



MySlush — & — IceCream

Recipe Book



Ariete



Indice delle ricette



Granita alla Cola



Granita alla Limonata



Granita Tropical



Granita Banana e Cacao



Frozen cocktail Vodka e Succo di Pera



Frozen cocktail Cuba Libre



Frozen cocktail Strawberry Margarita



Gelato alla Vaniglia



Gelato al Cacao



Milkshake al Cacao e Caramello



Frappè al Caffè



Chilled juice alla Pesca





Il piacere di
prepararli,
la gioia di
gustarli



La tua bevanda ghiacciata fatta in casa: granite, gelati, frozen drink, frappè, milkshake, succhi freddi. Fino a 1,6L di granita e 1,3L di gelato. Tempi di preparazione 30-60 minuti. Senza bisogno di ghiaccio.

**Trasforma la tua casa in una gelateria artigianale
e in un cocktail bar con un solo tocco con
MySlush & IceCream.**

Con la slush maker MySlush & IceCream, la macchina per granite e gelati, non serve essere un barman esperto o un mastro gelatiere per ottenere risultati professionali. Grazie a un design intuitivo e a una tecnologia avanzata, potrai servire bevande ghiacciate e dessert cremosi che stupiranno i tuoi ospiti.



Perché è l'alleato perfetto per le tue pause?



Un mondo di gusti con 6 programmi automatici.

Non limitarti alla semplice granita. La grande varietà di programmi ti permette di scegliere ogni giorno come goderti il tuo tempo.

Con un semplice tocco, puoi preparare:

- Granita classica rinfrescante a base di succhi o soft drink
- Cocktail granita per i tuoi aperitivi serali: cocktail alcolici in versione granita
- Gelato cremoso fatto in casa coi tuoi ingredienti preferiti.
- Milkshake golosi.
- Frappè veloci e gustosi.
- Succo freddo per una pausa vitaminica fresca in soli 6 minuti

Tecnologia del freddo avanzata (senza ghiaccio!)



Il segreto di una consistenza perfetta sta nel cuore della macchina. Dotata di un compressore silenzioso e di un cilindro di raffreddamento, la Slush Maker congela i liquidi senza bisogno di aggiungere ghiaccio, garantendo granite e gelati perfettamente vellutati in pochi minuti. Il liquido ruota attorno a un cilindro di raffreddamento, congelandosi gradualmente per mantenere una consistenza ideale senza mai solidificarsi completamente.

Velocità e facilità d'uso

Il tempo è prezioso. Grazie al display touch digitale a colori, ogni operazione diventa semplice e intuitiva. Il tempo di lavorazione varia tra i 30 e i 60 minuti, rendendo ogni preparazione estremamente veloce.

Maxi capacità per condividere il gusto

Hai ospiti a cena? Nessun problema. L'ampia capacità del serbatoio da 2,6L ti permetterà di offrire i tuoi drink anche agli amici:

Capacità massima granita: 1,6L

Capacità massima gelato: 1,3L

MySlush & IceCream ha dettagli che fanno la differenza come l'erogatore "self-serve" che dispone di un beccuccio antigoccia, che ti permette di servire solo la quantità necessaria senza sprecare nulla, il serbatoio rimovibile per una pulizia profonda e la funzione di lavaggio automatico attivabile dopo ogni ciclo per mantenere il prodotto sempre efficiente.



Indice delle ricette



Scegli la tua bevanda ghiacciata
Grazie alla grande varietà di programmi, puoi scegliere ogni giorno cosa gustare: granita, succo freddo, cocktail granita alcolica, gelato, milkshake, frappè o frozen drink.

Frozen drink per tutti!
L'ampia capacità di 2,6L ti permetterà di offrire i tuoi drink anche agli amici: può preparare un massimo di 1,6L di granita e 1,3L di gelato in 30-60 minuti.

Versa, avvia e sorseggia
Versa il liquido, seleziona il programma che preferisci e attendi la tua bevanda.
Non serve il ghiaccio!



Tips

- 1 Per il funzionamento è richiesta una quantità minima di ingredienti di 0,5 litri; quantità massima 1,6L
- 2 Versare solo ingredienti liquidi. Non aggiungere ghiaccio o ingredienti solidi come gelato, biscotti, gocce di cioccolato o frutta congelata. Non aggiungere ingredienti caldi
- 3 Ad ogni funzione corrisponde una temperatura predefinita per una consistenza ideale. Tuttavia, durante il funzionamento, è possibile regolare la temperatura agendo sui pulsanti incremento per bevande ghiacciate da sorvegliare o decremento per bevande ghiacciate più dense e fredde
- 4 La preparazione delle bevande può richiedere da 6 minuti (Chilled juice) a 60 minuti a seconda del programma, degli ingredienti, del volume e della temperatura iniziale.
- 5 Temperature

FUNZIONE	TEMPERATURA PREDEFINITA	UTILIZZO
Chilled Juice (succo freddo)*	6°C	Succo di frutta, sidro di mele
Milkshake	-3°C	Bevande a base di latte e cremose. Latte al cioccolato, frullato
Frappè	-4°C	Bevanda densa a base di diversi ingredienti
Ice cream (gelato)	-6°C	Panna, latte intero, zucchero e aromi
Spiked slush (granita alcolica)	-7°C	Bevande con contenuto alcolico. Margarita, Cuba Libre...
Slush (granita)	-2°C	Soft drinks (Cola, bevanda analcolica al limone o arancia...), limonata

*Questa funzione permette di raffreddare velocemente succhi e soft drink.

ATTENZIONE: Far funzionare l'apparecchio per un massimo di 12 ore.



Tips

- 6** Tutte le bevande devono contenere almeno il 10% di zucchero, meglio il 13-15%. Eventuali dolcificanti dietetici non contribuiscono a raggiungere la percentuale di zucchero necessaria. Fare riferimento all'etichetta nutrizionale della bevanda per assicurarsi che il contenuto di zucchero soddisfi i requisiti minimi raccomandati sotto:
500 ml di ingredienti > minimo 50 g di zucchero (ideale 65 g)
1,5 L di ingredienti > minimo 150 g di zucchero (ideale 190 g)
- 7** Quando si utilizza la funzione Spiked Slush, il tenore alcolico deve essere tra 2,8% e 15%.
- 8** Per creare cocktail ghiacciati, vedere le indicazioni sottostanti per il contenuto di superalcolico (vodka, tequila, ecc.) per dimensione totale della ricetta:
500 ml di bevanda > massimo 70 ml di superalcolico
1L di bevanda > massimo 140 ml di superalcolico
1,5L di bevanda > massimo 210 ml di superalcolico
- 9** Per risultati ottimali, raffreddare i liquidi o gli ingredienti frullati prima di aggiungerli nel contenitore.
- 10** Per ottenere risultati ancora più ghiacciati, raffredda i bicchieri prima di servire la bevanda ghiacciata.



Granita alla Cola

INGREDIENTI

- 1,5L di Cola fredda
con almeno 10% di zucchero (non Light o "Zero")

PROCEDIMENTO

Versare la cola nel recipiente.

Selezionare SLUSH (GRANITA).

Il programma lavorerà fino alla temperatura predefinita/ottimale per una consistenza perfetta.

Se necessario, regolare la temperatura.

Una volta pronto il frozen drink, la macchina emetterà tre segnali acustici.

Servire il drink.





Granita alla Limonata

INGREDIENTI

- 1,5L di Limonata fredda
con almeno 10% di zucchero (non Light o "Zero")

PROCEDIMENTO

Versare la limonata nel recipiente.

Selezionare SLUSH (GRANITA).

Il programma lavorerà fino alla temperatura predefinita/ottimale per una consistenza perfetta.

Se necessario, regolare la temperatura.

Una volta pronto il frozen drink, la macchina emetterà tre segnali acustici.

Servire il drink.





Granita Tropical

INGREDIENTI

- 1,5L di Succo di Frutta al gusto Tropical freddo

PROCEDIMENTO

Versare il succo nel recipiente.

Selezionare SLUSH (GRANITA).

Il programma lavorerà fino alla temperatura predefinita/ottimale per una consistenza perfetta.

Se necessario, regolare la temperatura.

Una volta pronto il frozen drink, la macchina emetterà tre segnali acustici.

Servire il drink.





Granita Banana e Cacao

INGREDIENTI

- 1,5L di Succo di Frutta al gusto Banana freddo
- 20g Cacao in polvere

PROCEDIMENTO

In una ciotola, mescolare gli ingredienti.

Versare il contenuto nel recipiente.

Selezionare SLUSH (GRANITA).

Il programma lavorerà fino alla temperatura predefinita/ottimale per una consistenza perfetta.

Se necessario, regolare la temperatura.

Una volta pronto il frozen drink, la macchina emetterà tre segnali acustici.

Servire il drink.



Frozen cocktail Vodka e Succo di Pera

INGREDIENTI

- 1,2L Succo di Frutta alla Pera freddo
- 150ml Vodka

PROCEDIMENTO

In una ciotola, mescolare gli ingredienti.

Versare il contenuto nel recipiente.

Selezionare SPIKED SLUSH (FROZEN COCKTAIL)

Il programma lavorerà fino alla temperatura predefinita/ottimale per una consistenza perfetta.

Se necessario, regolare la temperatura.

Una volta pronto il frozen cocktail, la macchina emetterà tre segnali acustici.

Servire il drink.

Attenzione in questi casi alla percentuale massima di alcol e minima di zucchero. Se necessario aggiungere zucchero.





Frozen cocktail Cuba Libre

INGREDIENTI

- 1,2L di Cola fredda
con almeno 10% di zucchero (non Light o "Zero")
- 150ml Ruum

PROCEDIMENTO

In una ciotola, mescolare gli ingredienti.

Versare il contenuto nel recipiente.

Selezionare SPIKED SLUSH (FROZEN COCKTAIL)

Il programma lavorerà fino alla temperatura predefinita/ottimale per una consistenza perfetta.

Se necessario, regolare la temperatura.

Una volta pronto il frozen cocktail, la macchina emetterà tre segnali acustici.

Servire il drink.

Attenzione in questi casi alla percentuale massima di alcol e minima di zucchero. Se necessario aggiungere zucchero.





Frozen Strawberry Margarita

INGREDIENTI

- 1L di Succo di Fragola
- 130ml Tequila
- 40ml Triple Sec
- 140ml Succo di Lime
- 90g di Zucchero

PROCEDIMENTO

In una ciotola, mescolare gli ingredienti.

Versare il contenuto nel recipiente.

Selezionare SPIKED SLUSH (FROZEN COCKTAIL)

Il programma lavorerà fino alla temperatura predefinita/ottimale per una consistenza perfetta.

Se necessario, regolare la temperatura.

Una volta pronto il frozen cocktail, la macchina emetterà tre segnali acustici.

Servire il drink.

Attenzione in questi casi alla percentuale massima di alcol e minima di zucchero. Se necessario aggiungere zucchero.



Gelato alla Vaniglia

INGREDIENTI

- 500g di Latte intero freddo
- 500g di Panna fresca fredda
- 200g di Zucchero
- 1 fiala di estratto di Vaniglia

PROCEDIMENTO

In una ciotola, mescolare gli ingredienti.

Versare il contenuto nel recipiente.

Selezionare ICE CREAM (GELATO)

Il programma lavorerà fino alla temperatura predefinita/ottimale per una consistenza perfetta.

Se necessario, regolare la temperatura.

Una volta pronto il Gelato, la macchina emetterà tre segnali acustici.

Servire il drink.

È possibile sostituire latte e panna con bevande vegetali, il risultato sarà sempre ottimale





Gelato al Cacao

INGREDIENTI

- 500g di Latte intero freddo
- 500g di Panna fresca fredda
- 210g di Zucchero
- 40g Cacao amaro

PROCEDIMENTO

In una ciotola, mescolare gli ingredienti.

Versare il contenuto nel recipiente.

Selezionare ICE CREAM (GELATO)

Il programma lavorerà fino alla temperatura predefinita/ottimale per una consistenza perfetta.

Se necessario, regolare la temperatura.

Una volta pronto il Gelato, la macchina emetterà tre segnali acustici.

Servire il drink.

È possibile sostituire latte e panna con bevande vegetali, il risultato sarà sempre ottimale





Milkshake al Cacao e Caramello

INGREDIENTI

- 600ml di Latte intero freddo
- 300ml di Panna fresca fredda
- 20g di Cacao in polvere
- 1 fiala di estratto di Vaniglia
- 150ml di Sciroppo di Caramello (normale o salato) con almeno 50% di zuccheri
- 100g di Zucchero

PROCEDIMENTO

In una ciotola, mescolare gli ingredienti.

Versare il contenuto nel recipiente.

Selezionare MILKSHAKE

Il programma lavorerà fino alla temperatura predefinita/ottimale per una consistenza perfetta.

Se necessario, regolare la temperatura.

Una volta pronto il milkshake, la macchina emetterà tre segnali acustici.

Guarnire con panna, topping al caramello e qualche granello di sale.

Servire il drink.

È possibile sostituire latte e panna con bevande vegetali, il risultato sarà sempre ottimale





Frappè al Caffè

INGREDIENTI

- 400ml di Latte intero freddo
- 200ml di Panna fresca fredda
- 200ml di Caffè nero freddo
- 150g di Zucchero

PROCEDIMENTO

In una ciotola, mescolare gli ingredienti.

Versare il contenuto nel recipiente.

Selezionare FRAPPÈ

Il programma lavorerà fino alla temperatura predefinita/ottimale per una consistenza perfetta.

Se necessario, regolare la temperatura.

Una volta pronto il frappè, la macchina emetterà tre segnali acustici.

Guarnire con panna e topping al cioccolato o cannella.

Servire il drink.

È possibile sostituire latte e panna con bevande vegetali, il risultato sarà sempre ottimale





Chilled Juice alla Pesca

INGREDIENTI

- 1,5L di Succo di Frutta al gusto Pesca
(anche a temperatura ambiente)

PROCEDIMENTO

Versare il succo nel recipiente.

Selezionare CHILLED JUICE
(SUCCO RAFFREDDATO).

Il programma lavorerà per pochi minuti per raffreddare velocemente il succo fino alla temperatura predefinita/ottimale per una consistenza perfetta.

Una volta pronto il frozen drink, la macchina emetterà tre segnali acustici.

Servire il drink.



Recipe Index



	Cola Slush	
	Lemonade Slush	
	Tropical Slush	
	Banana and Cocoa Slush	
	Frozen Vodka and Pear Juice Cocktail	
	Frozen Cuba Libre	
	Frozen Strawberry Margarita	
	Vanilla Ice Cream	
	Cocoa Ice Cream	
	Cocoa and Caramel Milkshake	
	Coffee Shake	
	Chilled Peach Juice	



The pleasure of making them, the joy of tasting them



Your homemade frozen drinks: slushes, ice cream, cocktails, coffee shakes, milkshakes, and juices. Makes up to 1.6L of slush and 1.3L of ice cream. Ready in 30-60 minutes. No ice needed.

Turn your home into an artisanal ice cream parlor and a cocktail bar with just one touch of MySlush & IceCream.

With the MySlush & IceCream machine, the slush and ice cream maker, you don't need to be an experienced bartender or a master ice cream maker to achieve professional results. Thanks to an intuitive design and advanced technology, you can serve frozen drinks and creamy desserts that will amaze your guests.



Why is it the perfect ally for your breaks?



A world of flavors with 6 automatic programs.

Don't settle for basic slush. The wide variety of programs lets you choose how to enjoy your time every day.

With just a simple touch, you can prepare:

- Classic refreshing slushes made with juices or soft drinks
- Slush cocktails for your evening aperitifs: alcoholic cocktails in slush form
- Creamy homemade ice cream made with your favorite ingredients
- Delicious milkshakes
- Quick and tasty coffee shakes
- Cold juices for a fresh, vitamin-rich break in just 6 minutes



Advanced cooling technology (no ice required!)



The secret to a perfect texture lies at the heart of the machine. Equipped with a silent compressor and a cooling cylinder, the Slush Maker freezes liquids without the need for ice, delivering perfectly smooth slushes and ice cream in just a few minutes. The liquid circulates around a cooling cylinder, gradually freezing to maintain an ideal texture without ever solidifying completely.

Speed and ease of use

Time is precious. Thanks to the color digital touch display, every operation becomes simple and intuitive. Preparation time ranges from 30 to 60 minutes, making each preparation extremely fast.

Large capacity for sharing flavor

Have guests for dinner? No problem. The large 2.6L tank capacity lets you serve drinks to your friends as well:

Maximum slush capacity: 1.6L

Maximum ice cream capacity: 1.3L

MySlush & IceCream has details that make the difference, like the self-serve dispenser with a drip-proof spout that lets you serve only the amount you need, without wasting anything, the removable tank for thorough cleaning, and the automatic cleaning function that can be activated after each cycle to keep the appliance always efficient.



Recipe Index



Choose your frozen drink

Thanks to the wide variety of programs, you can choose every day what to enjoy: slushes, juices, alcoholic cocktails, ice cream, milkshakes, coffee shakes, or frozen drinks.

Frozen drinks for everyone!

The large 2.6L capacity lets you serve drinks to your friends as well: it can prepare up to 1.6L of slush and 1.3L of ice cream in 30-60 minutes.

Pour, start, and sip

Pour in the liquid, select the program you prefer, and wait for your drink. No ice needed!



Tips

- 1 A minimum of 0.5L of ingredients is required for operation; maximum quantity 1.6L
- 2 Pour in liquid ingredients only. Do not add ice or solid ingredients such as ice cream, cookies, chocolate chips, or frozen fruit. Do not add hot ingredients
- 3 Each function has a pre-set temperature to ensure the perfect consistency every time. However, during operation, you can adjust the temperature using the increase button (I) for easy-to-drink frozen options, or the decrease button (12) for colder, thicker frozen drinks
- 4 Preparation can take anywhere from 6 minutes (Chilled juice) up to 60 minutes, depending on the program, ingredients, volume, and initial temperature
- 5 Temperatures

FUNCTION	PRE-SET TEMPERATURE	USE
Chilled Juice*	6°C	Fruit juice, apple cider
Milkshake	-3°C	Milk-based and creamy drinks. Chocolate milk, milkshake
Coffee shake	-4°C	Rich, blended drinks
Ice cream	-6°C	Cream, whole milk, sugar, and flavorings
Spiked slush	-7°C	Alcoholic drinks. Margarita, Cuba Libre...
Slush	-2°C	Soft drinks (Cola, lemon or orange soda...), lemonade

*This function quickly chills juices and soft drinks.

WARNING: Operate the appliance for a maximum of 12 hours.



Tips

- 6** All drinks must have a sugar content of at least 10%; 13-15% is recommended for optimal results. Sweeteners or sugar substitutes do not contribute to reaching the required sugar percentage. Check the nutrition label on the drink to make sure the sugar content meets the minimum levels recommended below:
500 ml of ingredients > min. 50 g of sugar (65 g ideal)
1.5 L of ingredients > min. 150 g of sugar (190 g ideal)
- 7** When using the Spiked Slush function, the alcohol content must be between 2.8% and 15%.
- 8** To create frozen cocktails, refer to the guidelines below for the required spirit content (vodka, tequila, etc.) based on the total recipe size:
500 ml of drink > max. 70 ml of spirits
1L of drink > max. 140 ml of spirits
1.5L of drink > max. 210 ml of spirits
- 9** For optimal results, chill liquids or blended ingredients before adding them to the container.
- 10** For even frostier results, chill the glasses before serving the frozen drink.



Cola Slush

INGREDIENTS

- 1.5L of cold Cola with at least 10% sugar (avoid "Light" or "Zero" versions)

PREPARATION

Pour the cola into the container.

Select SLUSH.

The program will run until the pre-set/optimal temperature is reached for a perfect consistency.

Adjust the temperature if necessary.

Once the frozen drink is ready, the machine will beep three times.

Serve the drink.





Lemonade Slush

INGREDIENTS

- 1.5L of cold lemonade with at least 10% sugar (avoid "Light" or "Zero" versions)

PREPARATION

Pour the lemonade into the container.

Select SLUSH.

The program will run until the pre-set/optimal temperature is reached for a perfect consistency.

Adjust the temperature if necessary.

Once the frozen drink is ready, the machine will beep three times.

Serve the drink.





Tropical Slush

INGREDIENTS

- 1.5L of cold Tropical-flavored fruit juice

PREPARATION

Pour the juice into the container.

Select SLUSH.

The program will run until the pre-set/optimal temperature is reached for a perfect consistency.

Adjust the temperature if necessary.

Once the frozen drink is ready, the machine will beep three times.

Serve the drink.





Banana and Cocoa Slush

INGREDIENTS

- 1.5L of cold banana-flavored fruit juice
- 20g cocoa powder

PREPARATION

Mix the ingredients in a bowl.

Pour the mixture into the container.

Select SLUSH.

The program will run until the pre-set/optimal temperature is reached for a perfect consistency.

Adjust the temperature if necessary.

Once the frozen drink is ready, the machine will beep three times.

Serve the drink.





Frozen Vodka and Pear Juice Cocktail

INGREDIENTS

- 1.2L of cold pear fruit juice
- 150ml Vodka

PREPARATION

Mix the ingredients in a bowl.

Pour the mixture into the container.

Select SPIKED SLUSH (FROZEN COCKTAIL).

The program will run until the pre-set/optimal temperature is reached for a perfect consistency.

Adjust the temperature if necessary.

Once the frozen cocktail is ready, the machine will beep three times.

Serve the drink.

In these cases, pay attention to the maximum alcohol percentage and minimum sugar content.
Add sugar if necessary.





Frozen Cuba Libre

INGREDIENTS

- 1.2L of cold Cola with at least 10% sugar (avoid "Light" or "Zero" versions)
- 150ml Rum

PREPARATION

Mix the ingredients in a bowl.

Pour the mixture into the container.

Select SPIKED SLUSH (FROZEN COCKTAIL).

The program will run until the pre-set/optimal temperature is reached for a perfect consistency.

Adjust the temperature if necessary.

Once the frozen cocktail is ready, the machine will beep three times.

Serve the drink.

In these cases, pay attention to the maximum alcohol percentage and minimum sugar content.
Add sugar if necessary.





Frozen Strawberry Margarita

INGREDIENTS

- 1L of strawberry juice
- 130ml tequila
- 40ml Triple Sec
- 140ml lime juice
- 90g of sugar

PREPARATION

Mix the ingredients in a bowl.

Pour the mixture into the container.

Select SPIKED SLUSH (FROZEN COCKTAIL).

The program will run until the pre-set/optimal temperature is reached for a perfect consistency.

Adjust the temperature if necessary.

Once the frozen cocktail is ready, the machine will beep three times.

Serve the drink.

In these cases, pay attention to the maximum alcohol percentage and minimum sugar content.
Add sugar if necessary.





Vanilla Ice Cream

INGREDIENTS

- 500g of cold whole milk
- 500g of cold heavy cream
- 200g of sugar
- 1 single-dose container of vanilla extract

PREPARATION

Mix the ingredients in a bowl.

Pour the mixture into the container.

Select ICE CREAM.

The program will run until the pre-set/optimal temperature is reached for a perfect consistency.

Adjust the temperature if necessary.

Once the ice cream is ready, the machine will beep three times.

Serve the drink.

Milk and cream can be replaced with plant-based alternatives; the result will still be excellent.





Cocoa Ice Cream

INGREDIENTS

- 500g of cold whole milk
- 500g of cold heavy cream
- 210g of sugar
- 40g bitter cocoa powder

PREPARATION

Mix the ingredients in a bowl.

Pour the mixture into the container.

Select ICE CREAM.

The program will run until the pre-set/optimal temperature is reached for a perfect consistency.

Adjust the temperature if necessary.

Once the ice cream is ready, the machine will beep three times.

Serve the drink.

Milk and cream can be replaced with plant-based alternatives; the result will still be excellent.





Cocoa and Caramel Milkshake

INGREDIENTS

- 600ml of cold whole milk
- 300ml of cold heavy cream
- 20g cocoa powder
- 1 single-dose container of vanilla extract
- 150ml caramel syrup (regular or salted) with at least 50% sugar content
- 100g of sugar

PREPARATION

Mix the ingredients in a bowl.

Pour the mixture into the container.

Select MILKSHAKE.

The program will run until the pre-set/optimal temperature is reached for a perfect consistency.

Adjust the temperature if necessary.

Once the ice milkshake is ready, the machine will beep three times.

Garnish with cream, caramel topping, and a pinch of salt.

Serve the drink.

Milk and cream can be replaced with plant-based alternatives; the result will still be excellent.





Coffee Shake

INGREDIENTS

- 400ml of cold whole milk
- 200ml of cold heavy cream
- 200ml of cold black coffee
- 150g of sugar

PREPARATION

Mix the ingredients in a bowl.

Pour the mixture into the container.

Select COFFEE SHAKE.

The program will run until the pre-set/optimal temperature is reached for a perfect consistency.

Adjust the temperature if necessary.

Once the coffee shake is ready, the machine will beep three times.

Garnish with cream and chocolate topping or cinnamon.

Serve the drink.

Milk and cream can be replaced with plant-based alternatives; the result will still be excellent.





Chilled Peach Juice

INGREDIENTS

- 1.5L peach fruit juice
(can be at room temperature)

PREPARATION

Pour the juice into the container.

Select CHILLED JUICE.

The program will run for a few minutes to quickly chill the juice to the pre-set temperature for the perfect consistency.

Once the frozen drink is ready, the machine will beep three times.

Serve the drink.



Index des recettes



Granité au cola



Granité à la limonade



Granité tropical



Granité banane et cacao



Cocktail frozen vodka et jus de poire



Cocktail frozen Cuba Libre



Cocktail frozen Strawberry Margarita



Glace à la vanille



Glace au cacao



Milkshake cacao et caramel



Café frappé



Jus frais à la pêche





Le plaisir de les préparer, la joie de les déguster



Votre boisson glacée maison : granités, glaces, frozen drinks, frappés, milkshakes, jus frais. Jusqu'à 1,6L de granité et 1,3L de glace. Temps de préparation : 30 à 60 minutes. Sans ajout de glaçons.

Transformez votre maison en magasin à glaces artisanales et en bar à cocktails en un seul geste avec MySlush & IceCream.

Avec la slush maker MySlush & IceCream, la machine à granités et à glaces, il n'est pas nécessaire d'être un barman expert ou un maître glacier pour obtenir des résultats professionnels. Grâce à un design intuitif et à une technologie avancée, vous pourrez servir des boissons glacées et des desserts crémeux qui surprendront vos invités. amaze your guests.



Pourquoi est-ce l'allié idéal pour vos pauses ?



Un monde de saveurs avec 6 programmes automatiques.

Ne vous limitez pas au simple granité. La grande variété de programmes vous permet de choisir chaque jour comment profiter de votre temps.

D'un simple geste, vous pouvez préparer :

- Granité classique rafraîchissant à base de jus ou de soft drinks
- Cocktail granité pour vos apéritifs du soir : cocktails alcoolisés en version granité
- Glace crémeuse maison avec vos ingrédients préférés
- Milkshakes gourmands
- Frappés rapides et savoureux
- Jus frais pour une pause vitaminée en seulement 6 minutes



Technologie du froid avancée (sans glace !)



Le secret d'une consistance parfaite se trouve au cœur de la machine. Dotée d'un compresseur silencieux et d'un cylindre de refroidissement, la Slush Maker congèle les liquides sans ajout de glaçons, garantissant des granités et des glaces parfaitement veloutés en quelques minutes. Le liquide tourne autour d'un cylindre de refroidissement, se congelant progressivement afin de maintenir une consistance idéale sans jamais se solidifier complètement.

Rapidité et facilité d'utilisation

Le temps est précieux. Grâce à l'écran tactile numérique en couleur, chaque opération devient simple et intuitive. Le temps de préparation varie entre 30 et 60 minutes, rendant chaque préparation extrêmement rapide.

Grande capacité pour partager le plaisir

Vous avez des invités à dîner ? Aucun problème. La grande capacité du réservoir de 2,6L vous permet de proposer vos boissons aussi à vos amis :

Capacité maximale de granité : 1,6L

Capacité maximale de glace : 1,3L

MySlush & IceCream présente des détails qui font la différence, comme le distributeur « self-service » équipé d'un bec verseur anti-goutte, qui permet de servir uniquement la quantité nécessaire sans gaspillage, le réservoir amovible pour un nettoyage en profondeur et la fonction de nettoyage automatique activable après chaque cycle pour maintenir le produit toujours performant.



Index des recettes



Choisissez votre boisson glacée
Grâce à la grande variété de programmes, vous pouvez choisir chaque jour quoi déguster : granité, jus frais, cocktail granité alcoolisé, glace, milkshake, café frappé ou frozen drink.

Frozen drink pour tous !
La grande capacité de 2,6L vous permet de proposer vos boissons aussi à vos amis : elle peut préparer jusqu'à 1,6L de granité et 1,3L de glace en 30 à 60 minutes.

Versez, lancez et dégustez
Versez le liquide, sélectionnez le programme de votre choix et attendez votre boisson. Pas besoin de glaçons !



Conseils

1. Pour le fonctionnement, une quantité minimale d'ingrédients de 0,5 litre est requise ; quantité maximale 1,6L
2. Verser uniquement des ingrédients liquides. Ne pas ajouter de glaçons ni d'ingrédients solides tels que glace, biscuits, pépites de chocolat ou fruits congelés. Ne pas ajouter d'ingrédients chauds
3. À chaque fonction correspond une température prédéfinie pour une consistance idéale. Toutefois, pendant le fonctionnement, il est possible de régler la température en utilisant les boutons « augmentation » (I) pour des boissons plus légères à boire ou « diminution » (I2) pour des boissons plus denses et plus froides
4. La préparation des boissons peut nécessiter de 6 minutes (Chilled juice) à 60 minutes selon le programme, les ingrédients, le volume et la température initiale.
5. Températures

FONCTION	TEMPÉRATURE PRÉDÉFINIE	UTILISATION
Chilled Juice (jus frais)*	6°C	Boissons à base de lait et crémeuses.
Milkshake	-3°C	Lait au chocolat, smoothie
Frappé	-4°C	Boisson épaisse à base de différents ingrédients
Ice cream (glace)	-6°C	Crème, lait entier, sucre et arômes
Spiked slush (granité alcoolisé)	-7°C	Boissons avec teneur en alcool. Margarita, Cuba Libre...
Slush (granité)	-2°C	Soft drinks (cola, boisson sans alcool au citron ou à l'orange...), limonade

*Cette fonction permet de refroidir rapidement les jus et les soft drinks.

ATTENTION : Faire fonctionner l'appareil pendant un maximum de 12 heures.



Conseils

6. Toutes les boissons doivent contenir au moins 10 % de sucre, idéalement 13-15 %. Les éventuels édulcorants diététiques ne contribuent pas à atteindre le pourcentage de sucre nécessaire. Se référer à l'étiquette nutritionnelle de la boisson pour s'assurer que la teneur en sucre respecte les exigences minimales recommandées ci-dessous :
500 ml d'ingrédients > minimum 50 g de sucre (idéal 65 g)
1,5 L d'ingrédients > minimum 150 g de sucre (idéal 190 g)
7. Lors de l'utilisation de la fonction Spiked Slush, le taux d'alcool doit être compris entre 2,8 % et 15 %.
8. Pour créer des cocktails glacés, se référer aux indications ci-dessous concernant la quantité d'alcool (vodka, tequila, etc.) en fonction du volume total de la recette :
500 ml de boisson > maximum 70 ml d'alcool
1L de boisson > maximum 140 ml d'alcool
1,5L de boisson > maximum 210 ml d'alcool
9. Pour des résultats optimaux, refroidir les liquides ou les ingrédients mixés avant de les verser dans le récipient.
10. Pour obtenir des résultats encore plus froids, refroidir les verres avant de servir la boisson froide.



Granité au cola

INGRÉDIENTS

- 1,5L de cola froid avec au moins 10 % de sucre (non Light ou « Zero »)

PROCÉDURE

Verser le cola dans le récipient.

Sélectionner SLUSH (GRANITÉ).

Le programme fonctionnera jusqu'à atteindre la température prédéfinie/optimale pour une consistance parfaite.

Si nécessaire, régler la température.

Une fois le frozen drink prêt, la machine émettra trois signaux sonores.

Servir la boisson.





Granité à la limonade

INGRÉDIENTS

- 1,5L de limonade froide avec au moins 10 % de sucre (non Light ou « Zero »)

PROCÉDURE

Verser la limonade dans le récipient.

Sélectionner SLUSH (GRANITÉ).

Le programme fonctionnera jusqu'à atteindre la température prédéfinie/optimale pour une consistance parfaite.

Si nécessaire, régler la température.

Une fois le frozen drink prêt, la machine émettra trois signaux sonores.

Servir la boisson.





Granité tropical

INGRÉDIENTS

- 1,5L de jus de fruit saveur tropicale froid

PROCÉDURE

Verser le jus dans le récipient.

Sélectionner SLUSH (GRANITÉ).

Le programme fonctionnera jusqu'à atteindre la température prédéfinie/optimale pour une consistance parfaite.

Si nécessaire, régler la température.

Une fois le frozen drink prêt, la machine émettra trois signaux sonores.

Servir la boisson.





Granité banane et cacao

INGRÉDIENTS

- 1,5L de jus de fruit saveur banane froid
- 20 g de cacao en poudre

PROCÉDURE

Dans un bol, mélanger les ingrédients.

Verser le contenu dans le récipient.

Sélectionner SLUSH (GRANITÉ).

Le programme fonctionnera jusqu'à atteindre la température prédéfinie/optimale pour une consistance parfaite.

Si nécessaire, régler la température.

Une fois le frozen drink prêt, la machine émettra trois signaux sonores.

Servir la boisson.



Cocktail frozen vodka et jus de poire

INGRÉDIENTS

- 1,2L de jus de fruit à la poire froid
- 150 ml de vodka

PROCÉDURE

Dans un bol, mélanger les ingrédients.

Verser le contenu dans le récipient.

Sélectionner SPIKED SLUSH (FROZEN COCKTAIL).

Le programme fonctionnera jusqu'à atteindre la température prédéfinie/optimale pour une consistance parfaite.

Si nécessaire, régler la température.

Une fois le frozen cocktail prêt, la machine émettra trois signaux sonores.

Servir la boisson.

Attention dans ces cas au pourcentage maximal d'alcool et minimal de sucre.

Si nécessaire, ajouter du sucre.



Cocktail frozen Cuba Libre

INGRÉDIENTS

- 1,2L de cola froid avec au moins 10 % de sucre (non Light ou « Zero »)
- 150 ml de rhum

PROCÉDURE

Dans un bol, mélanger les ingrédients.

Verser le contenu dans le récipient.

Sélectionner SPIKED SLUSH (FROZEN COCKTAIL).

Le programme fonctionnera jusqu'à atteindre la température prédéfinie/optimale pour une consistance parfaite.

Si nécessaire, régler la température.

Une fois le frozen cocktail prêt, la machine émettra trois signaux sonores.

Servir la boisson.

Attention dans ces cas au pourcentage maximal d'alcool et minimal de sucre.

Si nécessaire, ajouter du sucre.





Strawberry Margarita frozen

INGRÉDIENTS

- 1L de jus de fraise
- 130 ml de tequila
- 40 ml de triple sec
- 140 ml de jus de citron vert
- 90 g de sucre

PROCÉDURE

Dans un bol, mélanger les ingrédients.

Verser le contenu dans le récipient.

Sélectionner SPIKED SLUSH (FROZEN COCKTAIL).

Le programme fonctionnera jusqu'à atteindre la température prédéfinie/optimale pour une consistance parfaite.

Si nécessaire, régler la température.

Une fois le frozen cocktail prêt, la machine émettra trois signaux sonores.

Servir la boisson.

Attention dans ces cas au pourcentage maximal d'alcool et minimal de sucre.

Si nécessaire, ajouter du sucre.





Glace à la vanille

INGRÉDIENTS

- 500 g de lait entier froid
- 500 g de crème fraîche froide
- 200 g de sucre
- 1 fiole d'extrait de vanille

PROCÉDURE

Dans un bol, mélanger les ingrédients.

Verser le contenu dans le récipient.

Sélectionner ICE CREAM (GLACE).

Le programme fonctionnera jusqu'à atteindre la température prédéfinie/optimale pour une consistance parfaite.

Si nécessaire, régler la température.

Une fois la glace prête, la machine émettra trois signaux sonores.

Servir la boisson.

Il est possible de remplacer le lait et la crème par des boissons végétales, le résultat sera toujours optimal.





Glace au cacao

INGRÉDIENTS

- 500 g de lait entier froid
- 500 g de crème fraîche froide
- 210 g de sucre
- 40 g de cacao amer

PROCÉDURE

Dans un bol, mélanger les ingrédients.

Verser le contenu dans le récipient.

Sélectionner ICE CREAM (GLACE).

Le programme fonctionnera jusqu'à atteindre la température prédéfinie/optimale pour une consistance parfaite.

Si nécessaire, régler la température.

Une fois la glace prête, la machine émettra trois signaux sonores.

Servir la boisson.

Il est possible de remplacer le lait et la crème par des boissons végétales, le résultat sera toujours optimal.





Milkshake cacao et caramel

INGRÉDIENTS

- 600 ml de lait entier froid
- 300 ml de crème fraîche froide
- 20 g de cacao en poudre
- 1 fiole d'extrait de vanille
- 150 ml de sirop de caramel (classique ou salé)
avec au moins 50 % de sucre
- 100 g de sucre

PROCÉDURE

Dans un bol, mélanger les ingrédients.

Verser le contenu dans le récipient.

Sélectionner MILKSHAKE.

Le programme fonctionnera jusqu'à atteindre la température prédéfinie/optimale pour une consistance parfaite.

Si nécessaire, régler la température.

Une fois le milkshake prêt, la machine émettra trois signaux sonores.

Garnir avec de la crème, du topping caramel et quelques grains de sel.

Servir la boisson.

Il est possible de remplacer le lait et la crème par des boissons végétales, le résultat sera toujours optimal.





Café frappé

INGRÉDIENTS

- 400 ml de lait entier froid
- 200 ml de crème fraîche froide
- 200 ml de café noir froid
- 150 g de sucre

PROCÉDURE

Dans un bol, mélanger les ingrédients.

Verser le contenu dans le récipient.

Sélectionner FRAPPÉ.

Le programme fonctionnera jusqu'à atteindre la température prédéfinie/optimale pour une consistance parfaite.

Si nécessaire, régler la température.

Une fois le frappé prêt, la machine émettra trois signaux sonores.

Garnir avec de la crème et du topping chocolat ou de la cannelle.

Servir la boisson.

Il est possible de remplacer le lait et la crème par des boissons végétales, le résultat sera toujours optimal.



Jus frais à la pêche

INGRÉDIENTS

- 1,5L de jus de fruit saveur pêche
(même à température ambiante)

PROCÉDURE

Verser le jus dans le récipient.

Sélectionner CHILLED JUICE (JUS REFROIDI).

Le programme fonctionnera pendant quelques minutes pour refroidir rapidement le jus jusqu'à la température prédéfinie/optimale pour une consistance parfaite.

Une fois le frozen drink prêt, la machine émettra trois signaux sonores.

Servir la boisson.



Rezepte



Cola-Slush



Limonaden-Slush



Tropischer Slush



Bananen-Kakao-Slush



Frozen Cocktail Wodka und Birnensaft



Frozen Cocktail Cuba Libre



Frozen Cocktail Erdbeere Margarita



Vanilleeiscreme



Kakao-Eiscreme



Kakao-Karamell-Milchshake



Kaffee-Frappè



Chilled juice Pfirsich



Vergnügen bei der Zubereitung, Freude am Genuss



Ihr hausgemachtes gefrorenes Getränk: Slushies, Eiscreme, gefrorene Getränke, Milchshakes, kalte Säfte. Bis zu 1,6 l Slush und 1,3 l Eiscreme. Zubereitungszeit 30-60 Minuten. Keine Eiswürfel erforderlich.

Mit MySlush & IceCream verwandeln Sie Ihr Zuhause mit nur einem Tastendruck in eine Eisdiele mit hausgemachter Eiscreme und in eine Cocktailbar.

Mit dem Slush Maker MySlush & IceCream, der Maschine für Slushies und Eiscreme, müssen Sie kein erfahrener Barkeeper oder Meister der Eisherstellung sein, um professionelle Ergebnisse zu erzielen. Intuitives Design und fortschrittliche Technologie ermöglichen die Zubereitung von gefrorenen Getränken und cremigen Desserts, die Ihre Gäste beeindrucken werden.

Warum ist es der perfekte Verbündete für Ihre Pausen?



Eine umfassende Auswahl an Geschmacksvarianten mit 6 Automatikprogrammen. Beschränken Sie sich nicht auf einen einfachen Slush. Dank der großen Programmvierfalt können Sie jeden Tag wählen, womit Sie sich verwöhnen möchten.

Mit einem einfachen Tastendruck haben Sie die Wahl:

- Erfrischender klassischer Slush auf Fruchtsaftbasis oder Softdrinks
- Slush-Cocktails für Ihren Aperitif am Abend: alkoholische Cocktails in Slush-Version
- Hausgemachtes cremiges Eis mit Ihren Lieblingszutaten
- Leckere Milchshakes
- Schnelle und schmackhafte Frappès
- Kalter Saft für eine frische vitaminreiche Pause in nur 6 Minuten

Fortschrittliche Kältetechnik (ohne Eis!)



Das Geheimnis der perfekten Konsistenz verbirgt sich im Herzen der Maschine. Der geräuscharme Kompressor und der Kühlzylinder des Slush Makers ermöglichen das Einfrieren von Flüssigkeiten, ohne dass Eis hinzugefügt werden muss. Perfekt samtige Slushies und Eiscremes in wenigen Minuten sind garantiert. Die Flüssigkeit rotiert um einen Kühlzylinder und gefriert allmählich, um eine ideale Konsistenz aufrechtzuerhalten, ohne jemals vollständig zu erstarren.

Schnelligkeit und Benutzerfreundlichkeit

Zeit ist kostbar. Das farbige digitale Touch-Display macht jede Bedienung einfach und intuitiv. Die Verarbeitungszeit variiert zwischen 30 und 60 Minuten, was jede Zubereitung extrem schnell macht.

Maximales Fassungsvermögen für gemeinsamen Genuss

Haben Sie Gäste zum Abendessen? Kein Problem. Das große Fassungsvermögen des 2,6-Liter-Behälters ermöglicht es, auch Ihren Freunden hausgemachte Drinks anzubieten:

Maximale Slush-Kapazität: 1,6 l

Maximale Eiscreme-Kapazität: 1,3 l

MySlush & IceCream ist mit Details ausgestattet, die den Unterschied ausmachen: ein „Self-Serve“-Spender mit tropffreiem Auslauf, der es ermöglicht, nur die benötigte Menge zu entnehmen, ohne etwas zu verschwenden, ein abnehmbarer Behälter zur gründlichen Reinigung und die automatische Spülfunktion, die nach jedem Zyklus aktiviert werden kann, um die Funktionstüchtigkeit des Geräts zu erhalten.



Rezepte



Wählen Sie Ihr eiskaltes Getränk
Dank der großen Programmvielfalt können Sie jeden Tag wählen, was Sie genießen möchten: Slush, kalter Saft, alkoholischer Slush-Cocktail, Eiscreme, Milchshake, Frappè oder Frozen Drink.

Gefrorene Getränke für alle!
Das große Fassungsvermögen des 2,6-Liter-Behälters ermöglicht es, auch Ihren Freunden hausgemachte Drinks anzubieten: In 30-60 Minuten können Sie bis zu 1,6 l Slush und 1,3 l Eiscreme zubereiten.

Einfüllen, starten und schlürfen
Gießen Sie die Flüssigkeit ein, wählen Sie Ihr bevorzugtes Programm und warten Sie auf Ihr Getränk. Keine Eiswürfel erforderlich!



Tipps

1. Für den Betrieb ist eine Mindestmenge an Inhaltsstoffen von 0,5 Litern erforderlich; die maximale Menge beträgt 1,6 Liter
2. Nur flüssige Zutaten einfüllen. Fügen Sie kein Eis oder feste Zutaten wie Eiscreme, Kekse, Schokoladenstückchen oder gefrorenes Obst hinzu. Keine heißen Zutaten hinzufügen
3. Jeder Funktion ist eine voreingestellte Temperatur zugeordnet, die für eine ideale Konsistenz sorgt. Während des Betriebs kann die Temperatur jedoch mit den Tasten zum Erhöhen (I) für eisgekühlte trinkfertige Getränke oder zum Verringern (I2) für dickflüssigere, noch kältere eisgekühlte Getränke eingestellt werden
4. Die Zubereitung der Getränke kann zwischen 6 Minuten (Chilled juice) und 60 Minuten dauern, je nach Programm, Zutaten, Menge und Ausgangstemperatur.
5. Temperatur

FUNKTION	VOREINGESTELLTE TEMPERATUR	VERWENDUNG
Chilled juice (kalter Saft)*	6°C	Fruchtsaft, Apfelsidre
Milkshake	-3°C	Milchgetränke und cremige Getränke.
Frappè	-4°C	Schokoladenmilch, Fruchtmilch
Ice cream (Eiscreme)	-6°C	Dickflüssiges Getränk mit mehreren Zutaten Sahne, Vollmilch, Zucker und Aromen
Spiked Slush (alkoholischer Slush)	-7°C	Getränke mit Alkoholgehalt. Margarita, Cuba Libre...
Slush	-2°C	Erfrischungsgetränke (Cola, alkoholfreies Zitronen- oder Orangetränk...), Limonade

*Mit dieser Funktion können Säfte und Erfrischungsgetränke schnell gekühlt werden.
ACHTUNG: Betreiben Sie das Gerät maximal 12 Stunden lang.



Tipps

6. Alle Getränke sollten mindestens 10 % Zucker enthalten, vorzugsweise 13-15 %. Etwaige Süßungsmittel tragen nicht zum erforderlichen Zuckeranteil bei. Bitte beachten Sie die Nährwertkennzeichnung des Getränks, um sicherzustellen, dass der Zuckergehalt den unten empfohlenen Mindestanforderungen entspricht:
500 ml Zutaten > mindestens 50 g Zucker (ideal 65 g)
1,5 l Zutaten > mindestens 150 g Zucker (ideal 190 g)
7. Bei der Funktion Spiked Slush muss der Alkoholgehalt zwischen 2,8 % und 15 % liegen.
8. Für die Zubereitung eisgekühlter Cocktails beachten Sie bitte die folgenden Angaben zum Anteil an Spirituosen (Wodka, Tequila usw.) im Verhältnis zur Gesamtmenge des Rezepts:
500 ml Getränk > maximal 70 ml Spirituose
1 l Getränk > maximal 140 ml Spirituose
1,5 l Getränk > maximal 210 ml Spirituose
9. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Flüssigkeiten oder pürierte Zutaten abkühlen lassen, bevor Sie sie in den Behälter geben.
10. Für ein noch eisigeres Ergebnis kühlen Sie die Gläser vor dem Servieren des eisgekühlten Getränks ab.

Cola-Slush

ZUTATEN

- 1,5 l kalte Cola mit mindestens 10 % Zucker (nicht Light oder „Zero“)

ZUBEREITUNG

Gießen Sie die Cola in den Behälter.

Die Taste SLUSH drücken.

Das Programm läuft bis zur voreingestellten/optimalen Temperatur, um eine perfekte Konsistenz zu erzielen.

Falls erforderlich die Temperatur anpassen.

Sobald der Frozen Drink fertig ist, piept das Gerät dreimal.

Servieren Sie das Getränk.



Limonaden- Slush

ZUTATEN

- 1,5 l kalte Limonade mit mindestens 10 % Zucker (nicht Light oder „Zero“)

ZUBEREITUNG

Gießen Sie die Limonade in den Behälter.

Die Taste SLUSH drücken.

Das Programm läuft bis zur voreingestellten/optimalen Temperatur, um eine perfekte Konsistenz zu erzielen.

Falls erforderlich die Temperatur anpassen.

Sobald der Frozen Drink fertig ist, piept das Gerät dreimal.

Servieren Sie das Getränk.



Tropischer Slush

ZUTATEN

- 1,5 l kalter Fruchtsaft mit Tropengeschmack

ZUBEREITUNG

Gießen Sie den Saft in den Behälter.

Die Taste SLUSH drücken.

Das Programm läuft bis zur voreingestellten/optimalen Temperatur, um eine perfekte Konsistenz zu erzielen.

Falls erforderlich die Temperatur anpassen.

Sobald der Frozen Drink fertig ist, piept das Gerät dreimal.

Servieren Sie das Getränk.



Bananen- Kakao- Slush

ZUTATEN

- 1,5 l kalter Fruchtsaft mit Bananengeschmack
- 20 g Kakaopulver

ZUBEREITUNG

In einer Schüssel die Zutaten vermischen.

Geben Sie die Zutaten in den Behälter.

Die Taste SLUSH drücken.

Das Programm läuft bis zur voreingestellten/optimalen Temperatur, um eine perfekte Konsistenz zu erzielen.

Falls erforderlich die Temperatur anpassen.

Sobald der Frozen Drink fertig ist, piept das Gerät dreimal.

Servieren Sie das Getränk.



Frozen Cocktail Wodka und Birnensaft

ZUTATEN

- 1,2 l kalter Birnenfruchtsaft
- 150 ml Wodka

ZUBEREITUNG

In einer Schüssel die Zutaten vermischen.
Geben Sie die Zutaten in den Behälter.
Die Taste SPIKED SLUSH (FROZEN COCKTAIL) drücken.
Das Programm läuft bis zur voreingestellten/optimalen
Temperatur, um eine perfekte Konsistenz zu erzielen.
Falls erforderlich die Temperatur anpassen.
Sobald der Frozen Cocktail fertig ist, piept das Gerät
dreimal.
Servieren Sie das Getränk.

Achten Sie in diesen Fällen auf den maximalen
Alkoholgehalt und den Mindestzuckergehalt.
Falls erforderlich Zucker hinzufügen.



Frozen Cocktail Cuba Libre

ZUTATEN

- 1,2 l kalte Cola mit mindestens 10 % Zucker (nicht Light oder „Zero“)
- 150 ml Rum

ZUBEREITUNG

In einer Schüssel die Zutaten vermischen.
Geben Sie die Zutaten in den Behälter.
Die Taste SPIKED SLUSH (FROZEN COCKTAIL) drücken.
Das Programm läuft bis zur voreingestellten/optimalen Temperatur, um eine perfekte Konsistenz zu erzielen.
Falls erforderlich die Temperatur anpassen.
Sobald der Frozen Cocktail fertig ist, piept das Gerät dreimal.
Servieren Sie das Getränk.

Achten Sie in diesen Fällen auf den maximalen Alkoholgehalt und den Mindestzuckergehalt.
Falls erforderlich Zucker hinzufügen.



Frozen Erdbeer- Margarita

ZUTATEN

- 1 l Erdbeersaft
- 130 ml Tequila
- 40 ml Triple Sec
- 140 ml Limettensaft
- 90 g Zucker

ZUBEREITUNG

In einer Schüssel die Zutaten vermischen.
Geben Sie die Zutaten in den Behälter.
Die Taste SPIKED SLUSH (FROZEN COCKTAIL) drücken.
Das Programm läuft bis zur voreingestellten/optimalen Temperatur, um eine perfekte Konsistenz zu erzielen.
Falls erforderlich die Temperatur anpassen.
Sobald der Frozen Cocktail fertig ist, piept das Gerät dreimal.
Servieren Sie das Getränk.

Achten Sie in diesen Fällen auf den maximalen Alkoholgehalt und den Mindestzuckergehalt.
Falls erforderlich Zucker hinzufügen.



Vanilleeis- creme

ZUTATEN

- 500 g kalte Vollmilch
- 500 g kalte frische Sahne
- 200 g Zucker
- 1 Fläschchen Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG

In einer Schüssel die Zutaten vermischen.

Geben Sie die Zutaten in den Behälter.

Die Taste ICE CREAM drücken.

Das Programm läuft bis zur voreingestellten/optimalen Temperatur, um eine perfekte Konsistenz zu erzielen.

Falls erforderlich die Temperatur anpassen.

Sobald die Eiscreme fertig ist, piept das Gerät dreimal.

Servieren Sie das Getränk.

Sie können Milch und Sahne durch pflanzliche Getränke ersetzen, das Ergebnis wird immer optimal sein.



Kakao- Eiscreme

ZUTATEN

- 500 g kalte Vollmilch
- 500 g kalte frische Sahne
- 210 g Zucker
- 40 g Kakaopulver

ZUBEREITUNG

In einer Schüssel die Zutaten vermischen.

Geben Sie die Zutaten in den Behälter.

Die Taste ICE CREAM drücken.

Das Programm läuft bis zur voreingestellten/optimalen Temperatur, um eine perfekte Konsistenz zu erzielen.

Falls erforderlich die Temperatur anpassen.

Sobald die Eiscreme fertig ist, piept das Gerät dreimal.

Servieren Sie das Getränk.

Sie können Milch und Sahne durch pflanzliche Getränke ersetzen, das Ergebnis wird immer optimal sein.



Kakao- Karamell- Milchshake

ZUTATEN

- 600 ml kalte Vollmilch
- 300 ml kalte frische Sahne
- 20 g Kakaopulver
- 1 Fläschchen Vanilleextrakt
- 150ml Karamellsirup (normal oder gesalzen)
mit mindestens 50 % Zucker
- 100 g Zucker

ZUBEREITUNG

In einer Schüssel die Zutaten vermischen.

Geben Sie die Zutaten in den Behälter.

Die Taste MILKSHAKE drücken.

Das Programm läuft bis zur voreingestellten/optimalen Temperatur, um eine perfekte Konsistenz zu erzielen.

Falls erforderlich die Temperatur anpassen.

Sobald der Milchshake fertig ist, piept das Gerät dreimal.

Mit Sahne, Karamellsauce und ein paar Salzkörnern garnieren.

Servieren Sie das Getränk.

Sie können Milch und Sahne durch pflanzliche Getränke ersetzen, das Ergebnis wird immer optimal sein.



Kaffee- Frappè

ZUTATEN

- 400 ml kalte Vollmilch
- 200 ml kalte frische Sahne
- 200 ml kalter schwarzer Kaffee
- 150 g Zucker

ZUBEREITUNG

In einer Schüssel die Zutaten vermischen.

Geben Sie die Zutaten in den Behälter.

Die Taste FRAPPÈ drücken.

Das Programm läuft bis zur voreingestellten/optimalen Temperatur, um eine perfekte Konsistenz zu erzielen.

Falls erforderlich die Temperatur anpassen.

Sobald der Frappè fertig ist, piept das Gerät dreimal.

Mit Sahne und Schokoladensauce oder Zimt garnieren.

Servieren Sie das Getränk.

Sie können Milch und Sahne durch pflanzliche Getränke ersetzen, das Ergebnis wird immer optimal sein.



Chilled Juice Pfirsich

ZUTATEN

- 1,5 l Fruchtsaft mit Pfirsichgeschmack
(auch mit Raumtemperatur)

ZUBEREITUNG

Gießen Sie den Saft in den Behälter.
Die Taste CHILLED JUICE (KALTER SAFT) drücken.
Das Programm läuft einige Minuten lang, um den Saft für eine perfekte Konsistenz schnell auf die voreingestellte/optimale Temperatur herunterzukühlen.
Sobald der Frozen Drink fertig ist, piept das Gerät dreimal.
Servieren Sie das Getränk.



Índice de las recetas



	Granizado de Cola	
	Granizado de Limonada	
	Granizado Tropical	
	Granizado de Plátano y Cacao	
	Frozen cocktail (cóctel granizado) de Vodka y Zumo de Pera	
	Frozen cocktail (cóctel granizado) Cuba Libre	
	Frozen cocktail (cóctel granizado) Strawberry Margarita	
	Helado de Vainilla	
	Helado de Cacao	
	Batido de Cacao y Caramelo	
	Café frappé	
	Zumo frío de Melocotón	



El placer de prepararlos, el disfrute de degustarlos



Tu bebida helada hecha en casa: granizados, helados, bebidas frozen, frappés, batidos, zumos fríos. Hasta 1,6L de granizado y 1,3L de helado. Tiempo de preparación: 30-60 minutos. Sin necesidad de hielo.

Transforma tu hogar en una heladería artesanal y en un bar de cócteles con un solo toque gracias a MySlush & IceCream.

Con la slush maker MySlush & IceCream, la máquina para granizados y helados, no es necesario ser un barman experto ni un maestro heladero para obtener resultados profesionales. Gracias a un diseño intuitivo y a una tecnología avanzada, podrás servir bebidas heladas y postres cremosos que sorprenderán a tus invitados.



¿Por qué es el aliado perfecto para tus momentos de descanso?



Un mundo de sabores con 6 programas automáticos.

No te limites al simple granizado. La amplia variedad de programas te permite elegir cada día cómo disfrutar de tu tiempo.

Con un solo toque, puedes preparar:

- Granizado clásico refrescante a base de zumos o refrescos
- Cócteles granizados para tus aperitivos nocturnos: cócteles alcohólicos en versión granizado
- Helado cremoso casero con tus ingredientes favoritos
- Batidos irresistibles
- Frappés rápidos y sabrosos
- Zumo frío para una pausa vitamínica y refrescante en solo 6 minutos



Tecnología de frío avanzada (¡sin hielo!)



El secreto de una consistencia perfecta reside en el corazón de la máquina. Equipada con un compresor silencioso y un cilindro de enfriamiento, la Slush Maker congela los líquidos sin necesidad de añadir hielo, garantizando granizados y helados perfectamente cremosos en pocos minutos. El líquido gira alrededor de un cilindro de enfriamiento, congelándose gradualmente para mantener una consistencia ideal sin llegar a solidificarse por completo.

Rapidez y facilidad de uso

El tiempo es valioso. Gracias a la pantalla táctil digital a color, cada operación resulta sencilla e intuitiva. El tiempo de elaboración varía entre 30 y 60 minutos, haciendo que cada preparación sea extremadamente rápida.

Gran capacidad para compartir el sabor

¿Tienes invitados a cenar? Sin problema. La amplia capacidad del depósito de 2,6L te permitirá servir tus bebidas también a tus invitados:

Capacidad máxima de granizado: 1-6L

Capacidad máxima de helado: 1-3L

MySlush & IceCream incorpora detalles que marcan la diferencia, como el dispensador self-service con boquilla antigoteo, que permite servir solo la cantidad necesaria sin desperdiciar producto; el depósito extraíble para una limpieza profunda y la función de autolimpieza activable tras cada ciclo, para mantener la máquina siempre en óptimas condiciones.



Índice de las recetas



Elige tu bebida helada
Gracias a la gran variedad de programas, puedes elegir cada día qué te apetece: granizado, zumo frío, cóctel granizado con alcohol, helado, batido, frappé o bebida frozen.

¡Bebidas frozen para todos!
La amplia capacidad de 2,6L te permitirá servir tus bebidas también a tus invitados: se pueden preparar hasta 1,6L de granizado y 1,3L de helado en 30-60 minutos.

Vierte, selecciona y disfruta
Vierte el líquido, selecciona el programa que prefieras y espera a que tu bebida esté lista. ¡No necesitas hielo!



Consejos de uso

1. Para el funcionamiento se requiere una cantidad mínima de ingredientes de 0,5 litros; cantidad máxima 1,6L
2. Introducir únicamente ingredientes líquidos. No añadir hielo ni ingredientes sólidos como helado, galletas, pepitas de chocolate o fruta congelada. No añadir ingredientes calientes
3. Cada función dispone de una temperatura predefinida para lograr una consistencia óptima. No obstante, durante el funcionamiento es posible ajustar la temperatura mediante los botones: «aumento» (I) para bebidas frías más ligeras o «disminución» (I2) para bebidas más densas y frías
4. El tiempo de preparación puede variar entre 6 minutos (zumo frío) y 60 minutos según el programa, los ingredientes, el volumen y la temperatura inicial.
5. Temperaturas

FUNCIÓN	TEMPERATURA PREDEFINIDA	USO
Chilled Juice (zumo frío)*	6°C	Zumo de fruta, sidra de manzana
Milkshake (batido)	-3°C	Bebidas a base de leche y cremosas.
Café frappé	-4°C	Leche con chocolate, batido
Ice cream (helado)	-6°C	Bebidas densas a base de varios ingredientes Nata, leche entera, azúcar y aromas
Spiked slush (granizado con alcohol)	-7°C	Bebidas con contenido alcohólico. Margarita, Cuba Libre...
Slush (granizado)	-2°C	Refrescos (Cola, bebida de limón o naranja sin alcohol...), limonada, agua de limón

* Esta función permite enfriar rápidamente zumos y refrescos.

ATENCIÓN: No utilizar el aparato durante más de 12 horas consecutivas.



Consejos de uso

6. Todas las bebidas deben contener al menos un 10% de azúcar, idealmente un 13-15%. Los edulcorantes dietéticos no contribuyen a alcanzar el nivel necesario de azúcar. Consultar la etiqueta nutricional de la bebida para verificar que el contenido de azúcar cumpla con los requisitos mínimos recomendados aquí:
500 ml de ingredientes > mínimo 50 g de azúcar (ideal 65 g)
1,5 L de ingredientes > mínimo 150 g de azúcar (ideal 190 g)
7. Con la función Spiked Slush (granizado con alcohol), el contenido alcohólico debe estar entre 2,8% y 15%.
8. Para crear cócteles granizados, respetar las siguientes proporciones de alcohol (vodka, tequila, etc.) según la cantidad total de la receta:
500 ml de bebida > máximo 70 ml de alcohol
1L de bebida > máximo 140 ml de alcohol
1,5L de bebida > máximo 210 ml de alcohol
9. Para mejores resultados, enfriar previamente los líquidos o los ingredientes batidos antes de ponerlos en el contenedor.
10. Para obtener resultados aún más fríos, enfría los vasos antes de servir la bebida fría.



Granizado de Cola

INGREDIENTES

- 1,5L de Cola fría con al menos un 10% de azúcar (no Light o "Zero")

PROCEDIMIENTO

Verter la cola en el recipiente.

Seleccionar SLUSH (GRANIZADO).

El programa funcionará hasta alcanzar la temperatura predefinida/óptima para una consistencia perfecta.

Si es necesario, ajustar la temperatura.

Una vez lista la bebida frozen, la máquina emitirá tres señales acústicas.

Servir la bebida.





Granizado de Limonada

INGREDIENTES

- 1,5L de limonada fría con al menos un 10% de azúcar (no Light o "Zero")

PROCEDIMIENTO

Verter la limonada en el recipiente.

Seleccionar SLUSH (GRANIZADO).

El programa funcionará hasta alcanzar la temperatura predefinida/óptima para una consistencia perfecta.

Si es necesario, ajustar la temperatura.

Una vez lista la bebida frozen, la máquina emitirá tres señales acústicas.

Servir la bebida.





Granizado Tropical

INGREDIENTES

- 1,5L de zumo de fruta sabor tropical frío

PROCEDIMIENTO

Verter el zumo en el recipiente.

Seleccionar SLUSH (GRANIZADO).

El programa funcionará hasta alcanzar la temperatura predefinida/óptima para una consistencia perfecta.

Si es necesario, ajustar la temperatura.

Una vez lista la bebida frozen, la máquina emitirá tres señales acústicas.

Servir la bebida.





Granizado de Plátano y Cacao

INGREDIENTES

- 1,5L de zumo de fruta sabor plátano frío
- 20g de cacao en polvo

PROCEDIMIENTO

En un bol, mezclar los ingredientes.

Verter el contenido en el recipiente.

Seleccionar SLUSH (GRANIZADO).

El programa funcionará hasta alcanzar la temperatura predefinida/óptima para una consistencia perfecta.

Si es necesario, ajustar la temperatura.

Una vez lista la bebida frozen, la máquina emitirá tres señales acústicas.

Servir la bebida.





Frozen cocktail (cóctel granizado) de Vodka y Zumo de Pera

INGREDIENTES

- 1,2L de zumo de fruta de pera frío
- 150 ml de Vodka

PROCEDIMIENTO

En un bol, mezclar los ingredientes.

Verter el contenido en el recipiente.

Seleccionar SPIKED SLUSH (FROZEN COCKTAIL).

El programa funcionará hasta alcanzar la temperatura predefinida/óptima para una consistencia perfecta.

Si es necesario, ajustar la temperatura.

Una vez listo el frozen cocktail, la máquina emitirá tres señales acústicas.

Servir la bebida.

Atención en estos casos al porcentaje máximo de alcohol y mínimo de azúcar.
Si es necesario, añadir azúcar.





Frozen cocktail (cóctel granizado) Cuba Libre

INGREDIENTES

- 1,2L de Cola fría con al menos un 10% de azúcar (no Light o "Zero")
- 150ml de Ron

PROCEDIMIENTO

En un bol, mezclar los ingredientes.

Verter el contenido en el recipiente.

Seleccionar SPIKED SLUSH (FROZEN COCKTAIL).

El programa funcionará hasta alcanzar la temperatura predefinida/óptima para una consistencia perfecta.

Si es necesario, ajustar la temperatura.

Una vez listo el frozen cocktail, la máquina emitirá tres señales acústicas.

Servir la bebida.

Atención en estos casos al porcentaje máximo de alcohol y mínimo de azúcar.
Si es necesario, añadir azúcar.





Frozen cocktail (cóctel granizado) Strawberry Margarita

INGREDIENTES

- 1L de zumo de fresa
- 130ml de tequila
- 40ml de triple sec
- 140ml de zumo de lima
- 90g de azúcar

PROCEDIMIENTO

En un bol, mezclar los ingredientes.

Verter el contenido en el recipiente.

Seleccionar SPIKED SLUSH (FROZEN COCKTAIL).

El programa funcionará hasta alcanzar la temperatura predefinida/óptima para una consistencia perfecta.

Si es necesario, ajustar la temperatura.

Una vez listo el frozen cocktail, la máquina emitirá tres señales acústicas.

Servir la bebida.

Atención en estos casos al porcentaje máximo de alcohol y mínimo de azúcar.

Si es necesario, añadir azúcar.





Helado de Vainilla

INGREDIENTES

- 500g de leche entera fría
- 500g de nata fresca fría
- 200g de azúcar
- 1 vial de extracto de vainilla

PROCEDIMIENTO

En un bol, mezclar los ingredientes.

Verter el contenido en el recipiente.

Seleccionar ICE CREAM (HELADO).

El programa funcionará hasta alcanzar la temperatura predefinida/óptima para una consistencia perfecta.

Si es necesario, ajustar la temperatura.

Una vez listo el helado, la máquina emitirá tres señales acústicas.

Servir la bebida.

Es posible sustituir la leche y la nata por bebidas vegetales; el resultado será igualmente óptimo.





Helado de Cacao

INGREDIENTES

- 500g de leche entera fría
- 500g de nata fresca fría
- 210g de azúcar
- 40 g de cacao amargo

PROCEDIMIENTO

En un bol, mezclar los ingredientes.

Verter el contenido en el recipiente.

Seleccionar ICE CREAM (HELADO).

El programa funcionará hasta alcanzar la temperatura predefinida/óptima para una consistencia perfecta.

Si es necesario, ajustar la temperatura.

Una vez listo el helado, la máquina emitirá tres señales acústicas.

Servir la bebida.

Es posible sustituir la leche y la nata por bebidas vegetales; el resultado será igualmente óptimo.





Batido de Cacao y Caramelo

INGREDIENTES

- 600ml de leche entera fría
- 300ml de nata fresca fría
- 20g de cacao en polvo
- 1 vial de extracto de vainilla
- 150ml de sirope de caramelo (normal o salado) con al menos un 50% de azúcar
- 100g de azúcar

PROCEDIMIENTO

En un bol, mezclar los ingredientes.

Verter el contenido en el recipiente.

Seleccionar MILKSHAKE (BATIDO).

El programa funcionará hasta alcanzar la temperatura predefinida/óptima para una consistencia perfecta.

Si es necesario, ajustar la temperatura.

Una vez listo el milkshake, la máquina emitirá tres señales acústicas.

Decorar con nata, sirope de caramelo y algunos granos de sal.

Servir la bebida.

Es posible sustituir la leche y la nata por bebidas vegetales; el resultado será igualmente óptimo.





Café frappé

INGREDIENTES

- 400ml de leche entera fría
- 200ml de nata fresca fría
- 200ml de café negro frío
- 150g de azúcar

PROCEDIMIENTO

En un bol, mezclar los ingredientes.

Verter el contenido en el recipiente.

Seleccionar FRAPPÉ.

El programa funcionará hasta alcanzar la temperatura predefinida/óptima para una consistencia perfecta.

Si es necesario, ajustar la temperatura.

Una vez listo el frappé, la máquina emitirá tres señales acústicas.

Decorar con nata y topping de chocolate o canela.

Servir la bebida.

Es posible sustituir la leche y la nata por bebidas vegetales; el resultado será igualmente óptimo.





Zumo frío de Melocotón

INGREDIENTES

- 1,5L de zumo de fruta sabor melocotón (también a temperatura ambiente)

PROCEDIMIENTO

Verter el zumo en el recipiente.

Seleccionar CHILLED JUICE (ZUMO FRÍO).

El programa funcionará durante unos minutos para enfriar rápidamente el zumo hasta la temperatura predefinida/óptima para una consistencia perfecta.

Una vez lista la bebida frozen, la máquina emitirá tres señales acústicas.

Servir la bebida.





Spis receptur

	Granita z coli	
	Granita cytrynowa	
	Granita tropikalna	
	Granita bananowo-kakaowa	
	Mrożony koktajl wódka i sok gruszkowy	
	Mrożony koktajl Cuba Libre	
	Mrożony koktajl Strawberry Margarita	
	Lody waniliowe	
	Lody czekoladowe	
	Koktajl mleczny kakaowo-karmelowy	
	Frappé kawowe	
	Schłodzony sok brzoskwinowy	

Przyjemność przygotowywan ia, radość degustacji



Twój domowy napój mrożony: granita, lody, mrożony drink, frappé, koktajl mleczny, zimny sok. Do 1,6 l granity i 1,3 l lodów. Czas przygotowania 30 – 60 minut. Bez potrzeby użycia lodu.

Zmień swój dom w rzemieślniczą lodziarnię i bar koktajlowy w jednym, dzięki MySlush & IceCream.

Dzięki urządzeniu do przygotowywania granity i lodów MySlush & IceCream nie musisz być doświadczonym barmanem ani mistrzem lodziarstwa, aby uzyskać profesjonalne rezultaty. Dzięki intuicyjnej konstrukcji i zaawansowanej technologii będziesz mógł serwować mrożone napoje i kremowe desery, które zachwycą Twoich gości.

Dlaczego jest to idealny przymierzeniec podczas Twoich chwil relaksu?



Świat smaków dzięki 6 programom automatycznym.

Nie ograniczaj się do zwykłej granity. Duża różnorodność programów pozwala codziennie wybrać, jak chcesz spędzić swój czas.

Jednym dotknięciem możesz przygotować:

- Klasyczną, orzeźwiającą granitę na bazie soków lub napojów bezalkoholowych
- Koktajle z granity na wieczorne aperitify: koktajle alkoholowe w wersji z granity
- Kremowe, domowe lody z twoich ulubionych składników
- Pyszne koktajle mleczne
- Szybkie i smaczne frappé
- Zimny sok w zaledwie 6 minut na orzeźwiającą, witaminową przerwę

Zaawansowana technologia chłodzenia (bez lodu!)



Sekret idealnej konsystencji tkwi we wnętrzu urządzenia. Wyposażony w cichą sprężarkę i cylinder chłodzący, Slush Maker zamraża płyny bez konieczności dodawania lodu, zapewniając idealnie aksamitne granity i lody w ciągu kilku minut. Płyn krąży wokół cylindra chłodzącego, zamrażając się stopniowo, co pozwala zachować idealną konsystencję ale bez całkowitego zamrożenia.

Szybkość i łatwość obsługi

Czas jest cenny. Dzięki cyfrowemu, kolorowemu wyświetlaczowi dotykowemu, każda czynność staje się prosta i intuicyjna. Czas przygotowania wynosi od 30 do 60 minut, co sprawia, że każda porcja jest gotowa w niezwykle krótkim czasie.

Duża pojemność pozwala dzielić się smakiem

Masz gości na kolacji? To żaden problem. Duża pojemność zbiornika, wynosząca 2,6 l, pozwoli zaserwować napoje również znajomym:

Maksymalna pojemność granity: 1,6 l

Maksymalna pojemność lodów: 1,3 l

MySlush & IceCream posiada detale, które czynią różnicę, takie jak dozownik „self-serve”, wyposażony w wylewkę zapobiegającą kapaniu, która pozwala podawać tylko niezbędną ilość, bez marnowania, wyjmowany zbiornik, umożliwiający dokładne czyszczenie, oraz funkcję mycia automatycznego, którą można włączyć po każdym cyklu, aby zapewnić sprawne działanie urządzenia.



Spis receptur



Wybierz swój mrożony napój
Dzięki szerokiej gamie programów każdego dnia możesz wybrać, na co masz ochotę: granita, zimny sok, koktajl z granity alkoholowej, lody, koktajl mleczny, frappé lub napój mrożony.

Mrożone napoje dla wszystkich!
Duża pojemność 2,6 l pozwoli poczęstować napojami również znajomych; urządzenie może przygotować maksymalnie 1,6 l granity i 1,3 l lodów w czasie 30 – 60 minut.

Wlej, uruchom i delektuj się
Wlej płyn, wybierz preferowany program i poczekaj na swój napój. Nie potrzebujesz lodu!



Wskazówki

1. Do działania urządzenia wymagana jest minimalna ilość składników, wynosząca 0,5 litra; maksymalna ilość to 1,6 litra
2. Wlewać tylko składniki w stanie płynnym. Nie dodawać lodu ani składników stałych, takich jak lody, ciastka, kawałki czekolady lub mrożone owoce. Nie dodawać ciepłych składników
3. Każda funkcja ma przypisaną domyślną temperaturę, zapewniającą optymalną konsystencję. Jednak podczas pracy można regulować temperaturę za pomocą przycisków zwiększania (I) dla napojów mrożonych do popijania lub zmniejszania (II) dla napojów mrożonych o gęstszej konsystencji i niższej temperaturze
4. Przygotowanie napojów może trwać od 6 minut (Chilled juice) do 60 minut, w zależności od programu, składników, objętości i temperatury początkowej.
5. Temperatury

FUNKCJA	TEMPERATURA DOMYŚLNA	ZASTOSOWANIE
Chilled Juice (zimny sok)*	6°C	Sok owocowy, cydr jabłkowy
Koktajl mleczny	-3°C	Napoje na bazie mleka i kremowe.
Frappè	-4°C	Mleko czekoladowe, koktajl
Ice cream (lody)	-6°C	Gęsty napój na bazie różnych składników Smiełanka, mleko pełnotłuste, cukier i aromaty
Spiked slush (granita alkoholowa)	-7°C	Napoje alkoholowe. Margarita, Cuba Libre...
Slush (granita)	-2°C	Soft drinks (Cola, napój bezalkoholowy o smaku cytrynowym lub pomarańczowym itp.), lemoniada

* Ta funkcja umożliwi szybkie schłodzenie soków i napojów bezalkoholowych.

UWAGA: Urządzenie może pracować maksymalnie przez 12 godzin.



Wskazówki

6. Wszystkie napoje muszą zawierać co najmniej 10% cukru, zalecane jest 13 – 15%. Ewentualne słodziki dietetyczne nie przyczyniają się do osiągnięcia wymaganego procentu cukru. Należy zapoznać się z etykietą wartości odżywczych napoju, aby upewnić się, że zawartość cukru spełnia minimalne wymagania zalecane poniżej:
500 ml składników > minimum 50 g cukru (idealnie 65 g)
1,5 l składników > minimum 150 g cukru (idealnie 190 g)
7. Podczas korzystania z funkcji Spiked Slush, zawartość alkoholu musi wynosić od 2,8% do 15%.
8. Aby przygotować koktajle mrożone, zapoznać się z poniższymi wskazówkami dotyczącymi zawartości alkoholu wysokoprocentowego (wódki, tequili itp.) w całkowitej objętości przepisu:
500 ml napoju > maksymalnie 70 ml alkoholu wysokoprocentowego
1 l napoju > maksymalnie 140 ml alkoholu wysokoprocentowego
1,5 l napoju > maksymalnie 210 ml alkoholu wysokoprocentowego
9. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, schłodzić płyny lub zmiksowane składniki przed dodaniem ich do pojemnika.
10. Aby uzyskać jeszcze bardziej zmrożony produkt, schłodzić szklanki przed podaniem napoju mrożonego.

Granita z coli

SKŁADNIKI

- 1,5 l zimnej coli, zawierającej co najmniej 10% cukru (nie w wersji light ani „zero”)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wlać colę do pojemnika.

Wybrać SLUSH (GRANITA).

Program będzie działał do osiągnięcia ustawionej/optimalnej temperatury, zapewniającej idealną konsystencję.

W razie potrzeby temperaturę wyregulować.

Gdy mrożony napój będzie gotowy, urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe.

Można podawać napój.



Granita cytrynowa

SKŁADNIKI

- 1,5 litr zimnej lemoniady, zawierającej co najmniej 10% cukru (nie w wersji light ani „zero”)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wlać lemoniadę do pojemnika.

Wybrać SLUSH (GRANITA).

Program będzie działał do osiągnięcia ustawionej/optimalnej temperatury, zapewniającej idealną konsystencję.

W razie potrzeby temperaturę wyregulować.

Gdy mrożony napój będzie gotowy, urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe.

Można podawać napój.



Granita tropikalna

SKŁADNIKI

- 1,5 l zimnego soku owocowego o smaku owoców tropikalnych

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wlać sok do pojemnika.

Wybrać SLUSH (GRANITA).

Program będzie działał do osiągnięcia ustawionej/optimalnej temperatury, zapewniającej idealną konsystencję.

W razie potrzeby temperaturę wyregulować.

Gdy mrożony napój będzie gotowy, urządzenie wyemituje trzy sygnały dzwinkowe.

Można podawać napój.



Granita bananowo- kakaowa

SKŁADNIKI

- 1,5 l zimnego soku owocowego o smaku bananowym
- 20 g kakao w proszku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać składniki w dowolnym naczyniu.

Włączyć zawartość do pojemnika.

Wybrać SLUSH (GRANITA).

Program będzie działał do osiągnięcia ustawionej/optimalnej temperatury, zapewniającej idealną konsystencję.

W razie potrzeby temperaturę wyregulować.

Gdy mrożony napój będzie gotowy, urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe.

Można podawać napój.



Mrożony koktajl wódka i sok gruszkowy

SKŁADNIKI

- 1,2 l zimnego soku owocowego o smaku gruszki
- 150 ml wódki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać składniki w dowolnym naczyniu.

Wlać zawartość do pojemnika.

Wybrać SPIKED SLUSH (MROŻONY KOKTAJL).

Program będzie działał do osiągnięcia ustawionej/optimalnej temperatury, zapewniającej idealną konsystencję.

W razie potrzeby temperaturę wyregulować.

Gdy mrożony koktajl będzie gotowy, urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe.

Można podawać napój.

W takich przypadkach należy zwrócić uwagę na maksymalną zawartość alkoholu i minimalną zawartość cukru. W razie potrzeby dodać cukier.



Mrożony koktajl Cuba Libre

SKŁADNIKI

- 1,2 l zimnej coli, zawierającej co najmniej 10% cukru (nie w wersji light ani „zero”)
- 150 ml rumu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać składniki w dowolnym naczyniu.

Wlać zawartość do pojemnika.

Wybrać SPIKED SLUSH (MROŻONY KOKTAJL).

Program będzie działał do osiągnięcia ustawionej/optimalnej temperatury, zapewniającej idealną konsystencję.

W razie potrzeby temperaturę wyregulować.

Gdy mrożony koktajl będzie gotowy, urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe.

Można podawać napój.

W takich przypadkach należy zwrócić uwagę na maksymalną zawartość alkoholu i minimalną zawartość cukru. W razie potrzeby dodać cukier.



Mrożony koktajl Strawberry Margarita

SKŁADNIKI

- 1 l soku truskawkowego
- 130 ml tequili
- 40 ml Triple Sec
- 140 ml soku cytrynowego
- 90 g cukru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać składniki w dowolnym naczyniu.

Wlać zawartość do pojemnika.

Wybrać SPIKED SLUSH (MROŻONY KOKTAJL).

Program będzie działał do osiągnięcia ustawionej/optimalnej temperatury, zapewniającej idealną konsystencję.

W razie potrzeby temperaturę wyregulować.

Gdy mrożony koktajl będzie gotowy, urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe.

Można podawać napój.

W takich przypadkach należy zwrócić uwagę na maksymalną zawartość alkoholu i minimalną zawartość cukru. W razie potrzeby dodać cukier.



Lody waniliowe

SKŁADNIKI

- 500 g zimnego mleka pełnotłustego
- 500 g zimnej świeżej śmietanki
- 200 g cukru
- 1 ampułka ekstraktu waniliowego

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać składniki w dowolnym naczyniu.

Wlać zawartość do pojemnika.

Wybrać ICE CREAM (LODY).

Program będzie działał do osiągnięcia ustawionej/optimalnej temperatury, zapewniającej idealną konsystencję.

W razie potrzeby temperaturę wyregulować.

Gdy lody będą gotowe, urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe.

Można podawać napój.

Mleko i śmietanę można zastąpić napojami roślinnymi – efekt będzie równie doskonały.



Lody czekoladowe

SKŁADNIKI

- 500 g zimnego mleka pełnotłustego
- 500 g zimnej świeżej śmietanki
- 210 g cukru
- 40 g gorzkiego kakao

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać składniki w dowolnym naczyniu.

Wlać zawartość do pojemnika.

Wybrać ICE CREAM (LODY).

Program będzie działał do osiągnięcia ustawionej/optimalnej temperatury, zapewniającej idealną konsystencję.

W razie potrzeby temperaturę wyregulować.

Gdy lody będą gotowe, urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe.

Można podawać napój.

Mleko i śmietanę można zastąpić napojami roślinnymi – efekt będzie równie doskonały.



Koktajl mleczny kakaowo- karmelowy

SKŁADNIKI

- 600 ml zimnego pełnotłustego mleka
- 300 ml zimnej świeżej śmietanki
- 20 g kakao w proszku
- 1 ampułka ekstraktu waniliowego
- 150 ml syropu karmelowego (zwykłego lub solonego) o zawartości cukru co najmniej 50%
- 100 g cukru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać składniki w dowolnym naczyniu.

Wlać zawartość do pojemnika.

Wybrać MILKSHAKE.

Program będzie działał do osiągnięcia ustawionej/optimalnej temperatury, zapewniającej idealną konsystencję.

W razie potrzeby temperaturę wyregulować.

Gdy koktajl mleczny będzie gotowy, urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe.

Udekorować bitą śmietaną, polewą karmelową i kilkoma kryształkami soli.

Można podawać napój.

Mleko i śmietanę można zastąpić napojami roślinnymi – efekt będzie równie doskonały.



Frappé kawowe

SKŁADNIKI

- 400 ml zimnego pełnotłustego mleka
- 200 ml zimnej świeżej śmietanki
- 200 ml czarnej kawy zimnej
- 150 g cukru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać składniki w dowolnym naczyniu.

Wlać zawartość do pojemnika.

Wybrać FRAPPÉ.

Program będzie działał do osiągnięcia ustawionej/optimalnej temperatury, zapewniającej idealną konsystencję.

W razie potrzeby temperaturę wyregulować.

Gdy frappé będzie gotowe, urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe.

Udekorować śmietaną i polewą czekoladową lub cynamonem.

Można podawać napój.

Mleko i śmietanę można zastąpić napojami roślinnymi – efekt będzie równie doskonały.



Schłodzony sok brzoskwi- niowy

SKŁADNIKI

- 1,5 l soku owocowego o smaku brzoskwiowym (również w temperaturze pokojowej)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wlać sok do pojemnika.

Wybrać CHILLED JUICE (CHŁODZONY SOK).

Program będzie działał przez kilka minut, aby szybko schłodzić sok do ustawionej/optimalnej temperatury, zapewniającej idealną konsystencję.

Gdy mrożony napój będzie gotowy, urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe.

Można podawać napój.





فهرس الوصفات



غرانيتا بالكولا

غرانيتا بالليمونادة

غرانيتا استوائية

غرانيتا بالموز والكاكاو

كوكتيل فودكا و عصير كمثرى مجمد

كوكتيل كوبا ليبر مجمد

كوكتيل مارجرىتا الفراولة مجمد

مثلجات بالفانيليا

مثلجات بالكاكاو

مخفوق حليب بالكاكاو والكراميل

فرابيه بالقهوة

عصير بارد بالخوخ



متعة التحضير ولذة التذوق

لتحضير مشروباتك المثلجة في المنزل: غرانيتا ومثلجات ومشروبات مثلجة وفرايبه ومخفوق حليب وعصائر باردة. حتى 1,6 لتر من الغرانيتا و1,3 لتر من المثلجات. مدد التحضير 30-60 دقيقة. دون الحاجة إلى ثلج.

حوّل منزلك إلى متجر مثلجات حرفي وإلى حانة كوكتيلات بلمسة واحدة مع جهاز **MySlush & IceCream**

مع ماكينة صنع السلاش **MySlush & IceCream**، الماكينة المخصصة لعمل الغرانيتا والمثلجات، لست بحاجة لأن تكون نادل حانة أو خبيراً أو صانع مثلجات محترف للحصول على نتائج احترافية. بفضل التصميم البديهي والتكنولوجيا المتطورة، يمكنك تقديم مشروبات مثلجة وحلوى كريمية لإبهار ضيوفك.



لماذا تمثل هذه الماكينة الحايف المثالي لأوقات الاستراحة؟



إنها عالم من المذاقات من خلال 6 برامج آلية.
لا تقتصر على الغرائنا فقط. التنوع الكبير في البرامج يتيح لك
اختيار كيفية الاستمتاع بوقتك كل يوم.

بلمسة بسيطة يمكنك تحضير:

- الغرائنا الكلاسيكية والمنعشة والمكونة بشكل أساسي من العصائر أو المشروبات غير الكحولية
- غرائنا الكوكتيلات للمقبلات المسائية: كوكتيلات كحولية في صورة غرائنا
- مثلجات كريمة مصنوعة في المنزل باستخدام مكونات المفضلة
- مخفوق حليب شهى
- فرايبه سريع ولذيذ
- عصير بارد للحصول على استراحة منعشة ومليئة بالفيتامينات في غضون 6 دقائق فقط



تكنولوجيا تبريد متطورة (من دون ثلج!)

سر الحصول على القوام المثالي يكمن في قلب الماكينة. ماكينة صنع السلاش مجهزة بضغط صامت وبأسطوانة تبريد، وتقوم بتجميد السوائل دون الحاجة إلى إضافة ثلج، ما يضمن الحصول على غرائنا ومثلجات بقوام مخملي مثالي خلال دقائق قليلة. يدور السائل حول أسطوانة تبريد، ما يجعله يتجمد تدريجياً للحفاظ على قوام مثالي، من دون أن يتحول السائل أبداً إلى الحالة الصلبة بشكل كامل.

الجهاز سريع وسهل الاستخدام

الوقت ثمين. تتسم جميع العمليات بالسهولة والبداهة بفضل شاشة اللمس الرقمية الملونة. تتراوح مدة العملية بين 30 دقيقة و60 دقيقة، ما يجعل كل عملية تحضير فائقة السرعة.

سعة كبيرة لمشاكل المذاق التي تفضلها، ثم انتظر تحضير مسروبيك. لا حاجة إلى الثلج!

هل يوجد لديك ضيوف على العشاء؟ لا مشكلة. يتمتع الخزان بسعة كبيرة تبلغ 2,6 لتر، ما سيتيح لك تقديم مشروباتك إلى الأصدقاء أيضاً:

السعة القصوى للغرائنا: 1,6 لتر

السعة القصوى للمثلجات: 1,3 لتر

تحتوي **MySlush & IceCream** على تفاصيل ذات تأثير كبير، مثل موزع «الخدمة الذاتية» المزود بفوهة مضادة للتقيط، ما يتيح لك تقديم الكمية اللازمة فقط من دون إهدار أي شيء، والخزان القابل للخلع من أجل التنظيف العميق، ووظيفة التنظيف الآلي، التي يمكن تنشيطها بعد كل دورة للحفاظ على كفاءة الجهاز باستمرار.



اختر مشروبك المثلج
بفضل التنوع الكبير في البرامج،
يمكنك اختيار ما ستذوقه كل يوم:
غرانيتا أو عصير بارد أو غرانيتا
كوكتيل كحولي أو مثلجات أو
مخفوق حليب أو فرايبه أو
مشروب مثلج.

مشروب مثلج للجميع!
السعة الكبيرة التي تبلغ 2,6 لتر
ستتيح لك تقديم مشروباتك
للأصدقاء أيضًا: يمكنك تحضير
ما يصل إلى 1,6 لتر من الغرانيتا
و1,3 لتر من المثلجات بحد أقصى
في غضون 30-60 دقيقة.

اسكب وشغّل ثم تذوق
اسكب السائل، واختر البرنامج الذي
تفضله، ثم انتظر تحضير
مشروبك. لا حاجة إلى الثلج!



نصائح

1. يجب توفر حد أدنى من المكونات يبلغ 0,5 لتر أو حد أقصى يبلغ 1,6 لتر من أجل تشغيل الجهاز
2. يجب سكب مكونات سائلة فقط. يجب عدم إضافة ثلج أو مكونات صلبة، مثل الثلج أو البسكويت أو حبوب الشوكولاتة أو الفاكهة المجمدة. يجب عدم إضافة مكونات ساخنة
3. كل وظيفة يقابلها درجة حرارة محددة مسبقاً للحصول على قوام مثالي. مع ذلك، أثناء التشغيل، يمكن ضبط درجة الحرارة عن طريق التعامل مع زر الزيادة (1) للمشروبات المثلجة المخصصة للارتشاف أو مع زر التقليل (12) للمشروبات المثلجة أكثر كثافةً وبرودةً
4. يتطلب تحضير المشروبات مدة تبدأ من 6 دقائق (العصير بارد) وتصل إلى 60 دقيقة حسب البرنامج والمكونات والكثافة ودرجة حرارة البدء.
5. درجات الحرارة

الوظيفة	درجة الحرارة المحددة مسبقاً	الاستخدام
Chilled Juice (عصير بارد)*	6° مئوية	عصير الفاكهة، شراب التفاح
Milkshake (مخفوق الحليب)	-3° مئوية	مشروبات مكونة بشكل أساسي من الحليب، وتتميز بأنها كريمية.
Frappè (فرايبه)	-4° مئوية	حليب بالشوكولاتة، مخفوق
Ice cream (مثلجات)	-6° مئوية	مشروب كثيف قائم على مكونات مختلفة كريمية وحليب كامل الدسم وسكر ونكهات
Spiked slush (غرانيتا كحولية)	-7° مئوية	مشروبات ذات محتوى كحولي. مارجرينا، كوبا ليبر...
Slush (غرانيتا)	-2° مئوية	مشروبات غير كحولية (كولا، مشروبات غير كحولية بالليمون أو البرتقال...)، ليمونادة

*تتيح هذه الوظيفة تبريد العصائر والمشروبات غير الكحولية بسرعة.
تنبيه: يجب عدم تشغيل الجهاز لمدة تتجاوز 12 ساعة أبداً.



نصائح

6. يجب أن تحتوي جميع المشروبات على سكر بنسبة 10% على الأقل، ومن الأفضل أن تتراوح نسبة السكر بين 13-15%. استخدام بدائل السكر لا يسهم في الوصول إلى النسبة المئوية المطلوبة من السكر. يجب الرجوع إلى بطاقة المعلومات الغذائية الخاصة بالمشروب، للتأكد من أن محتواه من السكر يلبي الحد الأدنى المطلوب

والمصوح به فيما يلي:

500 ملل من المكونات < حد أدنى 50 جم من السكر (المثالي 65 جم)

1,5 لتر من المكونات < حد أدنى 150 جم من السكر (المثالي 190 جم)

7. في حالة استعمال وظيفة الغرانيتا الكحولية، يجب أن تتراوح نسبة الكحول بين 2,8% و15%.

8. لعمل كوكتيل مثلج، يجب الرجوع إلى التعليمات التالية فيما يتعلق بالمحتوى من المشروبات الروحية (فودكا، تاكيدا، إلخ) مقارنةً بإجمالي حجم الوصفة:

500 ملل من المشروب < بحد أقصى 70 ملل من

المشروبات الروحية

لتر واحد من المشروب < بحد أقصى 140 ملل من

المشروبات الروحية

1,5 لتر من المشروب < بحد أقصى 210 ملل من

المشروبات الروحية

9. للحصول على نتائج مثالية، يجب تبريد السوائل أو المكونات المخفوقة قبل إضافتها في الحاوية.

10. للحصول على نتائج مثلجة أكثر، يجب تبريد الأكواب قبل تقديم المشروب المثلج.



غرانييتا بالكولا

المكونات

- 1,5 لتر من الكولا الباردة التي تحتوي على 10% على الأقل من السكر (ليس من نوع لايت أو «0 سكر»)

العملية

اسكب الكولا في الوعاء.
اختر SLUSH (غرانييتا).
سيعمل البرنامج حتى الوصول إلى درجة الحرارة المحددة مسبقاً/المثالية للحصول على قوام ممتاز.
اضبط درجة الحرارة، إذا لزم الأمر.
بمجرد أن يصبح المشروب المجمد جاهزاً، ستُصدر الماكينة ثلاث إشارات صوتية.
قدّم المشروب.



غرانيٲا بالليمونادة

المكونات

- 1,5 لتر من الليمونادة الباردة التي تحتوي على 10% على الأقل من السكر (ليس من نوع لايت أو «0 سكر»)

العملية

اسكب الليمونادة في الوعاء.
اختر SLUSH (غرانيٲا).
سيعمل البرنامج حتى الوصول إلى درجة الحرارة المحددة مسبقًا/المثالية للحصول على قوام ممتاز.
اضبط درجة الحرارة، إذا لزم الأمر.
بمجرد أن يصبح المشروب المجمد جاهزًا، سٲصدر الماكينة ثلاث إشارات صوتية.
قَدِّم المشروب.



غرانيتا استوائية

المكونات

- 1,5 لتر من عصير فاكهة بارد بمذاق استوائي

العملية

اسكب العصير في الوعاء.
اختر SLUSH (غرانيتا).
سيعمل البرنامج حتى الوصول إلى درجة الحرارة المحددة مسبقاً/المثالية للحصول على قوام ممتاز.
اضبط درجة الحرارة، إذا لزم الأمر.
بمجرد أن يصبح المشروب المجمد جاهزاً، سَتُصدر الماكينة ثلاث إشارات صوتية.
قَدِّم المشروب.



غرانييتا بالمولز والكاكاو

المكونات

- 1,5 لتر من عصير فاكهة بارد بمذاق الموز
- 20 جم مسحوق كاكاو

العملية

امزج المكونات في وعاء عميق.
اسكب المزيج في الوعاء.
اختر SLUSH (غرانييتا).
سيعمل البرنامج حتى الوصول إلى درجة الحرارة المحددة مسبقاً/المثالية للحصول على قوام ممتاز.
اضبط درجة الحرارة، إذا لزم الأمر.
بمجرد أن يصبح المشروب المجمد جاهزاً، ستصدر الماكينة ثلاث إشارات صوتية.
قدّم المشروب.





كوكتيل فودكا و عصير كمثرى مجمد

المكونات

- 1,2 لتر عصير فاكهة الكمثرى البارد
- 150 ملل فودكا

العملية

امزج المكونات في وعاء عميق.
اسكب المزيج في الوعاء.
اختر SPIKED SLUSH (الكوكتيل المثلج).
سيعمل البرنامج حتى الوصول إلى درجة الحرارة المحددة
مسبقاً/المثالية للحصول على قوام ممتاز.
اضبط درجة الحرارة، إذا لزم الأمر.
بمجرد أن يصبح الكوكتيل المجمد جاهزاً، سَتُصدر الماكينة ثلاث
إشارات صوتية.
قَدِّم المشروب.



كوكتيل كوبا ليدر مجمد

المكونات

- 1,2 لتر من الكولا الباردة التي تحتوي على 10% على الأقل من السكر (ليس من نوع لايت أو «0 سكر»)
- 150 ملل من الروم

العملية

امزج المكونات في وعاء عميق.
اسكب المزيج في الوعاء.
اختر SPIKED SLUSH (الكوكتيل المتلج).
سيعمل البرنامج حتى الوصول إلى درجة الحرارة المحددة مسبقًا/المثالية للحصول على قوام ممتاز.
اضبط درجة الحرارة، إذا لزم الأمر.
بمجرد أن يصبح الكوكتيل المجمد جاهزًا، ستنصدر الماكينة ثلاث إشارات صوتية.
قدّم المشروب.





مارجرىتا الفراولة مجمدة

المكونات

- لتر واحد من عصير الفراولة
- 130 ملل من التاكيلا
- 40 ملل من التريبل سيك
- 140 ملل من عصير الليمون الأخضر
- 90 جم من السكر

العملية

امزج المكونات في وعاء عميق.
اسكب المزيج في الوعاء.
اختر SPIKED SLUSH (الكوكتيل المثلج).
سيعمل البرنامج حتى الوصول إلى درجة الحرارة المحددة مسبقاً/المثالية للحصول على قوام ممتاز.
اضبط درجة الحرارة، إذا لزم الأمر.
بمجرد أن يصبح الكوكتيل المجمد جاهزاً، ستُصدر الماكينة ثلاث إشارات صوتية.
قدّم المشروب.

في هذه الحالة يجب الانتباه إلى النسبة المئوية القصوى للكحول وأدنى نسبة مئوية للسكر.
أضف سكر، إذا لزم الأمر.



مثلجات بالفانيليا

المكونات

- 500 جم من الحليب كامل الدسم البارد
- 500 جم من الكريمة الطازجة الباردة
- 200 جم من السكر
- قارورة من خلاصة الفانيليا

العملية

امزج المكونات في وعاء عميق.
اسكب المزيج في الوعاء.
اختر ICE CREAM (مثلجات).
سيعمل البرنامج حتى الوصول إلى درجة الحرارة المحددة مسبقاً/المثالية للحصول على قوام ممتاز.
اضبط درجة الحرارة، إذا لزم الأمر.
بمجرد أن تصبح المثلجات جاهزة، ستنصدر الماكينة ثلاث إشارات صوتية.
قَدِّم المشروب.

يمكن استخدام مشروبات نباتية بدلاً من الحليب والكريمة، وستكون النتيجة ممتازة دائماً.



مثلجات بالكاكاو

المكونات

- 500 جم من الحليب كامل الدسم البارد
- 500 جم من الكريمة الطازجة الباردة
- 210 جم من السكر
- 40 جم من الكاكاو الخالي من السكر

العملية

امزج المكونات في وعاء عميق.
اسكب المزيج في الوعاء.
اختر ICE CREAM (مثلجات).
سيعمل البرنامج حتى الوصول إلى درجة الحرارة المحددة مسبقاً/المثالية للحصول على قوام ممتاز.
اضبط درجة الحرارة، إذا لزم الأمر.
بمجرد أن تصبح المثلجات جاهزة، سٹصدر الماكينة ثلاث إشارات صوتية.
قَدِّم المشروب.

يمكن استخدام مشروبات نباتية بدلاً من الحليب والكريمة، وستكون النتيجة ممتازة دائماً.



مخفوق حليب بالكاكاو والكراميل

المكونات

- 600 ملل من الحليب كامل الدسم البارد
- 300 ملل من الكريمة الطازجة الباردة
- 20 جم من مسحوق الكاكاو
- قارورة من خلاصة الفانيليا
- 150 ملل من شراب الكراميل (العادي أو المملح)
- المحتوي على 50% سكر على الأقل
- 100 جم سكر

العملية

امزج المكونات في وعاء عميق.
اسكب المزيج في الوعاء.
اختر MILKSHAKE (مخفوق الحليب).
سيعمل البرنامج حتى الوصول إلى درجة الحرارة المحددة
مسبقاً/المثالية للحصول على قوام ممتاز.
اضبط درجة الحرارة، إذا لزم الأمر.
بمجرد أن يصبح مخفوق الحليب جاهزاً، سَتُصدر الماكينة ثلاث
إشارات صوتية.
قم بالتزيين باستخدام الكريمة، واصنع طبقة علوية بالكراميل وبضع
حبيبات الملح.
قَدِّم المشروب.

يمكن استخدام مشروبات نباتية بدلاً من الحليب والكريمة، وستكون
النتيجة ممتازة دائماً.



فرابيه بالقهوة

المكونات

- 400 ملل من الحليب كامل الدسم البارد
- 200 ملل من الكريمة الطازجة الباردة
- 200 ملل من القهوة السوداء الباردة
- 150 جم من السكر

العملية

امزج المكونات في وعاء عميق.
اسكب المزيج في الوعاء.
اختر FRAPPÉ (الفرابيه).
سيعمل البرنامج حتى الوصول إلى درجة الحرارة المحددة مسبقاً/المثالية للحصول على قوام ممتاز.
اضبط درجة الحرارة، إذا لزم الأمر.
بمجرد أن يصبح الفرابيه جاهزاً، سَتُصدر الماكينة ثلاث إشارات صوتية.
قم بالتزيين باستخدام الكريمة، واصنع طبقة علوية بالشوكولاتة أو القرفة.
قَدِّم المشروب.



عصير بارد بالخوخ

المكونات

- 1,5 لتر من عصير فاكهة بمذاق الخوخ (بدرجة حرارة الغرفة أيضًا)

العملية

اسكب العصير في الوعاء.
اختر CHILLED JUICE (العصير البارد).
سيعمل البرنامج لبضع دقائق من أجل تبريد العصير بسرعة حتى يصل إلى درجة الحرارة المحددة/المثالية من أجل الحصول على قوام ممتاز.
بمجرد أن يصبح المشروب المجمد جاهزًا، سُنْصِر الماكينة ثلاث إشارات صوتية.
قَدِّم المشروب.



MySlush
— & —
IceCream

Ariete