

## Nettoyage et démontage

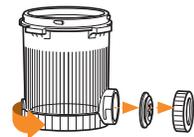
### Nettoyez l'appareil après chaque utilisation



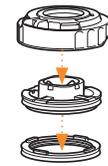
- Détachez la pale du couvercle de préparation en tirant sur le loquet du couvercle.

#### REMARQUE

Utilisez une petite brosse pour bien nettoyer les petites zones.



- Retirez le couvercle de distribution. Tournez la base du pot de manière à ce qu'elle soit en position OPEN.
- Retirez la buse et faites couler de l'eau chaude savonneuse dans le pot et la buse pour éliminer tout résidu de crème glacée.
- Retirez le joint de la buse pour un nettoyage en profondeur.
- Assurez-vous que la base du pot est ouverte pendant le nettoyage.



- Détachez le mélangeur à tourbillon du couvercle de distribution en tirant sur le loquet.
- Retirez le joint d'étanchéité du mélangeur à tourbillon après chaque utilisation pour éliminer tout reste de crème glacée.
- Lors de la réinstallation du joint d'étanchéité du mélangeur à tourbillon, assurez-vous que les 4 languettes sont orientées vers le haut et alignées avec les 4 encoches.



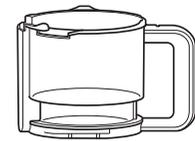
- Retirez le bac d'égouttage en le tirant complètement hors de l'appareil. Veillez à le nettoyer après chaque utilisation avant de le ranger.



- Retirez régulièrement le joint d'étanchéité du couvercle du couvercle de préparation pour un nettoyage en profondeur.



- Retirez régulièrement le joint d'étanchéité du couvercle de distribution pour un nettoyage en profondeur.



- Retirez le pot du bol extérieur et rincez-le pour éliminer tout résidu.

Toutes les pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle ou à la main.

## Stocker les restes

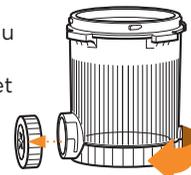
### Pour les glaces SCOOP (BOULE DE GLACE)

Vous n'avez pas fini votre pot de glace ? À l'aide d'une cuillère ou d'une spatule, aplatissez le dessus de votre délice glacé avant de le recongeler. Si la préparation est dure après la recongélation, brassez de nouveau avec le programme préalablement utilisé. Si la préparation est onctueuse, munissez-vous d'une cuillère et bonne dégustation !

**REMARQUE : si votre dessert contient des extras, ceux-ci seront encore plus broyés si vous brassez de nouveau la base, créant ainsi une nouvelle saveur.**

### Pour les glaces SOFT SERVE (GLACE À L'ITALIENNE)

Si vous avez déjà servi une partie de la crème glacée, veillez à fermer le fond du pot, à retirer la buse et à nettoyer la crème glacée éventuellement restée dans le récipient en rinçant le pot avec de l'eau chaude. Remettez la buse en place et aplatissez le dessus de votre dessert glacé avant de le recongeler. Ensuite, suivez le programme que vous avez utilisé pour préparer votre crème glacée.



## Conseils utiles

### Code d'erreur « E » clignotant

Suivez les étapes suivantes pour résoudre le problème du code d'erreur « E » clignotant.

**Premièrement**, vérifiez que la base du pot est ouverte.

**Deuxièmement**, vérifiez si la buse est obstruée.

**Si le problème n'est toujours pas identifié**, retirez le pot du côté distribution et brassez à nouveau pour ramollir la crème glacée avant de servir.

**Il n'est PAS possible de distribuer et de brasser en même temps. Si le pot est installé pour la distribution mais que cela ne fonctionne pas, assurez-vous que le bol externe n'est pas enclenché du côté droit (préparation).**

**Il se peut que vous entendiez un bruit sec lors de la distribution de la crème glacée. Ce phénomène est normal et correspond au bruit de l'air emprisonné qui se libère dans le bac avant la distribution.**

**Pour éviter que votre crème glacée ne fonde, familiarisez-vous avec la notice d'utilisation avant de la préparer. Servez la glace immédiatement une fois brassée. Si vous avez besoin d'aide, scannez le QR code situé sur le dessus de l'appareil.**

#### Pour la distribution:

- Pour de meilleurs résultats lors de la distribution dans un bol, veillez à placer ce dernier au congélateur pendant quelques minutes pour éviter que la préparation ne fonde.
- Avant de servir, assurez-vous que votre préparation est bien homogène. Si votre préparation est grumeleuse, brassez-la de nouveau jusqu'à obtenir la texture souhaitée.
- Lorsque vous utilisez la poignée pour servir, patientez quelques secondes pour que la crème glacée sorte.
- Prenez votre temps au moment du service. Moins vous tirez sur la poignée, plus la crème glacée sortira lentement, ce qui vous permettra de réaliser un tourbillon parfait.
- Extras : n'utilisez les ingrédients supplémentaires que pour les recettes SCOOP (BOULE DE GLACE). N'essayez pas de verser des extras, sinon vous boucherez la buse.
- Lors de la distribution, cela peut prendre au moins 10 secondes pour que la crème glacée sorte de la buse.

Veillez consulter la notice d'utilisation incluse avant d'utiliser votre appareil.



2 x pots de 480 ml + couvercles pour la préparation, le brassage et le stockage

Buse de distribution de glace pour des cônes parfaits

facile à nettoyer avec des pièces sans bisphénol A compatibles au lave-vaisselle

Poignée pour contrôler la vitesse de distribution de la glace

13 programmes en une touche

6 programmes SOFT SERVE (GLACE À L'ITALIENNE)

Ice Cream (Crème glacée)  
Lite Ice Cream (Glace à l'italienne allégée)  
Frozen Yogurt (Yaourt glacé)  
Fruiti (Fruiti)  
Soft Serve Gelato (Gelato tourbillon)  
CreamiFit (CreamiFit)

6 programmes SCOOP (BOULE DE GLACE)

Ice Cream (Crème glacée)  
Lite Ice Cream (Crème glacée allégée)  
Gelato (Gelato)  
Sorbet (Sorbet)  
Frozen Yogurt (Yaourt glacé)  
Milkshake (Milkshake)

+ Programme pour les extras

# NINJA swirl by CREAMi

© 2025 SharkNinja Operating LLC. NINJA et CREAMi sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC dans l'Union européenne. NC701EU\_FR\_QSG\_MP\_Mv1\_250207

## Guide de démarrage rapide



SCANNEZ POUR VOIR LE FONCTIONNEMENT

## APERÇU DU PROGRAMME CREAMi Swirl

**Pour les crèmes glacées**

- 1** Congelez **24 HOURS**
- 2** Choisissez Scoop (Boule de glace)
- 3** Brassez
- 4** Faites des boules

REMARQUE : toutes les recettes existantes NC3 et NC5 doivent être mélangées avec le programme Scoop (Boule de glace).

**Pour les glaces à l'italienne**

- 1** Congelez **24 HOURS**
- 2** Choisissez Soft Serve (glaces à l'italienne)
- 3** Brassez
- 4** Servez

Pour des résultats optimaux, choisissez le programme le plus adapté à la recette que vous réalisez.

## Outils de traitement

**Couvercle du bol externe**  
Bloque la pale Creamizer en place.

**Pale Creamizer**  
Pale à double fonction qui découpe finement et mélange les ingrédients surgelés pour obtenir les desserts les plus crémeux.

**Pots de glace CREAMi Swirl**  
Les pots de glace CREAMi Swirl sans bisphénoles A permettent de préparer et de conserver les desserts CREAMi. Chacun est livré avec sa propre buse préinstallée.

**Bol extérieur**  
Maintient solidement le pot en place pendant le brassage.

**Prêt pour le brassage**

## Outils de distribution

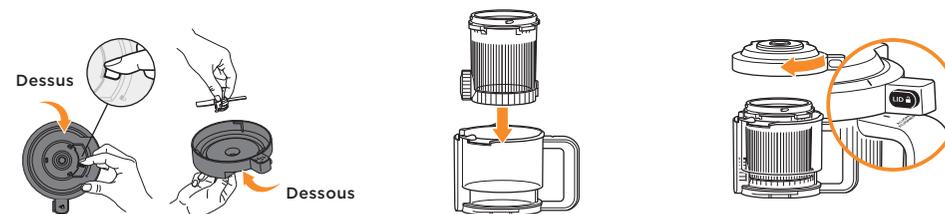
**Couvercle de distribution + Poussoir à tourbillon**  
Verrouille le poussoir à tourbillon en place. Le poussoir à tourbillon est préinstallé.

REMARQUE : Le poussoir à tourbillon peut être retiré pour le nettoyage.

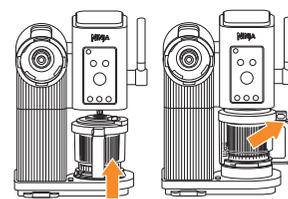
**Prêt à servir**

## Démarrage

Consultez les recettes « Démarrer avec la fonction SOFT SERVE (Glaces à l'italienne) Démarrer avec la fonction SCOOP (Boule de glace) » pour préparer votre premier pot, ou lisez les recettes « À déguster aujourd'hui » si vous ne souhaitez pas patienter 24 heures. Lors du déballage, référez-vous aux étapes 6 et 7 pour le démontage avant utilisation.



- Tirez vers vous et maintenez le loquet **blanc** de la pale sur le **dessus** du couvercle du bol externe, puis retournez et insérez la pale sur le côté **intérieur** du couvercle.
- Sortez le pot de glace du congélateur. Installez-le dans le bol extérieur et retirez le couvercle.
- Installez le couvercle de préparation, en le plaçant de manière à ce que les lignes du couvercle et de la poignée soient alignées.



- Faites glisser le bol extérieur sur la base avec la **poignée centrée sur le panneau de commande**. Tournez la poignée vers la droite pour soulever la plateforme jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt. Sélectionnez **SOFT SERVE (GLACE À L'ITALIENNE)** ou **SCOOP (BOULE DE GLACE)** comme mode de brassage. Sélectionnez ensuite votre programme. Le minuteur déclenche le compte à rebours correspondant au programme.



- Lorsque le programme est terminé, maintenez le bouton de déverrouillage situé à gauche de la base motorisée, tournez la poignée du bol vers la gauche, puis tirez pour retirer le bol.

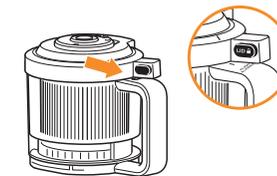
## Choisir le bon programme SOFT SERVE (GLACE À L'ITALIENNE)

Assurez-vous d'avoir choisi le bon programme de brassage. Sélectionnez **SOFT SERVE (GLACE À L'ITALIENNE)** plus l'un des programmes lorsque vous utilisez les ingrédients spécifiés ci-dessous.

<b>Ice Cream (Crème glacée)</b>	<b>Lite Ice Cream (Crème glacée allégée)</b>	<b>Fruiti (Fruiti)</b>	<b>Frozen Yogurt (Yaourt glacé)</b>	<b>Gelato (Gelato)</b>	<b>CreamiFit (CreamiFit)</b>
Lait entier d'origine animale/ Lait végétal + sucre	Produits laitiers à faible teneur en matière grasse + peu de sucre/ substitut de sucre	Fruits frais ou en conserve + Lait de coco/ Lait végétal Agave/Miel	Yaourt + lait d'origine animale/ lait végétal	Base de crème pâtissière cuite traditionnelle	Hautes protéines, basses calories et allégées en sucre*

\*Comparé aux recettes de crème glacée tourbillon Ninja CREAMi Swirl.

## Servir avec SOFT SERVE (GLACE À L'ITALIENNE)



- Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle et tournez-le vers la droite pour l'enlever.

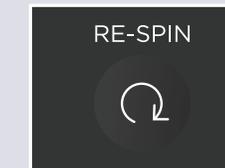
Si vous avez choisi **SCOOP (BOULE DE GLACE)**, retirez le pot et dégustez. Si vous avez sélectionné **SOFT SERVE (GLACE À L'ITALIENNE)** et que vous êtes prêt à servir, passez à l'étape 8.

### Préparation facultative



**POUR LE PROGRAMME SCOOP (BOULE DE GLACE) UNIQUEMENT** : Utilisez une cuillère pour creuser un trou de 4 cm de diamètre atteignant le fond de la préparation. Versez les extras hachés ou émiettés dans le trou. Brassez ensuite à nouveau en utilisant le programme **MIX-IN (EXTRA)**.

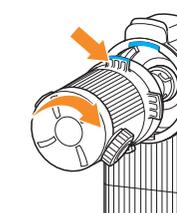
### Programme RE-SPIN (BRASSER À NOUVEAU)



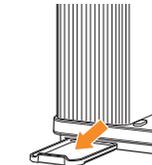
Si vous n'ajoutez pas d'extras, le programme **RE-SPIN (BRASSER À NOUVEAU)** peut être utilisé pour rendre les bases poudreuses ou grumeleuses plus onctueuses. Le programme **RE-SPIN (BRASSER À NOUVEAU)** est souvent nécessaire pour les préparations très froides.



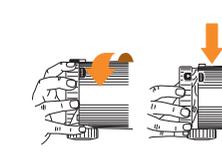
- Faites tourner le **couvercle de distribution** dans le sens des aiguilles d'une montre sur le pot.



- Installez le pot en alignant la languette bleue du pot sur la marque bleue de la zone de distribution. Faites tourner le couvercle de distribution dans le sens des aiguilles d'une montre sur le pot.



- Retirez le bac d'égouttage de la base de l'appareil.



- Tournez la **base blanche du pot de glace** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se déploie complètement en position **OPEN (OUVERTE)**.



- Pour servir, tirez la poignée vers vous. Pour arrêter la distribution, lâchez la poignée attendez jusqu'à **10 secondes** pour que la préparation commence à sortir de la buse.



- S'il reste de la crème glacée dans votre pot, appuyez sur la touche **RETRACT (RÉTRACTER)** pour rétracter le poussoir.

REMARQUE : votre poussoir à tourbillon se rétracte automatiquement lorsque le pot est vide ou après 4 minutes d'inactivité.



- Pour retirer le pot une fois le poussoir rétracté, appuyez sur la touche **RELEASE (DÉVERROUILLAGE)** sur le haut de l'appareil et maintenez-la enfoncée tout en tournant le pot dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

REMARQUE : Il restera un peu de crème glacée au fond du pot qui ne sera pas servie. Dégustez-la directement à la cuillère pour encore plus de plaisir !

REMARQUE : si le poussoir à tourbillon se rétracte et que le compte à rebours affiche E en clignotant, consultez la section Résolution des problèmes.