

# NINJA®

## CREAMi® DELUXE

### NC500C Series | Owner's Guide






ENGLISH

FRANÇAIS

# 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 Deluxe 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

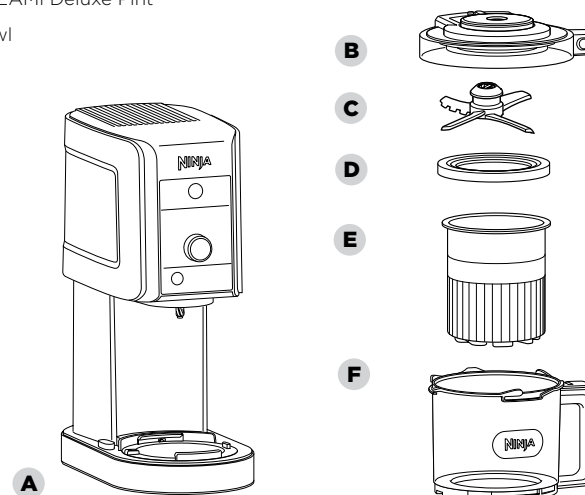
- 16 DO NOT** allow children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 17** This appliance is **NOT** intended to be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, 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 Deluxe 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® Deluxe 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 grams) of milk for 2 minutes. Pour base into an empty CREAMi Deluxe 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** Deluxe Creamerizer™ Paddle
- D** CREAMi® Deluxe Lid
- E** 24 oz. CREAMi Deluxe Pint
- F** Outer Bowl

**NOTE:** Unit color, 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 Deluxe 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 bowl is properly installed. If light is solid, check that the paddle is installed.

### COUNTDOWN TIMER

Counts down remaining program time.

### ENJOY LIGHT

When processing is complete, light will illuminate.

### PROCESSING MODE

Select processing mode prior to selecting a program. To process the whole Deluxe Pint, press FULL. To process just the top half, press TOP. To process the remaining half of the Deluxe Pint, press BOTTOM.

**NOTE:** TOP and BOTTOM modes are not available with DRINKABLE programs.

### ONE-TOUCH PROGRAMS

Each One-Touch Program is intelligently designed to whip up delicious creations. Programs vary in length and speed depending on the optimal settings to get perfectly creamy results for that type of recipe.

**NOTE:** To stop an active program, press the dial again.

### SCOOPABLE PROGRAMS

#### ICE CREAM

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

#### LITE ICE CREAM

Designed for health-conscious consumers to make ice creams that are low in sugar or fat or use sugar substitutes. Choose when processing keto or paleo recipes.

#### SORBET

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

#### GELATO (not available on all models)

Creates custard bases for Italian-style ice cream.

#### FROZEN YOGURT

Easily transform your favorite 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 in the unit.

#### MIX-IN

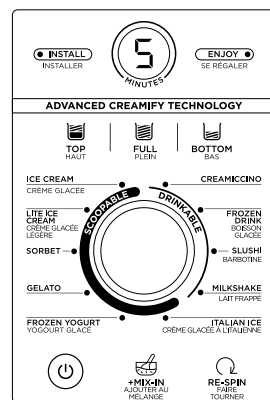
Designed to fold in pieces of candies, cookies, nuts, cereal, or frozen fruit to customize a just-processed base or store-bought treat.

**NOTE:** Mix-ins work best if they are added in the middle of the Deluxe Pint. After processing, use a spoon to create a 1 1/2-inch (4 cm) wide hole that reaches the bottom of the processed portion of the Deluxe Pint. Add chopped or broken mix-ins to the hole and process again using the MIX-IN program.

#### RE-SPIN

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

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



## FREEZING TIPS



For best results, set your freezer between 9°F (-13°C) and -7°F (-22°C). The CREAMi® Deluxe 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 Deluxe Pint at angle. Place the Deluxe 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 CREAMi Deluxe Pints at once. Keep these Deluxe Pints in your freezer to Creamify on demand whenever the 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 Deluxe Pint and skip to step 1a.

### This is NOT a blender.

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

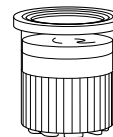
**DO NOT** make a smoothie or process hard, loose ingredients.

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

## USING THE CREAMI DELUXE

**IMPORTANT:** Review all warnings before proceeding.

- 1 Add ingredients to the CREAMi Deluxe Pint. **DO NOT** add ingredients past the MAX FILL line. For recipe inspiration, choose from hundreds of recipes at [ninjacreami.com](http://ninjacreami.com).



- 2 If the recipe requires the ingredients to be frozen, snap the lid on the Deluxe 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 Deluxe Pint lid and place the Deluxe Pint in the outer bowl.



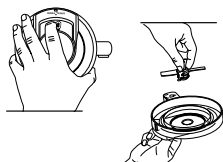
**NOTE: DO NOT** process the Deluxe Pint if ingredients have been frozen at an angle or if the Deluxe Pint has been scooped out of and then refrozen unevenly.

Always smooth-out the surface of a processed treat before re-freezing. If frozen unevenly, put the Deluxe Pint in the fridge to allow the ingredients to melt. Then whisk to combine ingredients. Refreeze, ensuring to place the Deluxe Pint on a level surface in the freezer.



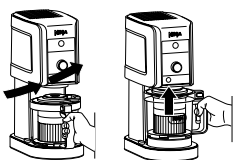
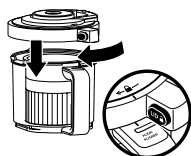
## USING THE CREAMI® - CONT

**IMPORTANT:** Review all warnings before proceeding.

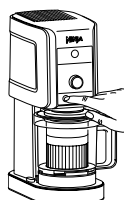


- 5 Press and hold the paddle latch on the top of the outer bowl lid, then insert the Deluxe Creamerizer™ Paddle in the bottom of the lid. Release the latch to secure the paddle. When fully installed, the latch will be centered and the paddle will be slightly loose.

- 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.



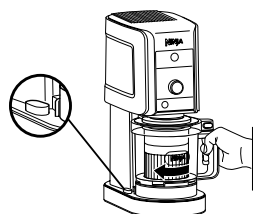
- 7 With the unit plugged in, place the outer bowl onto the motor base with the handle centered below the control panel. Twist the handle to the right to raise the platform and lock the bowl in place, signaled by a click.



- 8 Press the power button to turn on the unit. If the outer bowl is properly installed, the control panel will illuminate and the unit will be ready for use. Press TOP, FULL, or BOTTOM, then use the dial to select the program that matches your base. The program will automatically stop when complete.

**NOTE:**

- TOP and BOTTOM modes are not available with DRINKABLE programs.
- If the install light is illuminated, the unit is not fully assembled for use. If the light is blinking, ensure the bowl is properly installed. If the light is solid, check that the paddle is installed. Ensure to plug the unit in before installing the bowl.

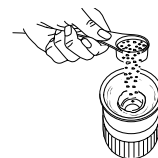


- 9 When program is complete, remove the outer bowl by holding the bowl release button on the left side of the motor base and twisting the handle back to the center. As the handle is twisted, the platform will lower the bowl. Pull the bowl straight back toward you to remove.

- 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 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 Deluxe Pint. Add chopped or broken mix-ins to the hole in the Deluxe 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 Deluxe Pint.

**Hard mix-ins will remain intact.**

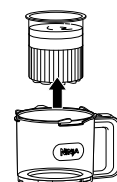
Mix-ins like chocolate, candy, and nuts will not be broken down during the MIX-IN program. Use mini chocolate chips and candies or pre-chopped ingredients.

**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.

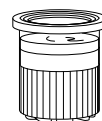
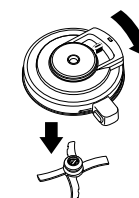
- 11b If not adding mix-ins, RE-SPIN can be used on a crumbly or powdery Deluxe Pint to make it more creamy. RE-SPIN is often needed for very cold bases. If the treat is smooth and scoopable, go to step 12. If the base is crumbly or powdery, repeat steps 6-10 to process again using the RE-SPIN program.

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



- 12 Lift the Deluxe Pint out of the outer bowl and enjoy!

- 13 Rinse the outer bowl lid to remove any sticky residue or pieces wedged in the Deluxe 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.
- 14 Turn the unit off by pressing the power button. Unplug the unit when finished. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.



- 15 Didn't finish your Deluxe Pint? 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. Before re-processing a drinkable leftover, add a 4 oz. pour-in of your choosing for FROZEN DRINK or a 6 oz. pour-in of your choosing for SLUSHI or CREAMICCINO.

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

# CARE & MAINTENANCE

## CLEANING

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

### Hand-Washing

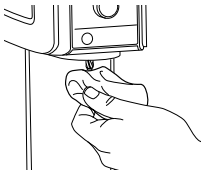
Wash containers, lids, and paddle in warm, soapy water. Use a dishwashing utensil with a handle to clean the paddle. Thoroughly rinse and air-dry all parts.

### Dishwasher

Containers, lids, and paddle are dishwasher safe (top rack only and should NOT be cleaned with a heated dry cycle). Ensure the paddle, pint, processing lid, and lids are all separated before placing them in the dishwasher. The processing lid should be placed down horizontally.

### 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.

### 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.

## 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.

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® Deluxe 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 (-13°C) and -7°F (-22°C).
- 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.

- 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.

### 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 center. 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 Deluxe Pint to the front of your freezer, or leave the Deluxe 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.

### Deluxe Pint froze at an angle in the freezer.

- For best results, do not process a Deluxe 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 Deluxe Pint is frozen unevenly, put the Deluxe 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 Deluxe 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 Deluxe Pint is scratched.

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

## ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, visit [ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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.



# NINJA

CREAMi® DE LUXE

Série NC500C | 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.

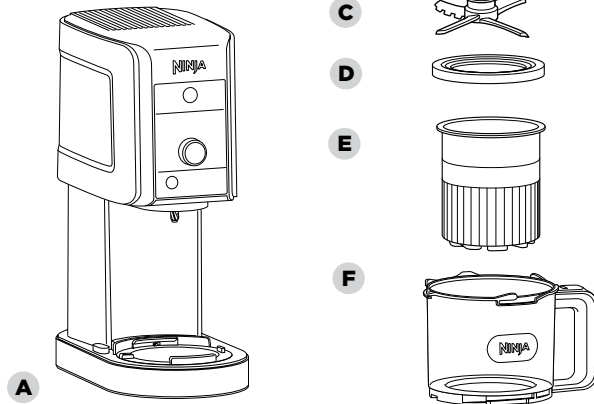
- 1 Lisez toutes les directives avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- 2 Respectez soigneusement tous les avertissements et toutes les directives. Cet appareil contient des connexions électriques et des pièces mobiles qui peuvent présenter un risque pour l'utilisateur.
- 3 Passez en revue 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 le corps de la fiche et retirez-le de la prise de courant. Ne débranchez **JAMAIS** l'appareil en saisissant le cordon et en le tirant.
- 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 que la palette Creamerizer™ de luxe est en bon état. 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 de l'insérer 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. 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 d'électrocution, **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 de la table ou du comptoir. Il pourrait être accroché et l'appareil pourrait tomber au sol.
- 14 **NE LAISSEZ PAS** l'appareil ou le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris des cuisinières et des appareils de chauffage.
- 15 Utilisez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface sèche et plane.
- 16 **NE LAISSEZ PAS** les enfants utiliser ou jouer avec l'appareil. 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, un choc électrique ou des blessures.
- 19 **NE PLACEZ JAMAIS** la palette du Creamerizer™ de luxe sur la base du moteur sans qu'elle ne soit d'abord fixée au couvercle de la cuve extérieure et que le couvercle ne soit fixé à la cuve extérieure.
- 20 Gardez les mains, les cheveux et les vêtements hors 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 (MAX FILL)**.
- 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 du CREAMi® de luxe. La pinte peut être utilisée au micro-ondes.
- 25 **NE RÉCHAUFFEZ PAS** la pinte au micro-ondes pendant plus de huit minutes à la fois. Attendez qu'elle refroidisse avant de la remettre au micro-ondes.
- 26 **NE LAISSEZ JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.
- 27 **NE MÉLANGEZ PAS** de 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 **N'ESSAYEZ PAS** de broyer des aliments.
- 30 N'utilisez **JAMAIS** l'appareil sans le couvercle. **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 du récipient. 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 **N'UTILISEZ PAS** d'ingrédients coriaces, en vrac ou 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 pouding au chocolat instantané (165 g) avec 3 tasses (750 ml) de lait pendant 2 minutes. Versez le mélange de pouding dans une pinte CREAMi de luxe jusqu'à la ligne de remplissage maximal (MAX FILL). Placez la pinte au congélateur pendant 17,5 heures. Transformez la base à l'aide du programme RE-SPIN (faire tourner).

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## PIÈCES

- A** Base de moteur  
(le cordon d'alimentation n'est pas illustré)
- B** Couvercle du bol extérieur
- C** Palette Creamerizer™ de luxe
- D** Couvercle du CREAMi® de luxe
- E** Pinte de 24 oz CREAMi de luxe
- F** Bol extérieur



**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 tous les avertissements avant de poursuivre.

**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 de luxe 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 à fond 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 D'INSTALLATION

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

### MINUTERIE COMPTE À REBOURS

Indique le restant du programme.

### VOYANT DE DÉGUSTATION

Une fois le traitement terminé, le voyant s'allume.

### MODE DE TRAITEMENT

Sélectionnez le mode de traitement avant de sélectionner un programme. Pour mélanger une pinte de luxe complètement remplie, appuyez sur FULL (plein). Pour mélanger seulement la moitié supérieure, appuyez sur TOP (haut). Pour mélanger l'autre moitié de la pinte de luxe, sélectionnez BOTTOM (bas).

**REMARQUE :** Les modes TOP et BOTTOM (haut et bas) ne peuvent pas être utilisés avec les programmes DRINKABLE (à boire).

### 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 en fonction des réglages optimaux nécessaires pour obtenir des résultats parfaitement crémeux pour le type de recettes préparé.

**REMARQUE :** Pour interrompre un programme en cours, appuyez de nouveau sur le cadran.

### PROGRAMMES SCOOPABLE (à manger à la cuillère)

#### ICE CREAM (crème glacée)

Conçus pour des recettes gourmandes traditionnelles. Idéals pour transformer les aliments à base de produits laitiers et d'alternatives aux produits laitiers en crèmes glacées épaisses, crémeuses, à servir en boules.

#### LITE ICE CREAM (crème glacée légère)

Conçu pour les consommateurs soucieux de leur santé pour préparer des crèmes glacées à faible teneur en sucre ou en matières grasses ou pour utiliser des succédanés de sucre. Sélectionnez cette option pour les recettes céto-gènes (keto) ou paléo.

#### 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)

Crée des préparations de pouding au lait pour les crèmes glacées de style italien.

#### FROZEN YOGOURT (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.

#### MIX-IN (ajouter au mélange)

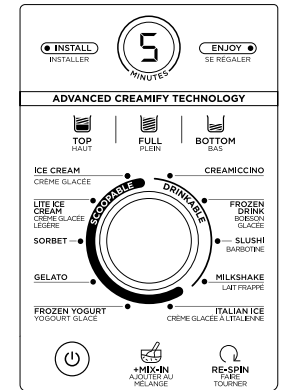
Conçu pour incorporer des morceaux de bonbons, de biscuits, de noix, de céréales ou de fruits surgelés pour personnaliser une préparation qui vient d'être transformée ou une gâterie du commerce.

**REMARQUE :** Il est préférable d'ajouter les garnitures à incorporer au milieu de la pinte de luxe. Après la transformation, utilisez une cuillère pour créer un orifice de 1/2 po (4 cm) de large allant jusqu'au fond des ingrédients transformés dans la pinte de luxe. Ajoutez des ingrédients hachés ou en morceaux dans l'orifice et mélangez les ingrédients de nouveau avec le programme MIX-IN (ajouter au mélange).

#### RE-SPIN (faire tourner)

Conçu pour offrir une texture lisse après l'exécution de l'un des programmes prédéfinis. Le programme RE-SPIN (faire tourner) est souvent nécessaire lorsque la préparation est très froide -7°F (-22°C) et que la texture est plus friable que crémeuse.

**REMARQUE :** N'utilisez pas le programme RE-SPIN (faire tourner) avant d'utiliser le programme MIX-IN (ajouter au mélange).





## CONSEILS POUR LA CONGÉLATION



Pour obtenir les meilleurs résultats, réglez le congélateur entre 9°F (-13°C) et -7°F (-22°C). Le CREAMi® de luxe 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 de luxe en biais. Placez la pinte de luxe 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 CREAMi de luxe à la fois. Conservez ces pintes de luxe 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 de luxe et passez à l'étape 11a.

**Cet appareil n'est PAS un mélangeur.**

**NE MÉLANGEZ PAS** des blocs solides de glace ou des glaçons.

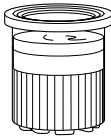
**NE PRÉPAREZ PAS** un frappé et ne transformez pas des ingrédients durs ou en vrac.

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

## UTILISATION DU CREAMi DE LUXE

**IMPORTANT :** Lisez attentivement toutes les directives avant de poursuivre.

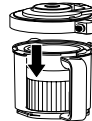
- 1 Ajoutez les ingrédients à la pinte de luxe CREAMi. **NE DÉPASSEZ PAS** la ligne de remplissage maximal (MAX FILL). Pour vous inspirer, choisissez parmi les centaines de recettes publiées sur le site [ninjacreami.com](http://ninjacreami.com).



- 2 Si la recette nécessite que les ingrédients soient congelés, fermez le couvercle de la pinte de luxe 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.



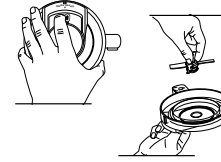
- 4 Lorsque la base est préparée ou congelée, retirez le couvercle de la pinte de luxe et placez-la dans le bol extérieur.

**REMARQUE : NE TRANSFORMEZ PAS** les ingrédients dans la pinte de luxe s'ils ont été congelés en angle ou s'ils ont été partiellement consommés puis recongelés de manière inégale.

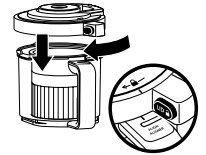
Lissez toujours la surface d'une collation transformée avant de la recongeler. Si le contenu de la pinte de luxe n'est pas congelé de niveau, mettez-la au réfrigérateur pour permettre aux ingrédients de décongeler. Fouetter ensuite les ingrédients pour les combiner. Recongelez-les en veillant à placer la pinte de luxe sur une surface plane de votre congélateur.



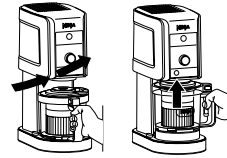
**IMPORTANT :** Lisez attentivement toutes les directives avant de poursuivre.



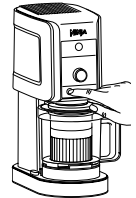
- 5 Appuyez et maintenez le loquet de la palette sur le dessus du couvercle du bol extérieur, puis insérez la palette du Creamerizer™ de luxe dans le fond du couvercle. Relâchez le loquet pour fixer la palette en place. Une fois la palette installée, le loquet sera centré et la palette sera légèrement 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.



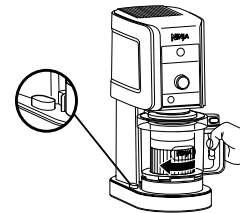
- 7 Branchez l'appareil, puis posez le bol extérieur sur la base du moteur, la poignée centrée avec le panneau de commande. Tournez la poignée vers la droite pour soulever le plateau et fixer le bol en place (vous entendrez un clic).



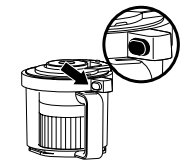
- 8 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Si le bol extérieur est correctement installé, le panneau de commande s'illuminera et l'appareil sera prêt à être utilisé. Appuyez sur la touche TOP (haut), FULL (plein) ou BOTTOM (bas), puis utilisez le cadran pour sélectionner le programme qui convient à votre base. Le programme s'arrête automatiquement lorsqu'il est terminé.

### REMARQUE :

- Les modes TOP et BOTTOM (haut et bas) ne peuvent pas être utilisés avec les programmes DRINKABLE (à boire).
- Si le voyant d'installation s'allume, l'appareil n'est pas entièrement assemblé ni prêt à être utilisé. Si le voyant clignote, assurez-vous que le bol est correctement installé. Si le voyant est fixe, vérifiez que la palette est installée. Assurez-vous de brancher l'appareil avant d'installer le bol.



- 9 Une fois le programme terminé, retirez le bol extérieur en appuyant sur le 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.

## UTILISATION DU CREAMi® - SUITE



**11a** 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 de luxe. Ajoutez des garnitures hachées ou en morceaux dans l'orifice et répétez les étapes 6 à 10 pour mélanger de nouveau la même zone avec le programme MIX-IN (ajouter au mélange).

### CONSEILS POUR L'UTILISATION DU PROGRAMME MIX-IN (ajouter au mélange)

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

**Les ingrédients à incorporer durs resteront intacts.** Les ingrédients à incorporer tels que le chocolat, les bonbons et les noix ne seront pas broyés pendant le programme MIX-IN (ajouter au mélange). Nous vous recommandons d'utiliser des brisures de chocolat et des bonbons miniatures ou des ingrédients hachés au préalable.

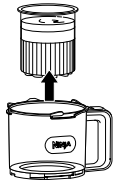
**Les ingrédients à incorporer mous seront broyés.** Les ingrédients à incorporer comme les céréales, les biscuits et les fruits surgelés finiront en plus petits morceaux après le programme MIX-IN (ajouter au mélange). Nous vous recommandons d'utiliser de plus gros morceaux d'ingrédients mous.

Pour créer de la crème glacée et du gelato, **nous NE RECOMMANDONS PAS d'incorporer des fruits frais, de sauces et de tartinades** au mélange. 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.

**11b** Si vous n'ajoutez pas de garnitures, vous pouvez utiliser le programme RE-SPIN (faire tourner) si le contenu de la pinte de luxe est friable ou poudreux pour la rendre plus crémeuse. Il faut souvent utiliser le programme RE-SPIN (faire tourner) pour transformer des 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 friable ou poudreuse, répétez les étapes 6 à 10 pour la mélanger de nouveau avec le programme RE-SPIN (faire tourner).



**REMARQUE :** N'utilisez pas le programme RE-SPIN (faire tourner) avant d'utiliser le programme MIX-IN (ajouter au mélange).



**12** Retirez la pinte de luxe du bol extérieur et dégustez votre création!

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

**14** 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.



**15** Vous n'avez pas consommé tout le contenu de votre pinte de luxe? Lissez la surface de votre délice glacé à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule avant de la recongeler. 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, il vous suffit d'utiliser une cuillère pour le déguster. Avant de transformer de nouveau une préparation à boire, ajoutez 4 oz du liquide de votre choix pour créer une BOISSON GLACÉE ou 6 oz pour créer une BAROBOTINE ou un CREAMICINO.

**REMARQUE :** Si votre délice contient des garnitures incorporées, il est fort possible qu'un nouveau traitement broie davantage vos ingrédients, créant ainsi une nouvelle saveur.

## ENTRETIEN

### NETTOYAGE

**REMARQUE :** Avant le nettoyage, assurez-vous de retirer la palette du Creamerizer™ de luxe du couvercle du bol extérieur en rinçant le couvercle, puis en appuyant sur le loquet de la palette.

#### Lavage à la main

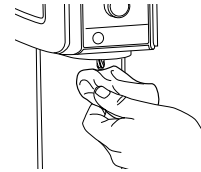
Lavez les contenants, les couvercles et la palette à l'eau chaude savonneuse. Utilisez un ustensile de nettoyage doté d'une poignée pour nettoyer la palette. Rincez-les soigneusement et laissez-les sécher à l'air.

#### Lavage au lave-vaisselle

Les contenants, les couvercles et la palette peuvent être lavés au lave-vaisselle (panier supérieur seulement et NE doivent PAS être soumis à un cycle de séchage à chaud). Assurez-vous que la palette, la pinte ainsi que les couvercles sont tous séparés avant de les laver au lave-vaisselle. Le couvercle de mélange doit être placé à l'horizontale.

#### Couvercle du bol extérieur

Retirez la palette 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.

#### Base du moteur

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

À l'aide d'un chiffon humide, essuyez 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. Tourner 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.

### 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 lors du rangement.

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 du moteur. Si l'appareil est surchargé, le moteur se désactivera 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 palette. Assurez-vous qu'aucun ingrédient ne bloque l'ensemble du 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 un bloc de glace solide 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 choc 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.

#### **Le mélange congelé est liquide, non solide, après transformation.**

- Si une base est molle après son traitement, remettez la pinte de luxe CREAMI® au congélateur pendant plusieurs heures ou jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, 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 des bases dont la température se situe entre 9°F (-13°C) et -7°F (-22°C).
- La proportion de matière grasse 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 à nouveau) pour que votre préparation glacée soit plus lisse et plus crémeuse.
- La proportion de matière grasse 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 la cuve extérieure. 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 d'installation clignotera. Si la palette n'est pas installée correctement, le voyant d'installation 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 d'installation clignote.**

- Le bol extérieur n'est pas installé ou n'est pas installé correctement. Réinstallez la palette 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.

#### **Le voyant d'installation est allumé en permanence.**

- Le bol extérieur est correctement installé, mais la palette est manquante ou n'a pas été installée correctement. Abaissez le plateau en maintenant enfoncé 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 a 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 palette. Assurez-vous qu'aucun ingrédient ne bloque l'ensemble du 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 les meilleurs résultats.
- Votre congélateur pourrait être très froid. L'appareil est conçu pour mélanger des bases dont la température se situe entre 9°F (-13°C) et -7°F (-22°C). Modifiez le réglage de votre congélateur, déplacez la pinte à l'avant de celui-ci, ou laissez-la sur le comptoir pendant quelques minutes avant de la transformer.
- NE MÉLANGEZ PAS** un bloc de glace solide, des glaçons ou des ingrédients durs et 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 palette est correctement installée et essayez d'exécuter le programme à nouveau.

#### **La pinte de luxe a congelé en biais dans le congélateur.**

- Pour obtenir les meilleurs résultats, ne transformez pas le contenu de la pinte de luxe s'il a été surgelé en angle, 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 de luxe n'est pas congelé de niveau, mettez-la au réfrigérateur pour permettre aux ingrédients de dégeler. Fouettez-les ensuite pour vous assurer qu'ils sont bien combinés. Congelez la pinte de nouveau 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 palette est complètement sèche avant d'utiliser l'appareil. De plus, lorsque vous mélangez plusieurs préparations 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 de luxe CREAMI est rayé.**

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

## COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, visitez le site [ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories](http://ninjakitchen.ca/fr/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 d'assistance clientèle

## ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Veillez visiter le site [ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee](http://ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee) pour enregistrer votre nouveau produit Ninja® au plus tard dix (10) jours après 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 touchant 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.



### GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

La garantie limitée d'un (1) an s'applique aux achats effectués auprès des détaillants autorisés de **SharkNinja Operating LLC**. La garantie s'applique uniquement au premier propriétaire et au produit original et n'est pas transférable.

SharkNinja garantit ce produit contre toute défectuosité de matériau ou de main-d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'un usage domestique normal et si le produit est entretenu conformément aux exigences décrites dans le guide de l'utilisateur, sujet aux conditions, aux exclusions et aux exceptions ci-dessous.

#### Qu'est-ce qui est couvert par cette garantie?

1. L'appareil d'origine et/ou des pièces inusables 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 le remplacer par un appareil 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 en visitant le site [ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories](http://ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories).
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou 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 le bloc 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 accessoires.
5. Les défectuosités causées par des réparateurs non autorisés par SharkNinja. Ces défectuosités 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.

#### Comment obtenir du service

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le [support.ninjakitchen.ca/hc/fr-ca](http://support.ninjakitchen.ca/hc/fr-ca) pour obtenir de l'information sur les soins et entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1 855 520-7816** pour de l'assistance 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. Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne à [ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee](http://ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee) et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 20,95 \$ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

#### Comment présenter une demande de service sous garantie

Veuillez noter que vous devez téléphoner au **1 855 520-7816** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour. Nous vous demandons également d'enregistrer votre produit en ligne à [ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee](http://ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee) et d'avoir le produit à portée de main lorsque vous appelez, afin que nous puissions mieux vous aider.

#### De quelle manière les lois d'État s'appliquent-elles?

Cette garantie vous accorde des droits légaux spécifiques et vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'une province ou d'un État à l'autre. Certains États américains ou certaines provinces Canadiennes n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects, ce qui fait que cette disposition peut 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 and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

CREAMERIZER and CREAMICCINO 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**

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 et NINJA sont des marques de commerce déposées de SharkNinja Operating LLC.

CREAMERIZER et CREAMICCINO sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC

NC500Cseries\_IB\_E\_F\_MP\_Mv12



@ninjakitchencanada