



**CREAMi®**

**NC300C Series | Owner's Guide**



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

	<b>Read and review instructions for operation and use.</b>
	<b>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.</b>
	<b>For indoor and household use only.</b>
<b>When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:</b>	

## **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 the instruction manual.
- 6** Before each use, inspect Creamerizer™ Paddle for damage. If paddle is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.
- 7** **DO NOT** use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.
- 8** This appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **DO NOT** modify the plug in any way.
- 9** **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. This appliance has no user-serviceable parts. If damaged, contact SharkNinja for servicing.
- 10** This appliance has important markings on the plug. The entire supply cord is not suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja for service.
- 11** Extension cords should **NOT** be used with this appliance.
- 12** To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- 13** **DO NOT** allow the cord to hang over the edges of tables or counters. The cord may become snagged and pull the appliance off the work surface.
- 14** **DO NOT** allow the unit or the cord to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- 15** **ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- 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.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

- 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 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® 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## PARTS

- A Motor Base (attached power cord not shown)
- B Outer Bowl Lid
- C Creamerizer™ Paddle
- D CREAMi® Pint Lid
- E 16 oz. CREAMi Pint
- F Outer Bowl

**NOTE:** Unit colour as well as number of pints and lids may vary by model.



## BEFORE FIRST USE

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

**NOTE:** All attachments are BPA free. Accessories are top-rack dishwasher safe and should **NOT** be cleaned with a heated dry cycle. 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 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.

## USING THE CONTROL PANEL

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

### INSTALL LIGHT

The install light will illuminate when the unit is not fully assembled for use. If the light is blinking, make sure the bowl is properly installed. If the light is solid, check that the paddle is installed.

### PROGRESS BAR

The progress bar indicates the progress of the One-Touch Program. All 4 progress bar LEDs will flash twice and then turn off when the program is complete.

### ONE-TOUCH PROGRAMS: 1-2 1/2 MINUTES

Each One-Touch Program is intelligently designed to whip up delicious creations in 1-2 1/2 minutes. Programs vary in length and speed depending on the optimal settings to get perfectly creamy results for that type of recipe.



### 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.

### GELATO (not available on all models)

Designed for custard bases for Italian-style ice cream. Choose GELATO when specified to create delicious, decadent desserts.

### SORBET

Designed to transform fruit-based recipes with high water and sugar content into creamy delights.

### SMOOTHIE BOWL (not available on all models)

Designed for recipes that are made from fruit and/or vegetables frozen together with dairy, dairy alternatives, or juice.

### MILKSHAKE

Designed to create quick and thick milkshakes. Simply combine your favourite ice cream (store-bought or homemade), milk, and mix-ins and select MILKSHAKE.

### 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 CREAMi Pint. After processing the pint, use a spoon to create a 1 1/2-inch wide hole that reaches the bottom of the pint. Add chopped or broken mix-ins to the hole in the pint 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 (below -7°F) and the texture is crumbly rather than creamy.

### NOTES:

- Do not RE-SPIN before using the MIX-IN program.
- To stop an active program, simply press the program button that is illuminated.

## FREEZING TIPS



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



For best results, do not freeze the pint at angle. Place the pint on a level surface in the freezer.



Upright freezers work best. We do not recommend using a chest freezer, 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 pints at once. Keep these pints in your freezer to Creamify Technology™ 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 pint and skip to step 11a.

### This is NOT a blender.

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

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

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

## USING THE CREAMi

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

- 1 Add ingredients to the CREAMi Pint. **DO NOT** add ingredients past the MAX FILL line on the pint. To find ingredients, you can choose from hundreds of recipes at [recipen.ninjakitchen.ca](https://www.ninjakitchen.ca).



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

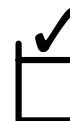
**NOTE:** The unit must be plugged in before assembly. The unit will not run if the outer bowl is installed before the unit is plugged in.

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



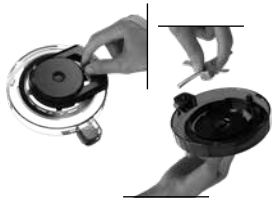
**NOTE:** For best results, do not process the pint if ingredients have been frozen at an angle or if the pint has been scooped out of and then refrozen unevenly.

Always smooth-out the surface of a processed treat before re-freezing in the pint. If the pint is frozen unevenly, put the 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 pint on a level surface in the freezer.



## USING THE CREAMI® - CONT

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



- When the base is prepped or frozen, remove the pint lid and place the pint in the outer bowl.
- Press and hold the paddle latch on the top of the outer bowl lid, then insert the 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.

- 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.



- Make sure the unit is plugged in. Then, 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. You will hear a click when the bowl is fully installed.

- Press the power button to turn on the unit. If the outer bowl is properly installed, the One-Touch Programs will illuminate and the unit will be ready for use. Select the program that best suits your recipe. The program will automatically stop when complete.



**NOTE:** If the install light is illuminated, the unit is not fully assembled for use. If the light is blinking, make sure the bowl is properly installed. If the light is solid, check that the paddle is installed. Make sure to plug the unit in before installing the bowl.



- When the 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. Lift bowl to remove.



- To remove the 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.



- If adding mix-ins, use a spoon to create a 1 1/2-inch wide hole that reaches the bottom of the pint. Add chopped or broken mix-ins to the hole in the pint and repeat steps 6-10 to process again using the MIX-IN program.

### MIX-IN TIPS

**We recommend adding 1/4 cup** of your favourite crushed candies, frozen fruits, chopped nuts, chocolate pieces, and more. When adding several different types of mix-ins, we recommend not exceeding 1/4 cup in total. Feel free to adjust the quantity of mix-ins to your taste but make sure that the outer bowl lid can still comfortably close over the pint.

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

Mix-ins like chocolate, candy, and nuts will not be broken down during the MIX-IN program. We recommend using 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. We recommend using bigger pieces of soft ingredients.

For ice cream and gelato, **we do not recommend fresh fruit, sauces, and spreads** 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. We recommend using frozen fruit or chocolate/caramel shell toppings.

- If not adding mix-ins, RE-SPIN can be used on a crumbly or powdery 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.



- Lift the pint out of the outer bowl. Enjoy your treat!

- Rinse the outer bowl lid to remove any sticky residue or pieces wedged in the 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.



- 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.



- Didn't finish your 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 you used to make it. If it's soft, just scoop and enjoy it.

### NOTES:

- Leftovers can be stored in other containers. However, we recommend storing leftovers in a pint so that it can be processed again if necessary.
- If your treat contains mix-ins, processing again will further crush your mix-ins and create a new flavour.

## CARE & MAINTENANCE

### CLEANING

**NOTE:** Before cleaning, make sure to remove the 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

Accessories are top-rack dishwasher safe and should **NOT** be cleaned with a heated dry cycle. Ensure the paddle, pint, outer bowl, and lids are all separated before placing them in the dishwasher.

**NOTE:** For best results, use a dishwasher to remove stuck-on ingredients.

#### Outer Bowl Lid

Remove the 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.

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

### RESETTING THE MOTOR

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

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

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

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

#### Frozen treat looks crumbly or powdery after processing.

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

#### One-Touch Programs will not illuminate.

- Ensure the unit is plugged into a working outlet before installing the outer bowl. Then press the power button to select a program.
- Make sure the unit is fully assembled for use. If the unit is powered on and the outer bowl is not installed correctly, the install light will flash. If the paddle is not installed correctly, the install light will illuminate. All One-Touch Programs will illuminate when the unit is fully assembled.
- 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 centered 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 center. Be sure the paddle is installed in the lid.

#### One progress bar light as well as all 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 and -7°F. Change the setting of your freezer, move the pint to the front of your freezer, or leave the 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.

#### 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.

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

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

- Light scratching of the pint is normal after regular use. To keep the pint from scratching, prep ingredients in a separate bowl and avoid aggressive use of metal utensils in the 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.

**You will receive a coupon to apply towards your purchase of CREAMi Pints when you register your Ninja CREAMi purchase.**

# 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®

Série NC300C | GUIDE D'UTILISATION



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

## 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, 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 l'appareil pour un usage autre que celui prévu.

- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- 2 Respectez scrupuleusement tous les avertissements et toutes les instructions. 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 électrique 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 tirez-le de la prise électrique. Ne débranchez **JAMAIS** la fiche 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 instructions de lavage qui figurent dans le mode d'emploi.
- 6 Avant chaque utilisation, vérifiez que la palette du Creamerizer™ 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 l'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 d'électrocution, la fiche s'insère uniquement dans une prise polarisée. Si la fiche refuse de s'insérer à fond dans la prise, essayez dans l'autre sens. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. **NE MODIFIEZ PAS** la fiche.
- 9 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, si l'appareil fonctionne mal, s'il tombe 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 une réparation.
- 10 Cet appareil comporte des marques importantes sur la fiche. Il n'est pas possible de remplacer l'ensemble du cordon d'alimentation. En cas de dommage, contactez SharkNinja pour une réparation.
- 11 **N'UTILISEZ PAS** de rallonge électrique 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 se coincer et faire tomber l'appareil de la surface de travail.
- 14 **NE LAISSEZ PAS** l'appareil ou le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris des fourneaux et des appareils de chauffage.
- 15 Utilisez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface sèche et plane.
- 16 **NE LAISSEZ PAS** les enfants utiliser l'appareil ou s'en servir en guise de jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 17 Cet appareil **N'EST PAS** destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions 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 non recommandés ou vendus par SharkNinja peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- 19 Ne placez **JAMAIS** la palette du Creamerizer™ sur le socle-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.
- 21 Lors de l'utilisation et de la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- 22 **NE REMPLISSEZ PAS** les contenants au-delà des repères de **REMPLISSAGE MAXIMAL**.
- 23 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil avec un contenant vide.
- 24 **NE PLACEZ PAS** les contenants ou accessoires fournis avec l'appareil au micro-ondes, à l'exception de la pinte CREAMi. La pinte peut être utilisée au micro-ondes.
- 25 **NE LAISSEZ PAS** la pinte au micro-ondes pendant plus de huit minutes à la fois. Attendez que le tout refroidisse avant d'utiliser de nouveau la pinte au micro-ondes.
- 26 **NE LAISSEZ JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.
- 27 **NE MÉLANGEZ PAS** de liquides chauds. Les liquides chauds pourraient entraîner une accumulation de pression et la vapeur pourrait causer des brûlures.
- 28 **N'UTILISEZ PAS** d'ingrédients secs sans ajouter de liquide à la pinte. L'appareil n'est pas conçu pour mélanger des ingrédients à sec.
- 29 **N'ESSAYEZ PAS** de broyer des aliments.
- 30 N'utilisez **JAMAIS** l'appareil sans avoir d'abord placé couvercle. **NE TENTEZ PAS** de forcer le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le contenant et le couvercle sont correctement posés avant d'utiliser l'appareil.
- 31 Avant toute utilisation, assurez-vous de retirer tous les ustensiles du récipient. Si ce n'est pas le cas, le contenant pourrait se briser et entraîner des blessures et des dommages.
- 32 Gardez les mains et les ustensiles hors des contenants pendant la phase de mélange afin de limiter le risque de blessures graves ou d'endommagement de l'appareil. Il est possible d'utiliser une spatule **UNIQUEMENT** lorsque l'appareil n'est pas en marche.
- 33 **NE TRANSPORTEZ PAS** l'appareil par la poignée de la cuve extérieure. Tenez-le en le saisissant par les deux côtés sous la tète.
- 34 **N'UTILISEZ PAS** d'ingrédients durs, d'ingrédients en vrac ou de glace. 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 placées sur une surface plane dans le congélateur. Les pintes congelées en biais **NE DOIVENT PAS** être utilisées.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## PIÈCES

- A** Base de moteur (le cordon d'alimentation n'est pas illustré)
- B** Couvercle de la cuve extérieur
- C** Palette Creamerizer™
- D** Couvercle de pinte de CREAMi®
- E** Pinte CREAMi de 450 ml
- F** Cuve extérieure

**REMARQUE :** La couleur de l'appareil ainsi que le nombre de pintes et de couvercles peuvent varier selon le modèle.



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**IMPORTANT :** Lisez attentivement tous les avertissements avant de poursuivre.

**REMARQUE :** Tous les accessoires sont sans BPA. Les accessoires vont au lave-vaisselle dans le panier supérieur et **NE DOIVENT PAS** être nettoyés avec un cycle de séchage à la chaleur. Assurez-vous que la palette, la pinte, la cuve extérieure et les couvercles sont tous séparés avant de les mettre au lave-vaisselle.

### LE SAVIEZ-VOUS?

**Vous pouvez utiliser la cuve extérieure pour transporter la pinte CREAMi après l'avoir retirée 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 dotée d'une poignée pour nettoyer la palette.
- 3 Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.
- 4 Essayez le panneau de commande avec un chiffon doux.

## UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

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

### VOYANT D'INSTALLATION

Le voyant d'installation 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 allumé en continu, vérifiez que la palette est installée.

### BARRE DE PROGRESSION

La barre de progression indique la progression du programme à touche unique. Les quatre DEL de la barre de progression clignotent deux fois, puis s'éteignent une fois le programme terminé.

### PROGRAMMES À TOUCHE UNIQUE : DE 1 à 2 1/2 MINUTES

Chaque programme à touche unique est conçu de manière intelligente afin de vous permettre de préparer de délicieuses créations en 1 à 2 1/2 minutes. 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.

#### ICE CREAM (crème glacée)

Conçus pour des recettes gourmandes traditionnelles. Idéal 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 (kétó) ou paléo.

#### GELATO (non disponible sur tous les modèles)

Conçu pour les préparations de pouding au lait pour les crèmes glacées de style italien. Choisissez l'option GELATO lorsque cela est indiqué pour créer de délicieux desserts décadents.

#### SORBET

Conçu pour transformer les recettes à base de fruits à forte teneur en eau et en sucre en délices crémeux.

#### SMOOTHIE BOWL (bol à smoothie) (non disponible sur tous les modèles)

Conçu pour les recettes à base de fruits et (ou) de légumes congelés avec des produits laitiers, des substituts de produits laitiers ou des jus.

#### MILKSHAKE (lait frappé)

Conçu pour préparer rapidement de riches laits frappés. Il vous suffit de mélanger votre crème glacée préférée (achetée en magasin ou maison), du lait et vos ingrédients à incorporer, puis de sélectionner l'option MILKSHAKE.

#### 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 pâtisserie achetée en magasin.

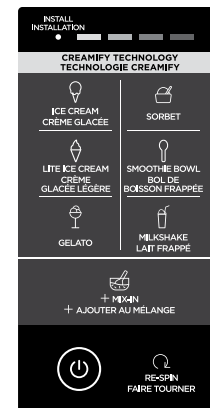
**REMARQUE :** Il est préférable d'ajouter les ingrédients à incorporer au milieu de la pinte CREAMi. Après avoir transformé la pinte, utilisez une cuillère pour créer un trou de 4 cm de large jusqu'au fond de la pinte. Ajoutez des ingrédients hachés ou en morceaux dans le trou de la pinte et transformez de nouveau à l'aide du programme MIX-IN (ajouter au mélange).

#### RE-SPIN (mélanger de nouveau)

Conçu pour garantir une texture lisse après l'exécution de l'un des programmes prédéfinis. L'option RE-SPIN (mélanger de nouveau) est souvent nécessaire lorsque la préparation est très froide (inférieure à -7°F (-22°C)) et que la texture est friable plutôt que crémeuse.

#### REMARQUE :

- N'utilisez pas RE-SPIN (mélanger de nouveau) avant d'utiliser le programme MIX-IN (ajouter au mélange).
- Pour arrêter un programme actif, appuyez simplement sur le bouton de programme qui est allumé.





## CONSEILS POUR LA CONGÉLATION



Pour obtenir des résultats optimaux, réglez votre congélateur entre 9°F (-13°C) et -7°F (-22°C). La pinte CREAMi est conçue pour transformer des préparations dans cette plage de températures. Si la température de votre congélateur est comprise dans cette plage, votre pinte devrait atteindre la température appropriée.



Pour obtenir des résultats optimaux, ne congelez pas la pinte en biais. Placez la pinte sur une surface plane dans le congélateur.



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



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



Tirez le maximum de votre temps en préparant plusieurs pintes CREAMi à la fois. Conservez ces pintes dans votre congélateur pour utiliser la Creamify Technology™ chaque fois que l'envie vous prend.

Vous ne voulez pas attendre 24 heures? Personnalisez de la crème glacée achetée en magasin en ajoutant des ingrédients ou préparez un lait frappé. Pour personnaliser la glace achetée en magasin, versez-en à la cuillère dans une pinte et passez à l'étape 11a.

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

**NE TRANSFORMEZ PAS** un bloc de glace solide ou des glaçons.

**NE PRÉPAREZ PAS** de smoothies ou ne transformez pas des ingrédients durs ou en vrac.

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

## UTILISATION DE CREAMi

**IMPORTANT :** Lisez attentivement tous les avertissements avant de poursuivre.

- 1 Ajoutez les ingrédients à la pinte CREAMi. **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne MAX FILL (remplissage maximal) de la pinte. Pour trouver des ingrédients, vous pouvez choisir parmi des centaines de recettes sur [recipes.ninjakitchen.ca](https://www.recipes.ninjakitchen.ca).



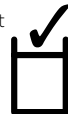
- 2 Si la recette nécessite que les ingrédients soient congelés, fermez le couvercle sur la pinte et congelez le tout pendant au moins 24 heures.

**REMARQUE :** L'unité doit être branchée d'être assemblée. L'appareil ne fonctionnera pas si la cuve extérieure est installée avant que l'appareil soit branché.

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

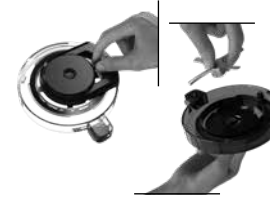


**REMARQUE :** Pour obtenir des résultats optimaux, ne préparez pas la pinte si les ingrédients ont été congelés en biais ou si la pinte a été entamée puis recongelée de manière inégale. Lissez toujours la surface d'une collation transformée avant de la recongeler dans la pinte. Si la pinte n'est pas congelée uniformément, mettez-la au réfrigérateur pour permettre aux ingrédients de fondre. Puis fouettez le tout pour vous assurer que les ingrédients sont bien mélangés. Congelez de nouveau en veillant à placer la pinte sur une surface plane dans le congélateur.



## UTILISATION DE LA CREAMi - SUITE

**IMPORTANT :** Lisez attentivement tous les avertissements avant de poursuivre.



- 4 Lorsque la préparation est préparée ou congelée, retirez le couvercle et placez la pinte dans la cuve extérieure.
- 5 Appuyez et maintenez le loquet de la palette sur le dessus du couvercle de la cuve extérieure, puis insérez la palette Creamerizer™ dans le fond du couvercle. Relâchez le loquet pour fixer la palette. Une fois installé, le loquet sera centré et la palette sera légèrement desserrée.



- 6 Positionnez la languette du couvercle juste un peu à droite de la poignée de la cuve extérieure, de façon à ce que les lignes sur le couvercle et sur la poignée soient alignées. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.



- 7 Assurez-vous que l'appareil est branché. Placez ensuite la cuve extérieure sur la base du moteur avec la poignée centrée sous le panneau de commande. Tournez la poignée vers la droite pour soulever le plateau et verrouiller la cuve bien placée. Un clic se fait entendre lorsque la cuve est complètement installée.



- 8 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Si la cuve extérieure est correctement installée, les programmes à touche unique s'illuminent et l'appareil est prêt à l'emploi. Sélectionnez le programme qui correspond le mieux à votre recette. Le programme s'arrête automatiquement une fois terminé.

**REMARQUE :** 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 allumé en continu, vérifiez que la palette est installée. Assurez-vous de brancher l'unité avant d'installer la cuve.



- 9 Une fois le programme terminé, retirez la cuve extérieure en appuyant sur le bouton de déverrouillage de la cuve sur le côté gauche de la base du moteur et en tournant la poignée vers le centre. À mesure que la poignée tourne, le plateau fait descendre la cuve. Soulevez la cuve pour la retirer.



- 10 Pour retirer le couvercle, appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle et tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

**REMARQUE :** L'appareil ne permet pas aux programmes à touche unique de fonctionner consécutivement. Entre les programmes, abaissez la cuve et vérifiez les résultats avant de continuer.

## UTILISATION DE LA CREAMI® - SUITE



**11a** Si vous ajoutez des ingrédients, utilisez une cuillère pour créer un trou de 4 cm de large jusqu'au fond de la pinte. Ajoutez les ingrédients hachés ou en morceaux dans le trou de la pinte et répétez les étapes 6 à 10 pour transformer de nouveau en utilisant le programme MIX-IN (ajouter au mélange).

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

**Nous recommandons l'ajout de 1/4 tasse (113 g)** de vos bonbons broyés, fruits congelés, noix hachées ou morceaux de chocolat préférés, entre autres. Lors de l'ajout de plusieurs différents types d'ingrédients, nous vous recommandons de ne pas dépasser 1/4 tasse (113 g) au total. N'hésitez pas à ajuster la quantité d'ingrédients selon vos goûts, mais assurez-vous que le couvercle de la cuve extérieure peut toujours se refermer facilement au-dessus de la pinte.

**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 mini-brisures de chocolat et des bonbons 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 des ingrédients mous en plus gros morceaux.

Pour la crème glacée et le gelato, **nous ne recommandons pas les fruits frais, les sauces et les tartinades** comme ingrédients à ajouter au mélange. Votre préparation sera trop liquide si vous ajoutez des fruits frais, du fudge ou des sauces au caramel. La pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes et les beurres de noix ne se mélangent pas bien non plus. Nous vous recommandons d'utiliser des garnitures de fruits congelés ou de chocolat/caramel dur.

**11b** Si vous n'ajoutez pas d'ingrédients, vous pouvez utiliser RE-SPIN (mélanger de nouveau) lorsque la pinte est friable ou poudreuse pour la rendre crémeuse. Il faut utiliser souvent RE-SPIN (mélanger de nouveau) pour les préparations très froides. Si la collation est lisse et se ramasse à la cuillère, passez à l'étape 12. Si la préparation est friable ou poudreuse, répétez les étapes 6 à 10 pour transformer de nouveau en utilisant le RE-SPIN (mélanger de nouveau).



**REMARQUE :** N'utilisez Pas RE-SPIN (mélanger de nouveau) avant d'utiliser le programme MIX-IN (ajouter au mélange).



**12** Enlevez la pinte de la cuve extérieure. Savourez votre collation!

**13** Rincez le couvercle de la cuve extérieure pour enlever tout résidu collant ou tout morceau coincé dans la palette Creamerizer. Retirez ensuite la palette en appuyant sur le loquet situé sur le couvercle de la cuve extérieure. Pour un nettoyage facile, relâchez 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 les consignes de nettoyage et de rangement.



**15** Vous n'avez pas terminé votre pinte? Aplatissez le dessus de votre délice glacé à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule avant de le replacer au congélateur. Si le délice est dur après avoir été congelé de nouveau, transformez-le de nouveau avec le programme que vous avez utilisé pour le préparer. S'il est mou, il vous suffit de le déguster.

### REMARQUE :

- Les restes peuvent être conservés dans d'autres contenants. Cependant, nous vous recommandons de conserver les restes dans une pinte afin de pouvoir les transformer de nouveau si nécessaire.
- Si votre délice contient des ingrédients à incorporer, 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 Creamerizer™ du couvercle de la cuve extérieure 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 dotée d'une poignée pour nettoyer la palette. Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.

#### Lave-vaisselle

Les accessoires vont au lave-vaisselle dans le panier supérieur et **NE DOIVENT PAS** être nettoyés avec un cycle de séchage à la chaleur. Assurez-vous que la palette, la pinte, la cuve extérieure et les couvercles sont tous séparés avant de les mettre au lave-vaisselle.

**REMARQUE :** Pour de meilleurs résultats, utiliser un lave-vaisselle pour détacher les ingrédients collés.

#### Couvercle de la cuve extérieure

Retirez la palette avant de nettoyer le couvercle de la cuve extérieure, car des ingrédients peuvent être coincés sous la palette. Faites ensuite couler de l'eau chaude dans la palette par le levier de déverrouillage de la palette. Elle s'écoulera par les orifices d'évacuation de chaque côté. Positionnez le couvercle avec le levier vers le bas pour vider complètement le couvercle. Retirez le joint à lèvres en caoutchouc gris foncé enroulé autour du milieu de la partie inférieure du couvercle de la cuve extérieure. Ensuite, lavez à la main le couvercle et le joint à l'eau chaude savonneuse ou mettez-les au lave-vaisselle.



#### Base du moteur

Débranchez la base du moteur avant le nettoyage. Essayez la base du moteur avec un linge propre et humide. **NE PAS** Utiliser 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 est coincé entre la base du moteur et le plateau, soulevez le plateau pour nettoyer. Placez ensuite la cuve extérieure sur la base du moteur en centrant la poignée sous le panneau de commande. Tourner la poignée vers la droite pour faire monter la plate-forme. Utilisez ensuite un chiffon humide pour nettoyer la zone entre la base et la plate-forme surélevée.



### RANGEMENT

Pour ranger le cordon, enroulez-le à l'aide de la fixation à boucle et à crochet située 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 électrique.
- 2 Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.
- 3 Retirez le couvercle de la cuve extérieure 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.

**NE TRANSFORMEZ PAS** un bloc de glace solide ou des glaçons. **NE PRÉPAREZ PAS** de smoothies ou ne transformez pas des ingrédients durs ou en vrac. Les fruits doivent être broyés pour libérer leur jus ou combinés avec d'autres ingrédients et congelés avant la transformation.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

**⚠ AVERTISSEMENT :** Pour réduire les risques de décharge électrique et de mise en marche involontaire, éteignez et débranchez l'appareil avant tout dépannage.

### L'appareil bouge sur le comptoir pendant son utilisation.

- Assurez-vous que le plan de travail et les pieds de l'appareil sont propres et secs.

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

- Si une préparation est molle après la transformation, mettez la pinte CREAMi® au congélateur pendant plusieurs heures ou jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte.
- Pour de meilleurs résultats, congelez la préparation pendant au moins 24 heures et utilisez-la immédiatement après l'avoir retirée du congélateur. Si une fois transformée, la préparation n'est toujours pas ferme, essayez de baisser la température de votre congélateur. L'appareil est conçu pour transformer les préparations dont la température se situe entre 9°F et -7°F (-13°C et -22°C).
- La proportion de matière grasse ou de sucre est peut-être trop élevée dans votre recette. Consultez le guide d'inspiration et utilisez 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 lancé un programme à touche unique, utilisez le programme « RE-SPIN » (mélanger de nouveau) pour que votre préparation glacée soit plus lisse et plus crémeuse.
- La proportion de matière grasse ou de sucre est peut-être trop faible dans votre recette. Consultez le guide d'inspiration et utilisez 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 la cuve extérieure n'est pas placée correctement, le voyant d'installation clignotera. Si la palette n'est pas placée correctement, le voyant d'installation sera allumé. Tous les programmes à touche unique s'allument lorsque l'appareil est entièrement assemblé.
- L'appareil ne vous permet pas d'exécuter plusieurs programmes consécutivement. Entre les programmes, abaissez la cuve et vérifiez les résultats avant de la relever et de lancer un autre programme.

### Le voyant d'installation clignote.

- La cuve extérieure n'est pas placée ou n'est pas placée correctement. Veillez à placer la palette dans le couvercle de la cuve extérieure et le couvercle sur la cuve extérieure. Placez ensuite la cuve extérieure sur la base du moteur en centrant la poignée sous le panneau de commande. Tournez la poignée vers la droite pour soulever le plateau et verrouiller la cuve bien placée.

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

- La cuve extérieure est correctement placée, mais la palette est manquante ou n'a pas été placée correctement. Abaissez le plateau en maintenant enfoncé le bouton de déverrouillage de la cuve situé à gauche de la base du moteur tout en tournant la poignée de la cuve extérieure vers le centre. Assurez-vous que la palette est placée dans le couvercle.

### Un voyant de la barre de progression et tous les voyants des programmes clignotent.

- Le moteur a surchargé et doit être réinitialisé. Débranchez l'appareil, retirez la cuve et laissez la base du moteur refroidir pendant environ 15 minutes avant de recommencer.
- Retirez le couvercle de la cuve extérieure 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 donner des préparations dont la température se situe entre -13°C (9°F) et -22°C (-7°F). Modifiez le réglage de votre congélateur, déplacez la pinte à l'avant de votre congélateur, ou laissez-la sur le comptoir pendant quelques minutes avant de l'utiliser.
- NE TRANSFORMEZ PAS** un bloc de glace solide, des glaçons ou des ingrédients durs ou en vrac.

### Les deux segments centraux de la barre de progression clignotent.

- Une erreur s'est produite et le programme n'a pas été exécuté avec succès. Vérifiez que la palette est correctement placée et essayez de lancer à nouveau le programme.

## GUIDE DE DÉPANNAGE - SUITE

### La pinte a congelé en biais dans le congélateur.

- Pour obtenir des résultats optimaux, ne préparez pas de pinte si les ingrédients ont été surgelés de biais ou si la pinte a été entamée puis recongelée de manière inégale.
- Lissez toujours la surface de votre crème glacée avant de la recongeler. Si la pinte n'est congelée uniformément, mettez-la au réfrigérateur pour permettre aux ingrédients de fondre, puis fouettez pour vous assurer que les ingrédients sont bien mélangés. Congelez de nouveau en veillant à placer la pinte sur une surface plane dans votre congélateur.

### La cuve extérieure ne se détache pas de la base du moteur après la transformation.

- Attendez environ 2 minutes, puis essayez de retirer la cuve extérieure de nouveau. Appuyez sur le bouton de déverrouillage situé sur le côté gauche de la base du moteur et tournez la poignée de la cuve dans le sens horaire pour la retirer. Cela peut nécessiter un peu de force.
- Pour éviter que la cuve extérieure ne reste coincée 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 chaque préparation. Dans certaines recettes, l'eau peut geler entre la palette et la base du moteur, ce qui les fait adhérer ensemble; sécher la palette entre les préparations permet d'éviter que cela ne survienne.

### L'intérieur de la pinte CREAMi est rayé.

- Il est normal que la pinte devienne légèrement rayée après une utilisation régulière. Pour éviter que la pinte ne se raye, préparez les ingrédients dans un bol séparé et évitez d'utiliser rigoureusement des ustensiles métalliques dans la pinte. Nettoyez avec des chiffons doux et non abrasifs.

## 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

Consultez le site [ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee](http://ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee) pour enregistrer votre nouveau produit Ninja® dans les dix (10) jours suivant l'achat. Le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle ainsi que votre nom et votre adresse vous seront demandés.

L'enregistrement nous permettra de vous joindre dans le cas peu probable d'un avis de sécurité 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.

**Vous recevrez un coupon pour des pintes CREAMi supplémentaires lorsque vous enregistrez votre achat Ninja CREAMi.**

## 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](http://ninjakitchen.ca/register/guarantee)  
[ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee](http://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 CREAMIFY TECHNOLOGY are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

This product may be covered by one or more U.S. patents. See [sharkninja.com/patents](http://sharkninja.com/patents) for more information.

**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 nous efforçons constamment d'améliorer nos produits; par conséquent, les spécifications contenues dans le présent document sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

CREAMI et NINJA ont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

CREAMERIZER et CREAMIFY TECHNOLOGY sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

Ce produit peut être protégé par un ou plusieurs brevets américains. Consultez [sharkninja.com/patents](http://sharkninja.com/patents) pour en savoir plus.

NC300Cseries\_IB\_E\_F\_MP\_Mv3



**@ninjakitchencanada**