

Bitte vor dem ersten Gebrauch deines Geräts die beiliegende Ninja® Bedienungsanleitung aufmerksam lesen.  
Lisez attentivement la Notice d'utilisation Ninja® incluse avant d'utiliser votre appareil.



# NINJA SLUSHi

PROFESSIONNELLE  
EISGETRÄNKMASCHINE

SORBETIÈRE À BOISSONS  
GLACÉES PROFESSIONNELLE



# Kein Eis, kein Mixen, einfach nur Geschmack!

Willkommen bei der Ninja Slushi Eisgetränkmaschine mit Sofortkühltechnik. Du bist nur noch wenige Seiten von Rezepten, Tipps, Tricks und hilfreichen Hinweisen entfernt, die dir dabei helfen, den perfekten Slushi in 60 Minuten oder weniger zuzubereiten. Und jetzt lass uns ganz bequem von zu Hause aus ein paar Eisgetränke zubereiten!



Scanne den QR-Code oben, um hilfreiche Tipps und Tricks zur Verwendung deines Ninja Slushi zu erhalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

LERNE DEINEN SLUSHI KENNEN	2
NUTZUNG DES BEDIENFELDS	3
SCHNELLE KÜHLTECHNIK	4
VOREINSTELLUNGEN	5
ZUSAMMENBAU	6
DIE VERWENDUNG DES NINJA SLUSHI	7
DIE GRUNDLAGEN DER REINIGUNG	8
AUSEINANDERBAU UND REINIGUNG	9
SLUSHIS OHNE VORBEREITUNG	10
TIPPS UND TRICKS	11
ERFORDERLICHER ZUCKERGEHALT	12
ERFORDERLICHER ALKOHOLGEHALT	13
INSPIRATION FÜR FROZEN COCKTAILS	14
REZEPT-INSPIRATIONEN	15
<b>REZEPTE</b>	
COLA-SLUSH MIT EINER ZUTAT	16
SLUSH MIT TROPISCHEN FRÜCHTEN	18
FROZEN JUICE LIMONADE	20
FROZEN JUICE MIT GEWÜRZAPFEL UND ZIMT	22
KAFFEE-FRAPPÉ	24
SCHOKOLADEN-MILCHSHAKE	26
VANILLE-MILCHSHAKE OHNE KUHMITLICH	28
FROZEN APERITIVO ORANGE SPRITZ	30
GIN-COCKTAIL MIT HOLUNDERBLÜTENSIRUP	30
FROSÉ	33

## REZEPTSCHLÜSSEL

Wir haben die Rezepte mit diesen Symbolen gekennzeichnet, um die Suche nach dem richtigen Rezept zu erleichtern.



Ohne Milchprodukte

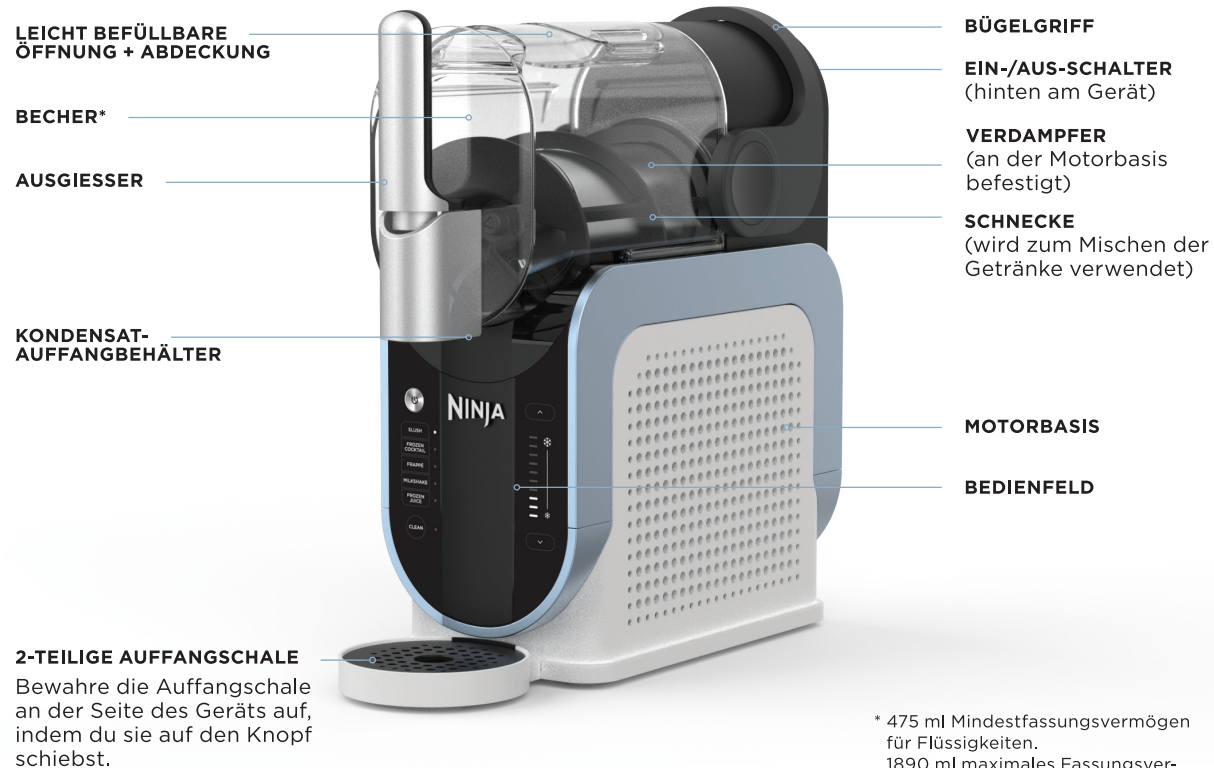


Ohne Nüsse



Kinderfreundlich

# LERNE DEINEN SLUSHI KENNEN



\* 475 ml Mindestfassungsvermögen für Flüssigkeiten.  
1890 ml maximales Fassungsvermögen für Flüssigkeiten.

# NUTZUNG DES BEDIENFELDS

## EINSCHALTEN

Lege den Schalter hinten am Gerät um.

## POWER

Drücken, um das Gerät ein- bzw. auszuschalten.

## REINIGUNGSPROGRAMM

Ein Programm ohne Kühlfunktion, das das Eisgetränk für eine einfache Entnahme rührt und das Gerät für eine schnelle Reinigung durchspült.

## VOREINSTELLUNGEN

5 Programme, die mittels Sofortkühltechnik die perfekte Temperatur für dein Eisgetränk festlegen.

## TEMPERATUREINSTELLUNG

Jede Voreinstellung beginnt mit einer Standard-Temperaturstufe. Passe die Temperatur an, um dein Eisgetränk in der perfekten Konsistenz zu erhalten.

Für trinkbare Eisgetränke reduziere die Temperatur durch Drücken des unteren Pfeils auf dem Bedienfeld.

Für dickflüssigere, kältere Eisgetränke erhöhe die Temperatur, indem du den oberen Pfeil auf dem Bedienfeld drückst.

## ES ENTSTEHT KEIN SLUSH?

Wenn das Getränk nach deinem Rezept nach 60 Minuten noch nicht die gewünschte Konsistenz erreicht hat, erhöhe die Temperatur um eine Stufe.

Warte 10–15 Minuten, um das Rezept zu testen. Entspricht die Konsistenz dann immer noch nicht deinen Wünschen, erhöhe die Temperatur erneut um eine Stufe. Wiederhole dies, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wurde.



# SCHNELLE KÜHLTECHNIK



KEIN EIS, KEIN MIXEN, EINFACH NUR GESCHMACK.



Eisgetränke in 60 Minuten oder weniger. Sobald das Eisgetränk die gewünschte Konsistenz erreicht hat, hört das Programm auf zu blinken und leuchtet durchgehend auf dem Bedienfeld.



Laufzeit von bis zu 12 Stunden für jederzeit verfügbare Eisgetränke (außer MILKSHAKE). Das Gerät läuft weiter, damit deine Getränke stets die perfekte Temperatur haben und immer verfügbar sind, sobald dir danach ist.

Perfektioniere dein Party-Rezept für endlose Eisgetränke. Gib während der bis zu 12-stündigen Betriebszeit des Geräts einfach mehr Flüssigkeit in das Gefäß.

\*Die Getränkezubereitung kann je nach Zutaten, Menge und Ausgangstemperatur zwischen 15 und 60 Minuten dauern.



## VOREINSTELLUNGEN



5 Programme, die mittels Sofortkühltechnik für die perfekte Temperatur für dein Eisgetränk sorgen.

Jedes Programm ist mit einer Standard-Temperaturstufe voreingestellt. Um das Ergebnis noch weiter zu individualisieren, lässt sich die Temperatur entsprechend der gewünschten Konsistenz des Eisgetränks einstellen.

PROGRAMM	STANDARD-/OPTIMALE TEMPERATUR	ENTWICKELT FÜR
FROZEN JUICE		Entwickelt für natürlich gesüßte Getränke.
SLUSH		Entwickelt, um deine Alltagsgetränke zu verbessern.
FRAPPÉ		Entwickelt für Kaffeeliebhaber, die gefrorene Köstlichkeiten zubereiten möchten.
MILKSHAKE		Entwickelt für Getränke mit und ohne Kuhmilch sowie sahnehaltige Getränke.
FROZEN COCKTAILS		Entwickelt für Getränke mit Alkoholgehalt.

# ZUSAMMENBAU



Gerät vor dem ersten Gebrauch mindestens vier Stunden lang aufrecht und vom Stromnetz getrennt hinstellen.



**1.** Vergewissere dich, dass alle Teile vollständig gereinigt sind und die Motorbasis auf einer ebenen, festen Oberfläche steht.



**2.** Setze den Kondensat-auffangbehälter unter dem Verdampfer ein, indem du ihn in die Schienenrillen schiebst.



**3.** Setze die Schnecke ein, indem du sie über den Verdampfer schiebst, und drehe, bis sie auf dem Stift sitzt.



**4.** Schiebe den Behälter mit dem Bügelgriff oben über die installierte Schnecke und den Verdampfer.



**5.** Drücke den Bügelgriff herunter, um das Gefäß zu befestigen und es dadurch zu sichern.



**6.** Setze die Tropfschale vor der Motorbasis ein, bis sie einrastet.

Anleitungen zur Demontage und Reinigung findest du auf Seite 12.

# DIE VERWENDUNG DES NINJA SLUSHI

MINDESTENS 475 ML ERFORDERLICH UND MAXIMAL 1890 ML FLÜSSIGKEIT MÖGLICH.



**1.** Schließe das Gerät an die Stromversorgung an.

**2.** Öffne den Deckel oben auf dem Behälter.

**3.** Fülle die gekühlte(n) Flüssigkeit(en) und/oder die gemixten Zutaten durch die leicht befüllbare Öffnung ein und schließe den Deckel.

**4.** Drücke die Ein-/Ausschalttaste auf der Rückseite des Geräts und dann die Ein-/Ausschalttaste auf der Vorderseite des Geräts, um das Gerät einzuschalten.



**5.** Drehe den Drehknopf, um das gewünschte Programm auszuwählen. Verändere die Konsistenz anhand der Pfeile für die KonsistenzEinstellung.

**6.** Drücke den Drehknopf, um das Programm zu starten. Du kannst das Gerät durch Drücken des Drehknopfes jederzeit anhalten.

**HINWEIS:** Während des Einfrierens blinkt das Programm. Sobald das Eisgetränk die gewünschte Konsistenz erreicht hat, hört das Programm auf zu blinken und leuchtet durchgehend. Das Gerät läuft weiter, um dein Eisgetränk auf der richtigen Temperatur zu halten und stets bereit zum Ausschicken zu sein.



**7.** Stelle eine Tasse auf die Tropfschale unter dem Ausgießgriff.

**8.** Zum Ausgießen ziehe langsam den Ausgießgriff. Zum Anhalten den Ausgießer einfach wieder loslassen.

**9.** Genieße deine neueste Eisgetränkcreation.

# DER SPÜLGANG

Dieses Programm mixt ohne zu kühlen – um das Gerät durchzuspülen und zu reinigen.

1. Verbleibendes Eisgetränk ablassen.
  2. Das aktuelle Programm beenden. Die Taste RINSE (Durchspülen) drücken.
  3. Warmes Wasser bis zur Linie der maximalen Füllhöhe einfüllen (1,9 l).
  4. Langsam das Wasser aus dem Gerät ablassen.
- HINWEIS:** Das Wasser läuft beim Ablassen schnell heraus. Verwende eine große Tasse oder Schüssel, um es aufzufangen.
5. Erneut die Taste RINSE drücken, um den Spülgang zu beenden.
  7. Zum Ausschalten des Geräts die Ein-/Ausschalttaste drücken.



Weitere Informationen zur Reinigung findest du auf der nächsten Seite.

# AUSEINANDERBAU UND REINIGUNG



1. Den Bügelgriff entriegeln, indem du ihn nach vorn ziehst, und das Gefäß entfernen, indem du es vorsichtig vom Gerät herunterziehst. Darauf achten, dass der Griff am Gefäß nach unten zeigt, damit verbleibende Flüssigkeit nicht zurück in das Gefäß laufen kann. Beiseitestellen.



4. Den Auffangbehälter für Kondenswasser vorsichtig aus dem Gerät schieben, da sich darin noch Flüssigkeitsrückstände befinden könnten. Beiseitestellen.
5. Das Gerät unter dem Verdampfer mit einem desinfizierten oder warmen, feuchten Tuch abwischen.
6. Falls erforderlich, die Tropfschale entfernen.
7. Alle Teile, mit Ausnahme der Motorbasis und des Verdampfers, in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine reinigen.
8. Die Motorbasis und den Verdampfer mit einem desinfizierten oder warmen, feuchten Tuch abwischen.



2. Die Schnecke vom Verdampfer entfernen. Beiseitestellen.
3. Den Verdampfer mit einem desinfizierten oder warmen, feuchten Tuch abwischen.



9. Alle Einzelteile gründlich trocknen lassen, bevor das Gerät wieder zusammengesetzt und/oder verstaut wird.

# SLUSHES OHNE VORBEREITUNG

## EINFACH BEFÜLLEN UND AUSWÄHLEN

Fülle 475 ml bis 1890 ml in das Gerät und wähle dann das gewünschte Programm aus.

PROGRAMM	VORBEREITETES GETRÄNK	VERWENDE KEINEN
 <b>SLUSH</b>	Eistee (gesüßt)	Diät-Soft drinks, Sprudel wasser
	Softdrinks (Cola, Orange, Apfel, Cream, etc.)	
	Limonade	
	Kombucha	
	Elektrolytgetränke (normal oder zuckerarm)	
 <b>FROZEN COCKTAIL</b>	Hard Seltzers	Ein Old Fashioned Cocktail, Martinis, Negroni
	Bier (Lager, IPA, bitter/sauer und Stout)	
	Wein (rot, weiß, rosé und sprudelnd)	
	Cocktails in Dosen (Mojito, Gin Tonic, Rum Cola)	
 <b>FRAPPÉ</b>	Abgefüllte fertige Frappés, Café Mochas, Eiskaffeegetränke	Schwarzer Kaffee, ungesüßter Cold Brew
 <b>MILKSHAKE</b>	Abgefüllte fertige Cappuccinos, Lattes, Macchiatos, Mokkas (mit oder ohne Zucker, mit Kuhmilch oder Milchalternative)	Getränke auf Joghurtbasis
	Abgefüllte fertige Matcha-Lattes (Milchalternative)	
	Aromatisierte Milch: Vanille, Erdbeere, Schokolade (Kuhmilch oder Milchalternative)	
 <b>FROZEN JUICE</b>	Apfelsaft	Zuckerfreier Saft
	Abgefüllte fertige Smoothies	
	Ananassaft	
	Orangensaft	

**TIPP:** Achte darauf, dass dein zubereitetes Getränk den richtigen Zucker- und Alkoholgehalt hat, siehe Seite 12 und 13.

# TIPPS + TRICKS

Mindestfüllmenge = 475 ml Maximale Füllmenge = 1890 ml

**HINWEIS:** Entnimm deine Milchprodukte innerhalb von 30 Minuten nach Programmende, um eine Schaumbildung zu vermeiden.



Eisgetränke in 60 Minuten oder weniger.



**KEINE** heißen, gefrorenen oder festen Zutaten wie Obst, Eiscreme oder gefrorenes Obst hinzufügen.



Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn die Flüssigkeiten oder vermengten Zutaten vor dem Einfüllen in das Gerät gekühlt werden.



Um die ideale Konsistenz für Eisgetränke zu erhalten, sollte der Flüssigkeitsgrad mit dem Regler eingestellt werden.



Alle Zutaten müssen pro 100-ml-Portion zwischen 5 g und 50 g Zucker enthalten.\*



Bei Verwendung des Programms für Frozen Cocktails müssen alle Zutaten zwischen 2.8 % und 16 % Alkohol enthalten.\*\*

\* Weitere Informationen findest du auf Seite 12.

\*\* Weitere Informationen findest du auf Seite 13.

# ERFORDERLICHER ZUCKERGEHALT

Alle Zutaten müssen pro 100-ml-Portion mindestens 5 g Zucker enthalten.

Um ein vollständiges Einfrieren zu vermeiden, sollten KEINE Flüssigkeiten mit weniger als 5 g Zucker gehalt pro 100-ml-Portion hinzugefügt werden.

**Zu wenig Zucker\*-Warnung:** Wenn der Zuckergehalt deines Getränks zu niedrig ist, erkennt das Gerät dies und gibt eine Warnung aus. Die Temperatur-Kontrollleuchten blinken abwechselnd und das Gerät piept dreimal.

Wenn der Zuckergehalt unter 5 g liegt, füge vor dem Eingießen in das Gerät 1-2 Esslöffel von einer der folgenden Zutaten hinzu: Aromatisierter Sirup, Zucker, Dattelsirup, Kokosblütenzucker, Ahornsirup, Agave, Zuckersirup oder Honig.

\* Zusätzlichen Zucker vor dem Eingießen in das Gerät in die Basismischung einrühren.

**HINWEIS:** Zuckerfreie Ersatzstoffe oder künstliche Süßstoffe tragen nicht dazu bei, die Mindest- oder Höchstgrenzen von Zucker einzuhalten.

## ERFORDERLICHER ZUCKERGEHALT IN NÄHRWERTANGABEN

PORTIONSGRÖSSE	100 ml
Gesamtzuckergehalt (Min.)	5 g
Gesamtzuckergehalt (Max.)	50 g



Portionsgröße

Gesamtzuckergehalt (12 g entsprechen den Mindestanforderungen)



# ERFORDERLICHE ALKOHOLMENGE

Bei Verwendung des Cocktail-Programms müssen alle Zutaten zwischen 2.8 % und 16 % Alkohol enthalten.

Hausgemachte alkoholische Mixgetränke müssen keinen Zucker enthalten. Orientiere dich an der folgenden Tabelle, um sicherzustellen, dass der Alkoholgehalt 16 % nicht übersteigt.

## EMPFEHLUNGEN ZU SPIRITUOSEN IN MIXGETRÄNKEN

GESAMTGRÖSSE DES REZEPTS	MAX. SPIRITUOSENMENGE (40 % VOL.)
710 ml	120 ml
1065 ml	175 ml
1420 ml	235 ml
1890 ml	295 ml

Wenn der Alkoholgehalt bei über 16 % liegt, gib pro Portion 60 ml der folgenden Zutaten hinzu: Saft, Wasser, alkoholfreies Mixgetränk, alkoholfreies Getränk, Tonic Water, Mineralwasser, gekühlter schwarzer Tee oder Kaffee.

## MAXIMALER ZUCKERGEHALT

DIÄT-GETRÄNK



12

ENERGY WATER

**EIN ZUCKERGEHALT** unter diesem Wert, gefriert der Zucker zu stark, um Slush zu produzieren.

UNTERER GRENZWERT 5 g

FRUCHT SAFT



SPORT-GETRÄNK



FRAPPÉ



SOFT DRINK



OBERER GRENZWERT 50 g

## MAXIMALER ALKOHOLGEHALT IN PROZENT

BIER



UNTERER GRENZWERT 2.8 %

MIX-GETRÄNK



IPA



WEIN



MARGARITA



**FÜR EINEN SLUSH** muss der Alkoholgehalt unter diesem Grenzwert liegen (oder auf diesen verdünnt werden).

OBERER GRENZWERT 16 %

MARTINI



13



# INSPIRATION FÜR FROZEN COCKTAILS

Mixe und kombiniere Zutaten, um der Barkeeper deines Zuhauses zu werden.

1.

## Spirituose wählen

Wähle die Basis für deinen Cocktail

**Für 2-3 Portionen**  
120 ml hinzufügen  
**Für 4-6 Portionen**  
240 ml hinzufügen  
**Für 6-8 Portionen**  
300 ml hinzufügen

Wodka  
Gin / aromatisierter Gin  
Rum / aromatisierter Rum  
Whiskey  
Bourbon  
Tequila  
Pimms

2.

## Dein Mischgetränk hinzufügen

Mixe und kombiniere für den perfekten Geschmack

**Für 2-3 Portionen**  
(insgesamt) 590 ml hinzufügen  
**Für 4-6 Portionen**  
(insgesamt) 1180 ml hinzufügen  
**Für 6-8 Portionen**  
(insgesamt) 1830 ml hinzufügen

Cola  
Limonade  
Tonic  
Frischer Fruchtsaft  
Ginger Beer  
Kokosnussmilch

3.

## Garnieren und genießen

Zitronenspalten  
Cocktailkirschen  
Frische Früchte



**HINWEIS:** Spirituosen sollten pur verwendet werden und nicht gemischt.

**HINWEIS:** Wenn Mischgetränke kombiniert werden, achte darauf, dass die oben genannten Mengen eingehalten werden.

**HINWEIS:** Angaben zur gewünschten Rezeptmenge findest du unter „Erforderlicher Alkoholgehalt“ auf Seite 7.

# REZEPT-INSPIRATIONEN

## PIÑA COLADA

<b>1. SPIRITUOSE</b> Coconut Rum	<b>2. MISCHGETRÄNK</b> Kokosnussmilch und Ananas-saft	<b>3. GARNITUR</b> Ananas und Cocktail-kirschen
-------------------------------------	--	--



## MOSCOW MULE

<b>1. SPIRITUOSE</b> Wodka	<b>2. MISCHGETRÄNK</b> Ginger Beer und Limettensaft	<b>3. GARNITUR</b> Mit Limettenspalten garnieren
-------------------------------	--	---



KICKSTARTER-REZEPTE

# COLA-SLUSH MIT EINER ZUTAT

EINFACH

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN | GESAMTZUBEREITUNGSZEIT: < 1 STUNDE | ERGIBT: 2-8 PORTIONEN

## ZUTATEN

2-3 PORTIONEN	4-6 PORTIONEN	6-8 PORTIONEN
700 ml Cola, gekühlt	1400 ml Cola, gekühlt	1700 ml Cola, gekühlt

### KANN FOLGENDERMASSEN ERSETZT WERDEN:

Orangen-Softdrink  
Zitronen-Limetten-Softdrink  
Cream Soda  
Malzbier  
Ginger Ale

**TIPP:** Das beste Ergebnis wird mit einem Softdrink erzielt, der zwischen 5 g und 50 g Zucker pro 100 ml enthält.

**HINWEIS:** Ein Diätgetränk als Alternative funktioniert in diesem Gerät **NICHT**. Der Mangel an Zucker führt dazu, dass das fertige Getränk gefriert und die Schnecke blockiert.



## ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf Seite 6 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.



Gieße die Cola in das Gefäß.



Wähle mit dem Drehknopf das Programm **SLUSH** aus. Wähle mithilfe der Pfeile die gewünschte Konsistenz aus (es gibt 5 Einstellungen). Drücke den Drehknopf, um das Programm zu starten.



Sobald das Eisgetränk die gewünschte Konsistenz erreicht hat, hört das Programm auf zu blinken und leuchtet durchgehend. Wenn der Slush fertig ist, sofort servieren.

# SLUSH MIT TROPISCHEN FRÜCHTEN

**ZUBEREITUNG:** 5 MINUTEN

**GESAMTZUBEREITUNGSZEIT:** < 1 STUNDE

**ERGIBT:** 2-8 PORTIONEN

## ZUTATEN

2-3 PORTIONEN	4-6 PORTIONEN	6-8 PORTIONEN
700 ml tropischer Fruchtsaft, gekühlt	1400 ml tropischer Fruchtsaft, gekühlt	1700 ml tropischer Fruchtsaft, gekühlt
<b>TOPPINGS (optional)</b> Ananasspalten		

**TIPP:** Bei Vorlieben für eine bestimmte Frucht kann der tropische Fruchtsaft durch einen Saft deiner Wahl ersetzt werden.

## ANLEITUNG

**Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf Seite 10 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.**

- 1 Gieße den tropischen Fruchtsaft in das Gefäß.
- 2 Wähle mit dem Drehknopf **SLUSH** aus. Wähle mithilfe der Pfeile die gewünschte Konsistenz aus. Drücke den Drehknopf, um das Programm zu starten.
- 3 Sobald das Eisgetränk die gewünschte Konsistenz erreicht hat, hört das Programm auf zu blinken und leuchtet durchgehend. Wenn der Slush fertig ist, sofort servieren.



KICKSTARTER-REZEPTE

# FROZEN JUICE LIMONADE

EINFACH

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN | GESAMTZUBEREITUNGSZEIT: < 1 STUNDE | ERGIBT: 2-8 PORTIONEN

## ZUTATEN

### 2-3 PORTIONEN

700 ml frische stille Limonade,  
gekühlt

### 4-6 PORTIONEN

1400 ml frische stille Limonade,  
gekühlt

### 6-8 PORTIONEN

1700 ml frische stille Limonade,  
gekühlt

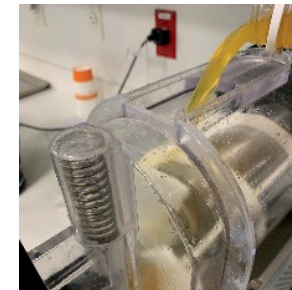
### TOPPINGS (optional)

Zitronenspalten



## ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf Seite 6 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.



Gieße die frische stille  
Limonade in das Gefäß.



Wähle mit dem Drehknopf  
**FROZEN JUICE** aus. Wähle  
mithilfe der Pfeile die  
gewünschte Konsistenz aus.  
Drücke den Drehknopf, um  
das Programm zu starten.



Sobald das Eisgetränk die  
gewünschte Konsistenz erreicht  
hat, hört das Programm  
auf zu blinken und leuchtet  
durchgehend. Wenn der Slush  
fertig ist, sofort servieren.

# FROZEN JUICE MIT GEWÜRZAPFEL UND ZIMT

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

GESAMTZUBEREITUNGSZEIT: < 1 STUNDE

ERGIBT: 2-8 PORTIONEN

## ZUTATEN

2-3 PORTIONEN	4-6 PORTIONEN	6-8 PORTIONEN
350 ml Apfelsaft, gekühlt	700 ml Apfelsaft, gekühlt	850 ml Apfelsaft, gekühlt
350 ml Ginger Ale, gekühlt	700 ml Ginger Ale, gekühlt	850 ml Ginger Ale, gekühlt
½ Teelöffel gemahlener Zimt	1 Teelöffel gemahlener Zimt	2 Teelöffel gemahlener Zimt

**TIPP:** Wenn du keinen Zimt magst, kannst du ihn auch weglassen und erreichst trotzdem ein köstliches Ergebnis.

## ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf Seite 10 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.

- 1 Gieße alle Zutaten in das Gefäß.
- 2 Wähle mit dem Drehknopf **FROZEN JUICE** aus. Wähle mithilfe der Pfeile die gewünschte Konsistenz aus. Drücke den Drehknopf, um das Programm zu starten.
- 3 Sobald das Eisgetränk die gewünschte Konsistenz erreicht hat, hört das Programm auf zu blinken und leuchtet durchgehend. Wenn der Slush fertig ist, sofort servieren.



FROZEN  
JUICE

EINFACH

KICKSTARTER-REZEPTE

# KAFFEE FRAPPÉ

## EINFACH

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN | GESAMTZUBEREITUNGSZEIT: < 1 STUNDE | ERGIBT: 2-8 PORTIONEN

### ZUTATEN

2-3 PORTIONEN	4-6 PORTIONEN	6-8 PORTIONEN
350 ml Vollmilch, gekühlt	700 ml Vollmilch, gekühlt	850 ml Vollmilch, gekühlt
350 ml schwarzer Kaffee, gekühlt	700 ml schwarzer Kaffee, gekühlt	850 ml schwarzer Kaffee, gekühlt
60 g Zucker	120 g Zucker	140 g Zucker

### TOPPINGS (optional)

- Schlagsahne
- Schokoladensirup
- Karamellsirup

### VARIANTE OHNE MILCHPRODUKTE:

Ersetze Vollmilch durch pflanzliche Milch. Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir Hafer- oder Mandelmilch (nicht die Barista-Variante).

**HINWEIS:** Entnimm deine Milchprodukte innerhalb von 30 Minuten nach Programmende, um eine Schaumbildung zu vermeiden.



### ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf Seite 6 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.



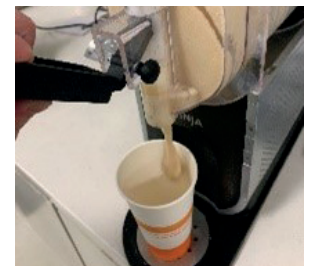
Alle Zutaten in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen verrühren, bis alles vermischt ist und sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.



Die Mischung in das Gefäß gießen.



Wähle mit dem Drehknopf **FRAPPÉ** aus. Wähle mithilfe der Pfeile die gewünschte Konsistenz aus. Drücke den Drehknopf, um das Programm zu starten.



Sobald das Eisgetränk die gewünschte Konsistenz erreicht hat, hört das Programm auf zu blinken und leuchtet durchgehend. Wenn der Frappé fertig ist, mit Schlagsahne und Schokoladen- oder Karamellsauce nach Wunsch garnieren und sofort servieren.

# SCHOKOLADEN-MILCHSHAKE

EINFACH

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN | GESAMTZUBEREITUNGSZEIT: < 1 STUNDE | ERGIBT: 2-8 PORTIONEN

## ZUTATEN

2-3 PORTIONEN	4-6 PORTIONEN	6-8 PORTIONEN
650 ml Vollmilch, gekühlt	1350 ml Vollmilch, gekühlt	1650 ml Vollmilch, gekühlt
20 g Kakaopulver	40 g Kakaopulver	50 g Kakaopulver
80 g Zucker	160 g Zucker	180 g Zucker
2 Teelöffel Vanilleextrakt	1 ½ Esslöffel Vanilleextrakt	2 Esslöffel Vanilleextrakt

### TOPPINGS (optional)

Schlagsahne  
Schokoladensirup  
Streusel

### VARIANTE OHNE MILCHPRODUKTE:

Ersetze Vollmilch durch pflanzliche Milch. Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir Hafer- oder Mandelmilch (nicht die Barista-Variante).

**HINWEIS:** Entnimm deine Milchprodukte innerhalb von 30 Minuten nach Programmende, um eine Schaumbildung zu vermeiden.



MILCHSHAKE

## ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf Seite 10 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.



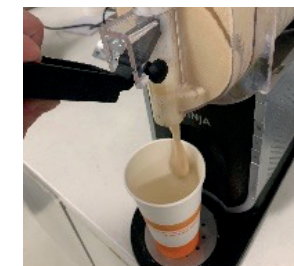
Alle Zutaten in einer großen Schüssel mit dem Schneebesen verrühren, bis sich das Kakaopulver und der Zucker vollständig aufgelöst haben.



Die Mischung in das Gefäß gießen.



Wähle mit dem Drehknopf **MILKSHAKE** aus. Wähle mithilfe der Pfeile die gewünschte Konsistenz aus. Drücke den Drehknopf, um das Programm zu starten.



Sobald das Eisgetränk die gewünschte Konsistenz erreicht hat, hört das Programm auf zu blinken und leuchtet durchgehend. Wenn der Milchshake fertig ist, mit Schlagsahne, Schokoladensirup und Streuseln nach Wunsch garnieren und sofort servieren.

# VANILLE-MILCHSHAKE OHNE KUHMITLICH

**ZUBEREITUNG:** 5 MINUTEN

**GESAMTZUBEREITUNGSZEIT:** < 1 STUNDE

**ERGIBT:** 2-8 PORTIONEN

## ZUTATEN

2-3 PORTIONEN	4-6 PORTIONEN	6-8 PORTIONEN
680 ml pflanzliche Milchalternative, gekühlt	1360 ml pflanzliche Milchalternative, gekühlt	1600 ml pflanzliche Milchalternative, gekühlt
70 g Zucker	140 g Zucker	170 g Zucker
1 Esslöffel Vanilleextrakt	2 Esslöffel Vanilleextrakt	2 ½ Esslöffel Vanilleextrakt

## ANLEITUNG

**Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf Seite 10 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.**

- 1 Alle Zutaten in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen verrühren, bis alles vermischt ist und sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
- 2 Die Mischung in das Gefäß gießen.
- 3 Wähle mit dem Drehknopf **MILCHSHAKE** aus. Mithilfe der Pfeile die gewünschte Konsistenz auswählen. Drücke den Drehknopf, um das Programm zu starten.
- 4 Sobald das Eisgetränk die gewünschte Konsistenz erreicht hat, hört das Programm auf zu blinken und leuchtet durchgehend. Wenn der Milchshake fertig ist, mit Schlagsahne, Schokoladensirup und Streuseln garnieren und sofort servieren.

### TIPP FÜR KUHMITLICHFREIE VARIANTE

Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir Hafer- oder Mandelmilch (nicht die Barista-Variante).

**HINWEIS:** Entnimm deine Milchprodukte innerhalb von 30 Minuten nach Programmende, um eine Schaumbildung zu vermeiden.



MILCHSHAKE

EINFACH





KICKSTARTER-REZEPTE

# FROZEN APERITIVO ORANGE SPRITZ

EINFACH

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN | GESAMTZUBEREITUNGSZEIT: < 1 STUNDE | ERGIBT: 2-8 PORTIONEN

## ZUTATEN

2-3 PORTIONEN	4-6 PORTIONEN	6-8 PORTIONEN
250 ml italienischer Bitter-Aperitivo	500 ml italienischer Bitter-Aperitivo	600 ml italienischer Bitter-Aperitivo
250 ml Sekt	500 ml Sekt	600 ml Sekt
200 ml Orangensaft	400 ml Orangensaft	500 ml Orangensaft

**TOPPINGS (optional)**  
Orangenspalten  
Erdbeeren

Dieses Rezept enthält Alkohol, **bitte gehe verantwortungsvoll damit um.**

**HINWEIS:** Hinweise zu Alkohol findest du auf Seite 13.



## ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf Seite 10 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.



Gieße alle Zutaten in das Gefäß.



Wähle mit dem Drehknopf **FROZEN COCKTAIL** aus. Wähle mithilfe der Pfeile die gewünschte Konsistenz aus. Drücke den Drehknopf, um das Programm zu starten.



Sobald das Eisgetränk die gewünschte Konsistenz erreicht hat, hört das Programm auf zu blinken und leuchtet durchgehend. Wenn der Frozen Cocktail fertig ist, sofort servieren.

# GIN-COCKTAIL MIT HOLUNDERBLÜTENSIRUP

**ZUBEREITUNG:** 5 MINUTEN  
**GESAMTZUBEREITUNGSZEIT:** < 1 STUNDE  
**ERGIBT:** 6-8 PORTIONEN

## ZUTATEN

2-3 PORTIONEN	4-6 PORTIONEN	6-8 PORTIONEN
600 ml fertiger Gin Tonic 100 ml Holunderblütensirup	1200 ml fertiger Gin Tonic 200 ml Holunderblütensirup	1450 ml fertiger Gin Tonic 250 ml Holunderblütensirup

### TOPPINGS (optional)

Zitronenspalten

## ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf Seite 10 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.

- 1 Gieße alle Zutaten in das Gefäß.
- 2 Wähle mit dem Drehknopf **FROZEN COCKTAIL** aus. Wähle mithilfe der Pfeile die gewünschte Konsistenz aus. Drücke den Drehknopf, um das Programm zu starten.
- 3 Sobald das Eisgetränk die gewünschte Konsistenz erreicht hat, hört das Programm auf zu blinken und leuchtet durchgehend. Wenn der Cocktail fertig ist, sofort servieren.

**HINWEIS:** Hinweise zu Alkohol findest du auf Seite 13.

Dieses Rezept enthält Alkohol, **bitte gehe verantwortungsvoll damit um.**



# FROSÉ

**ZUBEREITUNG:** 5 MINUTEN  
**GESAMTZUBEREITUNGSZEIT:** < 1 STUNDE  
**ERGIBT:** 2-8 PORTIONEN

## ZUTATEN

2-3 PORTIONEN	4-6 PORTIONEN	6-8 PORTIONEN
200 g Erdbeeren, in Scheiben geschnitten 75 g Zucker 500 ml Roséwein, gekühlt	400 g Erdbeeren, in Scheiben geschnitten 150 g Zucker 1000 ml Roséwein, gekühlt	500 g Erdbeeren, in Scheiben geschnitten 170 g Zucker 1200 ml Roséwein, gekühlt

### TOPPINGS (optional)

Erdbeeren

## ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf Seite 10 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.

- 1 Vermenge in einer großen Schüssel die in Scheiben geschnittenen Erdbeeren mit dem Zucker. In den Kühlschrank stellen und mindestens eine Stunde oder über Nacht ruhen lassen. Nach der Kühlzeit, den Rosé in die Schüssel mit den Erdbeeren und dem Zucker geben.
- 2 Mit einem Mixer alle Zutaten glatt pürieren. Die Mischung abseihen, um die Samen der Erdbeeren zu entfernen.
- 3 Die Mischung in das Gefäß gießen.
- 4 Wähle mit dem Drehknopf **FROZEN COCKTAIL** aus. Wähle mithilfe der Pfeile die gewünschte Konsistenz aus. Drücke den Drehknopf, um das Programm zu starten.
- 5 Sobald das Eisgetränk die gewünschte Konsistenz erreicht hat, hört das Programm auf zu blinken und leuchtet durchgehend. Wenn der Cocktail fertig ist, sofort servieren.

**HINWEIS:** Hinweise zu Alkohol findest du auf Seite 13.

Dieses Rezept enthält Alkohol,  
**bitte gehe verantwortungsvoll damit um.**



## Pas de glaçons, pas de mixage, le plein de saveurs !

Voici l'appareil à boissons glacées Ninja Slushi doté de la technologie Instant Cooling (refroidissement instantané). Découvrez des recettes, ainsi que des conseils et astuces très utiles, qui vous permettront de préparer de délicieux granités en 60 minutes ou moins. C'est parti pour préparer des boissons glacées à domicile !



Pour des conseils et astuces pratiques sur l'utilisation de votre Ninja Slushi, scannez le QR code ci-dessus.

## TABLE DES MATIÈRES

DESCRIPTIF DE VOTRE SLUSHI	2
UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE	3
TECHNOLOGIE RAPID CHILL (FROID RAPIDE)	4
RÉGLAGES PRÉ-PROGRAMMÉS	5
ASSEMBLAGE	6
UTILISATION DU NINJA SLUSHI	7
ENTRETIEN DE BASE	8
DÉMONTAGE ET NETTOYAGE	9
GRANITÉS SANS PRÉPARATION	10
CONSEILS ET ASTUCES	11
TENEUR EN SUCRE NÉCESSAIRE	12
TENEUR EN ALCOOL NÉCESSAIRE	13
IDÉES DE COCKTAILS GLACÉS	14
IDÉES RECETTES	15
<b>RECETTES</b>	
GRANITÉ COLA AVEC UN SEUL INGRÉDIENT	16
GRANITÉ FRUITS TROPICAUX	18
CITRONNADE GLACÉE	20
JUS DE FRUITS GLACÉ ÉPICÉ POMME-CANNELLE	22
CAFÉ FRAPPÉ	24
MILKSHAKE AU CHOCOLAT	26
MILKSHAKE À LA VANILLE SANS PRODUITS LAITIERS	28
SPRITZ À L'ORANGE GLACÉ	30
COCKTAIL GIN ET FLEUR DE SUREAU	30
ROSÉ GLACÉ	33

## LÉGENDE DES RECETTES

Nous avons ajouté ces icônes aux recettes afin de vous aider à trouver celles qui vous conviennent.



Sans produits  
laitiers



Sans fruits  
à coque



Convient  
aux enfants

# DESCRIPTIF DE VOTRE SLUSHI



Ranger le bac d'égouttage sur le côté de l'appareil, en le faisant glisser.

\* Contenance minimale de liquide de 475 ml. Contenance maximale de liquide de 1 890 ml.

# UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

## POSITION MARCHE

Appuyer sur l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil.

## BOUTON D'ALIMENTATION

Appuyer sur le bouton pour allumer et éteindre l'appareil.

## PROGRAMME CLEAN (NETTOYAGE)

Programme non refroidissant pour brasser la boisson glacée, afin de faciliter la distribution et de rincer l'appareil pour un nettoyage rapide.

## RÉGLAGES PRÉ-PROGRAMMÉS

5 programmes utilisant la technologie Instant Cooling (refroidissement instantané) afin de déterminer la température idéale pour une boisson glacée parfaite.

## CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Chaque réglage pré-programmé utilise un niveau de température par défaut. Ajuster la température pour obtenir la texture idéale de boisson glacée.

Pour une boisson glacée à siroter, réduire la température en appuyant sur la flèche située en bas du panneau de commande.

Pour des boissons glacées plus épaisses et encore plus froides, augmenter la température en appuyant sur la flèche située en haut du panneau de commande.

## L'ACTION REFROIDISSANTE NE FONCTIONNE PAS ?

Si votre recette n'a pas atteint la texture souhaitée après 60 minutes, augmenter la température d'un niveau.

Attendre 10 à 15 minutes avant de tester la recette. Si la texture n'est toujours pas à votre goût, augmenter la température d'un niveau une fois de plus. Mélanger jusqu'à obtenir la texture souhaitée.



# TECHNOLOGIE RAPIDCHILL (FROID RAPIDE)



**PAS DE GLAÇONS, PAS DE MIXAGE,  
LE PLEIN DE SAVEURS !**



Des boissons glacées en 60 minutes ou moins. Une fois que la boisson glacée a atteint la texture désirée, le programme arrête de clignoter et le voyant reste fixe sur le panneau de commande.



Jusqu'à 12 heures d'autonomie pour les boissons glacées (hors MILKSHAKES) à la pompe. L'appareil continue de fonctionner pour maintenir vos boissons à la température idéale et éviter qu'elles ne se transforment en glace. Elles sont ainsi toujours prêtes à être servies.

Pour que les boissons glacées coulent à flots lorsque vous organisez une fête, ajoutez simplement du liquide dans le récipient pendant que l'appareil est en marche et ce jusqu'à 12 heures.

\* La préparation des boissons peut prendre entre 15 et 60 minutes en fonction des ingrédients, du volume et de la température de départ.



## RÉGLAGES PRÉ-PROGRAMMÉS



5 programmes utilisant la technologie Instant Cooling (refroidissement instantané) afin de déterminer la température idéale pour une boisson glacée parfaite.

Chaque réglage pré-programmé utilise un niveau de température par défaut. Ajustez la température pour obtenir la texture idéale de boisson glacée.

PROGRAMME	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT/OPTIMALE	CONÇU POUR
JUS DE FRUITS GLACÉ		Conçu pour les boissons naturellement sucrées.
GRANITÉ		Conçu pour transformer les boissons quotidiennes.
CAFÉ FRAPPÉ		Conçu pour réaliser des délices glacés pour les amateurs de café.
MILKSHAKE		Conçu pour les boissons crémeuses avec ou sans produits laitiers.
COCKTAIL GLACÉ		Conçu pour les boissons contenant de l'alcool.

# ASSEMBLAGE



Laisser l'appareil à la verticale et débranché pendant au moins 4 heures avant la première utilisation.



**1.** Vérifier que toutes les pièces sont propres et que la base motorisée est posée sur une surface plane et solide.



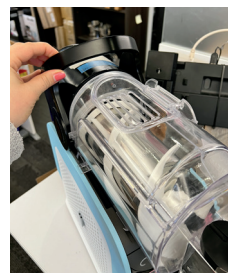
**2.** Installer le collecteur de condensation sous l'évaporateur en l'insérant dans les rainures.



**3.** Installer l'agitateur en l'insérant par-dessus l'évaporateur, puis en le plaçant sur la tige.



**4.** Insérer le récipient par-dessus l'agitateur et l'évaporateur déjà installés.



**5.** Verrouiller le récipient en poussant l'anse vers l'arrière.



**6.** Insérer le bac d'égouttage à l'avant de la base motorisée jusqu'à entendre un clic.

# UTILISATION DU NINJA SLUSHI

QUANTITÉ MINIMALE DE 475 ML ET QUANTITÉ MAXIMALE DE 1 890 ML.



**1.** Brancher l'appareil.

**2.** Ouvrir le couvercle situé en haut du récipient.

**3.** Ajouter le(s) liquide(s) froid(s) et/ou les ingrédients mixés par l'ouverture de remplissage facile, puis refermer le couvercle.

**4.** Appuyer sur le bouton d'alimentation à l'arrière de l'appareil, puis appuyer sur le bouton d'alimentation à l'avant pour allumer l'appareil.



**5.** Choisir le programme souhaité en faisant tourner le bouton principal. Ajuster la texture à l'aide des flèches de réglage de la texture.

**6.** Appuyer sur le bouton principal pour démarrer le programme. Appuyer sur le bouton principal à tout moment pour arrêter l'appareil.



**7.** Placer un verre sur le bac d'égouttage, sous le bec verseur.

**8.** Pour servir, tirer doucement sur le bec verseur. Pour arrêter, le relâcher.

**9.** Savourer la dernière boisson glacée créée.

**REMARQUE :** le programme clignote lors de la congélation. Une fois que la boisson glacée a atteint la texture désirée, le programme arrête de clignoter et le voyant reste fixe. L'appareil continue de fonctionner pour maintenir la boisson glacée à la température idéale. Elle est ainsi toujours prête à être servie.

Voir la page 12 pour en savoir plus sur le démontage et le nettoyage.

# MODE D'EMPLOI DU CYCLE DE RINÇAGE

Ce programme brasse sans refroidissement pour rincer et nettoyer l'appareil.

1. Jeter toute boisson glacée restante.
2. Arrêter le pré-réglage actuel. Appuyer sur le bouton RINSE (Rincer).
3. Ajouter de l'eau chaude jusqu'à la ligne de remplissage max. (1,9 l).
4. Vider l'eau qui se trouve dans l'appareil.

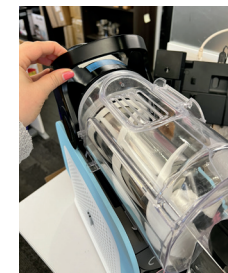
**REMARQUE:** l'eau se videra rapidement. Veiller à utiliser un bol ou une tasse de taille suffisante pour récupérer ce liquide.

5. Arrêter le cycle de rinçage en appuyant à nouveau sur le bouton RINSE (Rincer).
6. Appuyer sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.



Voir page suivante pour plus d'informations sur le nettoyage.

# DÉMONTAGE ET NETTOYAGE



1. Déverrouiller l'anse en la tirant vers l'avant et retirer le récipient en l'enlevant délicatement de l'appareil. S'assurer que la poignée sur le récipient est inclinée vers le bas pour éviter que le liquide restant ne se renverse par l'arrière du récipient. Mettre de côté.



4. Faire délicatement glisser le capteur de condensation hors de l'appareil, car il peut y avoir du liquide résiduel dans le capteur de condensation. Mettre de côté.
5. Essuyer le dessous de l'appareil avec un chiffon chaud et humide, ou désinfecté.
6. Si besoin, retirer le bac d'égouttage.
7. Nettoyer toutes les pièces, excepté la base motorisée et l'évaporateur, avec de l'eau chaude et savonneuse, ou les mettre au lave-vaisselle.
8. Essuyer la base motorisée et l'évaporateur avec un chiffon chaud et humide, ou désinfecté.



2. Sortir l'agitateur de l'évaporateur. Mettre de côté.
3. Essuyer l'évaporateur avec un chiffon chaud et humide, ou désinfecté.








9. Laisser toutes les pièces sécher complètement avant de les réassembler et/ou de ranger l'appareil.

# GRANITÉS SANS PRÉPARATION

## REMP LISSEZ, SÉLECTIONNEZ, DÉGUSTEZ

Ajouter entre 475 ml et 1 890 ml de liquide dans l'appareil, puis sélectionner le programme souhaité.

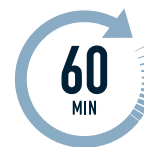
PROGRAMME	BOISSON PRÉPARÉE	NE PAS UTILISER
<b>SLUSH</b> 	Thé glacé (sucré)	Sodas sans sucre, eau pétillante
	Sodas (cola, orange, pomme, crème, etc.)	
	Citronnade	
	Kombucha	
	Boissons électrolytes (standard ou pauvres en sucre)	
<b>SPIKED SLUSH</b> 	Hard seltzers	Un cocktail classique, un Martini, un negroni
	Bière (lager, IPA, bitter/sour et stout)	
	Vin (rouge, blanc, rosé et pétillant)	
	Cocktails en canette (mojito, gin tonic, rhum coca)	
<b>FRAPPÉ</b> 	Cafés frappés, mochas et cafés glacés achetés dans le commerce	Café noir, infusion froide sans sucre
<b>MILKSHAKE</b> 	Cappuccinos, lattes, macchiatos, mochas (standard ou pauvres en sucre ; avec ou sans produit laitier) en bouteille	Boissons au yaourt
	Lattes matcha en bouteille (sans produits laitiers)	
	Lait aromatisé : vanille, fraise chocolat (lait de vache ou végétal)	
<b>FROZEN JUICE</b> 	Jus de pomme	Jus sans sucre
	Smoothies en bouteille	
	Jus d'ananas	
	Jus d'orange	

**CONSEIL :** s'assurer que la boisson préparée contient la bonne teneur en sucre et en alcool (voir les pages 12 et 13).

# CONSEILS ET ASTUCES

Quantité minimale = 475 ml    Quantité maximale = 1 890 ml

**REMARQUE :** verser les boissons à base de lait dans les 30 minutes suivant la fin du programme pour éviter une texture mousseuse.



Des boissons glacées en 60 minutes ou moins.



**NE PAS** ajouter de glaçons ou d'ingrédients solides comme des fruits, de la crème glacée ou des fruits surgelés.



Pour des résultats optimaux, refroidir le(s) liquide(s) ou mixer les ingrédients avant de les mettre dans l'appareil.



Pour obtenir la texture idéale de boisson glacée, utiliser les boutons de réglage d'épaisseur pour l'ajuster.



La boisson doit contenir entre 5 g et 50 g de sucre par portion de 100 ml\*.

\* Voir la page 12 pour plus de détails.



Lors de l'utilisation du programme cocktail glacé, la boisson doit contenir entre 2.8 % et 16 % d'alcool\*\*.

\*\* Voir la page 13 pour plus de détails.



# TENEUR EN SUCRE NÉCESSAIRE

La boisson doit contenir au moins 5 g de sucre par portion de 100 ml.

Afin d'éviter la congélation complète, NE PAS ajouter de liquides contenant moins de 5 g de sucre par portion de 100 ml.

## Alerte faible teneur en sucre:

Si le niveau de sucre est insuffisant, l'appareil le détectera et vous préviendra. Tous les indicateurs de contrôle de la température clignoteront en alternance, tandis que l'appareil émettra trois signaux sonores. Si la teneur en sucre est inférieure à 5 g, ajouter 1 à 2 cuillères à soupe de l'un des ingrédients suivants avant de verser dans l'appareil: sirop aromatisé, sucre, sucre de datte, sucre de coco, sirop d'érable, agave, sirop de sucre ou miel.

\* Mixer le supplément de sucre avec la préparation avant de verser dans l'appareil.

**REMARQUE:** Les substituts sans sucre ou les édulcorants artificiels ne permettent pas de satisfaire aux exigences minimales ou maximales en matière de sucre.

## CRITÈRES RELATIFS À LA TENEUR EN SUCRE INDIQUÉE DANS LES VALEURS NUTRITIONNELLES

CAPACITÉ	100 ml
Sucre total (min.):	5 g
Sucre total (max.):	50 g



Capacité

Sucre total  
(12 g répond à la quantité minimale)

# TENEUR EN ALCOOL NÉCESSAIRE

Lors de l'utilisation du programme cocktail, la boisson doit contenir entre 2.8 % et 16 % d'alcool.

Les mélanges de boissons alcoolisées maison ne doivent pas nécessairement contenir du sucre. Consulter le tableau suivant pour s'assurer que le taux d'alcool ne dépasse pas 16 %.

## GUIDE DE TENEUR EN ALCOOL POUR LES MÉLANGES DE BOISSONS

QUANTITÉ TOTALE DE LA RECETTE	QUANTITÉ MAXIMALE D'ALCOOL (40 % EN VOLUME D'ALCOOL)
710 ml	120 ml
1 065 ml	175 ml
1 420 ml	235 ml
1 890 ml	295 ml

Si le taux d'alcool dépasse 16 %, ajouter 60 ml de l'un des ingrédients suivants :

jus, eau, mélange de boisson non alcoolisée, soda, eau tonique, eau gazeuse, thé noir froid ou café froid par portion.

## NIVEAU DE SUCRE

BOISSON SANS SUCRE



12

EAU ÉNERGÉTIQUE

LA TENEUR EN SUCRE ne doit pas être inférieure à cette limite pour éviter que la préparation ne se transforme en glace

MINIMUM 5 g



BOISSON SPORTIVE



CAFÉ FRAPPÉ



SODA



MAXIMUM 50 g



## SEUIL D'ALCOOL (EN %)

BIÈRE



MINIMUM 2.8 %

BOISSON MÉLANGÉE



IPA



VIN



MARGARITA



POUR RÉALISER UN GRANITÉ, la teneur en alcool ne doit pas dépasser cette limite

MAXIMUM 16 %

MARTINI



13

# IDÉES DE COCKTAILS GLACÉS

Il est possible de combiner les ingrédients pour s'improviser barman à la maison.

1.

## Sélectionner un alcool

Choisir la base du cocktail

**Pour 2 à 3 portions,**  
ajouter 120 ml

**Pour 4 à 6 portions,**  
ajouter 240 ml

**Pour 6 à 8 portions,**  
ajouter 300 ml

Vodka  
Gin/gin aromatisé  
Rhum/rhum aromatisé  
Whisky  
Bourbon  
Téquila  
Pimms

2.

## Ajouter le mixer

Combiner les ingrédients pour une boisson savoureuse

**Pour 2 à 3 portions,**  
ajouter 590 ml (au total)

**Pour 4 à 6 portions,**  
ajouter 1 180 ml (au total)

**Pour 6 à 8 portions,**  
ajouter 1 830 ml (au total)

Cola  
Citronnade  
Tonique  
Jus de fruits frais  
Bière de gingembre  
Lait de coco

3.

## Garnir et déguster

Quartiers d'agrumes  
Cerises confites  
Fruits frais

**REMARQUE :** Le pré réglage démarrera avec le paramètre par défaut/optimal. Si besoin, ajuster la température pour obtenir la texture idéale de boisson glacée.



**REMARQUE :** l'alcool doit être pur, non mélangé.

**REMARQUE :** si plusieurs mixers sont ajoutés, il convient de s'assurer de respecter les quantités ci-dessus.

**REMARQUE :** voir Teneur en alcool nécessaire à la page 7 pour connaître la quantité nécessaire en fonction de la recette.

# IDÉES RECETTES

## PIÑA COLADA

### 1. ALCOOL

Rhum  
coco

### 2. MIXER

Lait de coco  
et jus d'ananas

### 3. GARNITURE

Ananas et cerises  
confites



## MOSCOW MULE

### 1. ALCOOL

Vodka

### 2. MIXER

Bière de  
gingembre et  
jus de citron  
vert

### 3. GARNITURE

Garnir avec  
des quartiers  
de citron vert



POUR DÉMARRER

# GRANITÉ COLA AVEC UN SEUL INGRÉDIENT

DÉBUTANT

PRÉPARATION : 5 MINUTES | DURÉE TOTALE : < 1 HEURE | QUANTITÉ : 2 À 8 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS

700 ml de cola, froid

4 À 6 PORTIONS

1 400 ml de cola, froid

6 À 8 PORTIONS

1 700 ml de cola, froid

### PEUT ÊTRE REMPLACÉ PAR

#### L'UN DES INGRÉDIENTS SUIVANTS :

soda à l'orange  
soda citron-citron vert  
cream soda

root beer  
ginger ale

**CONSEIL :** pour des résultats optimaux, s'assurer que le soda contient entre 5 et 50 g de sucre par portion de 100 ml.

**REMARQUE :** les alternatives de sucre pour le régime ne fonctionnent **PAS** avec cet appareil. S'il manque du sucre, la boisson se gèlera et cela bloquera l'agitateur.



## PRÉPARATION

Avant de démarrer la recette, consulter la page 6 pour en savoir plus sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.



Verser le cola dans le récipient.



Utiliser le bouton principal pour sélectionner le programme **SLUSH (granité)**. Utiliser les flèches pour sélectionner l'épaisseur désirée (possibilité de choisir entre 5 réglages). Appuyer sur le bouton principal pour démarrer le programme.



Une fois que la boisson glacée a atteint la texture désirée, le programme arrête de clignoter et le voyant reste fixe. Une fois le granité prêt, servir immédiatement.

# GRANITÉ FRUITS TROPICAUX

PRÉPARATION : 5 MINUTES  
DURÉE TOTALE : < 1 HEURE  
QUANTITÉ : 2 À 8 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	6 À 8 PORTIONS
700 ml de jus de fruits tropicaux, froid	1 400 ml de jus de fruits tropicaux, froid	1 700 ml de jus de fruits tropicaux, froid
<b>GARNITURES (facultatives)</b> Quartiers d'ananas		

**CONSEIL :** il est possible de remplacer le jus de fruits tropicaux par le jus de votre choix.

## PRÉPARATION

Avant de démarrer la recette, consulter la page 6 pour en savoir plus sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

- 1 Verser le jus de fruits tropicaux dans le récipient.
- 2 Utiliser le bouton principal pour sélectionner **SLUSH (granité)**. Utiliser les flèches pour sélectionner l'épaisseur désirée. Appuyer sur le bouton principal pour démarrer le programme.
- 3 Une fois que la boisson glacée a atteint la texture désirée, le programme arrête de clignoter et le voyant reste fixe. Une fois le granité prêt, servir immédiatement.



POUR DÉMARRER

# CITRONNADE GLACÉE

DÉBUTANT

PRÉPARATION : 5 MINUTES | DURÉE TOTALE : < 1 HEURE | QUANTITÉ : 2 À 8 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

### 2 À 3 PORTIONS

700 ml de citronnade fraîche, froide

### 4 À 6 PORTIONS

1 400 ml de citronnade fraîche, froide

### 6 À 8 PORTIONS

1 700 ml de citronnade fraîche, froide

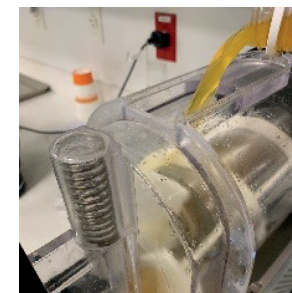
### GARNITURES (facultatives)

Quartiers de citron



## PRÉPARATION

Avant de démarrer la recette, consulter la page 6 pour en savoir plus sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.



Verser la citronnade fraîche dans le récipient.



Utiliser le bouton principal pour sélectionner **FROZEN JUICE** (Jus de fruits glacé). Utiliser les flèches pour sélectionner l'épaisseur désirée. Appuyer sur le bouton principal pour démarrer le programme.



Une fois que la boisson glacée a atteint la texture désirée, le programme arrête de clignoter et le voyant reste fixe. Une fois le granité prêt, servir immédiatement.

# JUS DE FRUITS GLACÉ ÉPICÉ POMME-CANNELLE

PRÉPARATION : 5 MINUTES  
DURÉE TOTALE : < 1 HEURE  
QUANTITÉ : 2 À 8 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	6 À 8 PORTIONS
350 ml de jus de pomme, froid	700 ml de jus de pomme, froid	850 ml de jus de pomme, froid
350 ml de ginger ale, froid	700 ml de ginger ale, froid	850 ml de ginger ale, froid
½ cuillère à café de cannelle moulue	1 cuillère à café de cannelle moulue	2 cuillères à café de cannelle moulue

**CONSEIL :** la cannelle est optionnelle. Si vous n'aimez pas ça, le résultat sera tout aussi délicieux sans.

## PRÉPARATION

Avant de démarrer la recette, consulter la page 6 pour en savoir plus sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

- 1 Verser tous les ingrédients dans le récipient.
- 2 Utiliser le bouton principal pour sélectionner **FROZEN JUICE** (Jus de fruits glacé). Utiliser les flèches pour sélectionner l'épaisseur désirée. Appuyer sur le bouton principal pour démarrer le programme.
- 3 Une fois que la boisson glacée a atteint la texture désirée, le programme arrête de clignoter et le voyant reste fixe. Une fois le granité prêt, servir immédiatement.



POUR DÉMARRER

# CAFÉ FRAPPÉ

## DÉBUTANT

PRÉPARATION : 5 MINUTES | DURÉE TOTALE : < 1 HEURE | QUANTITÉ : 2 À 8 PORTIONS

### INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	6 À 8 PORTIONS
350 ml de lait entier, froid	700 ml de lait entier, froid	850 ml de lait entier, froid
350 ml de café noir, froid	700 ml de café noir, froid	850 ml de café noir, froid
60 g de sucre en poudre	120 g de sucre en poudre	140 g de sucre en poudre

#### GARNITURES (facultatives)

- Crème fouettée
- Sirop de chocolat
- Sirop de caramel

#### POUR UNE VERSION SANS PRODUITS LAITIERS :

Remplacer le lait entier par du lait végétal. Pour de meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser du lait d'avoine ou du lait d'amande (pas de lait pour barista).

**REMARQUE :** verser les boissons à base de lait dans les 30 minutes suivant la fin du programme pour éviter une texture mousseuse.



MILKSHAKE

### PRÉPARATION

Avant de démarrer la recette, consulter la page 6 pour en savoir plus sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.



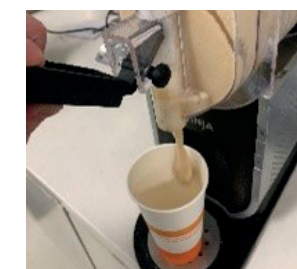
Dans un grand saladier, fouetter ensemble les ingrédients jusqu'à incorporation complète et dissolution du sucre.



Verser le mélange dans le récipient.



Utiliser le bouton principal pour sélectionner **FRAPPÉ**. Utiliser les flèches pour sélectionner l'épaisseur désirée. Appuyer sur le bouton principal pour démarrer le programme.



Une fois que la boisson glacée a atteint la texture désirée, le programme arrête de clignoter et le voyant reste fixe. Une fois le café frappé prêt, garnir de crème fouettée, de sirop de chocolat ou de caramel selon les goûts, puis servir immédiatement.

POUR DÉMARRER

# MILKSHAKE AU CHOCOLAT

DÉBUTANT

PRÉPARATION : 5 MINUTES | DURÉE TOTALE : < 1 HEURE | QUANTITÉ : 2 À 8 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

### 2 À 3 PORTIONS

650 ml de lait entier, froid  
20 g de poudre de cacao  
80 g de sucre en poudre  
2 cuillères à café d'arôme  
de vanille

### 4 À 6 PORTIONS

1 350 ml de lait entier, froid  
40 g de poudre de cacao  
160 g de sucre en poudre  
1 ½ cuillère à soupe d'arôme  
de vanille

### 6 À 8 PORTIONS

1 650 ml de lait entier, froid  
50 g de poudre de cacao  
180 g de sucre en poudre  
2 cuillères à soupe d'arôme  
de vanille

### GARNITURES (facultatives)

Crème fouettée  
Sirop de chocolat  
Copeaux de chocolat

### POUR UNE VERSION SANS PRODUITS LAITIERS :

Remplacer le lait entier par du lait végétal. Pour de meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser du lait d'avoine ou du lait d'amande (pas de lait pour barista).

**REMARQUE :** verser les boissons à base de lait dans les 30 minutes suivant la fin du programme pour éviter une texture mousseuse.



MILKSHAKE

## PRÉPARATION

Avant de démarrer la recette, consulter la page 6 pour en savoir plus sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.



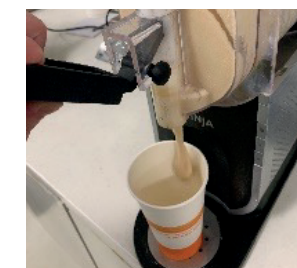
Dans un grand saladier, mélanger tous les ingrédients jusqu'à dissolution complète de la poudre de cacao et du sucre.



Verser le mélange dans le récipient.



Utiliser le bouton principal pour sélectionner **MILKSHAKE**. Utiliser les flèches pour sélectionner l'épaisseur désirée. Appuyer sur le bouton principal pour démarrer le programme.



Une fois que la boisson glacée a atteint la texture désirée, le programme arrête de clignoter et le voyant reste fixe. Une fois le milkshake prêt, garnir de crème fouettée, de sirop de chocolat et de copeaux de chocolat selon les goûts, puis servir immédiatement.



# MILKSHAKE À LA VANILLE SANS PRODUITS LAITIERS

PRÉPARATION : 5 MINUTES

DURÉE TOTALE : < 1 HEURE

QUANTITÉ : 2 À 8 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	6 À 8 PORTIONS
680 ml de lait végétal, froid	1 360 ml de lait végétal, froid	1 600 ml de lait végétal, froid
70 g de sucre en poudre	140 g de sucre en poudre	170 g de sucre en poudre
1 cuillère à soupe d'arôme de vanille	2 cuillères à soupe d'arôme de vanille	2 1/2 cuillères à soupe d'arôme de vanille

## PRÉPARATION

Avant de démarrer la recette, consulter la page 6 pour en savoir plus sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

- 1 Dans un grand saladier, fouetter ensemble les ingrédients jusqu'à incorporation complète et dissolution du sucre.
- 2 Verser le mélange dans le récipient.
- 3 Utiliser le bouton principal pour sélectionner **MILKSHAKE**. Utiliser les flèches pour sélectionner l'épaisseur désirée. Appuyer sur le bouton principal pour démarrer le programme.
- 4 Une fois que la boisson glacée a atteint la texture désirée, le programme arrête de clignoter et le voyant reste fixe. Une fois le milkshake prêt, garnir de crème fouettée, de sirop de chocolat et de vermicelles colorés selon les goûts, puis servir immédiatement.

### CONSEIL POUR UNE PRÉPARATION SANS PRODUITS LAITIERS

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser du lait d'avoine ou du lait d'amande (pas de lait pour barista).

**REMARQUE :** verser les boissons à base de lait dans les 30 minutes suivant la fin du programme pour éviter une texture mousseuse.



POUR DÉMARRER

# SPRITZ À L'ORANGE GLACÉ

## DÉBUTANT

PRÉPARATION : 5 MINUTES | DURÉE TOTALE : < 1 HEURE | QUANTITÉ : 2 À 8 PORTIONS

### INGRÉDIENTS

#### 2 À 3 PORTIONS

250 ml d'apéritif amer italien  
250 ml de vin pétillant  
200 ml de jus d'orange

#### 4 À 6 PORTIONS

500 ml d'apéritif amer italien  
500 ml de vin pétillant  
400 ml de jus d'orange

#### 6 À 8 PORTIONS

600 ml d'apéritif amer italien  
600 ml de vin pétillant  
500 ml de jus d'orange

#### GARNITURES (facultatives)

Quartiers d'orange  
Fraises

Cette recette contient de l'alcool, à **consommer avec modération.**

**REMARQUE :** pour en savoir plus sur la teneur en alcool nécessaire, voir la page 13.



### PRÉPARATION

Avant de démarrer la recette, consulter la page 6 pour en savoir plus sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.



Verser tous les ingrédients dans le récipient.



Utiliser le bouton principal pour sélectionner **FROZEN COCKTAIL** (Cocktail glacé). Utiliser les flèches pour sélectionner l'épaisseur désirée. Appuyer sur le bouton principal pour démarrer le programme.



Une fois que la boisson glacée a atteint la texture désirée, le programme arrête de clignoter et le voyant reste fixe. Lorsque le cocktail glacé est prêt, servir immédiatement.

# COCKTAIL GIN ET FLEUR DE SUREAU

PRÉPARATION : 5 MINUTES  
DURÉE TOTALE : < 1 HEURE  
QUANTITÉ : 6 À 8 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	6 À 8 PORTIONS
600 ml de gin tonic prêt à l'emploi	1 200 ml de gin tonic prêt à l'emploi	1 450 ml de gin tonic prêt à l'emploi
100 ml de cordial à la fleur de sureau	200 ml de cordial à la fleur de sureau	250 ml de cordial à la fleur de sureau

### GARNITURES (facultatives)

Quartiers de citron

## PRÉPARATION

Avant de démarrer la recette, consulter la page 6 pour en savoir plus sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

- 1 Verser tous les ingrédients dans le récipient.
- 2 Utiliser le bouton principal pour sélectionner **FROZEN COCKTAIL** (Cocktail glacé). Utiliser les flèches pour sélectionner l'épaisseur désirée. Appuyer sur le bouton principal pour démarrer le programme.
- 3 Une fois que la boisson glacée a atteint la texture désirée, le programme arrête de clignoter et le voyant reste fixe. Lorsque le cocktail est prêt, servir immédiatement.

**REMARQUE :** pour en savoir plus sur la teneur en alcool nécessaire, voir la page 13.

Cette recette contient de l'alcool, à consommer avec modération.



COCKTAIL  
GLACÉ



# ROSÉ GLACÉ

PRÉPARATION : 5 MINUTES  
DURÉE TOTALE : < 1 HEURE  
QUANTITÉ : 2 À 8 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	6 À 8 PORTIONS
200 g de fraises coupées en tranches	400 g de fraises coupées en tranches	500 g de fraises coupées en tranches
75 g de sucre en poudre	150 g de sucre en poudre	170 g de sucre en poudre
500 ml de rosé, froid	1 000 ml de rosé, froid	1 200 ml de rosé, froid

### GARNITURES (facultatives)

Fraises

## PRÉPARATION

Avant de démarrer la recette, consulter la page 6 pour en savoir plus sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

- 1 Dans un grand saladier, mélanger les fraises coupées en tranches avec le sucre. Laisser mariner au réfrigérateur au moins 1 heure, voire toute la nuit. Une fois le mélange bien froid, ajouter le rosé dans le saladier avec les fraises et le sucre.
- 2 À l'aide d'un mixeur, mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse. Filtrer le mélange pour retirer les grains des fraises.
- 3 Verser le mélange dans le récipient.
- 4 Utiliser le bouton principal pour sélectionner **FROZEN COCKTAIL** (Cocktail glacé). Utiliser les flèches pour sélectionner l'épaisseur désirée. Appuyer sur le bouton principal pour démarrer le programme.
- 5 Une fois que la boisson glacée a atteint la texture désirée, le programme arrête de clignoter et le voyant reste fixe. Lorsque le cocktail est prêt, servir immédiatement.

**REMARQUE :** pour en savoir plus sur la teneur en alcool nécessaire, voir la page 13.

Cette recette contient de l'alcool, à consommer avec modération.



COCKTAIL  
GLACÉ

DÉBUTANT



# NINJA SLUSHi

---

PROFESSIONAL FROZEN  
DRINK MAKER

---

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

NINJA SLUSHI ist eine anhängige Markenmeldung von SharkNinja Operating LLC im Vereinigten Königreich.  
FS301EU\_IG\_10Recipe\_EBO\_240322\_Mv1\_iSP\_DE-FR

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

NINJA SLUSHI est une marque en cours de dépôt de SharkNinja Operating LLC au Royaume-Uni.  
FS301EU\_IG\_10Recipe\_EBO\_240322\_Mv1\_iSP\_DE-FR