

Produktdatenblatt

FS605EUBL

1. Bezeichnung

Bezeichnung:	Ninja SLUSHi MAX Slush-Eismaschine für gefrorene Getränke - Cyberspace FS605EUBL	
Artikel-Nr.:	FS605EUBL	
EAN:	0622356399746	
Farbe:	cyberspace	
Kategorie:	Eismaschine	
UVP (€):	349,99 €	
Garantie:	2 Jahre	

2. Eigenschaften

Kapazität	maximal 3310 ml
Material	Kunststoff, Metall
Programm	6 Programmen: Frozen Juice (Gefrorener Saft), Frozen Cocktail (Gefrorener Cocktail), Frozen Cocktail Max (Gefrorener Cocktail Max), Slush (Slush), Milkshake (Milchshake) und SlushAssist (SlushAssist)
Reinigung	automatischer Spülzyklus
Produkt Gewicht (kg):	14,55
Produkt Größe - HBT (cm):	50,2 x 21,8 x 43,5
VE Gewicht (kg):	19,7
VE Größe - HBT (cm):	51,8 x 30,3 x 60,1
Features	Kreiere mit der SlushAssist-Technologie Eisgetränke ohne Rätselraten Eisgetränke, ohne hinzufügen von Eis Mit dem 4,4-Liter-Behälter in Partygröße geht der Nachschub an Frozen Drinks nie aus**** ***3310 ml maximale Füllmenge.
Lieferumfang	1 nx Motorbasis 1 x 4,4 l-Gefäß*** mit Premium-Ausgießer-Griff 1 x Kondensatauffangbehälter 1 x zweiteilige Tropfschale ***3310 ml maximale Füllmenge.

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.



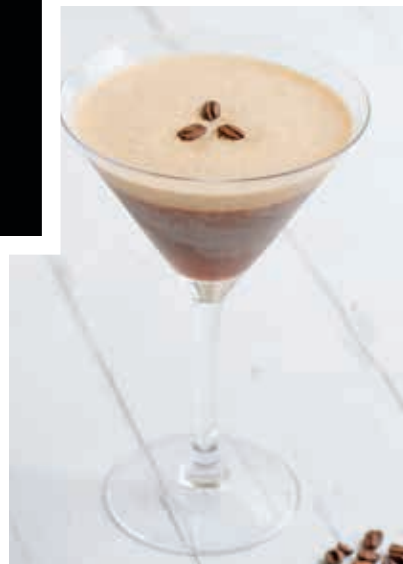
NINJA SLUSHiMAX

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 MAX 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!



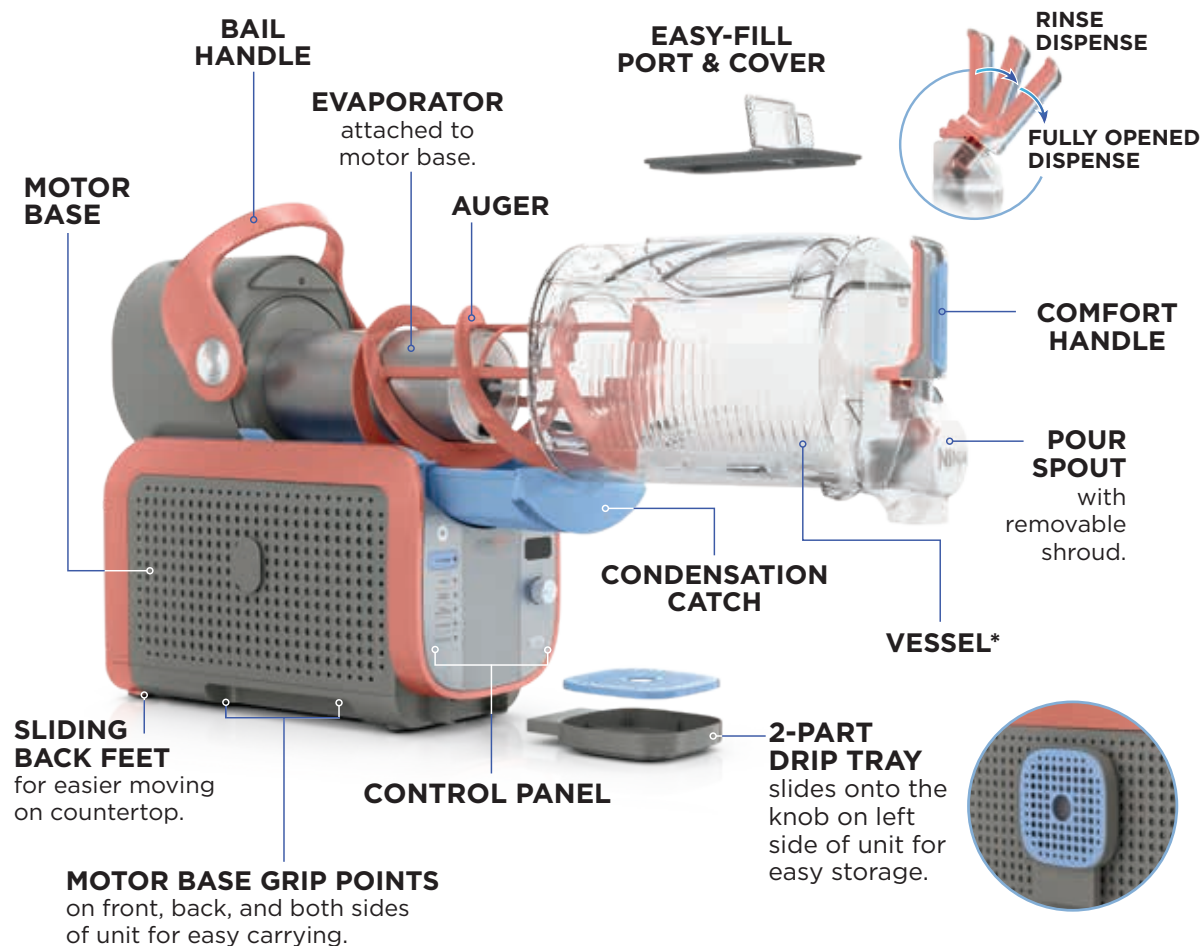
For helpful tips and tricks on how to use your Ninja Slushi MAX Smart Frozen Drink Maker, scan the QR code.

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 MAX	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.



* 710 ml minimum liquid capacity.
3310 ml 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.



POUR



SLUSH



ENJOY



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



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

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 dial will display the set temperature and slushing will continue. If desired, adjust the texture using temperature dial 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 dial.*** Keep an eye on the consistency.

If it is too thin, **adjust temperature colder by turning the dial one click to the right. Wait 5–10 minutes see texture change.**

If too thick, **adjust temperature warmer by turning the dial one click to the left. 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 dial instructions.

***If alcohol was added, make temperature colder by turning the dial one or two clicks clockwise.

USING THE PRESETS VS. SLUSHASSIST

USING

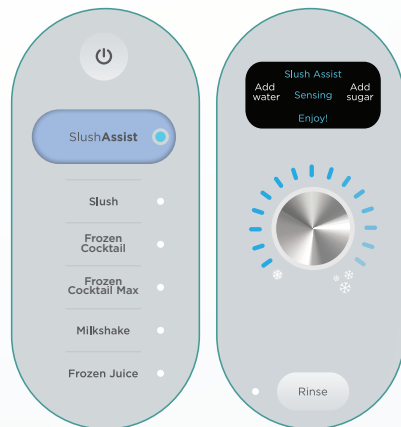
Whether you're new to the Ninja SLUSHi or are trying new recipes or ingredients, use **SLUSHASSIST** to determine the perfect output for your frozen drink.

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 dial displays temperatures from cold (left) to coldest (right). After selecting a preset program, the target temperature on the dial will become solid and the left range of LEDs on the dial will pulse. When each temperature is reached, the LEDs will become solid. Your slush is complete when all LEDs in the range are solid and **"ENJOY"** displays on the top right control panel.
- Adjust the texture using the temperature dial for your perfect frozen drink texture.
- **For thinner**, more sippable frozen drinks, adjust the temperature by turning the dial anticlockwise.
For thicker, colder frozen drinks, adjust the temperature by turning the dial clockwise.

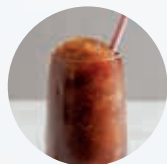
NOTE: Some recipes (e.g., low-sugar drinks) may not be able to reach colder temperatures beyond 2 clicks clockwise.

Refer to page 14 for ADD SUGAR alert information.

Refer to page 16 for ADD WATER alert information.

RINSE

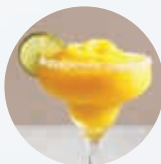
This cycle rotates, without cooling, to rinse the unit.



SLUSH



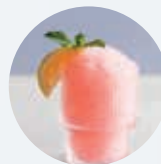
FROZEN COCKTAIL



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	Aperitivo spritz
FROZEN COCKTAIL MAX		Beverages with up to 20% alcohol	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 into front of the motor base until it clicks into place.

USING THE NINJA SLUSHI MAX

Minimum input = 710 ml Maximum input = 3310 ml



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.

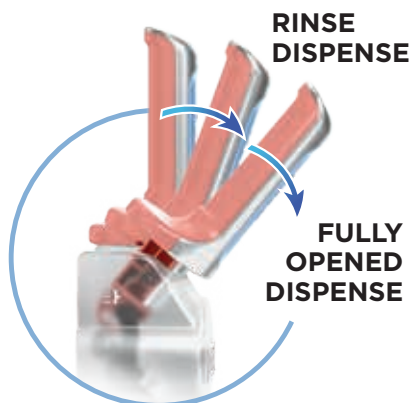
USING THE RINSE CYCLE

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 (3310 ml).
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 (3310 ml), 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 MAX 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 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’)
800ml	85g
1650ml	180g
2480ml	270g
3300ml	350g

SUGAR PERCENTAGES

DIET
SOFT DRINK



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

LOW LIMIT
5g per 100 ml

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:

LOW-SUGAR DRINK	ADDITIONAL INGREDIENTS
800 ml	45g erythritol, 30 ml lemon juice & 1/4 teaspoon salt
1480 ml	85g erythritol, 60 ml lemon juice & 1/2 teaspoon salt
2150 ml	120g erythritol, 80 ml lemon juice & 3/4 teaspoon salt
3000 ml	160g erythritol, 120 ml lemon juice & 1 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, adjust the temperature by turning the 1-2 ticks anticlockwise. For thicker, colder frozen drinks, adjust the temperature by turning the 1-2 ticks clockwise.



ALCOHOL GUIDELINES

Use **SLUSHASSIST** for your favourite frozen cocktails at home (up to 20% alcohol).
When using **FROZEN COCKTAIL**, pre-made inputs must contain between 2.8% and 15% alcohol.
When using **FROZEN COCKTAIL MAX**, pre-made inputs can contain 20% alcohol.

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
880 ml	190 ml
1650 ml	350 ml
2480 ml	530 ml
3300 ml	700 ml

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 of after 15 minutes if alert is not addressed.
To Fix “ADD WATER” Alert: For every 230ml of liquid in the vessel, add 3 tablespoons 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’)
800 ml	160 ml
1650 ml	320 ml
2480 ml	480 ml
3300 ml	640 ml

ALCOHOL PERCENTAGES

BEER

HARD SELTZER

IPA

WINE

MARGARITA

MARTINI



LOW LIMIT
2.8%

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

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

2-4 SERVINGS	5-7 SERVINGS	8-10 SERVINGS	11-14 SERVINGS
140 ml - 180 ml	260 ml - 330 ml	400 ml - 500 ml	530 ml - 660 ml

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

2-4 SERVINGS	5-7 SERVINGS	8-10 SERVINGS	11-14 SERVINGS
700 ml - 740 ml	1320 ml - 1380 ml	1980 ml - 2080 ml	2640 ml - 2770 ml

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 = 710 ml Maximum input = 3310 ml

For the best dispensing experience, fill the unit to the max-fill line (3310 ml).



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



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

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.



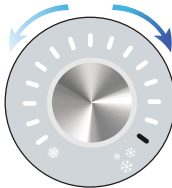
For the frostiest results, chill serving glasses before dispensing your SLUSHi creations.



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 dial 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 50 minutes, turn dial clockwise one level to lower temperature. Wait 10-15 minutes to test the recipe. If the texture still isn't what you desire, turn the dial clockwise by one level again. 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, decrease the temperature level rotating the dial anticlockwise to get warmer, more sippable outputs.

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 710-3310ml to the unit,
then select desired preset.



PRESET	PREPARED DRINK		DIRECTIONS
SLUSHASSIST 2-4 SERVINGS 20-25 MINUTES 5-7 SERVINGS 35-40 MINUTES 8-10 SERVINGS 45-50 MINUTES 11-14 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% alcohol	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

2-4 SERVINGS approx. 30 minutes	5-7 SERVINGS approx. 40 minutes	8-10 SERVINGS approx. 50 minutes	11-14 SERVINGS approx. 60 minutes
120 ml Tequila blanco 25 ml triple sec 640 ml blood orange juice, chilled 75 ml fresh lime juice, chilled 15g agave	230 ml Tequila blanco 45 ml triple sec 1200 ml blood orange juice, chilled 140 ml fresh lime juice, chilled 25g agave	360 ml Tequila blanco 70 ml triple sec 1800 ml blood orange juice, chilled 210 ml fresh lime juice, chilled 35g agave	460 ml Tequila blanco 90 ml triple sec 2400 ml blood orange juice, chilled 280 ml 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 dial.



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 dial for your perfect frozen drink texture. For thinner, more sippable frozen drinks, adjust the temperature by turning the dial anticlockwise. For thicker, colder frozen drinks, adjust the temperature by turning the dial clockwise.

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

2-4 SERVINGS approx. 25 minutes	5-7 SERVINGS approx. 35 minutes	8-10 SERVINGS approx. 40 minutes	11-14 SERVINGS approx. 45 minutes
400 ml orange juice, chilled 400 ml sparkling wine, Champagne, Prosecco, or Cava, chilled	825 ml orange juice, chilled 825 ml sparkling wine, Champagne, Prosecco, or Cava, chilled	1250 ml orange juice, chilled 1250 ml sparkling wine, Champagne, Prosecco, or Cava, chilled	1650 ml orange juice, chilled 1650 ml 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 dial.



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 dial for your perfect frozen drink texture. For thinner, more sippable frozen drinks, adjust the temperature by turning the dial anticlockwise. For thicker, colder frozen drinks, adjust the temperature by turning the dial clockwise.

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

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

*based on an average serving size of 275ml

2-4 SERVINGS approx. 20 minutes	5-7 SERVINGS approx. 35 minutes	8-10 SERVINGS approx. 40 minutes	11-14 SERVINGS approx. 45 minutes
880 ml of cola, chilled	1650 ml of cola, chilled	2480 ml of cola, chilled	3300 ml of cola, chilled

DIET COLA SLUSH INGREDIENTS

*based on an average serving size of 275ml

2-4 SERVINGS approx. 20 minutes	5-7 SERVINGS approx. 35 minutes	8-10 SERVINGS approx. 40 minutes	11-14 SERVINGS approx. 40 minutes
800 ml diet / low-sugar cola, chilled	1480 ml diet / low-sugar cola, chilled	2150 ml diet / low-sugar cola, chilled	3000 ml diet / low-sugar cola, chilled
45 g erythritol	85 g erythritol	120 g erythritol	160 g erythritol
30 ml lemon juice, chilled	60 ml lemon juice, chilled	80 ml lemon juice, chilled	120 ml lemon juice, chilled
1/4 teaspoon salt	1/2 teaspoon salt	3/4 teaspoon salt	1 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 dial.



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.)



TROPICAL JUICE SLUSH

KICKSTARTER

INGREDIENTS

*based on an average serving size of 275ml

2-4 SERVINGS approx. 20 minutes	5-7 SERVINGS approx. 30 minutes	8-10 SERVINGS approx. 40 minutes	11-14 SERVINGS approx. 45 minutes
880 ml Tropical Juice Blend, chilled	1650 ml Tropical Juice Blend, chilled	2480 ml Tropical Juice Blend, chilled	3300 ml 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 dial.



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 dial for your perfect frozen drink texture. For thinner, more sippable frozen drinks, adjust the temperature by turning the dial anticlockwise. For thicker, colder frozen drinks, adjust the temperature by turning the dial clockwise.

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 dial for your perfect frozen drink texture. For thinner, more sippable frozen drinks, adjust the temperature by turning the dial anticlockwise. For thicker, colder frozen drinks, adjust the temperature by turning the dial clockwise.

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

*based on an average serving size of 275ml

INGREDIENTS

2-4 SERVINGS approx. 30 minutes	5-7 SERVINGS approx. 40 minutes	8-10 SERVINGS approx. 50 minutes	11-14 SERVINGS approx. 60 minutes
735 ml whole milk, chilled	1,375 ml whole milk, chilled	2,100 ml whole milk, chilled	2,750 ml whole milk, chilled
85g caramel syrup	160g caramel syrup	240g caramel syrup	320g 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	3/4 teaspoon sea salt	1 1/2 teaspoons sea salt	1 3/4 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 dial.



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

SPICED APPLE & CINNAMON SLUSH



INGREDIENTS

*based on an average serving size of 275ml

2-4 SERVINGS approx. 20 minutes	5-7 SERVINGS approx. 30 minutes
450 ml apple juice, chilled 450 ml ginger ale, chilled 1/2 teaspoon ground cinnamon	825 ml apple juice, chilled 825 ml ginger ale, chilled 1 teaspoon ground cinnamon
8-10 SERVINGS approx. 45 minutes	11-14 SERVINGS approx. 55 minutes
1240 ml apple juice, chilled 1240 ml ginger ale, chilled 1 1/2 teaspoons ground cinnamon	1650 ml apple juice, chilled 1650 ml ginger ale, chilled 2 teaspoons ground cinnamon

TIP: Adjust the texture using the temperature dial for your perfect frozen drink texture. For thinner, more sippable frozen drinks, adjust the temperature by turning the dial anticlockwise. For thicker, colder frozen drinks, adjust the temperature by turning the dial clockwise.

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**.

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

CITRUS CRUSH SLUSH



INGREDIENTS

*based on an average serving size of 275ml

2-4 SERVINGS approx. 20 minutes	5-7 SERVINGS approx. 30 minutes
450 ml grapefruit juice, chilled 450 ml orange juice, chilled	825 ml grapefruit juice, chilled 825 ml orange juice, chilled
8-10 SERVINGS approx. 40 minutes	11-14 SERVINGS approx. 30 minutes
1240 ml grapefruit juice, chilled 1240 ml orange juice, chilled	1650 ml grapefruit juice, chilled 1650 ml orange juice, chilled

TIP: Adjust the texture using the temperature dial for your perfect frozen drink texture. For thinner, more sippable frozen drinks, adjust the temperature by turning the dial anticlockwise. For thicker, colder frozen drinks, adjust the temperature by turning the dial clockwise.

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**.

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



KID FRIENDLY

VANILLA MILKSHAKE

INGREDIENTS

*based on an average serving size of 275ml

2-4 SERVINGS approx. 30 minutes	5-7 SERVINGS approx. 40 minutes
735 ml whole milk, chilled 85g caster sugar 2 tablespoons single cream 2 tablespoons vanilla extract	1450 ml whole milk, chilled 155g caster sugar 35 ml single cream 3 tablespoons vanilla extract
8-10 SERVINGS approx. 50 minutes	11-14 SERVINGS approx. 60 minutes
2200 ml whole milk, chilled 230g caster sugar 50 ml single cream 4 tablespoons vanilla extract	2900 ml whole milk, chilled 310g caster sugar 70 ml single cream 5 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 dial for your perfect frozen drink texture. For thinner, more sippable frozen drinks, adjust the temperature by turning the dial anticlockwise. For thicker, colder frozen drinks, adjust the temperature by turning the dial clockwise.

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 dial.
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

2-4 SERVINGS approx. 20 minutes	5-7 SERVINGS approx. 30 minutes
400 ml whole milk, chilled 1 tablespoon double cream 390 ml black coffee, chilled 70g caster sugar	735 ml whole milk, chilled 2 tablespoons double cream 735 ml black coffee, chilled 125g caster sugar
8-10 SERVINGS approx. 40 minutes	11-14 SERVINGS approx. 45 minutes
1100 ml whole milk, chilled 50 ml double cream 1100 ml black coffee, chilled 190g caster sugar	1470 ml whole milk, chilled 65 ml double cream 1470 ml 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 dial for your perfect frozen drink texture. For thinner, more sippable frozen drinks, adjust the temperature by turning the dial anticlockwise. For thicker, colder frozen drinks, adjust the temperature by turning the dial clockwise.

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.



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.

DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 6 and 7 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 dial.
3. Once frozen drink reaches optimal temperature unit will beep, temperature LEDs will remain solid and **“ENJOY”** will appear. Garnish and serve immediately.



FROZEN COSMOPOLITAN



INGREDIENTS

*based on an average serving size of 275ml

2-4 SERVINGS approx. 20 minutes	5-7 SERVINGS approx. 30 minutes
120 ml vodka 25 ml triple sec 640 ml cranberry juice, chilled 50 ml fresh lime juice, chilled 15g agave	230 ml vodka 45 ml triple sec 1200 ml cranberry juice, chilled 100 ml fresh lime juice, chilled 25g agave
8-10 SERVINGS approx. 40 minutes	11-14 SERVINGS approx. 50 minutes
350 ml vodka 70 ml triple sec 1800 ml cranberry juice, chilled 170 ml fresh lime juice, chilled 35g agave	460 ml vodka 90 ml triple sec 2400 ml cranberry juice, chilled 240 ml fresh lime juice, chilled 50g agave

TIP: Adjust the texture using the temperature dial for your perfect frozen drink texture. For thinner, more sippable frozen drinks, adjust the temperature by turning the dial anticlockwise. For thicker, colder frozen drinks, adjust the temperature by turning the dial clockwise.

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.



MAKE IT A MOCKTAIL:

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

DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 6 and 7 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 dial.
3. Once frozen drink reaches optimal temperature unit will beep, temperature LEDs will remain solid and **“ENJOY”** will appear. Garnish and serve immediately.

ESPRESSO MARTINI

INGREDIENTS

*based on an average
serving size of 275ml

2-4 SERVINGS approx. 20 minutes	5-7 SERVINGS approx. 20 minutes
120 ml vodka	225 ml vodka
30g caster sugar	50g caster sugar
25 ml coffee liqueur	45 ml coffee liqueur
700 ml black coffee, chilled	1300 ml black coffee, chilled
8-10 SERVINGS approx. 20 minutes	11-14 SERVINGS approx. 20 minutes
340 ml vodka	450 ml vodka
75g caster sugar	100g caster sugar
70 ml coffee liqueur	90 ml coffee liqueur
2000 ml black coffee, chilled	2600 ml black coffee, chilled

TIP: Adjust the texture using the temperature dial for your perfect frozen drink texture. For thinner, more sippable frozen drinks, adjust the temperature by turning the dial anticlockwise. For thicker, colder frozen drinks, adjust the temperature by turning the dial clockwise.

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

SLUSHASSIST



ENGLISH



CREATE YOUR OWN SLUSH



with prepared drinks

TOTAL TIME: 2-4 SERVINGS: 20 MINUTES | 5-7 SERVINGS: 30 MINUTES | 8-10 SERVINGS: 40 MINUTES | 11-14 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 dial.
FLAVOUR COMBO	FLAVOUR 1	2-4 SERVINGS	5-7 SERVINGS	8-10 SERVINGS	11-14 SERVINGS	FLAVOUR 2	2-4 SERVINGS	5-7 SERVINGS	8-10 SERVINGS	11-14 SERVINGS	
PEACH ICED TEA	Iced Tea	630ml	1200ml	1780ml	2370ml	Peach juice	235ml	465ml	700ml	930ml	
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	630ml	1200ml	1780ml	2370ml	Mango juice	235ml	465ml	700ml	930ml	
MANGO LEMONADE						Peach juice					
PEACH LEMONADE						Sweetened ice tea					
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: 2-4 SERVINGS: 20 MINUTES | 5-7 SERVINGS: 30 MINUTES | 8-10 SERVINGS: 40 MINUTES | 11-14 SERVINGS: 50 MINUTES

*based on an average serving size of 275ml

2-4 SERVINGS		5-7 SERVINGS		8-10 SERVINGS		11-14 SERVINGS		MIX	POUR	DISPENSE
FLAVOURED SYRUPS/SAUCES	730 ml whole milk 2 tablespoons flavoured 2 tablespoons double cream 1 teaspoon vanilla extract 2 tablespoons granulated sugar syrups / sauces	1300 ml whole milk 75g granulated sugar 90 ml double cream 1 ½ tablespoons vanilla 85 ml flavoured syrups	2000 ml whole milk 110g granulated sugar 135 ml double cream 2 tablespoons vanilla 125 ml flavoured syrups	2800 ml whole milk 145g granulated sugar 180 ml double cream 2 tablespoons vanilla 170 ml 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 dial.	Dispense and enjoy.			
	FLAVOUR INSPIRATION Strawberry, caramel, chocolate, coffee									
FLAVOURED MILK POWDERS	3 – 4 tablespoons drink powder 730 ml whole milk 2 tablespoons double cream	80g drink powder 1500 ml whole milk 90 ml double cream	120g drink powder 2250 ml whole milk 135 ml double cream	160g drink powder 3000 ml whole milk 180 ml double cream						
	FLAVOUR INSPIRATION Chocolate milk, strawberry milk, hot cocoa									
FLAVOURED MILKS	800 ml flavoured milk 2 tablespoons double cream	1550 ml flavoured milk 90 ml double cream	2300 ml flavoured milk 135 ml double cream	2300 ml flavoured milk 135 ml double cream						
	FLAVOUR INSPIRATION Chocolate milk, strawberry milk, coffee milk									
STORE-BOUGHT COFFEE DRINKS	800 ml store-bought coffee drink 2 tablespoons double cream	1550 ml store-bought coffee drink 90 ml double cream	2300 ml store-bought coffee drink 135 ml double cream	3100 ml store-bought coffee drink 180 ml 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: 2-4 SERVINGS: 25 MINUTES | 5-7 SERVINGS: 35 MINUTES | 8-10 SERVINGS: 45 MINUTES | 11-14 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 dial.
JUICE & ALCOHOL COMBO	JUICE	2-4 SERVINGS	5-7 SERVINGS	8-10 SERVINGS	11-14 SERVINGS	ALCOHOL (OR FLAVOURED ALCOHOL)	2-4 SERVINGS	5-7 SERVINGS	8-10 SERVINGS	11-14 SERVINGS	
BELLINI	Peach juice	HIGHER ALCOHOL				Champagne	HIGHER ALCOHOL				
SCREWDRIVER	Orange juice	650 ml	1300 ml	1950 ml	2600 ml	Vodka	160 ml	320 ml	480 ml	650 ml	
GREYHOUND	Grapefruit juice	LOWER ALCOHOL				Gin	LOWER ALCOHOL				
BLOODY MARY	Tomato juice	710 ml	1420 ml	2130 ml	2840 ml	Vodka	120 ml	240 ml	360 ml	480 ml	
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 dial.
SODA & ALCOHOL COMBO	SODA	2-4 SERVINGS	5-7 SERVINGS	8-10 SERVINGS	11-14 SERVINGS	ALCOHOL (OR FLAVOURED ALCOHOL)	2-4 SERVINGS	5-7 SERVINGS	8-10 SERVINGS	11-14 SERVINGS	
WHISKEY AND COKE	Coke	HIGHER ALCOHOL				Whiskey	HIGHER ALCOHOL				
RUM AND COKE	Coke	650 ml	1300 ml	1950 ml	2600 ml	Rum	160 ml	320 ml	480 ml	650 ml	
PALOMA	Grapefruit juice					Tequila					
WHISKEY GINGER	Ginger ale	LOWER ALCOHOL				Whiskey	LOWER ALCOHOL				
DARK AND STORMY	Ginger beer	710 ml	1420 ml	2130 ml	2840 ml	Rum	120 ml	240 ml	360 ml	480 ml	
SPIKED LEMONADE	Lemonade					Vodka					

OHNE EIS, OHNE MIXEN, VOLLES AROMA.

Wir präsentieren Ninja Slushi MAX, 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!



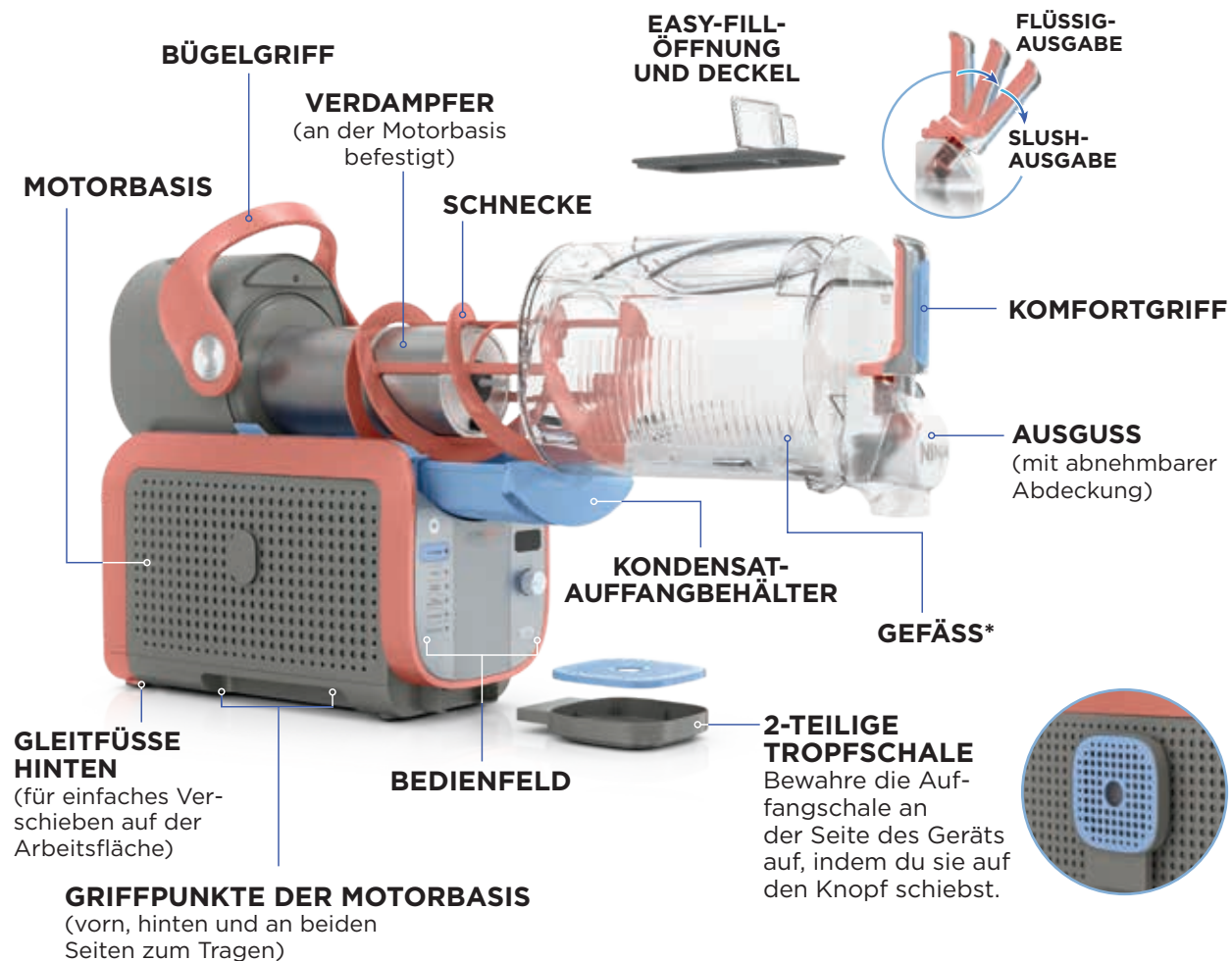
Scanne den QR-Code für praktische Tipps und Tricks zur Verwendung deiner Ninja SlushiMAX Intelligenten Slush-Eismaschine.

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.



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



EINFÜLLEN



SLUSH



GENIEßEN



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

*710 ml Mindestfassungsvermögen für Flüssigkeiten. 3310 ml maximales Fassungsvermögen für Flüssigkeiten.

VERWENDEN

SLUSHASSIST



SLUSHASSIST PROGRAMM

- Suche den Schalter auf der Rückseite des Geräts, um es einzuschalten.
- Erkennt Zutaten, passt die Einstellungen für perfekte Slush-Getränke automatisch an.
- Wenn „**SLUSHASSIST** (SLUSHASSIST)“ ausgewählt ist, leuchten die entsprechenden LEDs BLAU. Auf der oberen rechten Anzeige des Bedienfelds wird für rund 10-15 Minuten „**SENSING** (ERKENNEN)“ angezeigt, während die Slush-Konsistenz für das Getränk berechnet wird. Dabei drehen sich die Temperaturregelungs-LEDs im Uhrzeigersinn. Das Getränk wird bereits während der Phase „**SENSING** (ERKENNEN)“ abgekühlt. SLUSHASSIST ist genauso schnell wie die anderen Programme.
- Nach der Erkennung zeigt die Temperatureinstellung am Regler die gewählte Temperatur und die Slush-Herstellung wird fortgesetzt. Passe ggf. die Temperatureinstellung nach Abschluss der Stufe „**SENSING** (ERKENNEN)“ an.

FÜR NOCH BESSERE SLUSHIS

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 du nach Abschluss der Stufe „**SENSING** (ERKENNEN)“ neue Zutaten hinzufügst oder die Zutaten deines Rezepts änderst, musst du wahrscheinlich die Temperatur mithilfe des Temperaturreglers anpassen.* Behalte die Konsistenz im Auge. Wenn sie zu dünnflüssig ist, reduziere die Temperatur, indem du den Drehknopf um einen Klick im Uhrzeigersinn drehst. Warte anschließend 10-15 Minuten, bis sich die Konsistenz ändert. Hat die Konsistenz immer noch nicht die gewünschte Dicke erreicht, drehe den Temperaturregler noch einen Klick weiter. Warte 5-10 Minuten, bis sich die Konsistenz verändert hat.

Wenn sie zu dick ist, stelle die Temperatur wärmer, indem du den Drehknopf, um einen Klick gegen den Uhrzeigersinn, drehst.

*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 VOREINSTELLUNGEN

5 einzigartige Voreinstellungen mit RapidChill Pro-Technologie.

Jede Voreinstellung ist für das ideale Eisgetränk vorprogrammiert. Die Einstellung kann bei Bedarf über den Temperaturregler nachjustiert werden. Die Voreinstellungen nutzen kein „SENSING (ERKENNEN)“. Sie eignen sich deshalb perfekt für bereits bekannte Getränke.

EINSTELLUNG DER TEMPERATURREGELUNG

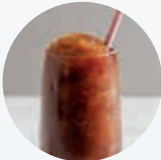
- Alle Drehregler-Einstellungen pulsieren bei der Slush-Herstellung langsam und leuchten konstant, wenn die Temperaturstufe erreicht ist. Die End-Temperatur bleibt während des Slush-Vorgangs konstant, um die ideale Endeinstellung anzuzeigen.
- Die Textur kann über den Temperaturregler angepasst werden, um dem Eisgetränk die perfekte Konsistenz zu verleihen.
- Für flüssigere Eisgetränke drehst du den Drehregler einmal gegen den Uhrzeigersinn, um die Temperatur des Geräts schrittweise zu erhöhen.
- Für dickere, kältere Eisgetränke drehst du den Drehknopf einmal im Uhrzeigersinn, um die Temperatur des Geräts schrittweise zu senken.

RINSE (DURCHSPÜLEN)

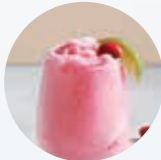
Bei diesem Zyklus wird das Gerät ohne Kühlung durchgespült.

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

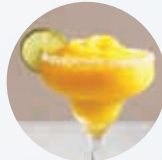
Auf Seite 58 findest du Warnhinweise zu **ADD WATER (WASSER HINZUFÜGEN)**.



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 dein ideales gefrorenes Getränk.

VOREINSTELLUNG	STANDARD-/OPTIMALE TEMPERATUR	IDEAL 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 % Alkohol	Aperitif Spritz
FROZEN COCKTAIL MAX (GEFRORENER COCKTAIL MAX)		Getränke mit bis zu 20 % Alkohol	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.

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 = 3310 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.
- **Ungefrorrene 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. Wasche nach Verwendung des Spülzyklus alle Teile von Hand, um das Gerät nach jeder Nutzung gründlich zu reinigen.

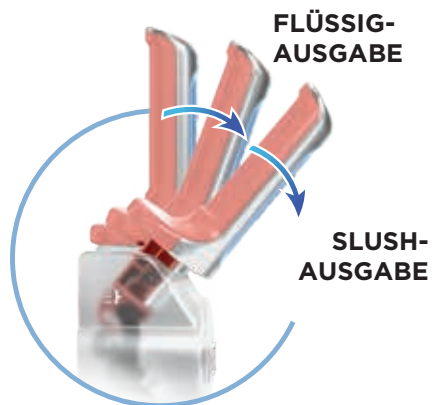
Wir empfehlen, deine Ninja Slushi MAX nach jedem Gebrauch sofort zu reinigen und abzutrocknen.

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 (3310 ml) ein.
4. Lasse 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 Behältnis.

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 fülle dein Gefäß bis zu Max Fill (3310 ml) und stelle sicher, dass das Programm während der Ausgabe läuft.

(3310 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 Kondensatauffangbehälter vorsichtig aus dem Gerät, da sich darin noch Flüssigkeit- rückstände 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)
800 ml	85 g
1650 ml	180 g
2480 ml	270 g
3300 ml	350 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

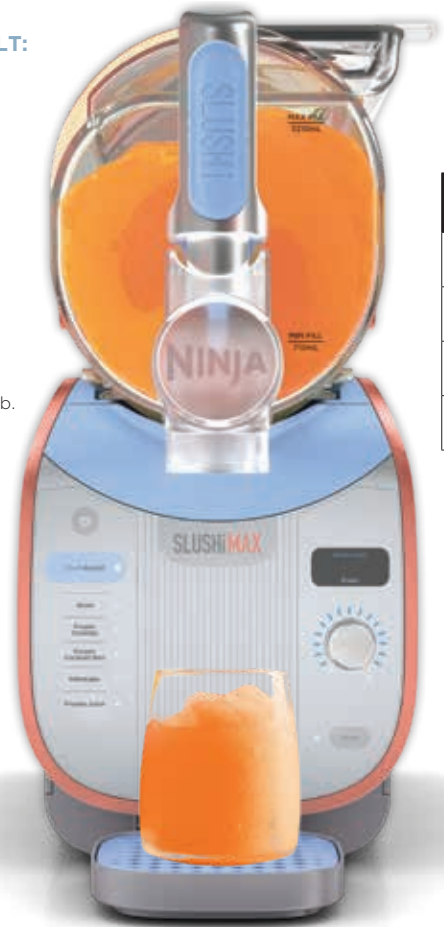
Salz

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 (ZUCKER 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 LIEGT DER ZUCKERGEHALT unter diesem Wert, gefriert das Getränk zu stark, ohne eine Slushi-Konsistenz zu erreichen. FRUCHT-SAFT SPORT-GETRÄNK FRAPPÉ SOFT-DRINK



5G ZUCKER PRO 100 ML



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
800 ml	45 g Erythrit, 30 ml Zitronensaft und 1/4 Teelöffel Salz
1480 ml	85 g Erythrit, 60 ml Zitronensaft und 1/2 Teelöffel Salz
2150 ml	120 g Erythrit, 80 ml Zitronensaft und 3/4 Teelöffel Salz
3000 ml	160 g Erythrit, 120 ml Zitronensaft und 1 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.



RICHTLINIEN ZUM ALKOHOLGEHALT

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

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

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
880 ml	190 ml
1650 ml	350 ml
2480 ml	530 ml
3300 ml	700 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 61.

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 von 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)
800 ml	160 ml
1650 ml	320 ml
2480 ml	480 ml
3300 ml	640 ml

ALKOHOLGEHALT

LEICHT-BIER

HUGO

RADLER

WEIN

MARGARITA

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

MARTINI



UNTERE GRENZE
2,8 % Vol.-%

OBERE GRENZE
20 % Vol.-%

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 % Vol.-%



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

2-4 PORTIONEN	5-7 PORTIONEN	8-10 PORTIONEN	11-14 PORTIONEN
140-180 ml	260-330 ml	400-500 ml	530-660 ml

2. Wähle eine Getränkemischung

Wähle eine Basis für den Cocktail.



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

2-4 PORTIONEN	5-7 PORTIONEN	8-10 PORTIONEN	11-14 PORTIONEN
740-700 ml	1380-1320 ml	2080-1980 ml	2770-2640 ml

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 = 3310 ml

Fülle bis zur MAX FILL (MAXIMALE FÜLL)-Markierung (3310 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: Ungefrorene 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.



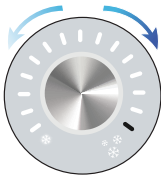
Ideal ist es, die Gläser vor dem Servieren deiner Slushi-Kreationen zu kühlen.



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



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



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 SLUSHI?

Wenn dein Rezept nach 50 Minuten nicht die gewünschte Konsistenz erreicht hat, drehe den Temperaturregler einmal im Uhrzeigersinn um eine Stufe, um eine niedrigere Temperatur einzustellen. Warte 10–15 Minuten, um das Getränk zu testen. Entspricht die Konsistenz dann immer noch nicht deinen Wünschen, erhöhe die Temperatur erneut um eine Stufe. Wiederhole dies, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wurde.

DEIN SLUSH LÄSST SICH NICHT AUSSCHENKEN?

Fülle bis zur MAX FILL (MAXIMALE FÜLL)-Markierung auf, damit sich dein Getränk optimal ausschenken lässt, und achte darauf, dass das Gerät läuft. Um das Ausschchenken zu erleichtern, drehe den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn, um wärmere, flüssigere Getränke zu erzielen.

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-Hotline 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 3310 ml in das Gerät,
wähle dann die gewünschte Voreinstellung aus.



VOREINSTELLUNG	ZUBEREITETES GETRÄNK		ANLEITUNG
SLUSHASSIST (SLUSHASSIST) 2-4 PORTIONEN 20-25 MINUTEN 5-7 PORTIONEN 35-40 MINUTEN 8-10 PORTIONEN 45-50 MINUTEN 11-14 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 Kirschsaft	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 anpassen.
	VORGEMISCHT: Margaritas Paloma Moskow Mule Gin und Tonic		
	HINWEIS: Für Slushis eignet sich Vorgemischtes bis zu 20 % Alkohol		

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

2-4 PORTIONEN ca. 30 Minuten	5-7 PORTIONEN ca. 40 Minuten	8-10 PORTIONEN ca. 50 Minuten	11-14 PORTIONEN ca. 60 Minuten
120 ml Silberner Tequila 25 ml Triple Sec 640 ml Blutorangensaft 75 ml frischer Limettensaft 15 g Agaven Dicksaft	230 ml Silberner Tequila 45 ml Triple Sec 1200 ml Blutorangensaft 140 ml frischer Limettensaft 25 g Agaven Dicksaft	360 ml Silberner Tequila 70 ml Triple Sec 1800 ml Blutorangensaft 210 ml frischer Limettensaft 35 g Agaven Dicksaft	460 ml Silberner Tequila 90 ml Triple Sec 2400 ml Blutorangensaft 280 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 anpassen.



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.



SLUSHASSIST



DEUTSCH

GEFRORENE MIMOSA

KICKSTARTER-REZEPTE

ZUTATEN

*basierend auf einer Portionsgröße von ca. 275 ml

2-4 PORTIONEN ca. 25 Minuten	5-7 PORTIONEN ca. 35 Minuten	8-10 PORTIONEN ca. 40 Minuten	11-14 PORTIONEN ca. 45 Minuten
400 ml Orangensaft 400 ml Sekt, Champagner, Prosecco oder Cava	825 ml Orangensaft 825 ml Sekt, Champagner, Prosecco oder Cava	1240 ml Orangensaft 1240 ml Sekt, Champagner, Prosecco oder Cava	1650 ml Orangensaft 1650 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 anpassen.



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.



SLUSHASSIST

Tausche den Champagner gegen alkoholfreies Prosecco oder sprudelnden Traubensaft und wähle dann das **SLUSHASSIST** Programm.

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

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

2-4 PORTIONEN ca. 20 Minuten	5-7 PORTIONEN ca. 35 Minuten	8-10 PORTIONEN ca. 40 Minuten	11-14 PORTIONEN ca. 45 Minuten
---------------------------------	---------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------

880 ml Cola

1650 ml Cola

2480 ml Cola

3300 ml Cola

COLA-LIGHT-SLUSH ZUTATEN

*basierend auf einer Portionsgröße von ca. 275 ml

2-4 PORTIONEN ca. 20 Minuten	5-7 PORTIONEN ca. 35 Minuten	8-10 PORTIONEN ca. 40 Minuten	11-14 PORTIONEN ca. 40 Minuten
---------------------------------	---------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------

800 ml Cola Light/zuckerarme
Cola, gekühlt
45 g Erythrit
30 ml Zitronensaft
1/4 Teelöffel Salz

1480 ml Cola Light/zuckerarme
Cola, gekühlt
85 g Erythrit
60 ml Zitronensaft
1/2 Teelöffel Salz

2150 ml Cola Light/zuckerarme
Cola, gekühlt
120 g Erythrit
80 ml Zitronensaft
3/4 Teelöffel Salz

3000 ml Cola Light/zuckerarme
Cola, gekühlt
160 g Erythrit
120 ml Zitronensaft
1 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 anpassen.

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



SLUSHASSIST

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

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

2-4 PORTIONEN ca. 20 Minuten	5-7 PORTIONEN ca. 30 Minuten	8-10 PORTIONEN ca. 40 Minuten	11-14 PORTIONEN ca. 45 Minuten
880 ml tropische Saftmischung	1650 ml tropische Saftmischung	2480 ml tropische Saftmischung	3300 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 anpassen.



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 Vollmilch durch eine 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 Eisgetränk-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

2-4 PORTIONEN ca. 30 Minuten	5-7 PORTIONEN ca. 40 Minuten	8-10 PORTIONEN ca. 50 Minuten	11-14 PORTIONEN ca. 60 Minuten
735 ml Vollmilch, gekühlt 85 g Karamellsirup 30 ml>30 ml Schlagsahne 2 Esslöffel Vanille-Extrakt 1/2 Teelöffel Meersalz	1375 ml Vollmilch, gekühlt 160 g Karamellsirup 55 ml>30 ml Schlagsahne 3 Esslöffel Vanille-Extrakt 3/4 Teelöffel Meersalz	2100 ml Vollmilch, gekühlt 240 g Karamellsirup 85 ml>30 ml Schlagsahne 4 Esslöffel Vanille-Extrakt 1 1/2 Teelöffel Meersalz	2750 ml Vollmilch, gekühlt 320 g Karamellsirup 115 ml>30 ml Schlagsahne 5 Esslöffel Vanille-Extrakt 1 3/4 Teelöffel Meersalz

TOPPINGS (optional)

Schlagsahne
Karamelloße

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 anpassen.



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



SLUSHASSIST



ZITRUS-CRUSH-SLUSH



SLUSHASSIST



ZUTATEN *basierend auf einer Portionsgröße von ca. 275 ml

2-4 PORTIONEN ca. 20 Minuten	5-7 PORTIONEN ca. 30 Minuten
450 ml Apfelsaft, gekühlt 450 ml Ginger Ale, gekühlt ½ Teelöffel Zimt (gemahlen)	825 ml Apfelsaft, gekühlt 825 ml Ginger Ale, gekühlt 1 Teelöffel Zimt (gemahlen)
8-10 PORTIONEN ca. 45 Minuten	11-14 PORTIONEN ca. 55 Minuten
1240 ml Apfelsaft, gekühlt 1240 ml Ginger Ale, gekühlt 1 ½ Teelöffel Zimt (gemahlen)	1650 ml Apfelsaft, gekühlt 1650 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 anpassen.
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 Ginger Beer anstelle von Ginger Ale oder lass je nach Wunsch den Zimt weg. **SLUSHASSIST** (SLUSHASSIST) auswählen.

ZUTATEN *basierend auf einer Portionsgröße von ca. 275 ml

2-4 PORTIONEN ca. 20 Minuten	5-7 PORTIONEN ca. 30 Minuten
450 ml Grapefruitsaft 450 ml Orangensaft	825 ml Grapefruitsaft 825 ml Orangensaft
8-10 PORTIONEN ca. 40 Minuten	11-14 PORTIONEN ca. 30 Minuten
1240 ml Grapefruitsaft 1240 ml Orangensaft	1650 ml Grapefruitsaft 1650 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 anpassen.
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

2-4 PORTIONEN ca. 30 Minuten	5-7 PORTIONEN ca. 40 Minuten
735 ml Vollmilch, gekühlt 85 g Zucker 2 Esslöffel Sahne 2 Teelöffel Vanille-Extrakt	1450 ml Vollmilch, gekühlt 155 g Zucker 35 ml Sahne 3 Esslöffel Vanille-Extrakt
8-10 PORTIONEN ca. 50 Minuten	11-14 PORTIONEN ca. 60 Minuten
2200 ml Vollmilch, gekühlt 230 g Zucker 50 ml Sahne 3 Esslöffel Vanille-Extrakt	2900 ml Vollmilch, gekühlt 310 g Zucker 70 ml Sahne 5 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 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. 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 anpassen.
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

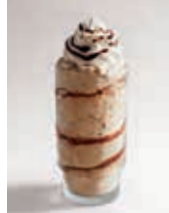


VARIANTE OHNE MILCHPRODUKTE:
Ersetze Vollmilch durch eine ungesüßte Milchalternative und den Doppelrahm durch eine pflanzliche Sahne.

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

2-4 PORTIONEN ca. 20 Minuten	5-7 PORTIONEN ca. 30 Minuten
400 ml Vollmilch, gekühlt 1 Esslöffel Doppelrahm 390 ml schwarzer Kaffee, gekühlt 70 g Zucker	735 ml Vollmilch, gekühlt 2 Esslöffel Doppelrahm 735 ml schwarzer Kaffee, gekühlt 125 g Zucker
8-10 PORTIONEN ca. 40 Minuten	11-14 PORTIONEN ca. 45 Minuten
1100 ml Vollmilch, gekühlt 50 ml Doppelrahm 1100 ml schwarzer Kaffee, gekühlt 190 g Zucker	1470 ml Vollmilch, gekühlt 65 ml Doppelrahm 1470 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.

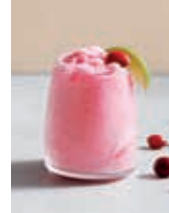
HINWEIS: Schalte die Voreinstellung **NICHT** aus, bevor das gesamte Eisgetränk ausgeschenkt wurde.

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 anpassen.
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

2-4 PORTIONEN ca. 20 Minuten	5-7 PORTIONEN ca. 30 Minuten
120 ml Wodka 25 ml Orangenlikör 640 ml Cranberrysaft 50 ml frischer Limettensaft 15 g Agavensirup	230 ml Wodka 45 ml Orangenlikör 1200 ml Cranberrysaft 100 ml frischer Limettensaft 25 g Agavensirup
8-10 PORTIONEN ca. 40 Minuten	11-14 PORTIONEN ca. 50 Minuten
350 ml Wodka 70 ml Orangenlikör 1800 ml Cranberrysaft 170 ml frischer Limettensaft 35 g Agavensirup	460 ml Wodka 90 ml Orangenlikör 2400 ml Cranberrysaft 240 ml frischer Limettensaft 50 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 anpassen.
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

MOCKTAIL-VARIANTE: Entferne Wodka sowie Orangenlikör und ersetze durch eine gewünschte Alternative in derselben Menge.

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

2-4 PORTIONEN ca. 20 Minuten	5-7 PORTIONEN ca. 20 Minuten
120 ml Wodka 30 g Zucker 25 ml Kaffeelikör 700 ml schwarzer Kaffee, gekühlt	225 ml Wodka 50 g Zucker 45 ml Kaffeelikör 1300 ml schwarzer Kaffee, gekühlt
8-10 PORTIONEN ca. 20 Minuten	11-14 PORTIONEN ca. 20 Minuten
340 ml Wodka 75 g Zucker 70 ml Kaffeelikör 2000 ml schwarzer Kaffee, gekühlt	450 ml Wodka 100 g Zucker 90 ml Kaffeelikör 2600 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 anpassen.
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: 2-4 PORTIONEN: 20 MINUTEN | 5-7 PORTIONEN: 30 MINUTEN | 8-10 PORTIONEN: 40 MINUTEN
| 11-14 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	2-4 PORTIONEN	5-7 PORTIONEN	8-10 PORTIONEN	11-14 PORTIONEN	GESCHMACKSRICHTUNG 2	2-4 PORTIONEN	5-7 PORTIONEN	8-10 PORTIONEN	11-14 PORTIONEN	
PFIRSICH-EISTEE	Eistee	630 ml	1200 ml	1780 ml	2370 ml	Pfirsichsaft	235 ml	465 ml	700 ml	930 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					

KREIERE DEINEN MILCHSHAKE

mit Sirup, Milchpulver, aromatisierter Milch und gekauften Kaffeegetränken

GESAMTZUBEREITUNGSZEIT: 2-4 PORTIONEN: 20 MINUTEN | 5-7 PORTIONEN: 30 MINUTEN | 8-10 PORTIONEN: 40 MINUTEN | 11-14 PORTIONEN: 50 MINUTEN

*basierend auf einer Portionsgröße von ca. 275 ml

	2-4 PORTIONEN	5-7 PORTIONEN	8-10 PORTIONEN	11-14 PORTIONEN	MISCHEN	EINFÜLLEN	SERVIEREN
AROMATISIERTE SIRUPE/SOSSEN	730 ml Vollmilch 2 Esslöffel Schlagsahne 1 Teelöffel Vanille-Extrakt 2 Esslöffel Zucker 2 Esslöffel aromatisierte/r Sirup/Soße	1300 ml Vollmilch 90 ml Schlagsahne 1 ½ Esslöffel Vanille 75 g Zucker 85 ml aromatisierter Sirup	2000 ml Vollmilch 135 ml Schlagsahne 2 Esslöffel Vanille 110 g Zucker 125 ml aromatisierter Sirup	2800 ml Vollmilch 180 ml Schlagsahne 2 Esslöffel Vanille 145 g Zucker 170 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 730 ml Vollmilch 2 Esslöffel Doppelrahm	80 g Getränkepulver 1500 ml Vollmilch 90 ml Doppelrahm	120 g Getränkepulver 2250 ml Vollmilch 135 ml Doppelrahm	160 g Getränkepulver 3000 ml Vollmilch 180 ml Doppelrahm			
	GESCHMACKSINSPIRATION Schokoladenmilch, Erdbeermilch, heißer Kakao						
AROMATISIERTE MILCH	800 ml aromatisierte Milch 2 Esslöffel Doppelrahm	1550 ml aromatisierte Milch 90 ml Doppelrahm	2300 ml aromatisierte Milch 135 ml Doppelrahm	2300 ml aromatisierte Milch 135 ml Doppelrahm			
	GESCHMACKSINSPIRATION Schokoladenmilch, Erdbeermilch, Kaffeeamilch						
GEKAUFTE KAFFEE- GETRÄNKE	800 ml gekauftes Kaffeegetränk 2 Esslöffel Doppelrahm	1550 ml gekauftes Kaffeegetränk 90 ml Doppelrahm	2300 ml gekauftes Kaffeegetränk 135 ml Doppelrahm	3100 ml gekauftes Kaffeegetränk 180 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.



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

GESTALTE DEINEN SLUSH MIT SCHUSS



mit Saft oder Softdrink und Alkohol

GESAMTZUBEREITUNGSZEIT: 2-4 PORTIONEN: 25 MINUTEN | 5-7 PORTIONEN: 35 MINUTEN | 8-10 PORTIONEN: 45 MINUTEN | 11-14 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	2-4 PORTIONEN	5-7 PORTIONEN	8-10 PORTIONEN	11-14 PORTIONEN	ALKOHOL (ODER AROMATISIERTER ALKOHOL)	2-4 PORTIONEN	5-7 PORTIONEN	8-10 PORTIONEN	11-14 PORTIONEN	
BELLINI	Pfirsichsaft	HÖHERER ALKOHOLGEHALT				Champagner	HÖHERER ALKOHOLGEHALT				
SCREWDRIVER	Orangensaft	650 ml	1300 ml	1950 ml	2600 ml	Wodka	160 ml	320 ml	480 ml	650 ml	
GREYHOUND	Grapefruitsaft	NIEDRIGER ALKOHOLGEHALT				Gin	NIEDRIGER ALKOHOLGEHALT				
BLOODY MARY	Tomatensaft	710 ml	1420 ml	2.130 ml	2840 ml	Wodka	120 ml	240 ml	360 ml	480 ml	
ZIMT-WHISKEY-APFELWEIN	Apfel Cider					Zimt-Whiskey					

*basierend auf einer Portionsgröße von ca. 275 ml

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	2-4 PORTIONEN	5-7 PORTIONEN	8-10 PORTIONEN	11-14 PORTIONEN	ALKOHOL (ODER AROMATISIERTER ALKOHOL)	2-4 PORTIONEN	5-7 PORTIONEN	8-10 PORTIONEN	11-14 PORTIONEN	
WHISKEY COLA	Cola	HÖHERER ALKOHOLGEHALT				Whiskey	HÖHERER ALKOHOLGEHALT				
RUM UND COLA	Cola	650 ml	1300 ml	1950 ml	2600 ml	Rum	160 ml	320 ml	480 ml	650 ml	
PALOMA	Grapefruitsaft					Tequila					
WHISKEY GINGER	Ginger Ale	NIEDRIGER ALKOHOLGEHALT				Whiskey	NIEDRIGER ALKOHOLGEHALT				
DARK & STORMY	Ginger Beer	710 ml	1420 ml	2130 ml	2840 ml	Rum	120 ml	240 ml	360 ml	480 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 !



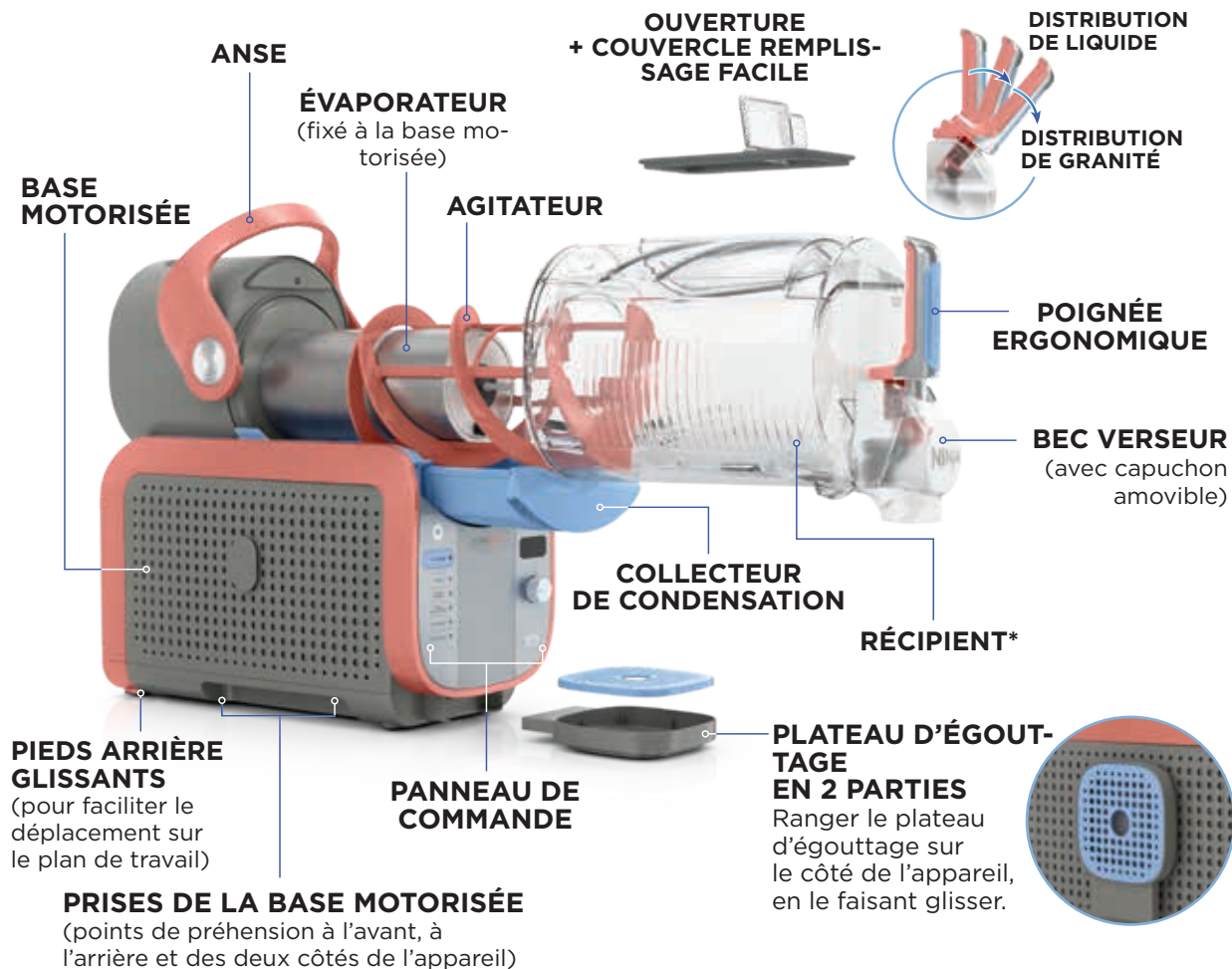
Pour obtenir des conseils et astuces pratiques sur l'utilisation de votre machine à boissons glacées intelligente Ninja Slushi MAX, scannez le QR code.

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 3,3 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



VERSEZ



TRANSFORMEZ EN GRANITÉ



SAVOUREZ

+ 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



SLUSHASSIST PROGRAMME

- Appuyez sur l'interrupteur à l'arrière de l'appareil pour l'allumer.
- Détecte les ingrédients, ajuste automatiquement les réglages et produit un granité optimal à tous les coups.
- Lorsque **SLUSHASSIST** (SLUSHASSIST) est sélectionné, les voyants associés s'allument en BLEU. L'écran supérieur droit du panneau de commande indique « **SENSING** » (DETECTION) pendant environ 10 à 15 minutes, le temps de calculer la température idéale pour une texture de granité. Les voyants de contrôle de la température tournent alors dans le sens des aiguilles d'une montre. La boisson commence à refroidir pendant la phase de **SENSING** (DETECTION), SLUSHASSIST est aussi rapide que les autres modes.
- Une fois le réglage de température déterminé, le cadran affiche la température réglée et la préparation se poursuit. Ajustez les réglages de température une fois la phase « **SENSING** » (DETECTION) terminée, si vous le souhaitez.

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** (DETECTION), il est probable que vous deviez ajuster la température à l'aide du bouton de réglage de la température.* Surveillez attentivement la consistance. Si elle est trop liquide, réduisez la température en tournant le bouton d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre, puis attendez 10 à 15 minutes pour que la texture change. Si la consistance n'atteint toujours pas l'épaisseur souhaitée, baissez à nouveau la température d'un cran. Attendez 5 à 10 minutes que la texture change.

Si la consistance est trop épaisse, augmentez la température en tournant le bouton de réglage d'un cran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

*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.

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

UTILISATION DES PRÉRÉGLAGES PAR RAPPORT AU SLUSHASSIST

Utilisation de **SLUSHASSIST** :

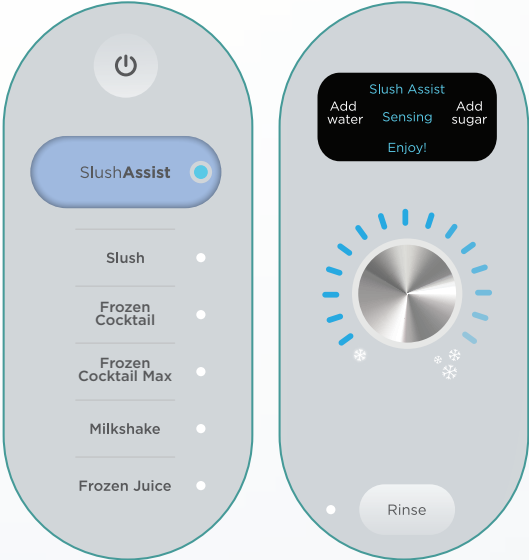
Que vous utilisiez le Ninja SLUSHi pour la première fois ou que vous essayiez de nouvelles recettes ou de nouveaux ingrédients, utilisez SLUSHASSIST (SLUSHASSIST) pour déterminer le résultat parfait pour votre boisson glacée.

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

6 programmes préréglés uniques qui utilisent la technologie RapidChill Pro.

Chaque programme préréglé est préprogrammé pour la boisson glacée idéale. Ajustez la température à l'aide du bouton de réglage de la température si nécessaire.

Les programmes préréglés n'utilisent pas le programme « **SENSING** » (DETECTION). Ils sont donc parfaits lorsque vous savez quelle boisson vous préparez.

RÉGLAGE DU CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

- Tous les voyants de réglage clignotent pendant l'action refroidissante puis deviennent fixes une fois la température atteinte. Le niveau de température final reste fixe pendant le processus de refroidissement pour indiquer le réglage final idéal.
- Ajustez la texture à l'aide du bouton de réglage pour obtenir la texture de boisson glacée parfaite. Ajustez la texture à l'aide du bouton de réglage pour obtenir la texture de boisson glacée parfaite.
- Pour des boissons glacées à siroter, tournez le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre une fois pour augmenter progressivement la température de l'appareil.
- Pour des boissons glacées plus épaisses et plus froides, tournez le bouton de réglage une fois dans le sens des aiguilles d'une montre pour baisser progressivement la température de l'appareil.

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

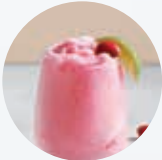
Consultez la page 100 pour obtenir des informations sur l'alerte **ADD WATER** (AJOUTER DE L'EAU).

RINSE (RINCER) :

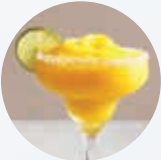
Ce cycle brasse sans refroidissement pour rincer l'appareil



SLUSH (GRANITÉ)



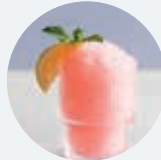
FROZEN COCKTAIL
(COCKTAIL GLACÉ)



FROZEN COCKTAIL
MAX (COCKTAIL
GLACÉ MAX)



MILKSHAKE



FROZEN JUICE
(JUS DE FRUITS
GLACÉ)

PROGRAMMES ET PRÉRÉGLAGES

6 programmes préréglés 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 préréglé (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.

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 = 3,31 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

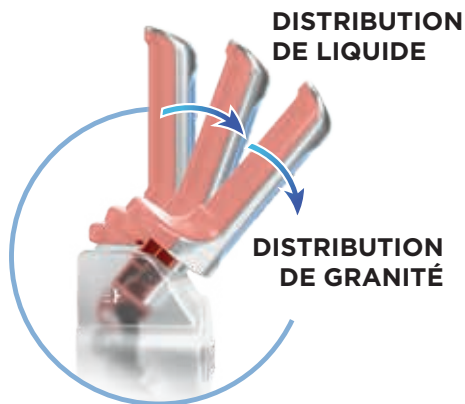
Ce cycle brasse sans refroidissement pour rincer l'appareil. Après le cycle de rinçage, lavez toutes les pièces à la main pour nettoyer complètement l'appareil après chaque utilisation.

Il est recommandé de nettoyer et de sécher le Ninja Slushi MAX 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 (3,31 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)** (3310 ml) 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')
800 ml	85g
1650 ml	180g
2480 ml	270g
3300 ml	350g

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	Sucre total (5 g répond à la quantité minimale)
Protéines	0,65 g	
Sel	25 mg	

! 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
800 ml	45 g d'érythritol, 30 ml de jus de citron et 1/4 de cuillère à café de sel
1,48 l	85 g d'érythritol, 60 ml de jus de citron et 1/2 cuillère à café de sel
2,15 l	120 g d'érythritol, 80 ml de jus de citron et 3/4 de cuillère à café de sel
3,0 l	160 g d'érythritol, 120 ml de jus de citron et 1 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
880 ml	190 ml
1,65 l	350 ml
2,48 l	530 ml
3,3 l	700 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 4 PORTIONS : 20 MINUTES | 5 À 7 PORTIONS : 40 MINUTES
8 À 10 PORTIONS : 50 MINUTES | 11 À 14 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

2-4 SERVINGS	5-7 SERVINGS	8-10 SERVINGS	11-14 SERVINGS
140 ml - 180 ml	260 ml - 330 ml	400 ml - 500 ml	530 ml - 660 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

2-4 SERVINGS	5-7 SERVINGS	8-10 SERVINGS	11-14 SERVINGS
740 ml - 700 ml	1380 ml - 1320 ml	2080 m - 1980 ml	2770 ml - 2640 ml

3. Appuyez sur

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 = 3,31 l

Pour une expérience de distribution optimale,
remplissez l'appareil jusqu'à la ligne MAX FILL (REMPLISSAGE MAXIMAL) (3,31 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.



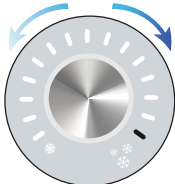
Pour un résultat des plus givrés, mettez les verres de service au frais avant de distribuer vos créations granitées.



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 après 60 minutes, tournez le bouton de réglage de la température dans le sens des aiguilles d'une montre une fois pour obtenir une température plus froide. Attendez 10 à 15 minutes avant de tester la recette. Si la texture n'est toujours pas à votre goût, augmentez encore la température d'un niveau. 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 MAX FILL (REMPLISSAGE MAXIMAL) et assurez-vous que l'appareil est allumé. Pour une distribution plus fluide, tournez le bouton de réglage de la température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la température et obtenir une boisson plus facile à siroter.

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 3,31 l de liquide dans l'appareil,
puis sélectionnez le programme préréglé souhaité.



FRANÇAIS

PRÉRÉGLAGE	BOISSON PRÉPARÉE	PRÉPARATION
SLUSHASSIST (SLUSHASSIST) 2 À 4 PORTIONS 20 À 25 MINUTES 5 À 7 PORTIONS 35 À 40 MINUTES 8 À 10 PORTIONS 45 À 50 MINUTES 11 À 14 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, 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 bouton 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 et café frappé 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 4 PORTIONS environ 30 minutes	5 à 7 PORTIONS environ 40 minutes	8 à 10 PORTIONS environ 50 minutes	11 à 14 PORTIONS environ 60 minutes
120 ml de Tequila Blanco 25 ml de triple sec 640 ml de jus d'orange sanguine 75 ml de jus de citron vert frais 15 g d'agave	230 ml de Tequila Blanco 45 ml de triple sec 1,2 l de jus d'orange sanguine 140 ml de jus de citron vert frais 25 g d'agave	360 ml de Tequila Blanco 70 ml de triple sec 1,8 l de jus d'orange sanguine 210 ml de jus de citron vert frais 35 g d'agave	460 ml de Tequila Blanco 90 ml de triple sec 2,4 l de jus d'orange sanguine 280 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 le bouton 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

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

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.

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



FRANÇAIS



MIMOSA GLACÉ

POUR COMMENCER

INGRÉDIENTS

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

2 À 4 PORTIONS environ 25 minutes	5 À 7 PORTIONS environ 35 minutes	8 À 10 PORTIONS environ 40 minutes	11 À 14 PORTIONS environ 45 minutes
400 ml de jus d'orange 400 ml de vin mousseux, champagne, prosecco ou cava	825 ml de jus d'orange 825 ml de vin mousseux, champagne, prosecco ou cava	1,24 l de jus d'orange 1,24 l de vin mousseux, champagne, prosecco ou cava	1,65 l de jus d'orange 1,65 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 le bouton 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 préréglé avant d'avoir servi toute la boisson glacée.

SLUSHASSIST



FRANÇAIS



CONVIENT
AUX ENFANTS

GRANITÉ DE COLA OU COLA LIGHT

POUR COMMENCER

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

INGRÉDIENTS DU GRANITÉ DE COLA

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

2 À 4 PORTIONS environ 20 minutes	5 À 7 PORTIONS environ 35 minutes	8 À 10 PORTIONS environ 40 minutes	11 À 14 PORTIONS environ 45 minutes
880 ml de cola	1,65 l de cola	2,48 l de cola	3,3 l de cola

INGRÉDIENTS DU GRANITÉ DE COLA LIGHT

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

2 À 4 PORTIONS environ 20 minutes	5 À 7 PORTIONS environ 35 minutes	8 À 10 PORTIONS environ 40 minutes	11 À 14 PORTIONS environ 40 minutes
880 ml de cola light/à faible teneur en sucre, réfrigéré 45 g d'érythritol 30 ml de jus de citron 1/4 de cuillère à café de sel	1,48 l de cola light/à faible teneur en sucre, réfrigéré 85 g d'érythritol 60 ml de jus de citron 1/2 cuillère à café de sel	2,15 l de cola light/à faible teneur en sucre, réfrigéré 120 g d'érythritol 80 ml de jus de citron 3/4 de cuillère à café de sel	3,0 l de cola light/à faible teneur en sucre, réfrigéré 160 g d'érythritol 120 ml de jus de citron 1 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 le bouton 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.

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



CONVIENT
AUX ENFANTS

GRANITÉ TROPICAL

POUR COMMENCER

INGRÉDIENTS

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

2 À 4 PORTIONS environ 20 minutes	5 À 7 PORTIONS environ 30 minutes	8 À 10 PORTIONS environ 40 minutes	11 À 14 PORTIONS environ 45 minutes
880 ml de mélange de jus de fruits tropicaux	1,65 l de mélange de jus de fruits tropicaux	2,48 l de mélange de jus de fruits tropicaux	3,3 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 par la suite, appuyez sur le bouton 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 4 PORTIONS environ 30 minutes	5 À 7 PORTIONS environ 40 minutes	8 À 10 PORTIONS environ 50 minutes	11 À 14 PORTIONS environ 60 minutes
735 ml de lait entier, froid	1,375 l de lait entier, froid	2,1 l de lait entier, froid	2,75 l de lait entier, froid
85 g de sirop de caramel	160 g de sirop de caramel	240 g de sirop de caramel	320 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	3/4 de cuillère à café de sel	1 1/2 cuillère à café de sel	1 3/4 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 le bouton 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 4 PORTIONS environ 20 minutes	5 À 7 PORTIONS environ 30 minutes
450 ml de jus de pomme, froid 450 ml de ginger ale, froid 1/2 cuillère à café de cannelle moulue	825 ml de jus de pomme, froid 825 ml de ginger ale, froid 1 cuillère à café de cannelle moulue
8 À 10 PORTIONS environ 45 minutes	11 À 14 PORTIONS environ 55 minutes
1,24 l de jus de pomme, froid 1,24 l de ginger ale, froid 1 1/2 cuillère à café de cannelle moulue	1,65 l de jus de pomme, froid 1,65 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.

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 le bouton 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.



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

CONVIENT
AUX ENFANTS

GRANITÉ AGRUMES



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

2 À 4 PORTIONS environ 20 minutes	5 À 7 PORTIONS environ 30 minutes
450 ml de jus de pamplemousse 450 ml de jus d'orange	825 ml de jus de pamplemousse 825 ml de jus d'orange
8 À 10 PORTIONS environ 40 minutes	11 À 14 PORTIONS environ 30 minutes
1,24 l de jus de pamplemousse 1,24 l de jus d'orange	1,65 l de jus de pamplemousse 1,65 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 le bouton 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 4 PORTIONS environ 30 minutes	5 À 7 PORTIONS environ 40 minutes
735 ml de lait entier, froid 85 g de sucre en poudre 2 cuillères à soupe de crème semi-épaisse 2 cuillères à soupe d'arôme de vanille	1,45 l de lait entier, froid 155 g de sucre en poudre 35 ml de crème semi-épaisse 3 cuillères à soupe d'arôme de vanille
8 À 10 PORTIONS environ 50 minutes	11 À 14 PORTIONS environ 60 minutes
2,2 l de lait entier, froid 230 g de sucre en poudre 52 ml de crème semi-épaisse 4 cuillères à soupe d'arôme de vanille	2,9 l de lait entier, froid 310 g de sucre en poudre 70 ml de crème semi-épaisse 5 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 prééglé 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 le bouton 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 prééglé avant d'avoir servi toute la boisson glacée.

CAFÉ FRAPPÉ



SLUSHASSIST



INGRÉDIENTS

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

2 À 4 PORTIONS environ 20 minutes	5 À 7 PORTIONS environ 30 minutes
400 ml de lait entier, froid 1 cuillère à soupe de crème entière épaisse 390 ml de café noir, froid 70 g de sucre en poudre	735 ml de lait entier, froid 2 cuillères à soupe de crème entière épaisse 735 ml de café noir, froid 125 g de sucre en poudre
8 À 10 PORTIONS environ 40 minutes	11 À 14 PORTIONS environ 45 minutes
1,1 l de lait entier, froid 50 ml de crème entière épaisse 1,1 l de café noir, froid 190 g de sucre en poudre	1,47 l de lait entier, froid 65 ml de crème entière épaisse 1,47 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 le bouton 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.



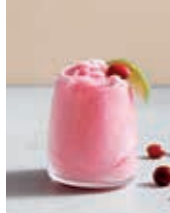
SLUSHASSIST

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



SLUSHASSIST



INGRÉDIENTS

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

2 À 4 PORTIONS environ 20 minutes	5 À 7 PORTIONS environ 30 minutes
120 ml de vodka 25 ml de triple sec 640 ml de jus de canneberge 75 ml de jus de citron vert frais 15 g d'agave	230 ml de vodka 45 ml de triple sec 1,2 l de jus de canneberge 140 ml de jus de citron vert frais 25 g d'agave
8 À 10 PORTIONS environ 40 minutes	11 À 14 PORTIONS environ 50 minutes
350 ml de vodka 70 ml de triple sec 1,8 l de jus de canneberge 210 ml de jus de citron vert frais 35 g d'agave	460 ml de vodka 90 ml de triple sec 2,4 l de jus de canneberge 280 ml de jus de citron vert frais 50 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 le bouton 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 4 PORTIONS environ 20 minutes	5 À 7 PORTIONS environ 20 minutes
120 ml de vodka	225 ml de vodka
27 g de sucre en poudre	50 g de sucre en poudre
24 ml de liqueur de café	45 ml de liqueur de café
205 ml de café noir, froid	1,3 l de café noir, froid

8 À 10 PORTIONS environ 20 minutes	11 À 14 PORTIONS environ 20 minutes
340 ml de vodka	450 ml de vodka
75 g de sucre en poudre	100 g de sucre en poudre
70 ml de liqueur de café	90 ml de liqueur de café
2 l de café noir, froid	2,6 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 le bouton 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 4 PORTIONS : 20 MINUTES | 5 À 7 PORTIONS : 30 MINUTES | 8 À 10 PORTIONS : 40 MINUTES
| 11 À 14 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 RÉCIPIENT					CHOISISSEZ LA SAVEUR 2 ET LA PORTION CORRESPONDANTE POUR LE RÉCIPIENT					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 4 PORTIONS	5 À 7 PORTIONS	8 À 10 PORTIONS	11 À 14 PORTIONS	SAVEUR 2	2 À 4 PORTIONS	5 À 7 PORTIONS	8 À 10 PORTIONS	11 À 14 PORTIONS	
THÉ GLACÉ À LA PÊCHE	Thé glacé Jus d'orange	630 ml	1,2 l	1,78 l	2,37 l	Jus de pêche	235 ml	465 ml	700 ml	928 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	630 ml	1,2 l	1,78 l	2,37 l	Jus de mangue	235 ml	465 ml	700 ml	928 ml	
LIMONADE À LA MANGUE						Jus de pêche					
LIMONADE À LA PÊCHE						Thé glacé sucré					
LIMONADE À L'ORANGE						Jus d'orange					
CANNEBERGE ET ORANGE	Jus d'orange	630 ml	1,2 l	1,78 l	2,37 l	Jus de canneberge	235 ml	465 ml	700 ml	928 ml	

CRÉEZ VOTRE PROPRE MILKSHAKE

SLUSHASSIST

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

DURÉE TOTALE : 2 À 4 PORTIONS : 20 MINUTES | 5 À 7 PORTIONS : 30 MINUTES | 8 À 10 PORTIONS : 40 MINUTES
| 11 À 14 PORTIONS : 50 MINUTES

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

2 À 4 PORTIONS		5 À 7 PORTIONS		8 À 10 PORTIONS		11 À 14 PORTIONS		MÉLANGEZ	VERSEZ	SERVEZ
SAUCES/SIROPS AROMATISÉS	730 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	1,3 l de lait entier 90 ml de crème entière épaisse 1 1/2 cuillère à soupe de vanille 75 g de sucre blanc 85 ml de sirop aromatisé	2 l de lait entier 135 ml de crème entière épaisse 2 cuillères à soupe de vanille 110 g de sucre blanc 125 ml de sirop aromatisé	2,8 l de lait entier 180 ml de crème entière épaisse 2 cuillères à soupe de vanille 145 g de sucre blanc 170 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 730 ml de lait entier 2 cuillères à soupe de crème entière épaisse	80 g de boisson en poudre 1,5 l de lait entier 90 ml de crème entière épaisse	120 g de boisson en poudre 2,25 l de lait entier 135 ml de crème entière épaisse	160 g de boisson en poudre 3 l de lait entier 180 ml de crème entière épaisse						
	IDÉES DE SAVEURS Lait chocolaté, lait à la fraise, chocolat chaud									
LAITS AROMATISÉS	800 ml de lait aromatisé 2 cuillères à soupe de crème entière épaisse	1,55 l de lait aromatisé 90 ml de crème entière épaisse	2,3 l de lait aromatisé 135 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	800 ml de boisson au café prête à l'emploi 2 cuillères à soupe de crème entière épaisse	1,55 l de boisson au café prête à l'emploi 90 ml de crème entière épaisse	2,3 l de boisson au café prête à l'emploi 135 ml de crème entière épaisse	3,1 l de boisson au café prête à l'emploi 180 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

SLUSHASSIST

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

DURÉE TOTALE : 2 À 4 PORTIONS : 25 MINUTES | 5 À 7 PORTIONS : 35 MINUTES | 8 À 10 PORTIONS : 45 MINUTES
| 11 À 14 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				
COMBO JUS ET ALCOOL	JUS DE FRUITS	2 À 4 PORTIONS	5 À 7 PORTIONS	8 À 10 PORTIONS	11 À 14 PORTIONS	ALCOOL (OU ALCOOL AROMATISÉ)	2 À 4 PORTIONS	5 À 7 PORTIONS	8 À 10 PORTIONS	11 À 14 PORTIONS
BELLINI	Jus de pêche	ALCOOL PLUS ÉLEVÉ				Champagne	ALCOOL PLUS ÉLEVÉ			
VODKA-ORANGE	Jus d’orange	650 ml	1,3 l	1,95 l	2,6 l	Vodka	160 ml	320 ml	480 ml	650 ml
GREYHOUND	Jus de pamplemousse	FAIBLE TENEUR EN ALCOOL				Gin	FAIBLE TENEUR EN ALCOOL			
BLOODY MARY	Jus de tomate	710 ml	1,42 l	2,13 l	2,84 l	Vodka	120 ml	240 ml	360 ml	480 ml
CIDRE-WHISKY À LA CANNELLE	Cidre de pomme					Whisky à la cannelle				

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.

*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				
COMBO SODA ET ALCOOL	SODA	2 À 4 PORTIONS	5 À 7 PORTIONS	8 À 10 PORTIONS	11 À 14 PORTIONS	ALCOOL (OU ALCOOL AROMATISÉ)	2 À 4 PORTIONS	5 À 7 PORTIONS	8 À 10 PORTIONS	11 À 14 PORTIONS
WHISKY-COLA	Cola	ALCOOL PLUS ÉLEVÉ				Whisky	ALCOOL PLUS ÉLEVÉ			
RHUM ET COLA	Cola	650 ml	1,3 l	1,95 l	2,6 l	Rhum	160 ml	320 ml	480 ml	650 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	710 ml	1,42 l	2,13 l	2,84 l	Rhum	120 ml	240 ml	360 ml	480 ml
LIMONADE ALCOOLISÉE	Limonade					Vodka				

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.

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.

NINJA SLUSHiMAX

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.

FS605EU_IG_10Recipe_MP_Mv18