

Please make sure to read the enclosed safety instructions prior to using your unit.

# NINJA swirl™ by CREAMi

13-IN-1 SOFT SERVE & ICE CREAM MAKER

## Quick start guide



SCAN & WATCH  
HOW IT WORKS  
[ninjakitchen.ca](http://ninjakitchen.ca)

# Getting to Know Your SWIRL

**(2) 16 oz (475 ml)  
BPA-Free  
Pints + Lids**

for prep,  
processing,  
and storage.

**Soft Serve  
Nozzle**

to dispense  
perfect cones.

**easy to  
clean**  
with BPA-free  
dishwasher-safe  
parts

**Soft Serve  
Handle**

to control soft serve  
dispensing speed.

**13 One-Touch  
Programs**

**6 SOFT SERVE  
Programs**

Soft Serve Ice Cream  
Soft Serve Lite Ice Cream  
Frozen Yogurt  
Fruit Whip  
Frozen Custard  
CREAMiFit™

**6 SCOOP Programs**

Ice Cream  
Lite Ice Cream  
Gelato  
Sorbet  
Frozen Yogurt  
Milkshake

**+ Mix-in  
Program**

## Processing Tools



**Outer Bowl Lid**  
Locks Creamerizer  
Paddle in place.

+



**Creamerizer™  
Paddle**

Dual-functioning paddle  
finely shaves and mixes  
frozen ingredients into  
the creamiest treats.

+



**CREAMi®  
Swirl Pints**

BPA-free CREAMi Swirl  
Pints for making and  
storing CREAMi treats.  
Each comes with its own  
preinstalled nozzle.

+



**Outer Bowl**

Securely holds pint in  
place during processing.



**Ready  
to Process**

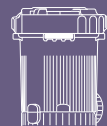
## Dispensing Tools



**Dispense Lid**

Locks Swirl Press into place.  
Swirl Press comes preinstalled.

**NOTE:** For cleaning,  
the swirl press can be removed.



**Ready to Dispense**

# CREAMi® Swirl Program Overview

## For Soft Serve



Freeze 



Choose Soft Serve



Spin



Swirl

## For Scoop



Freeze 



Choose Scoop



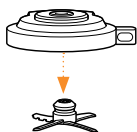
Spin



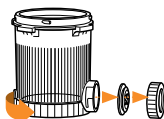
Scoop

## Cleaning & Disassembly

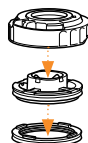
### Clean After Each Use



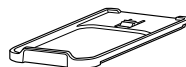
- Release paddle from processing lid by pulling back on the paddle latch.



- Twist the pint base so it is in the OPEN position.
- Twist off nozzle and run water through the pint and nozzle to remove any ice cream residue.
- Remove nozzle gasket from nozzle for deep cleaning.
- Ensure pint base is open during dishwashing.

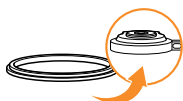


- Release the swirl press from the dispensing lid by pulling back on the latch.
- Remove swirl press gasket after each use to remove trapped ice cream.

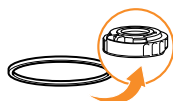


- Remove drip tray by pulling it all the way out from the unit. Be sure to clean after each use before storing.

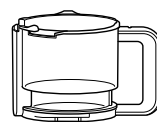
### Periodic Cleaning



- Periodically remove the gasket from the pint lid for a deeper cleaning.



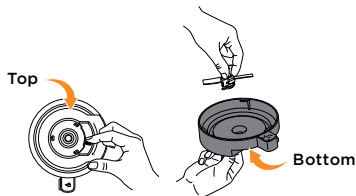
- Periodically remove the gasket from the dispensing lid for a deeper cleaning.



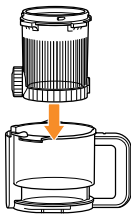
- Periodically rinse the outer bowl, without a pint in it, to remove any residue.

**All parts are top-rack dishwasher safe or can be hand-washed.**

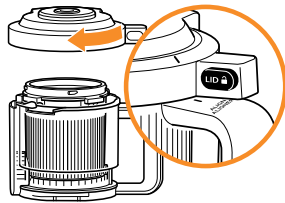
## Get Started with Processing



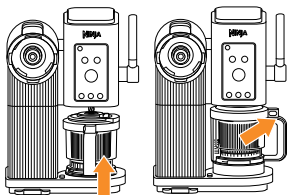
**1.** Pull back and hold the **white** paddle latch on **top** of outer bowl lid, then flip over and insert paddle on the **bottom** side of the lid.



**2.** Remove Swirl Pint from freezer. Insert Swirl Pint into outer bowl.



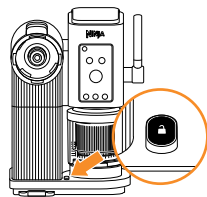
**3.** Install processing lid, aligning the lines on the lid and handle.



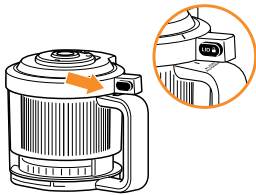
4. Slide outer bowl onto base with **handle centered on the control panel**. Turn handle counterclockwise to raise platform until you hear a click.



**5. Press Power.** Select **SOFT SERVE** or **SCOOP** as your processing mode. Then press the button for your desired program. The timer will count down the program.



**6.** When program is complete, hold the release button on left of motor base, turn bowl handle clockwise, then pull away from unit to remove.



**7.** Press the lid unlock button and turn lid to the right to remove lid.

## Optional Processing



**FOR SCOOP ONLY**

Use a spoon to create a 1½ inch (4 cm) wide hole that reaches the bottom of the processed ingredients. Add chopped or broken mix-ins to the hole. Then process again using the **MIX-IN** program.



## Re-Spin Function

**FOR SOFT SERVE  
& SCOOP**

If not adding mix-ins, **RE-SPIN** can be used on a crumbly or powdery pint to make it creamy. **RE-SPIN** is often needed for very cold bases.

# Dispensing with SOFT SERVE Program

## Pick the Right SOFT SERVE

Make sure you choose the correct processing program.

Select SOFT SERVE plus one of the output programs when using the specified ingredients below:



### Soft Serve Ice Cream

Full-Fat Dairy/Dairy-Free + Sugar + Xanthan Gum



### Soft Serve Life Ice Cream

Full-Fat Dairy + Low-Sugar/Sugar Substitute + Xanthan Gum



### Fruit Whip

Fresh or Canned Fruit + Coconut Milk/Dairy-Free Milk Agave/Honey



### Frozen Yogurt

Yogurt or Dairy-Free Yogurt



### Frozen Custard

Traditional Cooked Custard Mixture



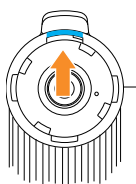
### CREAMiFi™

Protein Shake/ Low-Sugar, High Protein Mixture

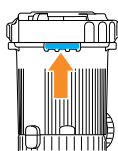
**NOTE:** With the **SOFT SERVE** program selected, follow Steps 1-7 from the **SCOOP** program before starting Step 1 of the **SOFT SERVE** Program.



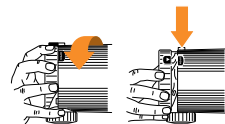
**1.** Remove pint from outer bowl. Install **dispense lid** onto the pint.



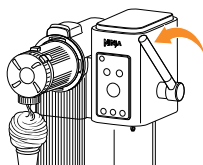
**2.** Install pint by aligning the pint's blue tab with the SOFT SERVE dispense area's blue tab. Turn pint clockwise until you hear a click.



**3.** Pull out the drip tray from the base of the unit.



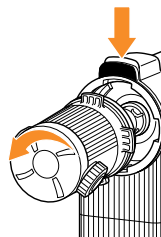
**4.** Turn the **white pint base** clockwise until it fully extends to the **OPEN** position.



**5.** To dispense, pull the handle toward you. To stop dispensing, let go of the handle.



**6.** If you still have ice cream remaining in your pint, press the **RETRACT** button to retract the swirl press.



**7.** To release the pint, press and hold the **RELEASE** button on top of unit while turning the pint counterclockwise.

**NOTE:** It will take at least 10 seconds for frozen treat to start dispensing from the nozzle.

**NOTE:** The swirl press will auto retract once the pint is empty or after 5 minutes of idle time.

**NOTE:** If the swirl press retracts on its own and the countdown flashes **E**, the pint is too hard to process and will need to run a RE-SPIN cycle.

# Storing Leftovers

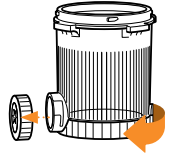
## For SCOOP Outputs

Didn't finish your Swirl Pint? Flatten the top of your frozen treat with a spoon or spatula before refreezing. If the treat is hard after refreezing, process it again on the program you used to make it. If it's soft, just scoop and enjoy it.

**NOTE: If your treat contains mix-ins, processing again will further crush your mix-ins and create a new flavour.**

## For SOFT SERVE Outputs

If you have already dispensed some of the ice cream, make sure to close the pint base, remove the nozzle, and clean out any ice cream that may remain in the chamber by rinsing the pint with water. Reinstall nozzle and flatten the top of your frozen treat with a spoon or spatula before refreezing. Then, process on the program you used to make your ice cream.



# Helpful Tips & Troubleshooting

**If you receive a flashing “E” error while dispensing, remove your pint. Then follow the below steps, in order to troubleshoot:**

1. Check that your pint base is open.
  2. Check if the nozzle is clogged.
  3. If neither of the above is the issue, remove your pint from the dispenser and RE-SPIN to soften your ice cream for dispensing.
- You may experience popping while dispensing your ice cream. This is normal and simply air being trapped within the pint prior to dispensing.
  - If you have your pint ready for dispensing and can't dispense, ensure that the processing bowl is not in the fully raised install position.

**NOTE: You can NOT dispense and process at the same time.**

- To prevent your ice cream from melting, be sure to familiarize yourself with the instructions prior to processing. Make sure to dispense immediately after processing. If you need help, scan the QR code on the top of the unit.
- **For dispensing:**
  - Make sure your pint doesn't look crumbly as it will be too hard to dispense. If your pint comes out crumbly after processing, RE-SPIN until you see the desired texture.
  - When using the handle for dispensing, it will take a few seconds before the ice cream to emerge, so be patient.
  - Make sure to take your time. The less you pull on the handle, the slower the ice cream will come out, allowing you to make the perfect swirl.
  - Make sure to avoid mix-ins when dispensing outputs as that can clog the nozzle.

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

# NINJA swirl™ by CREAMi

MACHINE À CRÈME GLACÉE DURE ET MOLLE 13 EN 1

## Guide de démarrage rapide



BALAYEZ LE CODE  
ET DÉCOUVREZ LE  
FONCTIONNEMENT  
SUR [ninjakitchen.ca](https://ninjakitchen.ca)

# Présentation de votre machine TORSADE

**(2) Pintes et couvercles exempts de BPA de 16 oz (475 ml)**

pour la préparation, la transformation et le rangement.

**Buse à crème glacée molle**

pour créer des cornets parfaits.

**facile à nettoyer**

avec des pièces sans BPA lavables au lave-vaisselle

**Poignée pour la crème glacée molle**  
pour contrôler la vitesse de distribution de la crème glacée molle.

**13 programmes à touche unique**

**6 programmes de CRÈME GLACÉE MOLLE**

Crème glacée molle  
Crème glacée molle légère  
Yogourt glacé  
Fruits fouettés  
Crème pâtissière surgelée  
CREAMiFit™

**6 programmes de BOULE DE CRÈME GLACÉE**

Crème glacée  
Crème glacée légère  
Gelato  
Sorbet  
Yogourt glacé  
Lait frappé

**+ Programme Mix-in (ajouter au mélange)**

## Outils de traitement



**Couvercle du bol extérieur**

Verrouille la palette du Creamerizer en place.



**Palette Creamerizer™**

La palette dotée de deux fonctions coupe finement et incorpore les ingrédients surgelés aux délices crémeux.



**Pintes CREAMi® Torsade**

Pintes Torsade sans BPA CREAMi pour préparer et conserver des collations CREAMi. Chacune comprend sa propre buse préinstallée.



**Bol extérieur**

Maintient fermement la pinte en place pendant le traitement.



**Prêt à être utilisé**

## Outils de distribution



**Couvercle de distribution**

Verrouille le presseur à torsade en place. Le presseur à torsade est préinstallé.

**REMARQUE :** Le presseur à torsade peut être retiré lors du nettoyage.



**Prêt à distribuer**

# Aperçu du programme du Torsade CREAMi®

Pour la  
crème  
glacée  
molle  
(soft  
serve)



Congelez **24** HEURES



Choisissez Soft Serve  
(crème glacée molle)



Faites  
tourner

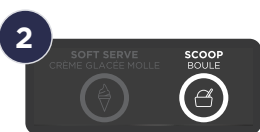


Servez

Pour une  
boule de  
crème  
glacée  
(scoop)



Congelez **24** HEURES



Choisissez  
Scoop (boule)



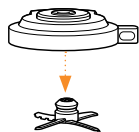
Faites  
tourner



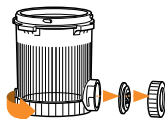
Servez

## Nettoyage et désassemblage

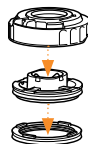
### Nettoyez l'appareil après chaque utilisation



- Relâchez la palette du couvercle de mélange en tirant sur son loquet.



- Tournez la base de la pinte pour qu'elle soit en position OPEN (ouverte).
- Dévissez sa buse, puis rincez la pinte et sa buse pour éliminer tout résidu de crème glacée.
- Retirez le joint de la buse pour effectuer un nettoyage en profondeur.
- Assurez-vous que la base de la pinte est ouverte lors du lavage au lave-vaisselle.



- Relâchez le presseur à torsade du couvercle de distribution en tirant le loquet vers l'arrière son loquet.
- Retirez le joint d'étanchéité du presseur à torsade après chaque utilisation éliminer la crème glacée emprisonnée.

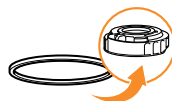


- Retirez le plateau d'égouttage en le sortant complètement de l'appareil. Assurez-vous de le nettoyer après chaque utilisation avant de ranger l'appareil.

### Nettoyage périodique



- Retirez périodiquement le joint d'étanchéité du couvercle de la pinte pour effectuer un nettoyage en profondeur.



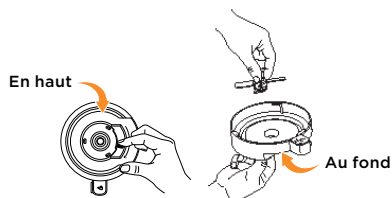
- Retirez périodiquement le joint d'étanchéité du couvercle de distribution pour effectuer un nettoyage en profondeur.



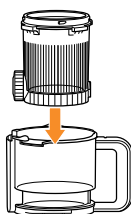
- Rincez périodiquement le bol extérieur, sans pinte, pour éliminer tout résidu.

Toutes les pièces peuvent être lavées dans le panier supérieur du lave-vaisselle ou à la main.

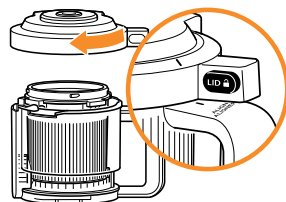
# Commencez à préparer de la crème glacée



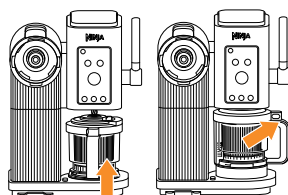
**1.** Reculez et maintenez le loquet **blanc** situé sur le **dessus** du couvercle du bol extérieur. Retournez-le et insérez la palette **à l'intérieur** du couvercle.



**2.** Retirez la pinte Torsade du congélateur. Déposez-la dans le bol extérieur.



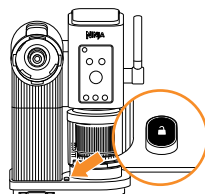
**3.** Installez le couvercle de traitement en alignant les lignes du couvercle et de la poignée.



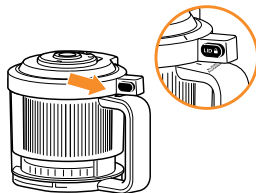
**4.** Glissez le bol extérieur sur la base en **centrant la poignée sur le panneau de commande**. Tournez la poignée dans le sens antihoraire pour lever le plateau jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



**5.** Appuyez sur l'alimentation. Sélectionnez le mode **SOFT SERVE (crème glacée molle)** ou **SCOOP (boule)**. Appuyez ensuite sur le bouton du programme désiré. Un compte à rebours s'activera.



**6.** Une fois le programme terminé, appuyez sur le bouton de dégagement situé sur la gauche de la base du moteur, tournez la poignée du bol dans le sens horaire et retirez-le.



**7.** Appuyez sur le bouton de dégagement du couvercle et tournez ce dernier vers la droite pour le retirer.

## Traitement facultatif



### POUR LES BOULES SEULEMENT

Utilisez une cuillère pour créer un orifice d'un diamètre de 1 1/2 po (4 cm) jusqu'au fond des ingrédients transformés. Ajoutez des ingrédients hachés ou en morceaux dans l'orifice. Utilisez ensuite le programme **MIX-IN (ajouter au mélange)** à nouveau.

## Fonction faire tourner



### POUR LES BOULES ET LA CRÈME GLACÉE MOLLE

Si vous n'incorporez pas d'ingrédients, vous pouvez utiliser la fonction **RE-SPIN (faire tourner)** pour rendre une préparation granuleuse ou poudreuse plus crémeuse. Il est souvent nécessaire d'utiliser la fonction **RE-SPIN (faire tourner)** lorsque les préparations sont très froides.

# Distribution de CRÈME GLACÉE MOLLE

## Choisissez la bonne CRÈME GLACÉE MOLLE

Assurez-vous de choisir le bon programme de traitement. Sélectionnez **SOFT SERVE** (crème glacée molle) et un programme lorsque vous utilisez les ingrédients indiqués ci-dessous :



### Crème glacée molle

Lait entier ou  
boisson végétale  
+ sucre + gomme  
de xanthane



### Crème glacée molle légère

Lait entier +  
substitut de  
sucre + gomme  
de xanthane



### Fruits fouettés

Fruits frais ou  
en boîte + lait de  
coco ou boisson  
végétale + sirop  
d'agave ou miel



### Yogourt glacé

Yogourt ou  
yogourt végétal



### Crème pâtissière surgelée

Mélange  
traditionnel  
de crème  
pâtissière cuite



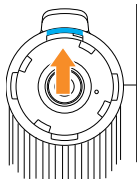
### CreamiFit™

Frappé protéiné ou  
faible en sucre et  
riche en protéines

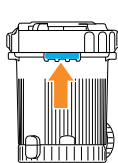
**REMARQUE :** Lorsque vous sélectionnez le programme **SOFT SERVE** (crème glacée molle), suivez les étapes 1 à 7 du programme **SCOOP** (boule) avant de suivre l'étape 1 du programme **SOFT SERVE** (crème glacée molle).



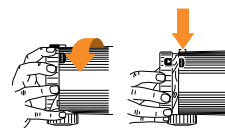
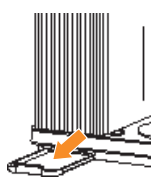
**1.** Retirez la pinte  
du bol extérieur.  
Installez le **couvercle  
de distribution** sur  
la pinte.



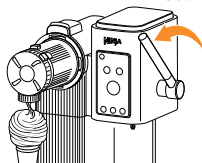
**2.** Installez la pinte en  
alignant le repère bleu de  
la pinte avec celui de la  
zone de distribution de  
CRÈME GLACÉE MOLLE.  
Tournez la pinte dans le  
sens horaire jusqu'à ce que  
vous entendiez un clic.



**3.** Retirez le plateau  
d'égouttage de la base  
de l'appareil.



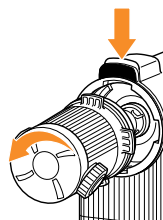
**4.** Tournez la **base blanche**  
**de la pinte** dans le sens  
horaire jusqu'à ce qu'elle soit  
complètement déployée en  
position **OPEN** (ouverte).



**5.** Pour distribuer la crème  
glacée, dirigez la poignée  
vers vous. Pour interrompre la  
distribution, relâchez la poignée.



**6.** S'il reste de la crème glacée  
dans votre pinte, appuyez sur  
le bouton **RETRACT** (rétracter)  
pour relever le pressoir à torsade.



**7.** Pour libérer la pinte,  
appuyez sur le bouton  
**RELEASE** (dégager)  
situé sur le dessus  
de l'appareil tout en  
tournant la pinte dans  
le sens antihoraire.

**REMARQUE :** Vous  
devez attendre au moins  
10 secondes pour que  
la gâterie glacée soit  
distribuée par la buse.

**REMARQUE :** Le pressoir  
à torsade se rétracte  
automatiquement lorsque  
la pinte est vide ou après  
5 minutes d'inactivité.

**REMARQUE :** Si le pressoir à torsade se rétracte par lui-même et que le compte à rebours indique **E** en clignotant, cela signifie que la préparation est trop difficile à traiter et que vous devez exécuter un cycle **RE-SPIN** (faire tourner).

# Entreposage des restes

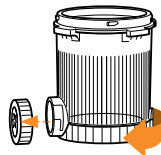
## Boules de crème glacée

Vous n'avez pas consommé tout le contenu de votre pinte Torsade? Lissez la surface de votre délice glacé à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule avant de le remettre au congélateur. Si votre délice glacé est dur après avoir été congelé de nouveau, transformez-le 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 garnitures incorporées, il est fort possible qu'un nouveau traitement broie davantage vos ingrédients, créant ainsi une nouvelle saveur.**

## Crème glacée molle

Si vous avez déjà distribué une partie de la crème glacée, assurez-vous de fermer la base de la pinte, de retirer la buse et de retirer toute la crème glacée présente dans le compartiment en rinçant la pinte. Réinstallez la buse, lissez la surface de votre délice glacé à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule puis mettez-le au congélateur. Ensuite, utilisez le même programme pour préparer votre crème glacée.



## Conseils utiles et dépannage

**Si le message d'erreur « E » clignote pendant la distribution de votre délice glacé, retirez votre pinte. Suivez ensuite les étapes ci-dessous pour résoudre le problème :**

1. Assurez-vous que la base de votre pinte est ouverte.
  2. Vérifiez si la buse est obstruée.
  3. Si les étapes précédentes ne sont pas la source du problème, retirez votre pinte du distributeur et utilisez la fonction RE-SPIN (faire tourner) pour ramollir votre crème glacée avant de la distribuer.
- Il est possible que vous entendiez des bulles d'air éclater pendant la distribution de votre crème glacée. Cela est normal et est causé par l'air emprisonné dans la pinte avant la distribution.

- Si votre pinte est prête à recevoir la crème glacée et que la distribution ne s'effectue pas, assurez-vous que le bol de traitement n'est pas complètement surélevé.

**REMARQUE : Vous ne pouvez PAS préparer et distribuer de la crème glacée en même temps.**

- Pour éviter que votre crème glacée fonde, assurez-vous de bien connaître les directives avant de la préparer. Distribuez-la immédiatement après son traitement. Si vous avez besoin d'aide, balayez le code QR se trouvant sur le dessus de l'appareil.
- **Pour la distribution :**
  - Assurez-vous que votre préparation ne semble pas granuleuse, car elle sera trop difficile à distribuer. Si votre préparation est granuleuse après son traitement, utilisez la fonction RE-SPIN (faire tourner) jusqu'à ce que vous obteniez la texture désirée.
  - Lorsque vous utilisez la poignée pour distribuer la crème glacée, la crème glacée prend quelques secondes à s'écouler; alors, soyez patient.
  - Prenez votre temps. Moins vous tirez sur la poignée, plus la crème glacée sort lentement afin que vous puissiez créer une torsade parfaite.
  - Assurez-vous d'éviter les ingrédients à incorporer lorsque vous distribuez votre crème glacée, car ils peuvent obstruer la buse.