

# OHNE EIS, OHNE MIXEN, VOLLES AROMA.

**Willkommen bei der Ninja Slushi Eisgetränkmaschine mit RapidChill-Technologie.**

Du bist nur noch wenige Seiten von Rezepten, Tipps, Tricks und hilfreichen Hinweisen entfernt, die dabei helfen, den perfekten Slushi in 60 Minuten oder weniger zuzubereiten. Und jetzt bereiten wir von zu Hause aus ein paar Eisgetränke zu!



Scanne den QR-Code oben,  
um hilfreiche Tipps und Tricks  
zur Verwendung deines  
Ninja Slushi zu erhalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

NUTZUNG DES BEDIENFELDS	2
RAPIDCHILL-TECHNOLOGIE	3
VOREINSTELLUNGEN	4
LIEFERUMFANG	5
ZUSAMMENBAU	6
DIE VERWENDUNG DES NINJA SLUSHI	7
DER SPÜLGANG	8
AUSEINANDERBAU UND REINIGUNG	9
ERFORDERLICHER ZUCKERGEHALT	10
RICHTLINIEN ZUM ALKOHOLGEHALT	11
TIPPS UND TRICKS	12
SLUSHIS OHNE VORBEREITUNG	13
FROZEN COCKTAILS	14
TROPISCHE REZEPT-INSPIRATIONEN	15
KICKSTARTER-REZEPTE	16
REZEPTE	24

# NUTZUNG DES BEDIENFELDS

## EINSCHALTEN

Lege den Schalter hinten am Gerät um. Die Lichter der Voreinstellungen blinken der Reihe nach, bis die Ein-/Ausschalttaste gedrückt wird.

## POWER

Drücken, um das Gerät ein- bzw. auszuschalten.

## SPÜLZYKLUS

Bei diesem Zyklus wird das Gerät ohne Kühlung gespült.

## VOREINSTELLUNGEN

5 einzigartige Voreinstellungen mit RapidChill-Technologie, um die perfekte Temperatur für das perfekte Eisgetränk zu bestimmen.

## EINSTELLUNG DER TEMPERATURREGELUNG

Jede Voreinstellung beginnt mit einem optimalen Standard-Temperaturniveau für die ideale Textur. Die Temperatur kann angepasst werden, um das Eisgetränk in einer perfekten Konsistenz zu erhalten.

Für trinkbare Eisgetränke reduziere die Temperatur durch Drücken des unteren Pfeils auf dem Bedienfeld.

Für dickflüssige, kältere Eisgetränke erhöhe die Temperatur, indem du den oberen Pfeil auf dem Bedienfeld drückst.



## TIPPS ZUR FEHLERBEHEBUNG

### DIE ZUTATEN werden NICHT ZUM SLUSHI verarbeitet?

Wenn das Getränk nach 60 Minuten noch nicht die gewünschte Konsistenz erreicht hat, erhöhe die Temperatur um eine Stufe.

Warte 10-15 Minuten, um das Getränk zu testen. Entspricht die Konsistenz dann immer noch nicht deinen Wünschen, erhöhe die Temperatur erneut um eine Stufe. Wiederhole dies, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wurde.

### DEIN SLUSH LÄSST SICH NICHT AUSSCHENKEN?

Fülle bis zur Max-Fülllinie auf, damit sich dein Getränk optimal ausschenken lässt, und starte das Gerät. Damit dein Getränk geschmeidig herausfließt, reduziere die eingestellte Temperatur durch Drücken der unteren Pfeiltaste auf dem Bedienfeld. Wenn die Eisgetränke flüssiger sind, lassen sie sich geschmeidiger ausschenken.

Weitere Tipps zur Fehlersuche finden Sie auf den Seiten 10-11.

# RAPID CHILL TECHNOLOGIE

Ohne Eis, ohne Mixen, volles Aroma.

Kreiere zu Hause geschmackvolle, weniger verwässerte Eisgetränke.\*



### Eisgetränke in 60 Minuten\*\* oder weniger.

Sobald das Eisgetränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei kurze Signaltöne von sich. Die Schnecke läuft weiter und sorgt dafür, dass die Getränke perfekt gemixt und jederzeit bereit zum Genießen sind.



### Laufzeit von bis zu 12 Stunden für jederzeit verfügbare Eisgetränke.

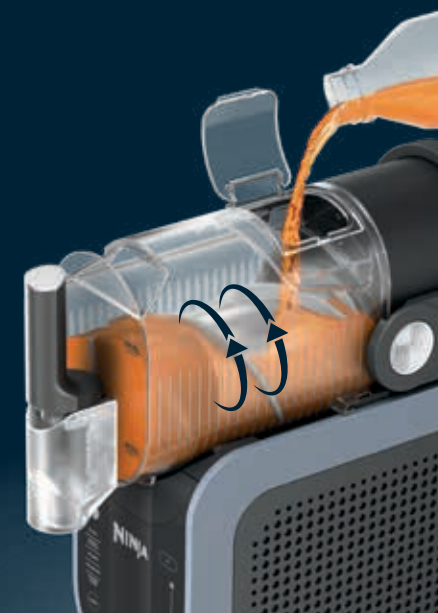
Das Gerät läuft weiter, damit die Getränke stets die perfekte Temperatur haben und immer verfügbar sind, sobald dir danach ist.††

Perfektioniere das Party-Rezept für köstliche Eisgetränke. Gib, während das Geräts läuft, einfach mehr Flüssigkeit in das Gefäß.

\* im Vergleich zu BN800.

\*\* Die Getränkezubereitung kann je nach Zutaten, Menge und Ausgangstemperatur zwischen 15 und 60 Minuten dauern.

†† Um ein zu starkes Aufschäumen bei der Verwendung der Voreinstellung für Milchshake oder Frappé zu vermeiden, füge mindestens 680 ml des gewünschten Getränks hinzu und gieße den Inhalt innerhalb von 30 Minuten.



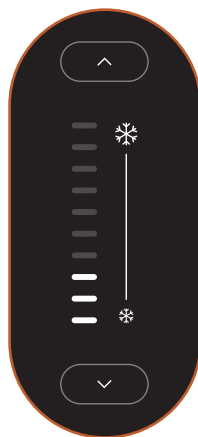
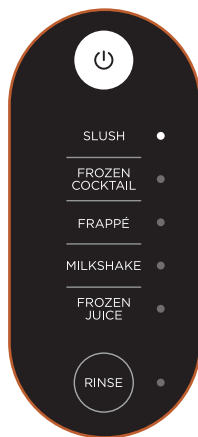
# VOREINSTELLUNGEN

5 einzigartige Voreinstellungen mit RapidChill-Technologie, für die perfekte Temperatur für das perfekte Eisgetränk.

VOREINSTELLUNG	STANDARD-/OPTIMALE TEMPERATUR	ENTWICKELT FÜR
SLUSH		Verwandle tägliche Drinks in wahre Genussmomente.
FROZEN COCKTAIL		Getränke mit Alkoholgehalt
FRAPPÉ		Für alle Café-Liebhaber: Gefrorene Spezialitäten mit oder ohne Milchprodukte kreieren
MILKSHAKE (MILCHSHAKE)		Getränke mit und ohne Kuhmilch sowie sahnehaltige Getränke
FROZEN JUICE		Natürlich gesüßte Säfte

Jede Voreinstellung beginnt mit einem optimalen Standard-Temperaturniveau für die ideale Textur. Bei Bedarf kann die Temperaturstufe für die perfekte Konsistenz des Eisgetränks angepasst werden. Siehe Seite 3 für weitere Details zur Temperatureinstellung.

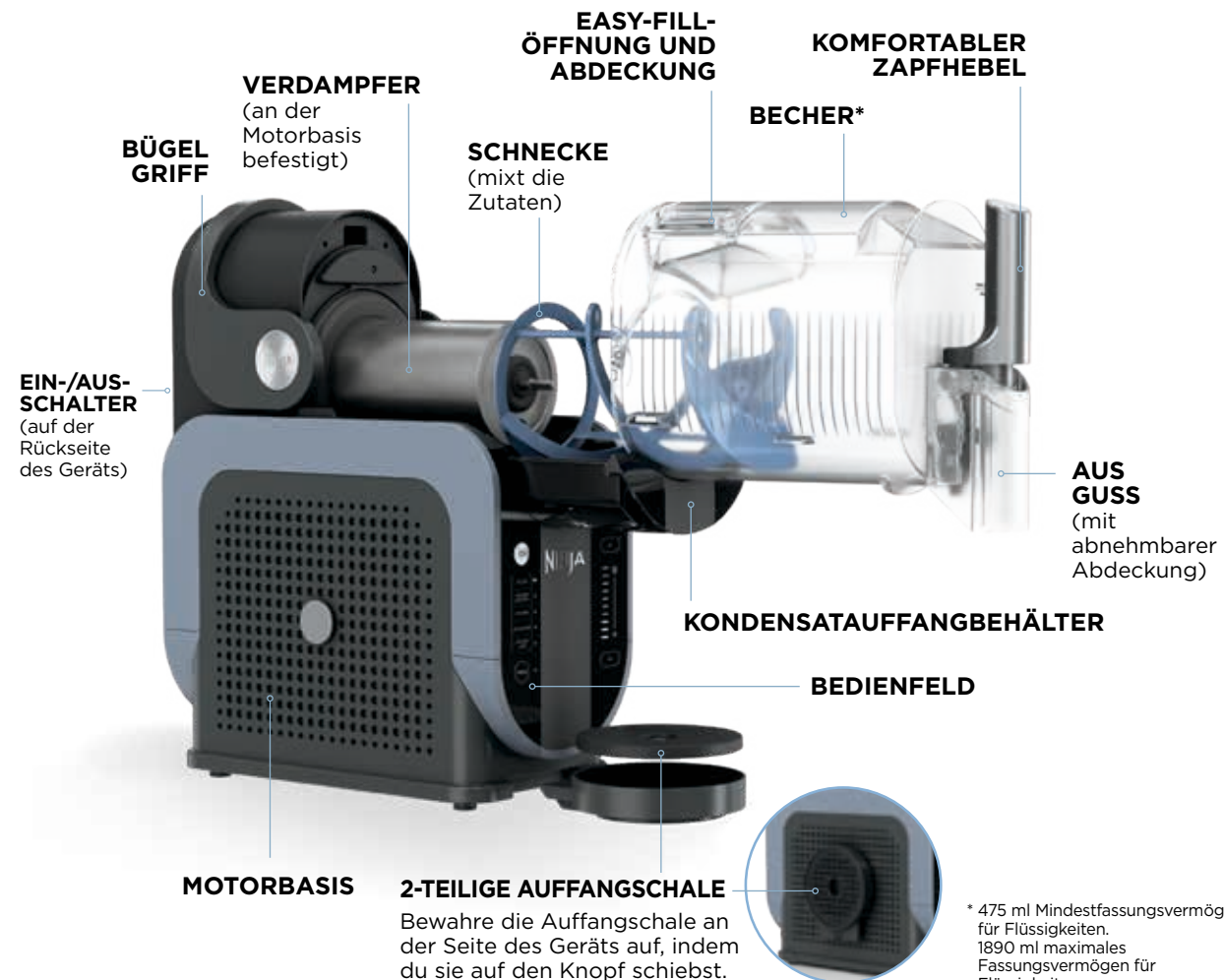
## 5 VOREINSTELLUNGEN



## TEMPERATUR-REGELUNG

**HINWEIS:** Wenn der flüssige Inhalt abkühlt, hören die Temperaturkontrollbalken auf zu blinken.

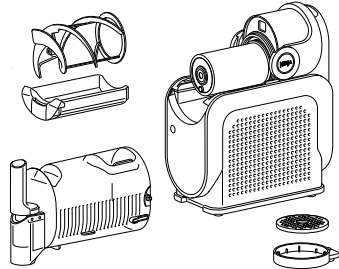
# LIEFERUMFANG



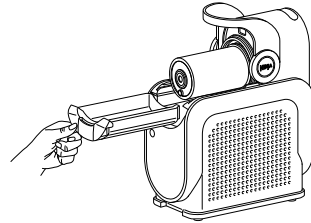
\* 475 ml Mindestfassungsvermögen für Flüssigkeiten. 1890 ml maximales Fassungsvermögen für Flüssigkeiten.

# ZUSAMMENBAU

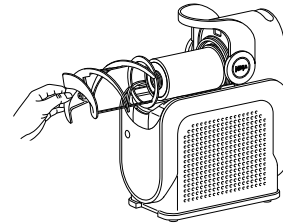
Gerät vor dem ersten Gebrauch mindestens 2 Stunden lang aufrecht und vom Stromnetz getrennt hinstellen.



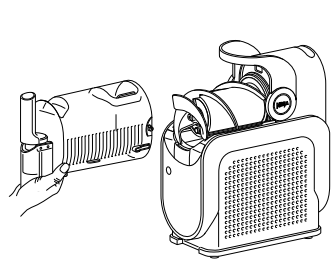
**1.** Vergewissere dich, dass alle Teile vollständig gereinigt sind und die Motorbasis auf einer ebenen, festen Oberfläche steht.



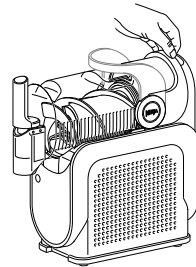
**2.** Setze den Kondensat-auffangbehälter unter dem Verdampfer ein, indem du ihn in die Schienenrillen schiebst.



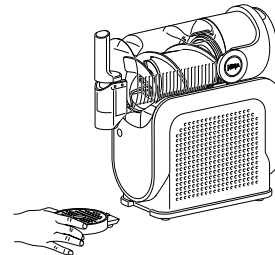
**3.** Setze die Schnecke ein, indem du sie über den Verdampfer schiebst, bis sie auf dem Stift sitzt.



**4.** Den Behälter mit dem Bügelgriff oben über die Schnecke und den Verdampfer schieben.



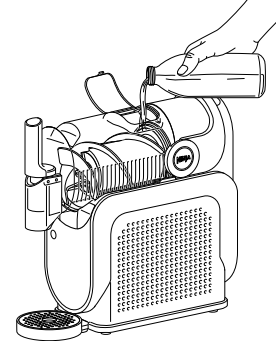
**5.** Den Bügelgriff herunterdrücken, um das Gefäß zu befestigen und es dadurch zu sichern.



**6.** Die Tropfschale vor der Motorbasis einsetzen, bis sie einrastet.

# DIE VERWENDUNG DES NINJA SLUSHI

Mindestfüllmenge = 475 ml. Maximale Füllmenge = 1.890 ml



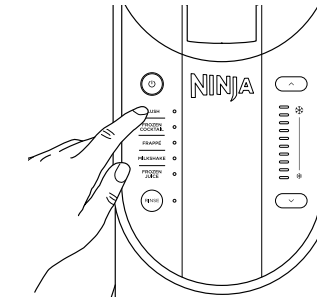
**1.** Schließe das Gerät an die Stromversorgung an.

**2.** Öffne den Deckel oben auf dem Behälter.

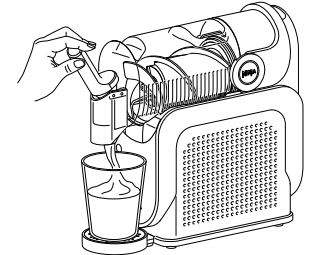
**3.** Drücke den Ein/Aus-Schalter auf der Rückseite des Geräts. Der Schalter ist eingeschaltet, wenn die Seite mit der Linie nach unten gedrückt ist.

**4.** Fülle die Flüssigkeit(en) durch die Easy-Fill-Öffnung ein und schließe den Deckel.

**5.** Drücke die Einschalttaste zum Einschalten des Geräts.



**6.** Wähle die gewünschte Voreinstellung. **Das Programm beginnt mit der optimalen Standard-Temperatur.** Falls gewünscht, passe die Temperatur an, um ein Eisgetränk in der perfekten Konsistenz zu erhalten. Alle Temperaturkontrollbalken leuchten konstant auf und das Gerät gibt bei Erreichen der optimalen Temperatur einen Signalton von sich. **Das Gerät hält das Getränk bis zu 12 Stunden lang auf dieser Temperatur.**



**7.** Stelle eine Tasse auf die Auffangschale unter dem Zapfhebel.

**8.** Zum Ausgießen ziehe langsam den Zapfhebel nach vorn. Zum Anhalten den Zapfhebel einfach wieder loslassen. Lass das Gerät beim Ausgießen laufen.

## HINWEIS:

- Durch das Stoppen des Geräts werden auch die Schnecke und der Kühlprozess gestoppt. Das Gerät muss laufen, um den Inhalt auszugeben.
- Die LED-Anzeige für die Temperaturregelung blinkt während des Einfrierens des Eisgetränks auf das eingestellte Temperaturniveau. Sobald das Eisgetränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchten die LED-Anzeigen konstant und das Gerät gibt einen Signalton von sich. Das Gerät läuft weiter, um das Eisgetränk auf der richtigen Temperatur zu halten und stets bereit zum Ausschicken zu sein.
- Die Getränkezubereitung kann je nach Zutaten, Menge und Ausgangstemperatur zwischen 15 und 60 Minuten dauern.
- Wenn der Slushi die gewünschte Konsistenz vor dem Plepton erreicht, schenke ihn aus und genieße ihn. Weitere Informationen zum Anpassen der Temperatur und Konsistenz findest du auf Seite 4.

# DER SPÜLGANG

Bei diesem Zyklus wird das Gerät ohne Kühlung gespült.

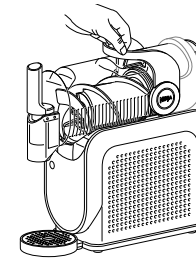
1. Verbleibendes Eisgetränk ablassen.
  2. Stoppe die aktuelle Voreinstellung, indem du die gerade aktive PRESET-Taste drückst.
  3. Die Taste RINSE (Durchspülen) drücken.
  4. Warmes Wasser bis zur Linie der maximalen Füllhöhe einfüllen (bei 1.890 ml).
  5. Lasse das Wasser kurz nach dem Befüllen langsam aus dem Gerät ab.
- HINWEIS:** Das Wasser läuft beim Ablassen schnell heraus. Verwende eine große Tasse oder Schüssel, um es aufzufangen.
6. Erneut die Taste RINSE (Durchspülen) drücken, um den Spülgang zu beenden.
  7. Zum Ausschalten des Geräts die Ein-/Ausschalttaste drücken.
  8. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis das gefrorene Getränk aus dem Verdampfer gespült wurde. Nach Verwendung des Spülzyklus alle Teile von Hand oder in der Spülmaschine waschen, um das Gerät nach jeder Nutzung gründlich zu reinigen.



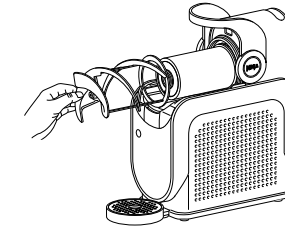
Weitere Details zur Reinigung der Teile nach dem Spülzyklus findest du auf der nächsten Seite.

# AUSEINANDERBAU UND REINIGUNG

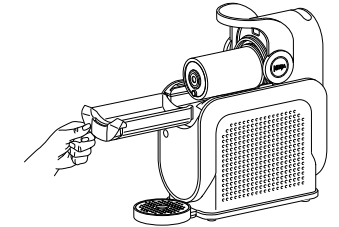
Alle Teile, außer Motorbasis und Verdampfer, können in der Spülmaschine gereinigt werden. Für optimale Ergebnisse verwende den Spülvorgang, bevor du alle Teile zerlegst und reinigst.



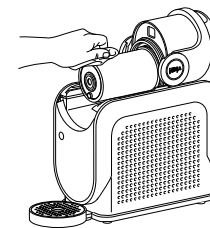
1. Den Bügelgriff entriegeln, indem du ihn nach vorn ziehst, und das Gefäß entfernst, indem du es vorsichtig vom Gerät herunterziehst. Achte darauf, dass das Gefäß nach unten gekippt ist, damit verbleibende Flüssigkeit nicht zurück in das Gefäß laufen kann. Beiseitestellen.



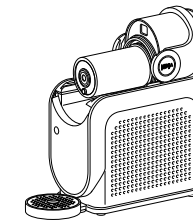
2. Die Schnecke vom Verdampfer entfernen. Beiseitestellen.



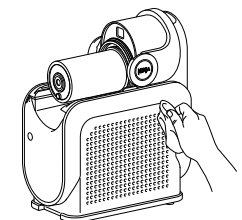
3. Den Auffangbehälter für Kondenswasser vorsichtig aus dem Gerät schieben, da sich darin noch Flüssigkeitsrückstände befinden könnten. Beiseitestellen.



4. Das Gerät unter dem Verdampfer mit einem desinfizierten oder warmen, feuchten Tuch abwischen.



5. Wenn nötig, die Auffangschale und/oder die Abdeckung des Ausgusses entfernen.



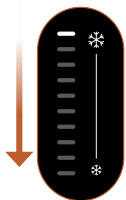
6. Reinige alle Einzelteile in warmem Seifenwasser von Hand oder verwende die Spülmaschine.

7. Die Motorbasis und den Verdampfer mit einem desinfizierten oder warmen, feuchten Tuch abwischen.

8. Alle Einzelteile gründlich trocknen lassen, bevor das Gerät wieder zusammengesetzt und/oder verstaut wird.

# ERFORDERLICHER ZUCKERGEHALT

Alle Zutaten müssen mindestens 5 g Zucker pro 100 ml enthalten, um ein vollständiges Einfrieren zu verhindern. Die Zutaten dürfen keinen Süßstoff enthalten.



### Warnung: Zu wenig Zucker

Wenn der Zuckergehalt des Getränks zu niedrig ist, erkennt das Gerät dies und gibt eine Warnung aus. Die LEDs für die Temperaturkontrolle blinken nacheinander in absteigender Reihenfolge, beginnend mit der obersten LED, die LEDs der Voreinstellungen blinken und das Gerät gibt 15 Minuten lang jede Minute einen Signalton von sich.

### Wenn ein Drink nicht den nötigen Mindestgehalt aufweist:

Füge pro Portion 1–2 Esslöffel aromatisierten Sirup, Zucker, Dattelsirup, Kokosblütenzucker, Ahornsirup, Agavendicksaft, Zuckersirup oder Honig hinzu. Mische den zusätzlichen Zucker mit der Basismasse, bevor du sie in das Gerät gießt.

**Setze das Gerät zurück, indem du auf Preset (Voreinstellung) drückst. Starte es neu, indem du erneut auf Preset (Voreinstellung) drückst.**

**HINWEIS:** Künstliche Süßstoffe reichen nicht aus, um den erforderlichen Gesamtzuckergehalt zu decken. Frisch gepresster Saft, wie Apfel- oder Orangensaft, verfügen über ausreichend eigenen natürlichen Zucker, um sich im Gerät zu verteilen.

## DIÄT- UND ZUCKERARME GETRÄNKE

Diät- und zuckerarme Getränke als alleinige Zutat ergeben kein Slush, da ein zu geringer Zuckergehalt ein korrektes Einfrieren verhindert. Um deine bevorzugten Diät- und zuckerarmen Getränke in ein Slushi zu verwandeln, füge die folgenden Zutaten zu deiner Mischung hinzu:

GESAMTGRÖSSE DES REZEPTS	ZUSÄTZLICHE BESTANDTEILE
700 ml	8,5 g erythrit, 21 ml zitronensaft & ¼ teelöffel salz
1400 ml	17 g erythrit, 42 ml zitronensaft & ¼ teelöffel salz
1700 ml	20,5 g erythrit, 51 ml zitronensaft & ¼ teelöffel salz

### BEISPIEL:

Nährwerte (pro 100 ml)		Portionsgröße
Energie	235 kJ / 55 kcal	Gesamtzuckergehalt (5 g entsprechen den Mindestanforderungen)
Fett	0,5 g	
Natrium	25 g	
Kohlenhydrate	11 g	
davon Zucker*	5 g	
Eiweiß	0,65 g	
Salz	25 mg	

### Was ist Erythrit?

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

## ZUCKERGEHALT

DIÄT-LIMONADE



UNTERE GRENZE  
5 g pro 100 ml

LIEGT DER ZUCKERGEHALT unter diesem Wert, gefriert der Zucker zu stark, um Slushi zu produzieren.

FRUCHT SAFT



SPORT-GETRÄNK



FRAPPÉ



LIMONADE



OBERE GRENZE  
50 g pro 100 ml

# RICHTLINIEN ZUM ALKOHOLGEHALT

Bei Verwendung der Voreinstellung für Frozen Cocktails müssen alle Zutaten (Wein, Bier etc.) zwischen 2,8 % und 16 % Alkohol enthalten.

## RICHTLINIEN FÜR GEHALT AN ALKOHOL/SPIRITUOSEN

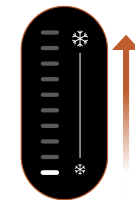
Um Frozen Cocktails zu kreieren, beachte die nachstehende Tabelle für den maximalen Gehalt an hartem Alkohol/Spirituosen (Wodka, Tequila usw.) pro Gesamtzeptmenge.

GESAMTGRÖSSE DES REZEPTS	EMPFOHLENE ALKOHOLMENGE (40 % ALKOHOLGEHALT)
710 ml	120 ml
1.065 ml	175 ml
1.420 ml	235 ml
1.530 ml	295 ml

Die obige Tabelle dient **NUR** als Leitfaden für die Verwendung von Alkohol/Spirituosen (ab 35 % Alkoholgehalt). Bei der Verwendung anderer Alkoholsorten wie Wein, Bier, Seltzer oder bei fertig gemischten Cocktails beachte die Tabelle unten oder den Leitfaden für Slushis ohne Vorbereitung auf Seite 13.

**Warnung: Warnung vor zu hohem Alkohol-/Zuckergehalt:** Wenn der Alkoholgehalt des Getränks zu hoch ist, erkennt das Gerät dies und zeigt eine Warnung an. Die LEDs für die Temperaturkontrolle blinken nacheinander in aufsteigender Reihenfolge, beginnend mit der untersten LED. Die LEDs der Voreinstellungen blinken und das Gerät gibt 15 Minuten lang jede Minute einen Signalton von sich.

**Wenn ein Getränk den maximalen Alkoholgehalt überschreitet:** Füge 60 ml Wasser pro Portion hinzu, um den Inhalt zu verdünnen. Setze das Gerät zurück, indem du auf Preset (Voreinstellung) drückst. Starte es neu, indem du erneut auf Preset (Voreinstellung) drückst.



## ALKOHOLGEHALT

BIER



UNTERER GRENZWERT  
2,8 %

MIX GETRÄNK



IPA



WEIN



MARGARITA



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

OBERER GRENZWERT  
16 %

MARTINI



# TIPPS UND TRICKS

Mindestfüllmenge = 475 ml. Maximale Füllmenge = 1.890 ml

Für das beste Ausgießerlebnis fülle das Gerät bis zur Max-Fülllinie (1.890 ml).



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



Alle Zutaten müssen pro 100 ml mindestens 5 g Zucker enthalten.\*



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



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



Um die ideale Konsistenz zu erhalten, sollte die Temperatur mit dem Regler eingestellt werden.\*\*\*



Um ein möglichst kaltes Ergebnis zu erzielen, kühle die Gläser vor dem Servieren der Slushi-Kreationen.

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

\* Weitere Informationen findest du auf Seite 10. \*\* Weitere Informationen findest du auf Seite 11. \*\*\* Siehe Seite 13 für Anpassungsvorschläge auf der Grundlage des zubereiteten Getränks




EINFÜLLEN  
UND SLUSHI  
KREIEREN

# SLUSHIS OHNE VORBEREITUNG

EINFACH BEFÜLLEN UND AUSWÄHLEN

Fülle 475 ml bis 1.890 ml in das Gerät, wähle dann die gewünschte Voreinstellung aus.



PRESET	TOTAL TIME	PREPARED DRINK	DIRECTIONS
<b>SLUSH</b> 	2-3 Portionen 15 Minuten  4-6 Portionen 30 Minuten  6-8 Portionen 45 Minuten	Sportgetränke, Energydrinks, gesüßter Eistee, Kombucha, Limonade, Softdrinks (voller Zuckergehalt)	Wähle <b>SLUSH</b> Die Voreinstellung startet auf dem Standardniveau.
<b>FROZEN COCKTAIL</b> 	2-3 Portionen 30 Minuten	Bier (Lager, IPA, Bitter Sour und Stout), alkoholische Limonade, Apfelwein	Wähle <b>FROZEN COCKTAIL</b> Die Voreinstellung startet auf dem Standardniveau - passe die Temperaturregelung an, bis 4 Balken aufleuchten.
	4-6 Portionen 40 Minuten	Fertige Piña Colada, fertiger Gin Tonic, fertiger Mojito, fertige Margaritas	Wähle <b>FROZEN COCKTAIL</b> Die Voreinstellung startet auf dem Standardniveau - passe die Temperaturregelung an, bis 6 Balken aufleuchten.
	6-8 Portionen 50 Minuten	Fertiger Rum-Cola, Wein (weiß, Schaumwein, Rosé)	Wähle <b>FROZEN COCKTAIL</b> Die Voreinstellung startet auf dem Standardniveau - passe die Temperaturregelung an, bis 9 Balken aufleuchten.
<b>FROZEN JUICE</b> 	2-3 Portionen 15 Minuten  4-6 Portionen 25 Minuten  6-8 Portionen 35 Minuten	Orangensaft, Mangosaft, tropische Säfte	Wähle <b>FROZEN JUICE (frozen soft)</b> Die Voreinstellung startet auf dem Standardniveau.
		Apfelsaft	Wähle <b>FROZEN JUICE (frozen soft)</b> Die Voreinstellung startet auf dem Standardniveau.
		Fertige Smoothies in Flaschen, Ananassaft	Wähle <b>FROZEN JUICE (frozen soft)</b> Die Voreinstellung startet auf dem Standardniveau - passe die Temperaturregelung an, bis 3 Balken aufleuchten.
		Granatapfelsaft	Wähle <b>FROZEN JUICE (frozen soft)</b> Die Voreinstellung startet auf dem Standardniveau - passe die Temperaturregelung an, bis 5 Balken aufleuchten.

Hinweis: Verwende keine Zutaten, die künstliche Süßstoffe enthalten, wie z. B. Diätgetränke.

# FROZEN COCKTAILS

Mixe und kombiniere Zutaten, um der Barkeeper deines Zuhauses zu werden.



## 1. Alkohol hinzufügen



## 2. Wähle eine Getränkemischung.

Wähle eine Basis für den Cocktail.

1-3 PORTIONEN	4-6 PORTIONEN	6-8 PORTIONEN
120 ml hinzufügen	240 ml hinzufügen	300 ml hinzufügen

- Wodka
- Gin/aromatisierter Gin
- Rum/aromatisierter Rum
- Whiskey
- Bourbon
- Tequila
- Pimms

1-3 PORTIONEN	4-6 PORTIONEN	6-8 PORTIONEN
590 ml hinzufügen (gesamt)	1.180 ml hinzufügen (gesamt)	1400 ml hinzufügen (gesamt)

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

FROZEN COCKTAIL

## 3. Wähle FROZEN COCKTAIL.

Das Programm beginnt mit der Standard-/Optimal-Einstellung. Die Temperatur kann angepasst werden, um das Eisgetränk in einer perfekten Konsistenz zu erhalten.

## 4. Ausgeben. Falls gewünscht, garnieren und genießen.



**HINWEIS:** Beim Zubereiten von Cocktails beachte den erforderlichen auf den Seiten 12 und 13 angegebenen Zucker- und Alkoholgehalt.

**HINWEIS:** Wenn Mischgetränke kombiniert werden, achte darauf, dass die oben genannten Mengen eingehalten werden.

# TROPISCHE REZEPT-INSPIRATIONEN



PIÑA COLADA

1. SPIRITUOSEN / Coconut Rum
2. MIXER / Piña-Colada-Getränkemischung
3. Wähle **FROZEN COCKTAIL**
4. Mit Ananas und Kirschen garnieren



MOSCOW MULE

1. SPIRITUOSEN / Wodka
2. MIXER / Ginger Beer und Limettensaft
3. Wähle **FROZEN COCKTAIL**
4. Mit Limettenspalten garnieren

# COLA-SLUSHI MIT EINER ZUTAT

## KICKSTARTER-REZEPTE

ZUBEREITUNG: 2 MINUTEN

### ZUTATEN

1-3 PORTIONEN ca. 34 Minuten	4-6 PORTIONEN ca. 35 Minuten	6-8 PORTIONEN ca. 42 Minuten
700 ml Cola, gekühlt	1.400 ml Cola, gekühlt	1.700 ml Cola, gekühlt



#### VERWENDE EINE DER FOLGENDEN ZUTATEN:

Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Sahnese, Ginger Ale oder einen beliebigen anderen Softdrink.

### ANLEITUNG



Gieße die Cola in das Gefäß.



Wähle **SLUSH**. Die Voreinstellung beginnt mit einem optimalen Standard-Temperaturniveau für die ideale Textur. Falls gewünscht, passe die Temperatur an.



Sobald das Eisgetränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchten die LED-Anzeigen konstant und das Gerät gibt einen Signalton von sich. Sofort servieren.

#### HINWEIS:

- Diät-Softdrink (oder Softdrink mit künstlichen Zuckeraustauschstoffen) ist für dieses Gerät **NICHT** geeignet.
- Schalte die Voreinstellung **NICHT** aus, bevor das gesamte Eisgetränk ausgeschenkt wurde.



# DIÄT-COLA-SLUSHI MIT EINER ZUTAT

## KICKSTARTER-REZEPTE

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

### ZUTATEN

1-3 PORTIONEN ca. 34 Minuten	4-6 PORTIONEN ca. 35 Minuten	6-8 PORTIONEN ca. 42 Minuten
700 ml Diät-Cola, gekühlt	1.400 ml Diät-Cola, gekühlt	1.700 ml Diät-Cola, gekühlt
8,5 g erythrit	17 g erythrit	20,5 g erythrit
21 ml Zitronensaft	42 ml Zitronensaft	51 ml Zitronensaft
¼ Teelöffel Salz	¼ Teelöffel Salz	¼ Teelöffel Salz



#### VERWENDE EINE DER FOLGENDEN ZUTATEN:

Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Sahnesoda, Ginger Ale oder einen beliebigen anderen Softdrink.

### ANLEITUNG



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



Wähle **SLUSH**. Die Voreinstellung beginnt mit der Standardtemperatur. Stelle den Temperaturregler so ein, dass 1 Balken leuchtet.



Sobald das Eisgetränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchten die LED-Anzeigen konstant und das Gerät gibt einen Signalton von sich. Sofort servieren.

**HINWEIS:** Weitere Informationen zu Diät- oder zuckerarmen Getränken sowie Erythrit findest du auf Seite 10.



KINDERFREUNDLICH

# MANGOSAFT SLUSH

## KICKSTARTER-REZEPTE

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

### ZUTATEN

1-3 PORTIONEN  
ca. 12 Minuten

700 ml Mangosaft

4-6 PORTIONEN  
ca. 16 Minuten

1.400 ml Mangosaft

6-8 PORTIONEN  
ca. 17 Minuten

1.700 ml Mangosaft,  
gekühlt

### ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf den Seiten 6 und 7 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.



Gieße den Mangosaft.



Wähle **FROZEN JUICE (frozen soft)**. Die Voreinstellung beginnt mit einem optimalen Standard-Temperaturniveau für die ideale Textur. Falls gewünscht, passe die Temperatur an.



Sobald das Eisgetränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchten die LED-Anzeigen konstant und das Gerät gibt einen Signalton von sich. Sofort servieren.

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

FROZEN  
JUICE  
(FROZEN SAFT)

DEUTSCH



# KAFFEE FRAPPÉ

## KICKSTARTER-REZEPTE

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN

### ZUTATEN

1-3 PORTIONEN ca. 35 Minuten	4-6 PORTIONEN ca. 41 Minuten	6-8 PORTIONEN ca. 42 Minuten
350 ml Vollmilch, gekühlt 1 Esslöffel Doppelrahm	700 ml Vollmilch, gekühlt 1 1/2 Esslöffel Doppelrahm	850 ml Vollmilch, gekühlt 2 Esslöffel Doppelrahm
350 ml schwarzer Kaffee, gekühlt 60 g Zucker	700 ml schwarzer Kaffee, gekühlt 120 g Zucker	850 ml schwarzer Kaffee, gekühlt 140 g Zucker

### GARNIERUNG (optional)

Schlagsahne | Schokoladensirup | Karamellsirup

### ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf den Seiten 6 und 7 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.



Alle Zutaten in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen verrühren, bis alles vermischt ist und sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Mischung in das Gefäß gießen.



Wähle **FRAPPÉ**. Die Voreinstellung beginnt mit einem optimalen Standard-Temperaturniveau für die ideale Textur. Falls gewünscht, passe die Temperatur an.



Sobald das Eisgetränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchten die LED-Anzeigen konstant und das Gerät gibt einen Signalton von sich. Sofort nach Belieben mit Schlagsahne und Schokoladen- oder Karamellsauce servieren.



#### VARIANTE OHNE MILCHPRODUKTE:

Falls gewünscht, können die Zutaten mit Kuhmilch durch Alternativen ersetzt werden.

**HINWEIS:** Entnimm die Milchprodukte innerhalb von 30 Minuten nach Programmende, um eine Schaumbildung zu vermeiden.



# GEFRORENE BLUTORANGEN-MARGARITA

## KICKSTARTER-REZEPTE

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

### ZUTATEN

1-3 PORTIONEN ca. 30 Minuten	4-6 PORTIONEN ca. 36 Minuten	6-8 PORTIONEN ca. 50 Minuten
100 ml Tequila Blanco 20 ml Triple Sec 530 ml Blutorangensaft 60 ml frischer Limettensaft 10 g Agavensirup	200 ml Tequila Blanco 40 ml Triple Sec 1.060 ml Blutorangensaft 120 ml frischer Limettensaft 20 g Agavensirup	230 ml Tequila Blanco 50 ml Triple Sec 1.300 ml Blutorangensaft 140 ml frischer Limettensaft 30 g Agavensirup

### GARNIERUNG (optional)

Orangenspalten | Limettenspalten | Salz für den Glasrand

### ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf den Seiten 6 und 7 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.



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



Wähle **FROZEN COCKTAIL**. Die Voreinstellung beginnt mit einem optimalen Standard-Temperaturniveau für die ideale Textur. Falls gewünscht, passe die Temperatur an.



Sobald das Eisgetränk die optimale Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei kurze Signaltöne von sich. Sofort servieren.

**HINWEIS:** Falls kein Blutorangensaft vorhanden ist, ersetze diese durch frischen oder gekauften Orangensaft.

**HINWEIS:** Dieses Rezept enthält Alkohol, **bitte gehe verantwortungsvoll damit um.**

**HINWEIS:** Hinweise zu Alkohol findest du auf Seite 13.

FROZEN  
COCKTAIL

DEUTSCH



# FROZEN HAUSGEMACHTE LIMONADE-SLUSHI

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

## ZUTATEN

1-3 PORTIONEN ca. 22 Minuten	4-6 PORTIONEN ca. 30 Minuten	6-8 PORTIONEN ca. 38 Minuten
130 ml Zitronensaft 60 g Zucker 540 ml kaltes Wasser	260 ml Zitronensaft 120 g Zucker 1080 ml kaltes Wasser	300 ml Zitronensaft 170 g Zucker 1200 ml kaltes Wasser



FROZEN  
JUICE  
(FROZEN SAFT)

## ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf den Seiten 6 und 7 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.

1. Alle Zutaten in das Gefäß gießen.
2. Wähle **FROZEN JUICE (frozen saft)**. Wähle mithilfe der Pfeiltasten die gewünschte Konsistenz aus. Drücke den Drehknopf, um das Programm zu starten.
3. Sobald das Eisgetränk die optimale Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät kurze Signaltöne von sich. Sofort servieren.

# GEFRORENER APFEL-ZIMT-SLUSH

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

## ZUTATEN

1-3 PORTIONEN ca. 15 Minuten	4-6 PORTIONEN ca. 29 Minuten	6-8 PORTIONEN ca. 35 Minuten
350 ml Apfelsaft, gekühlt 350 ml Ginger Ale, gekühlt ½ Teelöffel gemahlener Zimt	700 ml Apfelsaft, gekühlt 700 ml Ginger Ale, gekühlt 1 Teelöffel gemahlener Zimt	850 ml Apfelsaft, gekühlt 850 ml Ginger Ale, gekühlt 2 Teelöffel gemahlener Zimt



FROZEN  
JUICE  
(FROZEN SAFT)

DEUTSCH

## ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf den Seiten 6 und 7 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.

1. Alle Zutaten in das Gefäß gießen.
2. Wähle **FROZEN JUICE (frozen saft)**. Die Voreinstellung beginnt mit einem optimalen Standard-Temperaturniveau für die ideale Textur. Falls gewünscht, passe die Temperatur an.
3. Sobald das Eisgetränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchten die LED-Anzeigen konstant und das Gerät gibt einen Signalton von sich. Sofort servieren.

**TIPP:** Wenn du keinen Zimt magst, lasse ihn einfach weg.

# ERDBEER-MILCHSHAKE

## KINDERFREUNDLICH

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

### ZUTATEN

1-3 PORTIONEN ca. 22 Minuten	4-6 PORTIONEN ca. 30 Minuten	6-8 PORTIONEN ca. 38 Minuten
120 ml Erdbeersirup 580 ml Milch (oder vegane Alternative)	240 ml Erdbeersirup 1160 ml Milch (oder vegane Alternative)	280 ml Erdbeersirup 1420 ml Milch (oder vegane Alternative)

### ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf den Seiten 6 und 7 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.

1. Alle Zutaten in das Gefäß gießen.
2. Wähle **MILKSHAKE (Milchshake)**. Wähle mithilfe der Pfeiltasten die gewünschte Konsistenz aus. Drücke den Drehknopf, um das Programm zu starten.
3. Sobald das Eisgetränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchten die LED-Anzeigen konstant und das Gerät gibt einen Signalton von sich. Sofort servieren.

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



**VARIANTE OHNE MILCHPRODUKTE:**

Falls gewünscht, können die Zutaten mit Kuhmilch durch Alternativen ersetzt werden.

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



# PFLANZENBASIERTER VANILLE-MILCHSHAKE

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN

## ZUTATEN

1-3 PORTIONEN ca. 40 Minuten	4-6 PORTIONEN ca. 47 Minuten	6-8 PORTIONEN ca. 48 Minuten
680 ml pflanzliche Milchalternative, gekühlt 60 g Zucker 1 Esslöffel Vanilleextrakt	1.360 ml pflanzliche Milchalternative, gekühlt 120 g Zucker 2 Esslöffel Vanilleextrakt	1.600 ml pflanzliche Milchalternative, gekühlt 160 g Zucker 2 ½ Esslöffel Vanilleextrakt



**TIPP FÜR KUHMITLCHFREIE VARIANTE:** Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir Hafer- oder Mandelmilch (nicht die Barista-Variante).

**HINWEIS:** Entnimm die Milchprodukte innerhalb von 30 Minuten nach Programmende, um eine Schaumbildung zu vermeiden.

MILKSHAKE  
(MILCHSHAKE)

## ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf den Seiten 6 und 7 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.

1. Alle Zutaten in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen verrühren, bis alles vermischt ist und sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in das Gefäß gießen.
3. Wähle **MILKSHAKE (Milchshake)**. Die Voreinstellung beginnt mit einem optimalen Standard-Temperaturniveau für die ideale Textur. Falls gewünscht, passe die Temperatur an.
4. Sobald das Eisgetränk die optimale Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei kurze Signaltöne von sich. Sofort mit Schlagsahne, Schokoladensirup und Streuseln garnieren und sofort servieren.

FROZEN  
COCKTAIL

# FROZEN APERITIVO ORANGE SPRITZ

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

## ZUTATEN

1-3 PORTIONEN ca. 17 Minuten	4-6 PORTIONEN ca. 26 Minuten	6-8 PORTIONEN ca. 30 Minuten
250 ml italienischer Bitter-Aperitivo 250 ml Sekt 200 ml Orangensaft	500 ml italienischer Bitter-Aperitivo 500 ml Sekt 400 ml Orangensaft	600 ml italienischer Bitter-Aperitivo 600 ml Sekt 500 ml Orangensaft



## GARNIERUNG (optional)

Orangenspalten | Erdbeeren

## ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf den Seiten 6 und 7 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.

1. Alle Zutaten in das Gefäß gießen.
2. Wähle **FROZEN COCKTAIL**.
3. Die Voreinstellung beginnt mit einem optimalen Standard-Temperaturniveau für die ideale Textur. Falls gewünscht, passe die Temperatur an.
4. Sobald das Eisgetränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchten die LED-Anzeigen konstant und das Gerät gibt einen Signalton von sich. Sofort servieren.

**TIPP:** Für eine alkoholfreie Variante ersetze den italienischen Bitter-Aperitif und den Sekt durch alkoholfreie Alternativen.

**HINWEIS:** Hinweise zu Alkohol findest du auf Seite 13.

Dieses Rezept enthält Alkohol, **bitte gehe verantwortungsvoll damit um.**

# GIN-COCKTAIL MIT HOLUNDERBLÜTENSIRUP

FROZEN  
COCKTAIL

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

## ZUTATEN

1-3 PORTIONEN ca. 22 Minuten	4-6 PORTIONEN ca. 30 Minuten	6-8 PORTIONEN ca. 38 Minuten
100 ml Gin	200ml Gin	240 ml Gin
100 ml Holunder- blütensirup	200 ml Holunder- blütensirup	240 ml Holunder- blütensirup
500 ml Indian Tonic Water	1000 ml Indian Tonic Water	1220 ml Indian Tonic Water



## GARNIERUNG (optional)

Zitronenspalten

## ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf den Seiten 6 und 7 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.

1. Alle Zutaten in das Gefäß gießen.
2. Wähle **FROZEN COCKTAIL**.
3. Die Voreinstellung beginnt mit einem optimalen Standard-Temperaturniveau für die ideale Textur. Falls gewünscht, passe die Temperatur an.
4. Sobald das Eisgetränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchten die LED-Anzeigen konstant und das Gerät gibt einen Signalton von sich. Sofort servieren.

**TIPP:** Ersetze für eine alkoholfreie Variante Gin Tonic durch alkoholfreien Gin Tonic.

**HINWEIS:** Hinweise zu Alkohol findest du auf Seite 13.

Dieses Rezept enthält Alkohol, **bitte gehe verantwortungsvoll damit um.**

# FROZEN STRAWBERRY ROSÉ

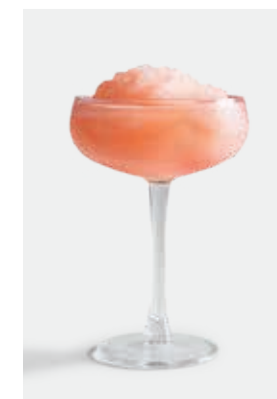
FROZEN  
COCKTAIL

DEUTSCH

ZUBEREITUNG: ERSETZEN SIE 15 MINUTEN + DIE MARINIERZEIT DER ERDBEEREN

## ZUTATEN

1-3 PORTIONEN ca. 21 Minuten	4-6 PORTIONEN ca. 22 Minuten	6-8 PORTIONEN ca. 30 Minuten
200 g Erdbeeren, in Scheiben geschnitten	400 g Erdbeeren, in Scheiben geschnitten	500 g Erdbeeren, in Scheiben geschnitten
75 g Zucker	150 g Zucker	170 g Zucker
500 ml Roséwein, gekühlt	1000 ml Roséwein, gekühlt	1200 ml Roséwein, gekühlt



## GARNIERUNG (optional)

Erdbeeren

## ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf den Seiten 6 und 7 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.

1. Vermenge in einer großen Schüssel die in Scheiben geschnittenen Erdbeeren mit dem Zucker. In den Kühlschrank stellen und mindestens eine Stunde oder über Nacht ruhen lassen. Nach der Kühlzeit, den Rosé in die Schüssel mit den Erdbeeren und dem Zucker geben.
2. Mit einem Mixer alle Zutaten glatt pürieren. Die Mischung abseihen, um die Samen der Erdbeeren zu entfernen.
3. Die Mischung in das Gefäß gießen.
4. Wähle **FROZEN COCKTAIL**. Die Voreinstellung beginnt mit einem optimalen Standard-Temperaturniveau für die ideale Textur. Falls gewünscht, passe die Temperatur an.
5. Sobald das Eisgetränk die optimale Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei kurze Signaltöne von sich. Sofort servieren.

**TIPP:** Für eine alkoholfreie Variante, ersetze Roséwein durch alkoholfreien Rosé.

**HINWEIS:** Hinweise zu Alkohol findest du auf Seite 13.

Dieses Rezept enthält Alkohol, **bitte gehe verantwortungsvoll damit um.**

# GEFROREN ESPRESSO-MARTINI

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

## ZUTATEN

1-3 PORTIONEN ca. 20 Minuten	4-6 PORTIONEN ca. 24 Minuten	6-8 PORTIONEN ca. 32 Minuten
100 ml Wodka 140 ml Zuckerrohrsirup 500 ml gekühlter Espresso oder Kaffee	200 ml Wodka 280 ml Zuckerrohrsirup 1000 ml gekühlter Espresso oder Kaffee	240 ml Wodka 320 ml Zuckerrohrsirup 1220 ml gekühlter Espresso oder Kaffee



**HINWEIS:** Hinweise zu Alkohol findest du auf Seite 13.

Dieses Rezept enthält Alkohol, **bitte gehe verantwortungsvoll damit um.**

FROZEN  
COCKTAIL

# FROZEN MOJITO

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

## ZUTATEN

1-3 PORTIONEN ca. 22 Minuten	4-6 PORTIONEN ca. 30 Minuten	6-8 PORTIONEN ca. 38 Minuten
100 ml weißer Rum 100 ml Minzsirup 500 ml Limonade	200 ml weißer Rum 200 ml Minzsirup 1000 ml Limonade	240 ml weißer Rum 240 ml Minzsirup 1220 ml Limonade



## GARNIERUNG (optional)

Minzblätter

**HINWEIS:** Hinweise zu Alkohol findest du auf Seite 13.

Dieses Rezept enthält Alkohol, **bitte gehe verantwortungsvoll damit um.**

FROZEN  
COCKTAIL

DEUTSCH

## ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf den Seiten 6 und 7 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.

1. Alle Zutaten in das Gefäß gießen.
2. Wähle **FROZEN COCKTAIL** aus. Wähle mithilfe der Pfeiltasten die gewünschte Konsistenz aus. Drücke den Drehknopf, um das Programm zu starten.
3. Sobald das Eisgetränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchten die LED-Anzeigen konstant und das Gerät gibt einen Signalton von sich. Sofort servieren.

## ANLEITUNG

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, informiere dich auf den Seiten 6 und 7 über den Zusammenbau und die Bedienung des Geräts.

1. Alle Zutaten in das Gefäß gießen.
2. Wähle **FROZEN COCKTAIL**. Die Voreinstellung beginnt mit einem optimalen Standard-Temperaturniveau für die ideale Textur. Falls gewünscht, passe die Temperatur an.
3. Sobald das Eisgetränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchten die LED-Anzeigen konstant und das Gerät gibt einen Signalton von sich. Sofort servieren.

# GESTALTE DEINEN SLUSHI

mit vorbereiteten Getränken.

WÄHLE EIN REZEPT AUS.		WÄHLE DIE GESCHMACKSRICHTUNG 1 UND DIE ENTSPRECHENDE PORTIONSMENGE FÜR DAS GEFÄSS.			WÄHLE DIE GESCHMACKSRICHTUNG 2 UND DIE ENTSPRECHENDE PORTIONSMENGE FÜR DAS GEFÄSS.			
GESCHMACKSKOMBINATION	GESCHMACKSRICHTUNG 1	1-3 PORTIONEN	4-6 PORTIONEN	6-8 PORTIONEN	GESCHMACKSRICHTUNG 2	1-3 PORTIONEN	4-6 PORTIONEN	6-8 PORTIONEN
PFIRSICH-EISTEE	Eistee	470 ml	950 ml	1.175 ml	Pfirsichsaft	235 ml	470 ml	650 ml
GRANATAPFEL-EISTEE					Granatapfelsaft			
ANANAS-EISTEE					Ananassaft			
MARACUJA-EISTEE					Maracujasaft			
MANGO-EISTEE					Mangosaft			
MANGO-LIMONADE	Hausgemachte Limonade	470 ml	950 ml	1.175 ml	Mangosaft	235 ml	470 ml	650 ml
PFIRSICH-LIMONADE					Pfirsichsaft			
ZITRONEN-EISTEE					Gesüßter Eistee			
ORANGEN-LIMONADE	Orangensaft	470 ml	950 ml	1.175 ml	Orangensaft	235 ml	470 ml	650 ml
PREISELBEER-LIMONADE					Preiselbeersaft			

SLUSH auswählen.  
Die Voreinstellung beginnt mit dem Standardniveau.

**HINWEIS:** Verweisen Sie auf das Rezept für hausgemachte Limonade auf Seite 24.

# KREIERE DEINEN FROZEN COCKTAIL

mit Saft oder Softdrink und Alkohol.

WÄHLE EIN REZEPT AUS.	GIB SAFT ENTSPRECHEND DER PORTIONSMENGE IN DAS GEFÄSS.			GIB ALKOHOL ENTSPRECHEND DER PORTIONSMENGE IN DAS GEFÄSS.					
REZEPT	SAFT	1-3 PORTIONEN	4-6 PORTIONEN	6-8 PORTIONEN	ALKOHOL	1-3 PORTIONEN	4-6 PORTIONEN	6-8 PORTIONEN	
Bellini	Pfirsichsaft	600 ml	1,2 l	1,6 l	Champagner oder Prosecco	120 ml	240 ml	315 ml	Wähle FROZEN COCKTAIL. Die Voreinstellung beginnt mit dem optimalen Standardniveau.
Wodka Orangensaft	Orangensaft				Wodka				
Gin & Pink Grapefruitsaft	Pink Grapefruitsaft				Gin				
Bloody Mary	Tomatensaft				Wodka				
Zimt-Whiskey-Apfelsaft	Apfelsaft				Zimt-Whiskey				

WÄHLE EIN REZEPT AUS.	GIB ERFRISCHUNGSGETRÄNK ENTSPRECHEND DER PORTIONSMENGE IN DAS GEFÄSS.			GIB ALKOHOL ENTSPRECHEND DER PORTIONSMENGE IN DAS GEFÄSS.					
REZEPT	SOFTDRINK	1-3 PORTIONEN	4-6 PORTIONEN	6-8 PORTIONEN	ALKOHOL	1-3 PORTIONEN	4-6 PORTIONEN	6-8 PORTIONEN	
Whiskey-Cola	Cola	600 ml	1,2 l	1,6 l	Whiskey	120 ml	240 ml	315 ml	Wähle FROZEN COCKTAIL. Die Voreinstellung beginnt mit dem optimalen Standardniveau.
Rum-Cola	Cola				Rum				
Paloma	Grapefruitsaft				Tequila				
Whiskey Ginger Ale	Ginger Ale				Whiskey				
Limonade mit Schuss	Limonade				Wodka				
Dark and Stormy	Ginger Beer				Rum				

# KREIERE DEINEN MILCHSHAKE UND FRAPPÉ

mit Sirup, Milchpulver, aromatisierter Milch und gekauften Kaffeegetränken.

	2-3 PORTIONEN	4-6 PORTIONEN	6-8 PORTIONEN	MIX (MISCHEN)	EINSCHENKEN	AUSGEBEN
<b>AROMATISIERTE SIRUPE/SOSSEN</b>	600 ml Vollmilch 2 Esslöffel Doppelrahm 1 Teelöffel Vanilleextrakt 2 Esslöffel Hagelzucker 2 Esslöffel aromatisierter Sirup/Soße	1,2 l Vollmilch 4 Esslöffel Doppelrahm 2 Teelöffel Vanilleextrakt 4 Esslöffel Hagelzucker 4 Esslöffel aromatisierter Sirup/Soße	1,6 l Vollmilch 6 Esslöffel Doppelrahm 1 Esslöffel Vanilleextrakt 6 Esslöffel Hagelzucker 6 Esslöffel aromatisierter Sirup/Soße	Alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren, bis alles vermischt ist.	Gieße die Mischung in das Gerät, wähle MILKSHAKE (Milchshake) und passe die Temperatur nach Wunsch an. Wir empfehlen 2 bis 3 Balken für ein optimales Ergebnis.	In ein Glas einschenken und genießen.
	<b>GESCHMACKSinspiration</b> Erdbeere, Karamell, Schokolade					
<b>AROMATISIERTE MILCHSORTEN &amp; BUTTERMILCH</b>	600 ml aromatisierte Milch 2 Esslöffel Doppelrahm	1,2 l aromatisierte Milch 4 Esslöffel Doppelrahm	1,6 l aromatisierte Milch 6 Esslöffel Doppelrahm			
	<b>GESCHMACKSinspiration</b> Schokoladenmilch, Erdbeermilch, Bananenmilch					
<b>GEKAUFTE KAFFEEGETRÄNKE</b>	600 ml gekauftes Kaffeegetränk 2 Esslöffel Doppelrahm	1,2 l gekauftes Kaffeegetränk 4 Esslöffel Doppelrahm	1,6 l gekauftes Kaffeegetränk 6 Esslöffel Doppelrahm			
	<b>GESCHMACKSINSPIRATION</b> Gekaufte Frappés, Mokkas, gesüßte Eiskaffeegetränke, Cappuccinos, Lattes, Macchiatos, Matcha-Lattes					