

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
REZEPTE	
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 KUHMITCH	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

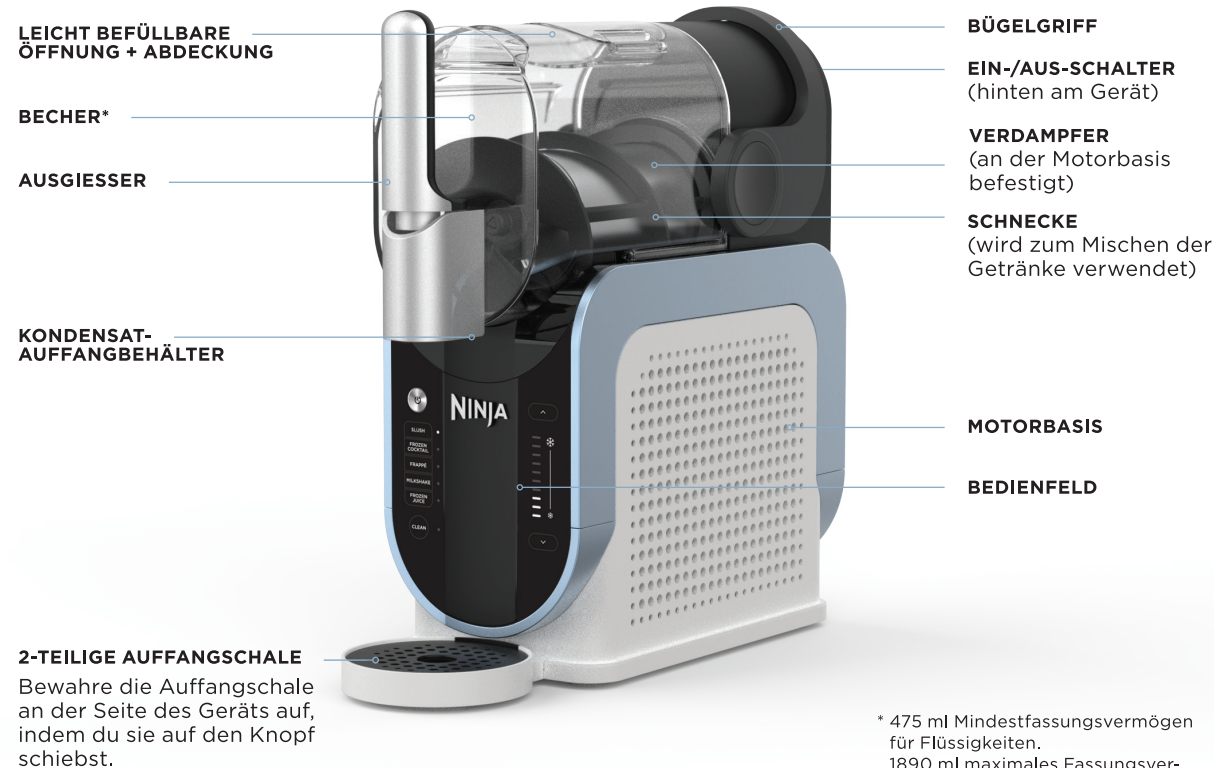


Ohne Nüsse



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 SLUSHI?

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.
FRAPPE		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 Konsistenzeneinstellung.

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 Ausschlecken 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
 SLUSH	Eistee (gesüßt)	Diät-Soft drinks, Sprudel wasser
	Softdrinks (Cola, Orange, Apfel, Cream, etc.)	
	Limonade	
	Kombucha	
	Elektrolytgetränke (normal oder zuckerarm)	
 FROZEN COCKTAIL	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)	
 FRAPPÉ	Abgefüllte fertige Frappés, Café Mochas, Eiskaffeegetränke	Schwarzer Kaffee, ungesüßter Cold Brew
 MILKSHAKE	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)	
 FROZEN JUICE	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.*

* Weitere Informationen findest du auf Seite 12.



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

** 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

Nutrition

per 100ml

Energy 235kJ/55kcal

Fat <0.5g

of which saturates <0.1g

Carbohydrates 12g

of which sugars* 12g

Protein 0.6g

Salt <0.1g

*Contains occurring

FPO

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



MAXIMALER ALKOHOLGEHALT IN PROZENT



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

1. SPIRITUOSE

Coconut Rum

2. MISCHGETRÄNK

Kokosnussmilch und Ananassaft

3. GARNITUR

Ananas und Cocktailkirschen



MOSCOW MULE

1. SPIRITUOSE

Wodka

2. MISCHGETRÄNK

Ginger Beer und Limettensaft

3. GARNITUR

Mit Limettenspalten garnieren



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

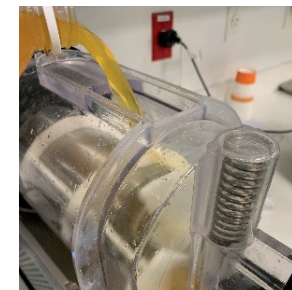
TIPP: Das beste Ergebnis wird mit einem Softdrink erzielt, der zwischen 5 g und 50 g Zucker pro 100 ml enthält.

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
TOPPINGS (optional) 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.



SLUSH

EINFACH



FROZEN JUICE LIMONADE

EINFACH

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

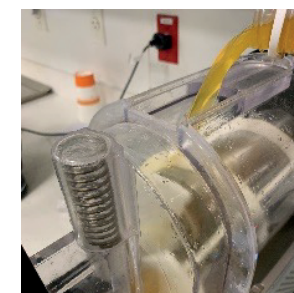
ZUTATEN

2-3 PORTIONEN	4-6 PORTIONEN	6-8 PORTIONEN
700 ml frische stille Limonade, gekühlt	1400 ml frische stille Limonade, gekühlt	1700 ml frische stille Limonade, gekühlt
TOPPINGS (optional) Zitronenspalten		



ANLEITUNG

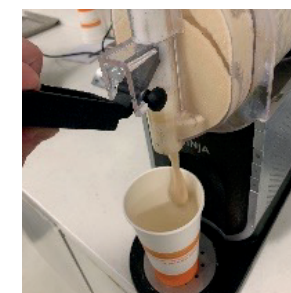
Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf Seite 6 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.



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.



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.



MILCHSHAKE

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 KUHMITCH

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 KUHMITCHFREIE 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

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

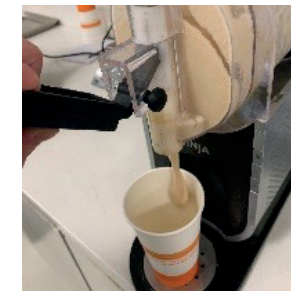
Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf Seite 10 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.



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
RECETTES	
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

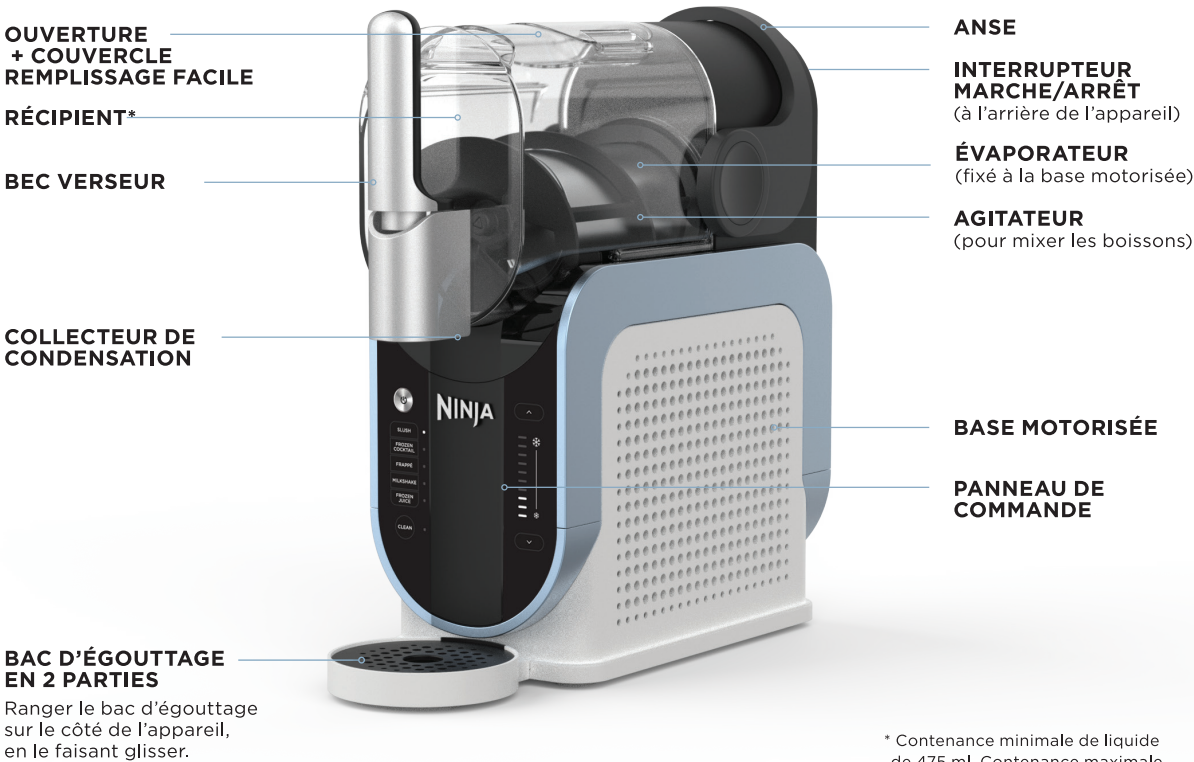


Sans fruits
à coque



Convient
aux enfants

DESCRIPTIF DE VOTRE SLUSHI



UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

POSITION MARCHÉ

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.



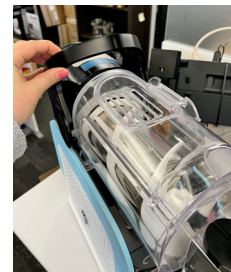
2. Installer le collecteur de condensation sous l'évaporateur en l'insérant dans les rainures.



3. Installer l'agitateur en l'insérant par-dessus l'évaporateur, puis en le tournant pour le placer 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 prérefroidissement 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

REMPLISSEZ, 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
SLUSH 	Thé glacé (sucré)	Sodas sans sucre, eau pétillante
	Sodas (cola, orange, pomme, crème, etc.)	
	Citronnade	
	Kombucha	
	Boissons électrolytes (standard ou pauvres en sucre)	
 SPIKED SLUSH	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)	
FRAPPÉ 	Cafés frappés, mochas et cafés glacés achetés dans le commerce	Café noir, infusion froide sans sucre
 MILKSHAKE	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)	
FROZEN JUICE 	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 INDICUÉE 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)

NIVEAU DE SUCRE

BOISSON SANS SUCRE

EAU ÉNERGÉTIQUE

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

JUS DE FRUITS

BOISSON SPORTIVE

CAFÉ FRAPPÉ

SODA

MAXIMUM 50 g



SEUIL D'ALCOOL (EN %)

BIÈRE

BOISSON MÉLANGÉE

IPA

VIN

MARGARITA

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

MARTINI

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.

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	4 À 6 PORTIONS	6 À 8 PORTIONS
700 ml de cola, froid	1 400 ml de cola, froid	1 700 ml de cola, froid

**PEUT ÊTRE REMPLACÉ PAR
L'UN DES INGRÉDIENTS SUIVANTS :**

soda à l'orange	root beer
soda citron-citron vert	ginger ale
cream soda	

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

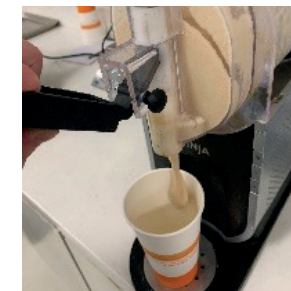
Avant de démarrer la recette, consulter la page 6 pour en savoir plus sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.



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
GARNITURES (facultatives) 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.



GRANITÉ

DÉBUTANT



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

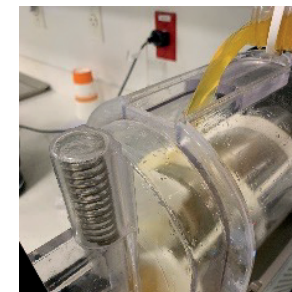
GARNITURES (facultatives)

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.



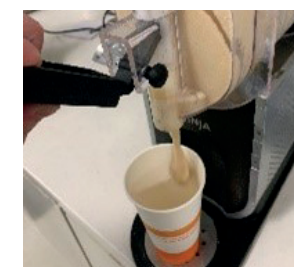
Dans un grand saladier, fouetter ensemble les ingrédients jusqu'à incorporation complète et dissolution du sucre.



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	4 À 6 PORTIONS	6 À 8 PORTIONS
650 ml de lait entier, froid	1 350 ml de lait entier, froid	1 650 ml de lait entier, froid
20 g de poudre de cacao	40 g de poudre de cacao	50 g de poudre de cacao
80 g de sucre en poudre	160 g de sucre en poudre	180 g de sucre en poudre
2 cuillères à café d'arôme de vanille	1 ½ cuillère à soupe d'arôme de vanille	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.



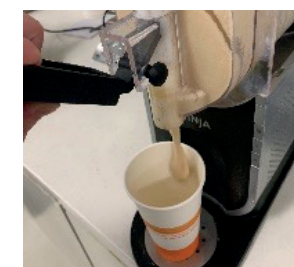
Dans un grand saladier, mélanger tous les ingrédients jusqu'à dissolution complète de la poudre de cacao et du sucre.



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.



MILKSHAKE

DÉBUTANT

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.

COCKTAIL
GLACÉ



FPO



PRÉPARATION

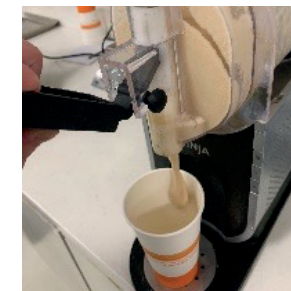
Avant de démarrer la recette, consulter la page 6 pour en savoir plus sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.



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