

Please make sure to read the enclosed safety instructions prior to using your unit.
Bitte lies die beiliegenden Sicherheitshinweise, bevor du das Gerät verwendest.
Veuillez à prendre connaissance des consignes de sécurité incluses avant d'utiliser votre appareil.



NINJA SLUSHiXL

FROZEN DRINK MAKER WITH SLUSHASSIST
SLUSH-MASCHINE FÜR EISGEKÜHLTE GETRÄNKE MIT DEM SLUSHASSIST
MACHINE À BOISSONS GLACÉES AVEC SLUSHASSIST

10+ DELICIOUS RECIPES
INSPIRATION GUIDE

10+ KÖSTLICHE REZEPTE
REZEPTBUCH

+ de 10 RECETTES DÉLICIEUSES
GUIDE D'INSPIRATION



NO ICE, NO BLENDING, FULL FLAVOUR.

Welcome to the Ninja Slushi XL Smart Frozen Drink Maker with SlushAssist Technology. From here, you're just a few pages away from recipes, tips, tricks, and helpful hints to give you the confidence to make almost anything into the perfect slushy treat in 60 minutes or less. Now let's make some frozen drinks in the comfort of your own home!



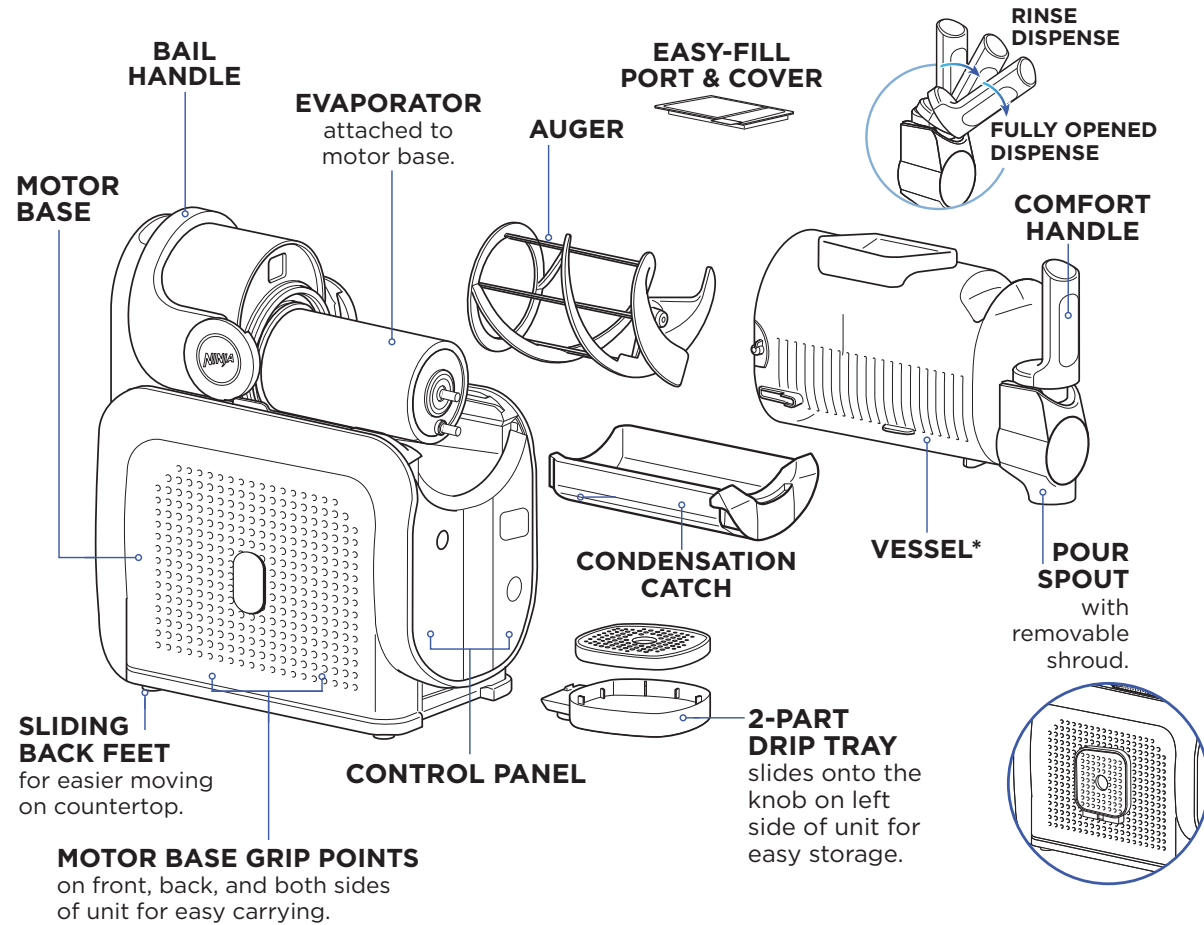
For helpful tips and tricks on how to use your Ninja Slushi XL Smart Frozen Drink Maker, scan the QR code.

TABLE OF CONTENTS

WHAT'S IN THE BOX.....	4
RAPIDCHILL PRO TECHNOLOGY + SLUSHASSIST TECHNOLOGY.....	5
USING SLUSHASSIST.....	6
USING SLUSHASSIST VS PRESETS.....	7
USING THE CONTOL PANNEL.....	8
PROGRAMS & PRESETS.....	9
ASSEMBLY.....	10
USING THE NINJA SLUSHI XL.....	11
THE RINSE CYCLE.....	12
DISSASSEMBLY & CLEANING.....	13
REQUIRED SUGAR CONTENT.....	14
DIET AND LOW-SUGAR DRINKS.....	15
ALCOHOL GUIDELINES.....	16
MIX & MATCH FROZEN COCKTAIL HOUR.....	17
TIPS, TRICKS & TROUBLESHOOTING.....	18
NO-PREP SLUSHES.....	19
RECIPES.....	20
CREATE YOUR OWN CHARTS.....	38

WHAT'S IN THE BOX

NOTE: Colours, components, and functions may vary by model.



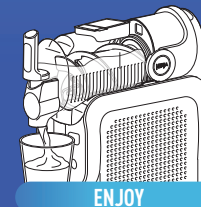
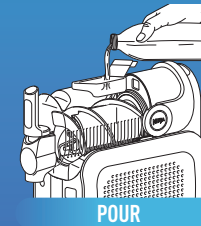
* 710ml minimum liquid capacity.
2840ml maximum liquid capacity.

SLUSH ALMOST ANY DRINK WITHOUT THE GUESSWORK*

RapidChill PRO TECHNOLOGY

Liquid is rotated 360° around cooling cylinder to transform liquid ingredients into a perfect frozen drink.

NOW reaches extra-cold temps and faster slushing.



+ SLUSHASSIST TECHNOLOGY

(((•)))
Senses and identifies liquid



❄️
Detects freezing point



🌡️
Auto-adjusts to ideal temperature



🍹
Tailors to any recipe for perfect slush every time

*Refer to page 14 to ensure your recipes meet required sugar content. Refer to the Diet and Low-Sugar Tip on page 15 when using diet and low-sugar beverages. Refer to page 16 to ensure your recipes are within Alcohol Guidelines.

USING SLUSHASSIST

SLUSHASSIST PROGRAM

- Unique program that senses ingredients, auto-adjusts settings, and delivers the optimal slush output every time. **Perfect for at-home creations, giving you the perfect slush with any recipe without the guess work.***
- When **SLUSHASSIST** is selected, the associated LEDs illuminate blue. The top right control panel screen reads “**SENSING**” and the temperature control LEDs rotate clockwise for 10-15 minutes while the optimal slush texture is being calculated. The drink begins cooling during the **SENSING** phase, **SLUSHASSIST** is just as quick as the other programs.
- When “**SENSING**” has finished, the LEDs around the temperature controls will display the set temperature and slushing will continue. If desired, adjust the texture using temperature controls after “**SENSING**” stage is complete. Refer to page 6 for control panel information.**

KEEP THE SLUSH GOING

While using **SLUSHASSIST**, you can add more of the same recipe at any time and maintain the same texture of slush.

SWITCHING UP YOUR RECIPE?

If adding new ingredients or changing your recipe's ingredients after “**SENSING**,” it's likely you will need to adjust the texture using the temperature control buttons.*** Keep an eye on the consistency.

If it is too thin, **adjust temperature colder by pressing the up arrow 1-2 times. Wait 5-10 minutes see texture change.**

If too thick, **adjust temperature warmer by pressing the down arrow 1-2 times. Wait 5-10 minutes to see texture change.**

NOTE: Some recipes (e.g. low-sugar drinks) may not be able to reach colder temperatures beyond 2 clicks clockwise.

*Refer to page 14 to ensure your recipes meet required sugar content. Refer to the Diet and Low-Sugar Tip on page 15 when using diet and low-sugar beverages. Refer to page 16 to ensure your recipes are within Alcohol Guidelines.

**See control panel information for temperature control buttons instructions.

***If alcohol was added, make temperature colder by pressing the up temperature control arrow one or two clicks clockwise.

NOTE: Colours, components, and functions may vary by model.

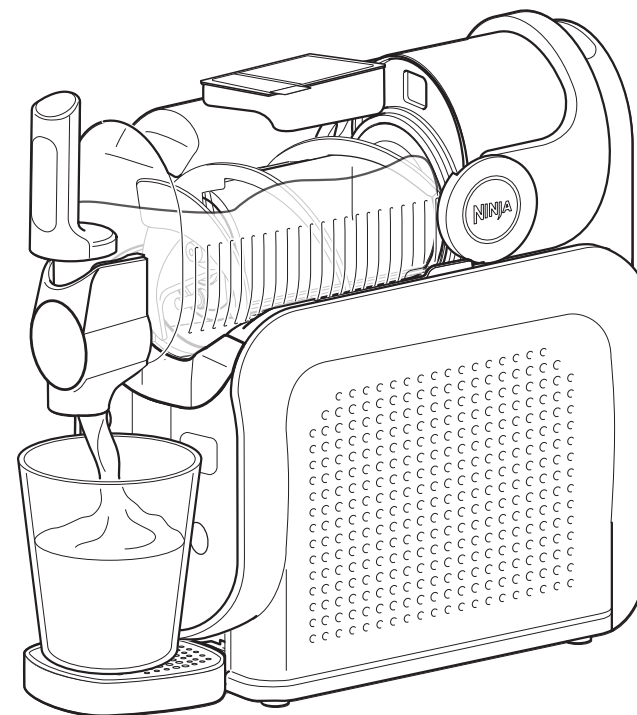
USING THE PRESETS VS. SLUSHASSIST

USING

Whether you're new to the Ninja SLUSHi or are trying new recipes or ingredients, use **SLUSHASSIST** to determine the perfect output for your frozen drink.

USING PRESETS

If you know the desired temperature of your slush, use the presets to jump right to the temperature and adjust as needed for the desired texture.



USING THE CONTROL PANEL



ON/OFF SWITCH AT THE BACK OF THE UNIT

PRESET PROGRAMS

5 presets deliver pre-programmed temperatures. If you know the desired temperature of your slush, use the presets to jump right to the temperature and adjust as needed for desired texture.

TEMPERATURE CONTROL SETTING

- The temperature control displays temperatures from cold (left) to coldest (right). After selecting a preset program, the target temperature will remain solid and the range of LEDs will pulse. When each temperature is reached, the LEDs become solid. Your slush is complete when all LEDs in the temperature range are solid and “**ENJOY**” displays on the top right control panel.
- Adjust the temperature using the up and down arrows for your perfect frozen drink texture.
- For **thinner**, more sippable frozen drinks, adjust the temperature by pressing the down arrow to make the temperature warmer.
For **thicker** frozen drinks, adjust the temperature by pressing the up arrow to make the temperature colder.

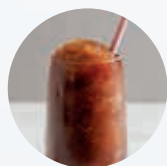
NOTE: Some recipes (e.g., low-sugar drinks) may not be able to reach colder temperatures beyond 2 clicks clockwise.

Refer to page 14 for ADD SUGAR alert information.

Refer to page 16 for ADD WATER alert information.

RINSE

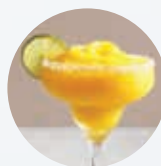
This cycle rotates, without cooling, to rinse the unit.



SLUSH



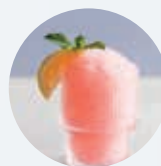
FROZEN COCKTAIL



FROZEN COCKTAIL MAX



MILKSHAKE



FROZEN JUICE

PROGRAMS & PRESETS

6 settings use RapidChill Technology for the perfect temperature for your ideal frozen drink.

PRESET	DEFAULT/OPTIMAL TEMPERATURE	DESIGNED FOR	RECIPE IDEAS
SLUSHASSIST		Exploring new recipes and ingredients	Any creation*
SLUSH		Transforming your everyday beverages	Cola
FROZEN COCKTAIL		Beverages with up to 15% alcohol content	Aperitivo spritz
FROZEN COCKTAIL MAX		Beverages with up to 20% alcohol content	Margarita
MILKSHAKE		Dairy and creamier-based beverages	Vanilla milkshake
FROZEN JUICE		Transforming your naturally sweetened beverages	Orange juice

Each preset (except SLUSHASSIST) will start at a default/optimal temperature for ideal texture.

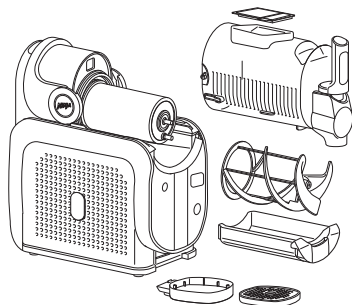
If desired, adjust the temperature level for your perfect frozen drink texture.

Refer to page 7 to see when to use SLUSHASSIST vs. Presets

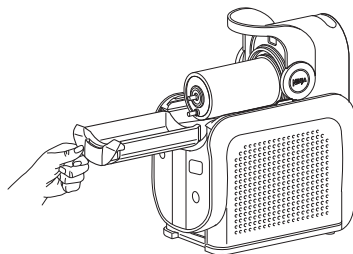
***Refer to page 14 to ensure your recipes meet required sugar content. Refer to the Diet and Low-Sugar Tip on page 15 when using diet and low-sugar beverages. Refer to page 16 to ensure your recipes are within Alcohol Guidelines.**

ASSEMBLY

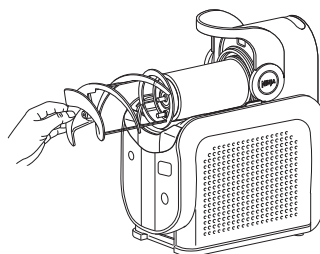
Keep unit upright for at least 2 hours before first use.



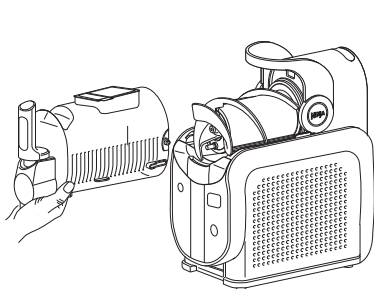
1. Ensure all parts are fully cleaned and the motor base is level on a flat, solid surface.



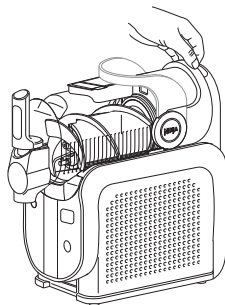
2. Install the condensation catch under the evaporator by sliding it into the rail grooves.



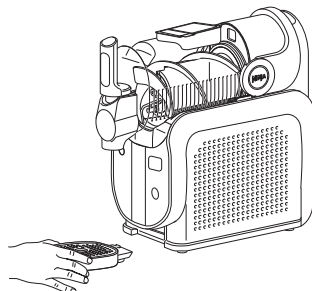
3. Install the auger by sliding it over the evaporator until it fits into place on the pin.



4. With the bail handle up, slide the vessel over the auger and evaporator.



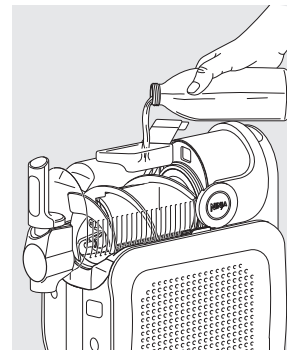
5. Lock the vessel into place by pushing the bail handle back to seal the vessel.



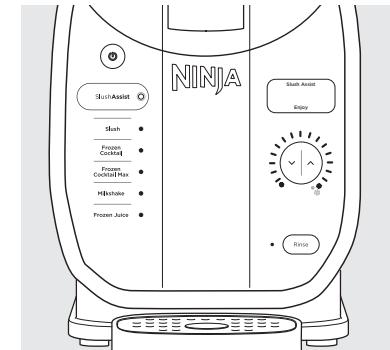
6. Insert the drip tray by pushing it into place until it clicks into place.

USING THE NINJA SLUSH XL

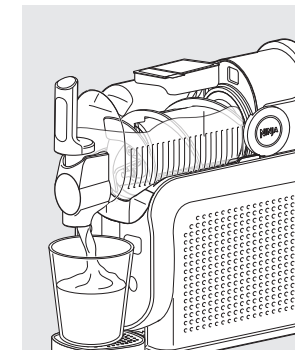
Minimum input = 710ml Maximum input = 2840ml



1. Plug in the unit.
2. Open the cover on the top of the vessel.
3. Add liquid(s) through the easy-fill port and close the cover. To prevent leaking and spills, ensure the vessel is locked into place before adding liquid(s) to the vessel.
4. Press the power button to turn on the unit (ensure ON/OFF switch at the back of the unit is in ON position).



5. Select **SLUSHASSIST** or a preset. With **SLUSHASSIST**, the unit will sense ingredients, display “**SENSING**”, and in approx. 10–15 minutes set the determined temperature for your beverage. With presets, the recommended temperature is automatically set upon selection and slushing will begin. If desired, adjust temperature once temperature is set.
6. Unit will beep, LEDs will remain solid and “**ENJOY**” will appear once frozen drink reaches temperature.



7. Place a cup on the drip tray, under the handle.
8. To dispense, slowly pull the handle to the point of **SLUSH DISPENSE**. To stop, release the handle back into place.

NOTE:

- Stopping the unit also stops the auger and cooling process. You will need to keep the unit running to dispense contents.
- Temperature Control Setting LEDs will pulse while frozen drink is freezing to your set temperature level. Once frozen drink reaches the desired temperature, LEDs will remain solid and unit will beep. Unit will continue running to keep your frozen drink at the ideal temperature and be ready to dispense.
- Creating drinks can take up to 15–50 minutes depending on ingredients, volume, and starting temperature.
- **Prefrozen ingredients taste sweeter.** Worried your drink might be too sweet? Don't worry, it won't taste as sweet after you freeze and slush it into a frozen drink.

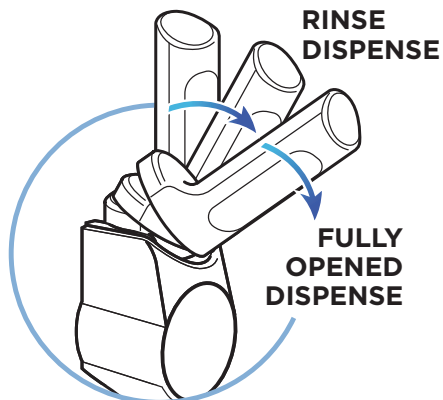
USING THE RINSE CYCLE

This cycle agitates, without cooling, to rinse the unit. After using the RINSE cycle, wash all parts by hand to fully clean the unit after each use.

1. Dispense any remaining frozen drink.
2. Stop the current program by pressing the program button that is running. Press the **RINSE** button.
3. Add warm water up to the vessel's **MAX FILL** line (2840ml).
4. Slowly dispense the water from the unit "using RINSE Dispense" immediately after filling. Repeat as needed (dairy inputs may require additional rinsing cycles).
5. Stop Rinse cycle by pressing the **RINSE** button again.
6. Press the power button to turn off the unit.

NOTE: This water will dispense quickly. Ensure you use a large cup or bowl to capture it.

DISPENSING



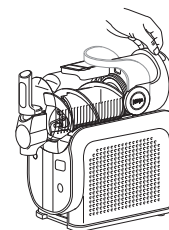
To use RINSE DISPENSE, gently pull the dispense handle towards you until a steady stream of liquid dispenses. The harder you pull the handle, the faster the liquid dispenses.

When dispensing smaller servings and thicker outputs, expect slower and varying dispense rates. When dispensing thin outputs, expect faster, more fluid dispense rates.

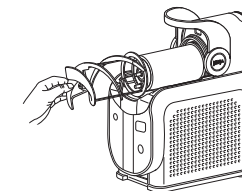
TIP: For the best dispense experience fill your vessel to the Max Fill (2840ml), and ensure the program is running while dispensing.

DISASSEMBLY & CLEANING

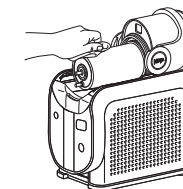
For best results, use the Rinse cycle before disassembling and cleaning all parts. We recommend cleaning and drying your Ninja Slushi XL immediately after use. To prevent leaking and spills, ensure the vessel is empty before disassembling.



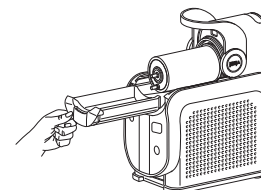
1. Unlock the bail handle by pulling forward and remove the vessel by gently pulling it off the unit. Ensure the vessel is tipped down to prevent the remaining liquid from spilling out of the back of the vessel. Set aside.



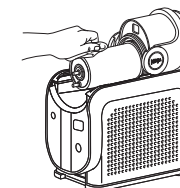
2. Slide the auger off the evaporator. Set aside.



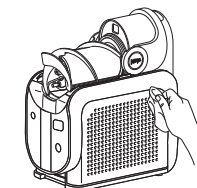
3. Wipe down the evaporator with a sanitised or warm, damp cloth.



4. Gently slide the condensation catch out of the unit, since there may be residual liquid in the condensation catch. Pour away liquid then set aside.



5. Wipe down unit underneath the evaporator with a sanitised or warm, damp cloth.
6. If needed, remove the drip tray and/or spout shroud.
7. Hand-wash all parts in hot, soapy water. If needed, repeat until all parts are fully clean.



8. Wipe down the motor base and evaporator with a sanitised or warm, damp cloth.
9. Allow all parts to dry thoroughly before reassembling and/or storing the unit.

REQUIRED SUGAR CONTENT

All inputs must contain at least 5g of sugar per 100ml serving to prevent total freezing. Inputs containing artificial sweetener will result in an icy slush, resulting in a slower dispense.

SUGAR CONTENT EXAMPLE:

Nutrition	(per 100ml)	Serving Size
Energy	235kJ/55kcal	
Fat	0.5g	
Sodium	25g	
Carbohydrates	11g	
of which sugars*	5g	
Protein	0.65g	
Salt	25mg	

Total Sugars (5g meets the minimum requirements)

Read nutrition label to ensure sugar requirement is met for your beverages. If it does not contain at least 5g per 100ml of sugar, refer to the troubleshooting tips and table below. Or refer to the next page for required additional ingredients for diet, no-added sugar or low-sugar beverages.

NOTE: Sugar-free substitutes or artificial sweeteners (aspartame, sucralose, acesulfame K, and saccharin) do not count towards meeting total minimum or maximum sugar requirements. See Low-Sugar Tips opposite for required diet/low-sugar ingredients.

! TROUBLESHOOTING TIPS

ADD SUGAR alert: “ADD SUGAR” will appear on the screen, and unit will beep every minute until error is addressed. Once ingredients have been added according to the instructions below, **press program again**. Unit will shut of after 15 minutes if alert is not addressed.

To fix “ADD SUGAR” Alert: For every 230ml of liquid in the vessel add 2 tablespoons (30ml) simple syrup, flavoured syrup, honey, agave nectar, maple syrup, or grenadine. Or if using granulated sugar, coconut sugar, or date sugar, dispense 230ml liquid into separate container and mix to dissolve before returning liquid to vessel. If at MAX FILL, dispense an extra 230ml liquid to account for the addition and set aside. **Press program again to clear the error and continue slushing.**

SUGAR GUIDELINES

Recommended minimum sugar amount:

TOTAL RECIPE SIZE	AMOUNT OF SUGAR NEEDED (when unit shows ‘ADD SUGAR’)
710ml	75g
1420ml	150g
2130ml	225g
2840ml	300g

SUGAR PERCENTAGES

DIET SOFT DRINK



SUGAR % below this point will freeze too hard to create slush

LOW LIMIT
5g per 100ml

FRUIT JUICE



SPORTS DRINK



FRAPPÉ



SOFT DRINK



DIET, LOW- SUGAR AND NO-ADDED SUGAR DRINKS

Diet, low- sugar and no-added sugar drinks won’t slush when they’re the only ingredient, as too little sugar will prevent recipes from freezing properly. See erythritol hack below for details on turning your diet/ low sugar drinks into slush.

WHAT IS ERYTHRITOL?

Erythritol is a low-calorie natural sweetener that offers a taste similar to sugar without significantly affecting blood sugar levels or contributing to tooth decay. It is widely used as a sugar substitute in various food products and is considered safe for consumption. As with all dietary components, it is advisable to consume erythritol in moderation as part of a balanced diet.

Follow the recipe and instructions below:

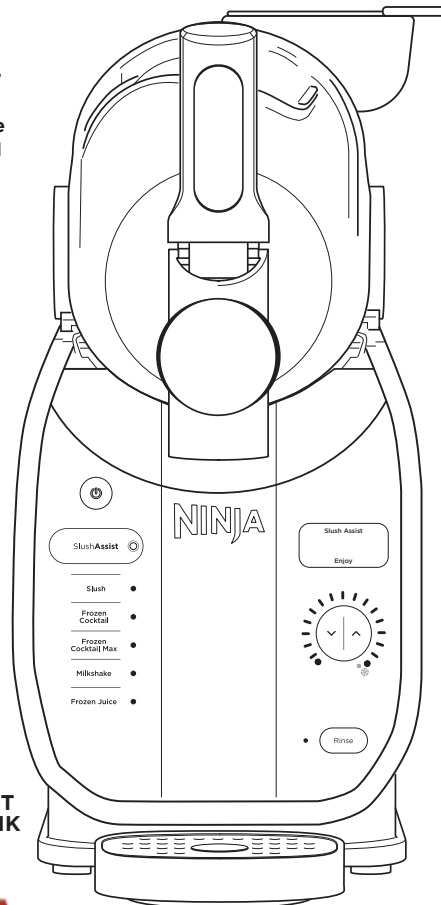
TOTAL RECIPE SIZE	ADDITIONAL INGREDIENTS
710ml	35g erythritol, 25ml lemon juice & pinch salt
1420ml	70g erythritol, 50ml lemon juice & 1/4 teaspoon salt
2130ml	105g erythritol, 75ml lemon juice & 2/3 teaspoon salt
2750ml	140g erythritol, 100ml lemon juice & 3/4 teaspoon salt

Instructions: Stir all ingredients in a jug prior to pouring into the vessel. (Erythritol can fizz when added to a drink, its best to add gradually to avoid liquid overflowing)

NOTE: We **do not** recommend using erythritol as a direct 1:1 swap for sugar in recipes, as it has lower sweetness and will not provide desired flavour.

! TROUBLESHOOTING TIPS

Using diet, low-sugar and no-added sugar drinks, can affect the output consistency, remember to adjust to your preference. For thinner, more sippable frozen drinks, press the down arrow 1–2 times to make the temperature warmer. For thicker drinks, press the up arrow 1–2 times to make the temperature colder.



ALCOHOL GUIDELINES

Use SLUSHASSIST for your favourite frozen cocktails at home (up to 20% ABV).

When using FROZEN COCKTAIL, pre-made inputs must contain between 2.8% and 15% ABV.

When using FROZEN COCKTAIL MAX, pre-made inputs can contain 20% ABV.

SPIRIT GUIDELINES

To create frozen cocktails, see chart below for the maximum hard alcohol/spirit (vodka, tequila, etc.) content per total recipe size.

TOTAL RECIPE SIZE	MAXIMUM ALCOHOL AMOUNT
710ml	150ml
1420ml	300ml
2130ml	460ml
2840ml	600ml

Chart above is a guide for incorporating hard alcohol/spirits (35% +) **ONLY**. When using other alcohols such as wine, beer, seltzer, or premade cocktails, refer to the No-Prep Slushes guide on page 7.

TROUBLESHOOTING TIPS

ADD WATER alert: "ADD WATER" will appear on the screen, and unit will beep every minute until error is addressed. Once water has been added according to the instructions below, **press program again**, once water has been added according to the instructions below press preset again. Unit will shut off after 15 minutes if alert is not addressed.

To Fix "ADD WATER" Alert: For every 230ml of liquid in the vessel, add 3 tablespoons (45ml) of water to dilute the input, and get a thicker slush texture. **Press program again to clear the error and continue slushing.**

TIP: To get thicker slush texture for any alcoholic drinks, add 3 tablespoons water per 230ml.

TOTAL RECIPE SIZE	AMOUNT OF WATER NEEDED (when unit shows 'ADD WATER')
710ml	140ml
1420ml	275ml
2130ml	410ml
2840ml	550ml

ALCOHOL PERCENTAGES

BEER

HARD
SELTZER

IPA

WINE

MARGARITA

TO CREATE
SLUSH
alcohol level
must be below
(or diluted to)
this limit

MARTINI

LOW LIMIT
2.8%



HIGH LIMIT
20%



MIX & MATCH FROZEN COCKTAIL HOUR

Use the steps below to mix and match ingredients to be the ultimate host.

TOTAL TIME: 2-4 SERVINGS: 20 MINUTES | 5-7 SERVINGS: 40 MINUTES

8-10 SERVINGS: 50 MINUTES | 11-14 SERVINGS: 60 MINUTES

SLUSHASSIST CAN BE USED FOR ANY ALCOHOLIC DRINK.

FROZEN COCKTAIL for drinks containing 2.8 - 15% ABV, Select FROZEN COCKTAIL MAX for drinks containing 20% ABV.

1. Add Alcohol

Using spirits up to 40% ABV



- Vodka
- Gin/flavoured gin
- Rum/flavoured rum
- Whiskey
- Bourbon
- Tequila
- Pimms

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS	10-12 SERVINGS
115ml - 145ml	225ml - 290ml	340ml - 435ml	450ml - 580ml

2. Pick a Mixer

Choose a base for your cocktail.



- Cola or soft drink of choice
- Lemonade
- Tonic
- Fresh fruit juice
- Ginger beer
- Coconut milk

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS	10-12 SERVINGS
565ml - 595ml	1130ml - 1195ml	1695ml - 1790ml	2260ml - 2390ml

3. Select

SlushAssist will sense the ingredients for 10-15 minutes and then determine the optimal temperature setting. If desired, adjust the temperature for your perfect frozen drink texture.

4. Dispense and Enjoy!

Pull the dispense handle fully open to serve the slush. Garnish as desired and enjoy!

TIPS, TRICKS & TROUBLESHOOTING

Minimum input = 710ml Maximum input = 2840ml

For the best dispensing experience, fill the unit to the max-fill line (2840ml).



DO NOT add hot ingredients, ice, or solid ingredients like fruit, ice cream, or frozen fruit.



All inputs must contain at least 5g of sugar per 100ml.*

NOTE: Pre-frozen ingredients taste sweeter. Worried your drink might be too sweet? Don't worry, it won't taste as sweet after you freeze and slush it into a frozen drink.



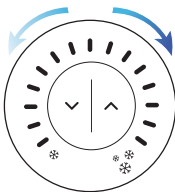
For the frostiest results, chill serving glasses before dispensing your SLUSHi creations.



When using the **FROZEN COCKTAIL** program, all premade inputs must contain between **2.8% and 15% alcohol.****



When using the **FROZEN COCKTAIL MAX** program, all premade inputs can contain up to **20% alcohol.****



For your ideal texture, use the Temperature Control buttons to adjust.



For best results, chill liquid(s) before adding to the unit.

TROUBLESHOOTING RECIPE NOT SLUSHING?

If your recipe has not reached the desired texture after 60 minutes, press the up arrow 1-2 times to make temperature colder. Wait 5-10 minutes to test the recipe. If the texture still isn't what you desire, repeat one more time. Repeat until desired texture is achieved.

SLUSH NOT DISPENSING?

For the best dispensing experience, fill the unit to the max fill line and ensure the unit is running. For a smoother dispense experience, press the down arrow 1-2 times to make the temperature warmer. More sippable frozen drinks will dispense more smoothly.

Refer to page 14 for ADD SUGAR alert information.

Refer to page 14 for ADD WATER alert information.

Refer to the black and white instruction booklet to see more troubleshooting advice, or contact our customer service helpline on 0800 862 0453.

*Refer to page 14 for more details.

**Refer to page 16 for more details.

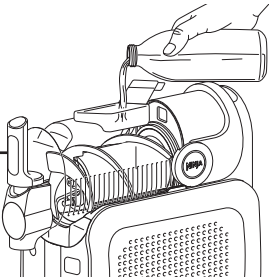
POUR &
SLUSH

SLUSHASSIST

NO-PREP SLUSHES

SIMPLY FILL & SELECT

Add 710-2840ml to the unit, then select desired preset.



PRESET	PREPARED DRINK		DIRECTIONS
SLUSHASSIST 2-3 SERVINGS 20-25 MINUTES 4-6 SERVINGS 35-40 MINUTES 7-9 SERVINGS 45-50 MINUTES 10-12 SERVINGS 50-60 MINUTES	NON-ALCOHOLIC BEVERAGES: Soft drinks Fruit Punch Sports Drinks Energy Drinks Kombucha Lemonade Cranberry Juice Orange Juice Watermelon Juice Tropical Juice Apple Juice Bottled Pre-made Smoothies Pineapple Juice Grape Juice Cherry Juice	ALCOHOLIC BEVERAGES: Hard Seltzer Beer Cider Hard Lemonade Wine (White or Rose) PRE-MIXED: Margaritas Paloma Moscow Mule Gin and Tonic NOTE: Pre-mixed can slush up to 20% ABV	Select SLUSHASSIST . In SLUSHASSIST, the unit will sense ingredients and in 10-15 minutes set the determined temperature for your beverage. If desired, adjust temperature after it is set.

Refer to page 14 to ensure your recipe meets required sugar content.

Refer to the Diet and Low-Sugar Tip on page 15 when using diet and low-sugar beverages.

Refer to page 16 to ensure your recipes are within Alcohol Guidelines.

Refer to page 40 for the Create Your Own Milkshake chart.

FROZEN BLOOD ORANGE MARGARITA

KICKSTARTER

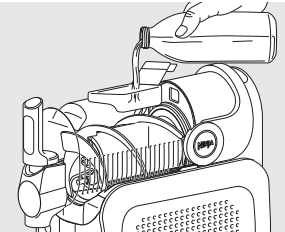
INGREDIENTS

*based on an average serving size of 275ml

2-3 SERVINGS* approx. 30 minutes	4-6 SERVINGS* approx. 40 minutes	7-9 SERVINGS* approx. 50 minutes	10-12 SERVINGS* approx. 60 minutes
100ml Tequila blanco 20ml triple sec 520ml blood orange juice, chilled 60ml fresh lime juice, chilled 15g agave	195ml Tequila blanco 40ml triple sec 1030ml blood orange juice, chilled 120ml fresh lime juice, chilled 25g agave	290ml Tequila blanco 60ml triple sec 1550ml blood orange juice, chilled 180ml fresh lime juice, chilled 35g agave	390ml Tequila blanco 80ml triple sec 2065ml blood orange juice, chilled 240ml fresh lime juice, chilled 50g agave

DIRECTIONS

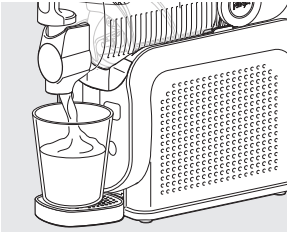
Prior to starting recipe, refer to pages 10 and 11 for assembly and unit interaction information.



1. In a large jug, combine all ingredients. Pour mixture into the vessel.



2. Select SLUSHASSIST.
The unit will sense ingredients for 10-15 minutes and set the texture for your beverage. If desired, adjust texture after it is set using temperature control buttons



3. Once frozen drink reaches optimal temperature unit will beep, temperature LEDs will remain solid and “**ENJOY**” will appear. Serve immediately.

TIP: Adjust the texture using the temperature control up and down arrows for your perfect frozen drink texture. For thinner, more sippable frozen drinks, press the down arrow 1-2 times to make the temperature warmer. For thicker drinks, press the up arrow 1-2 times to make the temperature colder.

TEMPERATURE PROGRESS: Temperature Control LEDs pulse showing progress to reach your selected temperature. Unit will beep and LEDs will remain solid once frozen drink reaches temperature.



SLUSHASSIST

MAKE IT A MOCKTAIL: Remove the tequila and triple sec and replace with equal volumes of alcohol free equivalent. Select **SLUSHASSIST**.



SLUSHASSIST



ENGLISH

FROZEN BUCKS FIZZ

KICKSTARTER

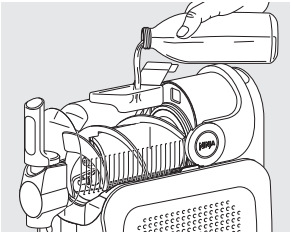
INGREDIENTS

*based on an average serving size of 275ml

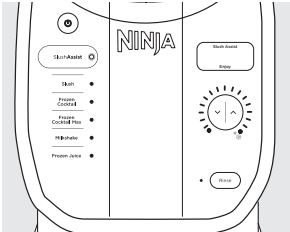
2-3 SERVINGS* approx. 25 minutes	4-6 SERVINGS* approx. 35 minutes	7-9 SERVINGS* approx. 40 minutes	10-12 SERVINGS* approx. 45 minutes
355ml orange juice, chilled 355ml sparkling wine, Champagne, Prosecco, or Cava, chilled	710ml orange juice, chilled 710ml sparkling wine, Champagne, Prosecco, or Cava, chilled	1065ml orange juice, chilled 1065ml sparkling wine, Champagne, Prosecco, or Cava, chilled	1420ml orange juice, chilled 1420ml sparkling wine, Champagne, Prosecco, or Cava, chilled

DIRECTIONS

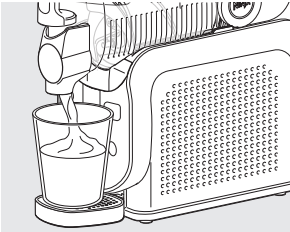
Prior to starting recipe, refer to pages 10 and 11 for assembly and use information.



1. Pour all ingredients into the vessel.



2. Select **SLUSHASSIST**. The unit will sense ingredients for 10–15 minutes and set the texture for your beverage. If desired, adjust texture after it is set using temperature control buttons.



3. Once frozen drink reaches optimal temperature unit will beep, temperature LEDs will remain solid and “**ENJOY**” will appear. Garnish and serve immediately

TIP: Adjust the texture using the temperature control up and down arrows for your perfect frozen drink texture. For thinner, more sippable frozen drinks, press the down arrow 1–2 times to make the temperature warmer. For thicker drinks, press the up arrow 1–2 times to make the temperature colder.

TEMPERATURE PROGRESS: Temperature Control LEDs pulse showing progress to reach your selected temperature. Unit will beep and LEDs will remain solid once frozen drink reaches temperature.



SLUSHASSIST

Use any juice (e.g. peach, grapefruit) and swap in any sparkling wine (e.g. champagne, cava) for the prosecco. Select **SLUSHASSIST**.

MAKE IT A MOCKTAIL: Swap out the champagne for sparkling white grape juice and run on the **SLUSHASSIST** program.

SLUSHASSIST



ENGLISH



COLA OR DIET COLA SLUSH

KICKSTARTER

COLA SLUSH INGREDIENTS

*based on an average serving size of 275ml

All inputs must contain at least 5g or sugar per 100ml

2-3 SERVINGS* approx. 20 minutes	4-6 SERVINGS* approx. 35 minutes	7-9 SERVINGS* approx. 40 minutes	10-12 SERVINGS* approx. 45 minutes
-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------------

710ml of cola, chilled

1420ml of cola, chilled

2130ml of cola, chilled

2840ml of cola, chilled

DIET COLA SLUSH INGREDIENTS *based on an average serving size of 275ml

2-3 SERVINGS* approx. 20 minutes	4-6 SERVINGS* approx. 35 minutes	7-9 SERVINGS* approx. 40 minutes	10-12 SERVINGS* approx. 40 minutes
-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------------

710ml diet / low-sugar cola, chilled

35g erythritol

25ml lemon juice, chilled
pinch salt

1420ml diet / low-sugar cola, chilled

70g erythritol

50ml lemon juice, chilled
1/4 teaspoon salt

2130ml diet / low-sugar cola, chilled

105g erythritol

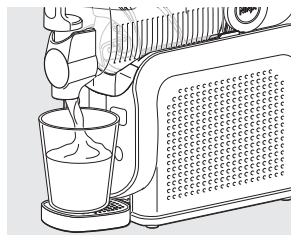
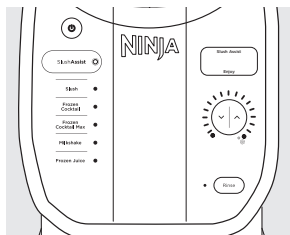
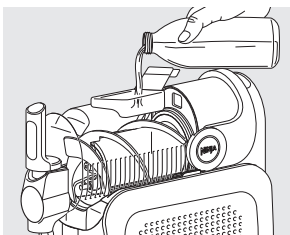
75ml lemon juice, chilled
2/3 teaspoon salt

2750ml diet / low-sugar cola, chilled

140g erythritol

100ml lemon juice, chilled
3/4 teaspoon salt

DIRECTIONS



FOR COLA

1. Pour cola into the vessel.

FOR DIET COLA

1. In a large jug, whisk together all ingredients until combined and erythritol is fully dissolved. Pour mixture into the vessel.

2. Select **SLUSHASSIST**.

The unit will sense ingredients for 10-15 minutes and set the texture for your beverage. If desired, adjust texture after it is set using temperature control buttons.

3. Once frozen drink reaches optimal temperature unit will beep, temperature LEDs will remain solid and **"ENJOY"** will appear. Serve immediately.

TEMPERATURE PROGRESS: Temperature Control LEDs pulse showing progress to reach your selected temperature. Unit will beep and LEDs will remain solid once frozen drink reaches temperature.

SLUSHASSIST



Use Any Fizzy Drink

(ensure this does not contain artificial sweetener, unless using the Diet recipe containing erythritol.)

SLUSHASSIST



TROPICAL JUICE SLUSH

KICKSTARTER

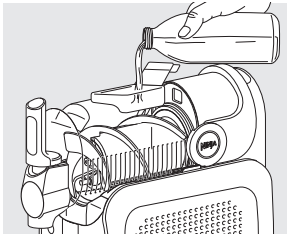
INGREDIENTS

*based on an average serving size of 275ml

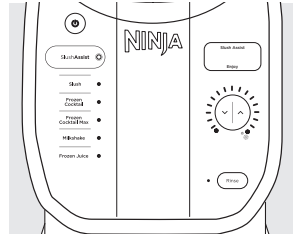
2-3 SERVINGS* approx. 20 minutes	4-6 SERVINGS* approx. 30 minutes	7-9 SERVINGS* approx. 40 minutes	10-12 SERVINGS* approx. 45 minutes
710ml Tropical Juice Blend, chilled	1420ml Tropical Juice Blend, chilled	2130ml Tropical Juice Blend, chilled	2840ml Tropical Juice Blend, chilled

DIRECTIONS

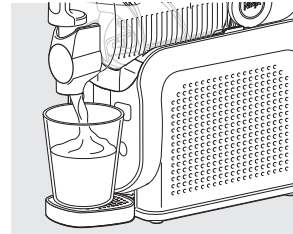
Prior to starting recipe, refer to pages 10 and 11 for assembly and use information.



1. Pour tropical juice blend into the vessel.



2. Select **SLUSHASSIST**. The unit will sense ingredients for 10-15 minutes and set the texture for your beverage. If desired, adjust texture after it is set using temperature control buttons.



3. Once frozen drink reaches optimal temperature unit will beep, temperature LEDs will remain solid and “**ENJOY**” will appear. Garnish and serve immediately.

TIP: Adjust the texture using the temperature control up and down arrows for your perfect frozen drink texture. For thinner, more sippable frozen drinks, press the down arrow 1-2 times to make the temperature warmer. For thicker drinks, press the up arrow 1-2 times to make the temperature colder.

TEMPERATURE PROGRESS:

Temperature Control LEDs pulse showing progress to reach your selected temperature. Unit will beep and LEDs will remain solid once frozen drink reaches temperature.



Use any juice or combination of juices (e.g. passionfruit, apple, grapefruit). Select **SLUSHASSIST**.





KID FRIENDLY

SALTED CARAMEL MILKSHAKE

KICKSTARTER

SLUSHASSIST



MAKE IT DAIRY FREE:

Swap whole milk for unsweetened plant-based milk and double cream for plant based cream. Select **SLUSHASSIST**. Using plant based products will result in an icy texture.

TIP: Add maple syrup or Agave for added sweetness if desired.

TIP: When using the **Milkshake** recipe, dispense contents within 30 minutes of the preset ending to avoid a foamy output.

TIP: Adjust the texture using the temperature control up and down arrows for your perfect frozen drink texture. For thinner, more sippable frozen drinks, press the down arrow 1-2 times to make the temperature warmer. For thicker drinks, press the up arrow 1-2 times to make the temperature colder.

TEMPERATURE PROGRESS:

Temperature Control LEDs pulse showing progress to reach your selected temperature. Unit will beep and LEDs will remain solid once frozen drink reaches temperature.

INGREDIENTS

*based on an average serving size of 275ml

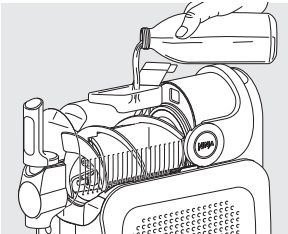
2-3 SERVINGS* approx. 30 minutes	4-6 SERVINGS* approx. 40 minutes	7-9 SERVINGS* approx. 50 minutes	10-12 SERVINGS* approx. 60 minutes
710ml whole milk, chilled	1,420ml whole milk, chilled	1,820ml whole milk, chilled	2,420ml whole milk, chilled
70g caramel syrup	140g caramel syrup	210g caramel syrup	280g caramel syrup
30g double cream	55g double cream	85g double cream	115g double cream
2 tablespoons vanilla extract	3 tablespoons vanilla extract	4 tablespoons vanilla extract	5 tablespoons vanilla extract
1/2 teaspoon sea salt	1 teaspoon sea salt	1 1/2 teaspoons sea salt	2 teaspoons sea salt

TOPPINGS (optional)

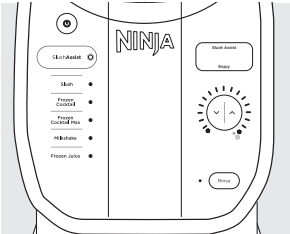
Whipped cream
Caramel sauce

DIRECTIONS

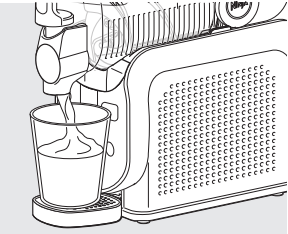
Prior to starting recipe, refer to pages 10 and 11 for assembly and use information.



1. In a jug or large bowl, whisk together all ingredients until combined. Pour mixture into the vessel.



2. Select **SLUSHASSIST**. The unit will sense ingredients for 10-15 minutes and set the texture for your beverage. If desired, adjust texture after it is set using temperature control buttons.



3. Once frozen drink reaches optimal temperature unit will beep, temperature LEDs will remain solid and **"ENJOY"** will appear. Garnish and serve immediately.

SLUSHASSIST



ENGLISH

SPICED APPLE & CINNAMON SLUSH



INGREDIENTS

*based on an average serving size of 275ml

2-3 SERVINGS* approx. 20 minutes	4-6 SERVINGS* approx. 30 minutes
355ml apple juice, chilled 355ml ginger ale, chilled 1/2 teaspoon ground cinnamon	710ml apple juice, chilled 710ml ginger ale, chilled 1 teaspoon ground cinnamon
7-9 SERVINGS* approx. 45 minutes	10-12 SERVINGS* approx. 55 minutes
1065ml apple juice, chilled 1065ml ginger ale, chilled 1 1/2 teaspoons ground cinnamon	1420ml apple juice, chilled 1420ml ginger ale, chilled 2 teaspoons ground cinnamon

DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 10 and 11 for assembly and unit interaction information.

1. In a jug or large bowl, whisk together all ingredients until fully combined. Pour mixture into the vessel.
2. Select **SLUSHASSIST**. The unit will sense ingredients for 10-15 minutes and set the texture for your beverage. If desired, adjust texture after it is set using temperature control buttons.
3. Once frozen drink reaches optimal temperature unit will beep, temperature LEDs will remain solid and “**ENJOY**” will appear. Garnish and serve immediately.

TIP: Adjust the texture using the temperature control up and down arrows for your perfect frozen drink texture. For thinner, more sippable frozen drinks, press the down arrow 1-2 times to make the temperature warmer. For thicker drinks, press the up arrow 1-2 times to make the temperature colder.

TEMPERATURE PROGRESS: Temperature Control LEDs pulse showing progress to reach your selected temperature. Unit will beep and LEDs will remain solid once frozen drink reaches temperature.



Use ginger beer instead of ginger ale, or omit cinnamon if preferred. Select **SLUSHASSIST**.

CITRUS CRUSH SLUSH



INGREDIENTS

*based on an average serving size of 275ml

2-3 SERVINGS* approx. 20 minutes	4-6 SERVINGS* approx. 30 minutes
355ml grapefruit juice, chilled 355ml orange juice, chilled	710ml grapefruit juice, chilled 710ml orange juice, chilled
7-9 SERVINGS* approx. 40 minutes	10-12 SERVINGS* approx. 30 minutes
1065ml grapefruit juice, chilled 1065ml orange juice, chilled	1420ml grapefruit juice, chilled 1420ml orange juice, chilled

DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 10 and 11 for assembly and unit interaction information.

1. Pour ingredients into the vessel.
2. Select **SLUSHASSIST**. The unit will sense ingredients for 10-15 minutes and set the texture for your beverage. If desired, adjust texture after it is set using temperature control buttons.
3. Once frozen drink reaches optimal temperature unit will beep, temperature LEDs will remain solid and “**ENJOY**” will appear. Garnish and serve immediately .

TIP: Adjust the texture using the temperature control up and down arrows for your perfect frozen drink texture. For thinner, more sippable frozen drinks, press the down arrow 1-2 times to make the temperature warmer. For thicker drinks, press the up arrow 1-2 times to make the temperature colder.

TEMPERATURE PROGRESS: Temperature Control LEDs pulse showing progress to reach your selected temperature. Unit will beep and LEDs will remain solid once frozen drink reaches temperature.



Use any citrus juice (e.g. lemonade, limeade, mandarin) if preferred. Select **SLUSHASSIST**.



KID FRIENDLY

VANILLA MILKSHAKE

INGREDIENTS

*based on an average serving size of 275ml

2-3 SERVINGS* approx. 30 minutes	4-6 SERVINGS* approx. 40 minutes
600ml whole milk, chilled	1200ml whole milk, chilled
60g caster sugar	115g caster sugar
2 tablespoons single cream	55ml single cream
2 tablespoons vanilla extract	4 tablespoons vanilla extract
7-9 SERVINGS* approx. 50 minutes	10-12 SERVINGS* approx. 60 minutes
1800ml whole milk, chilled	2400ml whole milk, chilled
170g caster sugar	230g caster sugar
85ml single cream	115ml single cream
6 tablespoons vanilla extract	8 tablespoons vanilla extract

TOPPING (optional)

Whipped cream

- TIP:** Add maple syrup or Agave for added sweetness if desired.
- TIP:** When using the Milkshake recipe, dispense contents within 30 minutes of the preset ending to avoid a foamy output.
- TIP:** Adjust the texture using the temperature control up and down arrows for your perfect frozen drink texture. For thinner, more sippable frozen drinks, press the down arrow 1-2 times to make the temperature warmer. For thicker drinks, press the up arrow 1-2 times to make the temperature colder.
- TEMPERATURE PROGRESS:** Temperature Control LEDs pulse showing progress to reach your selected temperature. Unit will beep and LEDs will remain solid once frozen drink reaches temperature.

SLUSHASSIST



ENGLISH

DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 10 and 11 for assembly and unit interaction information.

1. In a jug or large bowl, whisk together all ingredients until combined and sugar is fully dissolved. Pour mixture into the vessel.
2. Select **SLUSHASSIST**. The unit will sense ingredients for 10-15 minutes and set the texture for your beverage. If desired, adjust texture after it is set using temperature control buttons.
3. Once frozen drink reaches optimal temperature unit will beep, temperature LEDs will remain solid and **“ENJOY”** will appear. Garnish and serve immediately.

SLUSHASSIST



MAKE IT DAIRY FREE:
Swap whole milk for unsweetened plant-based milk and double cream for plant based cream. Select **SLUSHASSIST**. Using plant based products will result in an icy texture.

COFFEE FRAPPÉ



INGREDIENTS

*based on an average serving size of 275ml

2-3 SERVINGS* approx. 20 minutes	4-6 SERVINGS* approx. 30 minutes
355ml whole milk, chilled 1 tablespoon double cream 345ml black coffee, chilled 65g caster sugar	705ml whole milk, chilled 2 tablespoons double cream 690ml black coffee, chilled 125g caster sugar
7-9 SERVINGS* approx. 40 minutes	10-12 SERVINGS* approx. 45 minutes
1060ml whole milk, chilled 50ml double cream 1030ml black coffee, chilled 185g caster sugar	1410ml whole milk, chilled 65ml double cream 1375ml black coffee, chilled 250g caster sugar

TOPPINGS (optional)

Whipped cream
Chocolate sauce
Caramel sauce

TIP: When using the Milkshake recipe, dispense contents within 30 minutes of the preset ending to avoid a foamy output.

TIP: Adjust the texture using the temperature control up and down arrows for your perfect frozen drink texture. For thinner, more sippable frozen drinks, press the down arrow 1-2 times to make the temperature warmer. For thicker drinks, press the up arrow 1-2 times to make the temperature colder.

TEMPERATURE PROGRESS: Temperature Control LEDs pulse showing progress to reach your selected temperature. Unit will beep and LEDs will remain solid once frozen drink reaches temperature.

DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 10 and 11 for assembly and unit interaction information.

1. In a jug or large bowl, whisk together all ingredients until combined and sugar is fully dissolved.
2. Pour mixture into the vessel.
3. Select **SLUSHASSIST**. The unit will sense ingredients for 10-15 minutes and set the texture for your beverage. If desired, adjust texture after it is set using temperature control buttons.
3. Once frozen drink reaches optimal temperature unit will beep, temperature LEDs will remain solid and **“ENJOY”** will appear. Garnish and serve immediately.



MAKE IT DAIRY FREE:

Swap whole milk for unsweetened plant based milk, and double cream with plant based cream. Select **SLUSHASSIST**. Using plant based products will result in an icy texture.

FROZEN COSMOPOLITAN



INGREDIENTS

*based on an average serving size of 275ml

2-3 SERVINGS* approx. 20 minutes	4-6 SERVINGS* approx. 30 minutes
100ml vodka 20ml triple sec 545ml cranberry juice, chilled 45ml fresh lime juice, chilled 15g agave	205ml vodka 45ml triple sec 1090ml cranberry juice, chilled 85ml fresh lime juice, chilled 25g agave
7-9 SERVINGS* approx. 40 minutes	10-12 SERVINGS* approx. 50 minutes
305ml vodka 65ml triple sec 1635ml cranberry juice, chilled 130ml fresh lime juice, chilled 40g agave	410ml vodka 85ml triple sec 2180ml cranberry juice, chilled 170ml fresh lime juice, chilled 55g agave

TIP: Adjust the texture using the temperature control up and down arrows for your perfect frozen drink texture. For thinner, more sippable frozen drinks, press the down arrow 1-2 times to make the temperature warmer. For thicker drinks, press the up arrow 1-2 times to make the temperature colder.

TEMPERATURE PROGRESS: Temperature Control LEDs pulse showing progress to reach your selected temperature. Unit will beep and LEDs will remain solid once frozen drink reaches temperature.

DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 10 and 11 for assembly and unit interaction information.

1. Pour all ingredients into the vessel.
2. Select **SLUSHASSIST**. The unit will sense ingredients for 10-15 minutes and set the texture for your beverage. If desired, adjust texture after it is set using temperature control buttons.
3. Once frozen drink reaches optimal temperature unit will beep, temperature LEDs will remain solid and **“ENJOY”** will appear. Garnish and serve immediately.



MAKE IT A MOCKTAIL:

Remove the vodka and triple sec and replace with equal volumes of alcohol free equivalent. Select **SLUSHASSIST**.

ESPRESSO MARTINI

INGREDIENTS

*based on an average serving size of 275ml

2-3 SERVINGS* approx. 20 minutes	4-6 SERVINGS* approx. 20 minutes
100ml vodka	200ml vodka
25g caster sugar	50g caster sugar
20ml coffee liqueur	45ml coffee liqueur
590ml black coffee, chilled	1180ml black coffee, chilled
7-9 SERVINGS* approx. 20 minutes	10-12 SERVINGS* approx. 20 minutes
305ml vodka	400ml vodka
75g caster sugar	100g caster sugar
65ml coffee liqueur	90ml coffee liqueur
1765ml black coffee, chilled	2350ml black coffee, chilled

TIP: Adjust the texture using the temperature control up and down arrows for your perfect frozen drink texture. For thinner, more sippable frozen drinks, press the down arrow 1-2 times to make the temperature warmer. For thicker drinks, press the up arrow 1-2 times to make the temperature colder.

TEMPERATURE PROGRESS: Temperature Control LEDs pulse showing progress to reach your selected temperature. Unit will beep and LEDs will remain solid once frozen drink reaches temperature.



SLUSHASSIST

MAKE IT A MOCKTAIL: Remove the vodka and coffee liqueur and replace with equal volumes of alcohol free equivalent. Select **SLUSHASSIST**.

DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 10 and 11 for assembly and unit interaction information.

1. In a jug or large bowl, whisk together all ingredients until combined and sugar is fully dissolved.
2. Pour mixture into the vessel.
3. Select **SLUSHASSIST**. The unit will sense ingredients for 10-15 minutes and set the texture for your beverage. If desired, adjust texture after it is set using temperature control buttons.
4. Once frozen drink reaches optimal temperature unit will beep, temperature LEDs will remain solid and “**ENJOY**” will appear. Serve immediately.



CREATE YOUR OWN SLUSH

SLUSHASSIST

with prepared drinks

TOTAL TIME: 2-3 SERVINGS: 20 MINUTES | 4-6 SERVINGS: 30 MINUTES | 7-9 SERVINGS: 40 MINUTES | 10-12 SERVINGS: 55 MINUTES

*based on an average serving size of 275ml

PICK A RECIPE	CHOOSE FLAVOUR 1 AND CORRESPONDING SERVING AMOUNT TO VESSEL					CHOOSE FLAVOUR 2 AND CORRESPONDING SERVING AMOUNT TO VESSEL					Pour mixture into vessel, then select SLUSHASSIST. The unit will sense ingredients for 10-15 minutes and set the temperature for your beverage. If desired, adjust temperature after it is set using the temperature control buttons.
FLAVOUR COMBO	FLAVOUR 1	2-3 SERVINGS*	4-6 SERVINGS*	7-9 SERVINGS*	10-12 SERVINGS*	FLAVOUR 2	2-3 SERVINGS*	4-6 SERVINGS*	7-9 SERVINGS*	10-12 SERVINGS*	
PEACH ICED TEA	Iced Tea	520ml	1035ml	1550ml	2070ml	Peach juice	190ml	385ml	580ml	770ml	
POMEGRANATE ICED TEA						Pomegranate juice					
PINEAPPLE ICED TEA						Pineapple juice					
PASSION FRUIT ICED TEA						Passionfruit juice drink					
MANGO ICED TEA						Mango juice					
ICED LEMON TEA	Lemonade	520ml	1035ml	1550ml	2070ml	Sweetened ice tea	190ml	385ml	580ml	770ml	
MANGO LEMONADE						Mango juice					
PEACH LEMONADE						Peach juice					
ORANGE LEMONADE						Orange juice					
CRANBERRY ORANGE	Orange juice										

CREATE YOUR OWN MILKSHAKE



with syrup, milk powder, flavoured milk, and store-bought coffee drinks

TOTAL TIME: 2-3 SERVINGS: 20 MINUTES | 4-6 SERVINGS: 30 MINUTES | 7-9 SERVINGS: 40 MINUTES | 10-12 SERVINGS: 50 MINUTES

*based on an average serving size of 275ml

2-3 SERVINGS*		4-6 SERVINGS*		7-9 SERVINGS*		10-12 SERVINGS*		MIX	POUR	DISPENSE
FLAVOURED SYRUPS/SAUCES	710ml whole milk 2 tablespoons flavoured 2 tablespoons double cream 1 teaspoon vanilla extract 2 tablespoons granulated sugar syrups / sauces	1230ml whole milk 70g granulated sugar 85ml double cream 1 tablespoons vanilla 80ml flavoured syrups	1850ml whole milk 105g granulated sugar 125ml double cream 2 tablespoons vanilla 120ml flavoured syrups	2465ml whole milk 145g granulated sugar 170ml double cream 3 tablespoons vanilla 160ml flavoured syrups / sauces	In a pitcher or large bowl, whisk together all ingredients until dissolved and combined.	Pour mixture into vessel, then select SLUSHASSIST. The unit will sense ingredients for 10-15 minutes and set the temperature for your beverage. If desired, adjust temperature after it is set using the temperature control buttons.	Dispense and enjoy.			
	FLAVOUR INSPIRATION Strawberry, caramel, chocolate, coffee									
FLAVOURED MILK POWDERS	3 – 4 tablespoons drink powder 680ml whole milk 2 tablespoons double cream	70g drink powder 1340ml whole milk 80ml double cream	110g drink powder 2010ml whole milk 120ml double cream	140g drink powder 2675ml whole milk 160ml double cream						
	FLAVOUR INSPIRATION Chocolate milk, strawberry milk, hot cocoa									
FLAVOURED MILKS	685ml flavoured milk 2 tablespoons double cream	1340ml flavoured milk 80ml double cream	2010ml flavoured milk 115ml double cream	2300ml flavoured milk 135ml double cream						
	FLAVOUR INSPIRATION Chocolate milk, strawberry milk, coffee milk									
STORE-BOUGHT COFFEE DRINKS	685ml store-bought coffee drink 2 tablespoons double cream	1340ml store-bought coffee drink 80ml double cream	2010ml store-bought coffee drink 120ml double cream	2680ml store-bought coffee drink 160ml double cream						
	FLAVOUR INSPIRATION: Store-bought bottled frappés, mochas, sweetened iced coffee drinks, cappuccinos, lattes, macchiatos, matcha lattesw									

TIP: Add maple syrup or Agave for added sweetness if desired.

TIP: When using the Milkshake recipe, dispense contents within 30 minutes of the preset ending to avoid a foamy output.



MAKE IT DAIRY FREE:
Swap whole milk for unsweetened plant based milk, and double cream with plant based cream. Select **SLUSHASSIST**. Using plant based products will result in an icy texture.

CREATE YOUR OWN FROZEN COCKTAIL

SLUSHASSIST

with juice or soft drink and alcohol

TOTAL TIME: 2-3 SERVINGS: 25 MINUTES | 4-6 SERVINGS: 35 MINUTES | 7-9 SERVINGS: 45 MINUTES | 10-12 SERVINGS: 60 MINUTES

*based on an average serving size of 275ml

PICK A RECIPE	ADD JUICE ACCORDING TO SERVING AMOUNT TO VESSEL					ADD ALCOHOL ACCORDING TO SERVING AMOUNT TO VESSEL					Pour mixture into vessel and Select SLUSHASSIST. The unit will sense ingredients for 10-15 minutes and set the texture for your beverage. If desired, adjust texture after it is set using temperature control buttons.
JUICE & ALCOHOL COMBO	JUICE	2-3 SERVINGS*	4-6 SERVINGS*	7-9 SERVINGS*	10-12 SERVINGS*	ALCOHOL (OR FLAVOURED ALCOHOL)	2-3 SERVINGS*	4-6 SERVINGS*	7-9 SERVINGS*	10-12 SERVINGS*	
BELLINI	Peach juice	HIGHER ALCOHOL				Champagne	HIGHER ALCOHOL				
SCREWDRIVER	Orange juice	570ml	1140ml	1710ml	2280ml	Vodka	140ml	280ml	420ml	560ml	
GREYHOUND	Grapefruit juice	LOWER ALCOHOL				Gin	LOWER ALCOHOL				
BLOODY MARY	Tomato juice	610ml	1210ml	1820ml	2430ml	Vodka	100ml	205ml	310ml	410ml	
APPLE CINNAMON WHISKEY	Apple Juice					Cinnamon whiskey					

*based on an average serving size of 275ml

PICK A RECIPE	ADD SODA ACCORDING TO SERVING AMOUNT TO VESSEL					ADD ALCOHOL ACCORDING TO SERVING AMOUNT TO VESSEL					Pour mixture into vessel and Select SLUSHASSIST. The unit will sense ingredients for 10-15 minutes and set the texture for your beverage. If desired, adjust texture after it is set using temperature control buttons.
SODA & ALCOHOL COMBO	SODA	2-3 SERVINGS*	4-6 SERVINGS*	7-9 SERVINGS*	10-12 SERVINGS*	ALCOHOL (OR FLAVOURED ALCOHOL)	2-3 SERVINGS*	4-6 SERVINGS*	7-9 SERVINGS*	10-12 SERVINGS*	
WHISKEY AND COKE	Coke	HIGHER ALCOHOL				Whiskey	HIGHER ALCOHOL				
RUM AND COKE	Coke	570ml	1140ml	1710ml	2280ml	Rum	140ml	280ml	420ml	560ml	
PALOMA	Grapefruit juice					Tequila					
WHISKEY GINGER	Ginger ale	LOWER ALCOHOL				Whiskey	LOWER ALCOHOL				
DARK AND STORMY	Ginger beer	610ml	1210ml	1820ml	2430ml	Rum	100ml	205ml	310ml	410ml	
SPIKED LEMONADE	Lemonade					Vodka					

OHNE EIS, OHNE MIXEN, VOLLES AROMA.

Wir präsentieren Ninja Slushi XL, die intelligente Slush-Eismaschine mit SlushAssist-Technologie. Du bist nur noch wenige Seiten von Rezepten, Tipps, Tricks und praktischen Hinweisen entfernt, die dir dabei helfen, den perfekten Slushi in 60 Minuten oder weniger zuzubereiten. Lass uns gleich ein paar Eisgetränke in deiner Küche zubereiten!



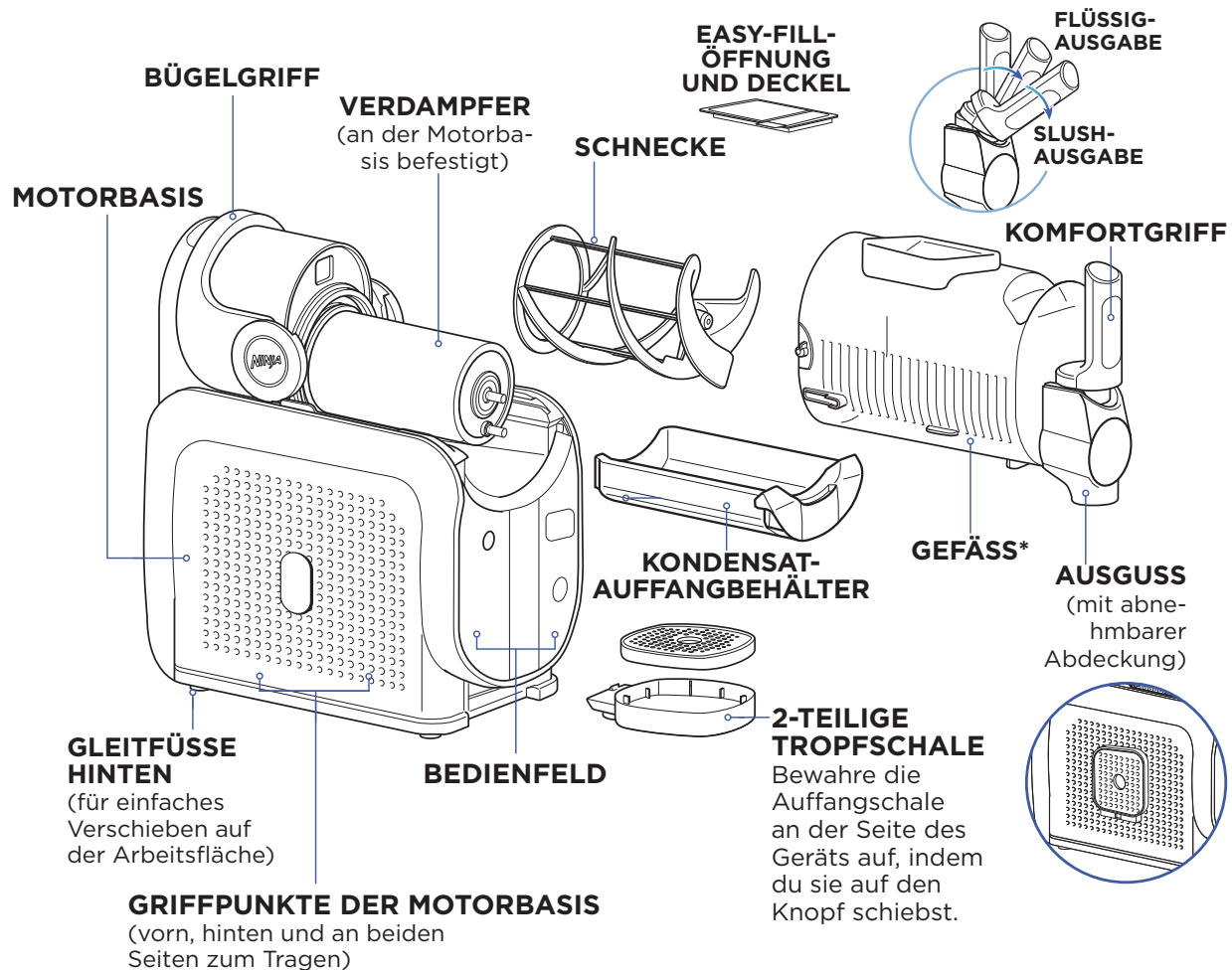
Scanne den QR-Code für praktische Tipps und Tricks zur Verwendung deiner Ninja Slushi XL Intelligenten Slush-Eismaschine.

INHALTSVERZEICHNIS

LIEFERUMFANG	46
SLUSHASSIT	48
VERWENDUNG DER VOREINSTELLUNGEN ANSTELLE VON SLUSHASSIST	49
DAS BEDIENFELD	50
ZUSAMMENBAU	52
DIE VERWENDUNG DES NINJA SLUSHI	53
DER SPÜLZYKLUS	54
AUSBAU UND REINIGUNG	55
ERFORDERLICHER ZUCKERGEHALT	56
DIÄT- UND ZUCKERARME GETRÄNKE	57
RICHTLINIEN ZUM ALKOHOLGEHALT	58
MIX & MATCH - ZEIT FÜR GEFRORENE COCKTAILS	59
TIPPS, TRICKS, FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG	60
SLUSHIS OHNE VORBEREITUNG	61
REZEPTE	62
GESTALTE DEINEN SLUSHI	80
KREIERE DEINEN MILCHSHAKE UND FRAPPÉ	82
GESTALTE DEINEN SLUSH MIT SCHUSS	84

LIEFERUMFANG

HINWEIS: Die Farben, Komponenten und Funktionen können je nach Modell variieren.



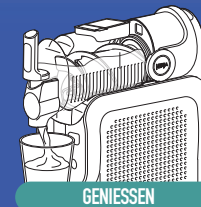
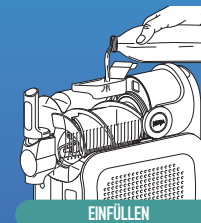
*710 ml Mindestfassungsvermögen für Flüssigkeiten. 2.840 ml maximales Fassungsvermögen für Flüssigkeiten.

PERFEKTE SLUSHIS GANZ UNKOMPLIZIERT

RapidChill PRO TECHNOLOGIE

Die Flüssigkeit wird um 360° um den Kühlzylinder gedreht, um flüssige Zutaten in ein perfektes Eisgetränk zu verwandeln.

Jetzt mit extratiefen Temperaturen und schnellerer Bereitstellung von Slush-Getränken



SLUSHASSIST TECHNOLOGIE

Erkennt und identifiziert Flüssigkeiten



Erkennt den Gefrierpunkt



Automatische Anpassung an die ideale Temperatur



Passt sich jedem Rezept an und sorgt jedes Mal für den perfekten Slush

VERWENDEN

SLUSHASSIST

SLUSHASSIST (SLUSHASSIST)-PROGRAMM

- Ein einzigartiges Programm, das Zutatenkombinationen erkennt, die Einstellungen automatisch anpasst und jedes Mal für optimale Slush-Ergebnisse sorgt. Perfekt für Kreationen zu Hause.
- Wenn **SLUSHASSIST** (SLUSHASSIST) ausgewählt ist, leuchten die zugehörigen LEDs blau. Auf der oberen rechten Anzeige des Bedienfelds wird „**SENSING**“ (ERKENNEN) angezeigt und die LEDs zur Temperaturanzeige drehen sich 10-15 Minuten lang im Uhrzeigersinn, während die optimale Slush-Konsistenz für das Getränk berechnet wird.
- Nach Abschluss von „**SENSING**“ (ERKENNEN) zeigt der LED-Temperaturregler die eingestellte Temperatur an und die Slush-Herstellung wird fortgesetzt. Sie können die Textur, falls gewünscht, nach Abschluss der Phase „**SENSING**“ (ERKENNEN) mit über die Aufwärts- und Abwärtspfeile anpassen.

FÜR NOCH BESSERE SLUSHES

Bei Auswahl von **SlushAssist** fülle das Gefäß mit der gleichen Flüssigkeit auf, die sich bereits im Gefäß befindet, um beste Ergebnisse zu erzielen.

ÄNDERUNGEN AM REZEPT?

Wenn Sie nach Abschluss der Stufe „**SENSING**“ (ERKENNEN) neue Zutaten hinzufügen oder die Zutaten Ihres Rezepts ändern, müssen Sie die Textur wahrscheinlich mithilfe des Temperaturreglers anpassen.** Behalten Sie die Konsistenz im Auge.

Wenn das Eisgetränk zu dünn ist, stellen Sie die Temperatur kälter ein, indem Sie den Aufwärtspfeil 1-2 Mal drücken. Warten Sie 5-10 Minuten, bis sich die Konsistenz verändert hat. Wenn das Eisgetränk zu dick ist, stellen Sie die Temperatur wärmer ein, indem Sie den Abwärtspfeil 1-2 Mal drücken. Warten Sie 5-10 Minuten, bis sich die Konsistenz verändert hat.

*Wurde Alkohol hinzugefügt, stelle die Temperatur kälter, indem du den Drehknopf ein oder zwei Klicks im Uhrzeigersinn drehst.

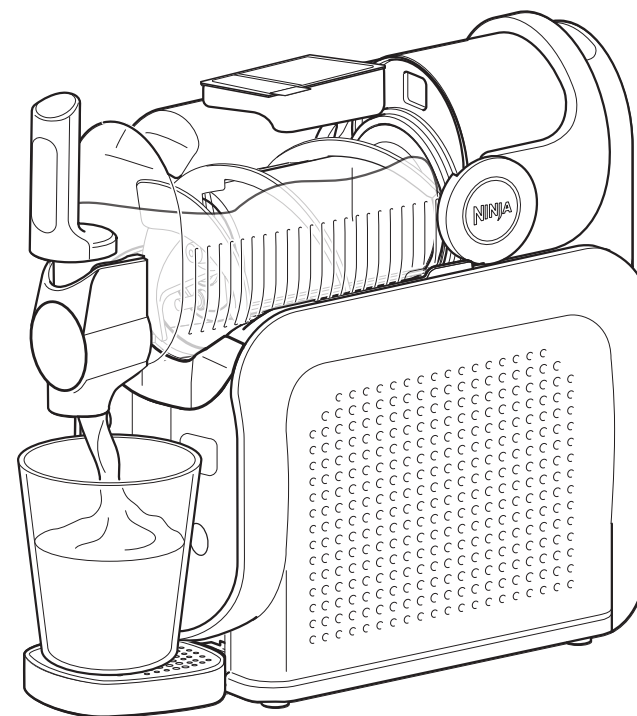
VERWENDUNG DER VOREINSTELLUNGEN ANSTELLE VON SLUSHASSIST

Verwendung von **SLUSHASSIST** :

Ganz gleich, ob du den Ninja SLUSHi zum ersten Mal verwendest oder neue Rezepte oder Zutaten ausprobierst, mit SLUSHASSIST (SLUSHASSIST) erhältst du immer ein perfektes Eisgetränk.

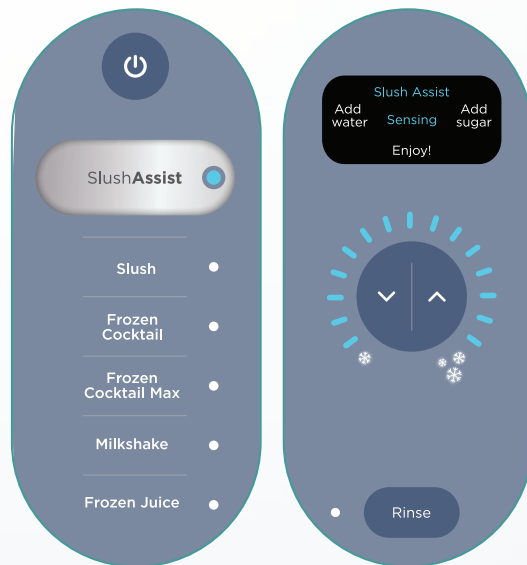
Voreinstellungen verwenden:

Wenn du die Temperatur für deinen Slush kennst, kannst du mit den Voreinstellungen direkt zur Temperatur springen und sie für die gewünschte Konsistenz anpassen.



HINWEIS: Die Farben, Komponenten und Funktionen können je nach Modell variieren.

DAS BEDIENFELD



NETZSCHALTER AUF DER RÜCKSEITE.

VOREINGESTELLTE PROGRAMME

5 Voreinstellungen für vorprogrammierte Temperaturen.
Die Texturen können Sie, falls erforderlich, jederzeit mit
dem Temperaturregler nachjustieren.

EINSTELLUNG DES TEMPERATURREGLERS

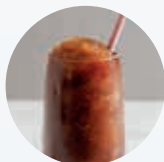
- Der Temperaturregler zeigt die Temperaturen von kalt (links) bis am kältesten (rechts) an. Nach Auswahl eines voreingestellten Programms wird die Zieltemperatur konstant und der linke LED-Bereich pulsiert. Wenn die jeweilige Temperatur erreicht ist, leuchten die LEDs. Ihr Slush ist fertig, wenn alle LEDs im Bereich durchgehend leuchten und oben rechts auf dem Bedienfeld „ENJOY“ (BEREIT ZUM GENIESSSEN) angezeigt wird.
- Stellen Sie die Textur über die Aufwärts- und Abwärtspfeile am Temperaturregler auf die perfekte Eisgetränke-Konsistenz ein.
- Drücken Sie für dünnere, trinkbarere Eisgetränke den Abwärtspfeil 1-2 Mal, um die Temperatur zu erhöhen.
- Drücken Sie für dickere Getränke den Aufwärtspfeil 1-2 Mal, um die Temperatur zu senken.

RINSE (DURCHSPÜLEN):

Bei diesem Zyklus wird das Gerät ohne Kühlung durchgespült.

**Auf Seite 56 findest du Warnhinweise zu
ADD SUGAR (ZUCKER HINZUFÜGEN).**

**Auf Seite 58 findest du Warnhinweise zu
ADD WATER (WASSER HINZUFÜGEN).**



SLUSH



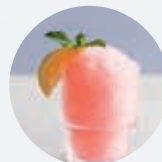
FROZEN COCKTAIL (GEFRORENER COCKTAIL)



**FROZEN COCKTAIL
MAX (GEFRORENER
COCKTAIL MAX)**



MILKSHAKE (MILCHSHAKE)



**FROZEN JUICE
(GEFRORENER SAFT)**

PROGRAMME UND VOREINSTELLUNGEN

6 Einstellungen mit RapidChill-Technologie für die perfekte Temperatur für Ihr ideales gefrorenes Getränk.

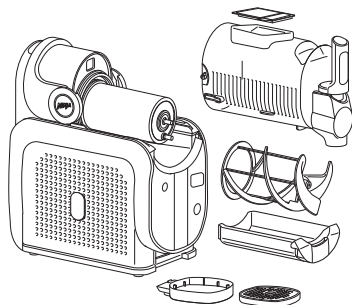
VOREINSTELLUNG	STANDARD-/OPTIMALE TEMPERATUR	FÜR	REZEPTIDEEN
SLUSHASSIST (SLUSHASSIST)		Neue Rezepte und Zutaten	Beliebige Kreation*
SLUSH (SLUSH)		Die Verwandlung deiner normalen Getränke zu etwas Besonderem	Cola
FROZEN COCKTAIL (GEFRORENER COCKTAIL)		Getränke mit bis zu 15 % Alkoholgehalt	Aperitifschorle
FROZEN COCKTAIL MAX (GEFRORENER COCKTAIL MAX)		Getränke mit bis zu 20 % Alkoholgehalt	Margarita
MILKSHAKE (MILCHSHAKE)		Cremigere Getränke auf Milchbasis	Vanille-Milchshake
FROZEN JUICE (GEFRORENER SAFT)		Die Verwandlung deiner natürlich gesüßten Getränke	Orangensaft

Jede Voreinstellung (außer SlushAssist) beginnt für eine ideale Konsistenz mit einer Standard-/Optimaltemperatur. Die Temperaturstufe kann für die perfekte Konsistenz deiner Eisgetränke angepasst werden.

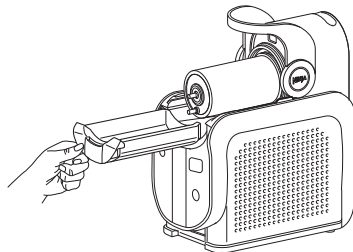
***Auf Seite 56 findest du Infos zum erforderlichen Zuckergehalt deiner Rezepte. Hinweise zu Diät- und zuckerarmen Getränken findest du auf Seite 57 unter den Tipps für Diät-/zuckerarme Getränke. Auf Seite 58 findest du Hinweise für den richtigen Alkoholgehalt deiner Rezepte**

ZUSAMMENBAU

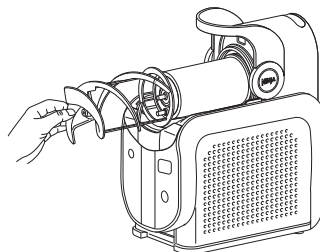
Das Gerät vor dem ersten Gebrauch mindestens 2 Stunden lang aufrecht stehen lassen.



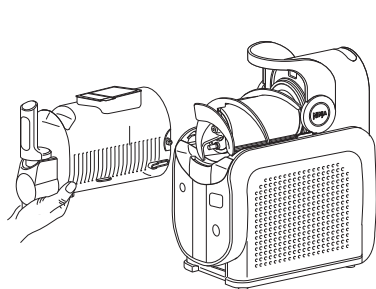
1. Stelle sicher, dass alle Teile vollständig gereinigt sind und die Motorbasis auf einer ebenen, festen Oberfläche steht.



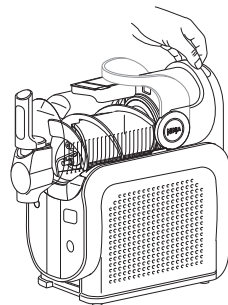
2. Setze den Kondensat-auffangbehälter unter dem Verdampfer ein, indem du ihn in die Schienenrillen schiebst.



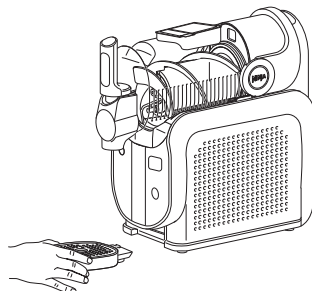
3. Setze die Schnecke ein, indem du sie über den Verdampfer schiebst, bis sie auf dem Stift sitzt.



4. Schiebe das Gefäß mit dem Bügelgriff in der oberen Position über die installierte Schnecke und den Verdampfer.



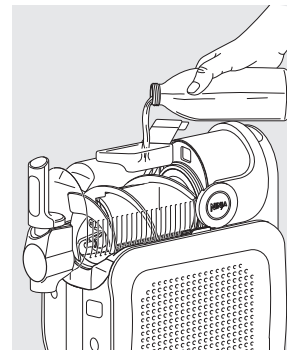
5. Sichere das Gefäß, indem du den Bügelgriff herunterdrückst, um das Gefäß zu arretieren.



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

DIE VERWENDUNG DES NINJA SLUSHI

Minimale Füllmenge = 710 ml Maximale Füllmenge = 2.840 ml

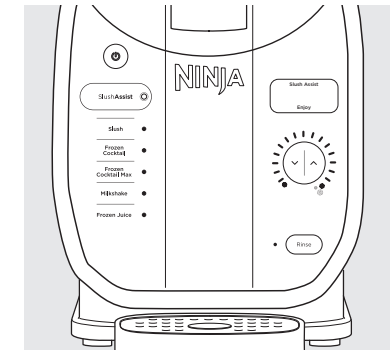


1. Schließe das Gerät an die Stromversorgung an.

2. Öffne den Deckel oben auf dem Gefäß.

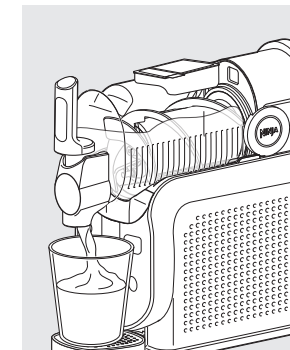
3. Fülle die Flüssigkeit(en) durch die Easy-Fill-Öffnung ein und schließe den Deckel. Um Leckagen und Verschüttungen zu vermeiden, vergewissere dich, dass das Gefäß eingerastet ist, bevor du Flüssigkeit hinzufügst.

4. Drücke die Ein/Aus-Taste zum Einschalten des Geräts.



5. Wähle **SLUSHASSIST (SLUSHASSIST)** oder eine Voreinstellung. Mit **SLUSHASSIST (SLUSHASSIST)** erkennt das Gerät die Zutaten, zeigt „**SENSING**“ (**ERKENNUNG**) an und stellt innerhalb von ca. 10 bis 15 Minuten die passende Temperatur für dein Getränk ein. Wählst du eine Voreinstellung, wird die ideale Temperatur sofort eingestellt und der Slush-Vorgang startet. Falls gewünscht, kannst du die Temperatur nachträglich anpassen.

6. Wenn das Eisgetränk seine Temperatur erreicht hat, piept das Gerät, die LEDs leuchten konstant und es erscheint „**ENJOY (BEREIT ZUM GENIESSSEN)**“.



7. Stelle einen Becher auf die Tropfschale unter dem Griff.

8. Zum Ausgießen ziehst du den Griff langsam bis zum Punkt **SLUSHAUSGABE**. Zum Anhalten den Griff wieder loslassen.

HINWEIS:

- Durch das Stoppen des Geräts werden auch die Schnecke und der Kühlprozess gestoppt. Das Gerät muss laufen, um den Inhalt auszugeben.
- Die LED-Anzeige für die Temperaturregelung blinkt während des Einfrierens des Eisgetränks auf das eingestellte Temperaturniveau. Sobald das Eisgetränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchten die LED-Anzeigen konstant und das Gerät gibt einen Signalton von sich. Das Gerät läuft weiter, um das Eisgetränk auf der idealen Temperatur zu halten und stets bereit zum Ausschenken zu sein.
- Die Getränkezubereitung kann je nach Zutaten, Menge und Ausgangstemperatur zwischen 15 und 50 Minuten dauern.
- **Gefrorene Zutaten schmecken süßer. Hast du Bedenken, dein Getränk könnte zu süß werden? Keine Sorge, es schmeckt nicht mehr so süß, nachdem du es eingefroren und zu einem Slushi-Eisgetränk verarbeitet hast.**

DER SPÜLZYKLUS

Bei diesem Zyklus wird das Gerät ohne Kühlung durchgespült. Nach Verwendung des Spülzyklus alle Teile von Hand um das Gerät nach jeder Nutzung gründlich zu reinigen.

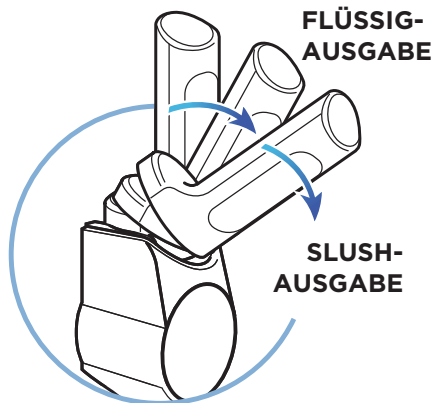
Wir empfehlen, deine Ninja Slushi XL nach jedem Gebrauch sofort zu reinigen und abzutrocknen.

1. Lasse das restliche Eisgetränk ab.
2. Beende die aktuelle Voreinstellung. Drücke die Taste **RINSE (DURCHSPÜLEN)**.
3. Fülle heißes Wasser bis zur **MAX FILL (MAXIMALE FÜLL)**-Markierung des Gefäßes (2.840 ml) ein.
4. Lass das Wasser sofort nach dem Einfüllen langsam über die „Flüssigausgabe“ aus dem Gerät ab. Bei Bedarf wiederholen. (Milchhaltige Zutaten erfordern ggf. zusätzliche Reinigungszyklen)
5. Drücke erneut die Taste **RINSE (DURCHSPÜLEN)**, um den Spülgang zu beenden.
6. Drücke die Ein/Aus-Taste zum Ausschalten des Geräts.

HINWEIS: Das Wasser läuft beim Ablassen schnell heraus. Verwende eine große Tasse oder Schüssel, um es aufzufangen.

HINWEIS: Bei der Verwendung von Milchprodukten empfehlen wir einen zusätzlichen Spülzyklus, um das Gerät von allen Rückständen zu befreien.

VERWENDUNG DER FLÜSSIGAUSGABE



Bei Verwendung der Funktion **RINSE (DURCHSPÜLEN)** sorgt die Flüssigausgabefunktion im Hebel für eine kontinuierliche Ausgabe in dein Glas oder Behälter.

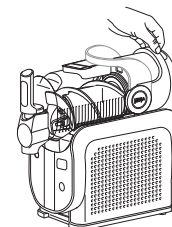
Bei der Ausgabe kleinerer Portionen und dickflüssigerer Getränke kann es zu einer langsameren und nicht einheitlichen Ausgabe kommen.

Bei der Ausgabe dünnflüssiger Getränke erfolgt die Ausgabe schneller.

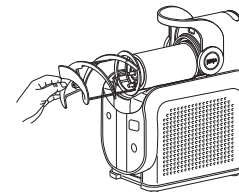
TIPP: Für eine optimale Ausgabe das Gefäß bis zur maximalen Höhe (2.840 ml) auffüllen. Stelle zudem sicher, dass das Programm während der Ausgabe läuft.

AUSBAU UND REINIGUNG

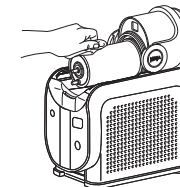
Für optimale Ergebnisse lasse einen Spülvorgang laufen, bevor du alle Teile ausbaust und reinigst. Um Leckagen und Verschüttungen zu vermeiden, vergewissere dich, dass das Gefäß vor dem Ausbau leer ist.



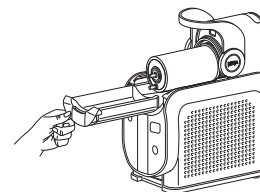
1. Entriegele den Bügelgriff, indem du ihn nach vorn ziehst und nimm das Gefäß ab, indem du es vorsichtig vom Gerät herunterziehst. Achte darauf, dass das Gefäß nach unten gekippt ist, damit Flüssigkeitsrückstände nicht zurück in das Gefäß laufen können. Anschließend beiseitestellen.



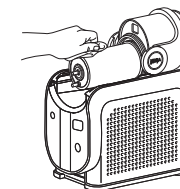
2. Nimm die Schnecke vom Verdampfer ab. Anschließend beiseitestellen.



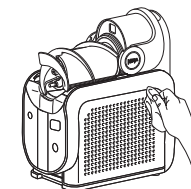
3. Wische den Verdampfer mit einem desinfizierten oder warmen, feuchten Tuch ab.



4. Schiebe den Kondensatuffangbehälter vorsichtig aus dem Gerät, da sich darin noch Flüssigkeitsrückstände befinden könnten. Anschließend beiseitestellen.



5. Wische das Gerät unter dem Verdampfer mit einem desinfizierten oder warmen, feuchten Tuch ab.
6. Wenn nötig, entferne die Tropfschale und/oder die Abdeckung des Ausgusses.
7. Reinige alle Einzelteile in warmem Seifenwasser von Hand. Bei Bedarf wiederholen, bis alle Teile vollständig sauber sind.



8. Wische die Motorbasis und den Verdampfer mit einem desinfizierten oder warmen, feuchten Tuch ab.
9. Lasse alle Einzelteile gründlich trocknen, bevor du das Gerät wieder zusammensetzt und/oder verstaust.

ERFORDERLICHER ZUCKERGEHALT

Alle Zutaten müssen mindestens 5 g Zucker pro 100 ml Portionsgröße enthalten, um ein vollständiges Einfrieren zu verhindern. Die Zutaten dürfen keine künstlichen Süßstoffe enthalten.

GESAMTMENGE DES REZEPTS	MENGE DES HINZUFÜGENDEN ZUCKERS (wenn ‚ADD SUGAR‘ angezeigt wird)
710ml	75 g
1.420ml	150 g
2.130ml	225 g
2.840ml	300 g

BEISPIEL FÜR DEN ZUCKERGEHALT:

Nährwerte (pro 100 ml)

Energie

235 kJ/55 kcal

Fett

0,5 g

Natrium

25 g

Kohlenhydrate

11 g

davon Zucker*

5 g

Protein

0,65 g

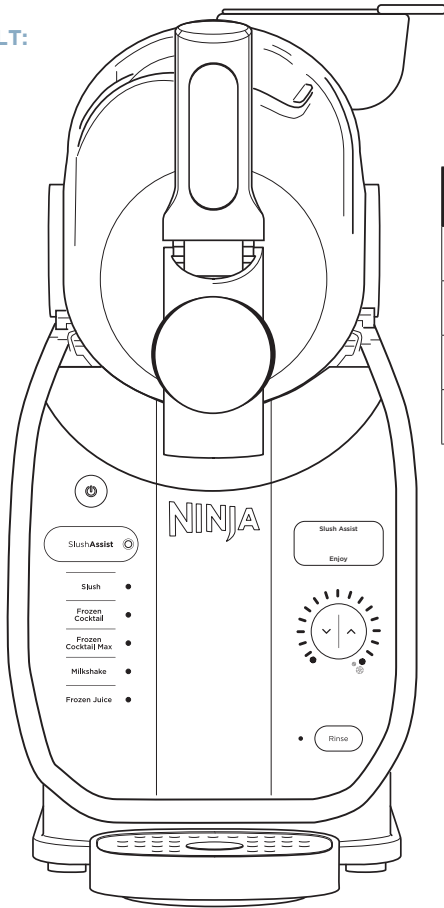
Salz

25 mg

Portionsgröße

Gesamtzucker

(5 g entspricht dem Mindestgehalt)



TIPPS ZUR FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

Auf dem oberen rechten Bedienfeld wird **ADD SUGAR (ZUCKER HINZUFÜGEN)** angezeigt und das Gerät piept einmal pro Minute, bis der Fehler behoben ist. Wenn der Fehler nach 15 Minuten nicht behoben wurde, schaltet sich das Gerät ab. Die Voreinstellung muss nach Hinzufügen der Zutaten erneut gedrückt werden.

Beim Hinweis **ADD SUGAR (SUGAR HINZUFÜGEN)**: Pro 230 ml Flüssigkeit im Gefäß 2 Esslöffel (30 ml) einfachen Sirup, aromatisierten Sirup, Honig, Agavennektar, Ahornsirup oder Grenadine hinzugeben. Oder, wenn Hagelzucker, Kokosblütenzucker oder Dattelsirup verwendet wird, 230 ml Flüssigkeit in einen separaten Behälter geben und unter Rühren auflösen, bevor die Flüssigkeit wieder in das Gefäß zurückgegeben wird. Wenn sich die Flüssigkeit bereits auf der MAX FILL (MAXIMALE FÜLL-)Markierung befindet, zusätzlich 230 ml entnehmen, um Platz für die zusätzlichen Zutaten zu schaffen, und beiseitestellen. Drücke die Programmtaste erneut, um den Fehler zu löschen und den Slush-Vorgang fortzusetzen.

HINWEIS: Zuckerfreie Ersatzstoffe oder künstliche Süßstoffe sind nicht geeignet, die Mindest- oder Höchstgrenzen von Zucker einzuhalten. Die erforderlichen Diät-/zuckerarmen Zutaten findest du in den zuckerarmen Tipps gegenüber.

ZUCKERGEHALT

DIÄT-SOFTDRINK

5G ZUCKER PRO 100ML

LIEGT DER ZUCKERGEHALT unter diesem Wert, gefriert das Getränk zu stark, ohne eine Slushi-Konsistenz zu erreichen.

FRUCHT-SAFT

SPORT-GETRÄNK

FRAPPÉ

SOFT-DRINK

DIÄT- UND ZUCKERARME GETRÄNKE

Diät- und zuckerarme Getränke als alleinige Zutat ergeben kein Slushi, da ein zu geringer Zuckergehalt ein korrektes Einfrieren verhindert.

Um deine bevorzugten Diät- und zuckerarmen Getränke in ein Slushi zu verwandeln, füge die folgenden Zutaten zu deiner Mischung hinzu.
Rühre die Zutaten in einer Schüssel um, bevor du sie in das Gefäß gießt.
Erythritol kann sprudeln, wenn es einem Getränk zugesetzt wird. Es ist am besten, es schrittweise hinzuzufügen, um ein Überlaufen zu vermeiden.

GESAMTMENGE DES REZEPTS	WEITERE ZUTATEN
710 ml	35 g Erythrit, 25 ml Zitronensaft und Prise Salz
1.420 ml	70 g Erythrit, 50 ml Zitronensaft und 1/4 Teelöffel Salz
2.130 ml	105 g Erythrit, 75 ml Zitronensaft und 2/3 Teelöffel Salz
2.750 ml	140 g Erythrit, 100 ml Zitronensaft und 3/4 Teelöffel Salz

WAS IST ERYTHRIT?

Erythrit ist ein kalorienarmer Süßstoff mit einem zuckerähnlichen Geschmack ohne wesentliche Auswirkungen auf den Blutzuckerspiegel und ohne Risiko für die Zahngesundheit. Er dient häufig als Zuckerersatz in verschiedenen Lebensmittelprodukten und gilt im Allgemeinen als sicher für den Verzehr. Wie für alle Lebensmittelbestandteile wird empfohlen, Erythrit in Maßen als Teil einer ausgewogenen Ernährung zu konsumieren. Erythrit ist in Reformhäusern, in der Reformkost-Abteilung großer Supermärkte oder online erhältlich

Wir empfehlen nicht, Erythritol als direkten 1:1-Ersatz für Zucker in Rezepten zu verwenden, da es weniger süß ist und nicht den gewünschten Geschmack liefert.

Die Verwendung von Diät- und zuckerarmen Getränken kann die Konsistenz des Ergebnisses beeinflussen. Denke daran, die Einstellungen nach deinen Vorlieben anzupassen. Für dünnere, flüssigere Eisgetränke drehst du den Drehregler nach links, um die Temperatur anzupassen. Für dickere, kältere Eisgetränke drehst du den Drehregler im Uhrzeigersinn, um die Temperatur anzupassen.

56

ninjakitchen.eu 57



RICHTLINIEN ZUM ALKOHOLGEHALT

Bei der Verwendung von FROZEN COCKTAIL (GEFRORENER COCKTAIL) müssen Fertigzutaten zwischen 2,8 % und 15 % Alkoholgehalt aufweisen.

Bei Verwendung von FROZEN COCKTAIL MAX (GEFRORENER COCKTAIL MAX) können Fertigzutaten bis zu 20 %-Vol. enthalten.

RICHTLINIEN FÜR DEN ALKOHOLGEHALT BEI HÖHERPROZENTIGEN ALKOHOLGETRÄNKEN/SPIRITUOSEN

Um gefrorene Cocktails zu kreieren, beachte die nachstehende Tabelle für den maximalen Alkoholgehalt bei höherprozentigen Alkoholgetränken/ Spirituosen (Wodka, Tequila usw.) pro Gesamtrezeptmenge.

GESAMTMENGE DES REZEPTS	MAXIMALER ALKOHOLGEHALT
710 ml	150 ml
1.420 ml	300 ml
2.130 ml	460 ml
2.840 ml	600 ml

Die obige Tabelle dient **NUR** als Leitfaden für die Verwendung von höherprozentigen Alkoholgetränken/Spirituosen (ab 35 % Alkoholgehalt). Bei der Verwendung anderer Alkoholsorten wie Wein, Bier, Seltzer oder bei fertig gemischten Cocktails beachte den Leitfaden für Slushis ohne Vorbereitung auf Seite 7.

TIPPS ZUR FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

Auf dem oberen rechten Bedienfeld wird **ADD WATER (WASSER HINZUFÜGEN)** angezeigt und das Gerät piept einmal pro Minute, bis der Fehler behoben ist. Wenn der Fehler nach 15 Minuten nicht behoben wurde, schaltet sich das Gerät ab. Die Voreinstellung muss nach Hinzufügen der wasser erneut gedrückt werden.

Beim Hinweis **ADD WATER (WASSER HINZUFÜGEN)**: Pro 230 ml Flüssigkeit im Gefäß 3 Esslöffel (45 ml) Wasser hinzufügen, um die Zutaten zu verdünnen und eine dickere Slush-Konsistenz zu erzielen. Die Programmtaste erneut drücken, um den Fehler zu löschen und den Slush-Vorgang fortzusetzen.

GESAMTMENGE DES REZEPTS	BENÖTIGTE WASSERMENGE (wenn das Gerät „WASSER ZUFÜGEN“ anzeigt)
710 ml	140 ml
1.420 ml	275 ml
2.130 ml	410 ml
2.840 ml	550 ml

ALKOHOLGEHALT

LEICHT-
BIER

HARD
SELTZER

IPA

WEIN

MARGARITA

UM SLUSHI ZU
PRODUZIEREN,
muss der
Alkoholgehalt unter
diesem Grenzwert
liegen (oder auf diesen
verdünnt werden).

MARTINI



UNTERE GRENZE
2,8 % ABV

OBERE GRENZE
20 % ABV

MIX & MATCH – ZEIT FÜR GEFRORENE COCKTAILS

So einfach geht's: Zutaten nach Lust und Laune kombinieren und deine Gäste begeistern.

Für die Schritte 1-3 nutze bitte die Tabelle mit den Mengenangaben.

SlushAssist (SlushAssist) kann für jedes alkoholische Getränk verwendet werden.

GESAMTZEIT: 2-4 PORTIONEN: 20 MINUTEN | 5-7 PORTIONEN: 40 MINUTEN
8-10 PORTIONEN: 50 MINUTEN | 11-14 PORTIONEN: 60 MINUTEN

1. Alkohol Hinzufügen

Bis zu 40% ABV



- Wodka
- Gin/aromatisierter Gin
- Rum/aromatisierter Rum
- Whiskey
- Bourbon
- Tequila
- Pimm's

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS	10-12 SERVINGS
115ml -145ml	225ml -290ml	340ml -435ml	450ml -580ml

2. Wähle eine Getränkemischung

Wähle eine Basis für den Cocktail.



- Cola oder ein Softdrink deiner Wahl
- Limonade
- Tonic
- Frischer Fruchtsaft
- Ginger Beer
- Kokosnussmilch

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS	10-12 SERVINGS
565ml -595ml	1130ml -1195ml	1695ml -1790ml	2260ml -2390ml

3. Wähle



SlushAssist (SlushAssist) erfasst die Zutaten 10-15 Minuten lang und bestimmt dann die optimale Temperatureinstellung.. Die Temperatur kann angepasst werden, um das Eisgetränk in einer perfekten Konsistenz zu erhalten.

4. Ausgeben!

Zum Ausgießen ziehst du den Griff. Falls gewünscht, garnieren und genießen!

TIPPS, TRICKS, FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

Mindestfüllmenge = 710 ml Maximale Füllmenge = 2.840 ml

Fülle bis zur MAX FILL (MAXIMALE FÜLL-)Markierung (2.840 ml) auf, damit sich dein Getränk optimal ausschenken lässt.



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



Alle Zutaten müssen mindestens 5 g Zucker pro 100 ml Portionsgröße enthalten, um ein vollständiges Einfrieren zu verhindern*.

HINWEIS: Gefrorene Zutaten schmecken süßer. Hast du Bedenken, dein Getränk könnte zu süß werden? Keine Sorge, es schmeckt nicht mehr so süß, nachdem du es eingefroren und zu einem Slushi-Eisgetränk verarbeitet hast.



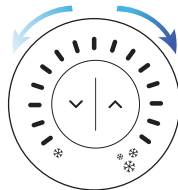
Ideal ist es, die Gläser vor dem Servieren deiner Slushi-Kreationen zu kühlen.



Bei Verwendung des Programms **FROZEN COCKTAIL (GEFRORENER COCKTAIL)** müssen alle Zutaten zwischen **2,8 % und 16 % Alkohol** enthalten.**



Bei Verwendung des Programms **FROZEN COCKTAIL MAX (GEFRORENER COCKTAIL MAX)** können alle Fertigzutaten bis zu **20 % Alkohol** enthalten.



Um die ideale Konsistenz für Eisgetränke zu erhalten, sollte die Temperatur mit dem Temperaturregler eingestellt werden.



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

! FEHLERDIAGNOSE UND - BEHEBUNG

ES ENTSTEHT KEIN SLUSH AUS DEM REZEPT?

Wenn Ihr Rezept nach 60 Minuten nicht die gewünschte Textur erreicht hat, drücken Sie den Aufwärtspfeil 1-2 Mal, um die Temperatur zu senken. Warten Sie 5-10 Minuten, bis Sie das Getränk testen. Wenn die Textur immer noch nicht Ihren Erwartungen entspricht, senken Sie die Temperatur erneut. Wiederholen Sie dies, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wurde.

IHR SLUSH LÄSST SICH NICHT AUSSCHENKEN?

Füllen Sie bis zur MAX FILL (MAXIMALE FÜLL-)Markierung auf, damit sich Ihr Getränk optimal ausschenken lässt, und starten Sie das Gerät. Drücken Sie für ein glatteres Dosiererlebnis den Abwärtspfeil 1-2 Mal, um die Temperatur zu erhöhen. Flüssigere Eisgetränke lassen sie sich leichter ausschenken.

Auf Seite 56 findest du Warnhinweise zu **ADD SUGAR (ZUCKER HINZUFÜGEN)**.

Auf Seite 58 findest du Warnhinweise zu **ADD WATER (WASSER HINZUFÜGEN)**.

Weitere Hinweise zur Fehlerdiagnose und -behebung findest du in der schwarz-weißen Bedienungsanleitung oder wende dich an unsere Kundendienst-Helpline unter **+49 800 000 9063**.

* Weitere Informationen findest du auf Seite 56.

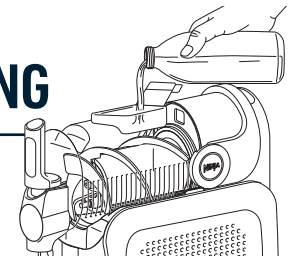
** Weitere Informationen findest du auf Seite 58.

EINFÜLLEN
UND SLUSHI
KREIEREN

SLUSHIS OHNE VORBEREITUNG

EINFACH EINFÜLLEN UND AUSWÄHLEN

Fülle 710 ml bis 2.840 ml in das Gerät,
wähle dann die gewünschte Voreinstellung aus.



VOREINSTELLUNG	ZUBEREITETES GETRÄNK		ANLEITUNG
SLUSHASSIST (SLUSHASSIST) 2-3 PORTIONEN 20-25 MINUTEN 4-6 PORTIONEN 35-40 MINUTEN 7-9 PORTIONEN 45-50 MINUTEN 10-12 PORTIONEN 50-60 MINUTEN	ALKOHOLISCHE GETRÄNKE: Hard Seltzer Sauerbier Hard Tea Hard Cider Hard Kombucha Hard Lemonade Wein (Weiß oder Rosé)	ALKOHOLFREIE GETRÄNKE: Softdrinks Fruchtpunsch Sportgetränke Energy Drinks Kombucha Limonade Cranberrysaft Orangensaft Wassermelonensaft Tropischer Saft Apfelsaft Fertig-Smoothies in Flaschen Ananassaft Traubensaft Kirschsafft	SLUSHASSIST (SLUSHASSIST) auswählen. Mithilfe der Funktion SLUSHASSIST (SLUSHASSIST) erfasst dein Gerät deine Zutaten und stellt innerhalb von 10-15 Minuten die gewünschte Konsistenz für dein Getränk ein. Ggf. kannst die Konsistenz im Anschluss mit dem Temperaturregler pfeile.
	VORGEMISCHT: Margaritas Paloma Moskow Mule Gin und Tonic		
	HINWEIS: Für Slushis eignet sich Vorgemischtes bis zu 20 % Vol.-Gehalt		

Auf Seite 56 findest du Infos zum erforderlichen Zuckergehalt deiner Rezepte. Hinweise zu Diät- und zuckerarmen Getränken findest du auf Seite 57 unter den Tipps für Diät-/zuckerarme Getränke. Auf Seite 58 findest du Hinweise für den richtigen Alkoholgehalt deiner Rezepte.

Siehe die Tabelle „Kreiere deinen Milchshake“ auf Seite 82.

GEFRORENE BLUTORANGEN-MARGARITA

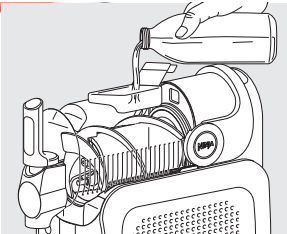
KICKSTARTER-REZEPTE

ZUTATEN *basierend auf einer Portionsgröße von ca. 275 ml

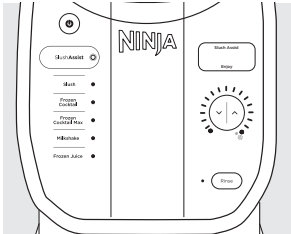
2-3 PORTIONEN* ca. 30 Minuten	4-6 PORTIONEN* ca. 40 Minuten	7-9 PORTIONEN* ca. 50 Minuten	10-12 PORTIONEN* ca. 60 Minuten
100 ml Silberner Tequila 20 ml Triple Sec 520 ml Blutorangensaft 60 ml frischer Limettensaft 15 g Agaven Dicksaft	195 ml Silberner Tequila 40 ml Triple Sec 1.030 ml Blutorangensaft 120 ml frischer Limettensaft 25 g Agaven Dicksaft	290 ml Silberner Tequila 60 ml Triple Sec 1.550 ml Blutorangensaft 180 ml frischer Limettensaft 35 g Agaven Dicksaft	390 ml Silberner Tequila 80 ml Triple Sec 2.065 ml Blutorangensaft 240 ml frischer Limettensaft 50 g Agaven Dicksaft

ANLEITUNG

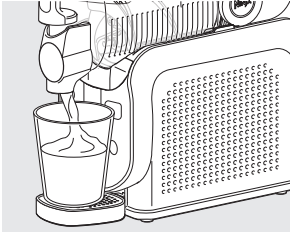
Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf den Seiten 52 und 53 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.



1. Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermischen. Die Mischung in das Gefäß gießen.



2. **SLUSHASSIST** auswählen. Das Gerät braucht 10-15 Minuten, um die Zutaten zu erkennen und die Textur für dein Getränk einzustellen. Du kannst die Textur, falls gewünscht, im Anschluss mit dem Temperaturregler pfeile.



3. Wenn das Eisgetränk seine Temperatur erreicht hat, piept das Gerät, die LEDs leuchten konstant und es erscheint „**ENJOY (BEREIT ZUM GENIESSEN)**“. Sofort servieren.



MOCKTAIL-VARIANTE: Entferne den Tequila und Triple Sec und ersetze sie durch die gleiche Menge einer alkoholfreien Alternative. **SLUSHASSIST (SLUSHASSIST)** auswählen

TEMPERATURVERLAUF: Die LEDs für die Temperaturkontrolle blinken und signalisieren den Fortschritt beim Erreichen der ausgewählten Temperatur. Sobald das Eisgetränk die Temperatur erreicht hat, leuchten die LED-Anzeigen konstant und das Gerät gibt einen Signalton von sich.

TIPP: Stelle mit dem Temperaturregler die perfekte Eisgetränke-Konsistenz ein. Für dünnere, leichter trinkbare Eisgetränke drehst du den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn. Für dickere, kältere Eisgetränke drehst du den Temperaturregler im Uhrzeigersinn.

TIPP: Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn die Flüssigkeiten vor dem Einfüllen in das Gerät gekühlt werden.

HINWEIS: Schalte die Voreinstellung **NICHT** aus, bevor das gesamte Eisgetränk ausgeschenkt wurde.



GEFRORENE MIMOSA

KICKSTARTER-REZEPTE

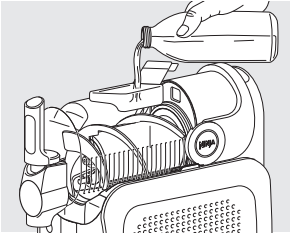
ZUTATEN

*basierend auf einer Portionsgröße von ca. 275 ml

2-3 PORTIONEN* ca. 25 Minuten	4-6 PORTIONEN* ca. 35 Minuten	7-9 PORTIONEN* ca. 40 Minuten	10-12 PORTIONEN* ca. 45 Minuten
355 ml Orangensaft 355 ml Sekt, Champagner, Prosecco oder Cava	710 ml Orangensaft 710 ml Sekt, Champagner, Prosecco oder Cava	1.065 ml Orangensaft 1.065 ml Sekt, Champagner, Prosecco oder Cava	1.420 ml Orangensaft 1.420 ml Sekt, Champagner, Prosecco oder Cava

ANLEITUNG

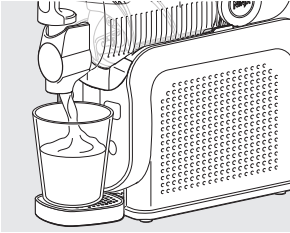
Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf den Seiten 52 und 53 über den Zusammenbau und die Bedienung.



1. Alle Zutaten in das Gefäß gießen.



2. **SLUSHASSIST** auswählen. Das Gerät braucht 10–15 Minuten, um die Zutaten zu erkennen und die Textur für dein Getränk einzustellen. Du kannst die Textur, falls gewünscht, im Anschluss mit dem Temperaturregler pfeile.



3. Wenn das Eisgetränk seine Temperatur erreicht hat, piept das Gerät, die LEDs leuchten konstant und es erscheint „**ENJOY (BEREIT ZUM GENIEßEN)**“. Garnieren und sofort servieren.



SLUSHASSIST

MOCKTAIL-VARIANTE: Verwende einen Saft (z. B. Pfirsich, Grapefruit) und tausche Schaumwein (z. B. Champagner, Cava) gegen Prosecco aus. **SLUSHASSIST (SLUSHASSIST)** auswählen.

TEMPERATURVERLAUF: Die LEDs für die Temperaturkontrolle blinken und signalisieren den Fortschritt beim Erreichen der ausgewählten Temperatur. Sobald das Eisgetränk die Temperatur erreicht hat, leuchten die LED-Anzeigen konstant und das Gerät gibt einen Signalton von sich.

TIPP: Stelle mit dem Temperaturregler die perfekte Eisgetränke-Konsistenz ein. Für dünnere, leichter trinkbare Eisgetränke drehst du den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn. Für dickere, kältere Eisgetränke drehst du den Temperaturregler im Uhrzeigersinn.

SLUSHASSIST



DEUTSCH



SLUSH MIT COLA ODER COLA LIGHT

KICKSTARTER-REZEPTE

Alle Zutaten müssen mindestens 5 g Zucker pro 100 ml Portionsgröße enthalten

COLA-SLUSH ZUTATEN

*basierend auf einer Portionsgröße von ca. 275 ml

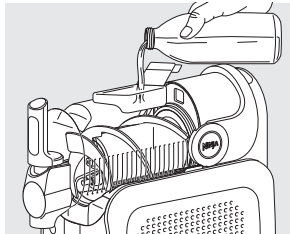
2-3 PORTIONEN* ca. 20 Minuten	4-6 PORTIONEN* ca. 35 Minuten	7-9 PORTIONEN* ca. 40 Minuten	10-12 PORTIONEN* ca. 45 Minuten
710 ml Cola	1.420 ml Cola	2.130 ml Cola	2.840 ml Cola

COLA-LIGHT-SLUSH ZUTATEN

*basierend auf einer Portionsgröße von ca. 275 ml

2-3 PORTIONEN* ca. 20 Minuten	4-6 PORTIONEN* ca. 35 Minuten	7-9 PORTIONEN* ca. 40 Minuten	10-12 PORTIONEN* ca. 40 Minuten
710 ml Cola Light/zuckerarme Cola, gekühlt 35 g Erythrit 25 ml Zitronensaft Prise saltz	1.420 ml Cola Light/zuckerarme Cola, gekühlt 70 g Erythrit 50 ml Zitronensaft 1/4 Teelöffel Salz	2.130 ml Cola Light/zuckerarme Cola, gekühlt 105 g Erythrit 75 ml Zitronensaft 2/3 Teelöffel Salz	2.750 ml Cola Light/zuckerarme Cola, gekühlt 140 g Erythrit 100 ml Zitronensaft 3/4 Teelöffel Salz

ANLEITUNG

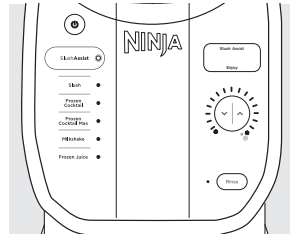


FÜR COLA

1. Gieße die Cola in das Gefäß.

FÜR COLA LIGHT

1. In einem großen Gefäß alle Zutaten so lange vermischen, bis sich das Erythrit vollständig aufgelöst hat. Die Mischung in das Gefäß gießen.

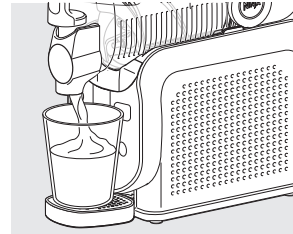


2. **SLUSHASSIST** auswählen. Das Gerät braucht 10–15 Minuten, um die Zutaten zu erkennen und die Textur für dein Getränk einzustellen. Du kannst die Textur, falls gewünscht, im Anschluss mit dem Temperaturregler pfeile.



SLUSHASSIST

Du kannst jedes kohlenensäurehaltige Getränk verwenden – (Stelle sicher, dass kein künstlicher Süßstoff enthalten ist.)



3. Wenn das Eisgetränk seine Temperatur erreicht hat, piept das Gerät, die LEDs leuchten konstant und es erscheint „**ENJOY (BEREIT ZUM GENIEßEN)**“. Sofort servieren.

TEMPERATURVERLAUF: Die LEDs für die Temperaturkontrolle blinken und signalisieren den Fortschritt beim Erreichen der ausgewählten Temperatur. Sobald das Eisgetränk die Temperatur erreicht hat, leuchten die LED-Anzeigen konstant und das Gerät gibt einen Signalton von sich.

TIPP: Stelle mit dem Temperaturregler die perfekte Eisgetränke-Konsistenz ein. Für dünnere, leichter trinkbare Eisgetränke drehst du den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn. Für dickere, kältere Eisgetränke drehst du den Temperaturregler im Uhrzeigersinn.



TROPISCHER FRUCHT-SLUSH

KICKSTARTER-REZEPTE

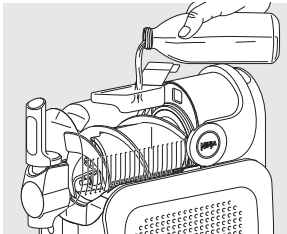
ZUTATEN

*basierend auf einer Portionsgröße von ca. 275 ml

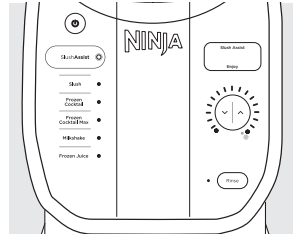
2-3 PORTIONEN* ca. 20 Minuten	4-6 PORTIONEN* ca. 30 Minuten	7-9 PORTIONEN* ca. 40 Minuten	10-12 PORTIONEN* ca. 45 Minuten
710 ml tropische Saftmischung	1.420 ml tropische Saftmischung	2.130 ml tropische Saftmischung	2.840 ml tropische Saftmischung

ANLEITUNG

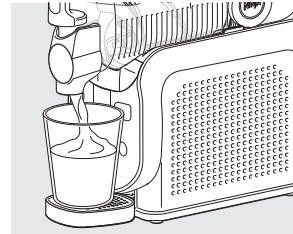
Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf den Seiten 52 und 53 über den Zusammenbau und die Bedienung.



1. Tropische Saftmischung in das Gefäß gießen.



2. **SLUSHASSISTE** auswählen. Das Gerät braucht 10-15 Minuten, um die Zutaten zu erkennen und die Textur für dein Getränk einzustellen. Du kannst die Textur, falls gewünscht, im Anschluss mit dem Temperaturregler pfeile.



3. Wenn das Eisgetränk seine Temperatur erreicht hat, piept das Gerät, die LEDs leuchten konstant und es erscheint „**ENJOY (BEREIT ZUM GENIESSEN)**“. Garnieren und sofort servieren.

SLUSHASSIST

Verwende einen Saft oder eine Kombination aus Säften (z. B. Mango, Passionsfrucht, Apfel, Grapefruit). **SLUSHASSIST** (SLUSHASSIST) auswählen.

TEMPERATURVERLAUF: Die LEDs für die Temperaturkontrolle blinken und signalisieren den Fortschritt beim Erreichen der ausgewählten Temperatur. Sobald das Eisgetränk die Temperatur erreicht hat, leuchten die LED-Anzeigen konstant und das Gerät gibt einen Signalton von sich.

TIPP: Stelle mit dem Temperaturregler die perfekte Eisgetränke-Konsistenz ein. Für dünnere, leichter trinkbare Eisgetränke drehst du den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn. Für dickere, kältere Eisgetränke drehst du den Temperaturregler im Uhrzeigersinn.





KINDERFREUNDLICH

SALTED CARAMEL MILCHSHAKE

KICKSTARTER-REZEPTE

SLUSHASSIST



VARIANTE OHNE MILCHPRODUKTE:
Ersetze die Vollmilch eine durch ungesüßte milchalternative. SLUSHASSIST (SLUSHASSIST) auswählen.

HINWEIS: Statt Vanille-Extrakt kannst du auch Vanillezucker nehmen - 1 Päckchen à 8 g pro Esslöffel Extrakt.

TIPP: Wenn du die Voreinstellung für **Milkshake (Milchshake)** oder **Frappé (Frappé)** verwendest, gieße den Inhalt innerhalb von 30 Minuten nach Ende der Voreinstellung aus, um ein zu starkes Schäumen zu vermeiden.

HINWEIS: Schalte die Voreinstellung **NICHT** aus, bevor das gesamte Eisgetränk ausgeschenkt wurde.

TIPP: Stelle mit dem Temperaturregler die perfekte Eisgetränke-Konsistenz ein. Für dünnere, leichter trinkbare Eisgetränke drehst du den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn. Für dickere, kältere Eisgetränke drehst du den Temperaturregler im Uhrzeigersinn.

SLUSHASSIST



DEUTSCH

ZUTATEN

*basierend auf einer Portionsgröße von ca. 275 ml

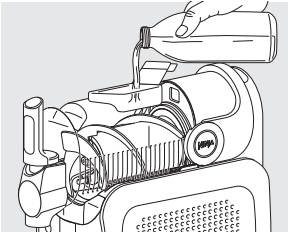
2-3 PORTIONEN* ca. 30 Minuten	4-6 PORTIONEN* ca. 40 Minuten	7-9 PORTIONEN* ca. 50 Minuten	10-12 PORTIONEN* ca. 60 Minuten
610 ml Vollmilch, gekühlt 70 g Karamellsirup 25 ml >30% Schlagsahne 1 1/2 Esslöffel Vanille-Extrakt 1/2 Teelöffel Meersalz	1.210 ml Vollmilch, gekühlt 140 g Karamellsirup 50 ml >30% Schlagsahne 3 Esslöffel Vanille-Extrakt 1 Teelöffel Meersalz	1.820 ml Vollmilch, gekühlt 210 g Karamellsirup 75 ml >30% Schlagsahne 4 1/2 Esslöffel Vanille-Extrakt 1 1/2 Teelöffel Meersalz	2.420 ml Vollmilch, gekühlt 280 g Karamellsirup 100 ml >30% Schlagsahne 6 Esslöffel Vanille-Extrakt 2 Teelöffel Meersalz

TOPPINGS (optional)

Schlagsahne
Karamellsoße

ANLEITUNG

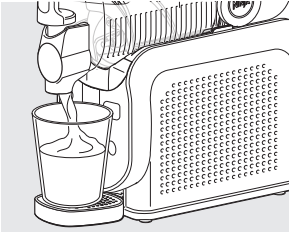
Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf den Seiten 52 und 53 über den Zusammenbau und die Bedienung.



1. Alle Zutaten in einem Gefäß oder einer großen Schüssel zu einer glatten Masse verquirlen. Die Mischung in das Gefäß gießen.



2. SLUSHASSIST auswählen. Das Gerät braucht 10-15 Minuten, um die Zutaten zu erkennen und die Textur für dein Getränk einzustellen. Du kannst die Textur, falls gewünscht, im Anschluss mit dem Temperaturregler pfeile.



3. Wenn das Eisgetränk seine Temperatur erreicht hat, piept das Gerät, die LEDs leuchten konstant und es erscheint „**ENJOY (BEREIT ZUM GENIEßEN)**“. Garnieren und sofort servieren.

GEWÜRZAPFEL UND ZIMT-SLUSH



ZUTATEN *basierend auf einer Portionsgröße von ca. 275 ml

2-3 PORTIONEN* ca. 20 Minuten	4-6 PORTIONEN* ca. 30 Minuten
355 ml Apfelsaft, gekühlt 355 ml Ginger Ale, gekühlt ½ Teelöffel Zimt (gemahlen)	710 ml Apfelsaft, gekühlt 710 ml Ginger Ale, gekühlt 1 Teelöffel Zimt (gemahlen)
7-9 PORTIONEN* ca. 45 Minuten	10-12 PORTIONEN* ca. 55 Minuten
1.065 ml Apfelsaft, gekühlt 1.065 ml Ginger Ale, gekühlt 1 ½ Teelöffel Zimt (gemahlen)	1.420 ml Apfelsaft, gekühlt 1.420 ml Ginger Ale, gekühlt 2 Teelöffel Zimt (gemahlen)

ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf den Seiten 52 UND 53 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.

1. Zutaten in das Gefäß gießen.
2. **SLUSHASSIST** auswählen. Das Gerät braucht 10-15 Minuten, um die Zutaten zu erkennen und die Textur für dein Getränk einzustellen. Du kannst die Textur, falls gewünscht, im Anschluss mit dem Temperaturregler pfeile.
3. Wenn das Eisgetränk seine Temperatur erreicht hat, piept das Gerät, die LEDs leuchten konstant und es erscheint „**ENJOY (BEREIT ZUM GENIESSEN)**“. Garnieren und sofort servieren.

TIPP: Stelle mit dem Temperaturregler die perfekte Eisgetränke-Konsistenz ein. Für dünnere, leichter trinkbare Eisgetränke drehst du den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn. Für dickere, kältere Eisgetränke drehst du den Temperaturregler im Uhrzeigersinn.

TEMPERATURVERLAUF: Die LEDs für die Temperaturkontrolle blinken und signalisieren den Fortschritt beim Erreichen der ausgewählten Temperatur. Sobald das Eisgetränk die Temperatur erreicht hat, leuchten die LED-Anzeigen konstant und das Gerät gibt einen Signalton von sich.



Verwende anstelle von Ginger Beer anstelle von Ginger Ale oder lass je nach Wunsch den Zimt weg. **SLUSHASSIST** (SLUSHASSIST) auswählen.

ZITRUS-CRUSH-SLUSH



ZUTATEN *basierend auf einer Portionsgröße von ca. 275 ml

2-3 PORTIONEN* ca. 20 Minuten	4-6 PORTIONEN* ca. 30 Minuten
355 ml Grapefruitsaft 355 ml Orangensaft	710 ml Grapefruitsaft 710 ml Orangensaft
7-9 PORTIONEN* ca. 40 Minuten	10-12 PORTIONEN* ca. 30 Minuten
1.065 ml Grapefruitsaft 1.065 ml Orangensaft	1.420 ml Grapefruitsaft 1.420 ml Orangensaft

ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf den Seiten 52 UND 53 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.

1. Zutaten in das Gefäß gießen.
2. **SLUSHASSIST** auswählen. Das Gerät braucht 10-15 Minuten, um die Zutaten zu erkennen und die Textur für dein Getränk einzustellen. Du kannst die Textur, falls gewünscht, im Anschluss mit dem Temperaturregler pfeile.
3. Wenn das Eisgetränk seine Temperatur erreicht hat, piept das Gerät, die LEDs leuchten konstant und es erscheint „**ENJOY (BEREIT ZUM GENIESSEN)**“. Garnieren und sofort servieren.

TIPP: Stelle mit dem Temperaturregler die perfekte Eisgetränke-Konsistenz ein. Für dünnere, leichter trinkbare Eisgetränke drehst du den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn. Für dickere, kältere Eisgetränke drehst du den Temperaturregler im Uhrzeigersinn.

TEMPERATURVERLAUF: Die LEDs für die Temperaturkontrolle blinken und signalisieren den Fortschritt beim Erreichen der ausgewählten Temperatur. Sobald das Eisgetränk die Temperatur erreicht hat, leuchten die LED-Anzeigen konstant und das Gerät gibt einen Signalton von sich.



Verwende, falls gewünscht, einen Zitrusaft (z. B. Limonade, Limetten- oder Mandarinsaft). **SLUSHASSIST** (SLUSHASSIST) auswählen.



VANILLE-MILCHSHAKE

ZUTATEN

*basierend auf einer Portionsgröße von ca. 275 ml

2-3 PORTIONEN* ca. 30 Minuten	4-6 PORTIONEN* ca. 40 Minuten
600 ml Vollmilch, gekühlt 60 g Zucker 25 ml >30% Schlagsahne 2 Teelöffel Vanille-Extrakt	1.200 ml Vollmilch, gekühlt 115 g Zucker 50 ml >30% Schlagsahne 4 Esslöffel Vanille-Extrakt
7-9 PORTIONEN* ca. 50 Minuten	10-12 PORTIONEN* ca. 60 Minuten
1.800 ml Vollmilch, gekühlt 170 g Zucker 75 ml >30% Schlagsahne 6 Esslöffel Vanille-Extrakt	2.400 ml Vollmilch, gekühlt 230g Zucker 100 ml >30% Schlagsahne 8 Esslöffel Vanille-Extrakt

TOPPING (optional)

Schlagsahne

TIPP: Wenn du die Voreinstellung für Milkshake (Milchshake) oder Frappé (Frappé) verwendest, gieße den Inhalt innerhalb von 30 Minuten nach Ende der Voreinstellung aus, um ein zu starkes Schäumen zu vermeiden.

TIPP: Stelle mit dem Temperaturregler die perfekte Eisgetränke-Konsistenz ein. Für dünnere, leichter trinkbare Eisgetränke drehst du den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn. Für dickere, kältere Eisgetränke drehst du den Temperaturregler im Uhrzeigersinn.



ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf den Seiten 10 und 11 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.

1. In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten so lange vermischen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Mischung in das Gefäß gießen.
2. **SLUSHASSIST** auswählen.
Das Gerät braucht 10-15 Minuten, um die Zutaten zu erkennen und die Textur für dein Getränk einzustellen. Du kannst die Textur, falls gewünscht, im Anschluss mit dem Temperaturregler pfeile.
3. Wenn das Eisgetränk seine Temperatur erreicht hat, piept das Gerät, die LEDs leuchten konstant und es erscheint „**ENJOY (BEREIT ZUM GENIESSEN)**“. Garnieren und sofort servieren.

SLUSHASSIST

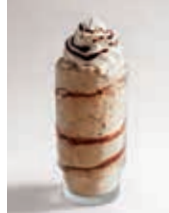


VARIANTE OHNE MILCHPRODUKTE:
Ersetze die Vollmilch eine durch ungesüßte milchalternative und den Doppelrahm durch pflanzliche Sahne.

HINWEIS: Statt Vanille-Extrakt kannst du auch Vanillezucker nehmen - 1 Päckchen à 8 g pro Esslöffel Extrakt.

HINWEIS: Schalte die Voreinstellung **NICHT** aus, bevor das gesamte Eisgetränk ausgeschenkt wurde.

KAFFEE FRAPPÉ



SLUSHASSIST



ZUTATEN

*basierend auf einer Portionsgröße von ca. 275 ml

2-3 PORTIONEN* ca. 20 Minuten	4-6 PORTIONEN* ca. 30 Minuten
355 ml Vollmilch, gekühlt 1 Esslöffel Doppelrahm 345 ml schwarzer Kaffee, gekühlt 65 g Zucker	705 ml Vollmilch, gekühlt 2 Esslöffel Doppelrahm 690 ml schwarzer Kaffee, gekühlt 125 g Zucker
7-9 PORTIONEN* ca. 40 Minuten	10-12 PORTIONEN* ca. 45 Minuten
1.060 ml Vollmilch, gekühlt 50 ml Doppelrahm 1.030 ml schwarzer Kaffee, gekühlt 185 g Zucker	1.410 ml Vollmilch, gekühlt 65 ml Doppelrahm 1.375 ml schwarzer Kaffee, gekühlt 250 g Zucker

TOPPINGS (optional)

Schlagsahne
Schokoladensoße
Karamellsoße

TIPP: Wenn du die Voreinstellung für Milkshake (Milchshake) oder Frappé (Frappé) verwendest, gieße den Inhalt innerhalb von 30 Minuten nach Ende der Voreinstellung aus, um ein zu starkes Schäumen zu vermeiden.

TIPP: Stelle mit dem Temperaturregler die perfekte Eisgetränke-Konsistenz ein. Für dünnere, leichter trinkbare Eisgetränke drehst du den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn. Für dickere, kältere Eisgetränke drehst du den Temperaturregler im Uhrzeigersinn.



SLUSHASSIST

VARIANTE OHNE MILCHPRODUKTE:
Ersetze Doppelrahm mit pflanzlicher Sahne.

TIPP: Kaffee vorher aufbrühen und im Kühlschrank kaltstellen – das sorgt für optimale Ergebnisse.

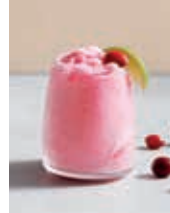
HINWEIS: Schalte die Voreinstellung **NICHT** aus, bevor das gesamte Eisgetränk ausgeschenkt wurde.

ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf den Seiten 52 UND 53 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.

1. In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten so lange vermischen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in das Gefäß gießen.
3. **SLUSHASSIST** auswählen. Das Gerät braucht 10–15 Minuten, um die Zutaten zu erkennen und die Textur für dein Getränk einzustellen. Du kannst die Textur, falls gewünscht, im Anschluss mit dem Temperaturregler pfeile.
3. Wenn das Eisgetränk seine Temperatur erreicht hat, piept das Gerät, die LEDs leuchten konstant und es erscheint „**ENJOY (BEREIT ZUM GENIESSEN)**“. Garnieren und sofort servieren.

GEFRORENER COSMOPOLITAN



SLUSHASSIST



ZUTATEN

*basierend auf einer Portionsgröße von ca. 275 ml

2-3 PORTIONEN* ca. 20 Minuten	4-6 PORTIONEN* ca. 30 Minuten
100 ml Wodka 20 ml Triple Sec 545 ml Cranberrysaft 45 ml frischer Limettensaft 15 g Agavensirup	205 ml Wodka 45 ml Triple Sec 1.090 ml Cranberrysaft 85 ml frischer Limettensaft 25 g Agavensirup
7-9 PORTIONEN* ca. 40 Minuten	10-12 PORTIONEN* ca. 50 Minuten
305 ml Wodka 65 ml Triple Sec 1.635 ml Cranberrysaft 130 ml frischer Limettensaft 40 g Agavensirup	410 ml Wodka 85 ml Triple Sec 2.180 ml Cranberrysaft 170 ml frischer Limettensaft 55 g Agavensirup

ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf den Seiten 52 UND 53 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.

1. Alle Zutaten in das Gefäß gießen.
2. **SLUSHASSIST** auswählen. as Gerät braucht 10–15 Minuten, um die Zutaten zu erkennen und die Textur für dein Getränk einzustellen. Du kannst die Textur, falls gewünscht, im Anschluss mit dem Temperaturregler pfeile.
3. Wenn das Eisgetränk seine Temperatur erreicht hat, piept das Gerät, die LEDs leuchten konstant und es erscheint „**ENJOY (BEREIT ZUM GENIESSEN)**“. Garnieren und sofort servieren.

HINWEIS: Schalte die Voreinstellung **NICHT** aus, bevor das gesamte Eisgetränk ausgeschenkt wurde.

TIPP: Stelle mit dem Temperaturregler die perfekte Eisgetränke-Konsistenz ein. Für dünnere, leichter trinkbare Eisgetränke drehst du den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn. Für dickere, kältere Eisgetränke drehst du den Temperaturregler im Uhrzeigersinn.

SLUSHASSIST



PRÉPAREZ UN MOCKTAIL : Retirez la tequila et le triple sec et remplacez-les par des versions équivalentes sans alcool.

TIPP: Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn die Flüssigkeit vor dem Einfüllen in das Gerät gekühlt werden.

ESPRESSO MARTINI

ZUTATEN *basierend auf einer Portionsgröße von ca. 275 ml

2-3 PORTIONEN* ca. 20 Minuten	4-6 PORTIONEN* ca. 20 Minuten
100 ml Wodka	200 ml Wodka
25 g Zucker	50 g Zucker
20 ml Kaffeelikör	45 ml Kaffeelikör
590 ml schwarzer Kaffee, gekühlt	1.180 ml schwarzer Kaffee, gekühlt

7-9 PORTIONEN* ca. 20 Minuten	10-12 PORTIONEN* ca. 20 Minuten
305 ml Wodka	400 ml Wodka
75 g Zucker	100 g Zucker
65 ml Kaffeelikör	90 ml Kaffeelikör
1.765 ml schwarzer Kaffee, gekühlt	2.350 ml schwarzer Kaffee, gekühlt

TIPP: Stelle mit dem Temperaturregler die perfekte Eisgetränke-Konsistenz ein. Für dünnere, leichter trinkbare Eisgetränke drehst du den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn. Für dickere, kältere Eisgetränke drehst du den Temperaturregler im Uhrzeigersinn.

TIPP: Kaffee vorher aufbrühen und im Kühlschrank kaltstellen – das sorgt für optimale Ergebnisse.

TEMPERATURVERLAUF: Die LEDs für die Temperaturkontrolle blinken und signalisieren den Fortschritt beim Erreichen der ausgewählten Temperatur. Sobald das Eisgetränk die Temperatur erreicht hat, leuchten die LED-Anzeigen konstant und das Gerät gibt einen Signalton von sich.

ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf den Seiten 52 UND 53 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.

1. In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten so lange vermischen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in das Gefäß gießen.
3. **SLUSHASSIST** auswählen. Das Gerät braucht 10–15 Minuten, um die Zutaten zu erkennen und die Textur für dein Getränk einzustellen. Du kannst die Textur, falls gewünscht, im Anschluss mit dem Temperaturregler pfeile.
4. Wenn das Eisgetränk seine Temperatur erreicht hat, piept das Gerät, die LEDs leuchten konstant und es erscheint „**ENJOY (BEREIT ZUM GENIESSSEN)**“. Sofort servieren.

SLUSHASSIST 



MOCKTAIL-VARIANTE: Ersetze den Wodka und den Kaffeelikör durch alkoholfreie Alternativen in gleicher Menge.

HINWEIS: Schalte die Voreinstellung **NICHT** aus, bevor das gesamte Eisgetränk ausgeschenkt wurde.



GESTALTE DEINEN SLUSHI



mit vorbereiteten Getränken

GESAMTZUBEREITUNGSZEIT: 2-3 PORTIONEN: 20 MINUTEN | 4-6 PORTIONEN: 30 MINUTEN | 7-9 PORTIONEN: 40 MINUTEN
| 10-12 PORTIONEN: 55 MINUTEN

*basierend auf einer Portionsgröße von ca. 275 ml

WÄHLE EIN REZEPT AUS.	WÄHLE DIE GESCHMACKSRICHTUNG 1 UND DIE ENTSPRECHENDE PORTIONSMENGE FÜR DAS GEFÄß.					WÄHLE DIE GESCHMACKSRICHTUNG 2 UND DIE ENTSPRECHENDE PORTIONSMENGE FÜR DAS GEFÄß.					Die Mischung in das Gefäß gießen und dann SLUSHASSIST (SLUSHASSIST) auswählen. Das Gerät braucht 10-15 Minuten, um die Zutaten zu erkennen und die Temperatur für dein Getränk einzustellen. Justiere bei Bedarf im Anschluss die Temperatur nach.
GESCHMACKSKOMBI	GESCHMACKS- RICHTUNG 1	2-3 PORTIONEN*	4-6 PORTIONEN*	7-9 PORTIONEN*	10-12 PORTIONEN*	GESCHMACKSRICHTUNG 2	2-3 PORTIONEN*	4-6 PORTIONEN*	7-9 PORTIONEN*	10-12 PORTIONEN*	
PFIRSICH-EISTEE	Eistee	520 ml	1.035 ml	1.550 ml	2.070 ml	Pfirsichsaft	190 ml	385 ml	580 ml	770 ml	
GRANATAPFEL-EISTEE						Granatapfelsaft					
ANANAS-EISTEE						Ananassaft					
MARACUJA-EISTEE						Maracujasaft					
MANGO-EISTEE						Mangosaft					
ZITRONEN-EISTEE						Mangosaft					
MANGO-LIMONADE	Limonade					Pfirsichsaft					
PFIRSICH-LIMONADE						Gesüßter Eistee					
ORANGEN-LIMONADE						Orangensaft					
PREISELBEER-ORANGENLIMONADE	Orangensaft					Cranberrysaft					

KREIERE DEINEN MILCHSHAKE

mit Sirup, Milchpulver, aromatisierter Milch und gekauften Kaffeegetränken

GESAMTZUBEREITUNGSZEIT: 2-3 PORTIONEN: 20 MINUTEN | 4-6 PORTIONEN: 30 MINUTEN | 7-9 PORTIONEN: 40 MINUTEN
| 10-12 PORTIONEN: 50 MINUTEN

*basierend auf einer Portionsgröße von ca. 275 ml

	2-3 PORTIONEN*	4-6 PORTIONEN*	7-9 PORTIONEN*	10-12 PORTIONEN*	MISCHEN	EINFÜLLEN	SERVIEREN
AROMATISIERTE SIRUPE/SOSSEN	710 ml Vollmilch 2 Esslöffel Schlagsahne 1 Teelöffel Vanille-Extrakt 2 Esslöffel Zucker 2 Esslöffel aromatisierte/r Sirup/Soße	1.230 ml Vollmilch 85 ml Schlagsahne 1 Esslöffel Vanille 70 g Zucker 80 ml aromatisierter Sirup	1.850 ml Vollmilch 125 ml Schlagsahne 2 Esslöffel Vanille 105 g Zucker 120 ml aromatisierter Sirup	2.465 ml Vollmilch 170 ml Schlagsahne 3 Esslöffel Vanille 145 g Zucker 160 ml aromatisierte/r Sirup/ Soße	In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten so lange vermischen, bis sie vollständig aufgelöst und verbunden sind.	Die Mischung in das Gefäß gießen und dann SLUSHASSIST (SLUSHASSIST) auswählen. Das Gerät braucht 10-15 Minuten, um die Zutaten zu erkennen und die Temperatur für dein Getränk einzustellen. Justiere bei Bedarf im Anschluss die Temperatur nach.	In ein Glas einschenken und genießen.
	GESCHMACKSINSPIRATION Erdbeere, Karamell, Schokolade, Kaffee						
AROMATISIERTE MILCHPULVER	3-4 Esslöffel Getränkepulver 680 ml Vollmilch 2 Esslöffel Doppelrahm	70 g Getränkepulver 1.340 ml Vollmilch 80 ml Doppelrahm	110 g Getränkepulver 2.010 ml Vollmilch 120 ml Doppelrahm	140 g Getränkepulver 2.675 ml Vollmilch 160 ml Doppelrahm			
	GESCHMACKSINSPIRATION Schokoladenmilch, Erdbeermilch, heißer Kakao						
AROMATISIERTE MILCH	685 ml aromatisierte Milch 2 Esslöffel Doppelrahm	1.340 ml aromatisierte Milch 80 ml Doppelrahm	2.010 ml aromatisierte Milch 115 ml Doppelrahm	2.300 ml aromatisierte Milch 135 ml Doppelrahm			
	GESCHMACKSINSPIRATION Schokoladenmilch, Erdbeermilch, Kaffeeamilch						
GEKAUFTE KAFFEE- GETRÄNKE	685 ml gekauftes Kaffeegetränk 2 Esslöffel Doppelrahm	1.340 ml gekauftes Kaffeegetränk 80 ml Doppelrahm	2.010 ml gekauftes Kaffeegetränk 120 ml Doppelrahm	2.680 ml gekauftes Kaffeegetränk 160 ml Doppelrahm			
	GESCHMACKSINSPIRATION Gekaufte Frappés in der Flasche, Mokkas, gesüßte Eiskaffee-Drinks, Cappuccinos, Lattes, Macchiatos, Matcha Lattes						

TIPP: Wenn du die Voreinstellung für Milkshake (Milchshake) oder Frappé (Frappé) verwendest, gieße den Inhalt innerhalb von 30 Minuten nach Ende der Voreinstellung aus, um ein zu starkes Schäumen zu vermeiden.



SLUSHASSIST 

VARIANTE OHNE MILCHPRODUKTE:
Ersetze die Vollmilch eine durch ungesüßte milchalternative und den Doppelrahm durch pflanzliche Sahne.

GESTALTE DEINEN SLUSH MIT SCHUSS



mit Saft oder Softdrink und Alkohol

GESAMTZUBEREITUNGSZEIT: 2-3 PORTIONEN: 25 MINUTEN | 4-6 PORTIONEN: 35 MINUTEN | 7-9 PORTIONEN: 45 MINUTEN
| 10-12 PORTIONEN: 60 MINUTEN

*basierend auf einer Portionsgröße von ca. 275 ml

WÄHLE EIN REZEPT AUS.	GIB SAFT ENTSPRECHEND DER PORTIONSMENGE IN DAS GEFÄß.					GIB ALKOHOL ENTSPRECHEND DER PORTIONSMENGE IN DAS GEFÄß.					Die Mischung in das Gefäß gießen und dann SLUSHASSIST auswählen. Das Gerät braucht 10-15 Minuten, um die Zutaten zu erkennen und die Temperatur für dein Getränk einzustellen. Justiere bei Bedarf im Anschluss die Temperatur nach.
SAFT- UND ALKOHOL-MIX	SAFT	2-3 PORTIONEN*	4-6 PORTIONEN*	7-9 PORTIONEN*	10-12 PORTIONEN*	ALKOHOL (ODER AROMATISIERTER ALKOHOL)	2-3 PORTIONEN*	4-6 PORTIONEN*	7-9 PORTIONEN*	10-12 PORTIONEN*	
BELLINI	Pfirsichsaft	HÖHERER ALKOHOLGEHALT				Champagner	HÖHERER ALKOHOLGEHALT				
SCREWDRIVER	Orangensaft	570 ml	1.140 ml	1.710 ml	2.280 ml	Wodka	140 ml	280 ml	420 ml	560 ml	
GREYHOUND	Grapefruitsaft	NIEDRIGER ALKOHOLGEHALT				Gin	NIEDRIGER ALKOHOLGEHALT				
BLOODY MARY	Tomatensaft	610 ml	1.210 ml	1.820 ml	2.430 ml	Wodka	100 ml	205 ml	310 ml	410 ml	
ZIMT-WHISKEY-APFELWEIN	Apfel Cider					Zimt-Whiskey					

WÄHLE EIN REZEPT AUS.	GIB LIMONADE ENTSPRECHEND DER PORTIONSMENGE IN DAS GEFÄSS.					GIB ALKOHOL ENTSPRECHEND DER PORTIONSMENGE IN DAS GEFÄSS.					Die Mischung in das Gefäß gießen und dann SLUSHASSIST auswählen. Das Gerät braucht 10-15 Minuten, um die Zutaten zu erkennen und die Temperatur für dein Getränk einzustellen. Justiere bei Bedarf im Anschluss die Temperatur nach.
LIMONADE- UND ALKOHOL-MIX	LIMONADE	2-3 PORTIONEN*	4-6 PORTIONEN*	7-9 PORTIONEN*	10-12 PORTIONEN*	ALKOHOL (ODER AROMATISIERTER ALKOHOL)	2-3 PORTIONEN*	4-6 PORTIONEN*	7-9 PORTIONEN*	10-12 PORTIONEN*	
WHISKEY UND COLA	Cola	HÖHERER ALKOHOLGEHALT				Whiskey	HÖHERER ALKOHOLGEHALT				
RUM UND COLA	Cola	570 ml	1140 ml	1.710 ml	2.280 ml	Rum	140 ml	280 ml	420 ml	560 ml	
PALOMA	Grapefruitsaft					Tequila					
WHISKEY GINGER	Ginger Ale	NIEDRIGER ALKOHOLGEHALT				Whiskey	NIEDRIGER ALKOHOLGEHALT				
DARK & STORMY	Ginger Beer	610 ml	1.210 ml	1.820 ml	2.430 ml	Rum	100 ml	205 ml	310 ml	410 ml	
LIMONADE MIT SCHUSS	Limonade					Wodka					

PAS DE GLAÇONS, PAS DE MIXAGE, LE PLEIN DE SAVEURS.

Découvrez la machine à boissons glacées intelligente Ninja Slushi XL dotée de la technologie SlushAssist.

Explorez des recettes, ainsi que des conseils et astuces utiles, qui vous permettront de préparer de délicieux granités à partir d'une multitude d'ingrédients en 60 minutes ou moins. C'est parti pour préparer des boissons glacées à domicile !



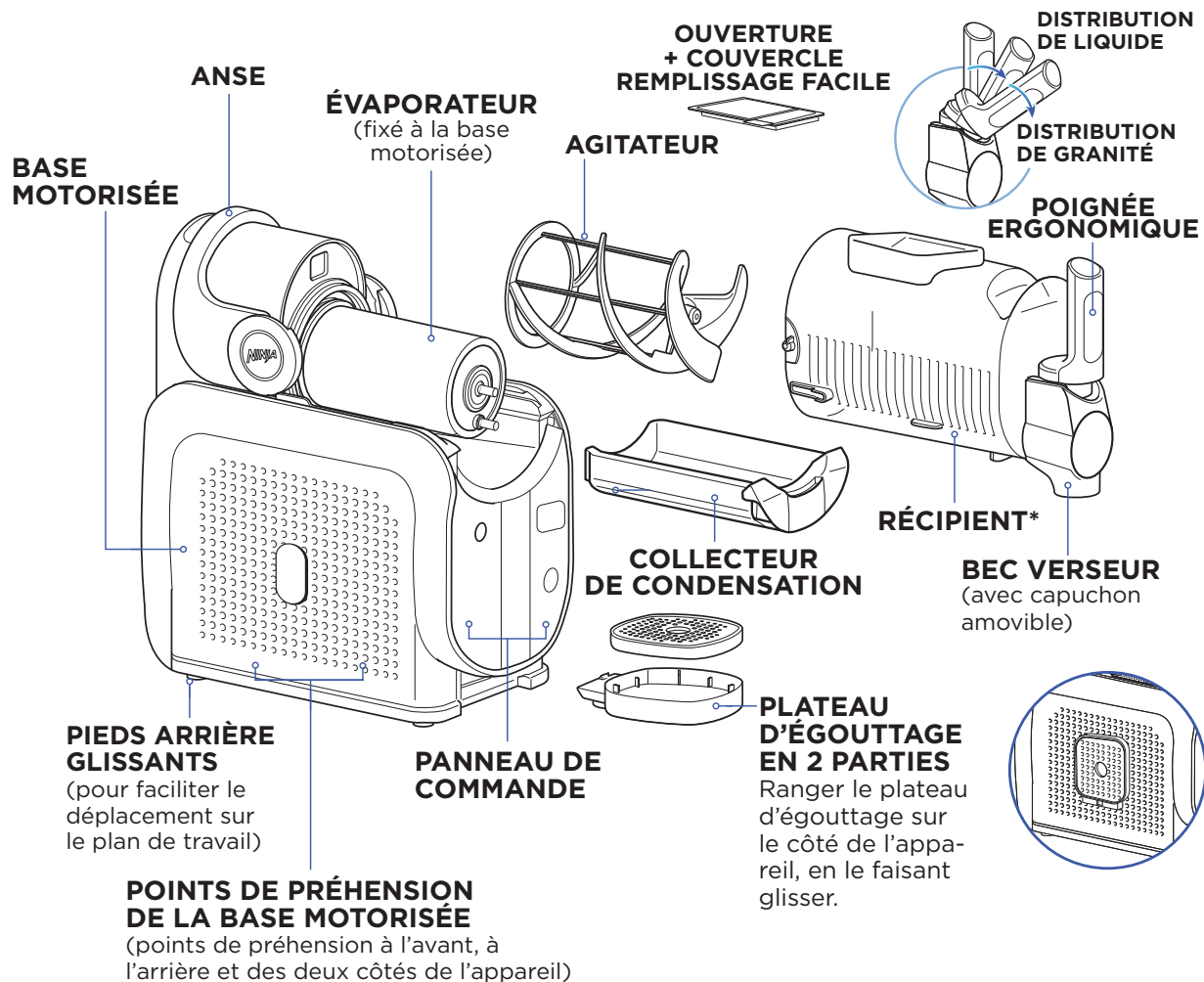
Pour obtenir des conseils et astuces pratiques sur l'utilisation de votre machine à boissons glacées intelligente Ninja Slushi XL, scannez le QR code.

TABLE DES MATIÈRES

CONTENU DE LA BOÎTE	88
TECHNOLOGIE RAPIDCHILL	89
SLUSHASSIST	90
UTILISATION DES PRESETS (PRÉRÉGLAGES) PAR RAPPORT AU SLUSHASSIST	91
UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE	92
PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS	93
ASSEMBLAGE	94
UTILISATION DU NINJA SLUSHI	95
UTILISATION DU CYCLE DE RINÇAGE	96
DÉMONTAGE ET NETTOYAGE	97
TENEUR EN SUCRE REQUISE	98
BOISSONS LIGHT ET FAIBLES EN SUCRE	99
DIRECTIVES CONCERNANT L'ALCOOL	100
MÉLANGES ET ASSORTIMENTS POUR COCKTAILS GLACÉS	101
CONSEILS ASTUCES ET DÉPANNAGE	102
GRANITÉS SANS PRÉPARATION	103
RECETTES	104
CRÉEZ VOTRE PROPRE GRANITÉ	122
CRÉEZ VOTRE PROPRE MILKSHAKE ET CAFÉ FRAPPÉ	124
CRÉEZ VOTRE PROPRE GRANITÉ ALCOOLISÉ	126

CONTENU DE LA BOÎTE

REMARQUE : les couleurs, les composants et les programmes peuvent varier en fonction du modèle.



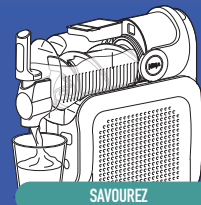
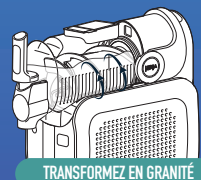
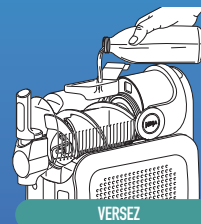
* Contenance minimale de liquide de 710 ml. Contenance maximale de liquide de 2,84 l.

TRANSFORMEZ FACILEMENT N'IMPORTE QUELLE BOISSON EN GRANITÉ

TECHNOLOGIE RapidChill PRO

Le liquide tourne à 360° autour du cylindre de refroidissement pour transformer les ingrédients liquides en une boisson glacée parfaite.

Atteint désormais des températures ultra-froides et réalise des granités encore plus rapidement



+ TECHNOLOGIE SLUSHASSIST



Détecte et identifie le liquide



Détecte le point de congélation

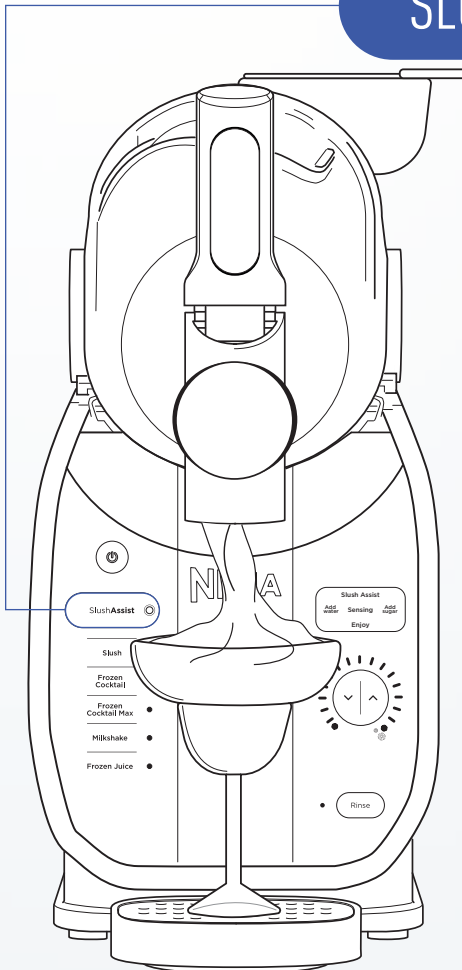


S'ajuste automatiquement à la température idéale



S'adapte à n'importe quelle recette pour obtenir un granité parfait à chaque fois

EN UTILISANT SLUSHASSIST



REMARQUE : les couleurs, les composants et les programmes peuvent varier en fonction du modèle

PROGRAMME SLUSHASSIST

- Programme unique qui détecte les combinaisons d'ingrédients, ajuste automatiquement les réglages et produit un granité optimal à tous les coups. C'est l'idéal pour réaliser des créations maison.
- Lorsque **SLUSHASSIST** est sélectionné, les voyants LED associés s'allument en bleu. L'écran supérieur droit du panneau de commande indique « **SENSING** » (DÉTECTION) et les voyants LED de réglage de température tournent dans le sens des aiguilles d'une montre pendant 10 à 15 minutes, le temps de calculer la texture de granité idéale.
- Une fois la phase « **SENSING** » (DÉTECTION) terminée, le voyant LED de réglage de température affiche la température réglée et la préparation du granité se poursuit. Si vous le souhaitez, ajustez la texture à l'aide des flèches haut et bas une fois l'étape « **SENSING** » (DÉTECTION) terminée.

DU GRANITÉ À VOLONTÉ

En mode SlushAssist, utilisez le même liquide que celui déjà présent dans le récipient pour des résultats optimaux.

VOUS AVEZ ENVIE DE NOUVEAUTÉS ?

Si vous ajoutez de nouveaux ingrédients ou modifiez votre recette après la phase « **SENSING** » (DÉTECTION), il est probable que vous deviez ajuster la texture à l'aide du bouton de commande de la température.** Surveillez attentivement la consistance.

Si la texture est trop fine, baissez la température en appuyant 1 à 2 fois sur la flèche du haut. Attendez 5 à 10 minutes que la texture change. Si la texture est trop épaisse, augmentez la température en appuyant 1 à 2 fois sur la flèche du bas. Attendez 5 à 10 minutes que la texture change.

*Si de l'alcool a été ajouté, baissez la température en tournant le bouton de réglage d'un ou deux crans dans le sens des aiguilles d'une montre.

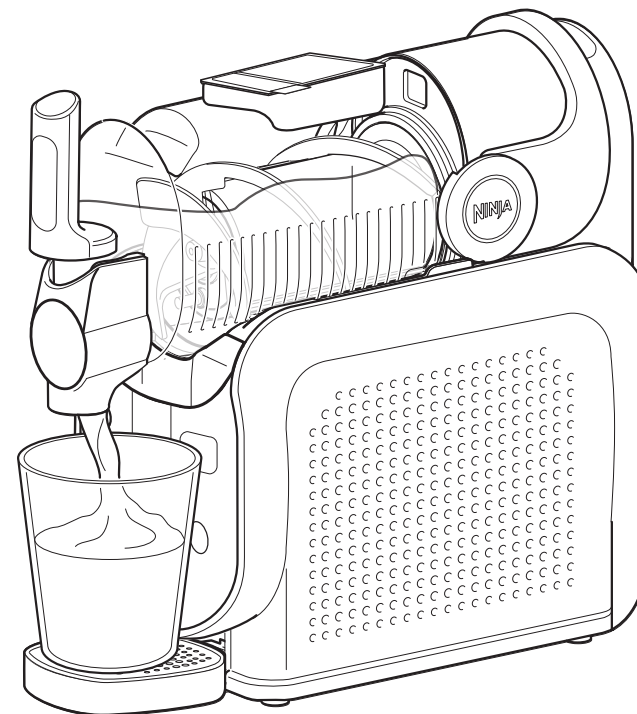
UTILISATION DES PRESETS (PRÉRÉGLAGES) PAR RAPPORT AU SLUSHASSIST

Utilisation de SLUSHASSIST :

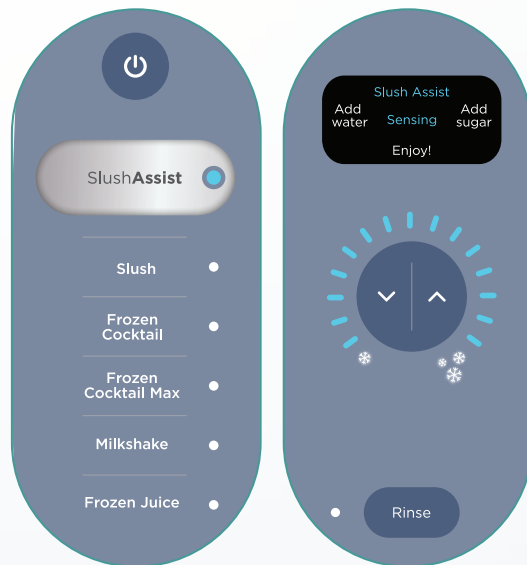
Que vous utilisiez le Ninja SLUSH pour la première fois ou que vous essayiez de nouvelles recettes ou de nouveaux ingrédients, utilisez SLUSHASSIST (SLUSHASSIST) pour déterminer le résultat parfait pour votre boisson glacée.

Utilisation des préréglages :

Si vous connaissez la température souhaitée de votre granité, utilisez les préréglages pour passer directement à la bonne température et ajustez selon les besoins pour obtenir la texture souhaitée.



UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



INTERRUPTEUR ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) AU DOS DE L'APPAREIL

PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS

5 prééglages offrent des températures préprogrammées. Ajustez la texture à tout moment à l'aide du bouton de réglage de température, si nécessaire.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

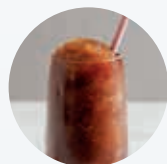
- Le bouton de réglage de la température affiche les températures allant du froid (à gauche) au plus froid (à droite). Après avoir sélectionné un programme préréglé, la température cible devient fixe et la plage gauche de voyants LED clignote. Lorsque chaque température est atteinte, les voyants deviennent fixes. Votre granité est terminé lorsque tous les voyants de la plage sont fixes et que « **ENJOY** » (SAVOUREZ) s'affiche en haut à droite du panneau de commande.
- Ajustez la texture à l'aide des flèches haut et bas de réglage de température pour obtenir la texture de boisson glacée parfaite.
- Pour des boissons glacées plus fines et plus faciles à boire, appuyez sur la flèche du bas 1 à 2 fois pour augmenter la température.
- Pour des boissons plus épaisses, appuyez sur la flèche du haut 1 à 2 fois pour baisser la température.

RINSE (RINCER) :

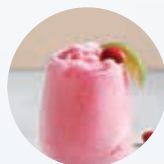
Ce cycle brasse sans refroidissement pour rincer l'appareil

Consultez la page 98 pour obtenir des informations sur l'alerte ADD SUGAR (AJOUTER DU SUCRE).

Consultez la page 100 pour obtenir des informations sur l'alerte ADD WATER (AJOUTER DE L'EAU).



SLUSH (GRANITÉ)



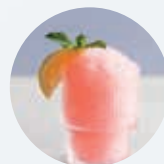
**FROZEN COCKTAIL
(COCKTAIL GLACÉ)**



**FROZEN COCKTAIL
MAX (COCKTAIL
GLACÉ MAX)**



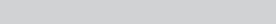
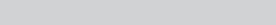
MILKSHAKE



**FROZEN JUICE
(JUS DE FRUITS
GLACÉ)**

PROGRAMMES ET PRÉRÉGLAGES

6 programmes pré-réglés uniques utilisent la technologie RapidChill afin d'obtenir la température parfaite pour votre boisson glacée idéale.

PRÉRÉGLAGE	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT/OPTIMALE	CONÇU POUR	SUGGESTIONS DE RECETTE
SLUSHASSIST (SLUSHASSIST)		Découvrir de nouvelles recettes et de nouveaux ingrédients	N'importe quelle boisson*
SLUSH (GRANITÉ)		Transformer vos boissons quotidiennes	Soda, limonade
FROZEN COCKTAIL (COCKTAIL GLACÉ)		Boissons contenant jusqu'à 15 % d'alcool	Cocktails en canette, cidre avec alcool, rosé
FROZEN COCKTAIL MAX (COCKTAIL GLACÉ MAX)		Boissons contenant jusqu'à 20 % d'alcool	Margaritas, Moscow Mule prêts à l'emploi
MILKSHAKE (MILKSHAKE)		Boissons onctueuses à base de produits laitiers	Chocolat au lait, milkshake
FROZEN JUICE (JUS DE FRUITS GLACÉ)		Transformer vos boissons naturellement sucrées	Jus d'orange, cidre de pomme

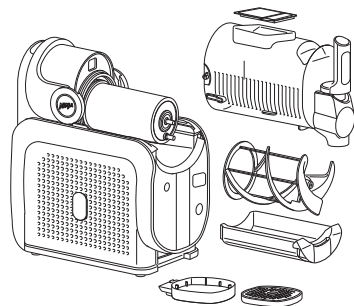
Chaque programme prérégulé (à l'exception du programme SLUSHASSIST (SLUSHASSIST)) démarre à une température par défaut pour une texture idéale.

Si vous souhaitez ajuster la texture, appuyez sur le bouton de réglage de la température pour obtenir la boisson glacée parfaite.

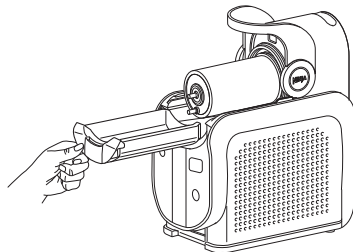
Consultez la page 98 pour vous assurer que vos recettes répondent à la teneur en sucre requise. Consultez la section « Conseils relatifs aux boissons light et faibles en sucre » à la page 99 pour des instructions sur l'utilisation de ce type de boissons. Consultez la page 100 pour vous assurer que vos recettes respectent les directives concernant l'alcool

ASSEMBLAGE

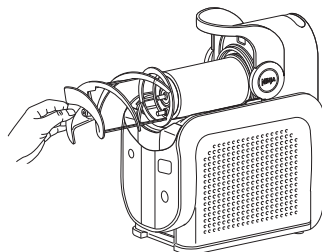
Laissez l'appareil à la verticale pendant minimum 2 heures avant la première utilisation.



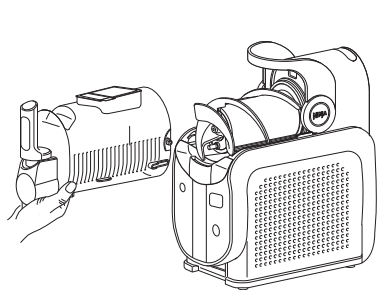
1. Vérifiez que toutes les pièces sont propres et que la base motorisée est posée sur une surface plane et solide.



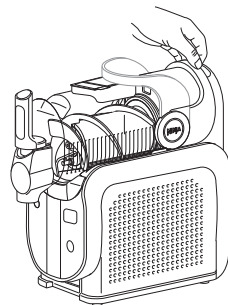
2. Installez le collecteur de condensation sous l'évaporateur en l'insérant dans les rainures.



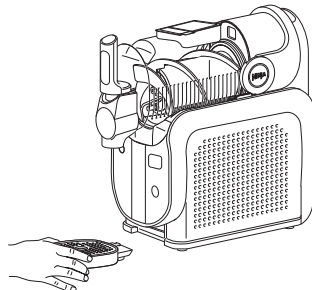
3. Installez l'agitateur en l'insérant par-dessus l'évaporateur, puis en le positionnant sur la tige.



4. Avec l'anse en position haute, insérez le récipient par-dessus l'agitateur et l'évaporateur déjà installés.



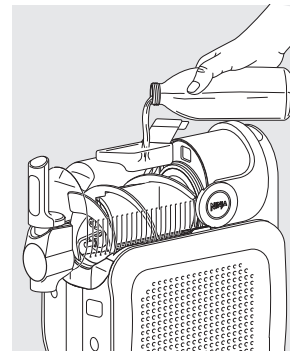
5. Verrouillez le récipient en poussant l'anse vers l'arrière.



6. Insérez le plateau d'égouttage à l'avant de la base motorisée jusqu'à entendre un clic.

UTILISATION DU NINJA SLUSHI

Quantité minimale = 710 ml Quantité maximale = 2,84 l



1. Branchez l'appareil.

2. Ouvrez le couvercle situé en haut du récipient.

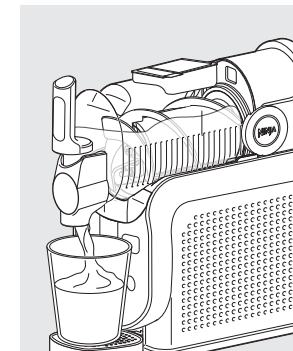
3. Ajoutez le(s) liquide(s) par l'ouverture de remplissage facile, puis refermez le couvercle. Pour éviter les fuites et les déversements, assurez-vous que le récipient est verrouillé en place avant d'y ajouter le(s) liquide(s).

4. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil.



5. Sélectionnez **SLUSHASSIST** ou un pré-réglage. Avec **SLUSHASSIST**, l'appareil détecte les ingrédients, indique « **SENSING** » (**DÉTECTION**) et règle la température de votre boisson pendant environ 10 à 15 minutes. Avec les pré-réglages, la température recommandée est automatiquement réglée lors de la sélection et la préparation commence. Si vous le souhaitez, ajustez la température une fois celle-ci réglée.

6. L'appareil émet un signal sonore, les voyants restent allumés et « **ENJOY** » (**SAVOUREZ**) s'affiche une fois que la boisson glacée a atteint la température souhaitée.



7. Placez un verre sur le plateau d'égouttage, sous la poignée.

8. Pour distribuer le granité, tirez sur la poignée jusqu'à la position **DISTRIBUTION DE GRANITÉ**. Pour arrêter, relâchez-la.

REMARQUE :

- L'arrêt de l'appareil entraîne également l'arrêt de l'agitateur et du processus de refroidissement. Vous devrez laisser l'appareil en marche pour servir le contenu.
- Les voyants de réglage de la température clignotent pendant que la boisson glacée atteint le niveau de température que vous avez défini. Lorsque la boisson glacée atteint la température souhaitée, les indicateurs restent allumés et l'appareil émet un signal sonore. L'appareil continue de fonctionner pour maintenir la boisson glacée à la température idéale. Elle est ainsi toujours prête à être servie.
- La préparation des boissons peut prendre entre 15 et 50 minutes en fonction des ingrédients, du volume et de la température de départ.
- **Les ingrédients surgelés sont plus sucrés. Vous avez peur que votre boisson soit trop sucrée ? Ne vous inquiétez pas, le goût sera moins sucré une fois les ingrédients congelés et transformés en boisson glacée.**

UTILISATION DU CYCLE DE RINÇAGE

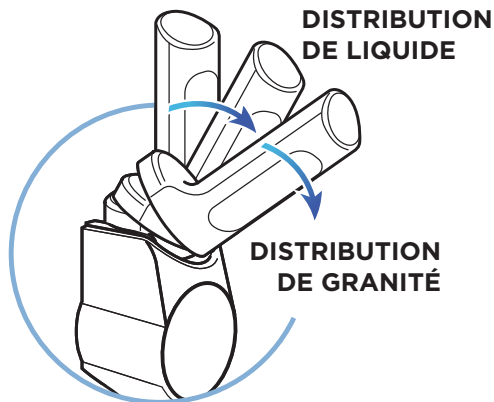
Ce cycle brasse sans refroidissement pour rincer l'appareil. Après le cycle de rinçage, lavez toutes les pièces à la main pour nettoyer complètement l'appareil après chaque utilisation.

Il est recommandé de nettoyer et de sécher le Ninja Slushi XL immédiatement après chaque utilisation.

1. Servez toute boisson glacée restante.
2. Arrêtez le programme préréglé actuel. Appuyez sur le bouton **RINSE (RINCER)**.
3. Ajoutez de l'eau chaude jusqu'à la ligne **MAX FILL (REMPLISSAGE MAXIMAL)** du récipient (2,84 l).
4. Distribuez lentement l'eau qui se trouve dans l'appareil immédiatement après le remplissage à l'aide du programme Distribution de liquide. Répétez l'opération si nécessaire (l'ajout de produits laitiers peut nécessiter des cycles de nettoyage supplémentaires).
5. Arrêtez le cycle de rinçage en appuyant à nouveau sur le bouton **RINSE (RINCER)**.
6. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.

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

UTILISATION DE LA POIGNÉE DE DISTRIBUTION DU LIQUIDE



Lorsque vous utilisez le programme **RINSE (RINCER)**, utilisez la poignée de distribution du liquide en position **DISTRIBUTION DE LIQUIDE** pour délivrer un flux régulier dans le verre ou le contenant choisi.

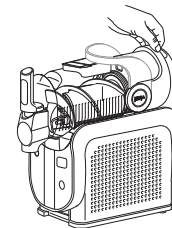
Pour les petites quantités, un débit plus lent et variable est normal.

Lors de la distribution de mélanges fluides, attendez-vous à des débits plus rapides et plus élevés.

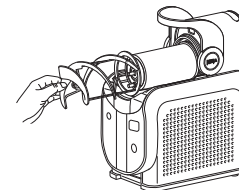
CONSEIL : Pour une meilleure expérience de distribution, remplissez votre récipient jusqu'à la ligne **Max Fill (Remplissage maximal)** (2,84 l) et assurez-vous que le programme fonctionne pendant la distribution.

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE

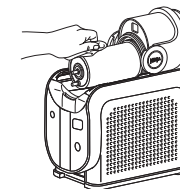
Pour de meilleurs résultats, utilisez le cycle de rinçage avant de démonter et de nettoyer toutes les pièces. Pour éviter les fuites et les déversements, assurez-vous que le récipient est vide avant le désassemblage.



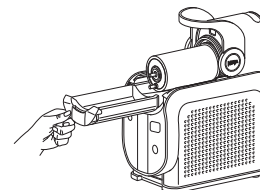
1. Déverrouillez l'anse en la tirant vers l'avant et retirez le récipient en l'enlevant délicatement de l'appareil. Assurez-vous que le récipient est incliné vers le bas pour éviter que le liquide restant ne se renverse par l'arrière du récipient. Mettez de côté.



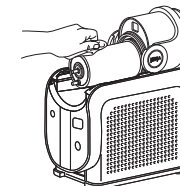
2. Sortez l'agitateur de l'évaporateur. Mettez de côté.



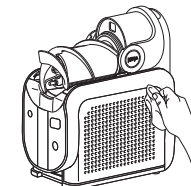
3. Essuyez l'évaporateur avec un chiffon chaud et humide, ou désinfecté.



4. Faites délicatement glisser le collecteur de condensation hors de l'appareil, car il peut y avoir du liquide résiduel dans le collecteur de condensation. Mettez de côté.



5. Essuyez l'appareil sous l'évaporateur avec un chiffon chaud et humide, ou désinfecté.
6. Si nécessaire, retirez le plateau d'égouttage et/ou le couvercle du bec verseur.
7. Nettoyez toutes les pièces à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Si nécessaire, répétez l'opération jusqu'à ce que toutes les pièces soient entièrement propres.



8. Essuyez la base motorisée et l'évaporateur avec un chiffon chaud et humide, ou désinfecté.
9. Laissez toutes les pièces sécher complètement avant de les réassembler sur l'appareil et/ou de les ranger.

TENEUR EN SUCRE REQUISE

Toutes les préparations doivent contenir au moins 5 g de sucre par portion de 100 ml pour éviter la congélation totale. Les boissons ne peuvent pas contenir d'édulcorant artificiel.

QUANTITÉ TOTALE DE LA RECETTE	QUANTITÉ DE SUCRE NÉCESSAIRE (lorsque l'appareil affiche 'ADD SUGAR')
710 ml	75 g
1,42 l	150 g
2,13 l	225 g
2,84 l	300 g

EXEMPLE DE TENEUR EN SUCRE :

Nutrition	(pour 100 ml)	Taille de portion
Énergie	235 kJ/55 kcal	
Matières grasses	0,5 g	
Sodium	25 g	
Glucides	11 g	
dont sucres*	5 g	
Protéines	0,65 g	
Sel	25 mg	
Sucre total		(5 g répond à la quantité minimale)

! CONSEILS DE DÉPANNAGE

ADD SUGAR (AJOUTER DU SUCRE) s'affiche en haut à droite du panneau de commande et l'appareil émet un bip toutes les minutes jusqu'à ce que l'erreur soit résolue. L'appareil s'éteint si l'erreur n'a pas été résolue au bout de 15 minutes. Vous devrez réappuyer sur le pré-réglage après l'ajout d'ingrédients.

Pour corriger l'alerte ADD SUGAR (AJOUTER SUCRE) : pour 230 ml de liquide dans le récipient, ajoutez 2 cuillères à soupe (30 ml) de sirop simple, de sirop aromatisé, de miel, de sirop d'agave, de sirop d'érable ou de grenadine. Ou, si vous utilisez du sucre blanc, du sucre de coco ou du sucre de datte, distribuez 230 ml de liquide dans un contenant séparé et mélangez-le pour le dissoudre avant de verser le liquide dans le récipient. Si la ligne MAX FILL (REMPLISSAGE MAXIMAL) est atteinte, distribuez 230 ml de liquide supplémentaire pour tenir compte de l'ajout et réservez de côté. Appuyez à nouveau sur le bouton du programme pour effacer l'erreur et continuer la préparation du granité.

REMARQUE : les substituts sans sucre ou les édulcorants artificiels ne permettent pas de satisfaire aux exigences minimales ou maximales en matière de sucre. Consultez les conseils pour les aliments à faible teneur en sucre ci-contre pour découvrir les ingrédients adaptés à une alimentation réduite en sucre..

POURCENTAGE DE SUCRE

BOISSON SANS SUCRE

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 de sucre par
portion de 100 ml

JUS DE FRUITS



BOISSON ÉNERGÉTIQUE



CAFÉ FRAPPÉ



BOISSON GAZEUSE



BOISSONS LIGHT ET FAIBLES EN SUCRE

Utilisée seule, la boisson light ou pauvre en sucre ne permet pas de réaliser de granité, car une quantité trop faible de sucre empêche la préparation de congeler correctement.

Pour transformer votre boisson light ou faible en sucre préférée en granité, ajoutez les ingrédients suivants à votre recette .

Mélangez les ingrédients dans une carafe avant de les verser dans le récipient. L'érythritol peut pétiller lorsqu'il est ajouté à une boisson, il est préférable de l'ajouter progressivement afin d'éviter tout débordement de liquide.

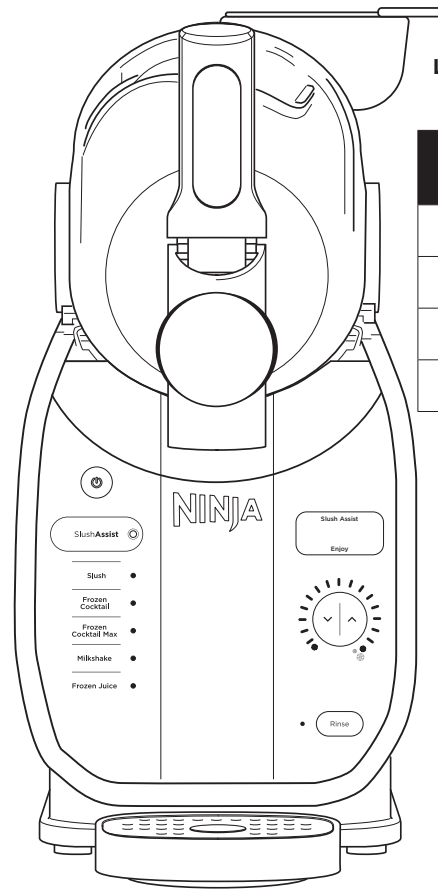
QUANTITÉ TOTALE DE LA RECETTE	INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES
710 ml	35 g d'érythritol, 25 ml de jus de citron et pincée de selSalz
1,42 l	70 g d'érythritol, 50 ml de jus de citron et 1/4 cuillère à café de sel
2,13 l	105 g d'érythritol, 75 ml de jus de citron et 2/3 de cuillère à café de sel
2,75 l	140 g d'érythritol, 100 ml de jus de citron et 3/4 cuillère à café de sel

QU'EST-CE QUE L'ÉRYTHRITOL ?

L'érythritol est un édulcorant peu calorique offrant un goût similaire au sucre, sans pour autant modifier de façon significative les taux de sucre dans le sang ni favoriser les caries. Considéré sans danger pour la consommation, il est largement utilisé en tant que substitut au sucre dans divers aliments. Comme pour tout composant diététique, il est préférable de consommer de l'érythritol avec modération dans le cadre d'une alimentation équilibrée. Vous pouvez trouver l'érythritol dans les magasins spécialisés en produits santé, dans les rayons santé des grandes surfaces ou sur Internet.

Nous ne recommandons pas de remplacer le sucre par l'érythritol à raison de 1:1, car sa douceur est moindre et il ne reproduira pas le goût souhaité.

L'utilisation de boissons light ou à faible teneur en sucre peut modifier la consistance des résultats ; adaptez-les à vos préférences. Pour des boissons glacées plus liquides et plus faciles à siroter, ajustez la température en tournant le bouton de réglage vers la gauche. Pour des boissons glacées plus épaisses et plus froides, ajustez la température en tournant le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre.



DIRECTIVES CONCERNANT L'ALCOOL

Lorsque vous utilisez le programme préréglé FROZEN COCKTAIL (COCKTAIL GLACÉ), les boissons prêtes à l'emploi doivent contenir entre 2,8 et 15 % d'alcool.

Lorsque vous utilisez le programme préréglé FROZEN COCKTAIL MAX (COCKTAIL GLACÉ MAX), les boissons prêtes à l'emploi peuvent contenir jusqu'à 20 % d'alcool.

DIRECTIVES CONCERNANT LES ALCOOLS FORTS ET LES SPIRITUEUX

Pour créer des cocktails glacés, consulter le tableau ci-dessous pour connaître la teneur maximale en alcool fort/spiritueux (vodka, tequila, etc.) par quantité totale de recette.

QUANTITÉ TOTALE DE LA RECETTE	QUANTITÉ MAXIMALE D'ALCOOL
710 ml	150 ml
1,42 l	300 ml
2,13 l	460 ml
2,84 l	600 ml

Le tableau ci-dessus est un guide pour l'incorporation d'alcools forts/spiritueux (plus de 35 %) UNIQUEMENT. Si vous utilisez d'autres alcools tels que du vin, de la bière, des hard seltzers ou des cocktails prêts à l'emploi, reportez-vous au guide Granités sans préparation à la page 49.

CONSEILS DE DÉPANNAGE

ADD WATER (AJOUTER DE L'EAU) s'affiche en haut à droite du panneau de commande et l'appareil émet un bip toutes les minutes jusqu'à ce que l'erreur soit résolue. L'appareil s'éteint si l'erreur n'a pas été résolue au bout de 15 minutes. Vous devrez réappuyer sur le préréglage après l'ajout de l'eau.

Si une boisson dépasse la quantité maximale d'alcool et de sucre : ajoutez 3 cuillères à soupe (45 ml) d'eau par portion (230 ml) afin de diluer l'apport. Réinitialisez l'appareil en appuyant sur le bouton du programme préréglé. Redémarrez l'appareil en appuyant à nouveau sur le bouton du programme préréglé.

POURCENTAGES D'ALCOOL

BIÈRE
LÉGÈRE

HARD
SELTZER

IPA

VIN

MARGARITA

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

MARTINI

MINIMUM
2,8 % ABV

MAXIMUM
20 % ABV

MÉLANGES ET ASSORTIMENTS POUR COCKTAILS GLACÉS

Suivez les étapes ci-dessous pour mélanger et assortir les ingrédients, et ainsi devenir le meilleur hôte. Pour les étapes 1 à 3, utilisez le tableau pour les quantités dans les recettes.

DURÉE TOTALE : 2 À 3 PORTIONS : 20 MINUTES | 4 À 6 PORTIONS : 40 MINUTES
7 À 9 PORTIONS : 50 MINUTES | 10 À 12 PORTIONS : 60 MINUTES

SlushAssist peut être utilisé pour toute boisson alcoolisée.

FROZEN COCKTAIL for drinks containing 2.8 - 15% ABV, Select FROZEN COCKTAIL MAX for drinks containing 20% ABV.

1. Ajoutez de l'alcool

Utilisation de spiritueux contenant jusqu'à 40 % d'alcool.



- Vodka
- Gin/gin aromatisé
- Rhum/rhum aromatisé
- Whisky
- Bourbon
- Tequila
- Pimm's

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS	10-12 SERVINGS
115 ml -145 ml	225 ml -290 ml	340 ml -435 ml	450 ml -580 ml

2. Choisissez un mélange pour votre boisson

Choisissez une base pour votre cocktail.



- Cola ou boisson sans alcool de votre choix
- Limonade
- Eau tonique
- Jus de fruits frais
- Bière de gingembre
- Lait de coco

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS	10-12 SERVINGS
565 ml -595 ml	1130 ml -1195 ml	1695 ml -1790 ml	2260 ml -2390 ml

3. Appuyez sur la

SlushAssist (SlushAssist) détectera les ingrédients pendant 10 à 15 minutes, puis déterminera le réglage optimal de la température. Si besoin, ajustez la température pour obtenir la texture idéale de boisson glacée.

4. Servez!

Pour distribuer le granité. Décorez si vous le souhaitez et dégustez!

CONSEILS ASTUCES ET DÉPANNAGE

Quantité minimale = 710 ml Quantité maximale = 2,84 l

Pour une expérience de distribution optimale,
remplissez l'appareil jusqu'à la ligne MAX FILL (REMPLISSAGE MAXIMAL) (2,84 l).



N'ajoutez **PAS** d'ingrédients chauds, de glaçons ou d'ingrédients solides comme des fruits, de la crème glacée ou des fruits surgelés.



Toutes les boissons doivent contenir au moins 5 g de sucre par portion de 100 ml.*

REMARQUE : les ingrédients surgelés sont plus sucrés. Vous avez peur que votre boisson soit trop sucrée ? Ne vous inquiétez pas, le goût sera moins sucré une fois les ingrédients congelés et transformés en boisson glacée.



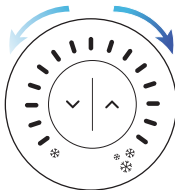
Pour un résultat des plus givrés, mettez les verres de service au frais avant de distribuer vos créations granitées.



Lorsque vous utilisez le programme **FROZEN COCKTAIL (COCKTAIL GLACÉ)**, toutes les boissons prêtes à l'emploi doivent contenir entre **2,8 et 15 % d'alcool.****



Lorsque vous utilisez le programme **FROZEN COCKTAIL MAX (COCKTAIL GLACÉ MAX)**, toutes les boissons prêtes à l'emploi peuvent contenir jusqu'à **20 % d'alcool.**



Pour une texture idéale, utilisez les boutons de réglage de température pour ajuster cette dernière.



Pour des résultats optimaux, réfrigérez le(s) liquide(s) avant de le(s) mettre dans l'appareil.

🔧 DÉPANNAGE

L'ACTION REFROIDISSANTE NE FONCTIONNE PAS ?

Si votre recette n'a pas atteint la texture souhaitée au bout de 60 minutes, appuyez 1 à 2 fois sur la flèche du haut pour baisser la température. Attendez 5 à 10 minutes avant de tester la recette. Si vous n'obtenez toujours pas la texture souhaitée, vous pouvez répéter l'opération. Répétez jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

VOUS AVEZ UN PROBLÈME DE DISTRIBUTION AVEC VOTRE GRANITÉ ?

Pour une expérience de distribution optimale, remplissez l'appareil jusqu'à la ligne de remplissage maximal et assurez-vous que l'appareil est allumé. Pour des résultats plus onctueux, appuyez 1 à 2 fois sur la flèche du bas pour augmenter la température. Les boissons glacées plus faciles à boire seront distribuées plus aisément.

Consultez la page 98 pour obtenir des informations sur l'alerte ADD SUGAR (AJOUTER DU SUCRE).

Consultez la page 100 pour obtenir des informations sur l'alerte ADD WATER (AJOUTER DE L'EAU).

Consultez la notice d'utilisation en noir et blanc pour plus de conseils de dépannage ou contactez notre service client au +33 (800) 908874.

* Voir la page 98 pour plus de détails.

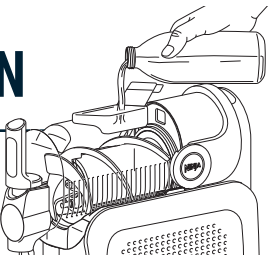
** Voir la page 100 pour plus de détails.

VERSER
ET GRANITÉ

GRANITÉS SANS PRÉPARATION

REMPLISSEZ, SÉLECTIONNEZ, DÉGUSTEZ

Ajoutez entre 710 ml et 2,84 l de liquide dans l'appareil,
puis sélectionnez le programme prééglé souhaité.



PRÉRÉGLAGE	BOISSON PRÉPARÉE	PRÉPARATION
SLUSHASSIST (SLUSHASSIST) 2 À 3 PORTIONS 20 À 25 MINUTES 4 À 6 PORTIONS 35 À 40 MINUTES 7 À 9 PORTIONS 45 À 50 MINUTES 10 À 12 PORTIONS 50 À 60 MINUTES	BOISSONS SANS ALCOOL : boisson gazeuse, punch aux fruits, boissons énergétiques, boissons énergisantes, kombucha, limonade, jus de canneberge, jus d'orange, jus de pastèque, jus tropical, jus de pomme, smoothies prêts à l'emploi en bouteille, jus d'ananas, jus de raisin, jus de cerise BOISSONS ALCOOLISÉES : hard seltzer, bière, cidre, limonade alcoolisée, vin (rosé ou blanc) BOISSONS PRÊTES À L'EMPLOI : margaritas, Paloma, Moscow Mule Gin tonic REMARQUE : les boissons prêtes à l'emploi peuvent contenir jusqu'à 20 % d'alcool.	Sélectionnez SLUSHASSIST . Avec SLUSHASSIST (SLUSHASSIST), l'appareil détectera les ingrédients, puis réglera la texture déterminée pour votre boisson en 10 à 15 minutes. Si vous souhaitez ajuster la texture par la suite, utilisez le boutons de réglage de la température.

* Consultez la page 98 pour vous assurer que vos recettes répondent à la teneur en sucre requise.
Consultez la section « Conseils relatifs aux boissons light et faibles en sucre » à la page 99 pour des instructions sur l'utilisation de ce type de boissons. Consultez la page 100 pour vous assurer que vos recettes respectent les directives concernant l'alcool.

Reportez-vous au tableau Créer votre propre milkshake à la page 125.

MARGARITA GLACÉE À L'ORANGE SANGUINE

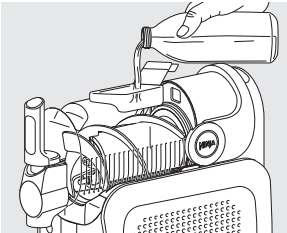
POUR COMMENCER

INGRÉDIENTS *sur la base d'une portion d'environ 275 ml

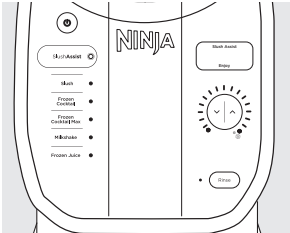
2 À 3 PORTIONS* environ 30 minutes	4 À 6 PORTIONS* environ 40 minutes	7 À 9 PORTIONS* environ 50 minutes	10 À 12 PORTIONS* environ 60 minutes
100 ml de Tequila Blanco 20 ml de triple sec 520 ml de jus d'orange sanguine 60 ml de jus de citron vert frais 15 g d'agave	195 ml de Tequila Blanco 40 ml de triple sec 1,03 l de jus d'orange sanguine 120 ml de jus de citron vert frais 25 g d'agave	290 ml de Tequila Blanco 60 ml de triple sec 1,55 l de jus d'orange sanguine 180 ml de jus de citron vert frais 35 g d'agave	390 ml de Tequila Blanco 80 ml de triple sec 2,065 l de jus d'orange sanguine 240 ml de jus de citron vert frais 50 g d'agave

PRÉPARATION

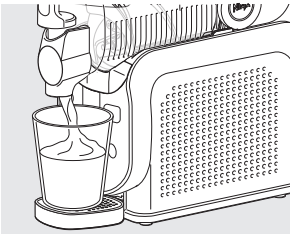
Avant de démarrer la recette, consultez les pages 94 et 95 pour en savoir plus sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.



1. Mélangez tous les ingrédients dans une grande carafe. Versez le mélange dans le récipient.



2. Appuyez sur **SLUSHASSIST**. L'appareil détecte les ingrédients pendant 10 à 15 minutes et adapte la température de votre boisson. Si vous souhaitez ajuster la texture par la suite, appuyez sur les flèches de réglage de la température.



3. Lorsque la boisson glacée atteint la température optimale, l'appareil émet un signal sonore, les voyants restent allumés et « **ENJOY** » (**SAVOUREZ**) s'affiche. Servez immédiatement.



PRÉPAREZ UN MOCKTAIL : Retirez la tequila et le triple sec et remplacez-les par des versions équivalentes sans alcool.

PROGRESSION DE LA TEMPÉRATURE : les indicateurs de contrôle de la température clignotent jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. L'appareil émet un signal sonore et les indicateurs restent allumés une fois que la boisson glacée a atteint la bonne température.

CONSEIL : pour des résultats optimaux, réfrigérez le liquide avant de le mettre dans l'appareil.

REMARQUE : pour faciliter le nettoyage, n'éteignez **PAS** le programme préréglé avant d'avoir servi toute la boisson glacée.



MIMOSA GLACÉ

POUR COMMENCER

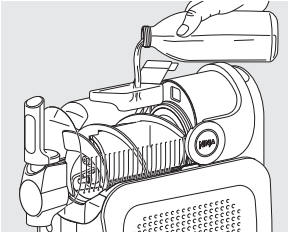
INGRÉDIENTS

*sur la base d'une portion d'environ 275 ml

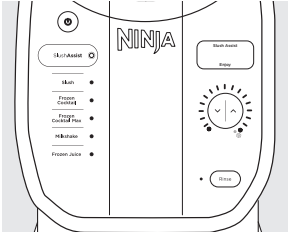
2 À 3 PORTIONS* environ 25 minutes	4 À 6 PORTIONS* environ 35 minutes	7 À 9 PORTIONS* environ 40 minutes	10 À 12 PORTIONS* environ 45 minutes
355 ml de jus d'orange 355 ml de vin mousseux, champagne, prosecco ou cava	710 ml de jus d'orange 710 ml de vin mousseux, champagne, prosecco ou cava	1,065 l de jus d'orange 1,065 l de vin mousseux, champagne, prosecco ou cava	1,42 l de jus d'orange 1,42 l de vin mousseux, champagne, prosecco ou cava

PRÉPARATION

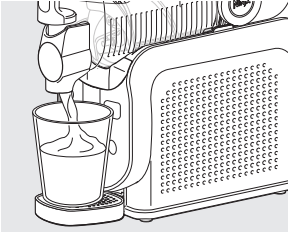
Avant de démarrer la recette, consultez les pages 94 et 95 pour en savoir plus sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.



1. Versez tous les ingrédients dans le récipient.



2. Appuyez sur **SLUSHASSIST**. L'appareil détecte les ingrédients pendant 10 à 15 minutes et adapte la température de votre boisson. Si vous souhaitez ajuster la texture par la suite, appuyez sur les flèches de réglage de la température.



3. Lorsque la boisson glacée atteint la température optimale, l'appareil émet un signal sonore, les voyants restent allumés et « **ENJOY** » (**SAVOUREZ**) s'affiche. Décorez et servez immédiatement.

PROGRESSION DE LA TEMPÉRATURE :

les indicateurs de contrôle de la température clignotent jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. L'appareil émet un signal sonore et les indicateurs restent allumés une fois que la boisson glacée a atteint la bonne température.



SLUSHASSIST

PRÉPAREZ UN MOCKTAIL : Utilisez le jus de votre choix (p. ex. pêche, pamplemousse) et remplacez le prosecco par un vin mousseux (p. ex. champagne, cava). Appuyez sur **SLUSHASSIST** (SLUSHASSIST).

CONSEIL : pour des résultats optimaux, réfrigérez le liquide avant de le mettre dans l'appareil.

REMARQUE : pour faciliter le nettoyage, n'éteignez **PAS** le programme pré-réglé avant d'avoir servi toute la boisson glacée.

SLUSHASSIST



FRANÇAIS



CONVIENT
AUX ENFANTS

GRANITÉ DE COLA OU COLA LIGHT

POUR COMMENCER

INGRÉDIENTS DU GRANITÉ DE COLA

*sur la base d'une portion
d'environ 275 ml

2 À 3 PORTIONS* environ 20 minutes	4 À 6 PORTIONS* environ 35 minutes	7 À 9 PORTIONS* environ 40 minutes	10 À 12 PORTIONS* environ 45 minutes
---------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	---

710 ml de cola

1,42 l de cola

2,13 l de cola

2,84 l de cola

INGRÉDIENTS DU GRANITÉ DE COLA LIGHT

*sur la base d'une portion
d'environ 275 ml

2 À 3 PORTIONS* environ 20 minutes	4 À 6 PORTIONS* environ 35 minutes	7 À 9 PORTIONS* environ 40 minutes	10 À 12 PORTIONS* environ 40 minutes
---------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	---

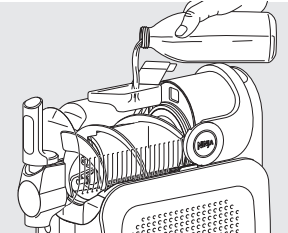
710 ml de cola light/à faible teneur
en sucre, réfrigéré
35 g d'érythritol
25 ml de jus de citron
pincée de sel

1,42 l de cola light/à faible teneur
en sucre, réfrigéré
70 g d'érythritol
50 ml de jus de citron
1/4 cuillère à café de sel

2,13 l de cola light/à faible teneur
en sucre, réfrigéré
105 g d'érythritol
75 ml de jus de citron
2/3 de cuillère à café de sel

2,75 l de cola light/à faible teneur
en sucre, réfrigéré
140 g d'érythritol
100 ml de jus de citron
3/4 cuillère à café de sel

PRÉPARATION



AVEC DU COLA

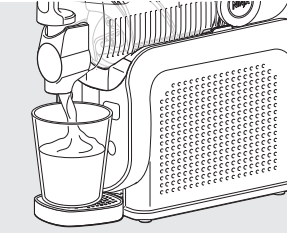
1. Versez le cola dans le récipient.

AVEC DU COLA LIGHT

1. Dans une grande carafe, mélangez tous les ingrédients avec un fouet jusqu'à ce que l'érythritol soit complètement dissout. Versez le mélange dans le récipient.



2. Appuyez sur **SLUSHASSIST**. L'appareil détecte les ingrédients pendant 10 à 15 minutes et adapte la température de votre boisson. Si vous souhaitez ajuster la texture par la suite, appuyez sur les flèches de réglage de la température.



3. Lorsque la boisson glacée atteint la température optimale, l'appareil émet un signal sonore, les voyants restent allumés et « **ENJOY** » (**SAVOUREZ**) s'affiche. Servez immédiatement.

SLUSHASSIST



Utilisez une boisson gazeuse (assurez-vous qu'il ne contient pas d'édulcorant artificiel)

SLUSHASSIST



FRANÇAIS



CONVIENT
AUX ENFANTS

GRANITÉ TROPICAL

POUR COMMENCER

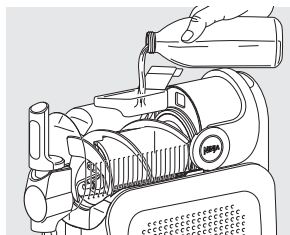
INGRÉDIENTS

*sur la base d'une portion d'environ 275 ml

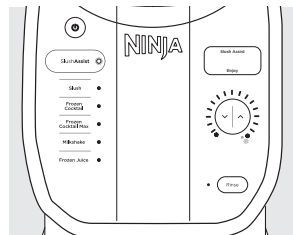
2 À 3 PORTIONS* environ 20 minutes	4 À 6 PORTIONS* environ 30 minutes	7 À 9 PORTIONS* environ 40 minutes	10 À 12 PORTIONS* environ 45 minutes
710 ml de mélange de jus de fruits tropicaux	1,42 l de mélange de jus de fruits tropicaux	2,13 l de mélange de jus de fruits tropicaux	2,84 l de mélange de jus de fruits tropicaux

PRÉPARATION

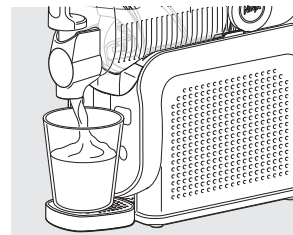
Avant de démarrer la recette, consultez les pages 94 et 95 pour en savoir plus sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.



1. Versez le mélange de jus tropicaux dans le récipient.



2. Appuyez sur **SLUSHASSIST**. L'appareil détecte les ingrédients pendant 10 à 15 minutes et adapte la température de votre boisson. Si vous souhaitez ajuster la texture sur les flèches de réglage de la température.



3. Lorsque la boisson glacée atteint la température optimale, l'appareil émet un signal sonore, les voyants restent allumés et « **ENJOY** » (**SAVOUREZ**) s'affiche. Décorez et servez immédiatement.

SLUSHASSIST

Utilisez un jus ou une combinaison de jus (par ex. mangue, fruit de la passion, pomme, pamplemousse). Appuyez sur **SLUSHASSIST** (SLUSHASSIST).

PROGRESSION DE LA TEMPÉRATURE : les indicateurs de contrôle de la température clignotent jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. L'appareil émet un signal sonore et les indicateurs restent allumés une fois que la boisson glacée a atteint la bonne température.

CONSEIL : ajustez la texture avec le bouton de réglage de la température pour obtenir la texture parfaite de boisson glacée. Pour des boissons glacées moins épaisses et plus faciles à boire, ajustez la température en tournant le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour des boissons glacées plus épaisses et plus froides, ajustez la température en tournant le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre.

SLUSHASSIST



FRANÇAIS





CONVIENT
AUX ENFANTS

MILKSHAKE AU Caramel Salé

POUR COMMENCER

SLUSHASSIST



VERSION SANS PRODUITS LAITIERS :
Remplacez le lait entier par du lait végétal non sucré et la crème entière épaisse par de la crème végétale. Appuyez sur SLUSHASSIST (SLUSHASSIST).

REMARQUE : remplacez l'arôme de vanille par du sucre vanillé. Utilisez un sachet de 8 g par cuillère à soupe d'arôme de vanille utilisé dans la recette.

CONSEIL : lorsque vous utilisez le programme pré-réglé **Milkshake (Milkshake)** ou **Frappe (Café Frappé)**, distribuez le contenu dans les 30 minutes suivant la fin du programme afin d'éviter une texture mousseuse.

REMARQUE : pour faciliter le nettoyage, n'éteignez **PAS** le programme pré-réglé avant d'avoir servi toute la boisson glacée.

CONSEIL : ajustez la texture avec le bouton de réglage de la température pour obtenir la texture parfaite de boisson glacée. Pour des boissons glacées moins épaisses et plus faciles à boire, ajustez la température en tournant le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour des boissons glacées plus épaisses et plus froides, ajustez la température en tournant le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre.

SLUSHASSIST



FRANÇAIS

INGRÉDIENTS

*sur la base d'une portion d'environ 275 ml

2 À 3 PORTIONS* environ 30 minutes	4 À 6 PORTIONS* environ 40 minutes	7 À 9 PORTIONS* environ 50 minutes	10 À 12 PORTIONS* environ 60 minutes
610 ml de lait entier, froid	1,21 l de lait entier, froid	1,82 l de lait entier, froid	2,42 l de lait entier, froid
70 g de sirop de caramel	140 g de sirop de caramel	210 g de sirop de caramel	280 g de sirop de caramel
30 g de crème semi-épaisse	55 g de crème semi-épaisse	85 g de crème semi-épaisse	115 g de crème semi-épaisse
2 cuillères à soupe d'arôme de vanille	3 cuillères à soupe d'arôme de vanille	4 cuillère à soupe d'arôme de vanille	5 cuillère à soupe d'arôme de vanille
1/2 cuillère à café de sel	1 de cuillère à café de sel	1 1/2 cuillère à café de sel	2 cuillère à café de sel

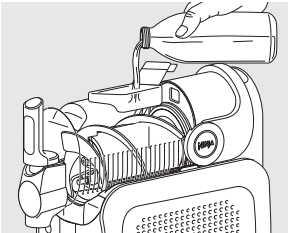
GARNITURES (facultatives)

Crème fouettée

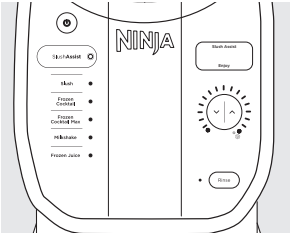
Sauce au caramel

PRÉPARATION

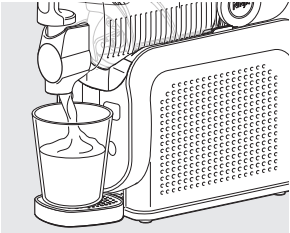
Avant de démarrer la recette, consultez les pages 94 et 95 pour en savoir plus sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.



1. Dans une carafe ou un grand saladier, mélangez tous les ingrédients avec un fouet pour obtenir une préparation homogène. Versez le mélange dans le récipient.



2. Appuyez sur **SLUSHASSIST**. L'appareil détecte les ingrédients pendant 10 à 15 minutes et adapte la température de votre boisson. Si vous souhaitez ajuster la texture par la suite, appuyez sur les flèches de réglage de la température.



3. Lorsque la boisson glacée atteint la température optimale, l'appareil émet un signal sonore, les voyants restent allumés et « **ENJOY** » (**SAVOUREZ**) s'affiche. Décorez et servez immédiatement.

CONVIENT
AUX ENFANTS

GRANITÉ AUX POMMES ÉPICÉES ET À LA CANNELLE



INGRÉDIENTS *sur la base d'une portion d'environ 275 ml

2 À 3 PORTIONS* environ 20 minutes	4 À 6 PORTIONS* environ 30 minutes
355 ml de jus de pomme, froid 355 ml de ginger ale, froid ½ cuillère à café de cannelle moulue	710 ml de jus de pomme, froid 710 ml de ginger ale, froid 1 cuillère à café de cannelle moulue
7 À 9 PORTIONS* environ 45 minutes	10 À 12 PORTIONS* environ 55 minutes
1,065 l de jus de pomme, froid 1,065 l de ginger ale, froid 1 ½ cuillère à café de cannelle moulue	1,42 l de jus de pomme, froid 1,42 l de ginger ale, froid 2 cuillères à café de cannelle moulue

CONSEIL : pour des résultats optimaux, réfrigérez le liquide avant de le mettre dans l'appareil.

CONSEIL : ajustez la texture avec le bouton de réglage de la température pour obtenir la texture parfaite de boisson glacée. Pour des boissons glacées moins épaisses et plus faciles à boire, ajustez la température en tournant le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour des boissons glacées plus épaisses et plus froides, ajustez la température en tournant le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre.

PROGRESSION DE LA TEMPÉRATURE : les indicateurs de contrôle de la température clignotent jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. L'appareil émet un signal sonore et les indicateurs restent allumés une fois que la boisson glacée a atteint la bonne température.



Utilisez de la bière de gingembre au lieu du soda au gingembre, ou omettez la cannelle si vous le souhaitez. Appuyez sur **SLUSHASSIST** (SLUSHASSIST).

PRÉPARATION

Avant de démarrer la recette, consultez les pages 94 et 95 pour en savoir plus sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

1. Dans une carafe ou un grand saladier, mélangez tous les ingrédients avec un fouet jusqu'à incorporation complète et dissolution du sucre. Versez le mélange dans le récipient.
2. Appuyez sur **SLUSHASSIST**. L'appareil détecte les ingrédients pendant 10 à 15 minutes et adapte la température de votre boisson. Si vous souhaitez ajuster la texture par la suite, appuyez sur les flèches de réglage de la température.
3. Lorsque la boisson glacée atteint la température optimale, l'appareil émet un signal sonore, les voyants restent allumés et **ENJOY (SAVOUREZ)** s'affiche. Décorez et servez immédiatement.

CONVIENT
AUX ENFANTS

GRANITÉ AGRUMES



INGRÉDIENTS *sur la base d'une portion d'environ 275 ml

2 À 3 PORTIONS* environ 20 minutes	4 À 6 PORTIONS* environ 30 minutes
355 ml de jus de pamplemousse 355 ml de jus d'orange	710 ml de jus de pamplemousse 710 ml de jus d'orange
7 À 9 PORTIONS* environ 40 minutes	10 À 12 PORTIONS* environ 30 minutes
1,065 l de jus de pamplemousse 1,065 l de jus d'orange	1,42 l de jus de pamplemousse 1,42 l de jus d'orange

CONSEIL : ajustez la texture avec le bouton de réglage de la température pour obtenir la texture parfaite de boisson glacée. Pour des boissons glacées moins épaisses et plus faciles à boire, ajustez la température en tournant le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour des boissons glacées plus épaisses et plus froides, ajustez la température en tournant le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre.

PROGRESSION DE LA TEMPÉRATURE : les indicateurs de contrôle de la température clignotent jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. L'appareil émet un signal sonore et les indicateurs restent allumés une fois que la boisson glacée a atteint la bonne température.



limonade, citron vert, mandarine) si vous le souhaitez. Appuyez sur **SLUSHASSIST**.

PRÉPARATION

Avant de démarrer la recette, consultez les pages 94 et 95 pour en savoir plus sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

1. Versez les ingrédients dans le récipient.
2. Appuyez sur **SLUSHASSIST**. L'appareil détecte les ingrédients pendant 10 à 15 minutes et adapte la température de votre boisson. Si vous souhaitez ajuster la texture par la suite, appuyez sur les flèches de réglage de la température.
3. Lorsque la boisson glacée atteint la température optimale, l'appareil émet un signal sonore, les voyants restent allumés et **ENJOY (SAVOUREZ)** s'affiche. Décorez et servez immédiatement.



CONVIENT
AUX ENFANTS

MILKSHAKE À LA VANILLE

INGRÉDIENTS

*sur la base d'une portion
d'environ 275 ml

2 À 3 PORTIONS* environ 30 minutes	4 À 6 PORTIONS* environ 40 minutes
600 ml de lait entier, froid 60 g de sucre en poudre 2 cuillères à soupe de crème semi-épaisse 2 cuillères à soupe d'arôme de vanille	1,2 l de lait entier, froid 115 g de sucre en poudre 55 ml de crème semi-épaisse 4 cuillères à soupe d'arôme de vanille
7 À 9 PORTIONS* environ 50 minutes	10 À 12 PORTIONS* environ 60 minutes
1,8 l de lait entier, froid 170 g de sucre en poudre 85 ml de crème semi-épaisse 6 cuillères à soupe d'arôme de vanille	2,4 l de lait entier, froid 230 g de sucre en poudre 115 ml de crème semi-épaisse 8 cuillères à soupe d'arôme de vanille

GARNITURE (facultative)

Crème fouettée

REMARQUE : remplacez l'arôme de vanille par du sucre vanillé. Utilisez un sachet de 8 g par cuillère à soupe d'arôme de vanille utilisé dans la recette.

CONSEIL : lorsque vous utilisez le programme pré réglé Milkshake (Milkshake) ou Frappe (Café Frappé), distribuez le contenu dans les 30 minutes suivant la fin du programme afin d'éviter une texture mousseuse.

CONSEIL : ajustez la texture avec le bouton de réglage de la température pour obtenir la texture parfaite de boisson glacée. Pour des boissons glacées moins épaisses et plus faciles à boire, ajustez la température en tournant le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour des boissons glacées plus épaisses et plus froides, ajustez la température en tournant le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre.

SLUSHASSIST



FRANÇAIS

PRÉPARATION

Avant de démarrer la recette, consultez les pages 94 et 95 pour en savoir plus sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

1. Dans une carafe ou un grand saladier, mélangez tous les ingrédients avec un fouet jusqu'à incorporation complète et dissolution du sucre. Versez le mélange dans le récipient.
2. Appuyez sur **SLUSHASSIST**. L'appareil détecte les ingrédients pendant 10 à 15 minutes et adapte la température de votre boisson. Si vous souhaitez ajuster la texture par la suite, appuyez sur les flèches de réglage de la température.
3. Lorsque la boisson glacée atteint la température optimale, l'appareil émet un signal sonore, les voyants restent allumés et **ENJOY (SAVOUREZ)** s'affiche. Décorez et servez immédiatement.

SLUSHASSIST



VERSION SANS PRODUITS LAITIERS :

Remplacez le lait entier par du lait végétal non sucré et la crème entière épaisse par de la crème végétale.

REMARQUE : pour faciliter le nettoyage, n'éteignez **PAS** le programme pré réglé avant d'avoir servi toute la boisson glacée.

CAFÉ FRAPPÉ



INGRÉDIENTS *sur la base d'une portion d'environ 275 ml

2 À 3 PORTIONS* environ 20 minutes	4 À 6 PORTIONS* environ 30 minutes
355 ml de lait entier, froid 1 cuillère à soupe de crème entière épaisse	705 ml de lait entier, froid 2 cuillères à soupe de crème entière épaisse
345 ml de café noir, froid 65 g de sucre en poudre	690 ml de café noir, froid 125 g de sucre en poudre
7 À 9 PORTIONS* environ 40 minutes	10 À 12 PORTIONS* environ 45 minutes
1,06 l de lait entier, froid 50 ml de crème entière épaisse 1,03 l de café noir, froid 185 g de sucre en poudre	1,41 l de lait entier, froid 65 ml de crème entière épaisse 1,375 l de café noir, froid 250 g de sucre en poudre

GARNITURES (facultatives)

Crème fouettée
Sauce au chocolat
Sauce au caramel

CONSEIL : Préparez le café à l'avance et réfrigérez-le pour de meilleurs résultats.

CONSEIL : lorsque vous utilisez le programme pré-régulé Milkshake (Milkshake) ou Frappe (Café Frappé), distribuez le contenu dans les 30 minutes suivant la fin du programme afin d'éviter une texture mousseuse.

PROGRESSION DE LA TEMPÉRATURE : les indicateurs de contrôle de la température clignotent jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. L'appareil émet un signal sonore et les indicateurs restent allumés une fois que la boisson glacée a atteint la bonne température.

PRÉPARATION

Avant de démarrer la recette, consultez les pages 94 et 95 pour en savoir plus sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

1. Dans une carafe ou un grand saladier, mélangez tous les ingrédients avec un fouet jusqu'à incorporation complète et dissolution du sucre.
2. Versez le mélange dans le récipient.
3. Appuyez sur **SLUSHASSIST**. L'appareil détecte les ingrédients pendant 10 à 15 minutes et adapte la température de votre boisson. Si vous souhaitez ajuster la texture par la suite, appuyez sur les flèches de réglage de la température.
3. Lorsque la boisson glacée atteint la température optimale, l'appareil émet un signal sonore, les voyants restent allumés et **ENJOY (SAVOUREZ)** s'affiche. Décorez et servez immédiatement.



SLUSHASSIST

VERSION SANS PRODUITS LAITIERS :

RRemplacez le lait entier par du lait végétal non sucré et la crème entière épaisse par de la crème végétale.

CONSEIL : ajustez la texture avec le bouton de réglage de la température pour obtenir la texture parfaite de boisson glacée. Pour des boissons glacées moins épaisses et plus faciles à boire, ajustez la température en tournant le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour des boissons glacées plus épaisses et plus froides, ajustez la température en tournant le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre.

COSMOPOLITAN GLACÉ



INGRÉDIENTS *sur la base d'une portion d'environ 275 ml

2 À 3 PORTIONS* environ 20 minutes	4 À 6 PORTIONS* environ 30 minutes
100 ml de vodka 20 ml de triple sec 545 ml de jus de canneberge 45 ml de jus de citron vert frais 15 g d'agave	205 ml de vodka 45 ml de triple sec 1,09 l de jus de canneberge 85 ml de jus de citron vert frais 25 g d'agave
7 À 9 PORTIONS* environ 40 minutes	10 À 12 PORTIONS* environ 50 minutes
305 ml de vodka 65 ml de triple sec 1,635 l de jus de canneberge 130 ml de jus de citron vert frais 40 g d'agave	410 ml de vodka 85 ml de triple sec 2,18 l de jus de canneberge 170 ml de jus de citron vert frais 55 g d'agave

REMARQUE : pour faciliter le nettoyage, n'éteignez **PAS** le programme pré-régulé avant d'avoir servi toute la boisson glacée.

CONSEIL : ajustez la texture avec le bouton de réglage de la température pour obtenir la texture parfaite de boisson glacée. Pour des boissons glacées moins épaisses et plus faciles à boire, ajustez la température en tournant le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour des boissons glacées plus épaisses et plus froides, ajustez la température en tournant le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre.

PRÉPARATION

Avant de démarrer la recette, consultez les pages 94 et 95 pour en savoir plus sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

1. Versez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Appuyez sur **SLUSHASSIST**. L'appareil détecte les ingrédients pendant 10 à 15 minutes et adapte la température de votre boisson. Si vous souhaitez ajuster la texture par la suite, appuyez sur les flèches de réglage de la température.
3. Lorsque la boisson glacée atteint la température optimale, l'appareil émet un signal sonore, les voyants restent allumés et **ENJOY (SAVOUREZ)** s'affiche. Décorez et servez immédiatement.



SLUSHASSIST

PRÉPAREZ UN MOCKTAIL : remplacez la vodka et le triple sec par des volumes équivalents de boissons sans alcool.

CONSEIL : pour des résultats optimaux, réfrigérez le liquide avant de le mettre dans l'appareil.

ESPRESSO MARTINI

INGRÉDIENTS *sur la base d'une portion d'environ 275 ml

2 À 3 PORTIONS* environ 20 minutes	4 À 6 PORTIONS* environ 20 minutes
100 ml de vodka	200 ml de vodka
25 g de sucre en poudre	50 g de sucre en poudre
20 ml de liqueur de café	45 ml de liqueur de café
590 ml de café noir, froid	1,18 l de café noir, froid

7 À 9 PORTIONS* environ 20 minutes	10 À 12 PORTIONS* environ 20 minutes
305 ml de vodka	400 ml de vodka
75 g de sucre en poudre	100 g de sucre en poudre
65 ml de liqueur de café	90 ml de liqueur de café
1,765 l de café noir, froid	2.35 l de café noir, froid

CONSEIL : pour des résultats optimaux, réfrigérez le liquide avant de le mettre dans l'appareil.

PROGRESSION DE LA TEMPÉRATURE : les indicateurs de contrôle de la température clignotent jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. L'appareil émet un signal sonore et les indicateurs restent allumés une fois que la boisson glacée a atteint la bonne température.

REMARQUE : pour faciliter le nettoyage, n'éteignez **PAS** le programme pré-réglé avant d'avoir servi toute la boisson glacée.

PRÉPARATION

Avant de démarrer la recette, consultez les pages 94 et 95 pour en savoir plus sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

1. Dans une carafe ou un grand saladier, mélangez tous les ingrédients avec un fouet jusqu'à incorporation complète et dissolution du sucre.
2. Versez le mélange dans le récipient.
3. Appuyez sur **SLUSHASSIST**. L'appareil détecte les ingrédients pendant 10 à 15 minutes et adapte la température de votre boisson. Si vous souhaitez ajuster la texture par la suite, appuyez sur les flèches de réglage de la température
4. Lorsque la boisson glacée atteint la température optimale, l'appareil émet un signal sonore, les voyants restent allumés et **ENJOY (SAVOUREZ)** s'affiche. Servez immédiatement.



CRÉEZ VOTRE PROPRE GRANITÉ

SLUSHASSIST

avec des boissons prêtes à l'emploi

DURÉE TOTALE : 2 À 3 PORTIONS : 20 MINUTES | 4 À 6 PORTIONS : 30 MINUTES | 7 À 9 PORTIONS : 40 MINUTES
| 10 À 12 PORTIONS : 55 MINUTES

*sur la base d'une portion d'environ 275 ml

CHOISISSEZ UNE RECETTE	CHOISISSEZ LA SAVEUR 1 ET LA PORTION CORRESPONDANTE POUR LE RÉCIPENT					CHOISISSEZ LA SAVEUR 2 ET LA PORTION CORRESPONDANTE POUR LE RÉCIPENT					Versez le mélange dans le récipient, puis appuyez sur SLUSHASSIST (SLUSHASSIST). L'appareil détecte les ingrédients pendant 10-15 minutes et règle la température de votre boisson. Vous pouvez ajuster la température après le réglage si vous le souhaitez.				
COMBINAISON DE SAVEURS	SAVEUR 1	2 À 3 PORTIONS*	4 À 6 PORTIONS*	7 À 9 PORTIONS*	10 À 12 PORTIONS*	SAVEUR 2	2 À 3 ORTIONS	4 À 6 PORTIONS*	7 À 9 PORTIONS*	10 À 12 PORTIONS*					
THÉ GLACÉ À LA PÊCHE	Thé glacé Jus d'orange	520 ml	1,035 l	1,55 l	2,07 l	Jus de pêche	190 ml	385 ml	580 ml	770 ml					
THÉ GLACÉ À LA GRENADE						Jus de grenade									
THÉ GLACÉ À L'ANANAS						Jus d'ananas									
THÉ GLACÉ AUX FRUITS DE LA PASSION						Boisson au jus de fruits de la passion									
THÉ GLACÉ À LA MANGUE						Jus de mangue									
THÉ GLACÉ AU CITRON	Limonade	520 ml	1,035 l	1,55 l	2,07 l	Jus de mangue	190 ml	385 ml	580 ml	770 ml					
LIMONADE À LA MANGUE						Jus de pêche									
LIMONADE À LA PÊCHE						Thé glacé sucré									
LIMONADE À L'ORANGE	Jus d'orange					Jus d'orange									
CANNEBERGE ET ORANGE						Jus de canneberge									

CRÉEZ VOTRE PROPRE MILKSHAKE



avec du sirop, du lait en poudre, du lait aromatisé et des boissons au café prêtes à l'emploi

DURÉE TOTALE : 2 À 3 PORTIONS : 20 MINUTES | 4 À 6 PORTIONS : 30 MINUTES | 7 À 9 PORTIONS : 40 MINUTES
| 10 À 12 PORTIONS : 50 MINUTES

*sur la base d'une portion d'environ 275 ml

2 À 3 PORTIONS*		4 À 6 PORTIONS*		7 À 9 PORTIONS*		10 À 12 PORTIONS*		MÉLANGEZ	VERSEZ	SERVEZ
SAUCES/SIROPS AROMATISÉS	710 ml de lait entier 2 cuillères à soupe de crème entière épaisse 1 cuillère à café d'arôme de vanille 2 cuillères à soupe de sucre blanc 2 cuillères à soupe de sauces/sirops aromatisés	1,23 l de lait entier 85 ml de crème entière épaisse 1 cuillère à soupe de vanille 70 g de sucre blanc 80 ml de sirop aromatisé	1,85 l de lait entier 125 ml de crème entière épaisse 2 cuillères à soupe de vanille 105 g de sucre blanc 120 ml de sirop aromatisé	2,465 l de lait entier 170 ml de crème entière épaisse 3 cuillères à soupe de vanille 145 g de sucre blanc 160 ml de sauce/sirop aromatisé	Dans une carafe ou un grand saladier, mélangez tous les ingrédients avec un fouet jusqu'à incorporation complète.	Versez le mélange dans le récipient, puis appuyez sur SLUSHASSIST (SLUSHASSIST). L'appareil détecte les ingrédients pendant 10-15 minutes et règle la température de votre boisson. Vous pouvez ajuster la température après le réglage si vous le souhaitez.	Versez la boisson et savourez.			
	IDÉES DE SAVEURS Fraise, caramel, chocolat, café									
LAITS EN POUDRE AROMATISÉS	3 à 4 cuillères à soupe de boisson en poudre 680 ml de lait entier 2 cuillères à soupe de crème entière épaisse	70 g de boisson en poudre 1,34 l de lait entier 80 ml de crème entière épaisse	110 g de boisson en poudre 2,01 l de lait entier 120 ml de crème entière épaisse	140 g de boisson en poudre 2,675 l de lait entier 160 ml de crème entière épaisse						
	IDÉES DE SAVEURS Lait chocolaté, lait à la fraise, chocolat chaud									
LAITS AROMATISÉS	685 ml de lait aromatisé 2 cuillères à soupe de crème entière épaisse	1,34 l de lait aromatisé 80 ml de crème entière épaisse	2,01 l de lait aromatisé 115 ml de crème entière épaisse	2,3 l de lait aromatisé 135 ml de crème entière épaisse						
	IDÉES DE SAVEURS Lait chocolaté, lait à la fraise, lait au café									
BOISSONS AU CAFÉ PRÊTES À L'EMPLOI	685 ml de boisson au café prête à l'emploi 2 cuillères à soupe de crème entière épaisse	1,34 l de boisson au café prête à l'emploi 80 ml de crème entière épaisse	2,01 l de boisson au café prête à l'emploi 120 ml de crème entière épaisse	2,68 l de boisson au café prête à l'emploi 160 ml de crème entière épaisse						
	IDÉES DE SAVEURS Cafés frappés, mokas, cafés glacés sucrés, cappuccinos, lattes, macchiatos, matcha lattes en bouteille prêts à l'emploi									

CRÉEZ VOTRE PROPRE GRANITÉ ALCOOLISÉ

avec du jus de fruits ou une boisson sans alcool, et de l’alcool

DURÉE TOTALE : 2 À 3 PORTIONS : 25 MINUTES | 4 À 6 PORTIONS : 35 MINUTES | 7 À 9 PORTIONS : 45 MINUTES
| 10 À 12 PORTIONS : 60 MINUTES



*sur la base d’une portion d’environ 275 ml

CHOISISSEZ UNE RECETTE	AJOUTEZ LE JUS DE FRUITS EN FONCTION DE LA PORTION DANS LE RÉCIENT					AJOUTEZ L'ALCOOL EN FONCTION DE LA PORTION DANS LE RÉCIENT					Versez le mélange dans le récipient, puis appuyez sur SLUSHASSIST. L'appareil détecte les ingrédients pendant 10-15 minutes et règle la température de votre boisson. Vous pouvez ajuster la température après le réglage si vous le souhaitez.
COMBO JUS ET ALCOOL	JUS DE FRUITS	2 À 3 PORTIONS*	4 À 6 PORTIONS*	7 À 9 PORTIONS*	10 À 12 PORTIONS*	ALCOOL (OU ALCOOL AROMATISÉ)	2 À 3 PORTIONS*	4 À 6 PORTIONS*	7 À 9 PORTIONS*	10 À 12 PORTIONS*	
BELLINI	Jus de pêche	ALCOOL PLUS ÉLEVÉ				Champagne	ALCOOL PLUS ÉLEVÉ				
VODKA-ORANGE	Jus d'orange	570 ml	1,14 l	1,71 l	2,28 l	Vodka	140 ml	280 ml	420 ml	560 ml	
GREYHOUND	Jus de pamplemousse	FAIBLE TENEUR EN ALCOOL				Gin	FAIBLE TENEUR EN ALCOOL				
BLOODY MARY	Jus de tomate	610 ml	1,21 l	1,82 l	2,43 l	Vodka	100 ml	205 ml	310 ml	410 ml	
CIDRE-WHISKY À LA CANNELLE	Cidre de pomme					Whisky à la cannelle					

*sur la base d’une portion d’environ 275 ml

CHOISISSEZ UNE RECETTE	AJOUTEZ LE SODA EN FONCTION DE LA PORTION DANS LE RÉCIPIENT					AJOUTEZ L'ALCOOL EN FONCTION DE LA PORTION DANS LE RÉCIPIENT					Versez le mélange dans le récipient, puis appuyez sur SLUSHASSIST. L'appareil détecte les ingrédients pendant 10-15 minutes et règle la température de votre boisson. Vous pouvez ajuster la température après le réglage si vous le souhaitez.
COMBO SODA ET ALCOOL	SODA	2 À 3 PORTIONS*	4 À 6 PORTIONS*	7 À 9 PORTIONS*	10 À 12 PORTIONS*	ALCOOL (OU ALCOOL AROMATISÉ)	2 À 3 PORTIONS*	4 À 6 PORTIONS*	7 À 9 PORTIONS*	10 À 12 PORTIONS*	
WHISKY-COLA	Cola	ALCOOL PLUS ÉLEVÉ				Whisky	ALCOOL PLUS ÉLEVÉ				
RHUM ET COLA	Cola	570 ml	1,14 l	1,71 l	2,28 l	Rhum	140 ml	280 ml	420 ml	560 ml	
PALOMA	Jus de pamplemousse					Tequila					
WHISKY-GINGEMBRE	Ginger ale	FAIBLE TENEUR EN ALCOOL				Whisky	FAIBLE TENEUR EN ALCOOL				
DARK 'N' STORMY	Bière de gingembre	610 ml	1,21 l	1,82 l	2,43 l	Rhum	100 ml	205 ml	310 ml	410 ml	
LIMONADE ALCOOLISÉE	Limonade					Vodka					

NINJA SLUSHiXL

FROZEN DRINK MAKER WITH SLUSHASSIST
SLUSH-MASCHINE FÜR EISGEKÜHLTE GETRÄNKE MIT DEM SLUSHASSIST
MACHINE À BOISSONS GLACÉES AVEC SLUSHASSIST

© 2025 SharkNinja Operating LLC.

NINJA is a registered trademark in the United Kingdom of SharkNinja Operating LLC.

NINJA ist ein eingetragenes Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC in der Europäischen Union.

Ninja est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC dans l'Union européenne.

FS601EU_IG_10Recipe_MP_Mv8