

NINJATM

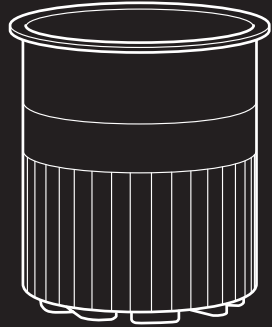
CREAMi[®]

DELUXE

Use the CREAMi Deluxe Pint to turn frozen ingredients into CREAMi delights.

Utilisez la pinte CREAMi de luxe pour transformer des ingrédients congelés en délices CREAMi.

Utiliza la Pinta de CREAMi Deluxe para convertir los ingredientes congelados en delicias CREAMi.



Compatible with the Ninja CREAMi Deluxe

For videos on how to use the CREAMi Deluxe, scan the code or visit ninjacreami.com.

Compatible avec le Ninja CREAMi de luxe

Pour des vidéos sur l'utilisation du CREAMi de luxe, balayez le code ou rendez-vous sur ninjacreami.com.

Es compatible con Ninja CREAMi Deluxe

Para ver videos acerca de cómo usar CREAMi Deluxe, escanea el código o visita ninjacreami.com.

How To Use Comment l'utiliser Modo de uso



Recipes Recettes Recetas



Recipe inspiration

Find inspiration for what to make in your Deluxe Pint by scanning the code or visiting ninjacreami.com.

Inspiration de recettes

Trouvez de l'inspiration pour ce que vous pouvez faire avec votre pinte de luxe en balayant le code ou en visitant le site ninjacreami.com.

Inspiración para recetas

Encuentra inspiración sobre qué hacer en tu pinta Deluxe escaneando el código o visitando ninjacreami.com.

Using the CREAMi Deluxe Pint

The pint and lid are both BPA-free and top-rack dishwasher-safe. **DO NOT** fill past the MAX FILL line on the pint.

Utilisation de la pinte CREAMi de luxe

La pinte et le couvercle sont tous deux exempts de BPA et vont au lave-vaisselle dans le panier supérieur. **NE PAS** remplir au-delà du repère de remplissage (MAX FILL) de la pinte.

Uso de la pinta CREAMi Deluxe

La pinta y la tapa son aptas para la bandeja superior del lavaplatos y libres de BPA. **NO** llene la pinta hasta más arriba de la línea de MAX FILL (capacidad máxima de líquido).

Prep today, enjoy tomorrow

1.

Prep your base

Make the most of your time by prepping multiple bases at once, then Creamify™ a treat whenever the craving strikes.

2.

Freeze for 24 hours

Place on a level surface in the freezer. To avoid damaging your unit, **DO NOT** process the pint if ingredients have been frozen at an angle. **DO NOT** process if the pint has been scooped out of and then refrozen unevenly.

3.

Process and enjoy

Get started with a delicious margarita recipe on page 51 of the included Inspiration Guide.



Don't have 24 hours?

Use store-bought ice cream to add mix-ins or make a milkshake.

Préparer aujourd'hui, savourer demain

1.

Préparer votre base

Profitez au maximum de votre temps en préparant plusieurs bases à la fois, puis Creamifiez™ une collation quand l'envie vous prend.

2.

Congeler pendant 24 heures

Placez-la sur une surface plane dans le congélateur. Pour éviter d'endommager l'appareil, **NE PAS** mélanger le contenu de la pinte si les ingrédients ont été surgelés de façon inclinée. **NE PAS** mélanger si la pinte a été sortie, puis recongelée de façon inégale.

3.

Mélanger et savourer

Commencez avec une délicieuse recette de margarita à la page 51 du Guide d'inspiration inclus.



Vous n'avez pas 24 heures?

Utilisez de la crème glacée achetée en magasin pour ajouter des ingrédients ou pour préparer un lait frappé.

Prepare hoy, disfrute mañana

1.

Prepare su base

Aprovecha tu tiempo al máximo preparando varias bases a la vez, luego disfruta de un producto Creamify™ cuando lo desees.

2.

Congele durante 24 horas

Colóquelo en una superficie nivelada en el congelador. Para evitar daños en la unidad, **NO** procese la pinta si los ingredientes se congelaron en ángulo. **NO** procese la pinta si se sacó del congelador y después se volvió a congelar de manera dispereja.

3.

Procese y disfrute

Comienza con una deliciosa receta de margarita en la página 51 de la Guía de inspiración incluida.



¿No cuenta con 24 horas?

Use un helado de tienda para agregar una mezcla o preparar una malteada.