

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



**NINJA™**  
**CREAMi™**

**PLUS DE 30 DÉLICIEUSES RECETTES**



# Votre guide pour concocter des délices crémeux.

Bienvenue dans le guide d'inspiration CREAMi™ de Ninja™. Vous y trouverez des recettes, des conseils, des astuces et des trucs utiles pour transformer vos ingrédients préférés en délices crémeux santé ou gourmands. Allons-y!

Pour d'autres recettes délicieuses et surprenantes, scannez ce code ou visitez le site [qr.ninjakitchen.com/creami-ca](https://qr.ninjakitchen.com/creami-ca)

Recettes supplémentaires



## Table des matières

Conseils et meilleures pratiques	2
Les favoris de la cuisine de test de Ninja	8
Crème glacée à la vanille avec brisures de chocolat et inspiration personnalisée	8
Lait frappé riche au chocolat Bonheur du jour et inspiration personnalisée	14
Sorbet aux fruits à un ingrédient	18
Crème glacée légère au chocolat	20
Recettes faciles	22
Recettes sophistiquées	54
Tableau d'inspiration sans préparation	62
Index de recettes	64



# Le congélateur est votre allié



## Réglez la température de votre congélateur

L'appareil est conçu pour transformer les préparations de base dont la température se situe entre 9 °F (-13 °C) et -7 °F (-22 °C).

(Si la température de votre congélateur est comprise dans cette plage, le contenant devrait atteindre la température appropriée).

\*Si un contenant est congelé de façon inégale : faire fondre, fouetter, puis recongeler les ingrédients sur une surface plane.



## Congelez pendant 24 heures

Bien que le contenant CREAMi puisse être glacé, il doit atteindre une température encore plus froide avant de pouvoir être traité.



## Placez le contenant sur une surface plane

Pour éviter d'endommager votre appareil, ne préparez PAS de contenant si les ingrédients ont été surgelés en biais ou si le contenant a été entamé puis recongelé de manière inégale.\*



## 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.

# Conseils pour obtenir les préparations les plus crémeuses

## Les ingrédients précongelés ont un goût plus sucré.

Vous avez peur que votre mélange de base soit trop sucré? Ne vous inquiétez pas, il ne sera pas aussi sucré après avoir été congelé et inclus dans la préparation de votre recette glacée.

## Que faire avec les restes?

Vous n'avez pas terminé votre contenant? 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, traitez-le de nouveau avec le **programme que vous avez utilisé pour le préparer**. S'il est mou, il vous suffit de le déguster.

**Remarque :** si votre délice contient des ingrédients à incorporer, il est fort possible qu'un nouveau traitement pulvérisera ces nouveaux ingrédients, créant ainsi une nouvelle saveur.

## Faire un bain de glace.

Certaines recettes nécessitent la cuisson des ingrédients avant la congélation de la préparation de base. Pour éviter de faire chauffer votre congélateur, nous vous recommandons d'utiliser un bain de glace pour refroidir rapidement la préparation de base. Pour préparer un bain de glace, remplissez un grand bol de glace et d'eau. Placez ensuite votre contenant dans l'eau glacée. Une fois que votre préparation de base a atteint une température de 40 °F (-5 °C), placez le contenant dans le congélateur.

~~RE-SPIN~~ **N'UTILISEZ PAS LE PROGRAMME RE-SPIN (FAIRE TOURNER) POUR LES RESTES.**



## Voyant d'installation

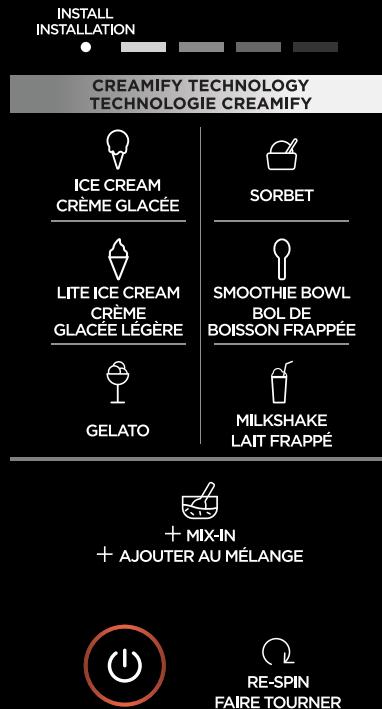
Le voyant d'installation s'allume lorsque l'unité n'est pas entièrement assemblée aux fins d'utilisation. Si le voyant clignote, assurez-vous que le bol est correctement installé. Si le voyant est allumé en continu, vérifiez que la palette est installée.

## Barre de progression

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 : 1 à 2½ minutes

Chaque programme à touche unique est conçu de manière intelligente afin de vous permettre de préparer de délicieuses créations en 1 à 2 ½ 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.



## Cet appareil n'est PAS un mélangeur.

**NE PAS** traiter des blocs solides de glace ou des glaçons. **NE PAS** préparer de smoothies et ne pas traiter des ingrédients durs ou en vrac, tels que des fruits congelés. Les fruits doivent être broyés pour libérer leur jus ou combinés avec d'autres ingrédients et congelés avant la transformation.



# Découvrez les programmes à touche unique

<p>ICE CREAM CRÈME GLACÉE</p>	<p>LITE ICE CREAM CRÈME GLACÉE LÉGÈRE</p>	<p>GELATO</p>	<p>+ MIX-IN + AJOUTER AU MÉLANGE</p>
<p>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.</p> <p><b>RECETTE</b> Crème glacée à la vanille <i>page 8</i></p>	<p>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 (kéto) ou paléo.</p> <p><b>RECETTE</b> Crème glacée légère au chocolat <i>page 20</i></p>	<p>Conçu pour les bases de pouding au lait pour les crèmes glacées de style italien. Choisissez l'option GELATO lorsque cela est indiqué pour créer de délicieux desserts decadents.</p> <p><b>RECETTE</b> Gelato aux gousses de vanille <i>page 54</i></p> <p>Nous vous recommandons de commencer par la crème glacée à la vanille facile à la page 8 avant de préparer ce gelato.</p>	<p>Conçu pour incorporer des morceaux de bonbons, de biscuits, de noix, de céréales ou de fruits surgelés pour personnaliser votre pâtisserie.</p> <p><b>RECETTE</b> Inspiration savoureuse et ingrédients à incorporer <i>pages 10 à 13</i></p>
<p>SORBET</p>	<p>SMOOTHIE BOWL BOL DE BOISSON FRAPPÉE</p>	<p>MILKSHAKE LAIT FRAPPÉ</p>	<p>RE-SPIN FAIRE TOURNER</p>
<p>Conçu pour transformer les recettes à base de fruits à forte teneur en eau et en sucre en délices crémeux.</p> <p><b>RECETTE</b> Sorbet aux fruits à un ingrédient <i>page 18</i></p>	<p>Conçu pour les recettes à base de fruits (frais ou surgelés) ou de légumes congelés avec des produits laitiers, des substituts de produits laitiers ou des jus.</p> <p><b>RECETTE</b> Bol à smoothie à la noix de coco et à la mangue <i>page 44</i></p>	<p>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 (lait frappé).</p> <p><b>RECETTE</b> Lait frappé riche au chocolat <i>page 14</i></p>	<p>Conçu pour garantir une texture lisse après l'exécution de l'un des programmes prédéfinis. L'option RE-SPIN (faire tourner) est souvent nécessaire lorsque la préparation de base est très froide et que la texture est friable plutôt que crémeuse. Toutefois, <b>NE PAS</b> utiliser cette fonction lorsque vous ajoutez des ingrédients à incorporer.</p>



# Substituts d'ingrédients généraux

Sans produits laitiers? Végétalien? Faible teneur en glucides? Vous pouvez toujours préparer de délicieuses gourmandises adaptées à votre style de vie. Pour obtenir les meilleurs résultats, veillez à suivre les instructions, à mesurer avec soin et tenez compte des conseils ci-dessous lorsque vous effectuez des substitutions.



## Substituts de produits laitiers

Lait → Lait d'avoine **non sucré**

Crème épaisse → Crème de noix de coco **non sucrée**

Fromage à la crème → Fromage à la crème végétalien

**REMARQUE :** Veillez à utiliser des succédanés non sucrés et à fouetter la crème de noix de coco seule comme première étape.



## Succédané de sucre

Pour les substituts spécifiques à une recette, reportez-vous aux recettes des pages suivantes.

Sirop de maïs léger → Sirop d'agave

**REMARQUE :** Si vous utilisez des succédanés de sucre, utilisez le programme **LITE ICE CREAM (crème glacée légère)** pour traiter les ingrédients.

# Plus de contenants, plus de délices CREAMi.

## Recevez un coupon pour des contenants CREAMi supplémentaires lorsque

vous enregistrez votre achat d'un produit CREAMi de Ninja. Pour enregistrer votre produit et demander votre récompense, scannez le code ci-dessous ou rendez-vous sur [qr.ninjakitchen.com/creami-ca](https://qr.ninjakitchen.com/creami-ca)



Enregistrez le produit.  
Recevez le coupon.



# Crème glacée à la vanille avec brisures de chocolat

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES | CONGÉLATION : 24 HEURES | PORTIONS : 4 | À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

1 c. à soupe (18 g) de fromage à la crème, ramolli  
70 g de sucre granulé  
1 c. à thé d'extrait de vanille  
180 ml de crème épaisse  
240 ml de lait entier  
40 g de mini-brisures de chocolat, à incorporer

**POUR UNE VERSION PLUS LÉGÈRE** Utilisez 1/2 cuillère à thé de stévia et 2 1/2 cuillères à soupe de sirop d'agave à la place du sucre granulé. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Fouet

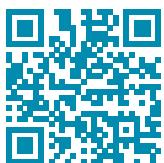
Grand bol

Spatule en caoutchouc

### 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 épaisse et du lait d'avoine **non sucré** à la place du lait entier. Fouettez la crème de noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le reste des ingrédients.

## PRÉPARATION



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



Dans un grand bol qui va au micro-ondes, passer le fromage à la crème au micro-ondes pendant 10 secondes. Ajouter le sucre et l'extrait de vanille, puis, à l'aide d'un fouet ou d'une spatule en caoutchouc, mélanger jusqu'à ce que le mélange ressemble à du glaçage, environ 60 secondes.



Ajouter progressivement la crème épaisse et le lait, tout en mélangeant jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et la dissolution du sucre.



Verser la préparation dans un contenant CREAMi™ vide. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.



Retirez le contenant du congélateur et retirez le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.

### CONSEIL

Comme le programme MIX-IN (ajouter au mélange) ne broie pas les ingrédients plus durs, nous vous recommandons d'utiliser des mini-brisures de chocolat pour obtenir des morceaux de taille parfaite.



Sélectionner ICE CREAM (crème glacée).



À l'aide d'une cuillère, faire un trou de 4 cm de large jusqu'au fond du contenant.

Ajouter les brisures de chocolat dans le trou du contenant et mélanger à nouveau à l'aide du programme MIX-IN (ajouter au mélange).



Une fois la préparation terminée, retirer la crème glacée du contenant et servir immédiatement.

NINJA  
TEST  
KITCHEN  
FAVORI



# Ingrédients à incorporer 101

Incorporez du chocolat, des noix, des bonbons, des fruits et bien plus encore pour rendre votre recette encore plus savoureuse.



## 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.

# Préparer de la crème glacée ou du gelato avec des extraits et des ingrédients à incorporer



## 1. Préparer une base

Commencez par créer n'importe quelle base présentée dans ce guide d'inspiration, y compris les bases sans produits laitiers et les bases allégées.

## 2. Congeler

Remplacez l'extrait, si vous le souhaitez  
Pour des saveurs encore plus prononcées, remplacez l'extrait de vanille par une cuillère à thé d'extrait de fruits, d'herbes ou de noix.

## 2. Congeler

Couvrez avec le couvercle et congelez pendant 24 heures.



## 3. Transformer

Sélectionnez le programme qui correspond à votre base :

ICE CREAM (crème glacée)

GELATO

REAM (CRÈME GLACÉE LÉGÈRE)

## 4. Ajouter des ingrédients à incorporer

À l'aide d'une cuillère, faites un trou de 4 cm de large jusqu'au fond du contenant. Ajoutez vos ingrédients à incorporer dans ce trou.

## 5. Transformer

Sélectionnez le programme MIX-IN (ajouter au mélange).

**Vous ne voulez pas attendre? Versez quelques boules de crème glacée achetée en magasin dans le contenant CREAMi™ et passez directement à l'étape 4.**



**POUR LES CRÈMES GLACÉES ET LES GELATOS UNIQUEMENT**

## Nous ne recommandons pas les fruits frais, les sauces et les pâtes à tartiner comme ingrédients à incorporer.

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.

# Inspirations de crème glacée



## Pâte à biscuits et brisures de chocolat

**Base :** Vanille  
**Extrait :** Vanille, selon la recette  
**Ingrédients à incorporer :** 45 g de morceaux de pâte à biscuits surgelés, 1 c. à soupe de mini-brisures de chocolat



## Rocky Road

**Base :** Chocolat  
**Extrait :** S/O  
**Ingrédients à incorporer :** 2 c. à soupe d'amandes (hachées), 2 c. à soupe de mini-brisures de chocolat, 1 c. à soupe de nappage à la guimauve



## Biscuits et crème

**Base :** Vanille  
**Extrait :** Vanille, selon la recette  
**Ingrédients à incorporer :** 3 biscuits-sandwichs au chocolat (cassés)



## Menthe et brisures de chocolat

**Base :** Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)  
**Extrait :** 1 c. à thé d'extrait de menthe (colorant alimentaire vert, facultatif)  
**Ingrédients à incorporer :** 45 g de mini-brisures de chocolat



## Noix et érable

**Base :** Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)  
**Extrait :** 1 c. à thé d'extrait d'érable  
**Ingrédients à incorporer :** 25 g de noix de Grenoble (hachées)



## Très chocolat

**Base :** Chocolat  
**Extrait :** S/O  
**Ingrédients à incorporer :** 2 c. à soupe de mini-brisures de chocolat, 2 c. à soupe de morceaux de brownie

## Pistache

**Base :** Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)  
**Extrait :** 1 c. à thé d'extrait d'amande (colorant alimentaire vert, facultatif)  
**Ingrédients à incorporer :** 45 g de pistaches (sans coquilles, hachées)

## Mélange à grignoter sucré-salé

**Base :** Vanille  
**Extrait :** Vanille, selon la recette  
**Ingrédients à incorporer :** 1 c. à soupe de mini-bretzels, 1 c. à soupe de croustilles (cassées), 1 c. à soupe de bonbons au chocolat (brisés)

## Cornet-sundae

**Base :** Vanille  
**Extrait :** Vanille, selon la recette  
**Ingrédients à incorporer :** 1 c. à soupe de nappage au chocolat, 2 c. à soupe d'arachides (hachées), 2 c. à soupe de morceaux de sucre

## Flotteur à la racinette

**Base :** Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)  
**Extrait :** 1 c. à thé d'extrait de racinette  
**Ingrédients à incorporer :** S/O

## Canne de bonbon

**Base :** Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)  
**Extrait :** 1 c. à thé d'extrait de menthe poivrée (colorant alimentaire rouge, facultatif)  
**Ingrédients à incorporer :** 45 g de cannes de bonbon en morceaux

## Barre aux amandes, au chocolat et à la noix de coco

**Base :** Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)  
**Extrait :** 1 c. à thé d'extrait de noix de coco  
**Ingrédients à incorporer :** 3 c. à soupe d'amandes (hachées), 1 c. à soupe de sirop de nappage au chocolat

## Brisures de framboise

**Base :** Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)  
**Extrait :** 1 c. à thé d'extrait de framboise  
**Ingrédients à incorporer :** 45 g de mini-brisures de chocolat

## Rhum-raisin

**Base :** Vanille (ne pas utiliser d'extrait de vanille)  
**Extrait :** 1 c. à thé d'extrait de rhum  
**Ingrédients à incorporer :** 45 g de raisins secs (trempés dans de l'eau chaude)

## Grappes de noix et de chocolat au caramel

**Base :** Vanille  
**Extrait :** Vanille, selon la recette  
**Ingrédients à incorporer :** 45 g de bonbons au caramel enrobés de chocolat (cassés), 2 c. à soupe de noix de cajou (hachées)

## Crousti-choco toffee

**Base :** Chocolat  
**Extrait :** S/O  
**Ingrédients à incorporer :** 45 g de barres de chocolat et toffee (cassées)

## S'mores

**Base :** Chocolat  
**Extrait :** S/O  
**Ingrédients à incorporer :** 3 c. à soupe de biscuits graham en morceaux, 1 c. à soupe de nappage à la guimauve

## Coupelle chocolat et beurre d'arachide

**Base :** Chocolat  
**Extrait :** S/O  
**Ingrédients à incorporer :** 45 g de mini-coupes au beurre d'arachides (cassées)

# BONHEUR DU JOUR

## Lait frappé riche au chocolat

PRÉP. : 2 MINUTES | PORTIONS : 1 À 2

### INGRÉDIENTS

300 g de crème glacée au chocolat  
125 ml de lait entier

**POUR UNE CRÈME GLACÉE SANS PRODUITS LAITIERS** Utilisez de la crème glacée végétalienne à la place de la crème glacée et du lait d'avoine ou de la crème à café végétalienne à la place du lait entier.

### PRÉPARATION



Placer tous les ingrédients dans un contenant vide CREAMi dans l'ordre indiqué.



Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.



Sélectionner MILKSHAKE (lait frappé).



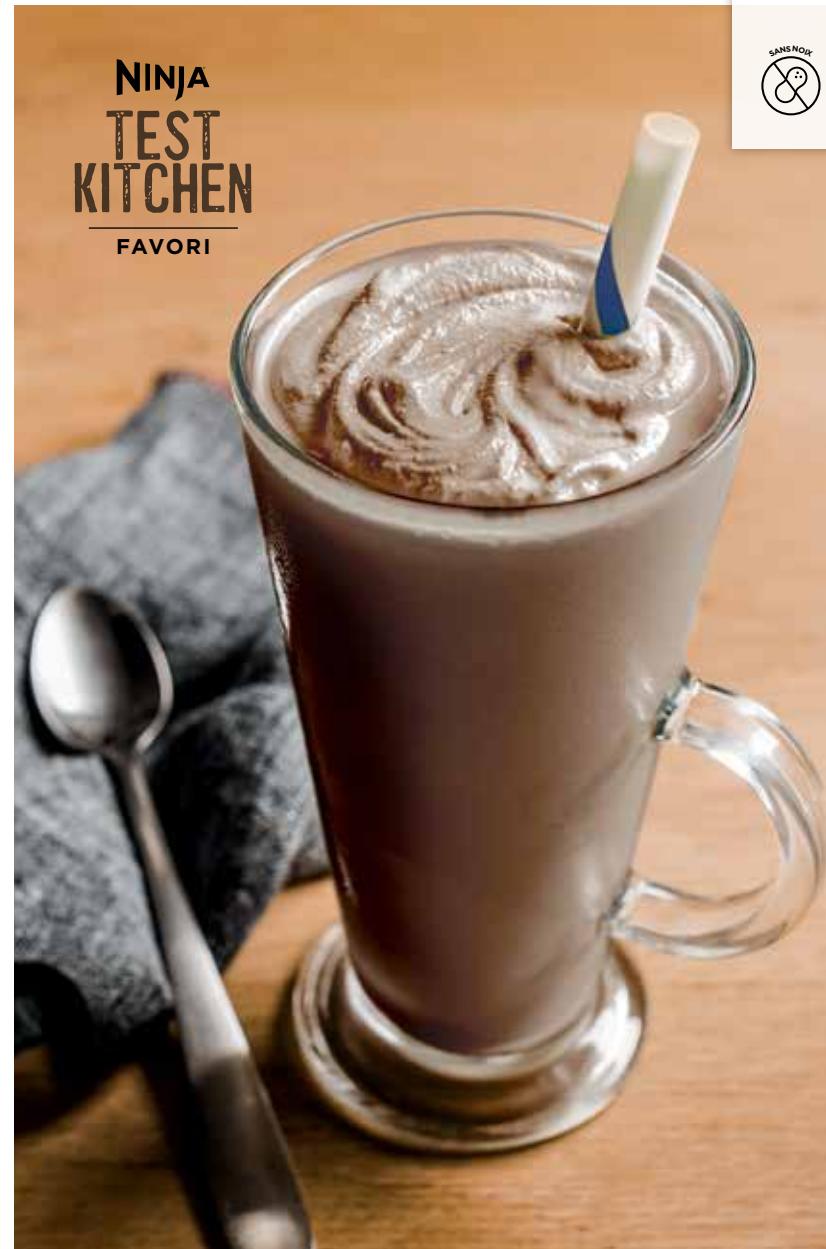
Une fois la préparation terminée, retirer le lait frappé du contenant et servir immédiatement.

**CONSEIL**

Vous pouvez également transformer n'importe quelle recette de crème glacée du guide d'inspiration en lait frappé. Il vous suffit de commencer par préparer votre base glacée avec le programme ICE CREAM (crème glacée). Ensuite, façonnez un trou, ajoutez du lait et des ingrédients à incorporer, puis mélangez à nouveau à l'aide du programme MILKSHAKE (lait frappé).

**CONSEIL**

Si vous souhaitez que votre lait frappé soit plus liquide, ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de lait et sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner). Mélangez jusqu'à obtention de la texture souhaitée.



### Pour plus de saveurs

La saveur de chocolat ne vous suffit pas? Faisons bouger les choses. Utilisez une cuillère pour créer un trou de 4 cm de large jusqu'au fond du contenant. Versez le lait et les ingrédients à incorporer dans le trou. Sélectionner MILKSHAKE (lait frappé) pour poursuivre la préparation.



Nous vous recommandons d'utiliser des mini-brisures de chocolat et des bonbons ou de hacher des noix et des ingrédients à incorporer plus durs.



Utilisez des morceaux plus gros pour des ingrédients à incorporer plus mous comme les biscuits et les céréales.

Pour plus d'inspiration de personnalisation, voir p. 16

# Sublimez votre lait frappé

Ajoutez tout ce que vous voulez, du chocolat, des bonbons, des noix et des fruits pour des recettes uniques.



1.

## Ajoutez la glace au contenant

(Vous pouvez utiliser de la crème glacée à base de produits laitiers, sans produits laitiers et allégée)

300 g



3.

## Ajoutez le lait

(Utilisez du lait entier, du lait écrémé, du lait végétal ou de la crème à café)

125 ml



2.

## Ajoutez des ingrédients à incorporer

À l'aide d'une cuillère, faites un trou de 4 cm de large jusqu'au fond du contenant. Ajoutez vos ingrédients à incorporer dans ce trou.



MILKSHAKE  
LAIT FRAPPÉ

4.

## Transformez

Sélectionnez le programme MILKSHAKE (lait frappé)

## Inspirations pour laits frappés



### Fraise guimauve

**Saveur de la crème glacée :**  
Fraise

**Ingrédients à incorporer :**  
20 g de garniture de guimauve



### Gâteau au fromage aux biscuits et à la crème

**Saveur de la crème glacée :**  
Biscuits et crème

**Ingrédients à incorporer :**  
2 c. à soupe de fromage à la crème,  
3 biscuits-sandwichs au chocolat (cassés)



### Chocolat noisette

**Saveur de la crème glacée :**  
Chocolat

**Ingrédients à incorporer :**  
70 g de pâte à tartiner au chocolat et noisettes

### Caramel salé et bretzel

**Saveur de la crème glacée :** Vanille

**Ingrédients à incorporer :**  
40 g de bretzels (cassés), 2 c. à soupe de caramel

### Petits fruits en folie

**Saveur de la crème glacée :** Vanille

**Ingrédients à incorporer :**  
70 g de petits fruits mélangés

### Brownie au beurre d'arachides

**Saveur de la crème glacée :** Chocolat

**Ingrédients à incorporer :**  
2 c. à soupe de beurre d'arachide, 45 g de brownie en morceaux

### Confetti sans produits laitiers

**Saveur de la crème glacée :**  
Vanille et amandes sans produits laitiers

**Lait :** Lait d'amande à la vanille  
**Ingrédients à incorporer :** 3 biscuits au sucre végétaliens (cassés), 2 c. à soupe de confettis alimentaires

### Biscuits au beurre d'arachides sans produits laitiers

**Saveur de la crème glacée :**  
Avoine à la vanille végétalienne

**Lait :** Lait d'avoine  
**Ingrédients à incorporer :**  
60 g de beurre d'arachide, 3 biscuits aux brisures de chocolat végétaliens (cassés)

### Tahini et café au chocolat sans produits laitiers

**Saveur de la crème glacée :**  
Café végétalienne

**Lait :** Lait d'avoine au chocolat  
**Ingrédients à incorporer :**  
65 g de tahini, 1 c. à soupe de fudge au chocolat végétalien

# NINJA TEST KITCHEN

FAVORI



# Sorbet aux fruits à un ingrédient

PRÉP. : 1 MINUTE | CONGÉLATION : 24 HEURES | PORTIONS : 4 | À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENT

1 conserve (220 g à 560 g) de fruits au choix (morceaux d'ananas, morceaux de mangue, quartiers de pêche)



Ananas



Pêches



Mélange de fruits



Mangues



Coupelles de fruits

### CONSEIL

Utilisez des fruits dans du jus, du sirop léger ou du sirop épais pour ajuster le goût sucré de votre sorbet. L'utilisation de fruits en conserve sans sucre ajouté (fruits dans l'eau) peut endommager l'appareil.



**Vous pouvez aussi utiliser des fruits frais.**  
Voir la recette de sorbet aux fruits frais à la page 40.

## PRÉPARATION



Remplir un contenant, vide CREAMi™ jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum) avec des morceaux de fruits. Ensuite, couvrir les fruits avec du liquide de la conserve jusqu'au repère de MAX FILL (remplissage maximum). Pour préparer une plus petite portion, utiliser une plus petite conserve et remplir au-dessous du repère de MAX FILL (remplissage maximum). Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.



Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.



Sélectionner SORBET.



Une fois la préparation terminée, retirer le sorbet et servir immédiatement.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le sorbet peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation.

# Crème glacée légère au chocolat

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES | CONGÉLATION : 24 HEURES | PORTIONS : 4 | À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

- 180 ml de crème de noix de coco **non sucrée**
- 3 c. à soupe d'édulcorant aux fruits des moines avec érythritol
- 2 c. à soupe de poudre de cacao non sucré
- 1 c. à soupe de sirop d'agave
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 240 ml de lait d'avoine au chocolat

## USTENSILES NÉCESSAIRES

-  Grand bol
-  Fouet

## PRÉPARATION



Dans un grand bol, fouetter la crème de noix de coco non sucrée jusqu'à ce qu'elle soit lisse.



Ajouter l'édulcorant aux fruits des moines, la poudre de cacao non sucré, le sirop d'agave et l'extrait de vanille et fouetter jusqu'à dissolution de l'édulcorant aux fruits des moines. Ajouter le lait d'avoine au chocolat et fouetter pour le mélanger.



Verser la préparation dans un contenant CREAMi™ vide. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.



Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.

NINJA  
TEST  
KITCHEN  
FAVORI



Jusqu'à 40 %  
de calories  
de moins que  
notre crème  
glacée au  
chocolat



Sélectionner LITE ICE CREAM (crème glacée légère).



Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer la crème glacée du contenant et servir immédiatement.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.



Crème  
glacée

RECETTE  
FACILE

# Crème glacée à la fraise

PRÉP. : 15 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

225 g de fraises fraîches mûres, équeutées, coupées en quartiers

50 g de sucre granulé

1 c. à thé de sirop de maïs léger

1 c. à thé de jus de citron

240 ml de crème épaisse

### POUR UNE CRÈME GLACÉE SANS PRODUITS LAITIERS

Utilisez de la crème de noix de coco **non sucrée** à la place de la crème épaisse. Fouettez la crème de noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le reste des ingrédients.

**POUR UNE CRÈME GLACÉE ALLÉGÉE** Utilisez 55 g de **mélange de stévia et de sucre de canne** à la place du sucre granulé et 1 c. à thé de sirop d'agave à la place du sirop de maïs léger. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Spatule en caoutchouc

CONSEIL

Préparez de la crème glacée à la framboise noire en remplaçant les fraises par 120 g de framboises fraîches et 120 g de mûres fraîches.

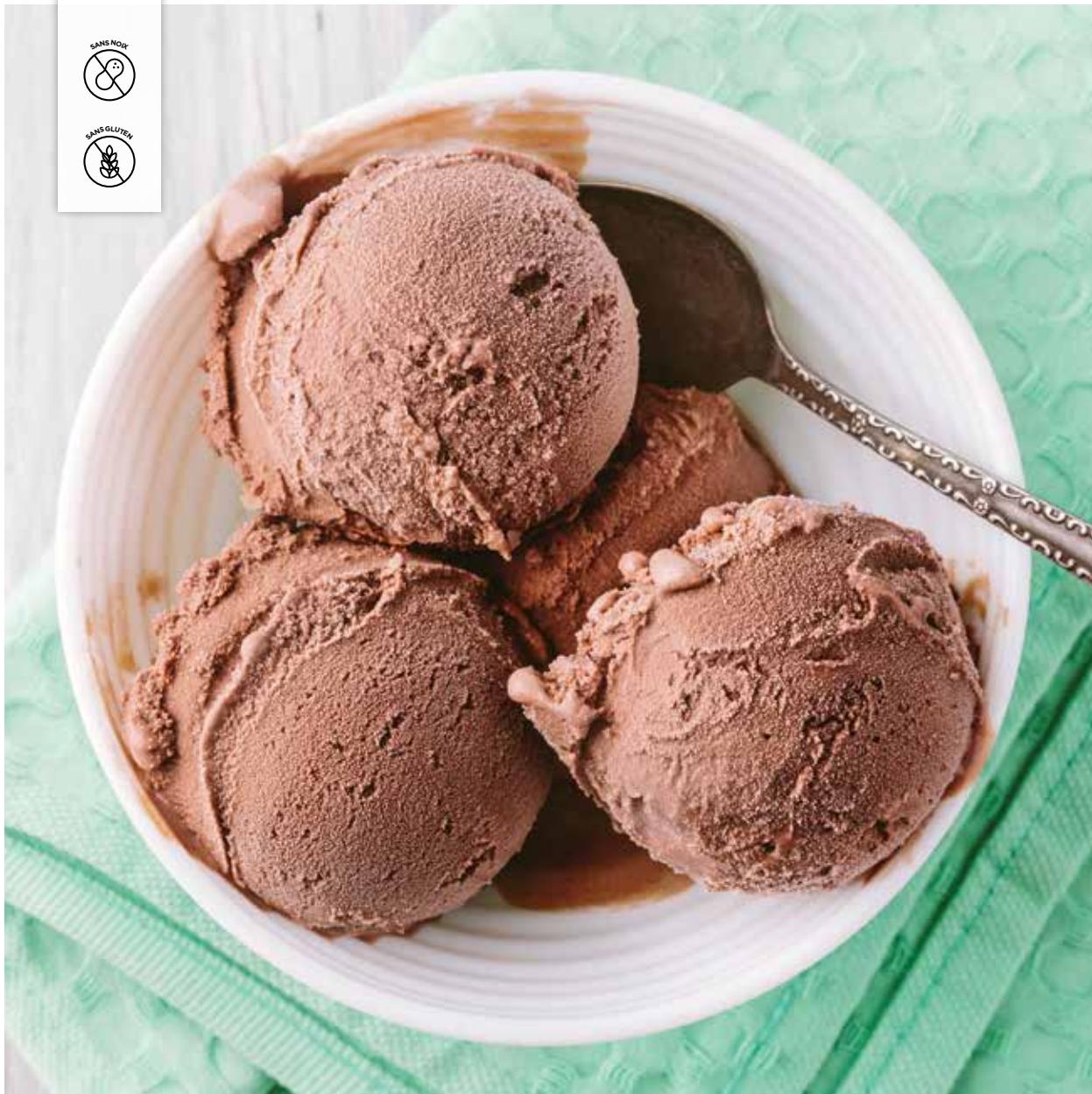
CONSEIL

Nous vous recommandons d'incorporer des mini-brisures de chocolat blanc ou des tranches de fraises surgelées pour rendre cette crème glacée encore plus savoureuse.

## PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, ajouter les fraises, le sucre, le sirop de maïs et le jus de citron. À l'aide d'une fourchette, écraser les fraises. Laisser reposer le mélange pendant 10 minutes en remuant plusieurs fois.
2. Ajouter la crème épaisse et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
3. Verser la préparation dans un contenant vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
4. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
5. Sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
6. Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer la crème glacée du contenant et servir immédiatement.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.



# Crème glacée au chocolat



Crème  
glacée

RECETTE  
FACILE

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

1 c. à soupe (18 g) de fromage à la crème, ramolli

2 c. à soupe de poudre de cacao

70 g de sucre granulé

1 c. à thé d'extrait de vanille

180 ml de crème épaisse

240 ml de lait entier

**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 épaisse, et du lait d'avoine **non sucré** à la place du lait entier. Fouettez la crème de noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le reste des ingrédients.

**POUR UNE VERSION PLUS LÉGÈRE** Utilisez 1/2 cuillère à thé de stévia et 2 1/2 cuillères à soupe de sirop d'agave à la place du sucre granulé. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet

Spatule en caoutchouc

CONSEIL

Pour une crème glacée au chocolat encore plus délicieuse, incorporez des morceaux de pâte à biscuits et des mini-brisures de chocolat.

## PRÉPARATION

1. Dans un grand bol qui va au micro-ondes, passer le fromage à la crème au micro-ondes pendant 10 secondes. Ajouter la poudre de cacao, le sucre et l'extrait de vanille, puis, à l'aide d'un fouet ou d'une spatule en caoutchouc, mélanger jusqu'à ce que le mélange ressemble à du glaçage, environ 60 secondes.
2. Ajouter progressivement la crème épaisse et le lait, tout en mélangeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène et dissolution du sucre.
3. Verser la préparation dans un contenant vide CREAMI™. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
4. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
5. Sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
6. Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer la crème glacée du contenant et servir immédiatement.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

# Crème glacée Brioche à la cannelle



Crème  
glacée

RECETTE  
FACILE

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

1 c. à soupe (18 g) de fromage à la crème, ramolli

70 g de sucre brun clair

1 c. à thé d'extrait de vanille

1 c. à thé de cannelle en poudre

180 ml de crème épaisse

240 ml de lait entier

**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 épaisse, et du lait d'avoine **non sucré** à la place du lait entier. Fouettez la crème de noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le reste des ingrédients.

**POUR UNE VERSION PLUS LÉGÈRE** Utilisez 1/2 cuillère à thé de stévia et 2 1/2 cuillères à soupe de sirop d'agave à la place du sucre brun. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet

Spatule en caoutchouc

CONSEIL

Ajustez la quantité de cannelle en fonction de vos goûts. Nous vous suggérons de commencer par 1 c. à thé.

## PRÉPARATION

1. Dans un grand bol qui va au micro-ondes, passer le fromage à la crème au micro-ondes pendant 10 secondes. Ajouter le sucre, l'extrait de vanille et la cannelle en poudre, puis, à l'aide d'un fouet ou d'une spatule en caoutchouc, mélanger jusqu'à ce que le mélange ressemble à du glaçage, environ 1 minute.
2. Ajouter progressivement la crème épaisse et le lait jusqu'à obtention d'une préparation homogène et dissolution du sucre.
3. Verser la préparation dans un contenant vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
4. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
5. Sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
6. Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer la crème glacée du contenant et servir immédiatement.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

# Crème glacée à la vanille et à la noix de coco sans produits laitiers



Crème  
glacée

RECETTE  
FACILE

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

1 conserve (400 ml) de lait de coco **non sucré** ordinaire

100 g de sucre granulé

1 c. à thé d'extrait de vanille

**POUR UNE CRÈME GLACÉE PLUS LÉGÈRE** Utilisez 55 g de **mélange de stévia et de sucre de canne** à la place du sucre granulé. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Bol moyen

Fouet

CONSEIL

Créez de nouvelles saveurs en ajoutant 2 cuillères à soupe de poudre de cacao pour une crème glacée à la noix de coco et au chocolat, 2 cuillères à soupe de café instantané pour une crème glacée à la noix de coco et au café, ou en remplaçant l'extrait de vanille par de l'extrait de citron pour une crème glacée à la noix de coco et au citron.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer le lait de coco non sucré ordinaire par 420 ml de lait d'avoine entier.

## PRÉPARATION

1. Dans un bol moyen, fouetter le lait de coco jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter ensuite les ingrédients restants et fouetter jusqu'à ce que le sucre soit bien mélangé et dissous.
2. Verser la préparation dans un contenant vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
5. Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer la crème glacée du contenant. et servir immédiatement.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.



# Crème glacée au café sans produits laitiers



Crème glacée

RECETTE FACILE

**PRÉP.** : 5 À 10 MINUTES

**CONGÉLATION** : 24 HEURES

**PORTIONS** : 4

**À CONSOMMER DANS LES** : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

180 ml de crème de noix de coco **non sucrée**

100 g de sucre granulé

1 1/2 c. à thé de café instantané

240 ml de lait de riz

1 c. à thé d'extrait de vanille

**POUR UNE CRÈME GLACÉE PLUS LÉGÈRE** Utilisez 55 g d'édulcorant à base de fruits des moines avec érythritol et 1/2 c. à thé de stévia à la place du sucre granulé. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet

**CONSEIL**

Ajoutez des bretzels enrobés de beurre d'arachide concassés pour obtenir une préparation sucrée-salée.

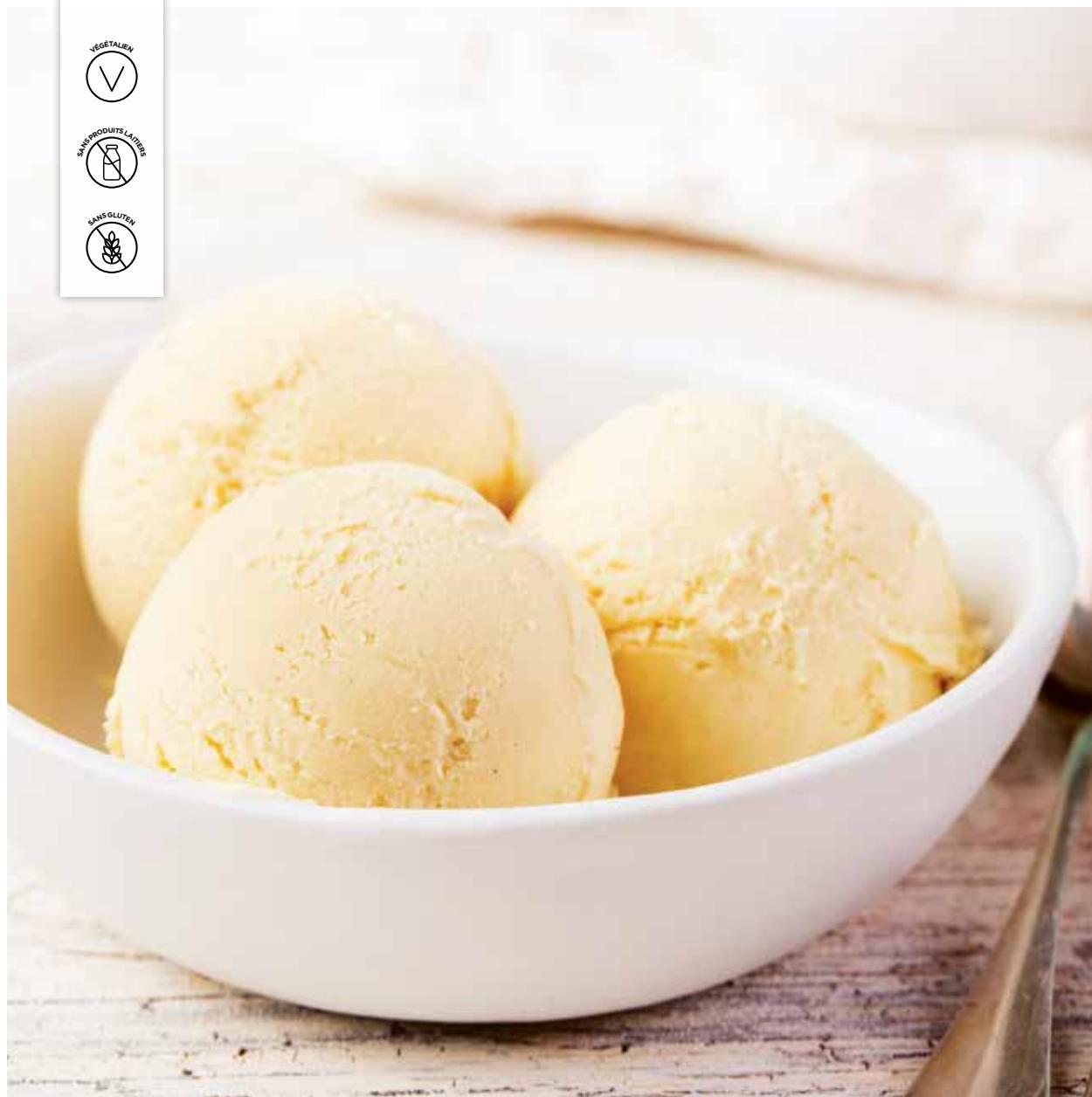
**CONSEIL**

Vous pouvez remplacer le lait de riz par du lait de noix de cajou si vous le souhaitez.

## PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, fouetter la crème de noix de coco non sucrée jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Ajouter les ingrédients restants dans le bol et fouetter jusqu'à ce que le sucre soit bien mélangé et dissous.
2. Verser la préparation dans un contenant vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
5. Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer la crème glacée du contenant. et servir immédiatement.

**REMARQUE** : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.



# Crème glacée à la pêche sans produits laitiers



RECETTE FACILE

**PRÉP.** : 5 À 10 MINUTES

**CONGÉLATION** : 24 HEURES

**PORTIONS** : 4

**À CONSOMMER DANS LES** : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

1 bocal (environ 670 g) de pêches en quartiers, égouttées  
80 ml de crème à café à base de lait d'amandes non sucré  
2 c. à soupe de sirop d'agave  
1 c. à thé d'extrait de vanille

**ESSAYEZ LA VERSION AVEC PRODUITS LAITIERS** Utilisez une crème à café à la vanille classique à la place de la crème au lait d'amandes.

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet

## PRÉPARATION

1. Remplir un contenant vide CREAMi™ jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum) avec des quartiers de pêche.
2. Dans un grand bol, fouetter les ingrédients restants jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Recouvrir les pêches avec le mélange jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum) et remuer pour mélanger. Si nécessaire, ajouter de la crème à café pour atteindre le repère MAX FILL. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
5. Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer la crème glacée du contenant et servir immédiatement.

**REMARQUE** : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

# Crème glacée aux céréales aux fruits



Crème glacée

RECETTE FACILE

PRÉP. : 20 À 35 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

300 ml de lait entier

60 g de céréales aux fruits, en plusieurs portions

1 c. à soupe (18 g) de fromage à la crème, ramolli

70 g de sucre granulé

1 c. à thé d'extrait de vanille

180 ml de crème épaisse

## USTENSILES NÉCESSAIRES



2 grands bols

Fouet

Tamis fin

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

**POUR UNE VERSION PLUS LÉGÈRE** Utilisez 1/2 cuillère à thé de stévia et 2 1/2 cuillères à soupe de sirop d'agave à la place du sucre granulé. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

## PRÉPARATION

1. Verser le lait et 40 g de céréales aux fruits dans un grand bol. Laisser reposer le mélange pendant 15 à 30 minutes, en remuant régulièrement pour que la saveur fruitée se diffuse dans le lait.
2. Placer le fromage à la crème dans un deuxième grand bol qui va micro-ondes et passer au micro-ondes pendant 10 secondes. Ajouter le sucre et l'extrait de vanille, puis, à l'aide d'un fouet ou d'une spatule en caoutchouc, mélanger jusqu'à ce que le mélange ressemble à du glaçage, environ 60 secondes.
3. Au bout de 15 à 30 minutes, verser le lait et les céréales à travers un tamis fin dans le bol contenant le mélange de sucre. Appuyer sur les céréales avec une cuillère pour libérer plus de lait, puis jeter les céréales. Ajouter la crème épaisse et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
4. Verser la préparation dans un contenant vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
5. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
6. Sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
7. À l'aide d'une cuillère, faire un trou de 4 cm de large jusqu'au fond du contenant. Ajouter les 20 g de céréales aux fruits restantes dans le trou et mélanger à nouveau à l'aide du programme MIX-IN (ajouter au mélange).
8. Une fois la préparation terminée, retirer la crème glacée du contenant et servir immédiatement.

# Crème glacée aux brisures de chocolat et à la cerise



Crème glacée

RECETTE FACILE

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

560 g (environ) de cerises rouges sûres en conserve dans l'eau, pesées puis égouttées

120 ml de crème de café à la vanille française sucrée

2 c. à soupe de sirop d'agave

1 c. à thé d'extrait d'amande

45 g de mini-brisures de chocolat noir, à incorporer

**POUR UNE CRÈME GLACÉE SANS PRODUITS LAITIERS** Utilisez de la crème à la vanille végétalienne à la place de la crème à café classique.

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet

## PRÉPARATION

1. Remplir un contenant vide CREAMi™ jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum) avec des cerises.
2. Dans un grand bol, fouetter les ingrédients restants jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Recouvrir les cerises avec le mélange jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum) et remuer pour mélanger. Si nécessaire, ajouter de la crème à café pour atteindre le repère MAX FILL. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
5. À l'aide d'une cuillère, faire un trou de 4 cm de large jusqu'au fond du contenant. Ajouter les brisures de chocolat noir dans le trou et mélanger à nouveau à l'aide du programme MIX-IN (ajouter au mélange).
6. Une fois la préparation terminée, retirer la crème glacée du contenant et servir immédiatement.

# Crème glacée au limoncello



Crème glacée

RECETTE FACILE

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES  
CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

2 c. à soupe de sucre granulé  
70 g de crème de citron achetée en magasin  
2 c. à soupe de limoncello  
240 ml de crème épaisse  
180 ml de lait entier  
Zeste d'un citron

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

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol  
Fouet

## PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger au fouet le sucre, la crème de citron et le limoncello jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés et que le sucre soit dissous. Ajouter la crème épaisse, le lait et le zeste de citron et fouetter jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
2. Verser la préparation dans un contenant vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner ICE CREAM (crème glacée).
5. Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer la crème glacée du contenant et servir immédiatement.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation.

# Crème glacée légère à la menthe, aux biscuits et à la crème



Crème glacée légère

RECETTE FACILE

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES  
CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

180 ml de crème de noix de coco **non sucrée**  
55 g d'édulcorant aux fruits des moines avec érythritol  
2 c. à soupe de sirop d'agave  
5 à 6 gouttes de colorant alimentaire vert  
1/2 c. à thé d'extrait de menthe  
240 ml de lait d'amandes **non sucré**  
3 biscuits-sandwiches au chocolat, coupés en quartiers, à incorporer

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol  
Fouet

## PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, fouetter la crème de noix de coco non sucrée jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Ajouter l'édulcorant aux fruits des moines, le sirop d'agave, le colorant alimentaire et l'extrait de menthe et fouetter jusqu'à dissolution de l'édulcorant aux fruits des moines et obtention d'un mélange homogène. Ajouter le lait d'avoine et fouetter pour mélanger.
2. Verser la préparation dans un contenant vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner LITE ICE CREAM (crème glacée légère).
5. À l'aide d'une cuillère, faire un trou de 4 cm de large jusqu'au fond du contenant. Ajouter les morceaux de biscuits dans le trou et mélanger à nouveau à l'aide du programme MIX-IN (ajouter au mélange).
6. Une fois la préparation terminée, retirer la crème glacée du contenant et servir immédiatement.



Jusqu'à 50 % de calories de moins que notre crème glacée à la vanille avec brisures de chocolat

# Crème glacée légère à la vanille avec brisures de chocolat



RECETTE FACILE

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

420 ml de crème à café sans matières grasses

55 g de **mélange de stévia et de sucre de canne**

1 c. à thé d'extrait de vanille

45 g de mini-brisures de chocolat non sucré, à incorporer

**POUR UNE CRÈME GLACÉE SANS PRODUITS LAITIERS** Utilisez du lait d'avoine **non sucré** pour remplacer la crème à café sans matières grasses et des mini-brisures de chocolat végétalien à la place des brisures de chocolat non sucré.

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Bol moyen

Fouet

CONSEIL

Le d'édulcorant aux fruits des moines avec érythritol peut remplacer le mélange de sucre de canne et de stévia.

## PRÉPARATION

1. Dans un bol moyen, fouetter tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un mélange homogène et dissolution du mélange de sucre de canne et de stévia. Laisser reposer le mélange pendant 5 minutes, jusqu'à ce que la mousse disparaisse. Si le sucre n'est toujours pas dissous, fouetter à nouveau.
2. Verser la préparation dans un contenant vide CREAMI™. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner LITE ICE CREAM (crème glacée légère).
5. À l'aide d'une cuillère, faire un trou de 4 cm de large jusqu'au fond du contenant. Ajouter les brisures de chocolat dans le trou et mélanger à nouveau à l'aide du programme MIX-IN (ajouter au mélange).
6. Une fois la préparation terminée, retirer la crème glacée du contenant et servir immédiatement.

# Sorbet aux fruits frais

PRÉP. : 5 À 10 MINUTES | CONGÉLATION : 24 HEURES | PORTIONS : 4 | À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

4 bananes mûres (env.), épluchées, coupées en tranches de 1 cm (620 g de bananes)  
**OU**  
 630 g d'ananas mûr, coupé en morceaux de 1 cm  
**OU**  
 5 oranges (env.), épluchées, coupées en morceaux de 1 cm (475 g d'orange)  
 L'utilisation d'autres fruits, à l'exception de la banane, de l'ananas et de l'orange, pour cette recette peut endommager l'appareil.



### Osez les mélanges

Combinez des fruits pour encore plus de saveurs. Lors de la préparation, mélangez les fruits coupés avant de les ajouter au contenant pour une saveur homogène.

## PRÉPARATION



Couper les bananes ou les autres fruits en morceaux de 1 cm. Il est important de couper les fruits en morceaux de 1 cm ou moins.



Ajouter la banane dans un contenant CREAMi™ vide jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum).



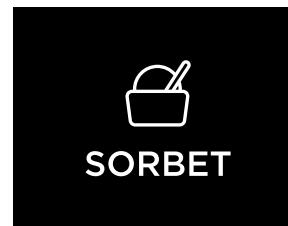
Avec l'arrière d'un ustensile de cuisine lourd (comme une louche ou un presse-purée), presser fermement les bananes en-dessous du repère MAX FILL (remplissage maximum), en les compactant pour en faire un mélange homogène pour créer de l'espace pour plus de bananes.



Continuer à ajouter d'autres morceaux de banane et appuyer avec un ustensile de cuisine lourd jusqu'à ce que tous les morceaux de banane soient pressés dans le contenant juste en-dessous du repère MAX FILL (remplissage maximum). Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.



Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.



Sélectionner SORBET.



Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer le sorbet du contenant et servir immédiatement.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, la crème glacée peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (mélanger à nouveau) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.



**CONSEIL** Pour des résultats optimaux, assurez-vous que vos fruits sont mûrs. Cela permettra de libérer les jus naturels du fruit pour un délice plus sucré et l'appareil transformera correctement le sorbet.

**CONSEIL** Veuillez à presser fermement le fruit dans le contenant pour libérer le jus naturel du fruit. Il s'agit d'une étape importante lors de la préparation d'une recette de sorbet qui n'inclut pas de liquide supplémentaire. **N'UTILISEZ PAS** d'ingrédients en vrac.



Sorbet

RECETTE  
FACILE

# Sorbet au melon d'eau

**PRÉP.** : 2 MINUTES

**CONGÉLATION** : 24 HEURES

**PORTIONS** : 4

**À CONSOMMER DANS LES** : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

2 c. à soupe de sirop d'agave

Jus de 1/2 lime

350 g de melon d'eau haché au préalable

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Petit bol

Fouet

## PRÉPARATION

1. Dans un petit bol, fouetter le sirop d'agave avec le jus de lime jusqu'à dissolution du sirop d'agave.
2. Placer les morceaux de melon d'eau dans un contenant CREAMI™ vide jusqu'au repère MAX FILL (remplissage max). Verser le jus d'agave et de lime sur le melon d'eau.
3. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
4. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
5. Sélectionner SORBET.
6. Une fois la préparation terminée, retirer le sorbet du contenant et servir immédiatement.

**REMARQUE** : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le sorbet peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

# Sorbet au citron

PRÉP. : 5 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

100 g de sucre granulé

1 c. à soupe de sirop de maïs léger

240 ml d'eau chaude

120 ml de jus de citron

**POUR UN SORBET ALLÉGÉ** Utilisez 55 g d'édulcorant aux fruits des moines avec érythritol à la place du sucre granulé et 1 c. à soupe de sirop d'agave à la place du sirop de maïs léger. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet



Sorbet

RECETTE FACILE

# Sorbet à la grenade et aux bleuets

PRÉP. : 2 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

1 conserve (400 g) de bleuets au sirop léger

120 ml de jus de grenade



Sorbet

RECETTE FACILE

## PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger le sucre, le sirop de maïs et l'eau chaude jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter le jus de citron et fouetter jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
2. Verser la préparation dans un contenant vide CREAMi™. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner SORBET.
5. Une fois la préparation terminée, retirer le sorbet et servir immédiatement.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le sorbet peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation.

## PRÉPARATION

1. Remplir un contenant vide CREAMi™ jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum) avec des bleuets. Ensuite, couvrir les fruits avec le liquide de la conserve, puis ajouter le jus de grenade jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum) et bien mélanger. Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
2. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
3. Sélectionner SORBET.
4. Une fois la préparation terminée, retirer le sorbet du contenant et servir immédiatement.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le sorbet peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

# Bol à smoothie à la mangue et à la noix de coco

**PRÉP.** : 2 MINUTES

**CONGÉLATION** : 24 HEURES

**PORTIONS** : 4

**À CONSOMMER DANS LES** : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

330 g de mangue fraîche ou congelée,  
coupée en morceaux de 1 cm

Environ 1 boîte (400 g) de lait de coco  
(vous n'aurez pas à utiliser la boîte entière)

## GARNITURES (facultatives)

Fraises en tranches

Noix de coco râpée

Amandes en tranches

CONSEIL

Vous pouvez aussi utiliser du lait de coco sucré pour une gâterie plus gourmande.

CONSEIL

Utilisez de l'ananas frais ou congelé pour un délice à l'ananas et à la noix de coco. Lorsque vous utilisez des fruits congelés, veillez à recongeler les fruits avec du lait de coco avant de les utiliser.

CONSEIL

Pour des résultats optimaux, assurez-vous que vos fruits sont mûrs.

  
**Bol à  
smoothie**

**RECETTE  
FACILE**

## PRÉPARATION

1. Remplir un contenant vide CREAMI™ jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum) avec des morceaux de mangue.
2. Ensuite, secouer ou remuer la conserve de lait de coco et recouvrir les mangues de lait de coco jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum). Vous n'aurez pas à utiliser toute la boîte de lait de coco. Mélanger les mangues et le lait de coco et, si nécessaire, rajouter du lait de coco pour atteindre le repère MAX FILL (remplissage maximum). Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner SMOOTHIE BOWL (bol à smoothie).
5. Une fois la préparation terminée, verser dans un bol et ajouter les garnitures souhaitées.

**REMARQUE** : Si la texture de votre bol à smoothie est friable ou si vous souhaitez qu'il soit plus liquide, sélectionnez RE-SPIN (faire tourner) pour obtenir la texture souhaitée.

**Plus riche que  
votre bol à  
smoothie  
normal**



# Bol à smoothie cerises et petits fruits en folie



  
Bol à smoothie

RECETTE FACILE

PRÉP. : 2 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

300 g de mélange de petits fruits et cerises congelés

60 ml de sirop d'agave

240 ml de cocktail de jus de canneberges

### GARNITURES (facultatives)

Fruits frais

Brisures de cacao

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet

## PRÉPARATION

1. Remplir un contenant vide CREAMi™ jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum) avec le mélange de cerises et de petits fruits.
2. Dans un grand bol, fouetter le sirop d'agave et le cocktail de jus de canneberges jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Recouvrir les fruits congelés avec le mélange jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum) et remuer pour mélanger. Si nécessaire, rajouter du cocktail de jus de canneberges pour atteindre le repère MAX FILL (remplissage maximum). Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner SMOOTHIE BOWL (bol à smoothie).
5. Une fois la préparation terminée, transférer dans un bol et ajouter les garnitures souhaitées.

**REMARQUE :** Si la texture de votre bol à smoothie est friable ou si vous souhaitez qu'il soit plus liquide, sélectionnez RE-SPIN (mélanger à nouveau) pour obtenir la texture souhaitée.

# Bol à smoothie protéiné à la banane et à la fraise



  
Bol à smoothie

RECETTE FACILE

PRÉP. : 5 MINUTES

CONGÉLATION : 24 HEURES

PORTIONS : 4

À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

225 g de banane fraîche mûre, coupée en morceaux de 1 cm

165 g de fraises fraîches mûres, équeutées, coupées en quartiers

2 c. à soupe de poudre de protéines à la vanille

60 ml de sirop d'agave

60 ml de jus d'ananas

120 ml de lait entier

### GARNITURES (facultatives)

Fruits frais

Granola

**POUR UN BOL SANS PRODUITS LAITIERS** Utilisez de la poudre de protéine végétalienne à la place de la poudre de protéine et du lait d'avoine **non sucré** à la place du lait entier.

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Grand bol

Fouet

## PRÉPARATION

1. Remplir un contenant vide CREAMi™ jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum) avec les bananes et les fraises et mélanger jusqu'à ce qu'elles soient uniformément réparties.
2. Dans un grand bol, fouetter les ingrédients restants jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Recouvrir les fruits avec le mélange jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum) et remuer pour mélanger. Si nécessaire, rajouter du lait pour atteindre le repère MAX FILL (remplissage maximum). Placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
3. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner SMOOTHIE BOWL (bol à smoothie).
5. Une fois la préparation terminée, transférer dans un bol et ajouter les garnitures souhaitées.

**REMARQUE :** Si la texture de votre bol à smoothie est friable ou si vous souhaitez qu'il soit plus liquide, sélectionnez RE-SPIN (faire à tourner) pour obtenir la texture souhaitée.



BONHEUR DU JOUR

# Lait frappé riche Russe blanc

PRÉP. : 2 MINUTES

PORTIONS : 1 À 2

## INGRÉDIENTS

400 g de crème glacée à la vanille

2 c. à soupe de liqueur de café

2 c. à soupe de vodka

CONSEIL

Sublimez ce lait frappé alcoolisé en ajoutant des morceaux de biscuits-sandwichs au chocolat.

CONSEIL

Pour un lait frappé plus épais, utilisez votre crème glacée juste après l'avoir sortie du congélateur.



Lait frappé

RECETTE  
FACILE

## PRÉPARATION

1. Placer tous les ingrédients dans un contenant vide CREAMi™ dans l'ordre indiqué.
2. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
3. Sélectionner MILKSHAKE (lait frappé).
4. Une fois la préparation terminée, retirer le lait frappé du contenant et servir immédiatement.

**REMARQUE :** Si vous souhaitez que votre lait frappé soit plus liquide, ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de lait et sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner). Mélangez jusqu'à obtention de la texture souhaitée. Les ingrédients à incorporer peuvent s'enfoncer jusqu'au fond des lacs frappés liquides.

BONHEUR DU JOUR

# Lait frappé moka et banane sans produits laitiers

PRÉP. : 5 MINUTES

PORTIONS : 1 À 2

## INGRÉDIENTS

300 g de crème glacée au chocolat végétalienne  
120 ml de lait de noix de cajou  
110 g de banane fraîche mûre, coupée en morceaux de 1 cm  
1 c. à soupe de café instantané en poudre

CONSEIL

Pour un lait frappé plus épais, utilisez votre crème glacée juste après l'avoir sortie du congélateur.



Lait frappé

RECETTE FACILE

BONHEUR DU JOUR

# Lait frappé noix de coco et matcha sans produits laitiers

PRÉP. : 2 MINUTES

PORTIONS : 1 À 2

## INGRÉDIENTS

300 g de crème glacée au lait de coco et à la vanille végétalienne  
120 ml de lait de coco  
2 c. à thé de sirop d'agave  
1 c. à thé de poudre de matcha

CONSEIL

Pour un lait frappé plus épais, utilisez votre crème glacée juste après l'avoir sortie du congélateur.



Lait frappé

RECETTE FACILE

## PRÉPARATION

1. Placer la crème glacée dans un contenant vide CREAMi™.
2. À l'aide d'une cuillère, faire un trou de 4 cm de large jusqu'au fond du contenant. Ajouter les ingrédients restants dans le trou.
3. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner MILKSHAKE (lait frappé).
5. Une fois la préparation terminée, retirer le lait frappé du contenant et servir immédiatement.

**REMARQUE :** Si vous souhaitez que votre lait frappé soit plus liquide, ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de lait de noix de cajou et sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner). Mélangez jusqu'à obtention de la texture souhaitée. Les ingrédients à incorporer peuvent s'enfoncer jusqu'au fond des laits frappés liquides.

## PRÉPARATION

1. Placer tous les ingrédients dans un contenant vide CREAMi™ dans l'ordre indiqué.
2. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
3. Sélectionner MILKSHAKE (lait frappé).
4. Une fois la préparation terminée, retirer le lait frappé du contenant et servir immédiatement.

**REMARQUE :** Si vous souhaitez que votre lait frappé soit plus liquide, ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de lait de coco et sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner). Mélangez jusqu'à obtention de la texture souhaitée. Les ingrédients à incorporer peuvent s'enfoncer jusqu'au fond des laits frappés liquides.



## BONHEUR DU JOUR

# Lait frappé riche au café

**PRÉP.** : 2 MINUTES

**PORTIONS** : 1 À 2

### INGRÉDIENTS

300 g de crème glacée au café

120 ml de lait entier

CONSEIL

Pour un lait frappé plus épais, utilisez votre crème glacée juste après l'avoir sortie du congélateur.

CONSEIL

Nous vous recommandons d'incorporer des brisures de cacao pour un lait frappé encore plus appétissant.



Lait frappé

RECETTE  
FACILE

### PRÉPARATION

1. Placer tous les ingrédients dans un contenant vide CREAMI™ dans l'ordre indiqué.
2. Si vous voulez ajouter des ingrédients à incorporer, utilisez une cuillère pour faire un trou de 4 cm de large jusqu'au fond du contenant. Verser le lait et les ingrédients à incorporer dans le trou.
3. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
4. Sélectionner MILKSHAKE (lait frappé).
5. Une fois la préparation terminée, retirer le lait frappé du contenant et servir immédiatement.

**REMARQUE** : Si vous souhaitez que votre lait frappé soit plus liquide, ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de lait et sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner). Mélangez jusqu'à obtention de la texture souhaitée. Les ingrédients à incorporer peuvent s'enfoncer jusqu'au fond des lains frappés liquides.

# Gelato aux gougesses de vanille

PRÉP. : 10 À 15 MINUTES | CONGÉLATION : 24 HEURES | CUISSON : 7 À 10 MINUTES  
PORTIONS : 4 | À CONSOMMER DANS LES : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

- 4 gros jaunes d'œufs
- 1 c. à soupe de sirop de maïs léger
- 50 g + 1 c. à soupe de sucre granulé
- 240 ml de crème épaisse
- 160 ml de lait entier
- 1 gousse de vanille entière, fendue dans le sens de la longueur, grattée

## USTENSILES NÉCESSAIRES

-  Petite casserole
-  Fouet
-  Spatule en caoutchouc
-  Thermomètre
-  Tamis fin

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

**POUR UN GELATO ALLÉGÉ** Utilisez 2 cuillères à soupe de sirop d'agave et 1/4 de c. à thé de stévia pour remplacer le sirop de maïs léger et le sucre granulé. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

## PRÉPARATION



Placer les jaunes d'œufs, le sirop de maïs et le sucre dans une petite casserole et fouetter jusqu'à ce que le sucre soit dissous et la préparation homogène.



Ajouter la crème épaisse, le lait et la gousse de vanille dans la casserole et mélanger.



Faire chauffer à feu moyen, en remuant constamment avec un fouet ou une spatule en caoutchouc. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange atteigne une température mesurée de 165 °F à 175 °F (74 °C à 80 °C).



Retirer la préparation de base du feu et verser à travers un tamis fin dans un contenant vide CREAMi™. Placer le contenant dans un bain de glace. Une fois la préparation refroidie, placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.



Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.



Sélectionner GELATO.



Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer le gelato du contenant et servir immédiatement.

**REMARQUE :** Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le gelato peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

**CONSEIL** Il est important de rester dans la plage de 165 °F à 175 °F (74 °C à 80 °C). Les œufs doivent atteindre une température minimale de 165 °F (74 °C) pour que leur consommation soit sécuritaire, mais ils formeront des boules ou deviendront brouillés s'ils sont trop cuits. En outre, la cuisson à cette plage de températures intègre le sucre et épaissit le mélange, pour une texture plus lisse.



# Gelato à l'érable

**PRÉP.** : 10 À 15 MINUTES  
**CONGÉLATION** : 24 HEURES  
**CUISSON** : 7 À 10 MINUTES  
**PORTIONS** : 4  
**À CONSOMMER DANS LES** : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

4 gros jaunes d'œufs  
1 c. à soupe de sirop d'érable  
55 g + 1 c. à soupe de sucre brun clair  
1 c. à thé d'extrait d'érable (facultatif)  
80 ml de crème épaisse  
240 ml de lait entier

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

**POUR UN GELATO ALLÉGÉ** Utilisez 55 g +1 cuillère à soupe de sucre de noix de coco brun biologique à la place du sucre brun clair. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Petite casserole  
Fouet  
Spatule en caoutchouc  
Thermomètre  
Tamis fin



Gelato

RECETTE  
SOPHISTIQUEE

## PRÉPARATION

1. Placer les jaunes d'œufs, le sirop d'érable, le sucre et l'extrait d'érable dans une petite casserole et fouetter jusqu'à ce que le sucre soit dissous et la préparation homogène.
2. Ajouter la crème épaisse et le lait dans la casserole et mélanger.
3. Faire chauffer à feu moyen, en remuant constamment avec un fouet ou une spatule en caoutchouc. Faire cuire jusqu'à ce que le thermomètre indique une température de 165 °F à 175 °F (74 °C à 80 °C).
4. Retirer la préparation de base du feu et verser à travers un tamis fin dans un contenant vide CREAMi™. Placer le contenant dans un bain de glace. Une fois la préparation refroidie, placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
5. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
6. Sélectionner GELATO.
7. Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer le gelato du contenant et servir immédiatement.

**REMARQUE** : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le gelato peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

# Gelato aux trois chocolats

**PRÉP.** : 10 À 15 MINUTES  
**CONGÉLATION** : 24 HEURES  
**CUISSON** : 7 À 10 MINUTES  
**PORTIONS** : 4

## INGRÉDIENTS

4 gros jaunes d'œufs  
70 g de sucre brun foncé  
2 c. à soupe de poudre de cacao non sucré  
1 c. à soupe de nappage au fudge et au chocolat  
180 ml de crème épaisse  
180 ml de lait entier  
2 c. à soupe de morceaux de chocolat hachés

**POUR UN GELATO ALLÉGÉ** Utilisez 70 g de sucre de noix de coco brun biologique à la place du sucre brun clair. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

## PRÉPARATION

1. Placer les jaunes d'œufs, le sucre, la poudre de cacao et le nappage au caramel dans une petite casserole et fouetter jusqu'à ce que le sucre soit dissous et la préparation homogène.
2. Ajouter la crème épaisse et le lait dans la casserole et mélanger.
3. Faire chauffer à feu moyen, en remuant constamment avec un fouet ou une spatule en caoutchouc. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange atteigne une température mesurée de 165 °F à 175 °F (74 °C à 80 °C).
4. Retirer la préparation de base du feu et incorporer les morceaux de chocolat jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Verser la préparation de base à travers un tamis fin dans un contenant vide CREAMi™. Placer le contenant dans un bain de glace. Une fois la préparation refroidie, placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.



Gelato

RECETTE  
SOPHISTIQUEE

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Petite casserole  
Fouet ou spatule en caoutchouc  
Thermomètre  
Tamis fin

**POUR UN GELATO SANS PRODUITS LAITIERS** Utilisez du nappage au fudge et au chocolat et des morceaux de chocolat végétalien, ainsi que de la crème de noix de coco **non sucrée** pour remplacer la crème épaisse et du lait d'avoine **non sucré** pour remplacer le lait entier. Fouettez la crème de noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le reste des ingrédients.

5. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
6. Sélectionner GELATO.
7. Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer le gelato du contenant et servir immédiatement.

**REMARQUE** : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le gelato peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation.



# Gelato au beurre d'arachides et à la gelée

**PRÉP.** : 10 À 15 MINUTES  
**CONGÉLATION** : 24 HEURES  
**CUISSON** : 7 À 10 MINUTES  
**PORTIONS** : 4  
**À CONSOMMER DANS LES** : 2 SEMAINES

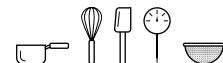
## INGRÉDIENTS

- 4 gros jaunes d'œufs
- 3 c. à soupe de sucre granulé
- 80 ml de crème épaisse
- 240 ml de lait entier
- 60 g de beurre d'arachide crémeux
- 3 c. à soupe de gelée de raisin
- 40 g d'arachides grillées au miel, hachées, à incorporer

**POUR UN GELATO SANS PRODUITS LAITIERS** Utilisez de la crème de noix de coco **non sucrée** à la place de la crème épaisse et du lait d'avoine **non sucré** à la place du lait entier. Fouettez la crème de noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le reste des ingrédients.

**POUR UNE VERSION PLUS LÉGÈRE** Utilisez 1/4 cuillère à thé de stévia et 1 1/2 cuillères à soupe de sirop d'agave à la place du sucre granulé. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Petite casserole

Fouet

Spatule en caoutchouc

Thermomètre

Tamis fin

## PRÉPARATION

- Placer les jaunes d'œufs et le sucre dans une petite casserole. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène et le sucre dissous.
- Ajouter la crème épaisse, le lait, le beurre d'arachide et la gelée de raisin dans la casserole et mélanger.
- Faire chauffer à feu moyen, en remuant constamment avec un fouet ou une spatule en caoutchouc. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange atteigne une température mesurée de 165 °F à 175 °F (74 °C à 80 °C).
- Retirer la préparation de base du feu et verser à travers un tamis fin dans un contenant vide CREAMi™. Placer dans un bain de glace. Une fois la préparation refroidie, placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
- Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
- Sélectionner GELATO.
- À l'aide d'une cuillère, faire un trou de 4 cm de large jusqu'au fond du contenant. Ajouter les arachides grillées au miel hachées dans le trou et mélanger à nouveau à l'aide du programme MIX-IN (ajouter au mélange).
- Une fois la préparation terminée, retirer le gelato du contenant et servir immédiatement.

**REMARQUE** : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le gelato peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.





Gelato

RECETTE  
SOPHISTIQUEE

# Gelato chocolat noisettes

**PRÉP.** : 10 À 15 MINUTES

**CONGÉLATION** : 24 HEURES

**CUISSON** : 7 À 10 MINUTES

**PORTIONS** : 4

**À CONSOMMER DANS LES** : 2 SEMAINES

## INGRÉDIENTS

3 gros jaunes d'œufs

90 g de pâte à tartiner aux noisettes

2 c. à thé de poudre de cacao

1 c. à soupe de sirop de maïs léger

50 g de sucre granulé

120 ml de crème épaisse

240 ml de lait entier

1 c. à thé d'extrait de vanille

**POUR UN GELATO SANS PRODUITS LAITIERS** Utilisez de la pâte à tartiner aux noisettes végétalienne à la place de la pâte à tartiner aux noisettes, de la crème de noix de coco **non sucrée** à la place de la crème épaisse et du lait d'avoine **non sucré** à la place du lait entier. Fouettez la crème de noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le reste des ingrédients.

**POUR UN GELATO ALLÉGÉ** Utilisez 2 1/2 c. à soupe de sirop d'agave et 1/2 c. à thé de stévia pour remplacer le sirop de maïs léger et le sucre granulé. Sélectionnez le programme LITE ICE CREAM (crème glacée légère).

## USTENSILES NÉCESSAIRES



Petite casserole

Fouet

Spatule en caoutchouc

Thermomètre

Tamis fin

## PRÉPARATION

1. Placer les jaunes d'œufs, la pâte à tartiner aux noisettes, la poudre de cacao, le sirop de maïs et le sucre dans une petite casserole et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
2. Ajouter la crème épaisse, le lait et l'extrait de vanille dans la casserole et mélanger.
3. Faire chauffer à feu moyen, en remuant constamment avec un fouet ou une spatule en caoutchouc. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange atteigne une température mesurée 165 °F à 175 °F (74 °C à 80 °C).
4. Retirer la préparation de base du feu et verser à travers un tamis fin dans un contenant vide CREAMi™ jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum). Placer le contenant dans un bain de glace. Une fois la préparation refroidie, placer le couvercle de stockage sur le contenant et placer au congélateur pendant 24 heures.
5. Retirer le contenant du congélateur et retirer le couvercle du contenant. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur l'assemblage du bol et l'interaction de l'unité.
6. Sélectionner GELATO.
7. Une fois la préparation terminée, ajouter les ingrédients à incorporer ou retirer le gelato du contenant et servir immédiatement.

**REMARQUE** : Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, le gelato peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

# Tableau d'inspiration sans préparation

Transformez les aliments ordinaires de votre garde-manger ou de votre réfrigérateur en des délices glacés extraordinaires.

INGRÉDIENTS	GÂTERIE	PRÉPARATION	PROGRAMME
Ananas, mangue, pêches, poires ou mandarines en conserve	Sorbet	Remplir le contenant de fruits jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum), recouvrir les fruits avec le jus de la boîte jusqu'au repère MAX FILL	Couvrir avec le couvercle et placer au congélateur pendant 24 heures
Lait de poule	Lait de poule glacé	Remplir le contenant de lait de poule jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum)	
Café filtre et crème à café	Dessert glacé végétalien au café	Mélanger 120 ml de café filtre refroidi et 360 ml de crème à café végétalienne dans le contenant jusqu'à ce que le mélange soit homogène	
Lait d'amandes et crème à café	Dessert glacé végétalien facile	Mélanger 120 ml de lait d'amandes non sucré et 360 ml de crème à café végétalienne dans le contenant jusqu'à ce que le mélange soit homogène	
Cerises, bleuets, citron, fraises, garniture de tarte aux pommes	Sorbet	Remplir le contenant de garniture de tarte jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum)	
Compote de pommes	Sorbet aux pommes	Remplir le contenant de compote de pommes jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum)	
Coupelles de pamplemousse	Sorbet au pamplemousse	Remplir le contenant de pamplemousse jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum), recouvrir les fruits avec le jus de la coupelle jusqu'au repère MAX FILL	
Smoothies en bouteille	Bol à smoothie	Remplir le contenant de smoothie jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum)	
Lait au chocolat en bouteille	Lait au chocolat glacé	Remplir le contenant de lait au chocolat et jusqu'au repère MAX FILL (remplissage maximum)	

CONSEIL

Si votre congélateur est réglé sur une température très froide, la préparation peut sembler friable. Si cela se produit, sélectionnez l'option RE-SPIN (faire tourner) pour transformer un peu plus la préparation si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à incorporer.

REMARQUE

Certaines recettes peuvent exiger un programme qui ne correspond pas à la gâterie que vous préparez. Par exemple, utilisez le bouton SORBET pour transformer de la crème à café.

# Index des recettes

## Les favoris de la cuisine de test de Ninja

Crème glacée à la vanille avec brisures de chocolat.....	8
Lait frappé riche au chocolat.....	14
Sorbet aux fruits à un ingrédient.....	18
Crème glacée légère au chocolat.....	20

## Crème glacée

Crème glacée à la fraise.....	22
Crème glacée au chocolat.....	24
Crème glacée Brioche à la cannelle.....	26
Crème glacée à la vanille et à la noix de coco sans produits laitiers.....	27
Crème glacée au café sans produits laitiers.....	28
Crème glacée à la pêche sans produits laitiers.....	30
Crème glacée aux céréales aux fruits.....	32
Crème glacée aux brisures de chocolat et à la cerise.....	33
Crème glacée au limoncello.....	34

## Crème glacée légère

Crème glacée légère à la menthe, aux biscuits et à la crème.....	35
Crème glacée légère à la vanille avec brisures de chocolat.....	36

## Sorbet

Sorbet aux fruits frais.....	38
Sorbet au melon d'eau.....	40
Sorbet au citron.....	42
Sorbet à la grenade et aux bleuets.....	43

## Bol à smoothie

Bol à smoothie à la mangue et à la noix de coco.....	44
Bol à smoothie cerises et petits fruits en folie.....	46
Bol à smoothie protéiné à la banane et à la fraise.....	47

## Lait frappé

Lait frappé riche Russe blanc.....	48
Lait frappé moka et banane sans produits laitiers.....	50
Lait frappé noix de coco et matcha sans produits laitiers.....	51
Lait frappé riche au café.....	52

## Gelato

Gelato aux gousses de vanille.....	54
Gelato à l'érable.....	56
Gelato aux trois chocolats.....	57
Gelato au beurre d'arachides et à la gelée.....	58
Gelato chocolat noisettes.....	60

# NINJA™ CREAMi™

NC301C\_IG\_30Recipe\_MP\_Mv7

© SharkNinja Operating LLC, 2021.

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

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

1/4 tasse 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 du Creamizer™**

Poussez la palette dans le dessous du couvercle de la cuve extérieure.



**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



**OU**

**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.

# Plus de pintes, plus de collations CREAMi.

Recevez un coupon pour des pintes CREAMi supplémentaires lorsque vous enregistrez votre achat Ninja CREAMi.

Pour enregistrer votre produit et demander votre récompense, scannez le code ci-dessous ou rendez-vous sur [qr.ninjakitchen.com/creami-ca](http://qr.ninjakitchen.com/creami-ca)



Enregistrez le produit.  
Recevez un coupon.

# 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 tête.
- 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.

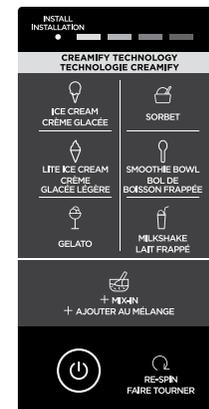
**REMARQUE :** Il est préférable d'ajouter les ingrédients à incorporer au milieu de la pinte CREAMi. Après avoir transformé la pinte, utilisez une cuillère pour créer un trou de 4 cm de large jusqu'au fond de la pinte. Ajoutez des ingrédients hachés ou en morceaux dans le trou de la pinte et transformez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