

Asegúrate de leer las instrucciones de seguridad adjuntas antes de usar este producto.



NINJA SLUSHi

MÁQUINA DE BEBIDAS HELADAS

MÁS DE 10 DELICIOSAS RECETAS
GUÍA DE INSPIRACIÓN



SIN HIELO, SIN BATIR, CON TODO EL SABOR.

Te damos la bienvenida a la máquina de bebidas heladas Ninja Slushi equipada con tecnología RapidChill.

A partir de aquí, estás a tan solo unas páginas de recetas, consejos, trucos y sugerencias útiles que te darán la confianza necesaria para convertir casi cualquier cosa en un granizado perfecto en 60 minutos o menos. ¿A qué esperas? Empieza ya a preparar unas deliciosas bebidas heladas desde la comodidad de tu hogar.



Si quieres conocer
consejos y trucos para
usar tu Ninja Slushi,
escanea el código QR.

ÍNDICE

USO DEL PANEL DE CONTROL	2
TECNOLOGÍA RAPIDCHILL	3
PRESETS (AJUSTES PREDEFINIDOS)	4
CONTENIDO DE LA CAJA	5
MONTAJE	6
USO DE NINJA SLUSHI	7
USO DEL CICLO RINSE (ENJUAGAR)	8
DESMONTAR Y LIMPIAR	9
CONTENIDO DE AZÚCAR REQUERIDO	10
DIRECTRICES PARA EL USO DE ALCOHOL	11
CONSEJOS Y TRUCOS	12
GRANIZADOS SIN PREPARACIÓN	13
CÓCTELES	14
RECETAS DE INSPIRACIÓN TROPICAL	15
RECETAS FÁCILES	16
MÁS RECETAS	26

USO DEL PANEL DE CONTROL

INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO

Pulsa el interruptor que se encuentra en la parte posterior de la unidad. Las luces predefinidas parpadearán en secuencia hasta que se pulse el botón de encendido/apagado.

BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO

Púlsalo para encender o apagar la unidad.

CICLO RINSE (ENJUAGAR)

Este ciclo agita, sin enfriar, para aclarar la unidad.

PRESETS (AJUSTES PREDEFINIDOS)

Cinco ajustes predefinidos únicos QUE emplean la tecnología RapidChill para determinar la temperatura perfecta para conseguir la bebida helada ideal.

AJUSTE DE CONTROL DE TEMPERATURA

Cada ajuste predefinido comenzará con una temperatura predeterminada/óptima para lograr la textura ideal. Si lo deseas, puedes ajustar esa temperatura para preparar las bebidas heladas con la textura exacta que a ti te gusta.

Pulsa la flecha arriba en el panel de control para obtener bebidas heladas más espesas y más frías.

Pulsa la flecha abajo en el panel de control para obtener bebidas heladas más líquidas.



CONSEJOS DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¿Los ingredientes no se quedan con textura de granizado?

Si tu receta no ha alcanzado la textura deseada tras 60 minutos, pulsa la flecha arriba de la temperatura para subir un nivel.

Espera entre 10 y 15 minutos para probar la receta. Si la textura aún no es la que deseas, vuelve a pulsar la flecha arriba para subir otro nivel. Repite hasta lograr la textura deseada.

¿El granizado no se dispensa?

Para obtener la mejor experiencia al servir el granizado, llena la unidad hasta la línea de llenado máximo y asegúrate de que esta esté en funcionamiento. Si quieres dispensar el granizado con más facilidad, pulsa la flecha abajo de la temperatura en el panel de control para bajar el nivel. Las bebidas heladas se dispensarán mejor si están más líquidas.

Consulta las páginas 10-11 para ver más consejos sobre cómo solucionar problemas.

TECNOLOGÍA RAPID CHILL

Sin hielo, sin batir,
con todo el sabor.

Prepara en tu propia casa
bebidas heladas más
sabrosas y menos aguadas.*



Bebidas heladas en 60 minutos** o menos.

Cuando la bebida helada alcance la temperatura deseada, la unidad emitirá tres pitidos. El prensador seguirá funcionando para continuar mezclando tu bebida y mantenerla lista para que la sirvas cuando desees.



Tienes hasta 12 horas para disponer de la bebida helada en cualquier momento.

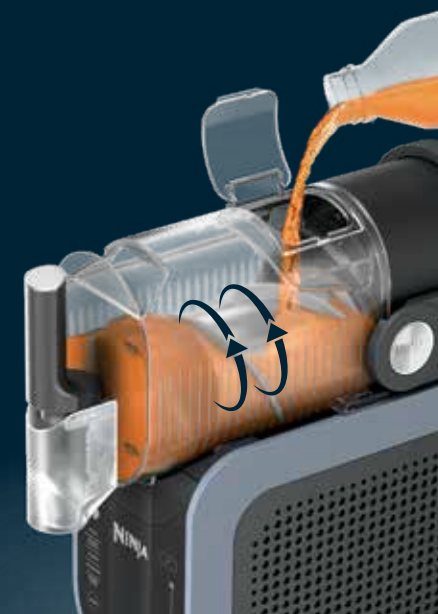
La máquina seguirá en funcionamiento para que la bebida esté siempre a la temperatura ideal, para que no se congele y esté lista para servirla cuando a ti te apetezca.**

Rellena la máquina para que nunca se acaben las bebidas heladas en tu fiesta. Solo tienes que añadir más líquido al recipiente mientras la unidad está en funcionamiento.

* En comparación con BN800.

** Preparar una bebida lleva entre 15 y 60 minutos según los ingredientes, la cantidad y la temperatura inicial.

** Para evitar un resultado espumoso al utilizar los ajustes predefinidos Milkshake (Batido) o Frappé (Frapé), añade 680 ml o más de la bebida que desees y sirve el contenido en los 30 minutos siguientes a la terminación del programa.



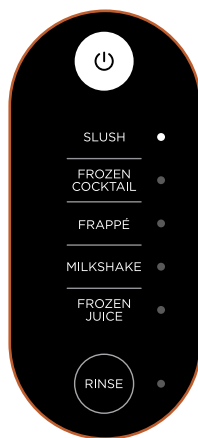
PRESETS (AJUSTES PREDEFINIDOS)

Cinco ajustes predefinidos únicos que emplean la tecnología RapidChill para alcanzar la temperatura perfecta y conseguir la bebida helada ideal.

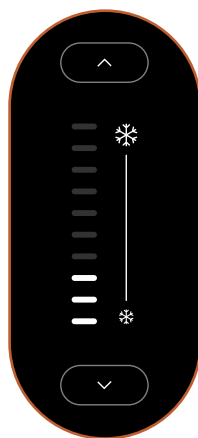
PRESET (AJUSTE PREDEFINIDO)	TEMPERATURA PREDETERMINADA/ÓPTIMA	DISEÑADO PARA
SLUSH (GRANIZADO)		Transforma tus bebidas diarias
FROZEN COCKTAIL (CÓCTEL HELADO)		Bebidas con contenido de alcohol
FRAPPÉ (FRAPÉ)		Los amantes del café pueden preparar elaboraciones heladas con o sin lácteos o leches vegetales
MILKSHAKE (BATIDO)		Bebidas lácteas, con leches vegetales y con base cremosa
FROZEN JUICE (ZUMO HELADO)		Zumos naturalmente endulzados

Cada ajuste predefinido comenzará con una temperatura predeterminada/óptima para lograr la textura ideal. Si lo deseas, puedes ajustar el nivel de temperatura para conseguir la textura perfecta de tu bebida helada. Consulta la página 3 para ver más detalles sobre el nivel de temperatura.

5 AJUSTES PREDEFINIDOS

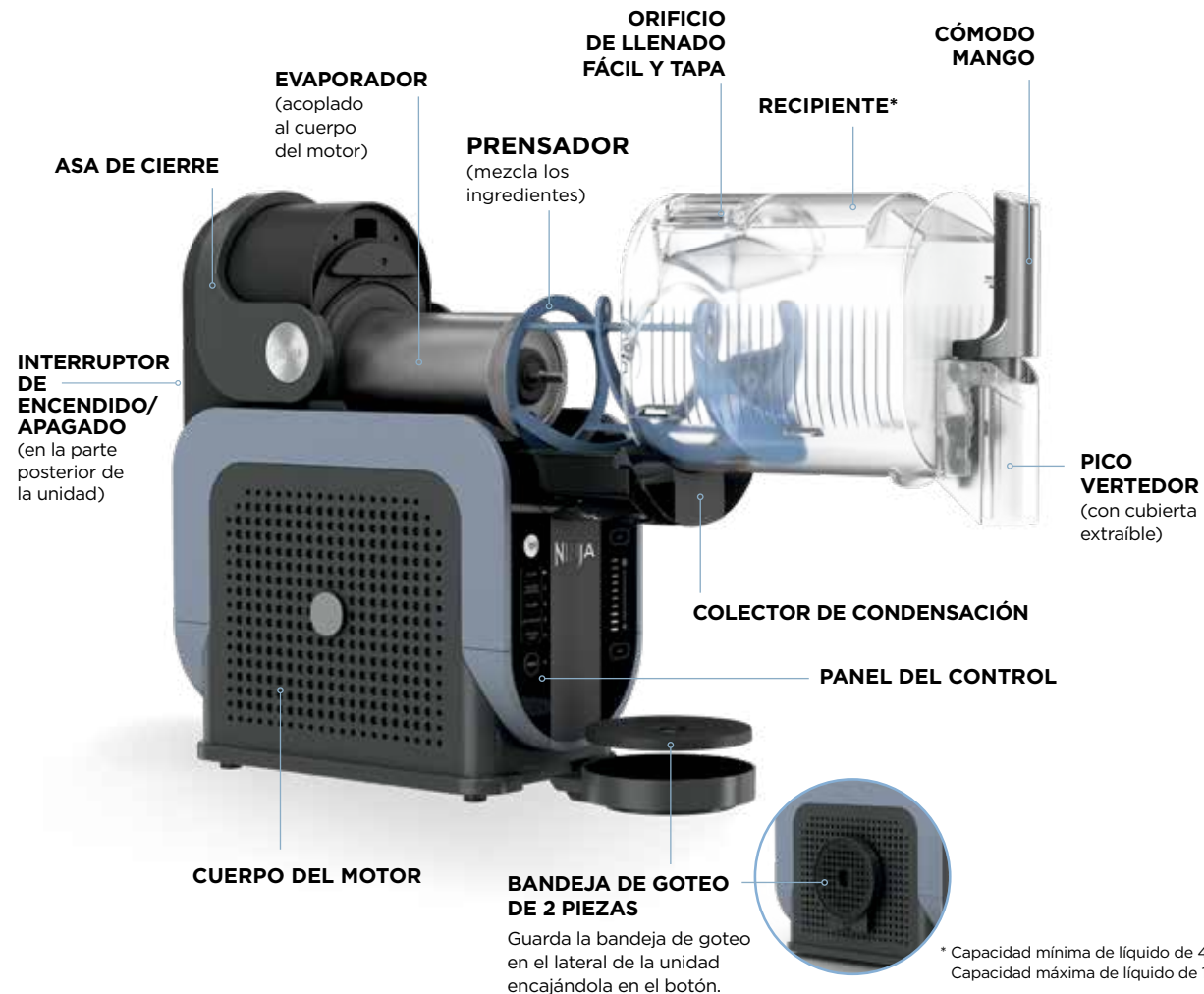


CONTROL DE TEMPERATURA



NOTA: Cuando el líquido se enfríe, las barras de control de temperatura dejarán de parpadear.

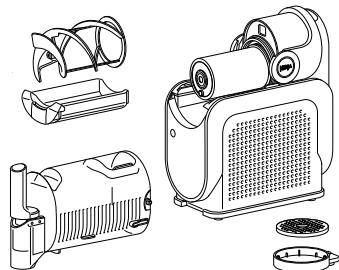
CONTENIDO DE LA CAJA



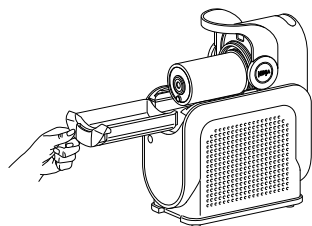
* Capacidad mínima de líquido de 475 ml. Capacidad máxima de líquido de 1890 ml.

MONTAJE

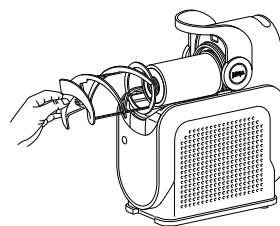
Mantén la unidad en posición vertical y sin enchufar al menos durante 2 horas antes de utilizarla por primera vez.



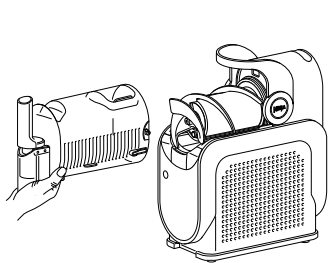
1. Asegúrate de que todas las piezas estén completamente limpias y el cuerpo del motor colocado sobre una base firme y plana.



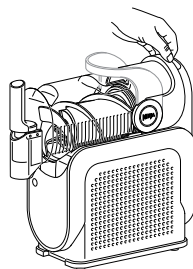
2. Instala el colector de condensación debajo del evaporador deslizándolo por las ranuras.



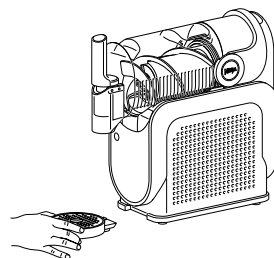
3. Instala el prensador deslizándolo sobre el evaporador y girándolo hasta que encaje en el pasador.



4. Con el asa de cierre hacia arriba, desliza el recipiente sobre el prensador y el evaporador.



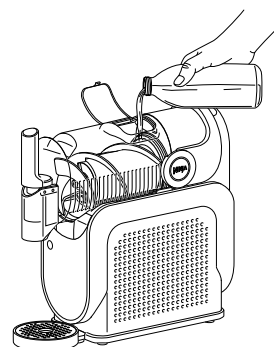
5. Baja el asa de cierre para fijar el recipiente en su lugar.



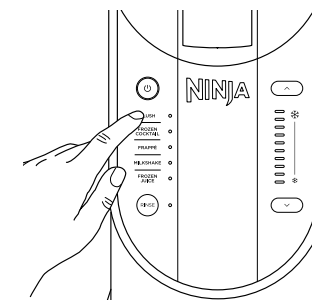
6. Inserta la bandeja de goteo delante del cuerpo del motor hasta escuchar un clic.

USO DE NINJA SLUSHI

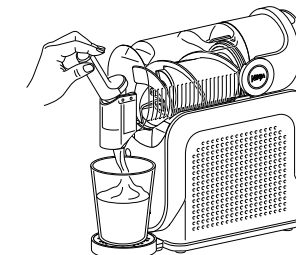
Cantidad mínima = 475 ml. Cantidad máxima = 1890 ml.



1. Enchufa la unidad.
2. Abre la tapa de la parte superior del recipiente.
3. Pulsa el interruptor de encendido/apagado situado en la parte posterior de la unidad. El interruptor estará encendido cuando el lado con la raya esté pulsado.
4. Añade líquido(s) a través del orificio de llenado fácil y cierra la tapa.
5. Pulsa el botón de encendido/apagado para encender la unidad.



6. Elige el ajuste predefinido deseado. **El ajuste predefinido comenzará con la temperatura predeterminada/óptima.** Si lo deseas, ajusta más o menos el nivel de temperatura para preparar las bebidas heladas con la textura que desees.
7. Los LED de control de temperatura parpadean para mostrar el progreso hasta alcanzar la temperatura seleccionada. La unidad emitirá un pitido y los LED se quedarán fijos una vez que la bebida helada alcance la temperatura. **La unidad mantendrá la bebida a esa temperatura durante 12 horas.**



8. Coloca un vaso sobre la bandeja de goteo, debajo del mango.
9. Para servir, tira lentamente del mango. Para dejar de servir, suelta el mango para que regrese a su posición inicial. Mantén la unidad en funcionamiento mientras dispensa la bebida.

NOTA:

- Si apagas la unidad también se detendrá el prensador y el proceso de enfriamiento. Debes mantener la unidad en funcionamiento para servir el contenido.
- Los LED de ajuste del control de la temperatura se iluminarán mientras la bebida helada se está congelando a la temperatura establecida. La unidad emitirá un pitido y los LED se quedarán fijos una vez que la bebida helada alcance la temperatura. La unidad seguirá en funcionamiento para mantener la bebida helada a la temperatura ideal y lista para servir.
- Preparar una bebida lleva entre 15 y 60 minutos según los ingredientes, la cantidad y la temperatura inicial.
- Si la bebida helada alcanza la textura deseada antes de que se emita el pitido, sírvela y disfruta. Consulta la página 4 para ver cómo ajustar la temperatura y la textura deseada.

USO DEL CICLO RINSE (ENJUAGAR)

Este ciclo agita el líquido, sin enfriar, para aclarar la unidad.

1. Dispensa lo que quede de la bebida helada.
2. Detén el ajuste predefinido actual pulsando el botón correspondiente al ajuste predefinido que se esté ejecutando en ese momento.
3. Pulsa el botón RINSE (ENJUAGAR).
4. Añade agua templada hasta la línea de llenado máximo del recipiente (1890 ml).
5. Dispensa lentamente toda el agua de la unidad después de llenarla.

NOTA: Esta agua se dispensará rápidamente. Asegúrate de utilizar un vaso o recipiente grande para recogerla.

6. Detén el ciclo Rinse (Enjuagar) pulsando otra vez el botón RINSE (ENJUAGAR).
7. Pulsa el botón de encendido/apagado para apagar la unidad.
8. Repite el proceso hasta que no queden restos de bebida helada en el evaporador. Después de usar el ciclo Rinse (Enjuagar), lava todas las piezas a mano o en el lavavajillas para dejar totalmente limpia la unidad después de cada uso.

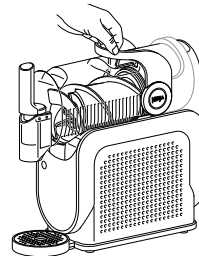


Consulta la página siguiente para ver más información sobre cómo limpiar las piezas después de utilizar el ciclo Rinse (Enjuagar).

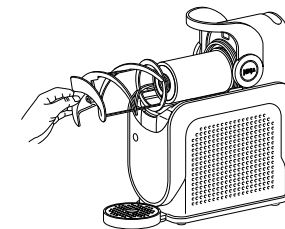
DESMONTAR Y LIMPIAR

Todas las piezas pueden lavarse en el lavavajillas, excepto el cuerpo del motor.

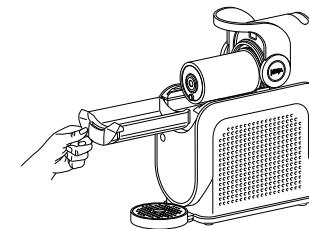
Para obtener los mejores resultados, utiliza el ciclo Rinse (Enjuagar) antes de desmontar y limpiar las piezas.



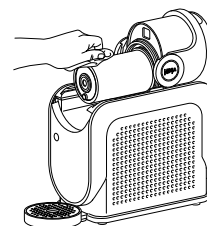
1. Tira del asa de cierre para desbloquear la unidad y, a continuación, tira con cuidado del recipiente para sacarlo. Asegúrate de que el recipiente esté volcado hacia abajo para evitar que se derrame líquido restante por la parte de atrás del recipiente. Resérvalo.



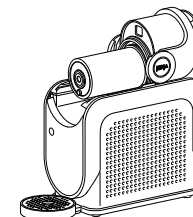
2. Desliza el presador hacia fuera del evaporador. Resérvalo.



3. Desliza suavemente el colector de condensación hacia fuera para sacarlo de la unidad, puesto que puede quedar líquido residual en el colector. Resérvalo.

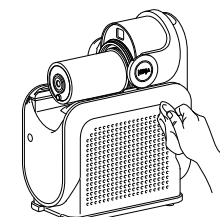


4. Limpia la unidad por debajo del evaporador con un paño templado húmedo o desinfectado.



5. En caso necesario, retira la bandeja escurridora o la cubierta del pico vertedor.

6. Lava todas las piezas a mano con agua templada y jabón o usa el lavavajillas.



7. Limpia el cuerpo del motor y el evaporador con un paño templado y húmedo o desinfectado.

8. Deja que todas las piezas se sequen completamente al aire antes de volver a montar la unidad y/o guardarla.

CONTENIDO DE AZÚCAR REQUERIDO

Todo lo que introduzcas en la unidad debe contener al menos 5 g de azúcar por ración de 100 ml para evitar la congelación total. No puede contener edulcorante artificial.



Alerta de bajo nivel de azúcar:

Si el contenido de azúcar del líquido es demasiado bajo, la unidad lo detectará y emitirá una alerta. Los LED de control de temperatura parpadearán de uno en uno en orden descendente empezando por el LED superior, los LED preestablecidos parpadearán y la unidad emitirá un pitido cada minuto durante 15 minutos.

Si una bebida no cumple los requisitos mínimos de azúcar total:

Añade una o dos cucharadas de sirope aromatizado, azúcar, azúcar de dátiles, azúcar de coco, sirope de arce, sirope de agave, sirope de azúcar o miel por cada ración. Mezcla el azúcar adicional con el líquido antes de verterla en la unidad.

Restablece la unidad pulsando el ajuste predefinido. Reinicia el proceso pulsando otra vez el ajuste predefinido.

NOTA: Los edulcorantes artificiales no ayudan a satisfacer los requisitos totales de azúcar.

El zumo recién exprimido o prensado, como el zumo de manzana y de naranja, sí tiene suficientes azúcares naturales para que se produzca el granizado en la unidad.

BEBIDAS LIGHT Y CON POCO AZÚCAR

Las bebidas light y bajas en azúcar no se transforman en granizado si son el único ingrediente, ya que la escasez de azúcar impedirá que las recetas se congelen correctamente. Para convertir tus bebidas light y bajas en azúcar favoritas en un granizado, añade los siguientes ingredientes a la mezcla:

TAMAÑO TOTAL DE LA RECETA	INGREDIENTES ADICIONALES
700 ml	8,5 g de eritritol, 21 ml de zumo de limón y ¼ de cucharadita de sal
1400 ml	17 g de eritritol, 42 ml de zumo de limón y ½ de cucharadita de sal
1700 ml	20,5 g de eritritol, 51 ml de zumo de limón y ¾ de cucharadita de sal

EJEMPLO DE CONTENIDO DE AZÚCAR:

Nutrición	(por 100 ml)	Tamaño de la ración
Energía	235 kJ/55 kcal	
Grasa	0,5 g	
Sodio	25 g	
Carbohidratos	11 g	
de los cuales azúcares*	5 g	Total de azúcares (5 g cumplen los requisitos mínimos)
Proteína	0,85 g	
Sal	25 mg	

¿Qué es el eritritol?

El eritritol es un edulcorante bajo en calorías que ofrece un sabor similar al azúcar sin afectar significativamente a los niveles de azúcar en sangre ni contribuir a la caries dental. Se utiliza ampliamente como sustituto del azúcar en varios productos alimenticios y, por lo general, se considera seguro para el consumo. Al igual que con todos los componentes dietéticos, es aconsejable consumir eritritol con moderación como parte de una dieta equilibrada.

PORCENTAJES DE AZÚCAR

REFRESCO LIGHT



LÍMITE BAJO
5 g por 100 ml

SI EL AZÚCAR está por debajo de este punto, la bebida se congelará y no se formará un granizado

ZUMO DE FRUTA



BEBIDAS ISOTÓNICAS



FRAPÉ



REFRESCO



LÍMITE ALTO
50 g por 100 ml

DIRECTRICES PARA EL USO DE ALCOHOL

Al utilizar el ajuste predefinido Frozen Cocktail (Cóctel helado), todos los ingredientes (vino, cerveza, etc.) deben contener entre un 2,8 % y un 16 % de alcohol.

DIRECTRICES PARA EL USO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS/LICORES DE ALTA GRADUACIÓN

Para crear cócteles helados, consulta la tabla siguiente para saber el contenido máximo de alcohol/licor de alta graduación (vodka, tequila, etc.) por tamaño total de la receta.

TAMAÑO TOTAL DE LA RECETA	CANTIDAD DE LICOR RECOMENDADA (40 % VOL.)
710 ml	120 ml
1065 ml	175 ml
1420 ml	235 ml
1530 ml	295 ml

La tabla anterior es una guía para incorporar alcohol/licores de alta graduación (más del 35 %) ÚNICAMENTE. Cuando utilices otros alcoholes, como vino, cerveza, soda con alcohol o cócteles preelaborados, consulta la siguiente tabla o la guía de Granizados sin preparación de la página 13.

Alerta de alto contenido de alcohol/azúcar: Si el contenido de alcohol en los ingredientes es demasiado alto, la unidad lo detectará y emitirá una alerta. Los LED de control de temperatura parpadearán de uno en uno en orden ascendente empezando por el LED inferior, los LED preestablecidos parpadearán y la unidad emitirá un pitido cada minuto durante 15 minutos.

Si una bebida supera la cantidad máxima de alcohol: Añade 60 ml de agua por ración para diluir la mezcla. Restablece la unidad pulsando el ajuste predefinido. Reinicia el proceso pulsando otra vez el ajuste predefinido.



NOTA: Al usar bebidas light o bajas en azúcar junto con alcohol, el eritritol no es necesario.

PORCENTAJES DE ALCOHOL

CERVEZA



CÓCTEL



CERVEZA IPA



VINO



MARGARITA



PARA CONSEGUIR UN GRANIZADO el nivel de alcohol debe estar por debajo de este límite (o diluido hasta este límite).

LÍMITE ALTO
16 %

MARTINI



LÍMITE BAJO
2,8 %



CONSEJOS Y TRUCOS

Cantidad mínima = 475 ml. Cantidad máxima = 1890 ml.

Para obtener la mejor experiencia de servicio, llena la unidad hasta la línea de llenado máximo (1890 ml).



NO añadas ingredientes calientes, hielo ni ingredientes sólidos como fruta, helado o fruta congelada.



Todos los ingredientes deben contener al menos 5 g de azúcar por cada 100 ml.*



Al utilizar el ajuste predefinido **FROZEN COCKTAIL (CÓCTEL HELADO)**, todos los ingredientes deben contener entre un **2,8 % y un 16 % de alcohol**.**



Para obtener los mejores resultados, enfría los líquidos antes de añadirlos a la unidad.



Para obtener la textura ideal, utiliza el ajuste de control de temperatura.***



Para obtener una bebida realmente helada, enfría los vasos en el congelador antes de servir tus creaciones de granizados.

NOTA: Los ingredientes antes de congelar saben más dulces. ¿Te preocupa que tu bebida sea demasiado dulce? No te preocupes, no tendrán un sabor tan dulce después de congelada y convertida en una bebida helada.




VERTER Y GRANIZAR

GRANIZADOS SIN PREPARACIÓN

SOLO TIENES QUE LLENAR Y SELECCIONAR

Añade entre 475 y 1890 ml de líquido en la unidad y selecciona el programa que desees.



PRESET (AJUSTE PREDEFINIDO)	TIEMPO TOTAL	BEBIDA PREPARADA	INSTRUCCIONES
SLUSH (GRANIZADO) 	2-3 raciones 15 minutos	Bebidas deportivas, bebidas energéticas, té helado endulzado, kombucha, limonada	Selecciona SLUSH (GRANIZADO) . El ajuste prededefinido se iniciará en el nivel predeterminado
	4-6 raciones 30 minutos		
FROZEN COCKTAIL (CÓCTEL HELADO) 	2-3 raciones 30 minutos	Seltzers con alcohol	Selecciona FROZEN COCKTAIL (CÓCTEL HELADO) . El ajuste predefinido comenzará en el nivel predeterminado; ajusta el control de temperatura hasta que se iluminen 3 barras
	4-6 raciones 40 minutos	Cerveza (lager, IPA, amarga y stout), limonada con alcohol, sidra	Selecciona FROZEN COCKTAIL (CÓCTEL HELADO) . El ajuste predefinido comenzará en el nivel predeterminado; ajusta el control de temperatura hasta que se iluminen 4 barras
	6-8 raciones 50 minutos	Piña colada, gin-tonic, mojito, margarita	Selecciona FROZEN COCKTAIL (CÓCTEL HELADO) . El ajuste predefinido comenzará en el nivel predeterminado; ajusta el control de temperatura hasta que se iluminen 6 barras
		Ron con cola, vino (blanco, espumoso, rosado)	Selecciona FROZEN COCKTAIL (CÓCTEL HELADO) . El ajuste predefinido comenzará en el nivel predeterminado; ajusta el control de temperatura hasta que se iluminen 9 barras
FROZEN JUICE (ZUMO HELADO) 	2-3 raciones 15 minutos	Zumo de naranja, zumo de mango y zumo tropical	Selecciona FROZEN JUICE (ZUMO HELADO) . El ajuste prededefinido se iniciará en el nivel predeterminado
	4-6 raciones 25 minutos	Zumo de manzana	Selecciona FROZEN JUICE (ZUMO HELADO) . El ajuste predefinido comenzará en el nivel predeterminado; ajusta el control de temperatura hasta que se iluminen 2 barras
	6-8 raciones 35 minutos	Smoothies envasados, zumo de piña	Selecciona FROZEN JUICE (ZUMO HELADO) . El ajuste predefinido comenzará en el nivel predeterminado; ajusta el control de temperatura hasta que se iluminen 3 barras
		Zumo de uva, zumo de granada	Selecciona FROZEN JUICE (ZUMO HELADO) . El ajuste predefinido comenzará en el nivel predeterminado; ajusta el control de temperatura hasta que se iluminen 5 barras

Nota: No utilices ningún producto que contenga edulcorante artificial, como bebidas light

CÓCTELES

Combina diferentes ingredientes y conviértete en todo un barman en tu propia casa.



1. Añade alcohol



2. Elige una mezcla de bebidas

Elige una base para el cóctel.

1-3 RACIONES	4-6 RACIONES	6-8 RACIONES
--------------	--------------	--------------

añade 120 ml	añade 240 ml	añade 300 ml
--------------	--------------	--------------

- Vodka
- Ginebra/ginebra con sabor
- Ron/ron con sabor
- Whisky
- Bourbon
- Tequila
- Pimms

1-3 RACIONES	4-6 RACIONES	6-8 RACIONES
--------------	--------------	--------------

añade 590 ml (total)	añade 1180 ml (total)	añade 1400 ml (total)
----------------------	-----------------------	-----------------------

- Cola o refresco de tu elección
- Limonada
- Tónica
- Zumo de fruta fresca
- Cerveza de jengibre
- Leche de coco

NOTA: Para preparar cócteles, consulta el contenido de azúcar y alcohol en las páginas 12 y 13.

NOTA: Si utilizas combinaciones de bebidas asegúrate de que el total se ajuste a las cantidades indicadas arriba.

FROZEN COCKTAIL
(CÓCTEL HELADO)

3. Selecciona FROZEN COCKTAIL (CÓCTEL HELADO)

El ajuste predefinido comenzará con la temperatura predeterminada/óptima. Si lo deseas, ajusta la temperatura para preparar las bebidas heladas con la textura que desees.

4. Sirve. Adórnalo como desees y disfruta



RECETAS DE INSPIRACIÓN TROPICAL



PIÑA COLADA

1. LICOR / Ron de coco
2. MEZCLA / Zumo de piña y leche de coco
3. Selecciona **FROZEN COCKTAIL (CÓCTEL HELADO)**
4. Decora con piña y cerezas



MOSCOW MULE

1. LICOR / Vodka
2. MEZCLA / Cerveza de jengibre y zumo de lima al gusto
3. Selecciona **FROZEN COCKTAIL (CÓCTEL HELADO)**
4. Decora con rodajas de lima

APTO PARA NIÑOS

GRANIZADO DE COLA CON UN SOLO INGREDIENTE

RECETA FÁCIL

PREPARACIÓN: 2 MINUTOS

INGREDIENTES

1-3 RACIONES

aprox. 34 minutos

700 ml de refresco de cola, frío

4-6 RACIONES

aprox. 35 minutos

1400 ml de refresco de cola, frío

6-8 RACIONES

aprox. 42 minutos

1700 ml de refresco de cola, frío



¿No te gustan los refrescos de cola? Entonces, usa alguno de los siguientes ingredientes en su lugar.
Refresco de naranja, refresco de limón o lima, refresco de vainilla, ginger ale o cualquier refresco azucarado.

INSTRUCCIONES



Vierte el refresco de cola en el recipiente.



Selecciona **SLUSH (GRANIZADO)**. El ajuste predefinido comenzará con una temperatura preestablecida/óptima para lograr una textura ideal. Si lo deseas, ajusta la temperatura.



Cuando la bebida helada alcance la temperatura óptima, la unidad emitirá tres pitidos. Sirve inmediatamente.

NOTA:

- El refresco light (o el refresco hecho con sustitutos artificiales del azúcar) **NO** funcionará en esta unidad.
- Para facilitar la limpieza, **NO** apagues el ajuste predefinido hasta que hayas servido toda la bebida helada.

GRANIZADO



APTO PARA NIÑOS

GRANIZADO DE COLA CON UN SOLO INGREDIENTE LIGHT

RECETA FÁCIL

INGREDIENTES

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

1-3 RACIONES aprox. 34 minutos	4-6 RACIONES aprox. 35 minutos	6-8 RACIONES aprox. 42 minutos
700 ml de refresco de cola frío	1400 ml de refresco de cola frío	1700 ml de refresco de cola frío
8,5 g de eritritol	17 g de eritritol	20,5 g de eritritol
21 ml de zumo de limón	42 ml de zumo de limón	51 ml de zumo de limón
¼ de cucharadita de sal	¼ de cucharadita de sal	¼ de cucharadita de sal



USA CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: Refresco de naranja, refresco de limón o lima, refresco de vainilla, ginger ale o cualquier refresco light o sin azúcar.

INSTRUCCIONES



En una jarra grande, bate todos los ingredientes hasta que se combinen y el eritritol se disuelva por completo. Vierte la mezcla en el recipiente.



Selecciona **SLUSH (GRANIZADO)**. El ajuste predefinido comenzará con la temperatura predeterminada. Ajusta el control de temperatura hasta que se ilumine 1 barra.



Cuando la bebida helada alcance la temperatura óptima, la unidad lo indicará mediante pitidos. Si lo deseas, ajusta la temperatura. Sirve inmediatamente.

NOTA: Para obtener más información sobre las bebidas light o bajas en azúcar y el eritritol, consulta la página 10.

GRANIZADO

ESPAÑOL



APTO PARA NIÑOS

GRANIZADO DE FRUTAS TROPICALES

RECETA FÁCIL

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

INGREDIENTES

1-3 RACIONES
aprox. 12 minutos

700 ml de zumo de frutas
tropicales, frío

4-6 RACIONES
aprox. 16 minutos

1400 ml de zumo de frutas
tropicales, frío

6-8 RACIONES
aprox. 17 minutos

1700 ml de zumo de frutas
tropicales, frío

INSTRUCCIONES

Antes de iniciar la receta, consulta las páginas 6 y 7 para ver información sobre el montaje y la interacción con la unidad.



Vierte el zumo de frutas
tropicales en el recipiente.



Selecciona **FROZEN JUICE (ZUMO HELADO)**. El ajuste predefinido comenzará con una temperatura preestablecida/óptima para lograr una textura ideal. Si lo deseas, ajusta la temperatura.



Cuando la bebida helada alcance la temperatura óptima, la unidad emitirá tres pitidos. Sirve inmediatamente.

NOTA: Para facilitar la limpieza, **NO** apagues el ajuste predefinido hasta que hayas servido toda la bebida helada.

ZUMO
HELADO

ESPAÑOL



CAFÉ FRAPÉ

RECETA FÁCIL

PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

INGREDIENTES

1-3 RACIONES aprox. 35 minutos	4-6 RACIONES aprox. 41 minutos	6-8 RACIONES aprox. 42 minutos
350 ml de leche entera, fría 1 cucharada de nata para montar 350 ml de café negro, frío 60 g de azúcar glas	700 ml de leche entera, fría 2 cucharada de nata para montar 700 ml de café negro, frío 120 g de azúcar glas	850 ml de leche entera, fría 3 cucharada de nata para montar 850 ml de café negro, frío 140 g de azúcar glas

OTROS INGREDIENTES (opcionales)

Nata montada | Sirope de chocolate | Sirope de caramelo

INSTRUCCIONES

Antes de iniciar la receta, consulta las páginas 6 y 7 para ver información sobre el montaje y la interacción con la unidad.



En un recipiente grande, bate todos los ingredientes hasta que estén bien combinados y el azúcar se haya disuelto por completo. Vierte la mezcla en el recipiente.



Selecciona **FRAPPÉ (FRAPÉ)**. El ajuste predefinido comenzará con una temperatura preestablecida/óptima para lograr una textura ideal. Si lo deseas, ajusta la temperatura.



Cuando la bebida helada alcance la temperatura óptima, la unidad emitirá tres pitidos. Sírvelo inmediatamente cubierto con nata montada y salsa de chocolate o caramelo, como más te guste.



PRUEBA LA VERSIÓN SIN LACTOSA:

Cambia los ingredientes lácteos por alternativas sin lácteos si así lo deseas.

NOTA: Sirve las bebidas que contengan lácteos antes de que pasen 30 minutos desde que acabe el programa para evitar que tengan mucha espuma.



MARGARITA DE NARANJA SANGUINA HELADA

RECETA FÁCIL

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

INGREDIENTES

1-3 RACIONES aprox. 30 minutos	4-6 RACIONES aprox. 36 minutos	6-8 RACIONES aprox. 50 minutos
100 ml de tequila blanco	200 ml de tequila blanco	230 ml de tequila blanco
20 ml de triple seco	40 ml de triple seco	50 ml de triple seco
530 ml de zumo de naranja sanguina	1060 ml de zumo de naranja sanguina	1300 ml de zumo de naranja sanguina
60 ml de zumo de lima fresco	120 ml de zumo de lima fresco	140 ml de zumo de lima fresco
10 g de agave	20 g de agave	30 g de agave

OTROS INGREDIENTES (opcionales)

Gajos de naranja | Gajos de lima | Sal para el borde del vaso

INSTRUCCIONES

Antes de iniciar la receta, consulta las páginas 6 y 7 para ver información sobre el montaje y la interacción con la unidad.



En un recipiente grande, combina todos los ingredientes. Vierte la mezcla en el recipiente.



Selecciona **FROZEN COCKTAIL (CÓCTEL HELADO)**. El ajuste predefinido comenzará con una temperatura preestablecida/óptima para lograr una textura ideal. Si lo deseas, ajusta la temperatura.



Cuando la bebida helada alcance la temperatura óptima, la unidad emitirá tres pitidos. Sirve inmediatamente en un vaso con el borde decorado con sal y gajos de naranja y de lima, como más te guste.

NOTA: Si no tienes zumo de naranja sanguina, cámbialo por zumo de naranja fresco o comprado en la tienda.

NOTA: Esta bebida contiene alcohol, **disfrútala de una manera responsable**

NOTA: Para conocer las indicaciones relativas al contenido de alcohol, consulta la página 13.



APTO PARA NIÑOS

GRANIZADO DE LIMONADA HELADA

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

INGREDIENTES

1-3 RACIONES aprox. 33 minutos	4-6 RACIONES aprox. 41 minutos	6-8 RACIONES aprox. 46 minutos
700 ml de limonada fresca sin gas, fría	1400 ml de limonada fresca sin gas, fría	1700 ml de limonada fresca sin gas, fría



ZUMO
HELADO

INSTRUCCIONES

Antes de iniciar la receta, consulta las páginas 6 y 7 para ver información sobre el montaje y la interacción con la unidad.

1. Vierte la limonada fresca sin gas en el recipiente.
2. Selecciona **FROZEN JUICE (ZUMO HELADO)**. El ajuste predefinido comenzará con una temperatura preestablecida/ óptima para lograr una textura ideal. Si lo deseas, ajusta la temperatura.
3. Cuando la bebida helada alcance la temperatura óptima, la unidad emitirá tres pitidos. Sirve inmediatamente.

APTO PARA NIÑOS

GRANIZADO DE MANZANA Y CANELA CON ESPECIAS

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

INGREDIENTES

1-3 RACIONES aprox. 15 minutos	4-6 RACIONES aprox. 29 minutos	6-8 RACIONES aprox. 35 minutos
350 ml de zumo de manzana frío	700 ml de zumo de manzana frío	850 ml de zumo de manzana frío
350 ml de ginger ale frío	700 ml de ginger ale frío	850 ml de ginger ale frío
½ cucharadita de canela molida	1 cucharadita de canela molida	2 cucharadita de canela molida



CONSEJO: Si no te gusta demasiado la canela, no hace falta que la añadas. La bebida quedará igual de deliciosa.

ZUMO
HELADO

INSTRUCCIONES

Antes de iniciar la receta, consulta las páginas 6 y 7 para ver información sobre el montaje y la interacción con la unidad.

1. En un recipiente grande, combina todos los ingredientes. Vierte todos los ingredientes en el recipiente.
2. Selecciona **FROZEN JUICE (ZUMO HELADO)**. El ajuste predefinido comenzará con una temperatura preestablecida/ óptima para lograr una textura ideal. Si lo deseas, ajusta la temperatura.
3. Cuando la bebida helada alcance la temperatura óptima, la unidad emitirá tres pitidos. Sirve inmediatamente.

BATIDO DE CAMELO SALADO

APTO PARA NIÑOS

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

INGREDIENTES

1-3 RACIONES aprox. 30 minutos	4-6 RACIONES aprox. 36 minutos	6-8 RACIONES aprox. 42 minutos
650 ml de leche entera fría	1350 ml de leche entera fría	1650 ml de leche entera fría
75 g de sirope de caramelo	150 g de sirope de caramelo	175 g de sirope de caramelo
2 cucharadas de nata para montar	3 cucharadas de nata para montar	3 ½ cucharadas de nata para montar
2 cucharaditas de extracto de vainilla	1 ½ cucharadas de extracto de vainilla	2 cucharadas de extracto de vainilla
½ cucharadita de sal marina	1 cucharadita de sal marina	1 ½ cucharaditas de sal marina

OTROS INGREDIENTES (opcionales)

Nata montada | Sirope de caramelo | Decoraciones para espolvorear

INSTRUCCIONES

Antes de iniciar la receta, consulta las páginas 6 y 7 para ver información sobre el montaje y la interacción con la unidad.

1. En un recipiente grande, bate todos los ingredientes. Vierte la mezcla en el recipiente.
2. Selecciona **MILKSHAKE (BATIDO)**. El ajuste predefinido comenzará con una temperatura preestablecida/óptima para lograr una textura ideal. Si lo deseas, ajusta la temperatura.
3. Cuando la bebida helada alcance la temperatura óptima, la unidad emitirá tres pitidos. Sírvelo inmediatamente cubierto con nata montada, salsa de caramelo y decoraciones espolvoreadas, como más te guste.

NOTA: Para facilitar la limpieza, **NO** apagues el ajuste predefinido hasta que hayas servido toda la bebida helada.



PRUEBA LA VERSIÓN SIN LACTOSA:

Cambia los ingredientes lácteos por alternativas sin lácteos si así lo deseas.

CONSEJO: Al utilizar el ajuste predefinido **Milkshake (Batido)** o **Frappe (Frapé)**, sirve el contenido antes de que pasen 30 minutos desde que acabe el ajuste predefinido para evitar que tenga mucha espuma.



BATIDO DE VAINILLA SIN LACTOSA

PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

INGREDIENTES

1-3 RACIONES aprox. 40 minutos	4-6 RACIONES aprox. 47 minutos	6-8 RACIONES aprox. 48 minutos
680 ml de leche vegetal fría	1360 ml de leche vegetal fría	1600 ml de leche vegetal fría
60 g de azúcar glas	120 g de azúcar glas	160 g de azúcar glas
1 cucharada de extracto de vainilla	2 cucharada de extracto de vainilla	2 ½ cucharadas de extracto de vainilla



CONSEJO PARA LA VERSIÓN SIN LACTOSA: Para obtener los mejores resultados, te aconsejamos emplear leche de avena o leche de almendra (no de tipo barista).

NOTA: Sirve las bebidas que contengan lácteos antes de que pasen 30 minutos desde que acabe el programa para evitar que tengan mucha espuma.

BATIDO

INSTRUCCIONES

Antes de iniciar la receta, consulta las páginas 6 y 7 para ver información sobre el montaje y la interacción con la unidad.

1. En un recipiente grande, bate todos los ingredientes hasta que estén bien combinados y el azúcar se haya disuelto por completo.
2. Vierte la mezcla en el recipiente.
3. Selecciona **MILKSHAKE (BATIDO)**. El ajuste predefinido comenzará con una temperatura preestablecida/óptima para lograr una textura ideal. Si lo deseas, ajusta la temperatura.
4. Cuando la bebida helada alcance la temperatura óptima, la unidad emitirá tres pitidos. Sirvelo inmediatamente cubierto con nata montada, salsa de chocolate y decoraciones espolvoreadas, como más te guste.

SPRITZ DE NARANJA HELADO

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

INGREDIENTES

1-3 RACIONES aprox. 17 minutos	4-6 RACIONES aprox. 26 minutos	6-8 RACIONES aprox. 30 minutos
250 ml de bitter italiano	500 ml de bitter italiano	600 ml de bitter italiano
250 ml de vino espumoso	500 ml de vino espumoso	600 ml de vino espumoso
200 ml de zumo de naranja	400 ml de zumo de naranja	500 ml de zumo de naranja



OTROS INGREDIENTES (opcionales)

Gajos de naranja | Fresas

INSTRUCCIONES

Antes de iniciar la receta, consulta las páginas 6 y 7 para ver información sobre el montaje y la interacción con la unidad.

1. Vierte todos los ingredientes en el recipiente.
2. Selecciona **FROZEN COCKTAIL (CÓCTEL HELADO)**. El ajuste predefinido comenzará con una temperatura preestablecida/óptima para lograr una textura ideal. Si lo deseas, ajusta la temperatura.
3. Cuando la bebida helada alcance la temperatura óptima, la unidad emitirá tres pitidos. Sirvelo inmediatamente, con gajos de naranja y fresas, como más te guste.

CONSEJO: Para prepararlo sin alcohol, cambia el bitter italiano y el vino espumoso por algún equivalente 0 % alcohol.

NOTA: Para conocer las indicaciones relativas al contenido de alcohol, consulta la página 13.

Esta receta contiene alcohol, **disfrútala con responsabilidad.**

CÓCTEL DE GINEBRA Y JARABE DE FLOR DE SAÚCO

CÓCTEL
HELADO

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

INGREDIENTES

1-3 RACIONES aprox. 35 minutos	4-6 RACIONES aprox. 37 minutos	6-8 RACIONES aprox. 39 minutos
750 ml de gin-tonic 100 ml de jarabe de flor de saúco	1250 ml de gin-tonic 200 ml de jarabe de flor de saúco	1500 ml de gin-tonic 250 ml de jarabe de flor de saúco



OTROS INGREDIENTES (opcionales)

Rodajas de limón

INSTRUCCIONES

Antes de iniciar la receta, consulta las páginas 6 y 7 para ver información sobre el montaje y la interacción con la unidad.

1. Vierte todos los ingredientes en el recipiente.
2. Selecciona **FROZEN COCKTAIL (CÓCTEL HELADO)**. El ajuste predefinido comenzará con una temperatura preestablecida/óptima para lograr una textura ideal. Si lo deseas, ajusta la temperatura.
3. Cuando la bebida helada alcance la temperatura óptima, la unidad emitirá tres pitidos. Sirve inmediatamente con una rodaja de limón, como más te guste.

CONSEJO: Para prepararlo sin alcohol, cambia el gin-tonic por un gin-tonic con 0 % de alcohol.

Esta receta contiene alcohol, **disfrútala con responsabilidad.**

NOTA: Para conocer las indicaciones relativas al contenido de alcohol, consulta la página 13.

FROSÉ

CÓCTEL
HELADO

ESPAÑOL

PREPARACIÓN: 15 MINUTOS + TIEMPO DE MARINADO DE LAS FRESAS

INGREDIENTES

1-3 RACIONES aprox. 21 minutos	4-6 RACIONES aprox. 22 minutos	6-8 RACIONES aprox. 30 minutos
200 g de fresas troceadas 75 g de azúcar glas 500 ml de vino rosado frío	400 g de fresas troceadas 150 g de azúcar glas 1000 ml de vino rosado frío	500 g de fresas troceadas 170 g de azúcar glas 1200 ml de vino rosado frío



OTROS INGREDIENTES (opcionales)

Fresas

INSTRUCCIONES

Antes de iniciar la receta, consulta las páginas 6 y 7 para ver información sobre el montaje y la interacción con la unidad.

1. En un recipiente grande, mezcla las fresas troceadas con el azúcar. Mételo en la nevera y déjalo reposar al menos una hora o hasta toda la noche. Cuando esté frío, añade el vino rosado al recipiente que contiene las fresas y el azúcar.
2. Mezcla todos los ingredientes con una batidora hasta que no haya grumos. Cuela la mezcla para eliminar las semillas de las fresas.
3. Vierte la mezcla en el recipiente.
4. Selecciona **FROZEN COCKTAIL (CÓCTEL HELADO)**. El ajuste predefinido comenzará con una temperatura preestablecida/óptima para lograr una textura ideal. Si lo deseas, ajusta la temperatura.
5. Cuando la bebida helada alcance la temperatura óptima, la unidad emitirá tres pitidos. Sirve inmediatamente con fresas, como más te guste.

CONSEJO: Para prepararlo sin alcohol, cambia el vino rosado por uno con 0 % de contenido de alcohol.

Esta receta contiene alcohol, **disfrútala con responsabilidad.**

NOTA: Para conocer las indicaciones relativas al contenido de alcohol, consulta la página 13.

SANGRÍA HELADA

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

INGREDIENTES

1-3 RACIONES aprox. 20 minutos	4-6 RACIONES aprox. 24 minutos	6-8 RACIONES aprox. 32 minutos
500 ml de vino tinto 175 ml de zumo de naranja 25 g de agave	1000 ml de vino tinto 350 ml de zumo de naranja 50 g de agave	1200 ml de vino tinto 440 ml de zumo de naranja 65 g de agave



OTROS INGREDIENTES (opcionales)

Gajos de naranja | Fresas |
Manzana en rodajas

CONSEJO: Para prepararlo sin alcohol, cambia el vino tinto por un vino tinto con 0 % de contenido de alcohol.

NOTA: Para conocer las indicaciones relativas al contenido de alcohol, consulta la página 13.

Esta receta contiene alcohol, **disfrútala con responsabilidad.**

CÓCTEL
HELADO

REFRESCO DE PIMMS HELADO

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

INGREDIENTES

1-3 RACIONES aprox. 22 minutos	4-6 RACIONES aprox. 30 minutos	6-8 RACIONES aprox. 38 minutos
600 ml de Pimms y limonada preelaborados 200 ml de limonada sin gas	1000 ml de Pimms y limonada preelaborados 400 ml de limonada sin gas	1200 ml de Pimms y limonada preelaborados 500 ml de limonada sin gas



OTROS INGREDIENTES (opcionales)

Fresas | Gajos de naranja |
Rodajas de pepino

NOTA: Para conocer las indicaciones relativas al contenido de alcohol, consulta la página 13.

Esta receta contiene alcohol, **disfrútala con responsabilidad.**

CÓCTEL
HELADO

ESPAÑOL

INSTRUCCIONES

Antes de iniciar la receta, consulta las páginas 6 y 7 para ver información sobre el montaje y la interacción con la unidad.

1. Vierte todos los ingredientes en el recipiente.
2. Utiliza el selector para escoger el programa **FROZEN COCKTAIL (CÓCTEL HELADO)**. Usa las flechas de la temperatura para seleccionar la textura que desees. Pulsa el selector para iniciar el programa.
3. Cuando la bebida helada alcance la temperatura óptima, la unidad emitirá tres pitidos. Sírvelo inmediatamente con fresas, gajos de naranja, fresas y rodajas de pepino, como más te guste.

PREPARA TU PROPIO GRANIZADO

con bebidas preparadas

ELIGE UNA RECETA	ELIGE EL SABOR 1 Y LA CANTIDAD CORRESPONDIENTE A LAS RACIONES				ELIGE EL SABOR 2 Y LA CANTIDAD CORRESPONDIENTE A LAS RACIONES			
COMBINACIÓN DE SABORES	SABOR 1	1-3 RACIONES	4-6 RACIONES	6-8 RACIONES	SABOR 2	2-3 RACIONES	4-6 RACIONES	6-8 RACIONES
TÉ HELADO DE MELOCOTÓN	Té helado	470 ml	950 ml	1175 ml	Zumo de melocotón	235 ml	470 ml	650 ml
TÉ HELADO DE GRANADA					Zumo de granada			
TÉ HELADO DE PIÑA					Zumo de piña			
TÉ HELADO DE MARACUYÁ					Zumo de maracuyá			
TÉ HELADO DE MANGO					Zumo de mango			
LIMONADA DE MANGO	Limonada	470 ml	950 ml	1175 ml	Zumo de mango	235 ml	470 ml	650 ml
LIMONADA DE MELOCOTÓN					Zumo de melocotón			
TÉ DE LIMÓN HELADO					Té helado azucarado			
LIMONADA DE NARANJA					Zumo de naranja			
NARANJA Y ARÁNDANO	Zumo de naranja				Zumo de arándanos			

Selecciona SLUSH (GRANIZADO). El ajuste predefinido comenzará con el nivel predeterminado/óptimo.

CREA TU PROPIO CÓCTEL HELADO

con zumo o refresco y alcohol

ELIGE UNA RECETA	AÑADE ZUMO DE ACUERDO CON LA CANTIDAD DE RACIONES			AÑADE ALCOHOL DE ACUERDO CON LA CANTIDAD DE RACIONES					
RECETA	ZUMO	1-3 RACIONES	4-6 RACIONES	6-8 RACIONES	ALCOHOL	1-3 RACIONES		4-6 RACIONES	6-8 RACIONES
Bellini	Zumo de melocotón	600 ml	1,2 l	1,6 l	Champán o prosecco	120 ml	240 ml	315 ml	<p>Selecciona FROZEN COCKTAIL (CÓCTEL HELADO)</p> <p>El ajuste predefinido comenzará con el nivel predeterminado/óptimo.</p>
Destornillador	Zumo de naranja				Vodka				
Greyhound	Zumo de pomelo				Ginebra				
Bloody Mary	Zumo de tomate				Vodka				
Sidra de whisky y canela	Sidra de manzana				Whisky de canela				

ELIGE UNA RECETA	AÑADE REFRESCO DE ACUERDO CON LA CANTIDAD DE RACIONES			AÑADE ALCOHOL DE ACUERDO CON LA CANTIDAD DE RACIONES					
RECETA	REFRESCO	1-3 RACIONES	4-6 RACIONES	6-8 RACIONES	ALCOHOL	1-3 RACIONES		4-6 RACIONES	6-8 RACIONES
Whisky con cola	Cola	600 ml	1,2 l	1,6 l	Whisky	120 ml	240 ml	315 ml	<p>Selecciona FROZEN COCKTAIL (CÓCTEL HELADO)</p> <p>El ajuste predefinido comenzará con el nivel predeterminado/óptimo.</p>
Ron con cola	Cola				Ron				
Paloma	Zumo de pomelo				Tequila				
Whisky con ginger ale	Ginger ale				Whisky				
Vodka y limón	Limonada				Vodka				
Dark & Stormy	Cerveza de jengibre	Ron							

CREA TU PROPIO BATIDO Y FRAPÉ

con sirope, leche en polvo, leche con sabor y bebidas de café de tienda

	1-3 RACIONES	4-6 RACIONES	6-8 RACIONES	MEZCLAR	VERTER	SERVIR
SIROPE/SALSAS DE SABORES	600 ml de leche entera 2 cucharadas de nata para montar 1 cucharadita de extracto de vainilla 2 cucharadas de azúcar granulado 2 cucharadas de sirope/salsa con sabor	1,2 l de leche entera 4 cucharadas de nata para montar 2 cucharadita de extracto de vainilla 4 cucharadas de azúcar granulado 4 cucharadas de sirope/salsa con sabor	1,6 l de leche entera 6 cucharadas de nata para montar 1 cucharada de extracto de vainilla 6 cucharadas de azúcar granulado 6 cucharadas de sirope/salsa con sabor	En un recipiente, bate todos los ingredientes hasta que se combinen.	Vierte la mezcla en la unidad, selecciona MILKSHAKE (BATIDO) y ajusta la temperatura según desees. Recomendamos entre 2 y 3 barras para obtener un resultado óptimo.	Sirve y disfruta.
	IDEAS DE SABORES Fresa, caramelo, chocolate					
LECHE EN POLVO DE SABORES	3-4 cucharadas de leche en polvo 600 ml de leche entera 2 cucharadas de nata para montar	6-8 cucharadas de leche en polvo 1,2 l de leche entera 4 cucharadas de nata para montar	8-10 cucharadas de leche en polvo 1,6 l de leche entera 6 cucharadas de nata para montar			
	IDEAS DE SABORES Leche chocolatada, leche de fresa, leche de plátano					
LECHE CON SABOR	600 ml de leche con sabor 2 cucharadas de nata para montar	1,2 l de leche con sabor 4 cucharadas de nata para montar	1,6 l de leche con sabor 6 cucharadas de nata para montar			
	IDEAS DE SABORES Leche chocolatada, leche de fresa, leche de plátano					
BEBIDAS DE CAFÉ COMPRADAS EN LA TIENDA	600 ml de bebida de café comprada en la tienda 2 cucharadas de nata para montar	1,2 l de bebida de café comprada en la tienda 4 cucharadas de nata para montar	1,6 l de bebida de café comprada en la tienda 6 cucharadas de nata para montar		Vierte la mezcla en la unidad, selecciona FRAPPÉ (FRAPÉ) y ajusta la temperatura según desees.	
	IDEAS DE SABORES Frapés en botella comprados en la tienda, mocas, bebidas de café heladas azucaradas, capuchinos, cafés con leche, macchiatos, matcha lattes					

NINJA SLUSHi

MÁQUINA DE BEBIDAS HELADAS

© 2024 SharkNinja Operating LLC.
NINJA es una marca registrada de SharkNinja Operating LLC en la Unión Europea.
FS301EU_IG_10Recipe_MP_250317_Mv1_ES

NINJA

FS301EU

FROZEN DRINK MAKER WITH RAPIDCHILL TECHNOLOGY

**SLUSHI EISGETRÄNKMASCHINE MIT
SOFORTKÜHLTECHNIK**

**MACHINE À BOISSONS GLACÉES SLUSHI
AVEC TECHNOLOGIE DE REFROIDISSEMENT
RAPIDE**

**MASKINE TIL FROSNE DRIKKEVARER MED
RAPIDCHILL-TEKNOLOGI**

**SLUSHI (GRANIZADO) CON LA MÁQUINA
DE BEBIDAS HELADAS DE CALIDAD CON
TECNOLOGÍA RAPIDCHILL**

GRANITRICE CON TECNOLOGIA RAPIDCHILL

**SLUSHI BEVROREN-DRANKJESMAKER MET
RAPIDCHILL-TECNOLOGIE**

SLUSHMASKIN MED RAPIDCHILL-TEKNOLOGI

**SLUSHIE URZADZENIU DO MROZONYCH
NAPOJÓW Z TECNOLOGIA RAPIDCHILL**

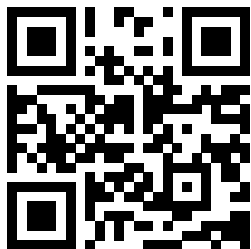
**SLUSHI MÁQUINA DE BEBIDAS CONGELADAS
COM TECNOLOGIA RAPIDCHILL**


**SLUSHI-JÄÄJUOMAKONE, JOSSA ON
RAPIDCHILL-TEKNIikka**

**SLUSHI DRYCKESMASKIN FÖR FRYSTA
DRYCKER MED RAPIDCHILL-TEKNIK**

**INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
NOTICE D'UTILISATION
ET GARANTIE NINJA
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
INSTRUKCJA
INSTRUÇÕES
OHJEET
INSTRUKTIONER**





 **Escanea el código QR para ver instrucciones, asistencia, registro de la garantía y algo de inspiración.**

 **NinjaKitchen.eu**

ANOTA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el recibo)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS






Voltaje: 220-240V~, 50Hz

Potencia: 200 W

El consumo de energía en modo espera es de 0,7 W

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO • SOLO PARA USO DOMÉSTICO

	Lee y repasa las instrucciones de uso y funcionamiento.
	Indica la presencia de riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso incluido en este símbolo.
	Material combustible. Puede explotar si se calienta. (Indicado por un símbolo de llama con fondo blanco, rodeado por un rombo rojo).
	Material inflamable. (Indicado por un símbolo de llama con fondo amarillo, rodeado por un triángulo negro).
	Solo para uso doméstico y en interiores.
Cuando se usan productos eléctricos, es conveniente tomar precauciones en todo momento, como las que se exponen a continuación.	

⚠ ADVERTENCIA: Riesgo de incendio o explosión. Emplea refrigerante inflamable. NO perfores el tubo del refrigerante. Desecha el producto de forma adecuada conforme a las normativas federales o locales aplicables sobre refrigerantes inflamables.

⚠ ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de lesiones, incendio, descarga eléctrica o daños a la propiedad, se deben seguir siempre las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes advertencias numeradas y las instrucciones posteriores. NO utilice el aparato para un uso distinto al previsto.

- 1 Lee todas las instrucciones antes de utilizar el producto y sus accesorios.
- 2 Respeta y sigue atentamente todas las advertencias e instrucciones. Este producto contiene conexiones eléctricas y piezas móviles que constituyen un posible riesgo para el usuario.
- 3 La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- 4 Revisa el contenido del embalaje para asegurarte de disponer de todos los componentes necesarios para utilizar el producto de forma correcta y segura.
- 5 **APAGA** el producto y desconéctalo de la toma de alimentación cuando no vayas a utilizarlo, antes de montar o desmontar componentes y antes de limpiarlo. Para desenchufar el producto, sujeta el cuerpo del enchufe y desconéctalo de la toma de corriente. **NUNCA** desenchufes la unidad tirando del cable flexible.
- 6 Antes de utilizar el producto, lava todas las piezas que puedan entrar en contacto con los alimentos. Sigue las instrucciones de limpieza que se proporcionan en este manual de instrucciones.
- 7 **NO** utilices ningún producto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, ni después de haber funcionado incorrectamente o haberse caído o dañado de cualquier modo. Este producto no tiene piezas de repuesto. Si alguno de los componentes de la unidad sufre daños, ponte en contacto con SharkNinja para su reparación o mantenimiento.
- 8 Este producto contiene marcas importantes en el enchufe. No hay recambio para el cable de alimentación. Si sufre algún daño, contacta con SharkNinja para repararlo.
- 9 **NO** deben utilizarse cables alargadores con este producto.
- 10 Para evitar descargas eléctricas, **NO** sumerjas el producto ni permitas que el cable entre en contacto con ningún tipo de líquido.
- 11 **NO** dejes que el cable cuelgue de los bordes de la mesa o encimeras. El cable puede engancharse y hacer que la unidad se caiga de la superficie de trabajo.
- 12 **EVITA** que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluidas estufas u otros aparatos emisores de calor.
- 13 Utiliza **SIEMPRE** el producto sobre una superficie seca y nivelada.
- 14 **NO** permitas que los niños utilicen la unidad ni jueguen con ella. Vigila atentamente a los niños cuando utilices el producto cerca de ellos.
- 15 Este aparato pueden utilizarlo menores a partir de ocho años de edad; personas en situación de discapacidad física, sensorial o intelectual; o personas que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones para utilizar el aparato en condiciones de seguridad y entiendan los riesgos asociados.
- 16 Utiliza **EXCLUSIVAMENTE** los accesorios suministrados con el producto o recomendados por SharkNinja. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por SharkNinja podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

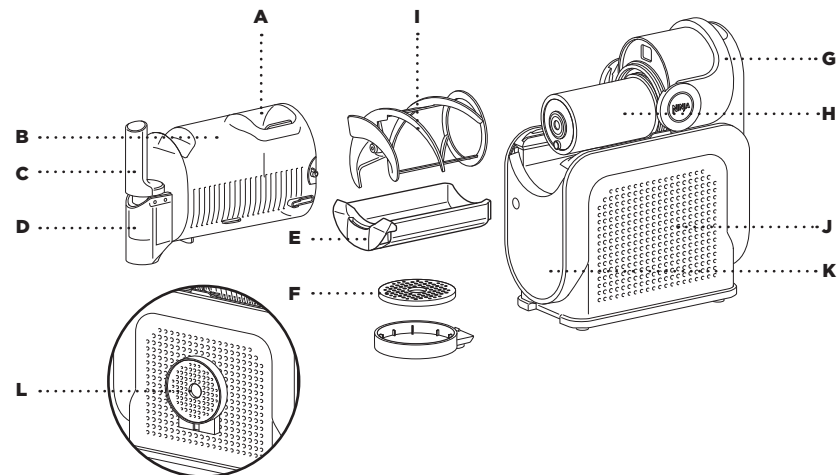
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO • SOLO PARA USO DOMÉSTICO

- 17 Mantén las manos, el pelo y la ropa fuera del recipiente al llenarlo y utilizarlo.
- 18 Evita el contacto con las piezas móviles cuando se utilice y se manipule la unidad.
- 19 **NO** introduzcas en el microondas los recipientes o accesorios suministrados con el producto.
- 20 Mantén **SIEMPRE** despejadas las aberturas de ventilación del cuerpo del producto o integradas en su estructura.
- 21 **NO** utilices dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelación más allá de los recomendados por el fabricante.
- 22 **NO** dañes el circuito de refrigeración. Esta advertencia solo concierne a aparatos con circuitos refrigerantes accesibles para el usuario.
- 23 **NO** utilices aparatos eléctricos en el interior de los recipientes que contengan alimentos del producto salvo que sean de un tipo recomendado por el fabricante.
- 24 **NO** añadas fruta o verdura congelada ni hielo a la unidad.
- 25 **NO** añadas ingredientes calientes en la unidad.
- 26 **NO** sumerjas el cuerpo del motor ni el panel de cierre en agua ni otros líquidos.
- 27 **NO** llenes el recipiente más allá de la línea de llenado máximo MAX FILL.
- 28 **NUNCA** dejes desatendida la unidad cuando esté en marcha.
- 29 Antes de utilizar el producto, asegúrate de retirar todos los utensilios de los recipientes. Si no retiras los utensilios, los recipientes pueden romperse y causar lesiones físicas o daños materiales.
- 30 **NO** transportes la unidad por el asa de cierre. Sujeta el producto cogiendo ambos lados del mismo por debajo del cuerpo del motor.
- 31 **NO** proceses ingredientes duros, sueltos ni hielo. Este producto no está pensado para procesar fruta congelada suelta, un bloque de hielo sólido o cubitos de hielo.
- 32 Mantén **SIEMPRE** la unidad en posición vertical.
- 33 Al sacar la unidad de la caja por primera vez, asegúrate de dejarla en posición vertical durante al menos cuatro horas antes de ponerla en funcionamiento para permitir que los aceites refrigerantes se asienten en el sistema de aire acondicionado para garantizar un funcionamiento óptimo.
- 34 Este producto no lo deben utilizar personas (incluido los niños) con discapacidades físicas, sensoriales o intelectuales, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, a menos que otra persona responsable de su seguridad las supervise y las instruya debidamente. Los niños deben estar bajo supervisión para asegurar que no jueguen con el producto.
- 35 El cable de alimentación no tiene recambio. Si el cable se daña, el producto debe desecharse.
- 36 Mantén la parte trasera y los laterales de la unidad abiertos para que el compresor funcione correctamente y no se sobrecaliente.
- 37 La unidad debe estar a 10 cm de la pared por los lados y la parte trasera de la unidad.
- 38 Mantén la parte trasera y los laterales de la unidad abiertos para que el compresor funcione correctamente y no se sobrecaliente.
- 39 Mantén despejadas las aberturas de ventilación del cuerpo del producto o integradas en su estructura.
- 40 Al colocar el producto, asegúrate de que el cable de alimentación no quede atrapado ni sufra daños.
- 41 **NO** coloques varias tomas de corriente portátiles ni fuentes de alimentación portátiles en la parte trasera del producto.
- 42 **NO** utilices productos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelación más allá de los que recomienda el fabricante.
- 43 **NO** dañes el circuito de refrigeración. Esta advertencia se refiere únicamente a aparatos con circuitos refrigerantes a los que el usuario pueda acceder.

GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

PIEZAS



- | | |
|---|---|
| A Orificio de llenado fácil y tapa | G Asa de cierre |
| B Recipiente* | H Evaporador (acoplado al cuerpo del motor) |
| C Cómodo mango | I Prensador |
| D Pico vertedor con cubierta extraíble | J Cuerpo del motor |
| E Colector de condensación | K Panel de control |
| F Bandeja escurridora de dos piezas | L Compartimento de la bandeja escurridora (parte izquierda del cuerpo del motor) |

* Capacidad mínima de líquido de 475 ml. Capacidad máxima de líquido de 1890 ml.

Para obtener recetas impresionantes, visita ninjakitchen.es.

ANTES DEL PRIMER USO

IMPORTANTE: Lee todas las advertencias que encontrarás al principio de esta Guía del usuario antes de proceder.

- 1 Presione el interruptor de encendido/apagado en la parte trasera de la unidad. El interruptor está encendido cuando el lado con la línea está presionado hacia abajo. La unidad ahora estará operativa.
- 2 Retira todo el material de embalaje de la unidad.
- 3 Lava todas las piezas con agua tibia y jabón.
- 4 Aclara todas las piezas con abundante agua y déjalas secar al aire.
- 5 Limpia el panel de control, el cuerpo del motor y el evaporador con un paño suave. Déjalos secar completamente antes de utilizarlos.
- 6 **Coloca la unidad sobre la encimera durante al menos dos horas antes de ponerla en funcionamiento. Esto permite que el refrigerante se asiente en el condensador para usarlo en condiciones óptimas y seguras.**

NOTA: Todos los accesorios están libres de BPA. Los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas, pero **NO** deben limpiarse con un ciclo de secado caliente.

USO DEL PANEL DE CONTROL

ENCENDIDO/APAGADO

- Pulsa para encender/apagar la unidad.

CICLO DE ENJUAGUE

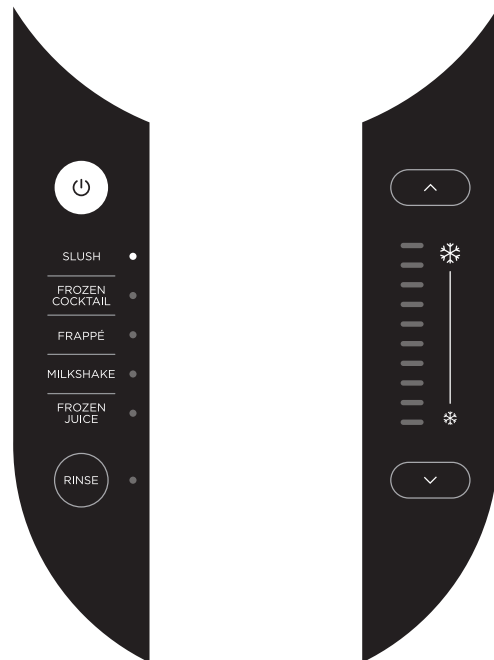
- Este ciclo enjuaga la unidad sin enfriado.

AJUSTES PREDEFINIDOS

- Cinco ajustes predefinidos únicos emplean la tecnología RapidChill para determinar la temperatura perfecta para las bebidas heladas.

AJUSTE DEL CONTROL DE TEMPERATURA

- Cada ajuste predefinido comenzará con una temperatura preestablecida/óptima para una textura ideal. Si lo deseas, ajusta la temperatura para preparar las bebidas heladas con la textura que desees.
- Pulsa la flecha inferior del panel de control para bajar la temperatura y obtener bebidas heladas más líquidas.
- Pulsa la flecha superior del panel de control para aumentar la temperatura y obtener bebidas heladas más espesas.



¿LA RECETA NO SE GRANIZA? Si tu receta no ha alcanzado la textura deseada tras 60 minutos, aumenta la temperatura en un nivel.

Espera 10-15 minutos para probar la textura de la receta. Si sigue sin ser la deseada, vuelve a aumentar un nivel. Repite hasta lograr la textura deseada.

AJUSTES PREDEFINIDOS

Cada ajuste predefinido comenzará con una temperatura preestablecida/óptima para una textura ideal. Si lo deseas, ajusta la temperatura para preparar las bebidas heladas con la textura que desees.

AJUSTE PREDEFINIDO	TEMPERATURA PREDETERMINADA/ÓPTIMA	DISEÑADO PARA	EJEMPLOS
SLUSH (GRANIZADO)		Transformar tus bebidas diarias	Refrescos
FROZEN COCKTAIL (CÓCTEL HELADO)		Bebidas con contenido alcohólico	Margarita, rosado
FRAPÉ		Convertir el café en una delicia refrescante	Frapé comercial
MILKSHAKE (BATIDO)		Bebidas cremosas con base láctea	Batido de chocolate, otros batidos
FROZEN JUICE (ZUMO HELADO)		Bebidas dulces naturales	Zumo de naranja, zumo de manzana

CONTENIDO DE AZÚCAR NECESARIO

Demasiado azúcar o muy poco o demasiado alcohol impedirá que se congele adecuadamente para producir granizado. Sigue las instrucciones que aparecen a continuación para obtener un granizado perfecto cada vez.

Todos los ingredientes deben contener al menos 5 g de azúcar por cada 100 ml.

INSTRUCCIONES RELATIVAS AL AZÚCAR

Consulta la etiqueta nutricional de la bebida/líquido para asegurarte de que el contenido de azúcar cumple los mínimos recomendados siguientes:

TAMAÑO DE LA RACIÓN	Cantidad total de azúcar mínima
330 ml	16,5 g
750 ml	37,5 g
1000 ml	50 g

EJEMPLO:

valores nutricionales		por 100 ml
Energía	235 kJ/55 kcal	
Grasa	0,5 g	
Sodio	25 g	
Carbohidratos	11 g	
de los cuales azúcares*		5 g
Proteínas	0,65 g	
Sal	25 mg	

Tamaño de la ración (señala el tamaño de la ración en el ejemplo)

Contenido total de azúcar (5 g cumple los requisitos mínimos exigidos) (señala el contenido de azúcar en el ejemplo)

BEBIDAS LIGHT Y CON POCO AZÚCAR

Las bebidas light y bajas en azúcar no se transforman en granizado si son el único ingrediente, ya que la escasez de azúcar impedirá que las recetas se congelen correctamente. Para convertir tus bebidas light y bajas en azúcar favoritas en un granizado, añade los siguientes ingredientes a la mezcla:

TAMAÑO TOTAL DE LA RECETA	INGREDIENTES ADICIONALES
700 ml	8,5 g de eritritol, 21 ml de zumo de limón y 1/2 de cucharadita de sal
1400 ml	17 g de eritritol, 42 ml de zumo de limón y 1/2 de cucharadita de sal
1700 ml	20,5 g de eritritol, 51 ml de zumo de limón y 1/2 de cucharadita de sal

¿QUÉ ES EL ERITRITOL?

El eritritol es un edulcorante bajo en calorías que ofrece un sabor similar al azúcar sin afectar significativamente a los niveles de azúcar en sangre ni contribuir a la caries dental. Se utiliza ampliamente como sustituto del azúcar en varios productos alimenticios y, por lo general, se considera seguro para el consumo. Al igual que con todos los componentes dietéticos, es aconsejable consumir eritritol con moderación como parte de una dieta equilibrada.

Alerta de bajo en azúcar: si el contenido de azúcar de entrada es demasiado bajo, la unidad lo detectará y proporcionará una alerta. Los LED de control de la temperatura parpadearán uno cada vez en orden descendente empezando por el LED superior y la unidad emitirá dos pitidos cada minuto durante 15 minutos.

Si una bebida no cumple los requisitos mínimos de azúcar total: añade 1-2 cucharadas de sirope aromatizado, azúcar, azúcar de dátiles, azúcar de coco, sirope de arce, sirope de agave, sirope normal o miel por ración. Mezcla el azúcar adicional con la base antes de verterla en la unidad.

NOTA: Los sustitutos sin azúcar o endulzantes artificiales no ayudarán a cumplir los requisitos mínimos o máximos de azúcar.

INSTRUCCIONES RELATIVAS AL ALCOHOL

El equilibrio perfecto para disfrutar de tus cócteles helados favoritos en casa.

Al utilizar el ajuste predefinido FROZEN COCKTAIL (cóctel helado), todos los ingredientes ya preparados (vino, cerveza, etc.) deben contener entre un 2,8 % y un 16 % de alcohol.

INSTRUCCIONES RELATIVAS A ALCOHOL/LICORES DE ALTA GRADUACIÓN

Para crear cócteles helados, consulta la tabla siguiente para saber el contenido máximo de alcohol/licores de alta graduación (vodka, tequila, etc.) por tamaño total de la receta.

Tamaño total de la receta	Cantidad de licor recomendada (40 % VOL.)
710 ml	120 ml
1065 ml	175 ml
1420 ml	235 ml
1890 ml	295 ml

La tabla anterior es una guía para incorporar alcohol/licores de alta graduación (más de 35 %) ÚNICAMENTE. Al emplear otros alcoholes como vino, cerveza, agua con gas o cócteles ya preparados, consulta la Guía de Inspiración con recetas.

Alerta de alcohol de alta graduación: si el contenido de alcohol de entrada es demasiado alto, la unidad lo detectará y proporcionará una alerta. Los LED de control de la temperatura parpadearán uno cada vez en orden ascendente empezando por el LED inferior y la unidad emitirá dos pitidos cada minuto durante 15 minutos.

Si una bebida supera la cantidad máxima de alcohol: añade 60 ml de zumo, agua, mezcla sin alcohol, refrescos, tónica, gaseosa o té/café por ración para diluir la entrada. Reinicia la unidad pulsando el ajuste predefinido. Reinicia volviendo a pulsar el ajuste predefinido.

CONSEJOS Y TRUCOS

- Mantén la unidad en posición vertical al menos durante dos horas antes del primero uso.
- **NO** añadas ingredientes calientes.
- **NO** añadas hielo ni ingredientes sólidos, como fruta, helado o fruta congelada.
- Todos los ingredientes deben contener al menos 5 g de azúcar por cada 100 ml.
- Al utilizar el ajuste predefinido Frozen Cocktail (cóctel helado), todos los ingredientes ya preparados deben contener entre un 2,8 % y un 16 % de alcohol.
- Para obtener los mejores resultados, enfría los líquidos o los ingredientes batidos antes de añadirlos a la unidad.
- Para obtener los resultados más congelados, enfría los vasos para servir antes de servir tu bebida helada.
- Usa el ajuste del control de temperatura para obtener bebidas heladas con la textura que desees.
- Al utilizar el ajuste predefinido Milkshake (batido) o Frappé (frapé), sirve el contenido antes de que pasen 30 minutos desde que acabe el ajuste predefinido para evitar que tenga mucha espuma.
- Para obtener la mejor experiencia de servicio, llena la unidad hasta la línea de llenado máximo (1890 ml).
- Puedes mantener la unidad en funcionamiento durante 12 horas.
- Todas las piezas, incluido el evaporador y exceptuando el cuerpo del motor, pueden lavarse en el lavavajillas.

Cantidad mínima = 475 ml. Cantidad máxima = 1890 ml

Esto **NO** es una batidora.

- NO** proceses un bloque sólido de hielo ni cubitos de hielo.
- NO** hagas smoothies ni proceses ingredientes duros y sueltos.
- NO** intentes mezclar o macerar ingredientes no líquidos.

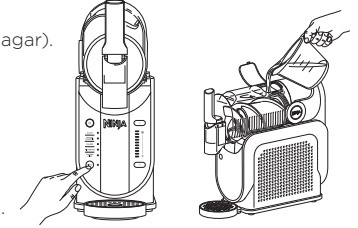
CUIDADO Y MANTENIMIENTO

USO DEL CICLO DE ENJUAGUE

NOTA: Cualquier líquido que haya podido quedar después de enjuagar la unidad saldrá rápidamente por el pico vertedor del recipiente. Asegúrate de utilizar un vaso u otro recipiente grande para recoger este líquido.

Este ciclo agita, sin enfriar, para enjuagar la unidad. Después de usar el ciclo de enjuagado, lava todas las piezas a mano o en el lavavajillas para limpiar totalmente la unidad después de cada uso.

- 1 Sirve los restos de bebida helada.
- 2 Detén el ajuste predefinido actual. Pulsa el botón RINSE (enjuagar).
- 3 Añade agua caliente hasta la línea de llenado máximo del recipiente (1890 ml).
- 4 Sirve lentamente el agua de la unidad inmediatamente después del llenado.
- 5 Detén el ciclo de enjuague volviendo a pulsar el botón RINSE (enjuagar).
- 6 Pulsa el botón de encendido/apagado para apagar la unidad.

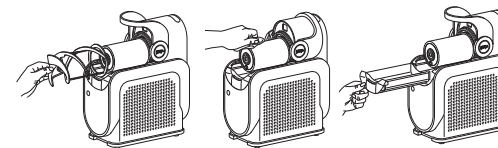
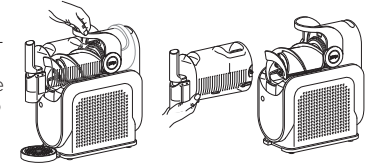


NOTA: Si es necesario, repite hasta que la bebida helada se enjuague del evaporador.

DESMONTAJE Y LIMPIEZA

Para obtener los mejores resultados, utiliza el ciclo de enjuague antes de desmontar y limpiar todas las piezas.

- 1 Tira del asa de cierre para desbloquear la unidad y tira cuidadosamente del recipiente para extraerlo. Para una limpieza más profunda, se puede quitar la cubierta del recipiente tirando de ella hacia delante. Asegúrate de que el recipiente esté volcado hacia abajo para evitar que se derrame líquido restante por la parte trasera del recipiente. Resérvalo.
- 2 Desliza el prensador hacia fuera del evaporador. Resérvalo.



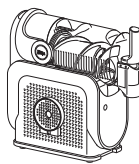
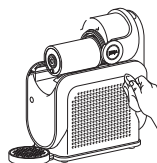
- 3 Desliza suavemente el colector de condensación hacia fuera para extraerlo de la unidad, puesto que puede quedar líquido residual en el colector. Resérvalo.
- 4 Limpia la unidad bajo el evaporador con un paño caliente húmedo o desinfectado.
- 5 En caso necesario, retira la bandeja escurridora o la cubierta del vertedor.

NOTA: La tapa de la bandeja de goteo puede retirarse para facilitar la limpieza. Limpia periódicamente las superficies que puedan entrar en contacto con comida.

- 6 Lava todas las piezas a mano con agua tibia y jabón o usa el lavavajillas.

NOTA: Todas las piezas, incluido el evaporador y exceptuando el cuerpo del motor, pueden lavarse en el lavavajillas. Los niños NO deben realizar la limpieza y el mantenimiento sin supervisión.

- 7 Limpia el cuerpo del motor y el evaporador con un paño caliente húmedo o desinfectado.
- 8 Deja que todas las piezas se sequen completamente antes de volver a montar la unidad y/o guardarla.



ALMACENAJE

Para guardar el cable, enróllalo con el cierre de velcro situado cerca de la parte trasera del cuerpo del motor. **NO** enrolles el cable alrededor de la parte inferior de la base. Guarda la unidad en posición vertical con todas las piezas montadas. Cuelga la bandeja de goteo en el lateral izquierdo de la unidad para guardarla. Para levantar la unidad, agárrala por la base del cuerpo del motor.

NO guardes ingredientes en el interior del recipiente.

REINICIO DEL MOTOR

Esta unidad está dotada de un sistema de seguridad exclusivo que, en caso de sobrecarga, evita que se dañen el motor y la transmisión. Si la unidad se sobrecarga, el motor se detiene temporalmente. Si esto sucede, lleva a cabo el siguiente proceso para restablecerlo.

- 1 Desenchufa la unidad de la toma de corriente.
- 2 Deja enfriar la unidad durante 15 minutos.
- 3 Retira todas las piezas y accesorios. Asegúrate de que no queden ingredientes atascados en el prensador.

IMPORTANTE: Asegúrate de no exceder la capacidad máxima. Este es el principal motivo de sobrecarga de la unidad.

NO proceses un bloque sólido de hielo ni cubitos de hielo. **NO** hagas smoothies ni proceses ingredientes duros y sueltos.

Si la unidad necesita reparación, llama al Servicio de Atención al Cliente al 900 839 453. Para que podamos ayudarte mejor, registra tu producto en línea en ninjakitchen.es/register-guarantee y ten el producto a mano cuando llames.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

⚠️ ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descargas y la puesta en marcha accidental de la unidad, apágala y desenchúfala antes de solucionar cualquier fallo.

La máquina no se despega fácilmente de la encimera.

- Sujeta el cuerpo del motor por ambos lados desde abajo y tira suavemente hacia arriba y hacia ti mismo.

¿Puedo añadir fruta o verdura congelada?

- No. **NO** añadas ingredientes congelados ni hielo al utilizar esta unidad.

Alerta de recipiente no instalado: si el recipiente no está instalado correctamente, la unidad lo detectará y proporcionará una alerta. Parpadearán todos los LED de ajustes predefinidos.

- Con el asa de cierre levantada, desliza el recipiente sobre el prensador y el evaporador ya instalados.
- Baja el asa de cierre para fijar el recipiente en su lugar.
- Pulsa el botón de encendido/apagado para encender la unidad. Se iluminarán los LED de ajustes predefinidos, indicando que la unidad está lista para su uso.

Alerta de bajo en azúcar: si el contenido de azúcar de entrada es demasiado bajo, la unidad lo detectará y proporcionará una alerta. Los LED de control de la temperatura parpadearán uno cada vez en orden descendente empezando por el LED superior y la unidad emitirá dos pitidos cada minuto durante 15 minutos.

- Comprueba el contenido de azúcar de la receta para asegurarte de que al menos contiene un 5 %.
- Si usas una bebida ya preparada, comprueba la lista de ingredientes para asegurarte de que contiene al menos un 5 % de azúcar y verifica que no incluye edulcorantes artificiales. Consulta la sección Contenido de azúcar requerido para obtener más detalles.
- Si una bebida no cumple los requisitos mínimos de azúcar total, añade 1-2 cucharadas de sirope aromatizado, zumo, azúcar, azúcar de dátiles, azúcar de coco, sirope de arce, sirope de agave, sirope normal o miel por ración.
- Reinicia la unidad pulsando el ajuste predefinido. Reinicia volviendo a pulsar el ajuste predefinido para reanudar la creación de la bebida helada.

Alerta de alcohol de alta graduación: si el contenido de alcohol de entrada es demasiado alto, la unidad lo detectará y proporcionará una alerta. Los LED de control de la temperatura parpadearán uno cada vez en orden ascendente empezando por el LED inferior y la unidad emitirá dos pitidos cada minuto durante 15 minutos.

- Comprueba el contenido de alcohol de la receta para asegurarte de que al menos contiene entre un 2,8 % y un 16 %.
- Si usas alcohol/licores de alta graduación (más del 40 %), utiliza 120 ml por cada 710 ml del tamaño total de la receta. Consulta la sección Instrucciones relativas al alcohol para obtener más detalles.
- Si una bebida supera la cantidad máxima de alcohol, añade 1/4 copas de zumo, agua, mezcla sin alcohol, refrescos, tónica, agua con gas o café/té por ración para diluir la entrada.
- Reinicia la unidad pulsando el ajuste predefinido. Reinicia volviendo a pulsar el ajuste predefinido para reanudar la creación de la bebida helada.

Alerta de atasco del motor: si el motor se atasca mientras está en funcionamiento, la unidad lo detectará y proporcionará una alerta. Parpadearán todos los LED de control de temperatura y la unidad emitirá dos pitidos cada minuto durante 15 minutos.

- Esta unidad está dotada de un sistema de seguridad exclusivo que, en caso de sobrecarga, evita que se dañen el motor y la transmisión. Si la unidad se sobrecarga, el motor se detiene temporalmente.
- Desenchufa la unidad de la toma de corriente.
- Deja enfriar la unidad durante 15 minutos aproximadamente.
- Retira todas las piezas y accesorios. Asegúrate de que no queden ingredientes atascados en el prensador.
- Vuelve a enchufar la unidad y vuelve a montar todas las piezas para reanudar el uso de la unidad.

Alerta de fallo de la unidad: si la unidad falla, esta lo detectará y proporcionará una alerta. Parpadeará alternativamente un LED de control de temperatura sí y otro no y la unidad emitirá dos pitidos cada minuto durante 15 minutos.

- Si la unidad falla, llama al Servicio de Atención al Cliente al 900 839 453.

Alerta de no encendida: Las luces de ajustes preestablecidos parpadearán en secuencia, si la unidad está encendida en la parte trasera pero no se ha pulsado el botón de encendido/apagado de la parte delantera.

- Pulsa el botón de encendido/apagado de la parte delantera de la unidad para que las luces dejen de parpadear y enciende la unidad.



ENGLISH

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

DEUTSCH

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

ESPAÑOL

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

ITALIANO

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

NORSK

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

POLSKI

Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu. Stale dążymy do udoskonalania naszych produktów, dlatego specyfikacje zawarte w niniejszym dokumencie mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

NINJA jest zarejestrowanym znakiem towarowym w Unii Europejskiej firmy SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. WYDRUKOWANO W CHINACH

PORTUGUÊS

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annettut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

**SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany**

ninjakitchen.eu

**SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way,
Leeds, England, LS15 8ZB**

ninjakitchen.co.uk