

Please make sure to read the enclosed safety instructions prior to using your unit.

# NINJA™ CREAMi™



---

**Quick start guide**

---



SCAN & WATCH  
HOW IT WORKS  
[qr.ninjakitchen.com/  
creami-ca](http://qr.ninjakitchen.com/creami-ca)

# Perfectly personalized ice cream

PREP: 5 minutes | FREEZE: 24 hours | PROGRAM TIME: 1 1/2 minutes | MAKES: 4 servings

## INGREDIENTS

1 tablespoon (18 g) cream cheese  
70 g granulated sugar  
180 ml heavy cream

Flavoring, 1 teaspoon extract of your choice  
**OR** 2 tablespoons of cocoa powder  
240 ml whole milk  
40 g of your favorite mix-ins (optional)

## PICK YOUR FLAVOR



Cocoa powder



Vanilla extract



Mint extract



Almond extract



Fruit extract

**MAKE IT DAIRY-FREE** Use vegan cream cheese for cream cheese, **unsweetened** coconut cream for heavy cream, and **unsweetened** oat milk for milk. Whisk the coconut cream until smooth, then add the remaining ingredients.



Microwave the cream cheese for 10 seconds.

Add sugar and flavor, then whisk the mixture until it looks like frosting.



Slowly mix in heavy cream and milk until sugar is dissolved.



Pour base into CREAMi™ Pint. Place lid on pint and **freeze for 24 hours**.



Remove lid from frozen pint.

Refer to next page for Assembly & Process instructions.

Select **ICE CREAM**.

## PICK YOUR MIX-INS TO ADD A PERSONAL TOUCH

40 g of your favorite crushed candies, frozen fruits, chopped nuts, chocolate pieces, and more.



With a spoon, create a 4 cm wide hole that reaches the bottom of the pint.

Add mix-ins to the hole in the pint and process again using the **MIX-IN** program.



## Assembly & Process



1.

### Plug in unit first

The unit will **NOT** run if the outer bowl is installed before the unit is plugged in.



2.

### Install CREAMi™ Pint

Remove lid from pint and check that the ingredients have not been frozen at an angle. Place the pint containing the frozen base in the outer bowl.



3.

### Install Creamerizer™ Paddle

Press and hold the paddle latch on the top of the outer bowl lid, then insert the paddle in the bottom of the lid. Release the latch to secure the paddle.



4.

### Install lid

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.

**NOTE**

If programs will not illuminate, make sure the unit is properly assembled. See the troubleshooting section of the safety instructions if install light is illuminated.



5.

### Install outer bowl

After plugging in the unit, place the outer bowl on the base with the handle in the middle of the unit. Twist handle to the right to raise the platform and lock the bowl in place. You should hear a click.



6.

### Select program

Press the power button, then select the program that suits your recipe.



7.

### Remove bowl

When program ends, hold the release button on the left of the motor base and twist bowl handle clockwise to remove.



8.

### Remove lid

Press the lid unlock button and twist to remove lid.

 + MIX-IN  
+ AJOUTER AU MÉLANGE



 RE-SPIN  
FAIRE TOURNER



**OR**

9.

If not adding mix-ins, RE-SPIN can be used on a crumbly or powdery pint to make it creamy. RE-SPIN is often needed for very cold bases.

**DO NOT RE-SPIN** before using **MIX-IN** program.

If adding mix-ins, use a spoon to create a 4 cm 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.

# Disassembly & Cleaning



## Remove pint & paddle

Lift the pint out of the outer bowl.

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

Then remove the paddle by pressing the paddle latch on top of the lid.

All parts are dishwasher safe (top rack only) and can also be hand-washed.



## Outer bowl lid

locks Creamerizer Paddle in place.



## Creamerizer™ Paddle

This dual functioning paddle finely shaves and mixes frozen ingredients into the creamiest treats.



## CREAMi™ Pints & Lids

BPA-free pints and lids for making and storing CREAMi treats.

## Outer bowl

securely holds the pint in place during processing.

**GET HELP RIGHT NOW!**  
**DON'T RETURN TO THE STORE.**  
**Questions or Problems?**

**CALL US:**

**1-855-520-7816**

Toll-free customer  
support line

**OR**

Scan the code for  
online help, FAQs,  
recipes, and more.

[Qr.ninjakitchen.com/creami-ca](http://Qr.ninjakitchen.com/creami-ca)



© 2021 SharkNinja Operating LLC.

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

NC301C\_QSG\_E\_MP\_Mv9

Veuillez lire les instructions de sécurité ci-jointes avant d'utiliser l'appareil.

# NINJA™ CREAMi™



---

**Guide de démarrage rapide**

---



SCANNEZ ET  
REGARDEZ SON  
FONCTIONNEMENT  
[qr.ninjakitchen.com/  
creami-ca](http://qr.ninjakitchen.com/creami-ca)

# Crème glacée parfaitement personnalisée

PRÉP. : 5 minutes | CONGÉLATION : 24 heures | DURÉE DU PROGRAMME : 1 1/2 minute | DONNE : 4 portions

## INGRÉDIENTS

1 c. à soupe (18 g) de fromage à la crème  
70 g de sucre granulé  
180 ml de crème épaisse

Aromatisant, 1 c. à thé d'extrait de votre choix  
**OU** 2 c. à soupe de poudre de cacao  
240 ml de lait entier  
40 g de vos ingrédients préférés (facultatif)

## CHOISISSEZ VOTRE SAVEUR



**POUR UNE CRÈME GLACÉE SANS PRODUITS LAITIERS** Utilisez du fromage à la crème végétalien à la place du fromage à la crème, de la crème de noix de coco **non sucrée** à la place de la crème riche en matière grasse et du lait d'avoine **non sucré** à la place du lait. Fouettez la crème de noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le reste des ingrédients.



Faites chauffer le fromage à la crème au four à micro-ondes pendant 10 secondes.

Ajoutez le sucre et la saveur, puis fouettez la préparation jusqu'à ce qu'elle ressemble à du glaçage.



Ajoutez progressivement la crème riche en matière grasse et le lait, tout en mélangeant, jusqu'à dissolution du sucre.



Versez la préparation dans la pinte CREAMi™. Placez le couvercle sur la pinte et faites congeler pendant **24 heures**.



Retirez le couvercle de la pinte congelée.

Référez-vous à la page suivante pour les instructions d'assemblage et d'utilisation.

**Sélectionnez ICE CREAM (crème glacée).**

## CHOISISSEZ VOS INGRÉDIENTS POUR AJOUTER UNE TOUCHE PERSONNELLE

40 g de vos bonbons broyés préférés, fruits congelés, noix hachées, morceaux de chocolat, et plus encore.



À l'aide d'une cuillère, faites un trou de 4 cm de large jusqu'au fond de la pinte.

Ajoutez les ingrédients dans le trou de la pinte et mixez à nouveau à l'aide du programme **MIX-IN (ajouter au mélange)**.



## Assemblage et utilisation



**1. Branchez d'abord l'appareil**

L'appareil **NE fonctionnera PAS si la cuve extérieure est installée avant que l'appareil soit branché.**



**2. Installez la pinte CREAMi™**

Retirez le couvercle de la pinte et vérifiez que les ingrédients n'ont pas été congelés en biais. Placez la pinte contenant la préparation congelée dans la cuve extérieure.



**3. Installez la palette Creamerizer™**

Appuyez et maintenez le loquet de la palette sur le dessus du couvercle du bol extérieur, puis insérez la palette dans le fond du couvercle. Relâchez le loquet pour fixer la palette.



**4.**

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

REMARQUE

Si les programmes ne s'allument pas, assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé. Voir la section Dépannage pour les consignes de sécurité si le voyant d'installation est allumé.



**5.**

**Installez la cuve extérieure**

Après avoir branché l'appareil, placez la cuve extérieure sur le socle avec la poignée au centre de l'appareil. Tournez la poignée vers la droite pour soulever le plateau et verrouiller la cuve en place. Vous devriez entendre un clic.



**6.**

**Sélectionnez le programme**

Appuyez sur le bouton Power (alimentation), puis sélectionnez le programme correspondant à votre recette.



**7.**

**Enlevez la cuve**

À la fin du programme, maintenez enfoncé le bouton de déverrouillage situé à gauche de la base du moteur et tournez la poignée de la cuve dans le sens des aiguilles d'une montre pour la retirer.



**8.**

**Retirez le couvercle**

Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle et tournez-le pour le retirer.

  
+ MIX-IN  
+ AJOUTER AU MÉLANGE



Si vous ajoutez des ingrédients, 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 mixez à nouveau à l'aide du programme **MIX-IN (ajouter au mélange)**.

  
RE-SPIN  
FAIRE TOURNER



**9.** 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.  
**N'UTILISEZ PAS RE-SPIN (mélanger de nouveau) avant d'utiliser le programme MIX-IN (ajouter au mélange).**

# Désassemblage et nettoyage



## Retirez la pinte et la palette

Enlevez la pinte de la cuve extérieure.

Rincez le couvercle de la cuve extérieure pour enlever tout résidu collant ou tout morceau coincé dans la palette.

Retirez ensuite la palette en appuyant sur le loquet situé sur le couvercle.

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement) et peuvent également être lavées à la main.



## Le couvercle de la cuve extérieure

verrouille la palette du Creamerizer en place.



## Palette Creamerizer™

Cette palette à deux fonctions coupe et mélange finement les ingrédients surgelés en collations crémeuses.



## Pintes et couvercles du CREAMi™

Pintes et couvercles sans BPA pour préparer et conserver des collations CREAMi.

## La cuve extérieure

maintient fermement la pinte en place pendant le traitement.

**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

**OU**

Balayez le code pour accéder à  
l'aide en ligne, la FAQ,  
des recettes, et plus encore.

[Gr.ninjakitchen.com/creami-ca](http://Gr.ninjakitchen.com/creami-ca)



© 2021 SharkNinja Operating LLC.

CREAMERIZER, CREAMi, et NINJA sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

NC301C\_QSG\_F\_MP\_Mv9