

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



NINJA SLUSHi™

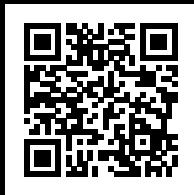
PROFESSIONAL FROZEN DRINK MAKER

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.

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.

TROUBLESHOOTING TIPS

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.

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 by pressing the bottom arrow on the control panel. More sippable frozen drinks will dispense smoother.

Refer to pages 10-11 for more troubleshooting tips.



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

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 beep. 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 neverending 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.

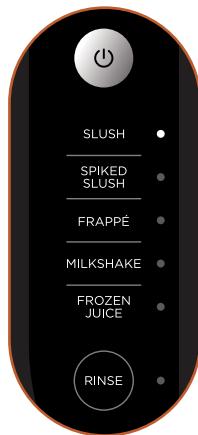
PRESETS

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

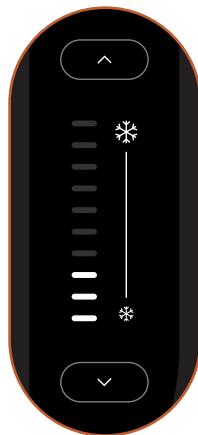
PRESET	DEFAULT/OPTIMAL TEMPERATURE	DESIGNED FOR
SLUSH		Transforming your everyday beverages
SPIKED SLUSH		Beverages with alcohol content
FRAPPÉ		Coffee shop lovers to make frozen treats
MILKSHAKE		Dairy- and creamier-based beverages
FROZEN JUICE		Naturally sweetened beverages

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

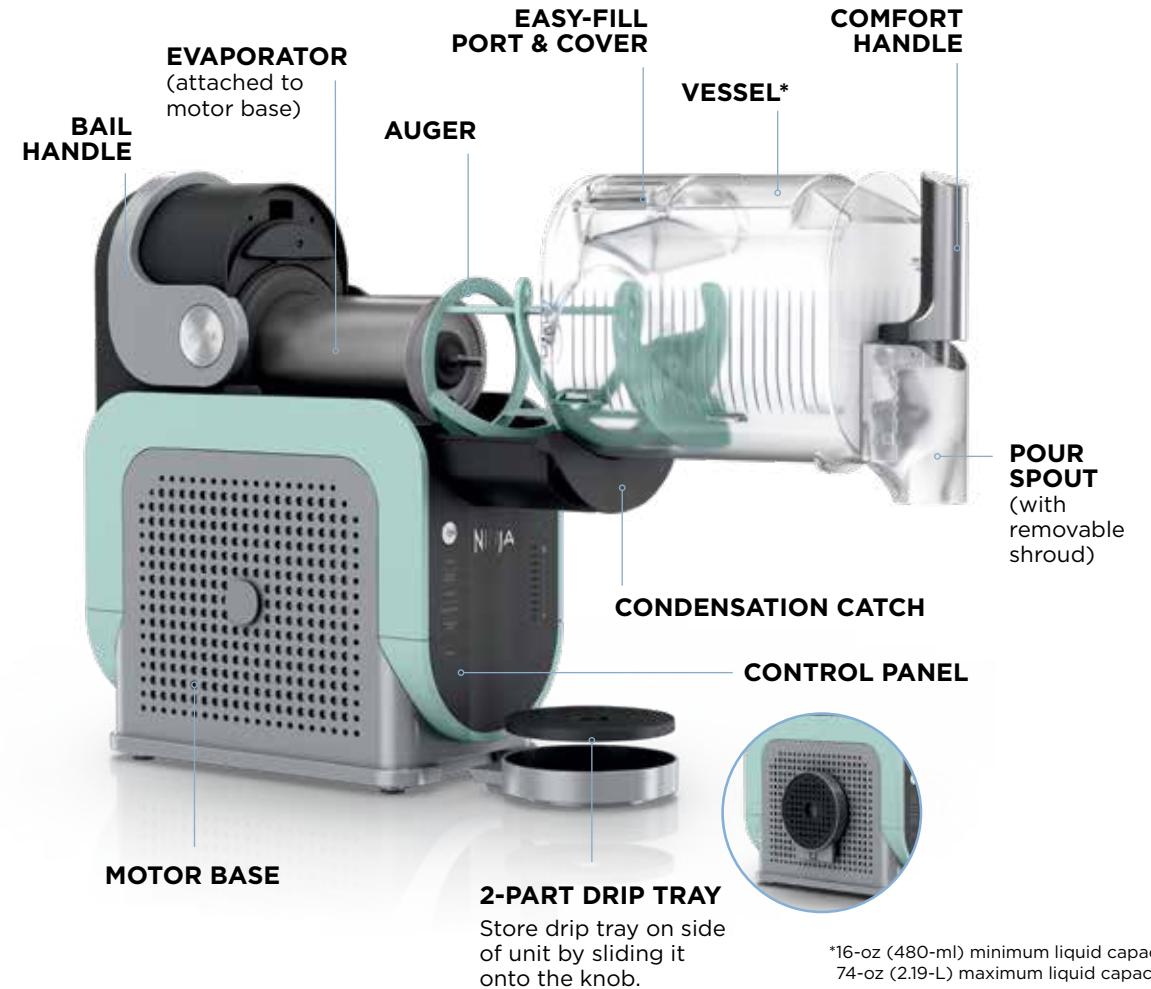


TEMPERATURE CONTROL



WHAT'S IN THE BOX

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



*16-oz (480-ml) minimum liquid capacity.
74-oz (2.19-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 into the front of the motor base until it clicks into place.

USING THE NINJA SLUSHI™

Minimum input = 2 cups (16 oz/480 ml) Maximum input = 9 1/4 cups (74 oz/2.19 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. 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.



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



- 7.** Place a cup on the drip tray, under the handle.
- 8.** 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, 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 15–60 minutes depending on ingredients, volume, and starting temperature.
- 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.

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 hot water up to the vessel's max fill line 74 oz (2.19 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. 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 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 hot, soapy water, or use a dishwasher. If needed, repeat until all parts are fully clean.

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)	
Calories 110	% Daily Value*
Serving Size	
Fat / Lipides 0 g	0 %
Saturated / saturés 0 g	0 %
+ Trans / trans 0 g	0 %
Carbohydrate / Glucides 27 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 22 g	44 %
Protein / Protéines 0 g	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium 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)



TROUBLESHOOTING TIPS

Low-sugar 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 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 (8 oz/240 ml). 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.

SUGAR PERCENTAGES

DIET SODA



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

LOW LIMIT
4%

FRUIT JUICE



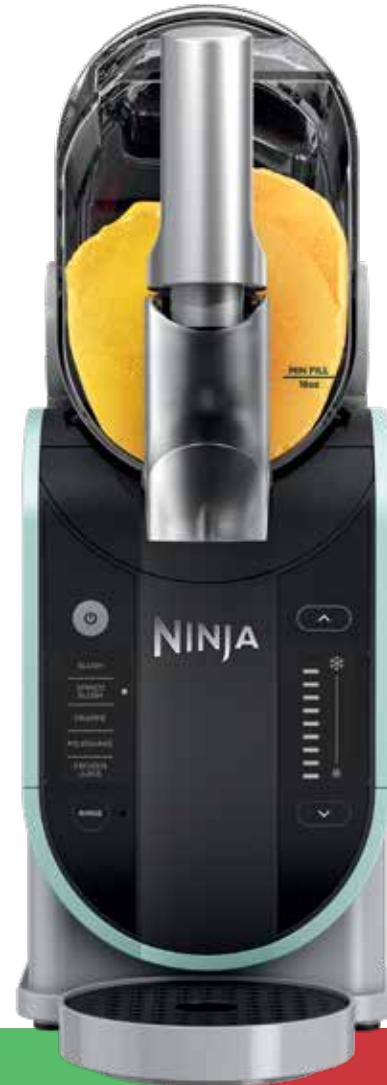
SPORTS DRINK



FRAPPÉ



SODA



ALCOHOL GUIDELINES

The perfect balance for your favorite frozen cocktails at home.

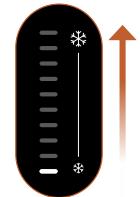
When using the Spiked Slush preset, all premade inputs (wine, beer, etc.) must contain between 2.8% and 16% alcohol.

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)
9 1/4 cups (74 oz/2.19 L)	1 1/2 cup (12 oz/354 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 chart below or the No-Prep Slushes guide on page 13.



TROUBLESHOOTING TIPS

High-alcohol/high-sugar alert: Temperature Control LEDs will flash one at a time in **ascending order** starting with the bottom LED, preset LEDs will flash, and the unit will beep every minute for 15 minutes.

If a drink exceeds the maximum alcohol and sugar amount: Add 1/4 cup (2 oz/60 ml) water per serving (8 oz/240 ml) to dilute the input. Reset the unit by pressing the preset. Restart by pressing the preset again.

ALCOHOL PERCENTAGES

LIGHT BEER



HARD SELTZER



IPA



WINE



MARGARITA



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

MARTINI



LOW LIMIT
2.8%

HIGH LIMIT
16%

TIPS & TRICKS

Minimum input = 2 cups (16 oz/480 ml) Maximum input = 9 1/4 cups (74 oz/2.19 L)

For the best dispensing experience, fill the unit to the max-fill line 74 oz (2.19 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.

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.

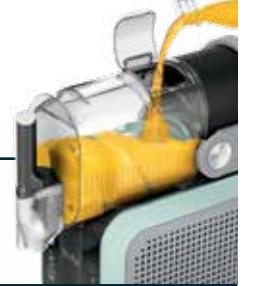
*Refer to page 10 for more details. **Refer to page 11 for more details.

POUR & SLUSH

NO-PREP SLUSHES

SIMPLY FILL & SELECT

Add 2-9 1/4 cups (16-74 oz/480 ml-2.19 L) to the unit, then select desired preset.



PRESET	PREPARED DRINK	DIRECTIONS
SLUSH TOTAL TIME: 2-3 SERVINGS 20 MINUTES 4-6 SERVINGS 35 MINUTES 7-9 SERVINGS 50 MINUTES	Sports drinks, energy drinks, sweetened iced tea, kombucha, lemonade, limeade	Select SLUSH . The preset will start at the default level—adjust temperature control to illuminate 1 bar.
	Soda, fruit punch	Select SLUSH . The preset will start at the default level—adjust temperature control to illuminate 3 bars.
SPIKED SLUSH TOTAL TIME: 2-3 SERVINGS 35 MINUTES 4-6 SERVINGS 50 MINUTES 7-9 SERVINGS 60 MINUTES	Hard seltzers	Select SPIKED SLUSH . The preset will start at the default level—adjust temperature control to illuminate 4 bars.
	Sour beers, hard tea, hard cider	Select SPIKED SLUSH . The preset will start at the default level—adjust temperature control to illuminate 5 bars.
	Hard kombucha, hard lemonade, Paloma, Moscow Mule	Select SPIKED SLUSH . The preset will start at the default level—adjust temperature control to illuminate 6 bars.
	Rum & Cola, wine (white or rosé)	Select SPIKED SLUSH . The preset will start at the default level—adjust temperature control to illuminate 9 bars.
	Premixed margaritas	Select SPIKED SLUSH . The preset will start at the default level—adjust temperature control to illuminate 10 bars.
FROZEN JUICE TOTAL TIME: 2-3 SERVINGS 20 MINUTES 4-6 SERVINGS 35 MINUTES 7-9 SERVINGS 45 MINUTES	Cranberry juice, orange juice, mango juice, watermelon juice, tropical juice	Select FROZEN JUICE . The preset will start at the default level—adjust temperature control to illuminate 1 bar.
	Apple juice/apple cider	Select FROZEN JUICE . The preset will start at the default level—adjust temperature control to illuminate 2 bars
	Bottled premade smoothies, pineapple juice	Select FROZEN JUICE . The preset will start at the default level—adjust temperature control to illuminate 3 bars
	Grape juice, cherry juice	Select FROZEN JUICE . The preset will start at the default level—adjust temperature control to illuminate 5 bars

Refer to page 36 for the Create Your Own Milkshake & Frappé chart.

MIX & MATCH FROZEN COCKTAIL HOUR

Use the steps below to mix and match ingredients to be the ultimate staycation bartender.
For steps 1-3, use the table for recipe quantities.

TOTAL TIME: 2-3 SERVINGS: 45 MINUTES | 4-6 SERVINGS: 50 MINUTES | 7-9 SERVINGS: 60 MINUTES

- 1. Pick a drink mix**
Choose a base for your cocktail.
- 2. Add water**
- 3. Add alcohol**
- 4. Select SPIKED SLUSH**
- 5. Dispense. Garnish if desired, and enjoy.**

When using LIGHT or LOWER SUGAR drink mixes, omit water from recipe and replace with additional light drink mix in the equal amount

	2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS
1. DRINK MIX Strawberry daquiri mix Piña colada mix Margarita mix Cosmopolitan mix Mai tai mix	add 1 2/3 cups drink mix	add 2 1/4 cups drink mix	add 4 3/4 cups drink mix
2. WATER	add 1 cup + 2 tablespoons water	add 1 2/3 cups water	add 3 1/4 cups + 2 tablespoons water
3. ALCOHOL (or flavoured alcohol) White rum Dark rum Vodka Tequila Gin	add 1/4 cup alcohol	add 1/3 cup alcohol	add 3/4 cup alcohol

TIPS

- When using LIGHT or LOWER SUGAR drink mixes, omit water from the recipe and replace with additional light drink mix in the equal amount.
- When using premade mixes containing alcohol, omit addition of alcohol from chart instructions and replace with additional drink mix in equal amount.
- Refer to Alcohol Guidelines for more information on alcohol amounts per recipe size.
- When using full sugar premade mixes with blender instructions, use 1/2 the amount of ice recommended on package instructions in the form of water (e.g. 1 cup (8 oz/240 ml) ice = 1/2 cup (4 oz/120 ml) water).
- When using light sugar premade mixes with blender instructions, use 1/4 the amount of ice recommended on package instructions in the form of water (e.g. 1 cup (8 oz/240 ml) ice = 1/4 cup (2 oz/60 ml) water).

TROPICAL RECIPE INSPIRATIONS



STRAWBERRY DAQUIRI

1. Strawberry daquiri mix
2. Water
3. White rum
4. Select **SPIKED SLUSH**
5. Garnish with strawberry & lime



FROZEN MAITAI

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

NOTE: Cocktails made with prepared concentrated drink mixes are best enjoyed diluted with ice. We include water in our recipes and charts to ensure the best flavours and textures of your frozen drinks.

KID FRIENDLY

ONE-INGREDIENT SODA SLUSH

KICKSTARTER

TOTAL TIME: 2-3 SERVINGS: 15 MINUTES | 4-6 SERVINGS: 40 MINUTES | 7-9 SERVINGS: 60 MINUTES

INGREDIENTS

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS
2 (12-oz) cans (or 3 cups) soda	4 (12-oz) cans (or 6 cups) soda	6 (12-oz) cans (or 9 cups) soda



USE ANY OF THE FOLLOWING SODAS:

Cola, orange, lemon-lime, cream, root beer, ginger ale, grape, 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. 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.

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: 2-3 SERVINGS: 35 MINUTES | 4-6 SERVINGS: 45 MINUTES | 7-9 SERVINGS: 60 MINUTES

INGREDIENTS

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS
1 1/4 cups orange juice	2 1/2 cups orange juice	3 3/4 cups orange juice
1 3/4 cups sparkling wine, Champagne, Prosecco, or Cava	3 1/2 cups sparkling wine, Champagne, Prosecco, or Cava	5 1/4 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. 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.



MAKE IT A MOCKTAIL:

Swap out the champagne for sparkling white grape juice or sparkling cider and run on the SLUSH program. The preset will start at the default level—adjust temperature control to illuminate 8 bars.

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: 2-3 SERVINGS: 15 MINUTES | 4-6 SERVINGS: 25 MINUTES | 7-9 SERVINGS: 50 MINUTES

INGREDIENTS

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS
3 cups tropical juice blend	6 cups tropical juice blend	9 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. 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.

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: 2-3 SERVINGS: 30 MINUTES
4-6 SERVINGS: 45 MINUTES
7-9 SERVINGS: 55 MINUTES



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.

TEMPERATURE PROGRESS:

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

INGREDIENTS

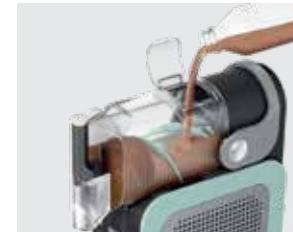
2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS
2 cups whole milk	4 cups whole milk	5 cups whole milk
1 cup heavy cream	2 cups heavy cream	2 1/2 cups heavy cream
1 teaspoon vanilla extract	2 teaspoons vanilla extract	1 tablespoon vanilla extract
2 tablespoons granulated sugar	1/4 cup granulated sugar	1/3 cup granulated sugar
1/4 cup chocolate syrup	1/2 cup chocolate syrup	2/3 cup chocolate syrup
2 tablespoons cocoa powder	1/4 cup cocoa powder	1/3 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 pitcher or 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. Serve immediately, topped with whipped cream and chocolate sauce as desired.

KID FRIENDLY

CRANBERRY LIME SLUSH

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

INGREDIENTS

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS
2 1/3 cups cranberry juice	4 1/3 cups cranberry juice	7 cups cranberry juice
2/3 cups limeade	1 1/3 cups limeade	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. Adjust temperature control to illuminate 2 bars.
3. Once frozen drink reaches optimal temperature, unit will beep. 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.

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.

FROZEN JUICE

KID FRIENDLY

VANILLA MILKSHAKE

PREP: 5 MINUTES
TOTAL TIME: 2-3 SERVINGS: 20 MINUTES | 4-6 SERVINGS: 30 MINUTES | 7-9 SERVINGS: 35 MINUTES

INGREDIENTS

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS
2 1/2 cups whole milk	5 cups whole milk	6 1/3 cups whole milk
1/2 cup heavy cream	1 cup heavy cream	1 1/4 cups heavy cream
1/2 cup granulated sugar	1 cup granulated sugar	1 1/4 cups granulated sugar
1 tablespoon vanilla extract	2 tablespoons vanilla extract	2 1/2 tablespoons vanilla extract

TOPPING (optional)

Whipped cream

DIRECTIONS

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

1. In a pitcher or large bowl, whisk together all ingredients until combined and sugar is fully dissolved. Pour mixture into the vessel.
2. Select **MILKSHAKE**. 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. Serve immediately, topped with whipped cream as desired.

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

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 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.

PINK LEMONADE SLUSH

PREP: 5 MINUTES

TOTAL TIME: 2-3 SERVINGS: 25 MINUTES | 4-6 SERVINGS: 35 MINUTES | 7-9 SERVINGS: 50 MINUTES

INGREDIENTS

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS
2 ³ / ₄ cups water 1/3 cup + 2 teaspoons pink lemonade powder mix	5 ¹ / ₂ cups water ² / ₃ cup + 4 teaspoons pink lemonade powder mix	8 cups water 1 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 pitcher or 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. Adjust temperature control to illuminate 1 bar.
4. Once frozen drink reaches optimal temperature, unit will beep. Serve immediately.

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

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.



CARAMEL FRAPPÉ

FRAPPÉ

PREP: 5 MINUTES
TOTAL TIME: 2-3 SERVINGS: 25 MINUTES | 4-6 SERVINGS: 35 MINUTES | 7-9 SERVINGS: 45 MINUTES

INGREDIENTS

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS
1 cup half & half	1 1/2 cups half & half	2 1/2 cups half & half
2 cups black coffee	3 cups black coffee	5 cups black coffee
1/3 cup caramel sauce	1/2 cup caramel sauce	3/4 cup + 2 tablespoons 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 pitcher or 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. 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.

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

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 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.

COFFEE FRAPPÉ

FRAPPÉ

PREP: 5 MINUTES
TOTAL TIME: 2-3 SERVINGS: 15 MINUTES | 4-6 SERVINGS: 25 MINUTES | 7-9 SERVINGS: 45 MINUTES

INGREDIENTS

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS
1 cup half & half	1 1/2 cups half & half	2 1/2 cups half & half
2 cups black coffee	3 cups black coffee	5 cups black coffee
1 teaspoon vanilla extract	2 teaspoons vanilla extract	1 tablespoon vanilla extract
1/3 cup granulated sugar	1/2 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 pitcher or 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. Serve immediately, topped with whipped cream and chocolate and/or caramel sauce as desired.

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

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 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.

FROSÉ

PREP: 5 MINUTES
TOTAL TIME: 2-3 SERVINGS: 30 MINUTES | 4-6 SERVINGS: 40 MINUTES | 7-9 SERVINGS: 60 MINUTES

SPIKED
SLUSH

INGREDIENTS

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS
2 cups + 2 tablespoons rosé wine	3 1/4 cups rosé wine	5 1/2 cups rosé wine
1 cup + 2 tablespoons white cranberry- strawberry juice	2 1/4 cups white cranberry- strawberry juice	2 1/2 cups white cranberry- strawberry juice
1/4 cup simple syrup	1/2 cup simple syrup	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 pitcher or large bowl, whisk together all ingredients until combined.
2. Pour mixture into the vessel.
3. Select **SPIKED SLUSH**. Preset will start at the default/ideal temperature for ideal texture. Adjust temperature control to illuminate 8 bars.
4. Once frozen drink reaches optimal temperature, unit will beep. Garnish and 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.

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.

RED SANGRIA

PREP: 5 MINUTES
TOTAL TIME: 2-3 SERVINGS: 35 MINUTES | 4-6 SERVINGS: 40 MINUTES | 7-9 SERVINGS: 60 MINUTES

SPIKED
SLUSH

INGREDIENTS

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS
1 1/4 cups red wine	2 1/2 cups red wine	3 3/4 cups red wine
2 1/2 tablespoons orange liqueur or brandy	1/3 cup orange liqueur or brandy	1/2 cup orange liqueur or brandy
1 1/2 cups orange juice	3 cups orange juice	4 1/2 cups orange juice
1 1/2 tablespoons light brown sugar	3 tablespoons light brown sugar	1 1/2 tablespoons 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 pitcher or 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. Garnish and 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.

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.

CREATE YOUR OWN SLUSH

with syrup, extracts, and flavoured drink powders

TOTAL TIME: 2-3 SERVINGS: 20 MINUTES | 4-6 SERVINGS: 35 MINUTES | 7-9 SERVINGS: 60 MINUTES

	2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS	MIX	POUR	DISPENSE
SYRUPS	1/2 cup flavoured syrup 2 1/2 cups water	1 cup flavoured syrup 5 cups water	1 1/3 cups flavoured syrup 7 1/2 cups water	<p>In a pitcher or large bowl, combine flavouring of choice with water and mix until ingredients are completely dissolved.</p>	<p>Pour mixture into vessel, then select SLUSH. The preset will start at the default/optimal level. Adjust temperature control to illuminate 1 bar.</p>	<p>For best results, chill serving glasses before dispensing and enjoying your creation.</p>
	<p>FLAVOUR INSPIRATION Blue raspberry, grape, grapefruit, green apple, lime, mango, orange, pineapple, pomegranate, watermelon</p>					
EXTRACTS	1/2 tablespoon extract 1/4 cup granulated sugar 4 drops food colouring, optional 3 cups water	1 tablespoon extract 1/2 cup granulated sugar 6 drops food colouring, optional 6 cups water	2 tablespoons + 1 teaspoon extract 2/3 cup + 1 teaspoon granulated sugar 8 drops food colouring, optional 8 1/3 cups water			
	<p>FLAVOUR INSPIRATION Coconut, lemon, lime, orange, root beer, strawberry</p>					
FLAVOURED DRINK POWDERS	1/4 cup drink powder 3 cups water	1/2 cup drink powder 6 cups water	1 cup drink powder 8 cups water			
	<p>FLAVOUR INSPIRATION Blue raspberry, cherry, fruit punch, grape, iced tea, lemonade, lemon-lime electrolytes</p>					

CREATE YOUR OWN SLUSH

with prepared drinks

TOTAL TIME: 2-3 SERVINGS: 20 MINUTES | 4-6 SERVINGS: 40 MINUTES | 7-9 SERVINGS: 60 MINUTES

PICK A RECIPE	CHOOSE FLAVOUR 1 AND CORRESPONDING SERVING AMOUNT TO VESSEL				CHOOSE FLAVOUR 2 AND CORRESPONDING SERVING AMOUNT TO VESSEL															
FLAVOUR COMBO	FLAVOUR 1	2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS	FLAVOUR 2	2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS												
PEACH ICED TEA	Sweetened iced tea	2 cups	4 cups	6 cups	Peach nectar	1 cup	2 cups	3 cups												
POMEGRANATE ICED TEA					Pomegranate juice															
PINEAPPLE ICED TEA					Pineapple juice															
PASSION FRUIT ICED TEA					Passion fruit nectar															
MANGO ICED TEA					Mango nectar															
CRANBERRY-STRAWBERRY LEMONADE	Sweetened lemonade				2 cups				4 cups	6 cups	Cranberry-strawberry juice	1 cup	2 cups	3 cups						
MANGO LEMONADE											Mango nectar									
PEACH LEMONADE											Peach nectar									
HALF & HALF											Sweetened ice tea									
ORANGE LEMONADE											Orange juice									
CHERRY LIMEADE	Limeade	2 cups	4 cups	6 cups		Cherry juice	1 cup	2 cups			3 cups									
POMEGRANATE LIMEADE						Pomegranate juice														
PARTY PUNCH	Lemon-lime soda					2 cups									4 cups	6 cups	Fruit punch	1 cup	2 cups	3 cups
CHERRY COLA	Cola																Cherry juice			
CRANBERRY ORANGE	Orange juice																Cranberry juice			

Select SLUSH. The preset will start at the default level. Adjust temperature control to illuminate 2 bars.

Select SLUSH. The preset will start at the default level.

Select FROZEN JUICE. The preset will start at the default level.

CREATE YOUR OWN MILKSHAKE & FRAPPÉ

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

TOTAL TIME: 2-3 SERVINGS: 30 MINUTES | 4-6 SERVINGS: 45 MINUTES | 7-9 SERVINGS: 55 MINUTES

	2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS	MIX	POUR	DISPENSE	
FLAVOURED SYRUPS/SAUCES	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	5 cups whole milk 2 1/2 cups heavy cream 1 tablespoon vanilla extract 1/3 cup granulated sugar 1/2 cup + 2 1/2 tablespoons flavoured syrup/sauce	In a pitcher or large bowl, whisk together all ingredients until dissolved and combined.	Pour mixture into unit, select MILKSHAKE, and adjust temperature as desired.	Dispense and enjoy.	
	FLAVOUR INSPIRATION Strawberry, caramel, chocolate, coffee						
FLAVOURED MILK POWDERS	2/3 cup drink powder 2 1/2 cups whole milk 1/2 cup heavy cream	1 1/4 cups drink powder 5 cups whole milk 1 cup heavy cream	1 2/3 cups drink powder 6 cups whole milk 1 1/4 cups heavy cream				
	FLAVOUR INSPIRATION Chocolate milk, strawberry milk, hot cocoa						
FLAVOURED MILKS	2 1/2 cups flavoured milk 1/2 cup heavy cream 1/2 cup granulated sugar	5 cups flavoured milk 1 cup heavy cream 1 cup granulated sugar	6 1/2 cups flavoured milk 1 1/4 cups heavy cream 1 1/4 cups granulated sugar				
	FLAVOUR INSPIRATION Chocolate milk, strawberry milk, coffee milk						
STORE-BOUGHT COFFEE DRINKS	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	8 2/3 cups store-bought coffee drink 1/3 cup heavy cream				Pour mixture into unit, select FRAPPÉ, and adjust temperature as desired.
	FLAVOUR INSPIRATION Store-bought bottled frappés, mochas, sweetened iced coffee drinks, cappuccinos, lattes, macchiatos, matcha lattes						

CREATE YOUR OWN SPIKED SLUSH

with juice or soda and alcohol

TOTAL TIME: 2-3 SERVINGS: 30 MINUTES | 4-6 SERVINGS: 40 MINUTES | 7-9 SERVINGS: 60 MINUTES

PICK A RECIPE	ADD JUICE ACCORDING TO SERVING AMOUNT TO VESSEL			ADD ALCOHOL ACCORDING TO SERVING AMOUNT TO VESSEL			<p>Select SPIKED SLUSH. The preset will start at the default/optimal level.</p>		
JUICE & ALCOHOL COMBO	JUICE	2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS	ALCOHOL (OR FLAVOURED ALCOHOL)	2-3 SERVINGS		4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS
CAPE CODDER	Cranberry juice	2 1/2 cups	5 cups	7 1/2 cups	Vodka	1/2 cup		1 cup	1 1/2 cups
BELLINI	Peach nectar				Champagne				
SCREWDRIVER	Orange juice				Vodka				
GREYHOUND	Grapefruit juice				Gin				
BLOODY MARY	Tomato juice				Vodka				
CINNAMON WHISKEY CIDER	Apple cider				Cinnamon whiskey				

PICK A RECIPE	ADD SODA ACCORDING TO SERVING AMOUNT TO VESSEL			ADD ALCOHOL ACCORDING TO SERVING AMOUNT TO VESSEL			<p>Select SPIKED SLUSH. The preset will start at the default/optimal level.</p>		
SODA & ALCOHOL COMBO	SODA	2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS	ALCOHOL (OR FLAVOURED ALCOHOL)	2-3 SERVINGS		4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS
WHISKEY COLA	Cola	2 1/2 cups	5 cups	7 1/2 cups	Whiskey	1/2 cup		1 cup	1 1/2 cups
RUM & COLA	Regular or diet cola				Rum				
PALOMA	Grapefruit soda				Tequila				
WHISKEY & GINGER	Ginger ale				Whiskey				
SPIKED LEMONADE	Lemonade				Vodka				
DARK & STORMY	Ginger beer				Rum				

NINJA
SLUSHiTM
PROFESSIONAL FROZEN DRINK MAKER

© 2024 SharkNinja Operating LLC.
NINJA SLUSHI is a trademark of SharkNinja Operating LLC.
FS305CCO_IG_10Recipe_E_F_MP_Mv8

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 astuces utiles sur l'utilisation de votre Ninja Slushi™, numérisez le code QR.

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, sans refroidir, pour rincer l'appareil.

PRÉRÉGLAGES

Cinq pré réglages uniques qui utilisent la technologie de refroidissement rapide pour déterminer la température parfaite pour la boisson glacée idéale.

RÉGLAGES DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Chaque pré réglage atteindra la température par défaut/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 vers le bas sur la flèche du 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.

! CONSEILS DE DÉPANNAGE

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 jusqu'à ce que vous obteniez la texture désirée.

LA BARBOTINE NE SE DISTRIBUE PAS? Pour une meilleure expérience de distribution, remplissez l'appareil jusqu'à la ligne de remplissage maximal et assurez-vous que l'appareil est en marche. Pour une expérience de distribution plus onctueuse, réduisez la température d'un niveau en appuyant sur la flèche vers le bas du panneau de commande. Les boissons glacées plus faciles à siroter seront plus onctueuses lors de la distribution.

Voir les pages 10 à 11 pour d'autres conseils de dépannage.



REMARQUE : Les couleurs, composants et fonctions peuvent varier selon le modèle.

TECHNOLOGIE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

Sans glace,
sans malaxage,
pleine saveur.

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



Des boissons glacées en 60 minutes ou moins. Une fois que la boisson glacée aura atteint la température désirée, l'appareil émettra un signal sonore. 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 pré réglage **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 pré réglage.

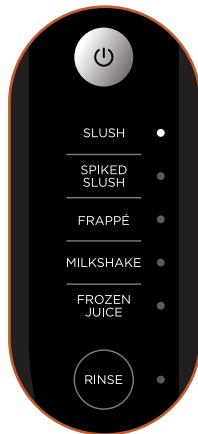
PRÉRÉGLAGES

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

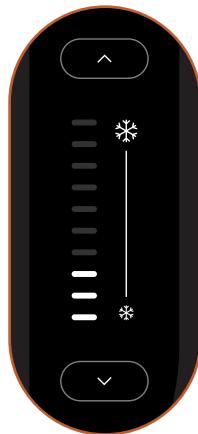
PRÉRÉGLAGE	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT/OPTIMALE	CONÇU POUR
BARBOTINE		Transformer vos boissons de tous les jours
BARBOTINE ALCOOLISÉE		Les boissons avec teneur en alcool
FRAPPÉ		Préparer des délices glacées comme dans un café
LAIT FRAPPÉ		Les boissons à base de produits laitiers et plus crémeuses
JUS GLACÉ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

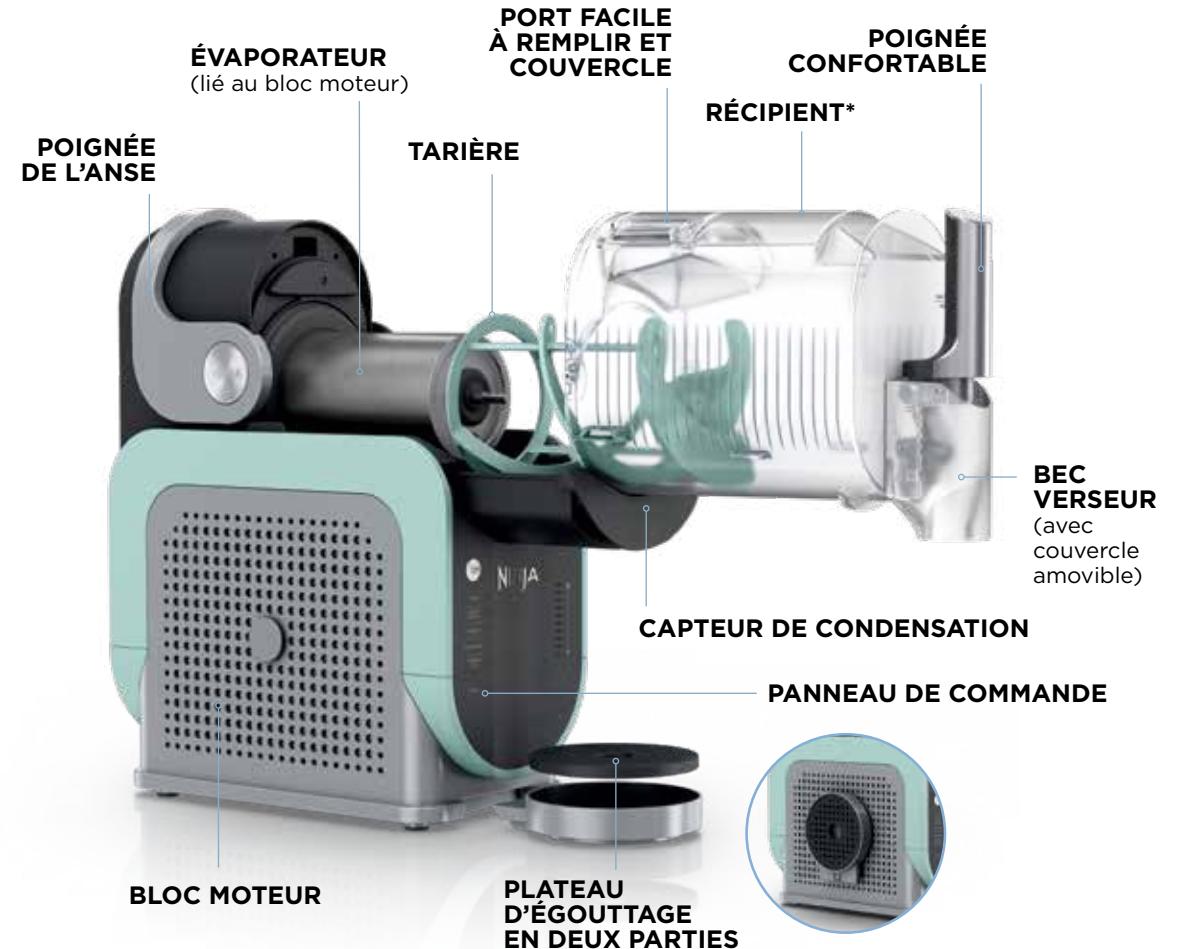


RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE



CE QU'IL Y A DANS LA BOÎTE

REMARQUE : Les couleurs, composants et fonctions peuvent varier selon le modèle.



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 74 onces (2,19 L).

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 = 9 1/4 tasses (74 oz/2,19 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. Pour éviter les fuites et les déversements, assurez-vous que le récipient est verrouillé en place avant d'ajouter des liquides dans le récipient.
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/optimale. Au besoin, réglez la température pour obtenir la texture idéale pour votre boisson glacée.
6. Les voyants DEL de contrôle de la température clignotent pour atteindre la température cible que vous avez sélectionnée. **L'appareil émettra un signal sonore et les DEL resteront allumées une fois que la boisson glacée atteint la température.**



7. Placez une tasse sur le plateau d'égouttage, sous la poignée.
8. Pour vider, tirez lentement sur la poignée. Pour arrêter, relâchez la poignée pour qu'elle reprenne la position originale.

REMARQUE :

- En éteignant l'appareil, la tarière et le processus de refroidissement s'arrêtent. 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, les lumières DEL resteront allumées et l'appareil émettra un signal sonore. 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 de 15 à 60 minutes en fonction des ingrédients, du volume et de la température de départ.
- Les ingrédients précongelés ont un goût plus sucré. Vous craignez que votre boisson soit trop sucrée? Ne vous en faites pas, elle ne sera pas aussi sucrée après que vous l'aurez transformée en boisson glacée.

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 74 onces (2,19 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. Pour éviter les fuites et les déversements, assurez-vous que le récipient est vide avant de le démonter.



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 tარიère 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. Au besoin, répétez ces étapes jusqu'à ce que toutes les pièces soient entièrement nettoyées.



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:

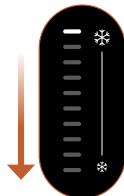
TAILLE DE LA PORTION INDICUÉE	QUANTITÉ MINIMALE TOTALE DE SUCRE
8 oz (240 ml)	8 g
12 oz (355 ml)	11 g
20 oz (591 ml)	18 g

EXEMPLE: Jus de pomme

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

Taille de portion

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



CONSEILS DE DÉPANNAGE

Alerte de faible niveau de sucre :

Les voyants DEL de contrôle de la température clignoteront un à la fois **de façon décroissante** en commençant par le voyant supérieur, les voyants des prééglages clignoteront et l'appareil émettra un signal sonore chaque minute pendant 15 minutes.

Si une boisson ne satisfait pas l'exigence minimale en matière de quantité totale de sucre :

Ajoutez 1 à 2 c. 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 (8 oz/240 ml). Mélangez le sucre à ajouter à votre mélange de base avant de le verser dans l'appareil. Réinitialisez l'appareil en appuyant sur le prééglage. Redémarrez l'appareil en appuyant à nouveau sur le prééglage.

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

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



LIGNES DIRECTRICES CONCERNANT L'ALCOOL

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

Lors de l'utilisation du prééglage 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.

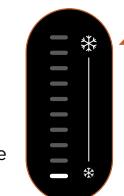
TAILLE TOTALE DE LA RECETTE	TENEUR MAXIMALE EN ALCOOL
3 tasses (24 oz/710 ml)	1/2 tasse (4 oz/120 ml)
4 1/2 tasses (36 oz/1,1 L)	3/4 tasses (6 oz/180 ml)
6 tasses (48 oz/1,4 L)	1 tasse (8 oz/240 ml)
9 1/4 tasses (74 oz/2,19 L)	1 1/2 tasse (12 oz/354 ml)

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.

CONSEILS DE DÉPANNAGE

Alerte de haute teneur en alcool/sucre : Les voyants DEL de contrôle de la température clignoteront un à la fois **de façon croissante** en commençant par le voyant inférieur, les voyants des prééglages clignoteront et l'appareil émettra un signal sonore chaque minute pendant 15 minutes.

Si une boisson excède la teneur maximale en alcool et en sucre : Ajoutez 1/4 tasse (2 oz/60 ml) d'eau par portion (8 oz/240 ml) pour diluer le mélange. Réinitialisez l'appareil en appuyant sur le prééglage. Redémarrez l'appareil en appuyant à nouveau sur le prééglage.



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

LIMITE SUPÉRIEURE 16 %

MARTINI



LIMITE INFÉRIEURE 2,8 %

CONSEILS ET ASTUCES

Mélange minimal = 2 tasses (16 oz/480 ml) Mélange maximal = 9 1/4 tasses (74 oz/2,19 L)

Pour une meilleure expérience de distribution, remplissez l'appareil jusqu'à la ligne de remplissage maximale de 74 oz (2,19 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 pré réglage **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.



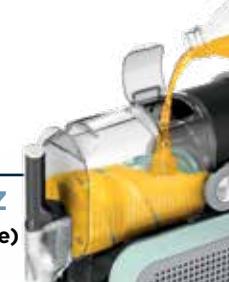
Pour des résultats plus glacés, refroidissez les verres avant de verser vos boissons glacées.

REMARQUE : Les ingrédients précongelés ont un goût plus sucré. Vous craignez que votre boisson soit trop sucrée? Ne vous en faites pas, elle ne sera pas aussi sucrée après que vous l'aurez transformée en boisson glacée.

*Réferez-vous à la page 10 pour plus de détails. **Réferez-vous à la page 11 pour plus de détails.

VERSEZ ET
TRANSFORMEZ

BARBOTINES SANS PRÉPARATION



REMP LISSEZ SIMPLEMENT ET SÉLECTIONNEZ
Ajoutez 2 à 9 1/4 tasses (16 à 74 onces/480 ml à 2,19 litre)
dans l'appareil et sélectionnez le pré réglage désiré.

PRÉRÉGLAGE	BOISSON PRÉPARÉE	INSTRUCTIONS
BARBOTINE DURÉE TOTALE : 2 À 3 PORTIONS 20 MINUTES 4 À 6 PORTIONS 35 MINUTES 7 À 9 PORTIONS 50 MINUTES	Boissons pour sportifs, boissons énergétiques, thé glacé sucré, kombucha, limonade, limade	Sélectionnez SLUSH (BARBOTINE) . Le pré réglage commencera au niveau par défaut. Ajustez le contrôle de la température pour illuminer 1 barre.
	Soda, cocktail de jus de fruits	Sélectionnez SLUSH (BARBOTINE) . Le pré réglage commencera au niveau par défaut. Ajustez le contrôle de la température pour illuminer 3 barres.
BARBOTINE ALCOOLISÉE DURÉE TOTALE : 2 À 3 PORTIONS 35 MINUTES 4 À 6 PORTIONS 50 MINUTES 7 À 9 PORTIONS 60 MINUTES	Sodas alcoolisés	Sélectionnez SPIKED SLUSH (BARBOTINE ALCOOLISÉE) . Le pré réglage commencera au niveau par défaut. Ajustez le contrôle de la température pour illuminer 4 barres.
	Bières acidulées, thé glacé alcoolisé, cidre alcoolisé	Sélectionnez SPIKED SLUSH (BARBOTINE ALCOOLISÉE) . Le pré réglage commencera au niveau par défaut. Ajustez le contrôle de la température pour illuminer 5 barres.
	Kombucha alcoolisé, limonade alcoolisée, Paloma, Moscow mule	Sélectionnez SPIKED SLUSH (BARBOTINE ALCOOLISÉE) . Le pré réglage commencera au niveau par défaut. Ajustez le contrôle de la température pour illuminer 6 barres.
	Rhum et cola, vin (blanc ou rosé)	Sélectionnez SPIKED SLUSH (BARBOTINE ALCOOLISÉE) . Le pré réglage commencera au niveau par défaut. Ajustez le contrôle de la température pour illuminer 9 barres.
	Margaritas prémélangées	Sélectionnez SPIKED SLUSH (BARBOTINE ALCOOLISÉE) . Le pré réglage commencera au niveau par défaut. Ajustez le contrôle de la température pour illuminer 10 barres.
JUS GLACÉ DURÉE TOTALE : 2 À 3 PORTIONS 20 MINUTES 4 À 6 PORTIONS 35 MINUTES 7 À 9 PORTIONS 45 MINUTES	Jus de canneberge, jus d'orange, jus de mangue, jus de melon d'eau, jus tropical	Sélectionnez FROZEN JUICE (JUS GLACÉ) . Le pré réglage commencera au niveau par défaut. Ajustez le contrôle de la température pour illuminer 1 barre.
	Jus de pomme/cidre de pomme	Sélectionnez FROZEN JUICE (JUS GLACÉ) . Le pré réglage commencera au niveau par défaut. Ajustez le contrôle de la température pour illuminer 2 barres.
	Bottled premade smoothies, pineapple juice	Sélectionnez FROZEN JUICE (JUS GLACÉ) . Le pré réglage commencera au niveau par défaut. Ajustez le contrôle de la température pour illuminer 3 barres.
	Jus de raisin, jus de cerise	Sélectionnez FROZEN JUICE (JUS GLACÉ) . Le pré réglage commencera au niveau par défaut. Ajustez le contrôle de la température pour illuminer 5 barres.

Consultez la page 36 pour accéder au tableau Créer vos propres laits frappés et frappés.

HEURE DE L'APÉRITIF GLACÉ ASSORTI

Exécutez les étapes suivantes pour assortir les ingrédients pour être le barman/la barmaid des vacances sédentaires suprême. Pour les étapes 1 à 3, utilisez le tableau pour les quantités des recettes.

DURÉE TOTALE : 2 À 3 PORTIONS : 45 MINUTES | 4 À 6 PORTIONS : 50 MINUTES | 7 À 9 PORTIONS : 60 MINUTES

- 1. Choisissez un mélange à cocktail**
Choisissez une base pour votre cocktail.
- 2. Ajoutez de l'eau**
- 3. Ajoutez de l'alcool**
- 4. Sélectionnez SPIKED SLUSH (BARBOTINE ALCOOLISÉE)**
- 5. Versez. Garnissez si vous le désirez et savourez.**

Lorsque vous utilisez des mélanges à cocktail LÉGERS ou FAIBLES EN SUCRE, n'ajoutez pas l'eau indiquée dans la recette et remplacez-la par une quantité équivalente de mélange à cocktail léger.

	2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	7 À 9 PORTIONS
1. MÉLANGE À COCKTAIL Mélange de Daiquiri aux fraises Mélange de Piña colada Mélange de Margarita Mélange de Cosmopolitan Mélange de Mai Tai	ajoutez 1 2/3 tasse de mélange à cocktail	ajoutez 2 1/4 tasses de mélange à cocktail	ajoutez 4 3/4 tasses de mélange à cocktail
2. EAU	ajoutez 1 tasse + 2 c. à soupe d'eau	ajoutez 1 2/3 tasse d'eau	ajoutez 3 1/4 tasses + 2 c. à soupe d'eau
3. ALCOOL (ou alcool aromatisé) Rhum blanc Rhum foncé Vodka Tequila Gin	ajoutez 1/4 tasse d'alcool	ajoutez 1/3 tasse d'alcool	ajoutez 3/4 tasse d'alcool

CONSEILS

- Lorsque vous utilisez des mélanges à cocktail LÉGERS ou FAIBLES EN SUCRE, n'ajoutez pas l'eau indiquée dans la recette et remplacez-la par une quantité équivalente de mélange à cocktail léger.
- Lorsque vous utilisez des mélanges préparés contenant de l'alcool, n'ajoutez pas l'alcool indiqué dans les instructions et remplacez-le par une quantité équivalente de mélange à cocktail.
- Voir les lignes directrices sur l'alcool pour en savoir plus sur les quantités d'alcool que peut contenir une recette.
- Lorsque vous utilisez des mélanges préparés à l'avance entièrement sucrés avec des instructions pour le mélangeur, utilisez 1/2 fois la quantité de glaçons recommandée sur l'emballage sous forme d'eau (p. ex. 1 tasse (8 oz/240 ml) de glaçons = 1/2 tasse (4 oz/120 ml) d'eau).
- Lorsque vous utilisez des mélanges préparés à l'avance faibles en sucre avec des instructions pour le mélangeur, utilisez 1/4 fois la quantité de glaçons recommandée sur l'emballage sous forme d'eau (p. ex. 1 tasse (8 oz/240 ml) de glaçons = 1/4 tasse (2 oz/60 ml) d'eau).

IDÉES DE RECETTES TROPICALES



DAIQUIRI AUX FRAISES

- Mélange de Daiquiri aux fraises
- Eau
- Rhum blanc
- Sélectionnez **SPIKED SLUSH (BARBOTINE ALCOOLISÉE)**
- Garnissez avec des fraises et des limes



MAI TAI GLACÉ

- Mélange à mai tai
- Rhum blanc et brun
- Sélectionnez **SPIKED SLUSH (BARBOTINE ALCOOLISÉE)**
- Garnissez avec des quartiers de lime et des cerises

REMARQUE : Les cocktails faits avec des mélanges de cocktails concentrés préparés sont meilleurs dilués avec de la glace. Nous incluons l'eau dans nos recettes et tableaux pour assurer les meilleures saveurs et textures pour vos boissons glacées.

POUR LES ENFANTS

BARBOTINE À UN SEUL INGRÉDIENT

RECETTE DE DÉPART

DURÉE TOTALE : 2 À 3 PORTIONS : 15 MINUTES | 4 À 6 PORTIONS : 40 MINUTES | 7 À 9 PORTIONS : 60 MINUTES

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

7 À 9 PORTIONS

6 canettes de 12 onces
(ou 9 tasses) de soda



USE ANY OF THE FOLLOWING SODAS:

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

PRÉPARATION



Versez le soda dans le récipient.



Sélectionnez **BARBOTINE**. 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.

PROGRÈS DE LA

TEMPÉRATURE : Les voyants DEL de contrôle de la température clignotent pour atteindre la température cible que vous avez sélectionnée. L'appareil émettra un signal sonore et les DEL resteront allumées une fois que la boisson glacée atteint la température.

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 prérefroidissement avant que la boisson glacée n'ait été vidée.

BARBOTINE



MIMOSA GLACÉ

RECETTE DE DÉPART

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

INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	7 À 9 PORTIONS
1 1/4 tasse de jus d'orange 1 3/4 tasse de vin pétillant, de champagne, de prosecco ou de cava	2 1/2 tasses de jus d'orange 3 1/2 tasses de vin pétillant, de champagne, de prosecco ou de cava	3 3/4 tasses de jus d'orange 5 1/4 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.

PROGRÈS DE LA TEMPÉRATURE : Les voyants DEL de contrôle de la température clignotent pour atteindre la température cible que vous avez sélectionnée. L'appareil émettra un signal sonore et les DEL resteront allumées une fois que la boisson glacée atteint la température.



FAITES UN COCKTAIL SANS ALCOOL : Échangez le champagne contre du jus de raisin blanc pétillant ou du cidre pétillant et exécutez le programme SLUSH (BARBOTINE). Le pré-réglage commencera au niveau par défaut. Ajustez le contrôle de la température pour illuminer 8 barres.

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.



BARBOTINE AU JUS TROPICAL

RECETTE DE DÉPART

DURÉE TOTALE : 2 À 3 PORTIONS : 15 MINUTES | 4 À 6 PORTIONS : 25 MINUTES | 7 À 9 PORTIONS : 50 MINUTES

INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	7 À 9 PORTIONS
3 tasses de mélange de jus tropical	6 tasses de mélange de jus tropical	9 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 prééplage 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.

PROGRÈS DE LA TEMPÉRATURE : Les voyants DEL de contrôle de la température clignotent pour atteindre la température cible que vous avez sélectionnée. L'appareil émettra un signal sonore et les DEL resteront allumées une fois que la boisson glacée atteint la température.

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 prééplage avant que la boisson glacée n'ait été vidée.



POUR LES ENFANTS

LAIT FRAPPÉ AU CHOCOLAT

RECETTE DE DÉPART

PRÉPARATION: 5 MINUTES

TEMPS DE PRÉPARATION TOTAL:

2 À 3 PORTIONS : 30 MINUTES

4 À 6 PORTIONS : 45 MINUTES

7 À 9 PORTIONS : 55 MINUTES



**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.

PROGRÈS DE LA TEMPÉRATURE : Les voyants DEL de contrôle de la température clignotent pour atteindre la température cible que vous avez sélectionnée. L'appareil émettra un signal sonore et les DEL resteront allumées une fois que la boisson glacée atteint la température.

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

7 À 9 PORTIONS

5 tasses de lait entier
2 1/2 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
1/3 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 pichet ou 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 : 2 À 3 PORTIONS : 10 MINUTES | 4 À 6 PORTIONS : 20 MINUTES | 7 À 9 PORTIONS : 30 MINUTES

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	7 tasses de jus de canneberge
2/3 tasse de limade	1 1/3 tasses de limade	2 tasses de limade

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 prééplage avant que la boisson glacée n'ait été vidée.

PROGRÈS DE LA TEMPÉRATURE : Les voyants DEL de contrôle de la température clignotent pour atteindre la température cible que vous avez sélectionnée. L'appareil émettra un signal sonore et les DEL resteront allumées une fois que la boisson glacée atteint la température.

JUS
GLACÉ

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 prééplage commencera à la température par défaut ou la température optimale pour obtenir une texture idéale. Modifiez le réglage de la température pour allumer 2 barres.
3. Une fois que la boisson glacée aura atteint la température optimale, l'appareil émettra trois signaux sonores. Servez immédiatement.

LAIT FRAPPÉ À LA VANILLE

PRÉPARATION: 5 MINUTES

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

INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	6 À 8 PORTIONS
2 1/2 tasses de lait entier	5 tasses de lait entier	6 1/3 tasses de lait entier
1/2 tasse de crème fraîche épaisse	1 tasse de crème fraîche épaisse	1 1/4 tasses de crème fraîche épaisse
1/2 tasse de sucre granulé	1 tasse de sucre granulé	1 1/4 tasse de sucre granulé
1 c. à soupe d'extrait de vanille	2 c. à soupe d'extrait de vanille	2 1/2 c. à soupe d'extrait de vanille

GARNITURES (facultatif)

Crème fouettée

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

PROGRÈS DE LA TEMPÉRATURE : Les voyants DEL de contrôle de la température clignotent pour atteindre la température cible que vous avez sélectionnée. L'appareil émettra un signal sonore et les DEL resteront allumées une fois que la boisson glacée atteint la température.

LAIT
FRAPPÉ

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 pichet ou un grand bol, mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Versez le mélange dans le récipient.
2. Sélectionnez **LAIT FRAPPÉ**. Le prééplage commencera à la température par défaut/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 un signal sonore. 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 prééplage avant que la boisson glacée n'ait été vidée.

BARBOTINE À LA LIMONADE ROSE

PRÉPARATION: 5 MINUTES

DURÉE TOTALE : 2 À 3 PORTIONS : 25 MINUTES | 4 À 6 PORTIONS : 35 MINUTES | 7 À 9 PORTIONS : 50 MINUTES

INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	7 À 9 PORTIONS
2 ³ / ₄ tasses d'eau 1/3 tasse + 2 cuillères à thé de mélange pour limonade rose en poudre	5 ¹ / ₂ tasses d'eau ² / ₃ tasse + 4 cuillères à thé de mélange pour limonade rose en poudre	8 tasses d'eau 1 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 pichet ou 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. Modifiez le réglage de la température pour allumer 1 barre.
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.

PROGRÈS DE LA TEMPÉRATURE : Les voyants DEL de contrôle de la température clignotent pour atteindre la température cible que vous avez sélectionnée. L'appareil émettra un signal sonore et les DEL resteront allumées une fois que la boisson glacée atteint la température.



FRAPPÉ AU CAMEL

FRAPPÉ

PRÉPARATION: 5 MINUTES

DURÉE TOTALE : 2 À 3 PORTIONS : 25 MINUTES | 4 À 6 PORTIONS : 35 MINUTES | 7 À 9 PORTIONS : 50 MINUTES

INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	7 À 9 PORTIONS
1 tasse de moitié-moitié	1 1/2 tasses de moitié-moitié	2 1/2 tasses de moitié-moitié
2 tasses de café noir	3 tasses de café noir	5 tasses de café noir
1/3 tasse de sauce au caramel	1/2 tasse de sauce au caramel	3/4 tasse + 2 c. à soupe 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 pichet ou 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.



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

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.

PROGRÈS DE LA TEMPÉRATURE : Les voyants DEL de contrôle de la température clignotent pour atteindre la température cible que vous avez sélectionnée. L'appareil émettra un signal sonore et les DEL resteront allumées une fois que la boisson glacée atteint la température.

FRAPPÉ AU CAFÉ

FRAPPÉ

PRÉPARATION: 5 MINUTES

DURÉE TOTALE : 2 À 3 PORTIONS : 15 MINUTES | 4 À 6 PORTIONS : 25 MINUTES | 7 À 9 PORTIONS : 45 MINUTES

INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	7 À 9 PORTIONS
1 tasse de moitié-moitié	1 1/2 tasses de moitié-moitié	2 1/2 tasses de moitié-moitié
2 tasses de café noir	3 tasses de café noir	5 tasses de café noir
1 cuillère à thé d'extrait de vanille	2 cuillères à thé d'extrait de vanille	1 c. à soupe d'extrait de vanille
1/3 tasse de sucre granulé	1/2 tasse de sucre granulé	1 tasse de sucre granulé

GARNITURES (facultatif)

Crème fouettée
Sauce au chocolat
Sauce au caramel

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.

PROGRÈS DE LA TEMPÉRATURE : Les voyants DEL de contrôle de la température clignotent pour atteindre la température cible que vous avez sélectionnée. L'appareil émettra un signal sonore et les DEL resteront allumées une fois que la boisson glacée atteint la température.



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.

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 pichet ou 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.

FROSÉ

BARBOTINE
ALCOOLISÉE

PRÉPARATION: 5 MINUTES

DURÉE TOTALE : 2 À 3 PORTIONS : 30 MINUTES | 4 À 6 PORTIONS : 40 MINUTES | 7 À 9 PORTIONS : 60 MINUTES

INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	7 À 9 PORTIONS
2 tasses + 2 cuillères à soupe de vin rosé 1 tasse + 2 cuillères à soupe de jus de canneberge blanche et de fraise 1/4 tasse de sirop simple	3 1/4 tasses de vin rosé 2 1/4 tasses de jus de canneberge blanche et de fraise 1/2 tasse de sirop simple	5 1/2 tasses de vin rosé 2 1/2 tasses de jus de canneberge blanche et de fraise 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 pichet ou 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.

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.

PROGRÈS DE LA TEMPÉRATURE : Les voyants DEL de contrôle de la température clignotent pour atteindre la température cible que vous avez sélectionnée. L'appareil émettra un signal sonore et les DEL resteront allumées une fois que la boisson glacée atteint la température.

SANGRIA ROUGE

BARBOTINE
ALCOOLISÉE

PRÉPARATION: 5 MINUTES

DURÉE TOTALE : 2 À 3 PORTIONS : 35 MINUTES | 4 À 6 PORTIONS : 40 MINUTES | 7 À 9 PORTIONS : 60 MINUTES

INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	7 À 9 PORTIONS
1 1/4 tasse de vin rouge 2 1/2 cuillères à soupe de liqueur d'orange ou de brandy 1 1/2 tasse de jus d'orange 1 1/2 cuillère à soupe de cassonade dorée	2 1/2 tasses de vin rouge 1/3 tasse de liqueur d'orange ou de brandy 3 tasses de jus d'orange 3 cuillères à soupe de cassonade dorée	3 3/4 tasses de vin rouge 1/2 tasse de liqueur d'orange ou de brandy 4 1/4 tasses de jus d'orange 1/4 tasse + 1 1/2 cuillère à soupe 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 pichet ou 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.

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.

PROGRÈS DE LA TEMPÉRATURE : Les voyants DEL de contrôle de la température clignotent pour atteindre la température cible que vous avez sélectionnée. L'appareil émettra un signal sonore et les DEL resteront allumées une fois que la boisson glacée atteint la température.

CRÉEZ VOTRE PROPRE BARBOTINE

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

DURÉE TOTALE : 2 À 3 PORTIONS : 20 MINUTES | 4 À 6 PORTIONS : 35 MINUTES | 7 À 9 PORTIONS : 60 MINUTES

	2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	7 À 9 PORTIONS	MÉLANGER	VERSER	SERVIR
SIROPS	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 7 1/2 tasses d'eau	Dans un pichet ou un grand bol, combinez la saveur de votre choix avec de l'eau et mélangez jusqu'à ce que les ingrédients soient complètement dissous.	Versez le mélange dans le récipient et sélectionnez BARBOTINE. Le pré-réglage commencera à la température par défaut ou la température optimale. Modifiez le réglage de la température pour allumer 1 barre.	Pour obtenir de meilleurs résultats, refroidissez vos verres avant de servir et de savourer votre création.
	IDÉES DE SAVEURS Framboise bleue, raisin, pamplemousse, pomme verte, lime, mangue, orange, ananas, grenade, melon d'eau					
EXTRAITS	1/2 cuillère à soupe d'extrait 1/4 tasse de sucre granulé 4 gouttes de colorant alimentaire, facultatif 3 tasses d'eau	1 cuillère à soupe d'extrait 1/2 tasse de sucre granulé 6 gouttes de colorant alimentaire, facultatif 6 tasses d'eau	2 cuillères à soupe + 1 cuillère à thé d'extrait 2/3 tasse + 1 cuillère à thé de sucre 8 gouttes de colorant alimentaire, facultatif 8 1/3 tasses d'eau			
	IDÉES DE SAVEURS Noix de coco, citron, lime, orange, soda racinette, fraise					
POUDRES DE BOISSONS AROMATISÉES	1/4 tasse de poudre de boisson 3 tasses d'eau	1/2 tasse de poudre pour boisson 6 tasses d'eau	1 tasse de poudre pour boisson 8 tasses d'eau			
	IDÉES DE SAVEURS Framboise bleue, cerise, cocktail de jus de fruits, raisin, thé glacé, limonade, électrolytes citron-lime					

CRÉEZ VOTRE PROPRE BARBOTINE

avec des boissons préparées

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

CHOISISSEZ UNE RECETTE	CHOISISSEZ SAVEUR 1 ET LA QUANTITÉ DE PORTION CORRESPONDANTE AU RÉCIPIENT			CHOISISSEZ SAVEUR 2 ET LA QUANTITÉ DE PORTION CORRESPONDANTE AU RÉCIPIENT				
COMBINAISON DE SAVEURS	SAVEUR 1	2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	7 À 9 PORTIONS	SAVEUR 2	2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	7 À 9 PORTIONS
THÉ GLACÉ À LA PÊCHE	Thé glacé sucré	2 tasses	4 tasses	6 tasses	Nectar de pêche	1 tasse	2 tasses	3 tasses
THÉ GLACÉ À LA GRENADE					Jus de grenade			
THÉ GLACÉ À L'ANANAS					Jus d'ananas			
THÉ GLACÉ AU FRUIT DE LA PASSION					Nectar de fruit de la passion			
THÉ GLACÉ À LA MANGUE					Nectar de mangue			
LIMONADE AUX CANNEBERGES-FRAISES	Limonade sucrée	2 tasses	4 tasses	6 tasses	Jus de canneberges-fraises	1 tasse	2 tasses	3 tasses
LIMONADE À LA MANGUE					Nectar de mangue			
LIMONADE À LA PÊCHE					Nectar de pêche			
MOITIÉ MOITIÉ					Thé glacé sucré			
LIMONADE À L'ORANGE					Jus d'orange			
LIMADE À LA CERISE	Limade	2 tasses	4 tasses	6 tasses	Jus de cerise	1 tasse	2 tasses	3 tasses
LIMADE À LA GRENADE					Jus de grenade			
PUNCH DES FÊTES	Soda au citron et à la lime	2 tasses	4 tasses	6 tasses	Cocktail de jus de fruits	1 tasse	2 tasses	3 tasses
COLA À LA CERISE	Cola				Jus de cerise			
CANNEBERGE ORANGE	Jus d'orange	2 tasses	4 tasses	6 tasses	Jus de canneberge	1 tasse	2 tasses	3 tasses

Sélectionnez BARBOTINE. Le pré réglage commencera au niveau par défaut. Ajustez le contrôle de la température pour illuminer 2 barres.

Sélectionnez BARBOTINE. Le pré réglage commencera au niveau par défaut.

Sélectionnez JUS GLACÉ. Le pré réglage commencera au niveau par défaut.

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

DURÉE TOTALE : 2 À 3 PORTIONS : 30 MINUTES | 4 À 6 PORTIONS : 45 MINUTES | 7 À 9 PORTIONS : 55 MINUTES

	2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	7 À 9 PORTIONS	MÉLANGER	VERSER	SERVIR
SAUCES ET SIROPS AROMATISÉS	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	5 tasses de lait entier 2 1/2 tasses de crème épaisse 1 c. à soupe d'extrait de vanille 1/3 tasse de sucre granulé 1/2 tasse + 2 1/2 c. à soupe de sauce ou de sirop aromatisé	Dans un pichet ou un grand 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.
	IDÉES DE SAVEURS Fraise, caramel, chocolat, café					
POUDRES DE LAIT AROMATISÉES	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	1 2/3 tasse de poudre pour boisson 6 tasses de lait entier 1 1/4 tasse de crème épaisse			
	IDÉES DE SAVEURS Lait au chocolat, lait à la fraise, chocolat chaud					
LAITS AROMATISÉS	2 1/2 tasses de lait aromatisé 1/2 tasse de crème fraîche épaisse 1/2 tasse de sucre granulé	5 tasses de lait aromatisé 1 tasse de crème fraîche épaisse 1 tasse de sucre granulé	6 1/2 tasses de lait aromatisé 1 1/4 tasses de crème fraîche épaisse 1 1/4 tasses de sucre granulé			
	IDÉES DE SAVEURS Lait au chocolat, lait à la fraise, café au lait					
BOISSONS AU CAFÉ ACHETÉES EN MAGASIN	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	8 2/3 tasses de boisson au café achetée en magasin 1/3 tasse de crème épaisse			
	IDÉES DE SAVEURS Frappés embouteillés achetés en magasin, mokas, boissons froides sucrées au café, cappucinos, lattes, macchiatos et matcha latté					

CRÉEZ VOTRE PROPRE BARBOTINE ALCOOLISÉE

avec du jus ou du soda et de l'alcool

DURÉE TOTALE : 2 À 3 PORTIONS : 30 MINUTES | 4 À 6 PORTIONS : 40 MINUTES | 7 À 9 PORTIONS : 60 MINUTES

CHOISISSEZ UNE RECETTE	AJOUTEZ DU JUS SELON LE NOMBRE DE PORTIONS AU RÉCIPIENT			AJOUTEZ DE L'ALCOOL SELON LE NOMBRE DE PORTIONS AU RÉCIPIENT				
COMBINAISON DE JUS ET D'ALCOOL	JUS	2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	7 À 9 PORTIONS	ALCOOL (OU ALCOOL AROMATISÉ)	2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	7 À 9 PORTIONS
CAPE CODDER	Jus de canneberge	2 1/2 tasses	5 tasses	7 1/2 tasses	Vodka	1/2 tasse	1 tasse	1 1/2 tasses
BELLINI	Nectar de pêche				Champagne			
VODKA-ORANGE	Jus d'orange				Vodka			
GREYHOUND	Jus de pamplemousse				Gin			
VODKA-TOMATE	Jus de tomate				Vodka			
CIDRE AU WHISKY À LA CANNELLE	Cidre aux pommes				Whisky à la cannelle			

Sélectionnez BARBOTINE ALCOOLISÉE. Le pré réglage commencera au niveau par défaut/optimal.

CHOISISSEZ UNE RECETTE	AJOUTEZ DU SODA SELON LE NOMBRE DE PORTIONS AU RÉCIPIENT			AJOUTEZ DE L'ALCOOL SELON LE NOMBRE DE PORTIONS AU RÉCIPIENT				
COMBINAISON SODA ET ALCOOL	SODA	2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	7 À 9 PORTIONS	ALCOOL (OU ALCOOL AROMATISÉ)	2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	7 À 9 PORTIONS
COLA AU WHISKY	Cola	2 1/2 tasses	5 tasses	7 1/2 tasses	Whisky	1/2 tasse	1 tasse	1 1/4 tasses
RHUM ET COLA	Cola régulier ou diète				Rhum			
PALOMA	Soda de pamplemousse				Tequila			
WHISKY ET GINGEMBRE	Soda au gingembre				Whisky			
LIMONADE ALCOOLISÉE	Limonade				Vodka			
DARK 'N' STORMY	Bière au gingembre				Rhum			

Sélectionnez BARBOTINE ALCOOLISÉE. Le pré réglage commencera au niveau par défaut/optimal.

NINJA
SLUSHi™

MACHINE À BOISSONS
GLACÉES PROFESSIONNELLE