

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



# NINJA SLUSHi™

PROFESSIONAL FROZEN DRINK MAKER

---

**10+ DELICIOUS RECIPES**  
INSPIRATION GUIDE



# NO ICE, NO BLENDING, FULL FLAVOUR.

**Welcome to the Ninja Slushi™ Professional Frozen Drink Maker with RapidChill 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™, scan the QR code above.

---

## TABLE OF CONTENTS

USING THE CONTROL PANEL	2
RAPIDCHILL TECHNOLOGY	3
PRESETS	4
WHAT'S IN THE BOX	5
ASSEMBLY	6
USING THE NINJA SLUSHI™	7
USING THE RINSE CYCLE	8
DISASSEMBLY & CLEANING	9
REQUIRED SUGAR CONTENT	10
ALCOHOL GUIDELINES	11
TIPS & TRICKS	12
NO-PREP SLUSHES	13
FROZEN COCKTAIL HOUR	14
TROPICAL RECIPE INSPIRATIONS	15
KICKSTARTERS	16
RECIPES	24

# USING THE CONTROL PANEL

## POWER

Press to turn the unit on and off.

## RINSE CYCLE

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

## PRESETS

5 unique presets that use RapidChill Technology to determine the perfect temperature for the ideal frozen drink.

## TEMPERATURE CONTROL SETTING

Each preset will start at a default/optimal temperature for ideal texture. If desired, adjust the temperature for your perfect frozen drink texture.

For sippable frozen drinks, decrease the temperature level by pressing the bottom arrow on the control panel.

For thicker, colder frozen drinks, increase the temperature level by pressing the top arrow on the control panel.

## RECIPE NOT SLUSHING?

If your recipe has not reached the desired texture after 60 minutes, increase the temperature one level.

Wait 10-15 minutes to test the recipe. If the texture still isn't what you desire, increase temperature by one level again. Repeat until desired texture is achieved.



# RAPID CHILL TECHNOLOGY

No ice, no blending, full flavour.

Create more flavourful, less-watered down frozen drinks at home.\*



### Frozen drinks in 60 minutes\*\* or less.

Once frozen drink reaches desired temperature, unit will keep three times. Auger will continue running to mix your drinks and keep them ready for dispensing at any time.



### Up to 12 hours† of runtime for frozen drinks on tap.

The unit will continue running to keep your drinks at the ideal temperature, prevent them from freezing solid, and be ready to dispense when your craving hits.††

Top off your recipe for never-ending frozen drinks for your party needs. Simply add more liquid to the vessel while the unit is running.



\* Vs. BN800.

\*\* Creating drinks can take up to 15-60 minutes depending on ingredients, volume, and starting temperature.

† For recipes excluding dairy.

†† To avoid a foamy output when using the Milkshake or Frappé preset, add 24 oz (710 ml) or more of desired drink, and dispense contents within 30 minutes of the preset ending.

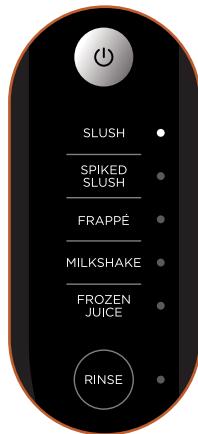
# PRESETS

5 unique presets use RapidChill Technology for the perfect temperature for your ideal frozen drink.

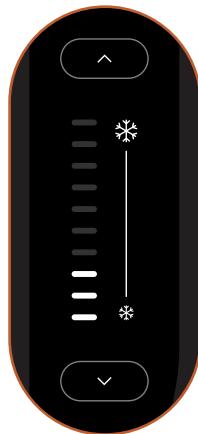
PRESET	DEFAULT/OPTIMAL TEMPERATURE	DESIGNED FOR
SLUSH		Transforming your everyday beverages
SPIKED SLUSH		Beverages with alcohol content
FRAPPÉ		Coffee shop lovers to make frozen treats
MILKSHAKE		Dairy- and creamier-based beverages
FROZEN JUICE		Naturally sweetened beverages

Each preset will start at a default/optimal temperature for ideal texture. If desired, adjust the temperature level for your perfect frozen drink texture.

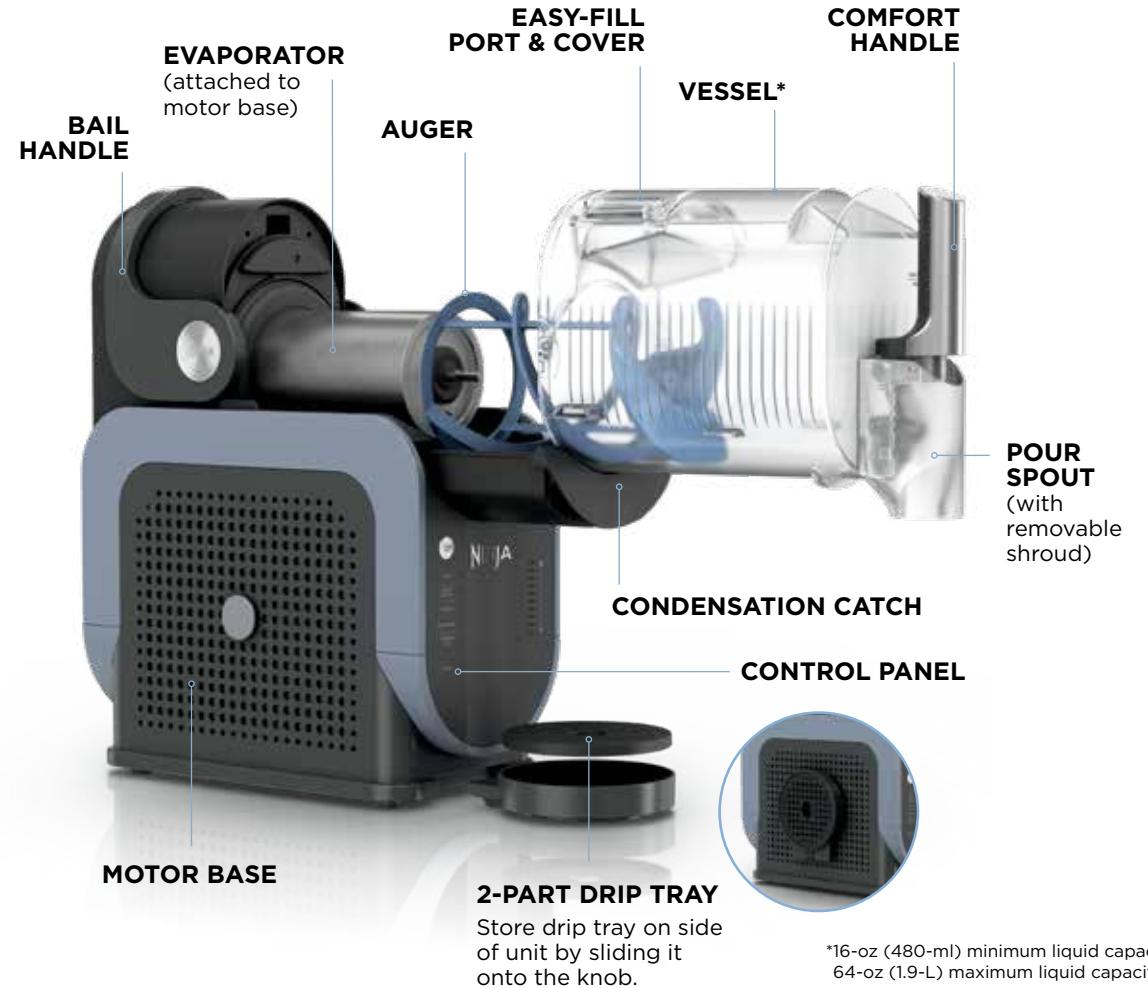
5 PRESET SETTINGS



TEMPERATURE CONTROL



# WHAT'S IN THE BOX



\*16-oz (480-ml) minimum liquid capacity.  
64-oz (1.9-L) maximum liquid capacity.

# 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 in front of the motor base until it clicks into place.

# USING THE NINJA SLUSHI™

Minimum input = 2 cups (16 oz/480 ml) Maximum input = 8 cups (64 oz/1.9 L)



- 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.
- 4.** Press the power button to turn on the unit.



**5.** Choose your desired preset. The preset will start at the default/optimal temperature. If desired, adjust temperature for your perfect frozen drink texture.



- 6.** Place a cup on the drip tray, under the handle.
- 7.** To dispense, slowly pull the handle. 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, unit will beep three times. Unit will continue running to keep your frozen drink at the ideal temperature and be ready to dispense.
- Creating drinks can take up to 15-60 minutes depending on ingredients, volume, and starting temperature.

# USING THE RINSE CYCLE

This cycle agitates, without cooling, to rinse the unit. After using the Rinse cycle, wash all parts by hand or in a dishwasher to fully clean the unit after each use.

1. Dispense any remaining frozen drink.
2. Stop the current preset. Press the RINSE button.
3. Add warm water up to the vessel's max fill line 64 oz (1.9 L).
4. Slowly dispense the water from the unit immediately after filling.

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

5. Stop Rinse cycle by pressing the RINSE button again.
6. Press the power button to turn off the unit.

**NOTE:** If needed, repeat until frozen drink is rinsed off the evaporator.



See the next page for more details on cleaning parts after using the Rinse cycle.

# DISASSEMBLY & CLEANING

All parts, except the motor base and evaporator, are bottom-rack dishwasher safe, and should NOT be cleaned with a heated dry cycle.

For best results, use the Rinse cycle before disassembling and cleaning all parts.



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 remaining liquid from spilling out the back of the vessel. Set aside.



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



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



4. Gently slide the condensation catch out of the unit, since there may be residual liquid in the condensation catch. Set aside.



5. Wipe down unit underneath the evaporator with a sanitized or warm, damp cloth.

6. If needed, remove the drip tray and/or spout shroud.

7. Hand-wash all parts in warm, soapy water, or use a dishwasher



8. Wipe down the motor base and evaporator with a sanitized 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 4% sugar.

## SUGAR GUIDELINES

Refer to drink/liquid nutrition label to ensure sugar content meets the recommended minimums below:

LISTED SERVING SIZE	MINIMUM TOTAL SUGAR AMOUNT
8 oz (240 ml)	8 g
12 oz (355 ml)	11 g
20 oz (591 ml)	18 g

### EXAMPLE: Apple juice

Nutrition Facts Valeur nutritive	
Per 1 cup (250 mL) pour 1 tasse (250 mL)	
<b>Calories 110</b>	% Daily Value*
<b>Fat / Lipides</b> 0 g	0 %
Saturated / saturés 0 g	0 %
+ Trans / trans 0 g	0 %
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 27 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 22 g	22 %
<b>Protein / Protéines</b> 0 g	
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg	
<b>Sodium</b> 10 mg	1 %
Potassium 250 mg	5 %
Calcium 10 mg	1 %
Iron / Fer 0.4 mg	2 %
Vitamin C / Vitamine C 90 mg	100 %

Serving Size

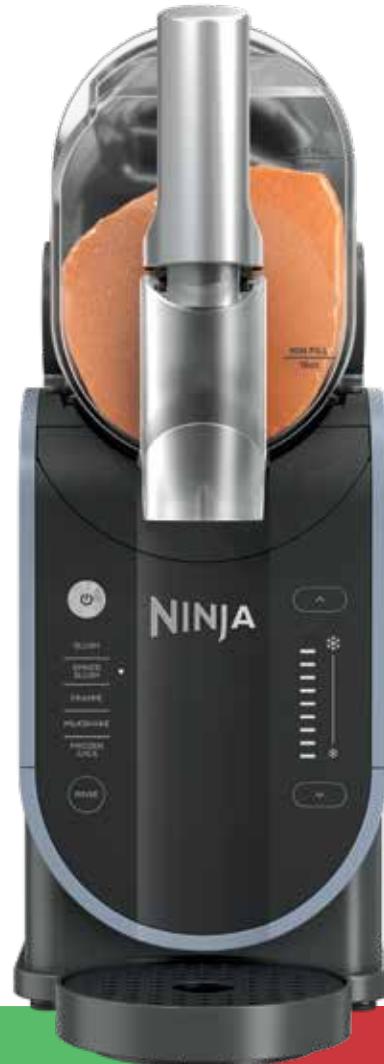
Total Sugars  
(26 g meets the minimum requirements)



**Low-sugar alert:** If the sugar content of the input is too low, the unit will detect it and provide an alert. Temperature Control LEDs will flash one at a time in **descending order** starting with the top LED, preset LEDs will flash, and the unit will beep twice every minute for 15 minutes.

**If a drink does not meet minimum requirement of total sugar:** Add 1-2 tablespoons flavoured syrup, juice, sugar, date sugar, coconut sugar, maple syrup, agave, simple syrup, or honey per serving. Combine additional sugar with the base prior to pouring into unit. Reset the unit by pressing the preset. Restart by pressing the preset again.

**NOTE:** Sugar-free substitutes or artificial sweeteners will not aid in meeting total minimum or maximum sugar requirements.



# ALCOHOL GUIDELINES

The perfect balance for your favorite frozen cocktails at home.

When using the Spiked Slush preset, all premade inputs (wine, beer, etc.) must contain between 2.8% and 16% alcohol.

## HARD 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
3 cups (24 oz/710 ml)	1/2 cup (4 oz/120 ml)
4 1/2 cups (36 oz/1.1 L)	3/4 cup (6 oz/180 ml)
6 cups (48 oz/1.4 L)	1 cup (8 oz/240 ml)
8 cups (64 oz/1.8 L)	1 1/4 cup (10 oz/300 ml)

Chart above is a guide for incorporating hard alcohol/spirits (35%+) **ONLY**. When using other alcohols such as wine, beer, seltzer, or pre-made cocktails, refer to the chart below or the No-Prep Slushes guide on page 13.

**High-alcohol alert:** If the alcohol content of the input is too high, the unit will detect it and provide an alert. Temperature Control LEDs will flash one at a time in **ascending order** starting with the bottom LED, and the unit will beep twice every minute for 15 minutes.

**If a drink exceeds the maximum alcohol amount:** Add 1/4 cup (2 oz/60 ml) juice, water, non-alcoholic drink mix, soda, tonic water, seltzer, or coffee/tea per serving to dilute the input. Reset the unit by pressing the preset. Restart by pressing the preset again.



## SUGAR PERCENTAGES

DIET SODA



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

LOW LIMIT  
4%

FRUIT JUICE



SPORTS DRINK



FRAPPÉ



SODA



## ALCOHOL PERCENTAGES

LIGHT BEER



HARD SELTZER



IPA



WINE



MARGARITA



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

HIGH LIMIT  
16%

MARTINI



# TIPS & TRICKS

Minimum input = 2 cups (16 oz/480 ml) Maximum input = 8 cups (64 oz/1.9 L)

For the best dispensing experience, fill the unit to the max-fill line 64 oz (1.9 L).



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



All inputs must contain at least 4% sugar.\*



When using the **SPIKED SLUSH** program, all premade inputs must contain between **2.8% and 16% alcohol.\*\***



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



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



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

\*Refer to page 10 for more details. \*\*Refer to page 11 for more details.

POUR &  
SLUSH

# NO-PREP SLUSHES

**SIMPLY FILL & SELECT**

Add 2-8 cups (16-64 oz/480 ml-1.9 L) to the unit, then select desired preset.



PRESET		
SLUSH	SPIKED SLUSH	FROZEN JUICE
PREPARED DRINK		
<p>Sports Drinks Energy drinks Soda (cola, orange, lemon-lime, cream, root beer, ginger ale, grape, or any other flavoured soda) Sweetened iced tea Kombucha Lemonade Limeade Fruit Punch</p> 	<p><b>Bottled or Canned</b> Hard seltzers Sour beers Hard kombucha Hard lemonade Premixed margaritas Hard tea Hard cider Wine (white or rosé) <b>Premixed Canned Cocktails</b> Paloma Moscow Mule Rum &amp; Coke</p> 	<p>Apple juice/apple cider Bottled pre-made smoothies Cranberry juice Orange juice Mango juice Pineapple juice Grape juice Cherry juice Watermelon juice Tropical juice</p> 

Refer to page 34 for the Create Your Own Milkshake & Frappé chart.

# FROZEN COCKTAIL HOUR

Mix and match ingredients to be the ultimate staycation bartender.



## 1. Pick a drink mix

Choose a base for your cocktail.

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	6-8 SERVINGS
add 2 1/2 cups	add 5 cups	add 6 1/4 cups

- Strawberry daquiri mix
- Piña colada mix
- Original or flavoured margarita mix
- Cosmo mix
- Mai tai mix

**NOTE:** Mixes should not contain alcohol. Refer to Required Sugar Content on page 10.



## 2. Add alcohol

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	6-8 SERVINGS
add 1/2 cup	add 1 cup	add 1 1/4 cup

- White rum
- Dark rum
- Flavoured rum
- Vodka
- Tequila
- Gin

**NOTE:** Refer to Alcohol Guidelines on page 11 for more information on alcohol amounts per recipe size.

SPIKED SLUSH

## 3. Select SPIKED SLUSH

The preset will start at the default/optimal setting. If desired, adjust the temperature for your perfect frozen drink texture.

## 4. Dispense. Garnish if desired, and enjoy.



# TROPICAL RECIPE INSPIRATIONS



PIÑA COLADA

1. Piña colada drink mix
2. Coconut rum
3. Select **SPIKED SLUSH**
4. Garnish with pineapple & cherries



FROZEN MAITAI

1. Mai tai drink mix
2. White & dark rum
3. Select **SPIKED SLUSH**
4. Garnish with lime wedges & cherries

KID FRIENDLY

# ONE-INGREDIENT SODA SLUSH

## KICKSTARTER

TOTAL TIME: < 1 HOUR

### INGREDIENTS

#### 2-3 SERVINGS

2 (12-oz) cans  
(or 3 cups) soda

#### 4-6 SERVINGS

4 (12-oz) cans  
(or 6 cups) soda

#### 6-8 SERVINGS

5 (12-oz) cans  
(or 7 1/2 cups) soda



#### USE ANY OF THE FOLLOWING:

Cola, orange soda, lemon lime soda, cream soda, root beer, ginger ale, grape soda, or any generic soda.

### DIRECTIONS



Pour soda into the vessel.



Select **SLUSH**. Preset will start at the default/optimal temperature for ideal texture. If desired, adjust temperature.



Once frozen drink reaches optimal temperature, unit will beep three times. Serve immediately.

**TIP:** For best results, chill liquid before adding to the unit.

#### NOTE:

- Diet soda (or soda made with artificial sugar substitutes) will **NOT** work in this unit.
- For easier cleaning, **DO NOT** turn off preset until all frozen drink has been dispensed.

SLUSH



# FROZEN MIMOSA

## KICKSTARTER

TOTAL TIME: < 1 HOUR

### INGREDIENTS

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	6-8 SERVINGS
1 1/4 cups orange juice 1 3/4 cups sparkling wine, Champagne, Prosecco, or Cava	2 1/2 cups orange juice 3 1/2 cups sparkling wine, Champagne, Prosecco, or Cava	3 1/3 cups orange juice 4 2/3 cups sparkling wine, Champagne, Prosecco, or Cava

### DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 6 and 7 for assembly and use information.



Pour all ingredients into the vessel.



Select **SPIKED SLUSH**. Preset will start at the default/optimal temperature for ideal texture. If desired, adjust temperature.



Once frozen drink reaches optimal temperature, unit will beep three times. Serve immediately.



#### MAKE IT A MOCKTAIL:

Swap out the champagne for sparkling white grape juice.

**TIP:** For best results, chill liquid before adding to the unit.

**NOTE:** For easier cleaning, **DO NOT** turn off preset until all frozen drink has been dispensed.



KID FRIENDLY

# TROPICAL JUICE SLUSH

## KICKSTARTER

TOTAL TIME: < 1 HOUR

### INGREDIENTS

#### 2-3 SERVINGS

3 cups  
tropical juice blend

#### 4-6 SERVINGS

6 cups  
tropical juice blend

#### 6-8 SERVINGS

7 1/2 cups  
tropical juice blend

### DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 6 and 7 for assembly and use information.



Pour tropical juice blend into the vessel.



Select **FROZEN JUICE**. Preset will start at the default/optimal temperature for ideal texture. If desired, adjust temperature.



Once frozen drink reaches optimal temperature, unit will beep three times. Serve immediately.

**TIP:** For best results, chill liquid before adding to the unit.

**NOTE:** For easier cleaning, **DO NOT** turn off preset until all frozen drink has been dispensed.

FROZEN  
JUICE



KID FRIENDLY

# CHOCOLATE MILKSHAKE

## KICKSTARTER

PREP: 5 MINUTES | TOTAL TIME: < 1 HOUR



### MAKE IT DAIRY FREE:

Swap out dairy ingredients for dairy-free alternatives if desired.

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

**NOTE:** For easier cleaning, **DO NOT** turn off preset until all frozen drink has been dispensed.

## INGREDIENTS

### 2-3 SERVINGS

2 cups whole milk  
1 cup heavy cream  
1 teaspoon vanilla extract  
2 tablespoons granulated sugar  
1/4 cup chocolate syrup  
2 tablespoons cocoa powder

### 4-6 SERVINGS

4 cups whole milk  
2 cups heavy cream  
2 teaspoons vanilla extract  
1/4 cup granulated sugar  
1/2 cup chocolate syrup  
1/4 cup cocoa powder

### 6-8 SERVINGS

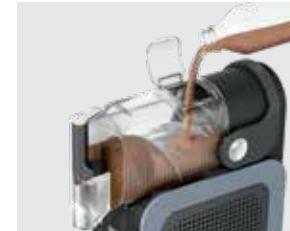
4 1/3 cups whole milk  
2 1/3 cups heavy cream  
1 tablespoon vanilla extract  
1/3 cup granulated sugar  
2/3 cup chocolate syrup  
1/2 cup cocoa powder

### TOPPINGS (optional)

Whipped cream  
Chocolate sauce

## DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 6 and 7 for assembly and use information.



In a large bowl, whisk together all ingredients until combined and sugar, chocolate syrup, and cocoa powder are fully dissolved. Pour mixture into the vessel.



Select **MILKSHAKE**. Preset will start at the default/optimal temperature for ideal texture. If desired, adjust temperature.



Once frozen drink reaches optimal temperature, unit will beep three times. Serve immediately, topped with whipped cream and chocolate sauce as desired.

KID FRIENDLY

# CRANBERRY LIME SLUSH

TOTAL TIME: <1 HOUR

FROZEN JUICE

## INGREDIENTS

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	6-8 SERVINGS
2 1/3 cups cranberry juice	4 1/3 cups cranberry juice	5 3/4 cups cranberry juice
2/3 cups limeade	1 1/3 cups limeade	1 1/2 cups limeade

## 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 **FROZEN JUICE**. Preset will start at the default/optimal temperature for ideal texture. If desired, adjust temperature.
3. Once frozen drink reaches optimal temperature, unit will beep three times. Serve immediately.

**NOTE:** For easier cleaning, **DO NOT** turn off preset until all frozen drink has been dispensed.

**TIP:** For best results, chill liquid before adding to the unit.

KID FRIENDLY

# CREAMSICLE MILKSHAKE

PREP: 5 MINUTES | TOTAL TIME: <1 HOUR

MILKSHAKE

## INGREDIENTS

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	6-8 SERVINGS
1 cup whole milk	2 cups whole milk	2 2/3 cups whole milk
1/2 cup heavy cream	1 cup heavy cream	1 1/3 cups heavy cream
1 1/2 cups orange juice	3 cups orange juice	4 cups orange juice
1 teaspoon vanilla extract	2 teaspoons vanilla extract	2 1/2 teaspoons vanilla extract
2 drops orange food coloring, optional	3 drops orange food coloring, optional	4 drops orange food coloring, optional
1/4 cup granulated sugar	1/2 cup granulated sugar	2/3 cup granulated sugar

## DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 6 and 7 for assembly and unit interaction information.

1. In a large bowl, whisk together all ingredients until combined and sugar is fully dissolved.
2. Pour mixture into the vessel.
3. Select **MILKSHAKE**. Preset will start at the default/optimal temperature for ideal texture. If desired, adjust temperature.
4. Once frozen drink reaches optimal temperature, unit will beep three times. Serve immediately, topped with whipped cream as desired.

## TOPPING (optional)

Whipped cream



### MAKE IT DAIRY FREE:

Swap out dairy ingredients for dairy-free alternatives if desired.

**NOTE:** For easier cleaning, **DO NOT** turn off preset until all frozen drink has been dispensed.

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

# PINK LEMONADE SLUSH

PREP: 5 MINUTES | TOTAL TIME: < 1 HOUR

## INGREDIENTS

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	6-8 SERVINGS
2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> cups water 1/3 cup + 2 teaspoons pink lemonade powder mix	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cups water 2/3 cup + 4 teaspoons pink lemonade powder mix	7 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> cups water 3/4 cup + 2 tablespoons pink lemonade powder mix

## DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 6 and 7 for assembly and unit interaction information.

1. In a large bowl, whisk together all ingredients until combined and lemonade powder is fully dissolved.
2. Pour mixture into the vessel.
3. Select **SLUSH**. Preset will start at the default/optimal temperature for ideal texture. If desired, adjust temperature.
4. Once frozen drink reaches optimal temperature, unit will beep three times. Serve immediately.

**NOTE:** For easier cleaning, **DO NOT** turn off preset until all frozen drink has been dispensed.

## SLUSH

# COCONUT LIME DAIQUIRI

PREP: 5 MINUTES | TOTAL TIME: < 1 HOUR

## INGREDIENTS

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	6-8 SERVINGS
1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> cups unsweetened canned coconut milk	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cups unsweetened canned coconut milk	3 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> cups unsweetened canned coconut milk
1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> cups limeade 1/4 cup + 2 tablespoons light rum	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cups limeade 3/4 cup light rum	3 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> cups limeade 1 cup light rum
Juice of 2 limes 3 tablespoons granulated sugar	Juice of 3 limes 1/4 cup granulated sugar	Juice of 4 limes 1/3 cup granulated sugar

## DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 6 and 7 for assembly and unit interaction information.

1. In a large bowl, whisk together all ingredients until coconut milk is emulsified and smooth.
2. Pour mixture into the vessel.
3. Select **SPIKED SLUSH**. Preset will start at the default/optimal temperature for ideal texture. If desired, adjust temperature.
4. Once frozen drink reaches optimal temperature, unit will beep three times. Serve immediately.



### MAKE IT A MOCKTAIL:

Swap out the rum for equal parts unsweetened canned coconut milk and limeade.

**NOTE:** For easier cleaning, **DO NOT** turn off preset until all frozen drink has been dispensed.

## SPIKED SLUSH

# CARAMEL FRAPPÉ

FRAPPÉ

PREP: 5 MINUTES | TOTAL TIME: < 1 HOUR

## INGREDIENTS

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	6-8 SERVINGS
1 cup half & half	2 cups half & half	2 1/2 cups half & half
2 cups black coffee	4 cups black coffee	5 cups black coffee
1/3 cup caramel sauce	3/4 cup caramel sauce	1 cup caramel sauce

### TOPPINGS (optional)

Whipped cream  
Caramel sauce

## DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 6 and 7 for assembly and unit interaction information.

1. In a large bowl, whisk together all ingredients until combined and caramel sauce is fully dissolved.
2. Pour mixture into the vessel.
3. Select **FRAPPÉ**. Preset will start at the default/optimal temperature for ideal texture. If desired, adjust temperature.
4. Once frozen drink reaches optimal temperature, unit will beep three times. Serve immediately, topped with whipped cream and caramel sauce as desired.

**TIP:** To create a mocha frappé, swap out the caramel sauce for chocolate sauce.



### MAKE IT DAIRY FREE:

Swap out dairy ingredients for dairy-free alternatives if desired.

**NOTE:** For easier cleaning, **DO NOT** turn off preset until all frozen drink has been dispensed.

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

# COFFEE FRAPPÉ

FRAPPÉ

PREP: 5 MINUTES | TOTAL TIME: < 1 HOUR

## INGREDIENTS

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	6-8 SERVINGS
1 cup half & half	2 cups half & half	2 1/2 cups half & half
2 cups black coffee	4 cups black coffee	5 cups black coffee
1 teaspoon vanilla extract	2 1/2 teaspoons vanilla extract	1 tablespoon vanilla extract
1/3 cup granulated sugar	3/4 cup granulated sugar	1 cup granulated sugar

### TOPPINGS (optional)

Whipped cream  
Chocolate sauce  
Caramel sauce

## DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 6 and 7 for assembly and unit interaction information.

1. In a large bowl, whisk together all ingredients until combined and sugar is fully dissolved.
2. Pour mixture into the vessel.
3. Select **FRAPPÉ**. Preset will start at the default/optimal temperature for ideal texture. If desired, adjust temperature.
4. Once frozen drink reaches optimal temperature, unit will beep three times. Serve immediately, topped with whipped cream and chocolate and/or caramel sauce as desired.



### MAKE IT DAIRY FREE:

Swap out dairy ingredients for dairy-free alternatives if desired.

**NOTE:** For easier cleaning, **DO NOT** turn off preset until all frozen drink has been dispensed.

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

# FROSÉ

PREP: 5 MINUTES | TOTAL TIME: < 1 HOUR

SPIKED  
SLUSH

## INGREDIENTS

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	6-8 SERVINGS
2 cups + 2 tablespoons rosé wine 1 cup + 2 tablespoons white cranberry- strawberry juice 1/4 cup simple syrup	3 1/4 cups rosé wine 2 1/4 cups white cranberry- strawberry juice 1/2 cup simple syrup	4 1/3 cups rosé wine 3 cups white cranberry- strawberry juice 2/3 cup simple syrup

### GARNISH (optional)

Strawberries

## DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 6 and 7 for assembly and unit interaction information.

1. In a large bowl, whisk together all ingredients until combined.
2. Pour mixture into the vessel.
3. Select **SPIKED SLUSH**. Preset will start at the default/optimal temperature for ideal texture. If desired, adjust temperature.
4. Once frozen drink reaches optimal temperature, unit will beep three times. Garnish and serve immediately.

**NOTE:** For easier cleaning, **DO NOT** turn off preset until all frozen drink has been dispensed.

**TIP:** For best results, chill liquid before adding to the unit.

# RED SANGRIA

PREP: 5 MINUTES | TOTAL TIME: < 1 HOUR

SPIKED  
SLUSH

## INGREDIENTS

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	6-8 SERVINGS
1 1/4 cups red wine 2 1/2 tablespoons orange liqueur or brandy 1 1/2 cups orange juice 1 1/2 tablespoons light brown sugar	2 1/2 cups red wine 1/3 cup orange liqueur or brandy 3 cups orange juice 3 tablespoons light brown sugar	3 1/4 cups red wine 1/2 cup orange liqueur or brandy 3 3/4 cups orange juice 1/4 cup light brown sugar

### GARNISH (optional)

Orange slices

## DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 6 and 7 for assembly and unit interaction information.

1. In a large bowl, whisk together all ingredients until combined and sugar is fully dissolved.
2. Pour mixture into the vessel.
3. Select **SPIKED SLUSH**. Preset will start at the default/optimal temperature for ideal texture. If desired, adjust temperature.
4. Once frozen drink reaches optimal temperature, unit will beep three times. Garnish and serve immediately.

**NOTE:** For easier cleaning, **DO NOT** turn off preset until all frozen drink has been dispensed.

**TIP:** For best results, chill liquid before adding to the unit.

# CREATE YOUR OWN SLUSH

with syrup, extracts, and flavoured drink powders

	2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	6-8 SERVINGS	MIX	POUR	DISPENSE
<b>SYRUPS</b>	1/2 cup flavoured syrup 2 1/2 cups water	1 cup flavoured syrup 5 cups water	1 1/3 cups flavoured syrup 6 1/2 cups water	In a bowl, combine flavouring of choice with water and mix until ingredients are completely dissolved.	Pour mixture into vessel, then select SLUSH. The preset will start at the default/optimal level. If desired, adjust the temperature level for your desired frozen drink texture.	For best results, chill serving glasses before dispensing and enjoying your creation.
	<b>FLAVOUR INSPIRATION</b> Blue raspberry, grape, grapefruit, green apple, lime, mango, orange, pineapple, pomegranate, watermelon					
<b>EXTRACTS</b>	1/2 tablespoon extract 1/4 cup sugar 4 drops food coloring, optional 3 cups water	1 tablespoon extract 1/2 cup sugar 6 drops food coloring, optional 6 cups water	2 tablespoons extract 2/3 cup sugar 7 drops food coloring, optional 8 cups water			
	<b>FLAVOUR INSPIRATION</b> Coconut, lemon, lime, orange, root beer, strawberry					
<b>FLAVOURED DRINK POWDERS</b>	1/4 cup drink powder 3 cups water	1/2 cup drink powder 6 cups water	3/4 cup drink powder 7 3/4 cups water			
	<b>FLAVOUR INSPIRATION</b> Blue raspberry, cherry, fruit punch, grape, iced tea, lemonade, lemon-lime electrolytes					

# CREATE YOUR OWN MILKSHAKE & FRAPPÉ

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

	2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	6-8 SERVINGS	MIX	POUR	DISPENSE
<b>FLAVOURED SYRUPS/SAUCES</b>	2 cups whole milk 1 cup heavy cream 1 teaspoon vanilla extract 2 tablespoons granulated sugar 1/4 cup flavoured syrup/sauce	4 cups whole milk 2 cups heavy cream 2 teaspoons vanilla extract 1/4 cup granulated sugar 1/2 cup flavoured syrup/sauce	4 1/3 cups whole milk 2 1/3 cups heavy cream 1 tablespoon vanilla extract 1/3 cup granulated sugar 2/3 cup flavoured syrup/sauce	In a bowl, whisk together all ingredients until combined.	Pour mixture into unit, select MILKSHAKE, and adjust temperature as desired.	Dispense and enjoy.
	<b>FLAVOUR INSPIRATION</b> Strawberry, caramel, chocolate, coffee					
<b>FLAVOURED MILK POWDERS</b>	2/3 cup drink powder 2 1/2 cups whole milk 1/2 cup heavy cream	1 1/4 cup drink powder 5 cups whole milk 1 cup heavy cream	2/3 cup drink powder 6 2/3 cups whole milk 1 1/3 cups heavy cream			
	<b>FLAVOUR INSPIRATION</b> Chocolate milk, strawberry milk, hot cocoa					
<b>FLAVOURED MILKS</b>	2 1/2 cups flavoured milk 1/2 cup heavy cream	5 cups flavoured milk 1 cup heavy cream	6 2/3 cups flavoured milk 1 1/3 cups heavy cream			
	<b>FLAVOUR INSPIRATION</b> Chocolate milk, strawberry milk, coffee milk					
<b>STORE-BOUGHT COFFEE DRINKS</b>	2 3/4 cups store-bought coffee drink 2 tablespoons heavy cream	5 3/4 cups store-bought coffee drink 1/4 cup heavy cream	7 2/3 cups store-bought coffee drink 1/3 cup heavy cream			
	<b>FLAVOUR INSPIRATION</b> Store-bought bottled frappés, mochas, sweetened iced coffee drinks, cappuccinos, lattes, macchiatos, matcha lattes					

**NINJA**  
**SLUSHi**<sup>TM</sup>  
PROFESSIONAL FROZEN DRINK MAKER

© 2024 SharkNinja Operating LLC.  
NINJA SLUSHI is a trademark of SharkNinja Operating LLC.  
FS301C\_IG\_10Recipe\_E\_F\_MP\_Mv10

Veillez lire les instructions ci-jointes avant d'utiliser votre appareil.



# NINJA SLUSHi™

MACHINE À BOISSONS  
GLACÉES PROFESSIONNELLE

---

**PLUS DE 10 RECETTES  
DÉLICIEUSES**  
GUIDE D'INSPIRATION



# SANS GLACE, SANS MALAXAGE, PLEINE SAVEUR.

**Voici la machine à boissons glacées professionnelle Ninja Slushi™ avec technologie de refroidissement rapide.** Vous n'êtes qu'à quelques pages de nos recettes, conseils, astuces et trucs utiles qui pourront vous donner la confiance dont vous avez besoin pour faire des boissons glacées avec presque tout en 60 minutes ou moins. Commencez donc à concocter des boissons glacées dans le confort de votre propre maison!



---

Pour obtenir des conseils et des astuces sur la manière d'utiliser votre Ninja Slushi™, balayez le code QR ci-dessus.

---

## TABLE DES MATIÈRES

UTILISATION DU TABLEAU DE COMMANDE	2
TECHNOLOGIE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE	3
PRÉRÉGLAGES	4
CE QU'IL Y A DANS LA BOÎTE	5
ASSEMBLAGE	6
UTILISATION DU NINJA SLUSHI™	7
UTILISATION DU CYCLE DE RINÇAGE	8
DÉMONTAGE ET NETTOYAGE	9
TENEUR EN SUCRE REQUISE	10
LIGNES DIRECTRICES CONCERNANT L'ALCOOL	11
CONSEILS ET ASTUCES	12
BARBOTINES SANS PRÉPARATION	13
COCKTAILS GLACÉS	14
IDÉES DE RECETTES TROPICALES	15
RECETTES DE DÉPART	16
RECETTES	24

# UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

## BOUTON D'ALIMENTATION

Appuyez pour allumer ou éteindre l'appareil.

## CYCLE DE RINÇAGE

Ce cycle agite le liquide sans le refroidir afin de rincer l'appareil.

## PRÉRÉGLAGES

5 préréglages uniques qui utilisent la technologie de refroidissement rapide afin de déterminer la température parfaite pour obtenir une boisson glacée idéale.

## RÉGLAGES DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Chaque préréglage atteindra la température par défaut ou la température optimale pour obtenir une texture idéale. Au besoin, réglez la température pour obtenir la texture idéale pour votre boisson glacée.

Pour obtenir des boissons glacées faciles à siroter, réduisez la température d'un niveau en appuyant sur la flèche vers le bas située sur le panneau de commande.

Pour obtenir des boissons glacées plus froides et épaisses, augmentez la température d'un niveau en appuyant sur la flèche vers le haut du panneau de commande.

## LA RECETTE NE PRODUIT PAS DE BARBOTINE?

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

Attendez 10 à 15 minutes pour essayer la recette. Si la texture n'est toujours pas celle que vous souhaitez, augmentez de nouveau la température d'un niveau. Répétez ces étapes jusqu'à ce que vous obteniez la texture désirée.



# TECHNOLOGIE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE



**Des boissons glacées en 60 minutes ou moins.** Une fois que la boisson glacée aura atteint la température désirée, l'appareil émettra trois signaux sonores. La tarière continuera de fonctionner pour mélanger vos boissons afin qu'elles soient prêtes à être servies en tout temps.



**Jusqu'à 12 heures\* de fonctionnement pour obtenir des boissons glacées sur demande.** L'appareil continuera de fonctionner pour garder vos boissons à la température idéale et les empêcher de geler complètement afin qu'elles soient prêtes à être servies lorsque vous en aurez envie.††

Remplissez à nouveau le mélange afin de disposer d'une infinité de boissons glacées pour votre soirée. Ajoutez simplement plus de liquide au récipient alors que l'appareil est en marche.

\* comparativement à BN800.

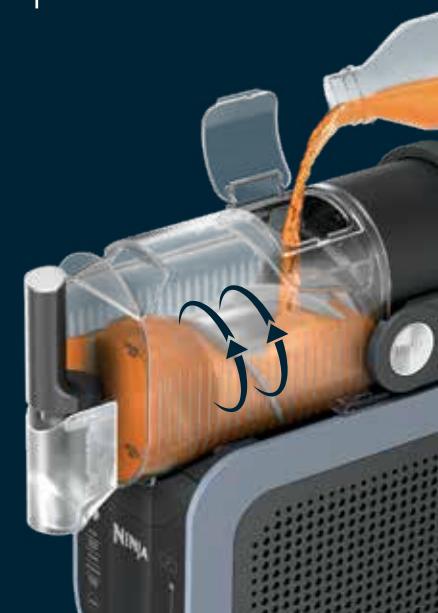
\*\* La préparation des boissons peut prendre jusqu'à 15 à 60 minutes en fonction des ingrédients, du volume et de la température de départ.

† Pour les recettes sans produits laitiers.

†† Pour éviter un débit mousseux lorsque vous utilisez le préréglage **LAIT FRAPPÉ** ou **FRAPPÉ**, ajoutez 24 onces (710 ml) ou plus de la boisson voulue et videz le contenu 30 minutes avant la fin du cycle du préréglage.

Sans glace,  
sans malaxage,  
pleine saveur.

Concoctez des  
boissons glacées,  
plus savoureuses  
et moins diluées  
à la maison.\*



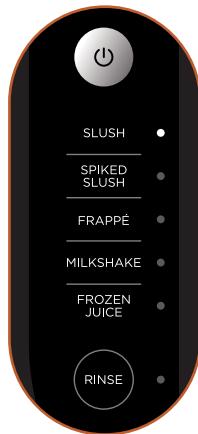
# PRÉRÉGLAGES

5 préréglages uniques utilisant la technologie de refroidissement rapide afin d'obtenir la température parfaite pour concocter votre boisson glacée idéale.

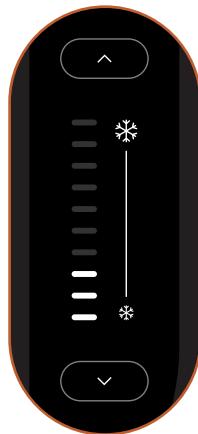
PRÉRÉGLAGE	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT/OPTIMALE	CONÇU POUR
BARBOTINE		Transformer vos boissons de tous les jours
BARBOTINE ALCOOLISÉE		Les boissons avec teneur en alcool
FRAPPÉ		Préparer des délices glacées comme dans un café
LAIT FRAPPÉ		Les boissons à base de produits laitiers et plus crémeuses
JUS GLACÉ		Les boissons naturellement sucrées

Chaque préréglage atteindra la température par défaut ou la température optimale pour obtenir une texture idéale. Au besoin, réglez le niveau de la température pour obtenir la texture idéale pour votre boisson glacée.

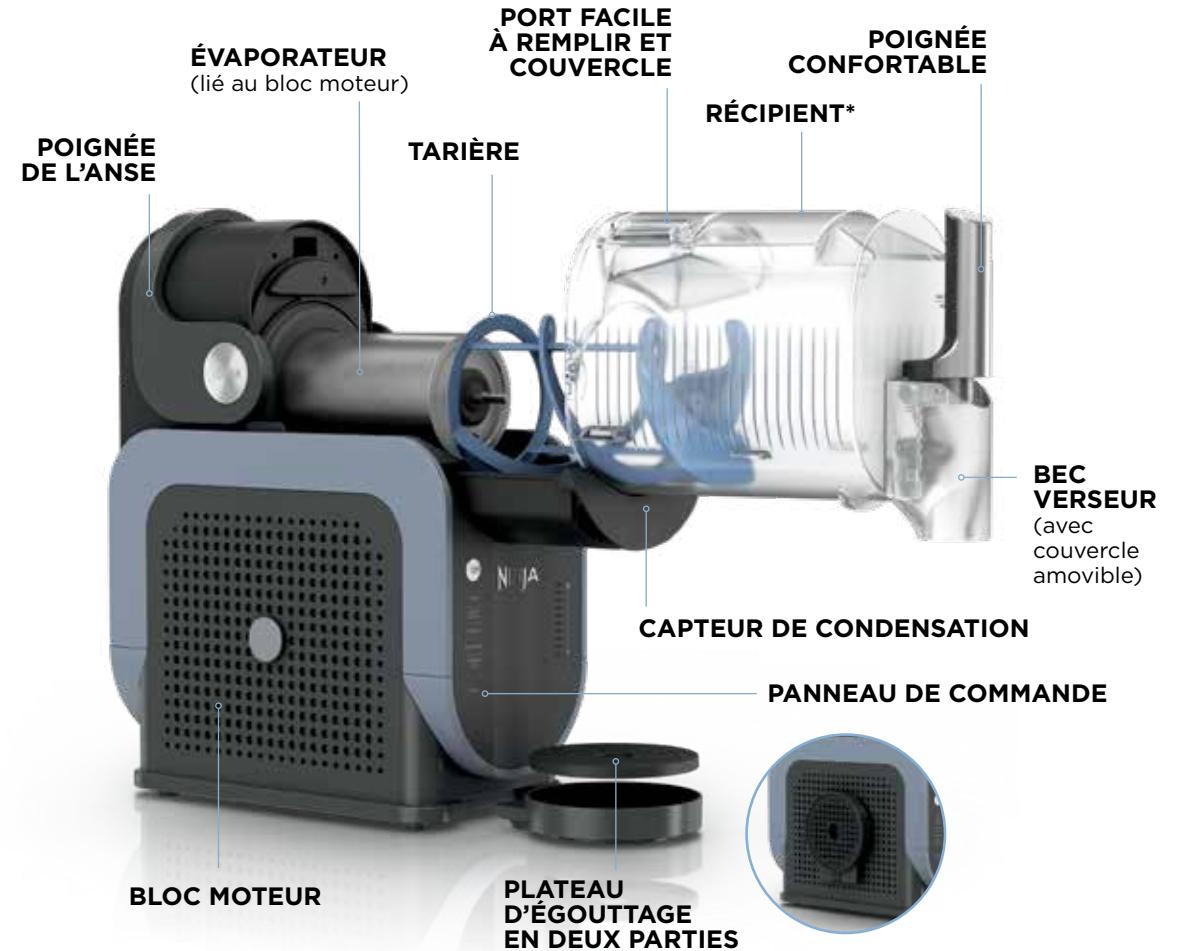
5 RÉGLAGES PRÉDÉFINIS



RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE



# CE QU'IL Y A DANS LA BOÎTE



**PLATEAU D'ÉGOUTTAGE EN DEUX PARTIES**

Entreposez le plateau d'égouttage sur le côté de l'appareil en le glissant sur la poignée.

\*Capacité minimale de liquide 16 onces (480 ml).  
Capacité maximale de liquide de 64 onces (1,9 litre).

# ASSEMBLAGE

Gardez l'appareil à la verticale pendant au moins deux heures avant la première utilisation.



**1.** Assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement nettoyées et que le bloc moteur est de niveau sur une surface plane et solide.



**2.** Installez le capteur de condensation sous l'évaporateur en le faisant glisser dans les rainures du rail.



**3.** Installez la tarière en la faisant glisser sur l'évaporateur et en la faisant pivoter jusqu'à ce qu'elle soit en place sur la goupille.



**4.** Avec l'anse vers le haut, faites glisser le récipient sur la tarière et l'évaporateur installés.



**5.** Verrouillez le récipient en place en poussant l'anse vers l'arrière pour sceller le récipient.



**6.** Insérez le plateau d'égouttage devant le bloc moteur jusqu'à ce qu'il clique en place.

# UTILISATION DU NINJA SLUSHI™

Mélange minimal = 2 tasses (16 oz/480 ml) Mélange maximal = 8 tasses (64 oz/1,9 L)



- 1.** Branchez l'appareil.
- 2.** Ouvrez le couvercle sur le dessus du récipient.
- 3.** Ajoutez un ou plusieurs liquides dans le port facile à remplir et fermez le couvercle.
- 4.** Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil en marche.



- 5.** Sélectionnez le pré réglage désiré. Le pré réglage commencera à la température par défaut ou la température optimale. Au besoin, réglez la température pour obtenir la texture idéale pour votre boisson glacée.



- 6.** Placez un verre sur le plateau d'égouttage, sous la poignée.
- 7.** Pour servir, tirer lentement sur la poignée. Pour arrêter, relâchez la poignée en place.

## REMARQUE:

- En éteignant l'appareil, cela arrête également la tarière et le processus de refroidissement. Vous aurez besoin de laisser l'appareil en marche pour servir son contenu.
- Les voyants DEL de contrôle de la température pulsent pendant que la boisson glacée gèle à votre niveau de température défini. Une fois que la boisson glacée aura atteint la température désirée, l'appareil émettra trois signaux sonores. L'appareil continuera de fonctionner pour conserver votre boisson glacée à la température idéale et être prêt à être vidé.
- La préparation des boissons peut prendre jusqu'à 15 à 60 minutes en fonction des ingrédients, du volume et de la température de départ.

# UTILISER LE CYCLE DE RINÇAGE

Ce cycle agite le liquide sans le refroidir afin de rincer l'appareil.  
Après avoir utilisé le cycle de rinçage, lavez toutes les pièces à la main ou au lave-vaisselle afin de nettoyer entièrement l'appareil après chaque usage.

1. Jetez toute boisson glacée restante.
2. Arrêtez le cycle du pré-réglage actuel. Appuyez sur le bouton RINCER.
3. Ajoutez de l'eau tiède dans le récipient jusqu'à ce que vous atteigniez la ligne de remplissage maximal de 64 onces (1,9 litre).
4. Videz doucement l'eau de l'appareil immédiatement après l'avoir rempli.

**REMARQUE:** L'eau s'évacuera rapidement. Assurez-vous d'avoir un grand contenant ou un bol pour la contenir.

5. Arrêtez le cycle de rinçage en appuyant de nouveau sur le bouton RINCER.
6. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.

**REMARQUE:** Au besoin, répétez ces étapes jusqu'à ce que la boisson glacée soit rincée de l'évaporateur.



Passez à la page suivante pour obtenir plus de détails sur le nettoyage des pièces après le cycle de rinçage.

# DÉMONTAGE ET NETTOYAGE

Toutes les pièces à l'exception du bloc moteur, incluant l'évaporateur, sont lavables au lave-vaisselle, mais ne doivent PAS être nettoyées avec un cycle de séchage chauffé. Pour de meilleurs résultats, utilisez le cycle de rinçage avant de démonter et de rincer toutes les pièces.



1. Déverrouillez l'anse en tirant vers l'avant et retirez le récipient en le tirant doucement de l'appareil. Assurez-vous que le récipient est incliné vers le bas afin d'éviter que le liquide restant ne se déverse du récipient. Réservez.



2. Faites glisser la tanière de l'évaporateur. Réservez.



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



4. Faites glisser doucement le capteur de condensation hors de l'appareil, car il peut y contenir du liquide résiduel. Réservez.



5. Essuyez l'appareil sous l'évaporateur avec un chiffon aseptisé ou chaud et humide.



6. Au besoin, retirez le plateau d'égouttage et le couvercle du bec.

7. Lavez à la main toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse ou utilisez le lave-vaisselle.

8. Essuyez le bloc moteur et l'évaporateur avec un chiffon aseptisé ou chaud et humide.

9. Laissez sécher soigneusement toutes les pièces avant de remonter ou de ranger l'appareil.

# TENEUR EN SUCRE REQUISE

Tous les mélanges doivent contenir au moins 4 % de sucre.

## LIGNES DIRECTRICES CONCERNANT LE SUCRE

**Veillez consulter l'étiquette nutritionnelle des boissons ou des liquides afin d'assurer que la teneur en sucre correspond au niveau recommandé ci-dessous:**

TAILLE DE LA PORTION INDICUÉE	QUANTITÉ MINIMALE TOTALE DE SUCRE
8 oz (240 ml)	8 g
12 oz (355 ml)	11 g
20 oz (591 ml)	18 g

### EXEMPLE: Jus de pomme

Nutrition Facts		Valeur nutritive	
Per 1 cup (250 mL) pour 1 tasse (250 mL)			
<b>Calories 110</b>		% Daily Value*	% valeur quotidienne*
<b>Fat / Lipides</b> 0 g		0 %	0 %
Saturated / saturés 0 g		0 %	0 %
+ Trans / trans 0 g			
<b>Carbohydre / Glucides</b> 27 g		0 %	0 %
Fibre / Fibres 0 g		0 %	0 %
Sugars / Sucres 22 g		22 %	22 %
<b>Protéine / Protéines</b> 0 g			
<b>Cholestérol / Cholestérol</b> 0 mg			
<b>Sodium</b> 10 mg		1 %	1 %
Potassium 250 mg		5 %	5 %
Calcium 10 mg		1 %	1 %
Iron / Fer 0.4 mg		2 %	2 %
<b>Vitamine C / Vitamine C</b> 90 mg		100 %	100 %
* 5% or less is a little, 15% or more is a lot * 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup			

Taille de portion

Quantité totale de sucre  
(22 g satisfaits aux exigences minimales)



**Alerte de faible niveau de sucre:** Si la teneur en sucre du mélange est trop faible, l'appareil le détectera et émettra une alerte. Les voyants DEL du contrôle de la température clignoteront un à la fois de façon **décroissante** en partant du voyant supérieur, les voyants des pré-réglages clignoteront et l'appareil émettra deux signaux sonores chaque minute pendant 15 minutes.

**Si une boisson ne satisfait pas les exigences minimales en matière de quantité totale de sucre:** Ajoutez une à deux cuillères à soupe de sirop aromatisé, de jus, de sucre, de sucre de dattes, de sucre de noix de coco, de sirop d'érable, d'agave, de sirop simple ou de miel par portion. Mélangez le sucre à ajouter à votre mélange de base avant de le verser à l'intérieur du récipient. Réinitialisez l'appareil en appuyant sur le pré-réglage. Redémarrez en appuyant à nouveau sur le pré-réglage.

**REMARQUE:** Les substituts sans sucre ou les édulcorants artificiels n'aideront pas à répondre aux exigences minimales ou maximales de teneur totale en sucre.

# LIGNES DIRECTRICES CONCERNANT L'ALCOOL

L'équilibre parfait pour vos cocktails glacés préférés à la maison.

**Lors de l'utilisation du pré-réglage Barbotine alcoolisée, tous les mélanges préparés à l'avance (vin, bière, etc.) doivent contenir 2,8 % à 16 % d'alcool.**

## LIGNES DIRECTRICES CONCERNANT L'ALCOOL FORT ET LES SPIRITUEUX

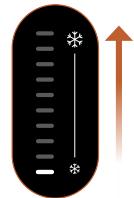
**Pour créer des cocktails glacés, voir le tableau ci-dessous pour la quantité maximale en alcool fort ou spiritueux (vodka, tequila, etc.) selon la taille totale de la recette.**

TAILLE TOTALE DE LA RECETTE	TENEUR MAXIMALE EN ALCOOL
3 tasses (24 oz/710 ml)	1/2 tasse (4 oz/120 ml)
4 1/2 tasses (36 oz/1,1 L)	3/4 tasses (6 oz/180 ml)
6 tasses (48 oz/1,4 L)	1 tasse (8 oz/240 ml)
8 tasses (64 oz/1,8 L)	1 1/4 tasse (10 oz/300 ml)

Le graphique ci-dessus est un guide pour l'incorporation d'alcool fort ou de spiritueux (35 % et plus) **SEULEMENT**. Lorsque vous utilisez d'autres alcools tels que le vin, la bière, les sodas alcoolisés ou des cocktails préparés, référez-vous au tableau ci-dessous ou le guide des barbotines sans préparation à la page 13.

**Alerte de niveau d'alcool trop élevé:** Si la teneur en alcool du mélange est trop élevée, l'appareil le détectera et émettra une alerte. Les voyants DEL du contrôle de la température clignoteront un à la fois de façon **croissante** en partant du voyant inférieur et l'appareil émettra deux signaux sonores chaque minute pendant 15 minutes.

**Si une boisson excède la quantité maximale d'alcool:** Ajoutez 1/4 de tasse (2 onces/60 ml) de jus, d'eau, d'un mélange non alcoolisé, de soda, de soda tonique, ou de café ou de thé pour diluer le mélange. Réinitialisez l'appareil en appuyant sur le pré-réglage. Redémarrez l'appareil en appuyant à nouveau sur le pré-réglage.



## POURCENTAGE DE SUCRE

SODA DIÈTE

% DE SUCRE sous ce niveau, le liquide gèlera trop pour pouvoir créer une texture de barbotine

LIMITE MINIMALE 4 %

JUS DE FRUITS

BOISSON POUR SPORTIFS

FRAPPÉ

SODA



## POURCENTAGE EN ALCOOL

BIÈRE LÉGÈRE

SODA ALCOOLISÉ

IPA

VIN

MARGARITA

POUR CONCOCTER DE LA BARBOTINE, le niveau d'alcool doit se situer sous (ou être dilué à) ce niveau

MARTINI



LIMITE SUPÉRIEURE 16 %



# CONSEILS ET ASTUCES

Mélange minimal = 2 tasses (16 oz/480 ml) Mélange maximal = 8 tasses (64 oz/1,9 L)

Pour une meilleure expérience de distribution, remplissez l'appareil jusqu'à la ligne de remplissage maximale de 64 oz (1,9 L).



**N'AJOUTEZ-PAS** d'ingrédients chauds, de glace ou d'ingrédients entiers tels que des fruits, de la crème glacée ou des fruits surgelés.



Tous les mélanges doivent contenir au moins 4 % de sucre.\*



Lors de l'utilisation du préréglage **BARBOTINE ALCOOLISÉE**, tous les mélanges préparés à l'avance doivent contenir entre **2,8 % à 16 % d'alcool**\*\*



Pour de meilleurs résultats, refroidissez le liquide avant de le verser dans le récipient de l'appareil.



Pour obtenir votre texture de boisson glacée préférée, utilisez le réglage de contrôle de la température pour ajuster la température.



Pour des résultats plus glacés, refroidissez les verres avant de verser vos boissons glacées.

VERSEZ ET  
TRANSFORMEZ

# BARBOTINES SANS PRÉPARATION

REMPLEZ SIMPLEMENT ET SÉLECTIONNEZ

Ajoutez 2 à 8 tasses (16 à 64 onces/480 ml à 1,9 litre) dans l'appareil et sélectionnez le préréglage désiré.



## PRÉRÉGLAGE

BARBOTINE	BARBOTINE ALCOOLISÉE	JUS GLACÉ
<b>BOISSON PRÉPARÉE</b>		
<p>Boisson pour sportifs</p> <p>Boisson énergétique</p> <p>Boisson gazeuse (cola, soda orange, citron-lime, soda mousse, soda racinette, soda au gingembre, raisin ou toute autre saveur de soda)</p> <p>Thé glacé sucré</p> <p>Kombucha</p> <p>Limonade</p> <p>Limade</p> <p>Cocktail de jus de fruits</p>	<p><b>Embouteillé ou en canette</b></p> <p>Sodas alcoolisés</p> <p>Bière acidulée</p> <p>Kombucha alcoolisé</p> <p>Limonade alcoolisée</p> <p>Margarita prémélangée</p> <p>Thé glacé alcoolisé</p> <p>Cidre alcoolisé</p> <p>Vin (blanc ou rosé)</p> <p><b>Cocktail prémélangé en canette</b></p> <p>Paloma</p> <p>Moscow Mule</p> <p>Rum and Coke</p>	<p>Jus de pomme/cidre de pomme</p> <p>Frappé pré-préparé embouteillé</p> <p>Jus de canneberge</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Jus de mangue</p> <p>Jus d'ananas</p> <p>Jus de raisin</p> <p>Jus de cerise</p> <p>Jus de melon d'eau</p> <p>Jus tropical</p>

Consultez la page 34 pour accéder au tableau Créer vos propres laits frappés et frappés.

# COCKTAILS GLACÉS

Choisissez et combinez les ingrédients afin d'incarner le parfait barman pour vos vacances à la maison.



## 1. Choisissez un mélange à cocktail

Choisissez une base pour votre cocktail.

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	6 À 8 PORTIONS
ajoutez 2 1/2 tasses	ajoutez 5 tasses	ajoutez 6 1/4 tasses

- Mélange à cocktail daiquiri à la fraise
- Mélange à pina colada
- Mélange à margarita original ou assaisonné
- Mélange à cosmopolitain
- Mélange à mai tai

**REMARQUE:** Les mélanges ne doivent pas contenir d'alcool. Référez-vous au tableau sur la teneur en sucre à la page 10.



## 2. Ajoutez l'alcool

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	6 À 8 PORTIONS
ajoutez 1/2 tasse	ajoutez 1 tasse	ajoutez 1 1/4 tasse

- Rhum blanc
- Rhum brun
- Rhum aromatisé
- Vodka
- Tequila
- Gin

**REMARQUE:** Référez-vous aux lignes directrices sur l'alcool à la page 11 pour obtenir plus de renseignements au sujet de la quantité d'alcool que peut contenir une recette.

SPIKED SLUSH

## 3. Sélectionnez BARBOTINE ALCOOLISÉE

Le pré-réglage commencera à la température par défaut ou la température optimale. Au besoin, réglez la température pour obtenir la texture idéale pour votre boisson glacée.

## 4. Versez. Garnissez si vous le désirez et savourez.



# IDÉES DE RECETTES TROPICALES



## PINA COLADA

1. Mélange à pina colada
2. Rhum aromatisé à la noix de coco
3. Sélectionnez **BARBOTINE ALCOOLISÉE**
4. Garnissez avec des ananas et des cerises



## MAI TAI GLACÉ

1. Mélange à mai tai
2. Rhum blanc et brun
3. Sélectionnez **BARBOTINE ALCOOLISÉE**
4. Garnissez avec des quartiers de lime et des cerises

POUR LES ENFANTS

# BARBOTINE À UN SEUL INGRÉDIENT

## RECETTE DE DÉPART

DURÉE TOTALE: < 1 HEURE

### INGRÉDIENTS

#### 2 À 3 PORTIONS

2 canettes de 12 onces  
(ou 3 tasses) de soda

#### 4 À 6 PORTIONS

4 canettes de 12 onces  
(ou 6 tasses) de soda

#### 6 À 8 PORTIONS

5 canettes de 12 onces  
(ou 7 1/2 tasses) de soda



#### UTILISEZ N'IMPORTE QUELLE DES BOISSONS SUIVANTES:

Cola, soda orange, soda citron-lime, soda mousse, soda racinette, soda au gingembre, soda raisin ou toute autre saveur générique de soda.

### PRÉPARATION



Versez le soda dans le récipient.



Sélectionnez **BARBOTINE**. Le pré-réglage commencera à la température par défaut ou la température optimale pour obtenir une texture idéale. Au besoin, réglez la température.



Une fois que la boisson glacée aura atteint la température optimale, l'appareil émettra trois signaux sonores. Servez immédiatement.

**CONSEIL:** Pour de meilleurs résultats, refroidissez le liquide avant de le verser dans le récipient de l'appareil.

#### REMARQUE:

- Le soda diète (ou tout soda fait de produits remplaçant le sucre) **NE FONCTIONNERA PAS** avec cet appareil.
- Pour un nettoyage plus aisé, n'arrêtez **PAS** le cycle du pré-réglage avant que la boisson glacée n'ait été vidée.

BARBOTINE



# MIMOSA GLACÉ

## RECETTE DE DÉPART

DURÉE TOTALE: < 1 HEURE

### INGRÉDIENTS

#### 2 À 3 PORTIONS

1 1/4 tasse de jus d'orange  
1 3/4 tasse de vin pétillant,  
de champagne, de prosecco  
ou de cava

#### 4 À 6 PORTIONS

2 1/2 tasses de jus d'orange  
3 1/2 tasses de vin pétillant,  
de champagne, de prosecco  
ou de cava

#### 6 À 8 PORTIONS

3 1/3 tasses de jus d'orange  
4 2/3 tasses de vin pétillant,  
de champagne, de prosecco  
ou de cava

### PRÉPARATION

Avant de commencer la recette, référez-vous aux pages 6 et 7 pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.



Versez tous les ingrédients dans le récipient.



Sélectionnez **BARBOTINE ALCOOLISÉE**. Le pré-réglage commencera à la température par défaut ou la température optimale pour obtenir une texture idéale. Au besoin, réglez la température.



Une fois que la boisson glacée aura atteint la température optimale, l'appareil émettra trois signaux sonores. Servez immédiatement.



#### FAITES UN COCKTAIL SANS ALCOOL:

Remplacez le champagne par du jus de raisin pétillant.

**CONSEIL:** Pour de meilleurs résultats, refroidissez le liquide avant de le verser dans le récipient de l'appareil.

**REMARQUE:** Pour un nettoyage plus aisé, n'arrêtez **PAS** le cycle du pré-réglage avant que la boisson glacée n'ait été vidée.



POUR LES ENFANTS

# BARBOTINE AU JUS TROPICAL

## RECETTE DE DÉPART

DURÉE TOTALE: < 1 HEURE

### INGRÉDIENTS

#### 2 À 3 PORTIONS

3 tasses  
de mélange de jus tropical

#### 4 À 6 PORTIONS

6 tasses  
de mélange de jus tropical

#### 6 À 8 PORTIONS

7 1/2 tasses  
de mélange de jus tropical

### PRÉPARATION

Avant de commencer la recette, référez-vous aux pages 6 et 7 pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.



Versez le mélange de jus tropical dans le récipient.



Sélectionnez **JUS GLACÉ**. Le prérefroidissement commencera à la température par défaut ou la température optimale pour obtenir une texture idéale. Au besoin, réglez la température.



Une fois que la boisson glacée aura atteint la température optimale, l'appareil émettra trois signaux sonores. Servez immédiatement.

**CONSEIL:** Pour de meilleurs résultats, refroidissez le liquide avant de le verser dans le récipient de l'appareil.

**REMARQUE:** Pour un nettoyage plus aisé, n'arrêtez **PAS** le cycle du prérefroidissement avant que la boisson glacée n'ait été vidée.

JUS GLACÉ



POUR LES ENFANTS

# LAIT FRAPPÉ AU CHOCOLAT

## RECETTE DE DÉPART

**PRÉPARATION:** 5 MINUTES

**TEMPS DE PRÉPARATION TOTAL:** < 1 HEURE



### FAITES UNE VERSION SANS PRODUITS LAITIERS:

Remplacez les produits laitiers par des boissons à base de plantes, au besoin.

**CONSEIL:** Lorsque vous utilisez le pré-réglage **Lait frappé** ou **Frappé**, videz le contenu dans les 30 minutes suivant la fin du pré-réglage pour éviter que la boisson soit trop mousseuse.

**REMARQUE:** Pour un nettoyage plus aisé, n'arrêtez **PAS** le cycle du pré-réglage avant que la boisson glacée n'ait été vidée.

## INGRÉDIENTS

### 2 À 3 PORTIONS

2 tasses de lait entier  
1 tasse de crème épaisse  
1 cuillère à thé d'extrait de vanille  
2 cuillères à soupe de sucre granulé  
1/4 tasse de sirop de chocolat  
2 c. à soupe de poudre de cacao

### 4 À 6 PORTIONS

4 tasses de lait entier  
2 tasses de crème épaisse  
2 cuillères à thé d'extrait de vanille  
1/4 tasse de sucre granulé  
1/2 tasse de sirop de chocolat  
1/4 tasse de poudre de cacao

### 6 À 8 PORTIONS

4 1/3 tasses de lait entier  
2 1/3 tasses de crème épaisse  
1 c. à soupe d'extrait de vanille  
1/3 tasse de sucre granulé  
2/3 tasse de sirop de chocolat  
1/2 tasse de poudre de cacao

### GARNITURES (facultatif)

Crème fouettée  
Sauce au chocolat

## PRÉPARATION

Avant de commencer la recette, référez-vous aux pages 6 et 7 pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.



Dans un grand bol, mélangez les ingrédients jusqu'à ce que le sucre, le sirop au chocolat et la poudre de cacao soient dissous. Versez le mélange dans le récipient.



Sélectionnez **LAIT FRAPPÉ**. Le pré-réglage commencera à la température par défaut ou la température optimale pour obtenir une texture idéale. Au besoin, réglez la température.



Une fois que la boisson glacée aura atteint la température optimale, l'appareil émettra trois signaux sonores. Servez immédiatement garnie de crème fouettée et de sauce au chocolat, au goût.

# BARBOTINE À LA CANNEBERGE ET À LA LIME

DURÉE TOTALE: &lt; 1 HEURE

## INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	6 À 8 PORTIONS
2 1/3 tasses de jus de canneberge	4 1/3 tasses de jus de canneberge	5 3/4 tasses de jus de canneberge
2/3 tasse de limade	1 1/3 tasse de limade	1 1/2 tasse de limade

## PRÉPARATION

Avant de commencer la recette, référez-vous aux pages 6 et 7 pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

1. Versez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Sélectionnez **JUS GLACÉ**. Le pré-réglage commencera à la température par défaut ou la température optimale pour obtenir une texture idéale. Au besoin, réglez la température.
3. Une fois que la boisson glacée aura atteint la température optimale, l'appareil émettra trois signaux sonores. Servez immédiatement.

**REMARQUE:** Pour un nettoyage plus aisé, n'arrêtez **PAS** le cycle du pré-réglage avant que la boisson glacée n'ait été vidée.

**CONSEIL:** Pour de meilleurs résultats, refroidissez le liquide avant de le verser dans le récipient de l'appareil.

JUS  
GLACÉ

# LAIT FRAPPÉ À LA BARRE DE CRÈME GLACÉE CREAMSICLE

PRÉPARATION: 5 MINUTES | TEMPS DE PRÉPARATION TOTAL: &lt; 1 HEURE

## INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	6 À 8 PORTIONS
1 tasse de lait entier	2 tasses de lait entier	2 2/3 tasses de lait entier
1/2 tasse de crème épaisse	1 tasse de crème épaisse	1 1/3 tasse de crème épaisse
1 1/2 tasse de jus d'orange	3 tasses de jus d'orange	4 tasses de jus d'orange
1 cuillère à thé d'extrait de vanille	2 cuillères à thé d'extrait de vanille	2 1/2 cuillères à thé d'extrait de vanille
2 gouttes de colorant alimentaire orange, facultatif	3 gouttes de colorant alimentaire orange, facultatif	4 gouttes de colorant alimentaire orange, facultatif
1/4 tasse de sucre granulé	1/2 tasse de sucre granulé	2/3 tasses de sucre granulé

## GARNITURES (facultatif)

Crème fouettée

## PRÉPARATION

Avant de commencer la recette, référez-vous aux pages 6 et 7 pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

1. Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
2. Versez le mélange dans le récipient.
3. Sélectionnez **LAIT FRAPPÉ**. Le pré-réglage commencera à la température par défaut ou la température optimale pour obtenir une texture idéale. Au besoin, réglez la température.
4. Une fois que la boisson glacée aura atteint la température optimale, l'appareil émettra trois signaux sonores. Servez immédiatement en garnissant de crème fouettée au goût.

**FAITES UNE VERSION SANS PRODUITS LAITIERS:**

Remplacez les produits laitiers par des boissons à base de plantes, au besoin.

**REMARQUE:** Pour un nettoyage plus aisé, n'arrêtez **PAS** le cycle du pré-réglage avant que la boisson glacée n'ait été vidée.

**CONSEIL:** Lorsque vous utilisez le pré-réglage **Lait frappé** ou **Frappé**, videz le contenu dans les 30 minutes suivant la fin du pré-réglage pour éviter que la boisson soit trop mousseuse.

LAIT  
FRAPPÉ

# BARBOTINE À LA LIMONADE ROSE

PRÉPARATION: 5 MINUTES | TEMPS DE PRÉPARATION TOTAL: < 1 HEURE

## INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	6 À 8 PORTIONS
2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> tasses d'eau 1/3 tasse + 2 cuillères à thé de mélange pour limonade rose en poudre	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tasses d'eau 2/3 tasse + 4 cuillères à thé de mélange pour limonade rose en poudre	7 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> tasses d'eau 3/4 tasse + 2 cuillères à thé de mélange pour limonade rose en poudre

## PRÉPARATION

Avant de commencer la recette, référez-vous aux pages 6 et 7 pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

1. Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que la poudre de limonade soit dissoute.
2. Versez le mélange dans le récipient.
3. Sélectionnez **BARBOTINE**. Le pré-réglage commencera à la température par défaut ou la température optimale pour obtenir une texture idéale. Au besoin, réglez la température.
4. Une fois que la boisson glacée aura atteint la température optimale, l'appareil émettra trois signaux sonores. Servez immédiatement.

**REMARQUE:** Pour un nettoyage plus aisé, n'arrêtez **PAS** le cycle du pré-réglage avant que la boisson glacée n'ait été vidée.

# DAIQUIRI À LA NOIX DE COCO ET À LA LIME

PRÉPARATION: 5 MINUTES | TEMPS DE PRÉPARATION TOTAL: < 1 HEURE

## INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	6 À 8 PORTIONS
1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> tasse de lait de coco en conserve sans sucre 1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> tasse de limade 1/4 tasse + 2 cuillères à soupe de rhum blanc Jus de 2 limes 3 cuillères à soupe de sucre granulé	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tasses de lait de coco en conserve sans sucre 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tasses de limade 3/4 tasse de rhum blanc Jus de 3 limes 1/4 tasse de sucre granulé	3 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> tasses de lait de coco en conserve sans sucre 3 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> de tasses de limade 1 tasse de rhum blanc Jus de 4 limes 1/3 tasse de sucre granulé

## PRÉPARATION

Avant de commencer la recette, référez-vous aux pages 6 et 7 pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

1. Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que le lait de coco soit émulsifié et onctueux.
2. Versez le mélange dans le récipient.
3. Sélectionnez **BARBOTINE ALCOOLISÉE**. Le pré-réglage commencera à la température par défaut ou la température optimale pour obtenir une texture idéale. Au besoin, réglez la température.
4. Une fois que la boisson glacée aura atteint la température optimale, l'appareil émettra trois signaux sonores. Servez immédiatement.



### FAITES UN COCKTAIL SANS ALCOOL:

Remplacez le rhum par une quantité égale de lait de coco en conserve sans sucre et de limade.

**REMARQUE:** Pour un nettoyage plus aisé, n'arrêtez **PAS** le cycle du pré-réglage avant que la boisson glacée n'ait été vidée.

# FRAPPÉ AU CAMEL

FRAPPÉ

PRÉPARATION: 5 MINUTES | TEMPS DE PRÉPARATION TOTAL: < 1 HEURE

## INGRÉDIENTS

### 2 À 3 PORTIONS

1 tasse de  
moitié-moitié  
2 tasses de  
café noir  
1/3 tasse de  
sauce au caramel

### 4 À 6 PORTIONS

2 tasses de  
moitié-moitié  
4 tasses de  
café noir  
3/4 tasse de  
sauce au caramel

### 6 À 8 PORTIONS

2 1/2 tasses de  
moitié-moitié  
5 tasses de  
café noir  
1 tasse de  
sauce au caramel

### GARNITURES (facultatif)

Crème fouettée  
Sauce au caramel

## PRÉPARATION

Avant de commencer la recette, référez-vous aux pages 6 et 7 pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

1. Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que la sauce au caramel soit dissoute.
2. Versez le mélange dans le récipient.
3. Sélectionnez **FRAPPÉ**. Le pré réglage commencera à la température par défaut ou la température optimale pour obtenir une texture idéale. Au besoin, réglez la température.
4. Une fois que la boisson glacée aura atteint la température optimale, l'appareil émettra trois signaux sonores. Servez immédiatement garni de crème fouettée et de sauce au caramel, au goût.

**CONSEIL:** Pour créer un frappé au moka, remplacez la sauce au caramel par de la sauce au chocolat.



**FAITES UNE VERSION SANS PRODUITS LAITIERS:**  
Remplacez les produits laitiers par des boissons à base de plantes, au besoin.

**REMARQUE:** Pour un nettoyage plus aisé, n'arrêtez **PAS** le cycle du pré réglage avant que la boisson glacée n'ait été vidée.

**CONSEIL:** Lorsque vous utilisez le pré réglage Lait frappé ou Frappé, videz le contenu dans les 30 minutes suivant la fin du pré réglage pour éviter que la boisson soit trop mousseuse.

# FRAPPÉ AU CAFÉ

FRAPPÉ

PRÉPARATION: 5 MINUTES | TEMPS DE PRÉPARATION TOTAL: < 1 HEURE

## INGRÉDIENTS

### 2 À 3 PORTIONS

1 tasse de  
moitié-moitié  
2 tasses de  
café noir  
1 cuillère à thé  
d'extrait de vanille  
1/3 tasse de  
sucre granulé

### 4 À 6 PORTIONS

2 tasses de  
moitié-moitié  
4 tasses de  
café noir  
2 1/2 cuillères à thé  
d'extrait de vanille  
3/4 tasse de  
sucre granulé

### 6 À 8 PORTIONS

2 1/2 tasses de  
moitié-moitié  
5 tasses de  
café noir  
1 c. à soupe  
d'extrait de vanille  
1 tasse de  
sucre granulé

### GARNITURES (facultatif)

Crème fouettée  
Sauce au chocolat  
Sauce au caramel

## PRÉPARATION

Avant de commencer la recette, référez-vous aux pages 6 et 7 pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

1. Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
2. Versez le mélange dans le récipient.
3. Sélectionnez **FRAPPÉ**. Le pré réglage commencera à la température par défaut ou la température optimale pour obtenir une texture idéale. Au besoin, réglez la température.
4. Une fois que la boisson glacée aura atteint la température optimale, l'appareil émettra trois signaux sonores. Servez immédiatement garni de crème fouettée et de sauce au chocolat ou au caramel, au goût.



**FAITES UNE VERSION SANS PRODUITS LAITIERS:**  
Remplacez les produits laitiers par des boissons à base de plantes, au besoin.

**REMARQUE:** Pour un nettoyage plus aisé, n'arrêtez **PAS** le cycle du pré réglage avant que la boisson glacée n'ait été vidée.

**CONSEIL:** Lorsque vous utilisez le pré réglage Lait frappé ou Frappé, videz le contenu dans les 30 minutes suivant la fin du pré réglage pour éviter que la boisson soit trop mousseuse.

# FROSÉ

PRÉPARATION: 5 MINUTES | TEMPS DE PRÉPARATION TOTAL: < 1 HEURE

BARBOTINE  
ALCOOLISÉE

## INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	6 À 8 PORTIONS
2 tasses + 2 cuillères à soupe de vin rosé	3 1/4 tasses de vin rosé	4 1/3 tasses de vin rosé
1 tasse + 2 cuillères à soupe de jus de canneberge blanche et de fraise	2 1/4 tasses de jus de canneberge blanche et de fraise	3 tasses de jus de canneberge blanche et de fraise
1/4 tasse de sirop simple	1/2 tasse de sirop simple	2/3 tasse de sirop simple

### GARNITURES (facultatif)

Fraises

## PRÉPARATION

Avant de commencer la recette, référez-vous aux pages 6 et 7 pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

1. Dans un grand bol, mélangez bien tous les ingrédients.
2. Versez le mélange dans le récipient.
3. Sélectionnez **BARBOTINE ALCOOLISÉE**. Le pré-réglage commencera à la température par défaut ou la température optimale pour obtenir une texture idéale. Au besoin, réglez la température.
4. Une fois que la boisson glacée aura atteint la température optimale, l'appareil émettra trois signaux sonores. Garnissez et servez immédiatement.

**REMARQUE:** Pour un nettoyage plus aisé, n'arrêtez **PAS** le cycle du pré-réglage avant que la boisson glacée n'ait été vidée.

**CONSEIL:** Pour de meilleurs résultats, refroidissez le liquide avant de le verser dans le récipient de l'appareil.

# SANGRIA ROUGE

PRÉPARATION: 5 MINUTES | TEMPS DE PRÉPARATION TOTAL: < 1 HEURE

BARBOTINE  
ALCOOLISÉE

## INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	6 À 8 PORTIONS
1 1/4 tasse de vin rouge	2 1/2 tasses de vin rouge	3 1/4 tasses de vin rouge
2 1/2 cuillères à soupe de liqueur d'orange ou de brandy	1/3 tasse de liqueur d'orange ou de brandy	1/2 tasse de liqueur d'orange ou de brandy
1 1/2 tasse de jus d'orange	3 tasses de jus d'orange	3 3/4 tasses de jus d'orange
1 1/2 cuillère à soupe de cassonade dorée	3 cuillères à soupe de cassonade dorée	1/4 tasse de cassonade dorée

### GARNITURES (facultatif)

Quartiers d'orange

## PRÉPARATION

Avant de commencer la recette, référez-vous aux pages 6 et 7 pour obtenir des renseignements sur l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

1. Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
2. Versez le mélange dans le récipient.
3. Sélectionnez **BARBOTINE ALCOOLISÉE**. Le pré-réglage commencera à la température par défaut ou la température optimale pour obtenir une texture idéale. Au besoin, réglez la température.
4. Une fois que la boisson glacée aura atteint la température optimale, l'appareil émettra trois signaux sonores. Garnissez et servez immédiatement.

**REMARQUE:** Pour un nettoyage plus aisé, n'arrêtez **PAS** le cycle du pré-réglage avant que la boisson glacée n'ait été vidée.

**CONSEIL:** Pour de meilleurs résultats, refroidissez le liquide avant de le verser dans le récipient de l'appareil.

# CRÉEZ VOTRE PROPRE BARBOTINE

au moyen de sirop, d'extraits et de poudre à boissons aromatisées

	2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	6 À 8 PORTIONS	MÉLANGER	VERSER	SERVIR
<b>SIROPS</b>	1/2 tasse de sirop aromatisé 2 1/2 tasses d'eau	1 tasse de sirop aromatisé 5 tasses d'eau	1 1/3 tasse de sirop aromatisé 6 1/2 tasses d'eau	<p>Dans un bol, combinez la saveur de votre choix avec de l'eau et mélangez jusqu'à ce que les ingrédients soient complètement dissous.</p>	<p>Versez le mélange dans le récipient et sélectionnez BARBOTINE. Le prééglage commencera à la température par défaut ou la température optimale. Au besoin, réglez la température pour obtenir la texture idéale pour la boisson glacée que vous désirez.</p>	<p>Pour obtenir de meilleurs résultats, refroidissez vos verres avant de servir et de savourer votre création.</p>
	<b>IDÉES DE SAVEURS</b> Framboise bleue, raisin, pamplemousse, pomme verte, lime, mangue, orange, ananas, grenade, melon d'eau					
<b>EXTRAITS</b>	1/2 cuillère à soupe d'extrait 1/4 tasse de sucre 4 gouttes de colorant alimentaire, facultatif 3 tasses d'eau	1 cuillère à soupe d'extrait 1/2 tasse de sucre 6 gouttes de colorant alimentaire, facultatif 6 tasses d'eau	2 cuillères à soupe d'extrait 2/3 tasse de sucre 7 gouttes de colorant alimentaire, facultatif 8 tasses d'eau			
	<b>IDÉES DE SAVEURS</b> Noix de coco, citron, lime, orange, soda racinette, fraise					
<b>POUDRES DE BOISSONS AROMATISÉES</b>	1/4 tasse de poudre de boisson 3 tasses d'eau	1/2 tasse de poudre pour boisson 6 tasses d'eau	3/4 tasse de poudre pour boisson 7 3/4 tasses d'eau			
	<b>IDÉES DE SAVEURS</b> Framboise bleue, cerise, cocktail de jus de fruits, raisin, thé glacé, limonade, électrolytes citron-lime					

# CRÉEZ VOS PROPRES LAITS FRAPPÉ ET FRAPPÉS

avec du sirop, du lait en poudre, du lait aromatisé  
et des boissons au café achetées en magasin

	2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	6 À 8 PORTIONS	MÉLANGER	VERSER	SERVIR
<b>SAUCES ET SIROPS AROMATISÉS</b>	2 tasses de lait entier 1 tasse de crème épaisse 1 cuillère à thé d'extrait de vanille 2 cuillères à soupe de sucre granulé 1/4 tasse de sauce ou de sirop aromatisé	4 tasses de lait entier 2 tasses de crème épaisse 2 cuillères à thé d'extrait de vanille 1/4 tasse de sucre granulé 1/2 tasse de sauce ou de sirop aromatisé	4 1/3 tasses de lait entier 2 1/3 tasses de crème épaisse 1 c. à soupe d'extrait de vanille 1/3 tasse de sucre granulé 2/3 tasse de sauce ou de sirop aromatisé	Dans un bol, mélangez bien tous les ingrédients.	Versez le mélange dans l'appareil, sélectionnez LAIT FRAPPÉ et réglez la température à votre guise.	Servez et savourez.
	<b>IDÉES DE SAVEURS</b> Fraise, caramel, chocolat, café					
<b>POUDRES DE LAIT AROMATISÉES</b>	2/3 tasse de poudre pour boisson 2 1/2 tasses de lait entier 1/2 tasse de crème épaisse	1 1/4 tasse de poudre pour boisson 5 tasses de lait entier 1 tasse de crème épaisse	2/3 tasse de poudre pour boisson 6 2/3 tasses de lait entier 1 1/3 tasse de crème épaisse			
	<b>IDÉES DE SAVEURS</b> Lait au chocolat, lait à la fraise, chocolat chaud					
<b>LAITS AROMATISÉS</b>	2 1/2 tasses de lait aromatisé 1/2 tasse de crème épaisse	5 tasses de lait aromatisé 1 tasse de crème épaisse	6 2/3 tasses de lait aromatisé 1 1/3 tasse de crème épaisse			
	<b>IDÉES DE SAVEURS</b> Lait au chocolat, lait à la fraise, café au lait					
<b>BOISSONS AU CAFÉ ACHETÉES EN MAGASIN</b>	2 3/4 tasses de boisson au café achetée en magasin 2 cuillères à soupe de crème épaisse	5 3/4 tasses de boisson au café achetée en magasin 1/4 tasse de crème épaisse	7 2/3 tasses de boisson au café achetée en magasin 1/3 tasse de crème épaisse			
	<b>IDÉES DE SAVEURS</b> Frappés embouteillés achetés en magasin, mokas, boissons froides sucrées au café, cappucinos, lattes, macchiatos et matcha latté					

**NINJA**  
**SLUSHi**<sup>TM</sup>

**MACHINE À BOISSONS  
GLACÉES PROFESSIONNELLE**