 녹여 줍니다.
그리고 나서 재료들이 잘 섞이도록 휘저어 주세요. 그런 다음 다시 컵을 냉동고의 평평한 표면에 놓고 얼려 주세요.



- 5 외부 보울 뚜껑 상단에 있는 패들 래치를 오른쪽으로 밀어준 상태에서 뚜껑 하단에 패들을 넣어 조립해 줍니다. 그런 다음 래치를 풀면 패들이 고정됩니다. 완전히 설치되면 패들 래치가 중앙에 오게되고 패들은 약간 느슨한 상태로 있게 됩니다.



- 6 보울 뚜껑의 탭을 보울 손잡이의 약간 오른쪽에 위치시켜 뚜껑과 손잡이의 선이 정렬되도록 한후 뚜껑을 시계 방향으로 돌려 잠가 줍니다.



- 7 기기의 플러그가 전원에 연결되어 있는지 확인해 주세요. 그런 다음 보울의 핸들이 제자리에 오도록 보울 위치에 놓아 줍니다. 다음 핸들을 오른쪽으로 돌려 플랫폼을 올리면서 보울을 제자리에 잠가줍니다. 보울이 완전히 설치되면 딸깍 소리가 납니다.



- 8 전원 버튼을 눌러 기기를 켭니다. 외부 보울이 제대로 설치되면 원 터치 프로그램이 켜지고 기기를 사용할 준비가 됩니다. 레시피에 가장 적합한 프로그램을 선택하여 작동시키고 프로그램이 완료되면 기기는 자동으로 중지됩니다.

참고 : 진행 표시등이 켜져 있으면 기기가 사용을 위한 완전한 조립이 되어있지 않은 것입니다. 표시등이 깜박이면 볼이 제대로 설치되었는지 확인해 주세요. 표시등이 계속 켜져 있으면 패들이 설치되어 있는지 확인해 주세요. 보울을 설치하기 전에 항상 기기의 플러그를 전원에 연결해 주세요.

크리미 아이스크림 메이커 사용하기- 계속

중요 : 시작하기 전에 4~5페이지의 모든 경고 및 안전 주의사항을 읽어 주세요.



- 9** 프로그램이 완료되면 모터 베이스 왼쪽에 있는 보울 해제 버튼을 누른 상태에서 핸들을 다시 왼쪽 중앙으로 돌려 외부 보울을 제거합니다. 핸들을 왼쪽으로 비틀어 돌리면 플랫폼이 보울을 내려 주고 보울을 들어 제거하면 됩니다.



- 10** 보울의 뚜껑을 분리하려면 뚜껑의 잠금 해제 버튼을 누르고 뚜껑을 시계 반대 방향으로 돌려줍니다.

참고 : 이 기기는 원터치 프로그램이 연속적으로 실행되지 않습니다. 프로그램 중간에 보울을 내리고 결과를 확인한 후 다시 진행해 주세요.



- 11a** 믹스인을 추가할 경우 숟가락을 사용하여 컵의 바닥까지 닿는 너비 4cm의 구멍을 만든 후, 잘게 자른 믹스인을 컵의 구멍에 넣고 설명 6~10 단계의 과정을 반복한 후 믹스 프로그램을 선택하여 처리합니다.

믹서 팁

믹서인의 재료는 좋아하는 으깬 사탕, 냉동 과일, 다진 견과류, 초콜릿 조각 등을 32g 정도 추가하는 것이 좋습니다. 여러 종류의 믹스인을 추가할 때 총 32g을 초과하지 않는 것이 좋습니다. 취향에 따라 믹서인의 양을 자유롭게 조절하되 외부 보울 뚜껑이 컵 위에서 편안하게 닫힐 수 있는 정도여야 합니다.

좀 단단한 믹스인은 그대로 유지됩니다. 초콜릿, 사탕, 견과류와 같은 믹스인은 믹스 프로그램 중에 분쇄되지 않습니다. 미니 초콜릿 칩과 캔디 또는 미리 다진 재료를 사용하는 것이 좋습니다.

부드러운 믹스인은 분쇄될 수 있습니다. 시리얼, 쿠키, 그리고 냉동과일과 같은 믹스인은 믹스 프로그램 작동 후에 더 작아질 수도 있습니다. 부드러운 재료는 좀 더 큰 크기로 잘라 사용하는 것이 좋습니다.

아이스크림과 젤라토는 생 과일이나 소스를 믹스인으로 추천하지 않습니다. 생과일이나 카라멜 소스를 추가하면 베이스가 물처럼 녹아버릴 수 있습니다. 초콜릿 헤이즐넛 스프레드와 너트버터도 끈적해서 잘 섞이지 않습니다. 냉동과일이나 초콜릿/카라멜 등의 딱딱한 토핑을 추천합니다.

재 작동

- 11b** 믹스인을 추가하지 않을 경우 재작동 프로그램을 사용하여 (베이스가 푸석푸석하거나 가루 상태로 처리된 경우) 베이스를 더 크리미하게 만들 수 있습니다. 재작동 프로그램은 매우 차가운 베이스에서 자주 필요합니다. 베이스가 푸석푸석하고 가루 상태로 처리된 경우 6~10단계를 반복하여 재 작동 프로그램으로 다시 한번 처리해 주세요.

참고 : 믹서 프로그램을 사용하기 전에 재작동 프로그램을 사용하지 마세요.



- 12** 외부 보울에서 크리미 컵을 들어 올리고 맛있게 즐기시면 됩니다.



- 13** 외부 보울 뚜껑을 행구어 패들에 끼어 있는 끈적끈적한 잔여물이나 조각들을 제거해 줍니다. 그런 다음 외부 보울 뚜껑의 상단에 있는 패들 래치를 눌러 패들을 분리해 주세요. 손쉬운 세척을 위해 패들을 싱크대에 넣고 세척해 주세요.

- 14** 전원 버튼을 눌러 기기를 끕니다. 완료되면 기기의 플러그를 뽑아 줍니다. 청소 및 보관 지침은 관리 및 유지 관리 섹션을 참조해 주세요.



- 15** 크리미 컵의 아이스크림을 다 드시지 않은 상태에서 다시 열리려면 다시 얼리기 전에 숟가락이나 주걱으로 컵의 상단을 평평하게 해 주세요. 재 냉동 후 딱딱하게 되었을 때 이전에 사용한 프로그램으로 다시 가공해서서 부드러운 지면 떠서 드시면 됩니다.

참고 : 남은 아이스크림은 다른 용기에 보관할 수 있습니다. 그러나 아이스크림이 남는다면 필요한 경우 다시 처리할 수 있도록 크리미 컵에 그대로 보관하는 것이 좋습니다.

문제 해결 가이드

⚠ 경고: 감전 및 의도하지 않은 작동의 위험을 줄이려면 문제를 해결하기 전에 전원을 끄고 기기의 플러그를 뽑아 주세요.

작동하는 동안 기기가 테이블에서 움직입니다.

- 테이블 위와 기기의 발판이 깨끗하고 건조한지 확인해 주세요.

냉동 후 가공 처리하였는데 고체가 아닌 액체 상태 입니다.

- 가공 처리 후에도 베이스가 부드러우면 몇 시간 동안 또는 원하는 농도가 될 때까지 컵을 다시 냉동실에 넣고 얼려주세요.
- 최상의 결과를 위해 최소 24시간 동안 베이스를 얼렸다가 냉동실에서 꺼낸 후 즉시 처리하십시오. 가공된 바닥이 여전히 단단하지 않으면 냉동실을 더 낮은 온도로 설정해 보세요. 이 기기는 $-12^{\circ}\text{C} \sim -25^{\circ}\text{C}$ 사이에서 냉동된것을 가공 처리하도록 설계되었습니다.
- 레시피의 지방이나 설탕의 비율이 너무 높을 수 있습니다. 레시피 가이드를 참조하고 최상의 결과를 위해 레시피에 따라서 사용해 주세요.

냉동 된 것을 꺼내 가공 처리하고 나니 부서지거나 가루처럼 보입니다.

- 너무 차가운 냉동실에서 베이스를 얼리면 부서져서 깨질 수 있습니다. 원 터치 프로그램 실행 후 재 작동 프로그램을 이용하시면 더욱 부드럽고 크림미한 아이스크림을 만들 수 있습니다.
- 레시피에 지방이나 설탕의 비율이 낮을 수 있습니다. 레시피 가이드를 참조하고 최상의 결과를 위해 레시피에 따라서 사용해 주세요.

원 터치 프로그램이 켜지지 않습니다.

- 외부 보울을 설치하기 전에 기기의 플러그가 소켓에 꽂혀 있는지 확인해 주세요. 그런 다음 전원 버튼을 눌러 프로그램을 선택해 주세요.
- 사용을 위해 완전히 조립되었는지 확인해 주세요. 기기의 전원이 켜져 있고 외부 용기가 올바르게 설치되지 않은 경우 설치 표시등이 깜박입니다. 패들이 올바르게 설치되지 않으면 설치 표시등이 계속 켜져 있습니다. 모든 원 터치 프로그램은 기기가 완전히 조립되고 전원이 켜지면 켜집니다.
- 이 기기는 프로그램을 연속적으로 실행할 수 없습니다. 프로그램 사이에 보울을 내리고 결과를 확인한 후 보울을 다시 올리고 다른 프로그램을 실행해 주세요.

설치 표시등이 깜박입니다.

- 외부 보울이 설치되지 않았거나 올바르게 설치되지 않았습니다. 외부 보울 뚜껑에 패들을 조립하고 외부 보울에 패들이 조립된 뚜껑을 설치해야 합니다. 그런 다음 핸들이 제어판 아래 중앙에 오도록 본체의 외부 보울 위치에 내려 놓습니다. 핸들을 오른쪽으로 돌려 플랫폼을 올리고 보울을 제자리에 잠가 줍니다.

설치 표시등이 계속 켜져 있습니다.

- 외부 보울은 올바르게 설치되었지만 뚜껑에 패들이 장착되지 않았거나 잘못 설치되었습니다. 모터 베이스의 왼쪽에 있는 보울 분리 버튼을 누른 상태에서 외부 보울 핸들을 중앙으로 돌려 플랫폼을 내려 줍니다. 그런 다음 패들이 뚜껑에 설치되어 있는지 확인해 주세요.

진행 표시줄에 표시등 하나와 모든 프로그램 표시등이 깜박입니다.

- 모터에 과열이 걸려 리셋이 필요합니다. 기기의 플러그를 뽑고 보울을 제거한 다음 다시 작동하기 전에 약 15분 동안 본체를 식혀 주세요.
- 외부 보울 뚜껑과 패들을 제거 한 후 뚜껑과 패들을 막고 있는 내용물이 없는지 확인해 주세요. 가공하려는 내용물의 밀도가 너무 높을 수 있습니다. 설탕이나 지방이 함유된 재료를 사용하고 있는지 확인해 주세요. 최상의 결과를 얻으려면 레시피 북의 레시피를 따라 주세요.
- 냉동실의 온도가 너무 낮을 수 있습니다. 이 기기는 $-12^{\circ}\text{C} \sim -25^{\circ}\text{C}$ 사이에서 얼린 내용물을 처리하도록 설계되었습니다. 냉동실 설정을 변경하거나 냉동실 앞쪽에서 얼리거나 가공 처리하기 전에 냉동된 컵을 조리대 위에서 몇 분 동안 그대로 두었다가 실행해 주세요.
- 단단한 얼음 덩어리, 얼음 조각 또는 냉동 과일과 같이 단단한 재료를 가공하지 마세요.

진행 표시줄의 중간 두 부분이 깜박입니다.

- 오류가 발생하여 프로그램이 성공적으로 완료되지 않았습니다. 패들이 제대로 설치되었는지 확인하고 프로그램을 다시 실행해 보세요.

냉동실에서 내용물이 용기에 비스듬히 얼어 있습니다.

- 기기 손상을 방지하기 위해 비스듬히 열린 컵을 넣고 작동하지 마세요. 베이스를 떠낸 다음 고르지 않게 다시 열린 경우에는 처리하지 마세요.
- 다시 얼리기 전에 항상 내용물이 든 용기의 표면을 매끄럽게 해 주세요. 통이 고르지 않게 얼었다면 통을 냉장고에 넣어 재료가 녹을 때까지 두세요. 그런 다음 재료가 잘 섞이도록 휘저어 줍니다. 재 냉동시에는 반드시 용기를 냉동실의 평평한 표면에 놓고 얼려 주세요.

작동이 완료되었는데 외부 보울이 모터 베이스에서 분리되지 않습니다.

- 약 2분 정도 기다렸다가 외부 보울을 다시 제거해 보세요. 모터 베이스의 왼쪽에 있는 해제 버튼을 잡고 보울 핸들을 시계 방향으로 돌려 제거합니다. 이것은 약간의 힘이 필요할 수도 있습니다.
- 모터 베이스에 외부 보울이 끼는 것을 방지하기 위해 패들 상단 부분이 완전히 건조된 후 가공해 주세요. 또한, 여러 개의 베이스를 연속적으로 처리할 경우 각 베이스를 처리한 후 반드시 패들을 행구고 말려 주세요. 일부 레시피에서는 패들과 모터 베이스 사이에 물이 얼어 붙을 수 있습니다. 작동 전에 패들을 건조하면 이를 방지할 수 있습니다.

컵 내부가 굽혔습니다.

- 컵의 가벼운 굽힘은 정상적인 사용 후에 생길 수 있는 현상 입니다. 컵 내부가 굽히지 않도록 하려면 별도의 그릇에서 재료를 준비하고 컵에서 금속 식 기구를 거칠게 사용하지 마세요. 세척 시 부드러운 비 마모성 천으로 세척해 주세요.

관리 및 유지보수

세척

참고 : 청소하기 전에 보울 뚜껑을 물에 먼저 행구고 패들 걸쇠를 눌러 외부 보울 뚜껑에서 패들을 제거해 주세요.

손 세척

따뜻한 비눗물로 용기, 뚜껑 및 패들을 세척해 주세요. 손잡이가 있는 세척도구를 사용하여 패들을 청소해 주세요. 모든 부품은 완전히 행구고 자연 건조해 주세요.

식기 세척기

액세서리는 식기세척기의 상단 랙에 넣어 세척할 수 있으나 가열 건조 사이클로 세척하면 **안 됩니다**. 식기세척기에 넣기 전에 용기에서 칼날과 뚜껑이 분리되었는지 확인하세요.

참고 : 최상의 결과를 얻으려면 식기세척기를 사용하여 붙어 있는 내용물을 제거해 주세요.

외부 보울 뚜껑

따뜻한 비눗물로 용기, 뚜껑 및 패들을 세척해 주세요. 손잡이가 있는 세척도구를 사용하여 패들을 청소해 주세요. 모든 부품은 완전히 행구고 자연 건조해 주세요.

식기 세척기

패들 아래에 재료가 끼일 수 있으므로 외부 보울 뚜껑을 청소하기 전에 패들을 먼저 제거해 주세요. 그런 다음 패들 래치 레버를 통해 따뜻한 물을 흐르게 하고 양쪽에 있는 배수 구멍으로 빠져나가도록 해 줍니다. 뚜껑이 완전히 배수되도록 레버 쪽이 아래로 향하도록 뚜껑을 놓아줍니다. 외부 보울 뚜껑 밑면 중앙을 감싸고 있는 질은 회색 고무 링을 제거합니다. 그런 다음 뚜껑을 손으로 씻고 고무 링은 따뜻한 비눗물로 세척하거나 식기 세척기에 넣고 세척해 주세요.

모터베이스

청소하기 전에 모터 베이스의 플러그를 뽑아 주세요. 깨끗하고 젖은 천으로 모터 베이스를 닦아 줍니다. 연마용 천, 패드 또는 브러시를 사용하여 베이스를 청소하지 마세요. 사용 후에는 젖은 천을 사용하여 제어판 아래의 핀들을 닦아 주세요.



모터 베이스와 플랫폼 사이에 액체가 끼어 있으면 플랫폼을 들어 올려 청소해 주세요. 핸들이 컨트롤 아래 중앙에 오도록 하여 외부 보울을 모터 베이스에 내려 놓습니다. 핸들을 오른쪽으로 돌려 플랫폼을 들어 올립니다. 그런 다음 젖은 천을 사용하여 받침대와 돌출된 플랫폼 사이의 영역을 청소해 주세요.

보관

코드를 보관하려면 모터 베이스 뒤쪽 근처에 있는 고리에 코드를 감싸 줍니다. 받침대 바닥에 코드를 감고 보관하지 마십시오. 남아 있는 부착물은 손상되거나 위험하지 않은 기기 옆이나 선반에 보관해 주세요.

모터 재설정

이 기기는 모터와 드라이브 시스템에 부주의로 과부하가 걸리는 경우 손상을 방지하는 고유한 안전 시스템을 갖추고 있습니다. 장치에 과부하가 걸리면 모터가 일시적으로 비활성화됩니다. 이 경우 아래의 재설정 절차를 따르십시오.

- 1 전기 콘센트에서 기기의 플러그를 뽑아 줍니다.
- 2 기기를 약 15분 동안 식혀 줍니다.
- 3 외부 보울과 뚜껑과 패들을 제거합니다. 뚜껑 조립 부분을 막는 재료가 없는지 확인해 주세요.

중요 : 컵의 최대 용량을 초과하지 않았는지 확인해 주세요. 이것은 기기 과부하의 가장 일반적인 원인이 됩니다. 단단한 얼음 덩어리나 얼음 조각은 처리하지 마십시오. 스무디를 만들거나 단단하고 무른 재료를 가공하지 마세요. 과일은 과즙을 배출하기 위해 부수거나 다른 재료와 결합하고 가공 전에 냉동해야 합니다.

제품 보증서

정상적인 사용중에 제조상의 결함으로 발생한 고장에 대하여는 보증기간에 한해 보상 교환하여 드립니다. 만일에 고장이 생겼을 경우는 고객 상담실로 전화 주십시오.

제 품 명			모 델 명	
구 입 일			보증기간	
고 객	성 명		전화번호	
	주 소			
구 입 처			제조번호	

소비자 피해보상 안내 (제품의 보증기간은 구입일로부터 1년입니다)

일반제품을 영업용도로 전환하여 사용하게 되는 경우의 보증기간은 단축 적용됩니다.

소 비 자 피 해 유 형			보 상 내 용	
			보증기간 이내	보증기간 이후
부품보유기간 내에 정상적인 사용 상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시	구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때		제품교환 또는 구입가환급	해당없음
	구입후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때		제품교환 또는 무상수리	
	제품구입시 운송과정중에 발생한 피해		제 품 교 환	
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때		구 입 가 환 급	
	교환 불가능 시			
	수 리 가 능	동일하자로 2회까지 고장 발생시	무 상 수 리	유 상 수 리
		동일하자로 3회 고장 발생시		유 상 수 리
		서로다른 하자로 5회까지 고장 발생시		유 상 수 리
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우		제품교환 또는 구입가환급	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급
소비자의 과실로 인한 고장인 경우	부품 보유기간 이내에 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우			정액 감가상각후 환급
	기타 사유로 수리가 불가한 경우			
	수리가 불가능한 경우		유상수리 금액 징수 후 제품교환	유상수리 금액 징수 후 감가상각 적용 제품교환
	수리가 가능한 경우		유 상 수 리	유 상 수 리

[유상서비스]

1. 제품내에 이물질을 투입하여 고장이 발생하였을 경우
2. 제품을 떨어뜨리거나, 충격으로 인하여 제품파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
3. 신나, 벤젠 등 유기용제에 의하여 외관손상 및 변형이 된 경우
4. 전기 용량을 다르게 사용하여 고장발생한 경우
5. 사용설명서의 ‘안전한 주의사항’ 을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우
6. 소모성 부품의 수명이 다한 경우(보증기간 이내 포함) 램프류, 필터류, 퓨즈 등
7. 기타 고객의 과실로 인한 고장이 발생한 경우



수입판매원 : (주)코스모앤컴퍼니

서울특별시 서초구 반포대로 43, 1층(서초동)

소비자상담실 : 1644-9245

ninja.co.kr

이 설명서에 있는 제품 이미지는 실제 제품과 다를 수 있습니다. 당사는 제품 개선을 위해 지속적으로 노력하고 있으므로 여기에 포함된 사양은 예고 없이 변경될 수 있습니다.

CREAMI, CREAMERIZER, and NINJA are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC.

NC300KR_IB_REV_Mv5

