

Bitte lies unbedingt die beiliegenden Sicherheitshinweise, bevor du das Gerät verwendest.

# NINJA<sup>®</sup>

## CREAMi

### DELUXE

## Kurzanleitung und Schnellrezepte



#### Außenschüssel-Deckel

Verriegelt das Creamerizer Paddle.



#### Deluxe Creamerizer Paddle

Dieses Paddle mit Doppelfunktion zerkleinert und mixt gefrorene Zutaten zu den cremigsten Leckereien.



#### CREAMi Deluxe-Behälter und Deckel

BPA-freie Deluxe-Behälter und Deckel zur Herstellung und Aufbewahrung von CREAMi-Leckereien.



#### Außenschüssel

Hält den Behälter während der Verarbeitung sicher in Position.

**HINWEIS:** Farbe des Geräts, Anzahl der Deluxe-Behälter und Programme können je nach Modell variieren.



SCANNEN,  
UM ZU SEHEN,  
WIE ES  
FUNKTIONIERT

[www.ninjakitchen.de](http://www.ninjakitchen.de)

# Zusammenbau und Verarbeitung



**1. Gerät zuerst anschließen**  
Das Gerät läuft nicht, wenn die Außenschüssel ab und prüfe, ob die Zutaten nicht eingesetzt wird, bevor das Gerät angeschlossen ist.



**2. Einbau Creami Deluxe-Behälter**  
Nimm den Deckel vom Behälter ab und prüfe, ob die Zutaten nicht schräg gefroren sind. Behälter mit gefrorener Grundmasse in die Außenschüssel stellen.



**3. Einbau Creamerizer Paddle**  
Drücke und halte die Paddle-Verriegelung an der Oberseite des Außenschüssel-Deckels und setze dann das Paddle in den Boden des Deckels ein. Lass die Verriegelung los, um das Paddle zu sichern.



**4. Deckel aufsetzen**  
Positioniere die Deckelzunge etwas rechts vom Griff der Außenschüssel, sodass die Linien auf dem Deckel und dem Griff übereinstimmen. Drehe den Deckel zum Verriegeln im Uhrzeigersinn.

**HINWEIS** Wenn das Bedienfeld nicht leuchtet, achte darauf, dass das Gerät richtig zusammengebaut ist. Siehe Abschnitt Fehlerdiagnose und -behebung in den Sicherheitshinweisen, wenn die Installationsanzeige leuchtet.



**5. Außenschüssel einsetzen**  
Nach dem Einstecken des Geräts die Außenschüssel auf den Sockel stellen, wobei der Griff mittig auf dem Gerät stehen muss. Drehe den Griff nach rechts, um die Plattform anzuheben und die Schüssel zu arretieren (was durch ein Klicken signalisiert wird).



**6. Verarbeitungsmodus und Programm auswählen**  
Drücke die Ein-/Ausschalttaste. Drücke auf einen Verarbeitungsmodus (TOP, FULL oder BOTTOM), drehe den Drehknopf, um ein Programm auszuwählen, und drücke den Drehknopf, um die Verarbeitung zu starten.



**7. Schüssel entnehmen**  
Wenn das Programm beendet ist, halte den Entriegelungsknopf links an der Motorbasis gedrückt, drehe den Griff der Schüssel im Uhrzeigersinn und ziehe ihn vom Gerät weg, um diese zu entfernen.

**HINWEIS** Um den gesamten Behälter zu verarbeiten, drücke FULL. Um nur die obere Hälfte zu bearbeiten, drücke auf TOP. Um die verbleibende Hälfte des Behälters zu verarbeiten, drücke BOTTOM. Die Verarbeitungsbereiche TOP und BOTTOM sind nur bei SCOOPABLE-Programmen (für cremige Leckereien) verfügbar.

## OPTIONALE VERARBEITUNG



**8. Deckel abnehmen**  
Drücke die Taste zum Entriegeln des Deckels und drehe ihn, um ihn abzunehmen.



**MIX-IN**  
Stich vor der Verarbeitung ein 4 cm großes Loch mit einem Löffel aus, das bis zum Boden der verarbeiteten Zutaten reicht. Gib gehackte oder zerkleinerte Extras in das Loch. Wähle denselben Verarbeitungsmodus und dann MIX-IN.

ODER



**9. RE-SPIN**  
Wenn du keine Extras hinzugibst, kann das Programm RE-SPIN (ERNEUT VERARBEITEN) für eine bröckelige oder pulverige Grundmasse verwendet werden, um diese cremig zu machen. RE-SPIN wird häufig für sehr kalte Grundmassen benötigt. Vor der Verwendung des MIX-IN-Programms darf kein RE-SPIN durchgeführt werden. Wähle den Modus, bevor du RE-SPIN auswählst.

# Auseinanderbau und Reinigung



**Deluxe-Behälter und Paddle entfernen**  
Behälter aus der Außenschüssel entnehmen. Spüle den Außenschüssel-Deckel ab, um alle klebrigen Rückstände oder im Paddle verkeilte Teile zu entfernen. Entferne dann das Paddle, indem du die Paddle-Verriegelung an der Oberseite des Deckels drückst. Alle Teile sind spülmaschinenfest im oberen Fach und können auch von Hand gewaschen werden.

**Hier beginnen! Vorbereiten deines Deluxe-Rezepts für einen Himbeer-Orangen-Slushi\***



## Himbeer-Orangen-Slushi

\*Oder umblättern, um dein persönliches Eisrezept vorzubereiten.

**VORBEREITUNG:** 5 Minuten | **EINFRIEREN:** 24 Stunden | **PROGRAMMZEIT:** 5 Minuten | **FÜR:** 3 Portionen

### ZUTATEN

**Zum Einfrieren**  
60 g Hagelzucker  
250 g frische Himbeeren  
230 ml warmer Orangensaft

### Zur Zubereitung

Extras: Wasser, Alkohol oder Saft

### ANLEITUNG

#### Zum Einfrieren



**Für 24 Stunden EINFRIEREN**

Den Zucker und die Himbeeren in einen leeren CREAMi Deluxe-Behälter geben. Die Mischung mit einer Gabel zu einem Brei verrühren.

Sobald die Mischung kalt ist, Aufbewahrungsdeckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.

Den warmen Orangensaft bis zur Markierung DRINKABLE FREEZE FILL eingießen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

#### Zur Zubereitung



10 Minuten vor der Verarbeitung den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.

Extras bis zur Markierung DRINKABLE POUR-IN FILL hinzufügen. Informationen zur Montage und Verarbeitung findest du in der Kurzanleitung.



Drücke auf FULL, wähle dann mit dem Drehknopf die Option SLUSHI und drücke auf den Drehknopf, um die Verarbeitung zu starten. Füge vier weitere Esslöffel des gewünschten Extras hinzu und wähle dann RE-SPIN.

Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, den Slushi in ein Glas füllen und sofort servieren.

**TIPP** Wenn das Extra Alkohol enthält, FROZEN DRINK auswählen.

**HINWEIS** DARF ES ETWAS DÜNNER SEIN? Wenn du nach der Verarbeitung ein dünneres Eisgetränk bevorzugst, füge einfach zwei bis vier zusätzliche Esslöffel des gewünschten Extras hinzu und wähle dann RE-SPIN.

# Perfekt personalisierte Eiscreme

VORBEREITUNG: 5-10 Minuten | EINFRIEREN: 24 Stunden | PROGRAMMZEIT: 2 Minuten | FÜR: 6 Portionen

## ZUTATEN

27 g Frischkäse, weich

80 g Zucker

Aroma, 1 ½ Teelöffel Extrakt nach Wahl

ODER 3 Esslöffel Kakaopulver

225 ml Schlagsahne

345 ml Vollmilch

45 g Extras nach Wahl (optional)

## WÄHLE DEINEN GESCHMACK



Vanilleextrakt



Minzextrakt



Mandeleextrakt



Fruchtextrakt



Kakaopulver

**LAKTOSEFREI GENIEßEN** Verwende veganen Frischkäse anstelle von Frischkäse, **ungesüßte Kokoscreme** anstelle von Schlagsahne und **ungesüßten Haferdrink** anstelle von Kuhmilch. Die Kokosnusscreme glattrühren und die restlichen Zutaten hinzufügen.



Den Frischkäse 10 Sekunden lang in der Mikrowelle erwärmen. Zucker und Aroma hinzufügen, dann die Mischung verrühren, bis die Masse wie Zuckerguss aussieht.



Schlagsahne und Milch langsam unterrühren, bis sich alles vollständig vermischt und der Zucker sich aufgelöst hat.



Grundmasse in den CREAMI Deluxe-Behälter geben. Aufbewahrungsdeckel auf den Deluxe-Behälter setzen und **24 Stunden einfrieren**.



Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. **Eine Anleitung zum Zusammenbauen und Verarbeiten findest du auf der vorherigen Seite. Wähle den Verarbeitungsmodus (FULL, TOP oder BOTTOM) und wähle dann ICE CREAM.**

## EXTRAS WÄHLEN, UM EINE PERSÖNLICHE NOTE HINZUZUFÜGEN

Bereite 45 g Extras vor, z. B. deine Lieblings Süßigkeit in zerkleinerter Form, gefrorene Früchte, gehackte Nüsse, Schokoladenstückchen und vieles mehr.



Mit einem Löffel ein 4 cm breites Loch bis zum Boden der verarbeiteten Zutaten aushöhlen.

Extras in das Loch geben. Wähle den zuvor bearbeiteten Modus und dann das Programm **MIX-IN**.



HINWEIS

Aus der Grundmasse zwei Geschmacksrichtungen herstellen. Siehe Seite 7 des Rezeptbuchs für die ersten Schritte.

## ONLINE REGISTRIEREN!

Registrierte dein Produkt unter [ninjakitchen.de](https://www.ninjakitchen.de)

Oder **KOSTENLOSE RUFNUMMER:**  
**0800 000 9063**

**ODER**

Scanne den Code für  
Online-Hilfe, FAQs  
und Anleitungsvideos.  
[ninjakitchen.de](https://www.ninjakitchen.de)



©2023 SharkNinja Operating LLC. Alle Rechte vorbehalten. Hergestellt in China.  
NINJA ist ein eingetragenes Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC im Vereinigten Königreich.

NC501EU\_DE\_QSG\_MP\_231110\_Mv1