

Asegúrate de leer las instrucciones de seguridad adjuntas antes de usar tu unidad.

# NINJA<sup>®</sup>

## CREAMi

### DELUXE

## Guía de inicio rápido y primeras recetas



### Tapa del recipiente exterior

Fija el batidor en su lugar.



### Batidor Deluxe Creamerizer

El batidor de doble función tritura y mezcla finamente los ingredientes congelados para crear los postres más cremosos.



### Tarrinas y tapas CREAMi DELUXE

Tarrinas y tapas Deluxe sin BPA para hacer y conservar postres cremosos.

### Recipiente exterior

Mantiene el recipiente en su sitio durante el procesamiento.

**NOTA:** El color del producto, la cantidad de tapas Deluxe y los programas pueden variar según el modelo.



ESCANEA Y MIRA  
CÓMO FUNCIONA  
[www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

## Montaje y procesado



**1. Primero enchufa el producto**  
Este no funcionará si el recipiente exterior se instala antes de enchufar el producto.



**2. Instala la tarrina Creami Deluxe**  
Retira la tapa de la tarrina y comprueba que los ingredientes no se hayan congelado inclinados. Coloca la tarrina con la base congelada en el recipiente exterior.



**3. Instala el batidor Creamerizer**  
Presiona y mantén el pestillo del batidor en la parte superior de la tapa del recipiente exterior; a continuación, inserta el batidor en la parte inferior de la tapa. Suelta el pestillo para asegurar el batidor.



**4. Instala la tapa**  
Coloca la lengüeta de la tapa ligeramente a la derecha del mango del recipiente exterior para que las líneas de la tapa y el mango queden alineadas. Gira la tapa en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla.

**NOTA**

Si el panel de control no se ilumina, asegúrate de que el producto esté montado correctamente. Consulta la sección de resolución de problemas de las instrucciones de seguridad si la luz de instalación aparece iluminada.



**5. Instala el recipiente exterior**  
Después de enchufar la unidad, coloca el recipiente exterior en la base con el mango en el centro del producto. Gira el mango hacia la derecha para elevar la plataforma. El recipiente quedará encajado (oirás un clic).



**6. Selecciona el modo de procesamiento y el apagado**  
Pulsa el botón de encendido/apagado. Presiona un modo de procesamiento (TOP, FULL o BOTTOM), luego gira el selector para seleccionar un programa y presiona el selector para comenzar a procesar la receta.



**Botón para liberar el recipiente**  
Para retirar el recipiente exterior, mantén pulsado el botón de desenganche.

**7. Retira el recipiente**  
Cuando se complete el programa, mantén presionado el botón de desenganche a la izquierda del cuerpo del motor y gira el mango del recipiente en el sentido de las agujas del reloj; luego, tira de este para retirarlo.

**NOTA**

Para procesar toda la tarrina, pulsa FULL (lleno). Para procesar solo la mitad superior, pulsa TOP (superior). Para procesar la mitad restante de la tarrina, pulsa BOTTOM (inferior). Las zonas de procesamiento TOP y BOTTOM solo están disponibles con programas ESPESOS.

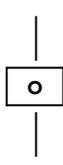
## PROCESAMIENTO OPCIONAL



**8. Retira la tapa**  
Presiona el botón de desbloqueo de la tapa y gírala para retirarla.



Usa una cuchara para hacer un hueco de 4 cm de ancho que llegue hasta el fondo de los ingredientes procesados. Añade los extras troceados o triturados al hueco. Selecciona el mismo modo de procesamiento, luego selecciona MIX-IN (mezcla).



**9.** Si no añades ingredientes adicionales, la función RE-SPIN (giro inverso) se puede usar sobre una base desmenuzada o en polvo para hacerla más cremosa. Para bases muy frías a menudo se necesita usar el programa RE-SPIN (giro inverso). No uses el programa RE-SPIN (giro inverso) antes de usar el programa MIX-IN (mezcla). Selecciona el modo antes de seleccionar el programa RE-SPIN.

## Desmontaje y limpieza



**Retira la tarrina y el batidor Deluxe**  
Levanta la tarrina para sacarla del recipiente exterior. Enjuaga la tapa del recipiente exterior para eliminar cualquier residuo pegajoso o trocitos de ingredientes que se hayan quedado atascados en el batidor. Retira el batidor presionando el pestillo en la parte superior de la tapa. Todas las piezas son aptas para el lavavajillas en la rejilla superior y también pueden lavarse a mano.

**¡Empieza aquí! Prepara tu receta de granizado de frambuesa y naranja Deluxe\***



## Granizado de frambuesa y naranja

\* O bien gira la página para preparar tu receta de helado personalizada.

**PREPARACIÓN:** 5 minutos | **CONGELACIÓN:** 24 horas | **TIEMPO DEL PROGRAMA:** 5 minutos | **CANTIDAD:** 3 raciones

## INGREDIENTES

**Para congelar**  
60 g de azúcar granulado  
250 g de frambuesas frescas  
230 ml de zumo de naranja caliente

**Para procesar**  
Vierte agua, alcohol o zumo

## INSTRUCCIONES

**Para congelar**



Coloca el azúcar y las frambuesas en una tarrina CREAMi Deluxe vacía. Remueve la mezcla con un tenedor hasta que quede como una pasta.

Añade zumo de naranja caliente hasta la línea DRINKABLE FREEZE FILL (llenado congelar para beber) y remueve hasta que el azúcar se haya disuelto.



Cuando se enfríe, ponle la tapa de conservación y métela en el congelador durante 24 horas.

**Para procesar**



10 minutos antes de procesar la receta, saca la tarrina del congelador y quítale la tapa.

Llena hasta la línea DRINKABLE POUR-IN FILL (llenado postre para beber). Usa la Guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.

**MODO DE PROCESAMIENTO**  
FULL  
**SLUSHI (granizado)**

Presiona FULL (lleno), luego usa el selector para seleccionar SLUSHI y presiona el selector para comenzar a procesar. Añade 4 cucharadas adicionales del líquido que desees y luego selecciona RE-SPIN (giro inverso). Una vez que se complete el procesamiento, transfiere el granizado a un vaso y sírvelo inmediatamente.

**CONSEJO**

Si tu bebida contiene alcohol, selecciona FROZEN DRINK (bebida helada).

**NOTA**



¿PREFIERES UNA TEXTURA MÁS SUAVE? Si prefieres una bebida helada más líquida después del procesamiento, simplemente añade entre dos y cuatro cucharadas más del líquido que desees y luego selecciona RE-SPIN (giro inverso).

# Helado perfectamente personalizado

PREPARACIÓN: 5-10 minutos | CONGELACIÓN: 24 horas | TIEMPO DEL PROGRAMA: 2 minutos | CANTIDAD: 6 raciones

## INGREDIENTES

27 g de crema de queso, ablandada

80 g de azúcar glas

Aromatizante, 1 cucharadita y ½ media de extracto a tu elección O 3 cucharadas de cacao en polvo

225 ml de nata para montar

345 ml de leche entera

45 g de tus ingredientes adicionales favoritos (opcional)

## ELIGE TU SABOR



Extracto de vainilla



Extracto de menta



Extracto de almendra



Extracto de frutas



Cacao en polvo

**HAZLO SIN LÁCTEOS** Usa crema de queso vegana como crema de queso, nata de coco sin azúcar como nata para montar y leche de avena sin azúcar como leche. Bate la nata de coco hasta que quede suave y añade el resto de ingredientes.



Calienta la crema de queso en el microondas durante 10 segundos.

Añade el azúcar y el extracto y luego bate la mezcla hasta que tenga la consistencia de un glaseado.



Incorpora poco a poco la nata y la leche hasta que se mezclen bien y el azúcar se haya disuelto.



Vierte la base en la tarrina CREAMi Deluxe. Ponle la tapa de conservación a la tarrina Deluxe y mézclala en el **congelador durante 24 horas**.



Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa.

**Consulta la página anterior para ver las instrucciones de montaje y procesado. Selecciona el modo de procesamiento (TOP, FULL o BOTTOM) y, a continuación, selecciona ICE CREAM (helado).**

## ELIGE INGREDIENTES ADICIONALES PARA AÑADIR UN TOQUE PERSONAL

Prepara 45 g de ingredientes, como, por ejemplo, tus gominolas trituradas favoritas, fruta congelada, nueces picadas o trocitos de chocolate.



Con una cuchara, haz un hueco de 4 cm de ancho que llegue hasta el fondo de los ingredientes procesados.

Añade los ingredientes en el agujero.

Selecciona el modo con el que has procesado antes y, a continuación, selecciona el programa **MIX-IN** (mezcla).



**NOTA**

Prepara dos sabores a partir de una base. Consulta la página 7 de la Guía de inspiración con recetas para empezar.

## REGISTRO EN LÍNEA

Registra tu producto en [ninjakitchen.eu](https://ninjakitchen.eu)

O LLÁMANOS AL NÚMERO GRATUITO: 900 839 453



Escanea el código para obtener ayuda en línea, preguntas frecuentes y videotutoriales. [ninjakitchen.eu](https://ninjakitchen.eu).

