

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



# CROWNFUL SLUSHIE

PROFESSIONAL FRO ZEN DRINK MAKER

## Recipe



EN

ENGLISH

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| USING THE CONTROL PANEL .....                            | 5  |
| TURBOCHILL TECHNOLOGY .....                              | 6  |
| PRESETS .....                                            | 7  |
| WHAT'S IN THE BOX .....                                  | 8  |
| ASSEMBLY .....                                           | 9  |
| USING THE CROWNFUL PROFESSIONAL FROZEN DRINK MAKER ..... | 10 |
| USING THE RINSE CYCLE .....                              | 11 |
| DISASSEMBLY & CLEANING .....                             | 12 |
| REQUIRED SUGAR CONTENT .....                             | 13 |
| ALCOHOL GUIDELINES .....                                 | 14 |
| TIPS & TRICKS .....                                      | 15 |
| MIX & MATCH FROZEN COCKTAIL HOUR .....                   | 16 |
| TROPICAL RECIPE INSPIRATIONS .....                       | 17 |
| RECIPES .....                                            | 18 |

DE

DEUTSCH

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| VERWENDUNG DES BEDIENFELDS .....                                    | 50 |
| TURBOCHILL-TECHNOLOGIE .....                                        | 51 |
| VOREINSTELLUNGEN .....                                              | 52 |
| LIEFERUMFANG .....                                                  | 53 |
| MONTAGE .....                                                       | 54 |
| VERWENDUNG DER PROFESSIONELLEN CROWNFUL FROZEN-DRINK-MASCHINE ..... | 55 |
| VERWENDUNG DES SPÜLZYKLUS .....                                     | 56 |
| DEMONTAGE UND REINIGUNG .....                                       | 57 |
| ERFORDERLICHER ZUCKERGEHALT .....                                   | 59 |
| ALKOHOLRICHTLINIEN .....                                            | 60 |
| TIPPS & TRICKS .....                                                | 61 |
| MIX & MATCH: FROZEN-COCKTAIL-STUNDE .....                           | 62 |
| TROPISCHE REZEPTINSPIRATIONEN .....                                 | 63 |
| REZEPTE .....                                                       | 64 |

FR

FRANÇAIS

|                                                                             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----|
| UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE .....                                    | 96  |
| TECHNOLOGIE TURBOCHILL .....                                                | 97  |
| PRÉRÉGLAGES .....                                                           | 98  |
| CONTENU DE LA BOÎTE .....                                                   | 99  |
| ASSEMBLAGE .....                                                            | 100 |
| UTILISATION DE LA MACHINE PROFESSIONNELLE À BOISSONS GLACÉES CROWNFUL ..... | 101 |
| UTILISATION DU CYCLE DE RINÇAGE .....                                       | 102 |
| DÉMONTAGE ET NETTOYAGE .....                                                | 103 |
| TENEUR EN SUCRE REQUISE .....                                               | 105 |
| DIRECTIVES CONCERNANT L'ALCOOL .....                                        | 106 |
| ASTUCES ET CONSEILS .....                                                   | 107 |
| MIX & MATCH : L'HEURE DES COCKTAILS GLACÉS .....                            | 108 |
| INSPIRATIONS DE RECETTES TROPICALES .....                                   | 109 |
| RECETTES .....                                                              | 110 |

IT

ITALIANO

|                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------|-----|
| USO DEL PANNELLO DI CONTROLLO .....                                    | 142 |
| TECNOLOGIA TURBOCHILL .....                                            | 143 |
| PROGRAMMI PREIMPOSTATI .....                                           | 144 |
| CONTENUTO DELLA CONFEZIONE .....                                       | 145 |
| ASSEMBLAGGIO .....                                                     | 146 |
| USO DELLA MACCHINA PROFESSIONALE PER BEVANDE GHIACCiate CROWNFUL ..... | 147 |
| USO DEL CICLO DI RISCiacQUO .....                                      | 148 |
| SMONTAGGIO E PULIZIA .....                                             | 149 |
| CONTENUTO DI ZUCCHERO RICHIESTO .....                                  | 151 |
| LINEE GUIDA SULL'ALCOL .....                                           | 152 |
| SUGGERIMENTI E TRUCCHI .....                                           | 153 |
| MIX & MATCH: L'ORA DEI COCKTAIL GHIACCiATI .....                       | 154 |
| ISPIRAZIONI DI RICETTE TROPICALI .....                                 | 155 |
| RICETTE .....                                                          | 156 |

|                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------|-----|
| USO DEL PANEL DE CONTROL .....                                     | 188 |
| TECNOLOGÍA TURBOCHILL .....                                        | 189 |
| PROGRAMAS PREESTABLECIDOS .....                                    | 190 |
| CONTENIDO DE LA CAJA.....                                          | 191 |
| MONTAJE .....                                                      | 192 |
| USO DE LA MÁQUINA PROFESIONAL DE BEBIDAS CONGELADAS CROWNFUL ..... | 193 |
| USO DEL CICLO DE ENJUAGUE .....                                    | 194 |
| DESMONTAJE Y LIMPIEZA .....                                        | 195 |
| CONTENIDO DE AZÚCAR REQUERIDO.....                                 | 197 |
| PAUTAS SOBRE EL ALCOHOL .....                                      | 198 |
| CONSEJOS Y SUGERENCIAS .....                                       | 199 |
| MEZCLA Y COMBINA: HORA DE CÓCTELES HELADOS .....                   | 200 |
| INSPIRACIONES DE RECETAS TROPICALES.....                           | 201 |
| RECETAS .....                                                      | 202 |

## QR Code for More Languages Recipe



- Scan the QR code to read or download the Multilingual recipe
- No scan? Go to: <https://crownful.com/pages/crownful-slushie-machine-recipe-book>

START-UP PROCEDURE

- Main Power Switch: Switch on the main power switch located on the back of the unit.
- Power Button: Press the power button on the control panel to turn the unit on or off.

RINSE

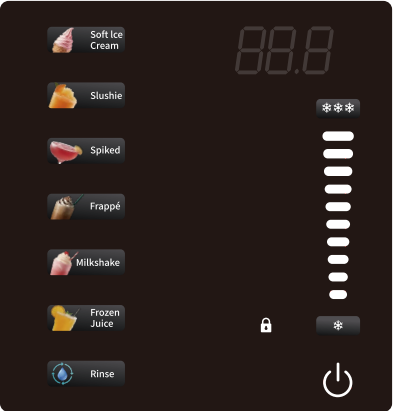
- This mode agitates for 15 minutes, without cooling, to rinse the unit.

PRESETS

- 6 unique presets use TurboChill Technology to determine the perfect temperature for the ideal frozen drink.

TEMPERATURE CONTROL SETTING

- Each preset will start at a default/optimal temperature for ideal texture. If desired, adjust the temperature level for your perfect frozen drink texture.
- For **sippable** frozen drinks, decrease the temperature level by pressing the bottom ❄️ on the control panel.
- For **thicker, colder** frozen drinks, increase the temperature level by pressing the top ❄️❄️❄️ on the control panel.



! TROUBLESHOOTING TIPS

- **RECIPE NOT SLUSHING?** If your recipe has not reached desired texture after **60 minutes** increase the temperature by one level. Wait 10–15 minutes to test recipe texture. If still not desired, increase by one level again. Repeat until desired texture is achieved.
- **SLUSH NOT DISPENSING?** For the best dispensing experience, fill the unit to the max fill line and ensure the unit is running. For a smoother dispense experience, decrease the temperature level by pressing the bottom snowflake on the control panel. More **sippable** frozen drinks will dispense smoothly.

TURBOCHILL TECHNOLOGY

No ice, no blending, full flavor.

Create more flavorful, less-watered down frozen drinks or soft ice cream at home .



**Frozen drinks in 60 minutes\* or less.** Once frozen drink reaches desired temperature, unit will beep. Auger will continue running to mix your drinks and keep them ready for dispensing at any time.



**Up to 24 hours\* of runtime for frozen drinks on tap.** The unit will continue running to keep your drinks at the ideal temperature, prevent them from freezing solid, and be ready to dispense when your craving hits.\*\*

Top off your recipe for neverending frozen drinks for your party needs. Simply add more liquid to the vessel while the unit is running.



\* Creating drinks can take up to 15–60 minutes depending on ingredients, volume, and starting temperature.  
\* For recipes excluding dairy.  
\*\* To avoid a foamy output when using the **Milkshake** or **Frappé** preset, add 24 oz or more of desired drink, and dispense contents within 30 minutes of the preset ending.

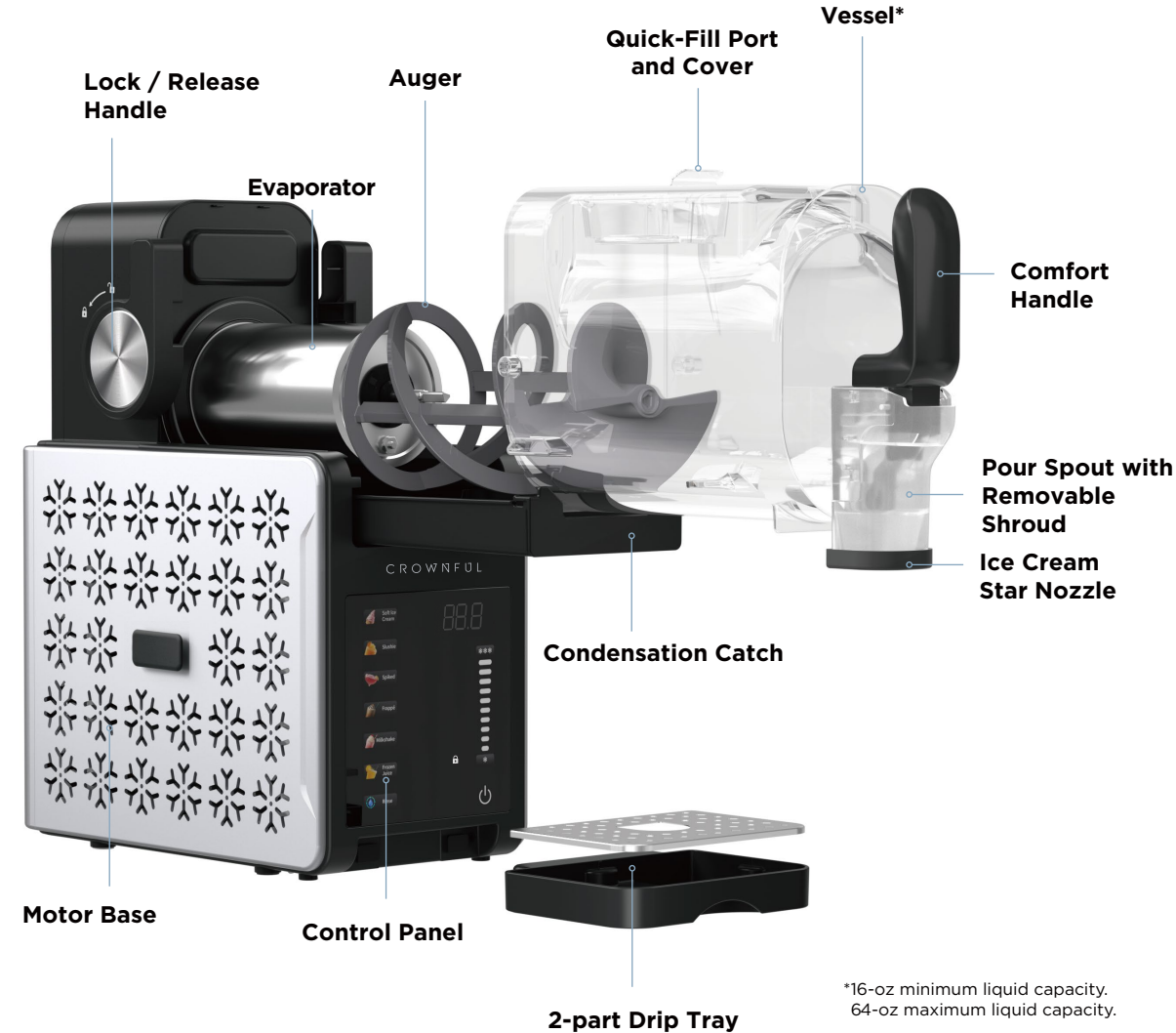
Each preset will start at a default/optimal temperature for ideal texture. If desired, adjust the temperature for your perfect frozen drink texture.

| PRESET         | DEFAULT/OPTIMAL TEMPERATURE LEVEL | DESIGNED FOR                             | RECIPE EXAMPLES                                             |
|----------------|-----------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| SOFT ICE CREAM |                                   | Soft ice cream                           | Vanilla Soft Serve, Chocolate Soft Serve, Coffee Soft Serve |
| SLUSHIE        |                                   | Transforming your everyday beverages     | Soda, lemonade                                              |
| SPIKED         |                                   | Beverages with alcohol content           | Margarita, rosé                                             |
| FRAPPÉ         |                                   | Coffee shop lovers to make frozen treats | Store-bought frappé                                         |
| MILKSHAKE      |                                   | Dairy- and creamier-based beverages      | Chocolate milk, blended milkshake                           |
| FROZEN JUICE   |                                   | Naturally sweetened beverages            | Orange juice, apple cider                                   |

TIPS: ICE CREAM TEMPERATURE SETTING

To prevent ice cream from becoming too hard to dispense, it is recommended to start at the default temperature bar 3 for all ice cream recipes.

- If the ice cream is too hard, it may be difficult to dispense or may cause the motor to stall or trigger an alarm.
- If you find the ice cream is too soft or too hard, gradually adjust the hardness using the upper and lower temperature adjustment buttons (with snowflake symbols). The longer the temperature bar, the lower the temperature, and the harder the ice cream is.
- Although the device supports 24-hour refrigeration, it is recommended to dispense all ice cream within one hour for best taste; extended mixing time will negatively affect flavor and texture.
- When using the Soft Ice Cream function, **we recommend attaching the Soft Ice Cream Star Nozzle to the Pour Spout for a more visually appealing result.**



\*16-oz minimum liquid capacity.  
64-oz maximum liquid capacity.

Keep unit upright for at least 2 hours before first use.



**1.** Ensure all parts are fully cleaned and the motor base is level on a flat, solid surface.



**2.** Install the condensation catch under the evaporator by sliding it into the rail grooves.



**3.** Install the auger by sliding it over the evaporator rotating until it fits into place onto the pin.



**4.** With the Lock/Release Handle up, slide the vessel over the installed auger and evaporator.



**5.** Lock the vessel in place by pushing the Lock/Release Handle back to seal the vessel.



**6.** Insert the drip tray in front of the motor base until it clicks into place.

## USING THE CROWNFUL PROFESSIONAL FROZEN DRINK MAKER

Minimum input = 2 cups (16 oz) Maximum input = 8 cups ( 64 oz)



**1.** Plug the unit in, turn on the main power switch on the back of the unit.

**2.** Open the cover on the top of the vessel.

**3.** Add liquid(s) through the quick-fill port and close the cover. To prevent leaking and spills, ensure the vessel is locked into place before adding liquid(s) to the vessel.

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



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

**6.** The temperature level indicator will be highlighted & stay solid and the unit will beep once frozen drink reaches temperature.



**7.** Place a cup on the drip tray, under the handle.

**8.** To dispense, slowly pull the handle. To stop, release the handle back into place.



### 9. ACTIVE & INACTIVE SCREEN STATUS

To prevent accidental activation caused by children or condensation during operation, If no operation is detected within 60 seconds, the screen will enter the inactive (locked) state and the unit will beep once. During the inactive state, all control buttons are disabled. Tap any button to wake the display; the child lock icon will disappear and you can continue.

# USING THE RINSE CYCLE

EN

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

1. Dispense any remaining frozen drink.
2. Stop the current preset. Press the RINSE button.
3. Add warm water up to the vessel's RINSE FILL line (85oz).
4. Slowly dispense the water from the unit immediately after filling.

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

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

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



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

# DISASSEMBLY & CLEANING

EN

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

For best results, use the Rinse cycle before disassembling and cleaning all parts. To prevent leaking and spills, ensure the vessel is empty before disassembling.



1. Unlock the Lock/Release Handle by pulling forward and remove the vessel by gently pulling it off the unit. Ensure the vessel is tipped downward to prevent remaining liquid from spilling out the back of the vessel. Set aside.



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



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



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



5. Wipe down unit underneath the evaporator with a sanitized or warm, damp cloth.
6. If needed, remove the drip tray and/or spout shroud.
7. Hand-wash all parts in hot, soapy water, or use a dishwasher. If needed, repeat until all parts are fully clean.



8. Wipe down the motor base and evaporator with a sanitized or warm, damp cloth.
9. Allow all parts to dry thoroughly before reassembling and/or storing the unit.

All inputs must contain at least 4% sugar.

SUGAR GUIDELINES

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

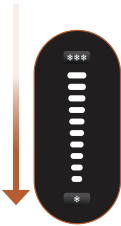
| LISTED SERVING SIZE | MINIMUM TOTAL SUGAR AMOUNT |
|---------------------|----------------------------|
| 8 oz (240 ml)       | 8 g                        |
| 12 oz (355 ml)      | 11 g                       |
| 20 oz (591 ml)      | 18 g                       |

EXAMPLE: Apple juice

| Nutrition Facts                                                                                                                                                     |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 8 Servings per container                                                                                                                                            |                |
| Serving size 8 fl oz (240 ml)                                                                                                                                       |                |
| Amount per serving                                                                                                                                                  |                |
| Calories                                                                                                                                                            | 120            |
|                                                                                                                                                                     | % Daily Value* |
| Total Fat 0g                                                                                                                                                        | 0%             |
| Sodium 25mg                                                                                                                                                         | 1%             |
| Total Carbohydrate 26g                                                                                                                                              | 11%            |
| Total Sugars 26g                                                                                                                                                    |                |
| Potassium 251mg                                                                                                                                                     | 6%             |
| Vitamin C 108mg                                                                                                                                                     | 120%           |
| Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, dietary fiber, added sugars, vitamin D, calcium and iron.                                        |                |
| * The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice. |                |

Serving Size

Total Sugars  
(26 g meets the minimum requirements)



! TROUBLESHOOTING TIPS

**Low-sugar alert:** If the sugar content of the input is too low, the unit will detect it and trigger "Error Code E1" the unit will beep every minute for 15 minutes.

**If a drink does not meet minimum requirement of total sugar:** Add 1–2 tablespoons flavored syrup, juice, sugar, date sugar, coconut sugar, maple syrup, agave, simple syrup, or honey per serving (8 oz). Combine additional sugar with the base prior to pouring into unit. Turn on the unit again and restart by pressing the preset.

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

SUGAR PERCENTAGES

DIET SODA



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

LOW LIMIT 4%

FRUIT JUICE



SPORTS DRINK



FRAPPÉ



SODA



The perfect balance for your favorite frozen cocktails at home.

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

HARD ALCOHOL/SPIRIT GUIDELINES

To create frozen cocktails, see chart below for the maximum hard alcohol/spirit (vodka, tequila, etc.) content per total recipe size.

| TOTAL RECIPE SIZE  | MAXIMUM ALCOHOL AMOUNT |
|--------------------|------------------------|
| 3 cups (24 oz)     | 1/2 cup (4 oz)         |
| 4 1/2 cups (36 oz) | 3/4 cup (6 oz)         |
| 6 cups (48 oz)     | 1 cup (8 oz)           |
| 8 cups (64 oz)     | 1 1/4 cup (10 oz)      |

Chart above is a guide for incorporating hard alcohol/spirits (35% +) ONLY.

! TROUBLESHOOTING TIPS

**High-alcohol/high-sugar alert:** If the alcohol or sugar content of the input is too high, the unit will detect it and trigger Error Code E7. E7 code and temperature will flash alternately, but the unit will continue running.

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



ALCOHOL PERCENTAGES

LIGHT BEER



HARD SELTZER



IPA



WINE



MARGARITA



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

HIGH LIMIT 16%

MARTINI



Minimum input = 2 cups (16 oz)    Maximum input = 8 cups (64 oz)

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



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



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



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



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



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



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

**NOTE:** Pre-frozen ingredients taste sweeter. Worried your drink might be too sweet? Don't worry, it won't taste as sweet after you freeze and slush it into a frozen drink.

\*Refer to page 13 for more details.    \*\*Refer to page 14 for more details.

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

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

1.

Pick a drink mix

Choose a base for your cocktail.
2.

Add water
3.

Add alcohol
4.

Select SPIKED
5.

Dispense.

Garnish if desired, and enjoy.

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

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

TIPS

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



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



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

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



KID FRIENDLY

SLUSH

# ONE-INGREDIENT SODA SLUSH

## KICKSTARTER

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

### INGREDIENTS

| 2-3 SERVINGS                       | 4-6 SERVINGS                       | 7-9 SERVINGS                         |
|------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| 2 (12-oz) cans<br>(or 3 cups) soda | 4 (12-oz) cans<br>(or 6 cups) soda | 5 (12-oz) cans<br>(or 7.5 cups) soda |



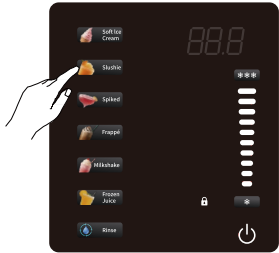
#### USE ANY OF THE FOLLOWING SODAS:

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

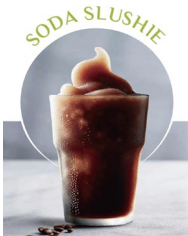
### DIRECTIONS



Pour soda into the vessel.



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



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

#### TEMPERATURE PROGRESS:

Once the set temperature is reached, the temperature level indicator will be highlighted & stay solid and the unit will beep.

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

#### NOTE:

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



# FROZEN MIMOSA

## KICKSTARTER

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

### INGREDIENTS

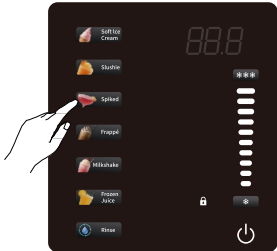
| 2-3 SERVINGS                                                                          | 4-6 SERVINGS                                                                          | 7-9 SERVINGS                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------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

### DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 5 and 6 for assembly and use information.



Pour all ingredients into the vessel.



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



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

**TEMPERATURE  
PROGRESS:**

Once the set temperature is reached, the temperature level indicator will be highlighted & stay solid and the unit will beep.



**MAKE IT A MOCKTAIL:**

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

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

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



KID FRIENDLY

# TROPICAL JUICE SLUSH

## KICKSTARTER

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

### INGREDIENTS

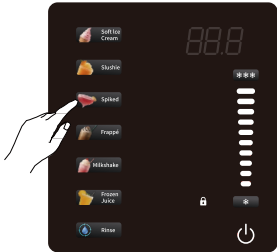
| 2-3 SERVINGS                   | 4-6 SERVINGS                   | 7-9 SERVINGS                   |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 3 cups<br>tropical juice blend | 6 cups<br>tropical juice blend | 8 cups<br>tropical juice blend |

### DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 5 and 6 for assembly and use information.



Pour tropical juice blend into the vessel.



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



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

**TEMPERATURE PROGRESS:**

Once the set temperature is reached, the temperature level indicator will be highlighted & stay solid and the unit will beep.

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

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

FROZEN  
JUICE



KID FRIENDLY

# CHOCOLATE MILKSHAKE

## KICKSTARTER

**PREP:** 5 MINUTES  
**TOTAL TIME:** 2-3 SERVINGS: 30 MINUTES  
4-6 SERVINGS: 45 MINUTES  
7-9 SERVINGS: 55 MINUTES



**MAKE IT DAIRY FREE:**  
Swap out dairy ingredients for dairy-free alternatives if desired.

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

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

**TEMPERATURE PROGRESS:**  
Once the set temperature is reached, the temperature level indicator will be highlighted & stay solid and the unit will beep.

## INGREDIENTS

| 2-3 SERVINGS                   | 4-6 SERVINGS                |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 2 cups whole milk              | 4 cups whole milk           |
| 1 cup heavy cream              | 2 cups heavy cream          |
| 1 teaspoon vanilla extract     | 2 teaspoons vanilla extract |
| 2 tablespoons granulated sugar | ¼ cup granulated sugar      |
| ¼ cup chocolate syrup          | ½ cup chocolate syrup       |
| 2 tablespoons cocoa powder     | ¼ cup cocoa powder          |

### TOPPINGS (optional)

Whipped cream  
Chocolate sauce

## DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 5 and 6 for assembly and use information.



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



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



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

# CRANBERRY LIME SLUSH

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

## INGREDIENTS

| 2-3 SERVINGS                  | 4-6 SERVINGS                  | 7-9 SERVINGS              |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| 2 1/3 cups<br>cranberry juice | 4 1/3 cups<br>cranberry juice | 6 cups<br>cranberry juice |
| 2/3 cups<br>limeade           | 1 1/3 cups<br>limeade         | 2 cups<br>limeade         |

## DIRECTIONS

- Prior to starting recipe, refer to pages 5 and 6 for assembly and unit interaction information.
1. Pour all ingredients into the vessel.
  2. Select **FrozenJuice**. Preset will start at the default/optimal temperature for ideal texture.
  3. Once frozen drink reaches optimal temperature, unit will beep. Serve immediately.

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

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

**TEMPERATURE PROGRESS:**  
Once the set temperature is reached, the temperature level indicator will be highlighted & stay solid and the unit will beep.



# VANILLA MILKSHAKE

PREP: 5 MINUTES  
TOTAL TIME: 2-3 SERVINGS: 20 MINUTES | 4-6 SERVINGS: 30 MINUTES | 7-9 SERVINGS: 40 MINUTES

## INGREDIENTS

| 2-3 SERVINGS                    | 4-6 SERVINGS                     |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 2 1/2 cups<br>whole milk        | 5 cups<br>whole milk             |
| 1/2 cup heavy cream             | 1 cup heavy cream                |
| 1/2 cup<br>granulated sugar     | 1 cup<br>granulated sugar        |
| 1 tablespoon vanilla<br>extract | 2 tablespoons<br>vanilla extract |
| <b>TOPPING (optional)</b>       |                                  |
| Whipped cream                   |                                  |

## DIRECTIONS

- Prior to starting recipe, refer to pages 6 and 7 for assembly and unit interaction information.
1. In a pitcher or large bowl, whisk together all ingredients until combined and sugar is fully dissolved. Pour mixture into the vessel.
  2. Select **Milkshake**. Preset will start at the default/optimal temperature for ideal texture. If desired, adjust temperature.
  3. Once frozen drink reaches optimal temperature, unit will beep. Serve immediately, topped with whipped cream as desired.

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

**TEMPERATURE PROGRESS:**  
Once the set temperature is reached , the temperature level indicator will be highlighted & stay solid, and the unit will beep.



**MAKE IT DAIRY FREE:**  
Swap out dairy ingredients for dairy-free alternatives if desired.

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

# PINK LEMONADE SLUSH

**PREP:** 5 MINUTES  
**TOTAL TIME:** 2-3 SERVINGS: 25 MINUTES | 4-6 SERVINGS: 35 MINUTES

## INGREDIENTS

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

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

**TEMPERATURE PROGRESS:** Once the set temperature is reached, the temperature level indicator will be highlighted & stay solid and the unit will beep.

## DIRECTIONS

**Prior to starting recipe, refer to pages 5 and 6 for assembly and unit interaction information.**

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



# CARAMEL FRAPPÉ

**PREP:** 5 MINUTES  
**TOTAL TIME:** 2-3 SERVINGS: 25 MINUTES | 4-6 SERVINGS: 35 MINUTES

## INGREDIENTS

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

### TOPPINGS (optional)

Whipped cream  
Caramel sauce

## DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 5 and 6 for assembly and unit interaction information.

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

FRAPPÉ

# COFFEE FRAPPÉ

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

## INGREDIENTS

| 2-3 SERVINGS               | 4-6 SERVINGS                | 7-9 SERVINGS                 |
|----------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| 1 cup half & half          | 1 1/2 cups half & half      | 2 cups half & half           |
| 2 cups black coffee        | 3 cups black coffee         | 5 cups black coffee          |
| 1 teaspoon vanilla extract | 2 teaspoons vanilla extract | 1 tablespoon vanilla extract |
| 1/3 cup granulated sugar   | 1/2 cup granulated sugar    | 1 cup granulated sugar       |

### TOPPINGS (optional)

Whipped cream  
Chocolate sauce  
Caramel sauce

## DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 5 and 6 for assembly and unit interaction information.

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

FRAPPÉ

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

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

### TEMPERATURE PROGRESS:

Once the set temperature is reached, the temperature level indicator will be highlighted & stay solid and the unit will beep.



### MAKE IT DAIRY FREE:

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

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

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

**TEMPERATURE PROGRESS:** Once the set temperature is reached, the temperature level indicator will be highlighted & stay solid and the unit will beep.



### MAKE IT DAIRY FREE:

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

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

# FROSÉ

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

SPIKED

## INGREDIENTS

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

**GARNISH (optional)**  
Strawberries

## DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 5 and 6 for assembly and unit interaction information.

1. In a pitcher or large bowl, whisk together all ingredients until combined.
2. Pour mixture into the vessel.
3. Select **Spiked**. Preset will start at the default/ideal temperature for ideal texture. Adjust temperature control to illuminate 8 bars.
4. Once frozen drink reaches optimal temperature, unit will beep. Garnish and serve immediately.

**TEMPERATURE PROGRESS:**  
Once the set temperature is reached, the temperature level indicator will be highlighted & stay solid and the unit will beep.

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

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

# RED SANGRIA

**PREP:** 5 MINUTES  
**TOTAL TIME:** 2-3 SERVINGS: 35 MINUTES | 4-6 SERVINGS: 40 MINUTES

SPIKED

## INGREDIENTS

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

**GARNISH (optional)**  
Orange slices

## DIRECTIONS

Prior to starting recipe, refer to pages 5 and 6 for assembly and unit interaction information.

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

**TEMPERATURE PROGRESS:**  
Once the set temperature is reached, the temperature level indicator will be highlighted & stay solid and the unit will beep.

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

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

# Simple Vanilla Soft Serve

SOFT  
ICE CREAM

PREP: 5 MINUTES  
TOTAL TIME: 14 SERVINGS(0.5cups=1 servings): 25-55 minutes, depending on the temperature of the ingredients and the ambient temperature



## INGREDIENTS

- 355ml whole milk
- 230g granulated sugar
- Pinch salt
- 710ml double cream
- 1 tablespoon pure vanilla extract

**TEMPERATURE PROGRESS:**  
If the temperature level indicator will be highlighted & stay solid and the unit will beep.

## DIRECTIONS

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

1. In a medium bowl whisk together the milk, sugar, and salt until sugar is dissolved. Stir in the double cream and vanilla. Refrigerate until ready to use.
2. When ready, pour the ice cream base into the vessel.
3. Select **Soft Ice Cream**. Preset will start at the default/ideal temperature for ideal texture. and Adjust temperature control to illuminate 5 bars.If the ice cream is too soft or too hard, please select a lower or higher temperature setting.
4. Dispense into cones or cups to serve. We recommend attaching the **Soft Ice Cream Star Nozzle** to the Pour Spout for a more visually appealing result.

**Note:**  
1. If the ice cream is too hard, it may be difficult to dispense or may cause the motor to stall or trigger an alarm.  
2. If you find the ice cream is too soft or too hard, gradually adjust the hardness using the upper and lower temperature adjustment buttons (with snowflake symbols). The longer the temperature bar, the lower the temperature, and the harder the ice cream is.  
3. Although the device supports 24-hour refrigeration, it is recommended to dispense all ice cream within one hour for best taste; extended mixing time will negatively affect flavor and texture.

# Simple Chocolate Soft Serve

SOFT  
ICE CREAM

PREP: 5 MINUTES  
TOTAL TIME: 14 SERVINGS(0.5cups=1 servings): 25-50 minutes, depending on the temperature of the ingredients and the ambient temperature



## INGREDIENTS

- 60g unsweetened cocoa powder
- 130g granulated sugar
- 80g Firmly packed light brown sugar
- Pinch salt
- 320ml whole milk
- 640ml double cream
- 1 teaspoon pure vanilla extract

**TEMPERATURE PROGRESS:**  
If the temperature level indicator will be highlighted & stay solid and the unit will beep.

## DIRECTIONS

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

1. Place the cocoa, sugars, and salt in a medium bowl and whisk together to combine and remove any lumps. Add the milk, double cream, and vanilla and whisk well to incorporate and dissolve the cocoa and sugars. Refrigerate until ready to use.
2. When ready, pour the ice cream base into the vessel.
3. Select **Soft Ice Cream**. Preset will start at the default/ideal temperature for ideal texture.
4. Dispense into cones or cups to serve. We recommend attaching the **Soft Ice Cream Star Nozzle** to the Pour Spout for a more visually appealing result.

**Note:**  
1. If the ice cream is too hard, it may be difficult to dispense or may cause the motor to stall or trigger an alarm.  
2. If you find the ice cream is too soft or too hard, gradually adjust the hardness using the upper and lower temperature adjustment buttons (with snowflake symbols). The longer the temperature bar, the lower the temperature, and the harder the ice cream is.  
3. Although the device supports 24-hour refrigeration, it is recommended to dispense all ice cream within one hour for best taste; extended mixing time will negatively affect flavor and texture.

# Coffee Soft Serve

SOFT  
ICE CREAM

PREP: 5 MINUTES  
TOTAL TIME: 10 SERVINGS(0.5cups=1 servings): 25-50 minutes, depending on the temperature of the ingredients and the ambient temperature



## INGREDIENTS

- 300ml whole milk
- 130g granulated sugar
- 60 g packed light brown sugar
- 1 tablespoon plus
- 1 teaspoon instant espresso powder
- 600ml Pinch salt double cream
- 1 teaspoon pure vanilla extract

**TEMPERATURE PROGRESS:**  
If the temperature level indicator will be highlighted & stay solid and the unit will beep.

## DIRECTIONS

- Prior to starting recipe, refer to pages 6 and 7 for assembly and unit interaction information.
1. In a medium bowl, whisk the milk, sugars, espresso powder, and salt until the sugar is dissolved. Stir in the double cream and vanilla extract. Refrigerate until ready to use.
  2. When ready, pour the ice cream base into the vessel.
  3. Select **Soft Ice Cream**. Preset will start at the default/ideal temperature for ideal texture.
  4. Dispense into cones or cups to serve. We recommend attaching the **Soft Ice Cream Star Nozzle** to the Pour Spout for a more visually appealing result.

**Note:**

1. If the ice cream is too hard, it may be difficult to dispense or may cause the motor to stall or trigger an alarm.
2. If you find the ice cream is too soft or too hard, gradually adjust the hardness using the upper and lower temperature adjustment buttons (with snowflake symbols). The longer the temperature bar, the lower the temperature, and the harder the ice cream is.
3. Although the device supports 24-hour refrigeration, it is recommended to dispense all ice cream within one hour for best taste; extended mixing time will negatively affect flavor and texture.

# Strawberry Ice Cream

SOFT  
ICE CREAM



## INGREDIENTS

- 220g fresh strawberry puree
- 380ml whole milk
- 500ml cream
- 90g granulated sugar

**TEMPERATURE PROGRESS:**  
If the temperature level indicator will be highlighted & stay solid and the unit will beep.

## DIRECTIONS

- Prior to starting recipe, refer to pages 6 and 7 for assembly and unit interaction information.
1. Heat the milk up to about 60 degrees Celsius.
  2. Beat the egg yolk until the sugar has melted.
  3. Add the sugary, egg yolk to the hot milk, heat the milk and stir well, then boil until the milk is slightly; cool to about 5 degrees.
  4. Beat the light cream until sticky (milky).
  5. Then pour the cooled egg milk, whipped cream and Matcha powder into the blender and stir evenly (the dry Matcha powder is difficult to dissolve in the slurry, and the machine is needed to assist in mixing).
  6. When ready, pour the ice cream base into the vessel.
  7. Select **Soft Ice Cream**. Preset will start at the default/ideal temperature for ideal texture.
  8. Dispense into cones or cups to serve. We recommend attaching the **Soft Ice Cream Star Nozzle** to the Pour Spout for a more visually appealing result.

**Note:**

1. If the ice cream is too hard, it may be difficult to dispense or may cause the motor to stall or trigger an alarm.
2. If you find the ice cream is too soft or too hard, gradually adjust the hardness using the upper and lower temperature adjustment buttons (with snowflake symbols). The longer the temperature bar, the lower the temperature, and the harder the ice cream is.
3. Although the device supports 24-hour refrigeration, it is recommended to dispense all ice cream within one hour for best taste; extended mixing time will negatively affect flavor and texture.

# Matcha Ice Cream

SOFT  
ICE CREAM



## DIRECTIONS

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

1. Stir fresh strawberry puree, whole milk, cream and sugar and pour into the mixing bucket
2. When ready, pour the ice cream base into the vessel.
3. Select **Soft Ice Cream**. Preset will start at the default/ideal temperature for ideal texture.
4. Dispense into cones or cups to serve. We recommend attaching the **Soft Ice Cream Star Nozzle** to the Pour Spout for a more visually appealing result.

## INGREDIENTS

4 egg yolks  
400ml whole milk  
480ml of cream  
120g granulated sugar  
12g matcha powder

### TEMPERATURE PROGRESS:

If the temperature level indicator will be highlighted & stay solid and the unit will beep.

### Note:

1. If the ice cream is too hard, it may be difficult to dispense or may cause the motor to stall or trigger an alarm.
2. If you find the ice cream is too soft or too hard, gradually adjust the hardness using the upper and lower temperature adjustment buttons (with snowflake symbols). The longer the temperature bar, the lower the temperature, and the harder the ice cream is.
3. Although the device supports 24-hour refrigeration, it is recommended to dispense all ice cream within one hour for best taste; extended mixing time will negatively affect flavor and texture.

# CREATE YOUR OWN SLUSH

with syrup, extracts, and flavored drink powders

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

| 2-3 SERVINGS                                                                                                  |                                                                                                                               | 4-6 SERVINGS                                                                                        |                                      | 7-9 SERVINGS                       |                                               | MIX |                                                                                                                                    | POUR |                                                                                                             | DISPENSE |                                                                                                |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| SYRUPS                                                                                                        | 1/2 cup flavored syrup<br>2 1/2 cups water                                                                                    |                                                                                                     | 1 cup flavored syrup<br>5 cups water |                                    | 1 1/2 cups flavored syrup<br>6 1/2 cups water |     | In a pitcher or large bowl,<br>combine flavoring of choice<br>with water and mix<br>until ingredients are<br>completely dissolved. |      | Pour mixture into vessel,<br>then select Slushie.<br>The preset will start at<br>the default/optimal level. |          | For best results,<br>chill serving glasses<br>before dispensing and<br>enjoying your creation. |  |
|                                                                                                               | FLAVOR INSPIRATION<br>Blue raspberry, grape, grapefruit, green apple, lime, mango, orange, pineapple, pomegranate, watermelon |                                                                                                     |                                      |                                    |                                               |     |                                                                                                                                    |      |                                                                                                             |          |                                                                                                |  |
| 1/2 tablespoon extract<br>1/4 cup granulated sugar<br>4 drops food coloring, optional<br>3 cups water         |                                                                                                                               | 1 tablespoon extract<br>1/2 cup granulated sugar<br>6 drops food coloring, optional<br>6 cups water |                                      |                                    |                                               |     |                                                                                                                                    |      |                                                                                                             |          |                                                                                                |  |
| FLAVOR INSPIRATION<br>Coconut, lemon, lime, orange, root beer, strawberry                                     |                                                                                                                               |                                                                                                     |                                      |                                    |                                               |     |                                                                                                                                    |      |                                                                                                             |          |                                                                                                |  |
| 1/4 cup drink powder<br>3 cups water                                                                          |                                                                                                                               | 1/2 cup drink powder<br>6 cups water                                                                |                                      | 1 cup drink powder<br>7 cups water |                                               |     |                                                                                                                                    |      |                                                                                                             |          |                                                                                                |  |
| FLAVOR INSPIRATION<br>Blue raspberry, cherry, fruit punch, grape, iced tea, lemonade, lemon-lime electrolytes |                                                                                                                               |                                                                                                     |                                      |                                    |                                               |     |                                                                                                                                    |      |                                                                                                             |          |                                                                                                |  |

# CREATE YOUR OWN SLUSH

with prepared drinks

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

| PICK A RECIPE                 | CHOOSE FLAVOR 1 AND CORRESPONDING SERVING AMOUNT TO VESSEL |              |              |              | CHOOSE FLAVOR 2 AND CORRESPONDING SERVING AMOUNT TO VESSEL |              |              |              |                                                                |  |                 |  |  |  |                                                                     |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------|--------------|--------------|------------------------------------------------------------|--------------|--------------|--------------|----------------------------------------------------------------|--|-----------------|--|--|--|---------------------------------------------------------------------|
| FLAVOR COMBO                  | FLAVOR 1                                                   | 2-3 SERVINGS | 4-6 SERVINGS | 7-9 SERVINGS | FLAVOR 2                                                   | 2-3 SERVINGS | 4-6 SERVINGS | 7-9 SERVINGS |                                                                |  |                 |  |  |  |                                                                     |
| PEACH ICED TEA                | Sweetened iced tea                                         | 2 cups       | 4 cups       | 5 cups       | Peach nectar                                               | 1 cup        | 2 cups       | 2.5 cups     | Select Slushie.<br>The preset will start at the default level. |  |                 |  |  |  |                                                                     |
| POMEGRANATE ICED TEA          |                                                            |              |              |              | Pomegranate juice                                          |              |              |              |                                                                |  |                 |  |  |  |                                                                     |
| PINEAPPLE ICED TEA            |                                                            |              |              |              | Pineapple juice                                            |              |              |              |                                                                |  |                 |  |  |  |                                                                     |
| PASSION FRUIT ICED TEA        |                                                            |              |              |              | Passion fruit nectar                                       |              |              |              |                                                                |  |                 |  |  |  |                                                                     |
| MANGO ICED TEA                |                                                            |              |              |              | Mango nectar                                               |              |              |              |                                                                |  |                 |  |  |  |                                                                     |
| CRANBERRY-STRAWBERRY LEMONADE | Cranberry-strawberry juice                                 |              |              |              |                                                            |              |              |              |                                                                |  |                 |  |  |  |                                                                     |
| MANGO LEMONADE                | Mango nectar                                               |              |              |              |                                                            |              |              |              |                                                                |  |                 |  |  |  |                                                                     |
| PEACH LEMONADE                | Peach nectar                                               |              |              |              |                                                            |              |              |              |                                                                |  |                 |  |  |  |                                                                     |
| HALF & HALF                   | Sweetened ice tea                                          |              |              |              |                                                            |              |              |              |                                                                |  |                 |  |  |  |                                                                     |
| ORANGE LEMONADE               | Orange juice                                               |              |              |              |                                                            |              |              |              |                                                                |  |                 |  |  |  |                                                                     |
| CHERRY LIMEADE                | Cherry juice                                               |              |              |              |                                                            |              |              |              |                                                                |  |                 |  |  |  |                                                                     |
| POMEGRANATE LIMEADE           | Pomegranate juice                                          |              |              |              |                                                            |              |              |              |                                                                |  |                 |  |  |  |                                                                     |
| PARTY PUNCH                   | Lemon-lime soda                                            |              |              |              |                                                            |              |              |              |                                                                |  | Fruit punch     |  |  |  | Select Slushie.<br>The preset will start at the default level.      |
| CHERRY COLA                   | Cola                                                       |              |              |              |                                                            |              |              |              |                                                                |  | Cherry juice    |  |  |  |                                                                     |
| CRANBERRY ORANGE              | Orange juice                                               |              |              |              |                                                            |              |              |              |                                                                |  | Cranberry juice |  |  |  | Select Frozen Juice.<br>The preset will start at the default level. |

# CREATE YOUR OWN MILKSHAKE & FRAPPÉ

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

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

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

# CREATE YOUR OWN SPIKED

with juice or soda and alcohol

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

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

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

## QR-Code für Rezepte in weiteren Sprachen



- Scannen Sie den QR-Code, um das Rezept in mehreren Sprachen zu lesen oder herunterzuladen.
- Kein Scan möglich? Besuchen Sie: <https://crownful.com/pages/crownful-slushie-machine-recipe-book>

## VERWENDUNG DES BEDIENFELDS

### STARTVORGANG

- Hauptnetzschalter: Schalten Sie den auf der Rückseite des Geräts befindlichen Hauptnetzschalter ein.
- Ein/Aus-Taste: Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am Bedienfeld, um das Gerät ein- oder auszuschalten.

### SPÜLEN

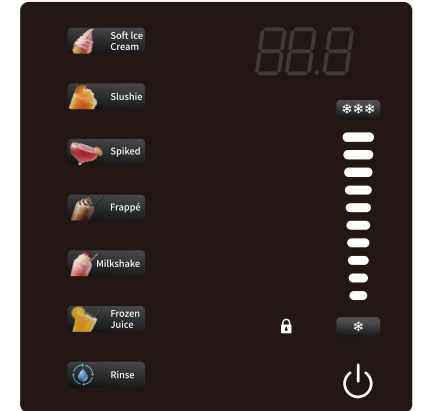
- Dieser Modus rührt 15 Minuten lang ohne Kühlung, um das Gerät zu spülen.

### VOREINSTELLUNGEN

- 6 einzigartige Voreinstellungen nutzen die TurboChill-Technologie, um die perfekte Temperatur für das ideale Frozen-Getränk zu bestimmen.

### EINSTELLUNG DER TEMPERATURREGELUNG

- Jede Voreinstellung startet mit einer Standard-/Optimaltemperatur für die ideale Textur. Bei Bedarf passen Sie die Temperaturstufe an, um Ihre bevorzugte Slush-Textur zu erreichen.
- Für leicht trinkbare Frozen-Getränke verringern Sie die Temperaturstufe, indem Sie die untere Taste ❄️ am Bedienfeld drücken.
- Für dickere, kältere Frozen-Getränke erhöhen Sie die Temperaturstufe, indem Sie die obere Taste ❄️❄️❄️ am Bedienfeld drücken.



### ! FEHLERBEHEBUNGSTIPPS

- **ERREICHT DAS GETRÄNK NICHT DIE GEWÜNSCHTE SLUSH-KONSISTENZ?** Minuten nicht die gewünschte Textur erreicht hat, erhöhen Sie die Temperatur um eine Stufe. Warten Sie 10–15 Minuten und überprüfen Sie dann die Konsistenz. Falls noch nicht erreicht, erhöhen Sie die Temperatur erneut um eine Stufe. Wiederholen Sie dies, bis die gewünschte Textur erreicht ist.
- **FLIESST DER SLUSH NICHT AUS?** Für ein optimales Ausgabeerlebnis füllen Sie das Gerät bis zur maximalen Fülllinie und stellen Sie sicher, dass es eingeschaltet ist. Für ein flüssigeres Ausgeben verringern Sie die Temperaturstufe durch Drücken der unteren Schneeflocke auf dem Bedienfeld. So erhält man schlückchenweise genießbare Frozen-Drinks, die sanft ausfließen.

# TURBOCHILL- TECHNOLOGIE

**Ohne Eiswürfel, ohne Mixer,  
voller Geschmack.**

**Bereiten Sie zu Hause  
aromatischere, weniger  
verwässerte Frozen-  
Drinks oder Softeis zu.**



**Frozen-Drinks in 60 Minuten\* oder weniger.** Sobald das Frozen-Getränk die gewünschte Temperatur erreicht, gibt das Gerät einen Signalton ab. Die Rührschnecke läuft weiter, um Ihre Getränke zu mischen und jederzeit zapfbereit zu halten.



**Bis zu 24 Stunden<sup>†</sup> Laufzeit für zapfbereite Frozen-Drinks.** Das Gerät läuft weiter, um Ihre Getränke auf idealer Temperatur zu halten, ein Durchfrieren zu verhindern und sie ausgabebereit zu halten, sobald Ihnen der Sinn danach steht. <sup>††</sup>

Füllen Sie Ihre Rezeptur auf, um endlose Frozen-Drinks für Ihre Party bereitzustellen. Geben Sie einfach mehr Flüssigkeit in den Behälter, während das Gerät in Betrieb ist.

\*Die Zubereitung von Getränken kann je nach Zutaten, Menge und Anfangstemperatur 15–60 Minuten dauern. <sup>†</sup> Für Rezepte ohne Milchprodukte.

<sup>††</sup> Um übermäßige Schaumbildung beim Verwenden der Voreinstellung Milkshake oder Frappé zu vermeiden, fügen Sie 710 ml (24 oz) oder mehr der gewünschten Mischung hinzu und zapfen Sie den Inhalt innerhalb von 30 Minuten nach Ende der Voreinstellung ab.

## VOREINSTELLUNGEN

Jede Voreinstellung startet mit einer Standard-/Optimaltemperatur für eine ideale Textur. Bei Bedarf passen Sie die Temperatur an, um Ihre perfekte Frozen-Drink-Textur zu erreichen.

| VOREINSTELLUNG  | STANDARD-/OPTIMALE TEMPERATURSTUFE | KONZIPIERT FÜR                                               | REZEPTBEISPIELE                                      |
|-----------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| SOFTEIS         |                                    | Softeis                                                      | Vanille-Softeis, Schokoladen-Softeis, Kaffee-Softeis |
| SLUSH           |                                    | Zum Verwandeln Ihrer Alltagsgetränke                         | Soda, Limonade                                       |
| SPIKED          |                                    | Getränke mit Alkoholgehalt                                   | Margarita, Roséwein                                  |
| FRAPPÉ          |                                    | Für Kaffeeliebhaber zur Zubereitung gefrorener Spezialitäten | Frappé aus dem Handel                                |
| MILKSHAKE       |                                    | Getränke auf Milch- und Sahnebasis                           | Schokomilch, gemixter Milchshake                     |
| GEFRORENER SAFT |                                    | Natürlich gesüßte Getränke                                   | Orangensaft, Apfelsider                              |

### Tipps: Einstellung der Softeis-Temperatur

Um zu verhindern, dass das Softeis zu hart zum Ausgeben wird, wird empfohlen, bei allen Softeis-Rezepten mit der Standard-Temperaturstufe 3 zu beginnen.

- Wenn das Softeis zu hart ist, kann es schwierig sein, es auszugeben, oder der Motor kann stehen bleiben oder einen Alarm auslösen.
- Wenn Sie feststellen, dass das Softeis zu weich oder zu hart ist, passen Sie die Härte schrittweise mit den oberen und unteren Temperatur-Einstelltasten (mit Schneeflockensymbolen) an. Je länger der Temperaturbalken, desto niedriger die Temperatur und desto härter das Eis.
- Obwohl das Gerät eine 24-Stunden-Kühlung unterstützt, wird empfohlen, das gesamte Eis innerhalb einer Stunde auszugeben, um den besten Geschmack zu erzielen; eine verlängerte Rührzeit wirkt sich negativ auf Geschmack und Textur aus.
- Bei Verwendung der Funktion Softeis empfehlen wir, **die Softeis Star Nozzle am Auslass anzubringen, um ein ansprechenderes Ergebnis zu erzielen.**



\*Mindestflüssigkeitsmenge: 473 ml (16 oz).  
Maximale Flüssigkeitsmenge: 1892 ml (64 oz).

Stellen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme mindestens 2 Stunden aufrecht ab.



**1.** Stellen Sie sicher, dass alle Teile gründlich gereinigt sind und dass die Motorbasis auf einer ebenen, festen Oberfläche waagrecht steht.



**2.** Installieren Sie den Kondenswasser-Auffangbehälter unter dem Verdampfer, indem Sie ihn in die Führungsnuten einschieben.



**3.** Installieren Sie die Rührschnecke, indem Sie sie über den Verdampfer schieben und drehen, bis sie auf dem Zapfen einrastet.



**4.** Bei angehobenem Verriegelungs-/Entriegelungshebel den Behälter über die montierte Rührschnecke und den Verdampfer schieben.



**5.** Verriegeln Sie den Behälter, indem Sie den Verriegelungs-/Entriegelungshebel nach hinten drücken, sodass der Behälter dicht abschließt.



**6.** Setzen Sie die Abtropfschale vor der Motorbasis ein, bis sie einrastet.

# VERWENDUNG DER PROFESSIONELLEN CROWNFUL FROZEN-DRINK-MASCHINE

DE

Mindestfüllmenge = 2 Tassen (473 ml)    Maximale Füllmenge = 8 Tassen (1892 ml)



1. Stecken Sie das Gerät ein und schalten Sie den Hauptnetzschalter auf der Rückseite des Geräts ein.

2. Öffnen Sie die Abdeckung oben am Behälter.

3. Füllen Sie die Flüssigkeit(en) durch die Schnellfüllöffnung ein und schließen Sie die Abdeckung. Um Auslaufen und Verschütten zu vermeiden, vergewissern Sie sich vor dem Einfüllen, dass der Behälter verriegelt ist.

4. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.

5. Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung. Die Voreinstellung startet mit der Standard-/Optimaltemperatur. Bei Bedarf passen Sie die Temperatur an, um Ihre perfekte Frozen-Drink-Textur zu erreichen.

6. Die Anzeige der Temperaturstufe wird hervorgehoben und bleibt dauerhaft an, und das Gerät gibt einen Signalton aus, sobald das Frozen-Getränk die Temperatur erreicht hat.

7. Stellen Sie einen Becher auf die Abtropfschale unter dem Zapfhebel.

8. Zum Ausgeben ziehen Sie den Hebel langsam. Zum Stoppen den Hebel loslassen und in die Ausgangsposition zurückkehren lassen.

9. Aktiver und inaktiver Bildschirmstatus  
Um unbeabsichtigte Aktivierungen durch Kinder oder Kondensation während des Betriebs zu verhindern, wechselt der Bildschirm in den inaktiven (gesperrten) Zustand und das Gerät gibt einmal einen Signalton aus, wenn innerhalb von 60 Sekunden keine Bedienung erkannt wird. Im inaktiven Zustand sind alle Bedientasten deaktiviert. Tippen Sie eine beliebige Taste an, um das Display zu wecken; das Kindersicherungssymbol verschwindet und Sie können fortfahren.
- 
- # VERWENDUNG DES SPÜLZYKLUS
- DE
- Dieser Zyklus rührt ohne Kühlung, um das Gerät zu spülen. Nach Verwendung des Spülzyklus reinigen Sie alle Teile von Hand oder in der Spülmaschine, um das Gerät nach jedem Gebrauch vollständig zu säubern.
1. Geben Sie eventuell verbliebenes Frozen-Getränk aus.

2. Stoppen Sie die aktuelle Voreinstellung. Drücken Sie die Taste RINSE.

3. Füllen Sie warmes Wasser bis zur Markierung RINSE FILL am Behälter (2514 ml) ein.

4. Geben Sie das Wasser unmittelbar nach dem Befüllen langsam aus.
- HINWEIS:** Dieses Wasser wird schnell ausgegeben. Verwenden Sie einen großen Becher oder eine Schüssel, um es aufzufangen.
5. Beenden Sie den Spülzyklus, indem Sie erneut die Taste RINSE drücken.

6. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.
- HINWEIS:** Falls erforderlich, wiederholen Sie den Vorgang, bis das Frozen-Getränk vom Verdampfer abgespült wird.
- 
- Weitere Informationen zur Reinigung von Teilen nach dem Spülgang finden Sie auf der nächsten Seite.
- 55
- 56

**Alle Teile – mit Ausnahme der Motorbasis und des Verdampfers – sind spülmaschinengeeignet (unterer Korb) und sollten NICHT mit einem Heißtrocknungsprogramm gereinigt werden.  
Für beste Ergebnisse verwenden Sie den Spülzyklus, bevor Sie alle Teile zerlegen und reinigen. Um Auslaufen und Verschütten zu vermeiden, stellen Sie vor dem Zerlegen sicher, dass der Behälter leer ist.**



**1.** Alle Teile – mit Ausnahme der Motorbasis und des Verdampfers – sind spülmaschinengeeignet (unterer Korb) und sollten NICHT mit einem Heißtrocknungsprogramm gereinigt werden.

Für beste Ergebnisse verwenden Sie den Spülzyklus, bevor Sie alle Teile zerlegen und reinigen. Um Auslaufen und Verschütten zu vermeiden, stellen Sie vor dem Zerlegen sicher, dass der Behälter leer ist.



**2.** Schieben Sie die Rührschnecke vom Verdampfer ab. Legen Sie sie beiseite.



**3.** Wischen Sie den Verdampfer mit einem desinfizierten oder warmen, feuchten Tuch ab.



**4.** Ziehen Sie den Kondenswasser-Auffangbehälter vorsichtig aus dem Gerät heraus, da sich möglicherweise Restflüssigkeit darin befindet. Stellen Sie ihn beiseite.



**5.** Wischen Sie das Gerät unterhalb des Verdampfers mit einem desinfizierten oder warmen, feuchten Tuch ab.

**6.** Entfernen Sie bei Bedarf die Abtropfschale und/oder die Auslassverkleidung.

**7.** Waschen Sie alle Teile von Hand in heißem Spülwasser oder verwenden Sie eine Spülmaschine. Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf, bis alle Teile vollständig sauber sind.



**8.** Wischen Sie die Motorbasis und den Verdampfer mit einem desinfizierten oder warmen, feuchten Tuch ab.

**9.** Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen und/oder lagern.

Alle Zutaten/Flüssigkeiten müssen mindestens 4 % Zucker enthalten.

ZUCKERRICHTLINIEN

Siehe Nährwertkennzeichnung des Getränks/der Flüssigkeit, um sicherzustellen, dass der Zuckergehalt die unten empfohlenen Mindestwerte erfüllt:

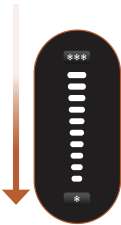
| ANGEGEBENE PORTIONSGRÖSSE | MINDESTMENGE AN GESAMTZUCKER |
|---------------------------|------------------------------|
| 240 ml (8 oz)             | 8 g                          |
| 355 ml (12 oz)            | 11 g                         |
| 591 ml (20 oz)            | 18 g                         |

BEISPIEL: Apfelsaft

| Nutrition Facts                                                                                                                                                    |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 8 Servings per container                                                                                                                                           |                  |
| Serving size                                                                                                                                                       | 8 fl oz (240 ml) |
| Amount per serving                                                                                                                                                 |                  |
| Calories                                                                                                                                                           | 120              |
|                                                                                                                                                                    |                  |
|                                                                                                                                                                    | % Daily Value*   |
| Total Fat 0g                                                                                                                                                       | 0%               |
| Sodium 25mg                                                                                                                                                        | 1%               |
| Total Sugars 26g                                                                                                                                                   | 11%              |
| Potassium 251mg                                                                                                                                                    | 6%               |
| Vitamin C 108mg                                                                                                                                                    | 120%             |
| *The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice. |                  |

Portionsgröße

Gesamtzucker  
(26 g erfüllen die Mindestanforderungen)



TIPPS ZUR FEHLERBEHEBUNG

**Warnung bei zu wenig Zucker:** Wenn der Zuckergehalt des Inputs zu niedrig ist, erkennt das Gerät dies und löst den Fehlercode „E1“ aus; das Gerät piept jede Minute für 15 Minuten.

**Wenn ein Getränk die Mindestanforderung an den Gesamtzuckergehalt nicht erfüllt:** Geben Sie pro Portion (240 ml) 1–2 Esslöffel aromatisierten Sirup, Saft, Zucker, Dattelsirup, Kokoszucker, Ahornsirup, Agave, Zuckersirup (Simple Syrup) oder Honig hinzu. Vermischen Sie den zusätzlichen Zucker mit der Basis, bevor Sie ihn in das Gerät gießen. Schalten Sie das Gerät erneut ein und starten Sie durch Drücken der Voreinstellung neu.

**Hinweis:** Zuckerfreie Ersatzstoffe oder künstliche Süßstoffe helfen nicht, die minimalen oder maximalen Anforderungen an den Gesamtzucker zu erfüllen.

ZUCKERPROZENTSÄTZE

Light-Softdrink (zuckerfrei)

Ein Zuckergehalt unterhalb dieses Werts gefriert zu hart und verhindert die Slush-Bildung

59

FRUCHTSAFT

SPORTGETRÄNK

FRAPPÉ

SOFTDRINK

60

UNTERGRENZE 4 %

OBERGRENZE 16 %

Die perfekte Balance für Ihre liebsten Frozen-Cocktails zu Hause.

Bei Verwendung des Presets „Spiked“ müssen alle vorgefertigten Flüssigkeiten (z. B. Wein, Bier usw.) einen Alkoholgehalt zwischen 2,8 % und 16 % aufweisen.

RICHTLINIEN FÜR SPIRITUOSEN (HOCHPROZENTIGER ALKOHOL)

Zur Zubereitung von Frozen-Cocktails siehe die Tabelle unten für den maximalen Anteil an hochprozentigem Alkohol/Spirituosen (Wodka, Tequila usw.) bezogen auf die Gesamtmenge der Rezeptur.

| GESAMTMENGE DER REZEPTUR | MAXIMALE ALKOHOLMENGE |
|--------------------------|-----------------------|
| 3 cups (710 ml)          | 1/2 cup (118 ml)      |
| 4 1/2 cups (1064 ml)     | 3/4 cup (177 ml)      |
| 6 cups (141ml)           | 1 cup (240 ml)        |
| 8 cups (1892 ml)         | 1 1/4 cup (295 ml)    |

Die obige Tabelle dient NUR als Leitfaden für die Zugabe von Spirituosen/hochprozentigem Alkohol (35 %+).

Tipps zur Fehlerbehebung

**Hoher Alkohol-/Zuckergehalt.** Wenn der Alkohol- oder Zuckergehalt des Inputs zu hoch ist, erkennt das Gerät dies und löst den Fehlercode „E7“ aus. Der E7-Code und die Temperatur blinken abwechselnd, das Gerät läuft jedoch weiter.

**Wenn ein Getränk die maximal zulässige Alkohol- und Zuckermenge überschreitet:** Geben Sie pro Portion (240 ml) 1/4 Tasse Wasser hinzu, um den Input zu verdünnen. Setzen Sie das Gerät zurück, indem Sie die Voreinstellung drücken. Starten Sie anschließend neu, indem Sie die Voreinstellung erneut drücken.



ALKOHOLPROZENTSÄTZE

LEICHTBIER

HARD SELTZER

IPA

WEIN

MARGARITA

MARTINI

59

Um Slush herzustellen, muss der Alkoholgehalt unter diesem Grenzwert liegen (oder auf diesen Wert verdünnt werden)

60

UNTERGRENZE 2,8 %

OBERGRENZE 16 %

Mindestfüllmenge = 2 Tassen (473 ml) Maximale Füllmenge = 8 Tassen (1892 ml)

Für ein optimales Ausgabenergebnis füllen Sie das Gerät bis zur Maximalfülllinie (1892 ml).



Fügen Sie KEINE heißen Zutaten, Eiswürfel oder feste Zutaten wie Obst, Speiseeis oder gefrorenes Obst hinzu.



Alle Eingaben müssen mindestens 4 % Zucker enthalten.\*



Bei Verwendung des Programms SPIKED müssen alle vorgefertigten Flüssigkeiten (z. B. Wein, Bier usw.) einen Alkoholgehalt zwischen 2,8 % und 16 % aufweisen.\*\*



Für beste Ergebnisse kühlen Sie die Flüssigkeit(en) vor dem Einfüllen in das Gerät vor.



Für Ihre ideale Textur verwenden Sie die Temperaturregelung zur Anpassung.



Für besonders frostige Ergebnisse kühlen Sie die Serviergläser vor, bevor Sie Ihre Slushi-Kreationen ausschenken.

**HINWEIS:** Vorgefrorene Zutaten schmecken süßer. Machen Sie sich Sorgen, dass Ihr Getränk zu süß sein könnte? Keine Sorge: Nach dem Einfrieren und dem Verarbeiten zu einem Slush wird es nicht so süß schmecken.

\*Weitere Einzelheiten finden Sie auf Seite 59. \*\* Weitere Einzelheiten finden Sie auf Seite 60.

Nutzen Sie die folgenden Schritte, um Zutaten zu kombinieren und zum ultimativen Barkeeper für die Auszeit zu Hause zu werden.

Für die Schritte 1-3 verwenden Sie die Tabelle für die Mengenangaben.

Gesamtzeit: 2-3 Portionen: 45 Minuten | 4-6 Portionen: 50 Minuten | 7-9 Portionen: 60 Minuten

1. Wählen Sie eine Getränkmischung.

Wählen Sie eine Basis für Ihren Cocktail.
2. Fügen Sie Wasser hinzu
3. Fügen Sie Alkohol hinzu
4. Wählen Sie SPIKED
5. Geben Sie aus. Nach Wunsch garnieren und genießen.

Bei Verwendung von LIGHT- oder LOWER SUGAR-Getränkemischungen das Wasser im Rezept weglassen und durch die gleiche Menge zusätzlicher LIGHT-Getränkemischung ersetzen.

|                                                                                                                    | 2-3 PORTIONEN                                 | 4-6 PORTIONEN                                 | 7-9 PORTIONEN                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1. COCKTAILMISCHUNG<br>Erdbeer-Daiquiri-Mix<br>Piña-Colada-Mix<br>Margarita-Mix<br>Cosmopolitan-Mix<br>Mai-Tai-Mix | Fügen Sie 1 2/3 Tassen Getränkmischung hinzu. | Fügen Sie 2 1/4 Tassen Getränkmischung hinzu. | Fügen Sie 4 3/4 Tassen Getränkmischung hinzu.      |
| 2. WASSER                                                                                                          | Fügen Sie 1 Tasse + 2 Esslöffel Wasser hinzu. | Fügen Sie 1 2/3 Tassen Wasser hinzu.          | Fügen Sie 3 1/4 Tassen + 2 Esslöffel Wasser hinzu. |
| 3. ALKOHOL<br>(oder aromatisierter Alkohol)<br>Weißer Rum<br>Dunkler Rum<br>Wodka<br>Tequila<br>Gin                | Fügen Sie 1/4 Tasse Alkohol hinzu.            | Fügen Sie 1/3 Tasse Alkohol hinzu.            | Fügen Sie 3/4 Tasse Alkohol hinzu                  |

- TIPPS
- Bei Verwendung von LIGHT- oder LOWER SUGAR-Getränkemischungen das Wasser im Rezept weglassen und durch die gleiche Menge zusätzlicher LIGHT-Getränkemischung ersetzen.
  - Bei vorgefertigten Mischungen mit Alkohol die Alkoholzugabe gemäß Tabelle weglassen und durch die gleiche Menge zusätzlicher Getränkmischung ersetzen.
  - Siehe Alkoholrichtlinien für weitere Informationen zu Alkoholmengen je Rezeptgröße.
  - Bei zuckerhaltigen Fertigmischungen mit Mixer-Anleitung die in der Packungsanweisung empfohlene Eismenge zur Hälfte in Form von Wasser zugeben (z. B. 1 Tasse Eis = 1/2 Tasse Wasser).
  - Bei leichten/Light-Zucker-Fertigmischungen mit Mixer-Anleitung die empfohlene Eismenge zu 1/4 in Form von Wasser zugeben (z. B. 1 Tasse Eis = 1/4 Tasse Wasser).

## ERDBEER-DAIQUIRI



1. Erdbeer-Daiquiri-Mix
2. Wasser
3. Weißer Rum
4. Wählen Sie SPIKED
5. Garnieren Sie mit Erdbeere und Limette



1. Mai-Tai-Mix
2. Wasser
3. Weißer und dunkler Rum
4. Wählen Sie SPIKED
5. Mit Limettenspalten und Kirschen garnieren

**HINWEIS:** Cocktails aus vorbereiteten, konzentrierten Getränkemischungen schmecken am besten, wenn sie mit Eis verdünnt werden. Wir fügen in unseren Rezepten und Tabellen Wasser hinzu, um die besten Aromen und Texturen Ihrer Frozen-Drinks zu gewährleisten.

# REZEPTE

# SLUSH AUS SOFTDRINK MIT NUR EINER ZUTAT

## SCHNELLSTART

**GESAMTZEIT:** 2-3 PORTIONEN: 15 MINUTEN | 4-6 PORTIONEN: 40 MINUTEN | 7-9 PORTIONEN: 60 MINUTEN

### ZUTATEN

| 2-3 PORTIONEN                                 | 4-6 PORTIONEN                                 | 7-9 PORTIONEN                                   |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 2 Dosen à 355 ml<br>(oder 3 Tassen) Softdrink | 4 Dosen à 355 ml<br>(oder 6 Tassen) Softdrink | 5 Dosen à 355 ml<br>(oder 7,5 Tassen) Softdrink |



**VERWENDEN SIE EINE DER FOLGENDEN LIMONADEN:**  
Cola, Orange, Zitrone-Limette, Sahne, Root Beer, Ginger Ale, Traube oder irgendeine andere Limonade.

### ANLEITUNG



Gießen Sie die Limonade in den Behälter.



Wählen Sie SLUSHIE. Die Voreinstellung startet mit der Standard-/Optimaltemperatur für eine ideale Textur. Bei Bedarf die Temperatur anpassen.



Sobald das Frozen-Getränk die optimale Temperatur erreicht, gibt das Gerät einen Signalton aus. Sofort servieren.

**TEMPERATURFORTSCHRITT:**

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Anzeige der Temperaturstufe hervorgehoben und bleibt dauerhaft an, und das Gerät gibt einen Signalton aus.

**Tipp:** Für beste Ergebnisse die Flüssigkeit vor dem Einfüllen in das Gerät vorkühlen.

**Hinweis:**

- Diätlimonade (oder Limonade mit künstlichen Süßstoffen) funktioniert in diesem Gerät NICHT.
- Für eine leichtere Reinigung die Voreinstellung NICHT ausschalten, bevor das gesamte Frozen-Getränk ausgegeben wurde.



# GEFRORENE MIMOSA

## SCHNELLSTART

**GESAMTZEIT:** 2-3 PORTIONEN: 35 MINUTEN | 4-6 PORTIONEN: 45 MINUTEN | 7-9 PORTIONEN: 60 MINUTEN

### ZUTATEN

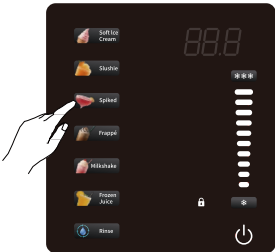
| 2-3 PORTIONEN                                                                    | 4-6 PORTIONEN                                                                    | 7-9 PORTIONEN                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 1 1/4 Tassen Orangensaft<br>1 3/4 Tassen Sekt,<br>Champagner, Prosecco oder Cava | 2 1/2 Tassen Orangensaft<br>3 1/2 Tassen Sekt,<br>Champagner, Prosecco oder Cava | 3 3/4 Tassen Orangensaft<br>5 1/4 Tassen Sekt,<br>Champagner, Prosecco oder Cava |

### ANLEITUNG

Bevor Sie mit dem Rezept beginnen, lesen Sie auf den Seiten 5 und 6 die Hinweise zu Montage und Verwendung.



Gießen Sie alle Zutaten in den Behälter.



Wählen Sie **SPIKED**. Die Voreinstellung startet mit der Standard-/Optimaltemperatur für eine ideale Textur. Bei Bedarf die Temperatur anpassen.



Sobald das Frozen-Getränk die optimale Temperatur erreicht, gibt das Gerät einen Signalton aus. Sofort servieren.

#### TEMPERATUR-FORTSCHRITT:

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Anzeige der Temperaturstufe hervorgehoben und bleibt dauerhaft an, und das Gerät gibt einen Signalton aus.



#### Als Mocktail zubereiten:

Ersetzen Sie den Champagner durch weißen Traubensaft mit Kohlensäure oder sprudelnden Apfelsider und starten Sie das Programm SLUSH. Die Voreinstellung startet auf der Standardstufe – stellen Sie die Temperaturregelung so ein, dass 8 Balken aufleuchten.

**Tipp:** Für beste Ergebnisse die Flüssigkeit vor dem Einfüllen vorkühlen.

**Hinweis:** Für eine leichtere Reinigung die Voreinstellung NICHT ausschalten, bevor das gesamte Frozen-Getränk ausgegeben wurde.



# TROPISCHER SAFT-SLUSH

## SCHNELLSTART

**GESAMTZEIT:** 2-3 PORTIONEN: 15 MINUTEN | 4-6 PORTIONEN: 25 MINUTEN | 7-9 PORTIONEN: 50 MINUTEN

### ZUTATEN

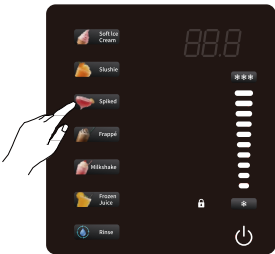
| 2-3 PORTIONEN                  | 4-6 PORTIONEN                  | 7-9 PORTIONEN                  |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 3 Tassen<br>Tropensaftmischung | 6 Tassen<br>Tropensaftmischung | 8 Tassen<br>Tropensaftmischung |

### ANLEITUNG

Bevor Sie mit dem Rezept beginnen, lesen Sie auf den Seiten 5 und 6 die Hinweise zu Montage und Verwendung.



Gießen Sie die Tropensaftmischung in den Behälter.



Wählen Sie Gefrorener Saft. Die Voreinstellung startet mit der Standard-/Optimaltemperatur für eine ideale Textur. Bei Bedarf die Temperatur anpassen.



Sobald das Frozen-Getränk die optimale Temperatur erreicht, gibt das Gerät einen Signalton aus. Sofort servieren.

#### TEMPERATUR-FORTSCHRITT:

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Anzeige der Temperaturstufe hervorgehoben und bleibt dauerhaft an, und das Gerät gibt einen Signalton aus.

**Tipp:** Für beste Ergebnisse die Flüssigkeit vor dem Einfüllen vorkühlen.

**Hinweis:** Für eine leichtere Reinigung die Voreinstellung **NICHT** ausschalten, bevor das gesamte Frozen-Getränk ausgegeben wurde.

GEFRORENER  
SAFT



KINDERFREUNDLICH

# SCHOKOLADEN-MILCHSHAKE

## SCHNELLSTART

**VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN  
**GESAMTZEIT:** 2-3 PORTIONEN: 30 MINUTEN  
4-6 PORTIONEN: 45 MINUTEN  
7-9 PORTIONEN: 55 MINUTEN



**MILCHFREI ZUBEREITEN:**  
Ersetzen Sie bei Bedarf milchhaltige Zutaten durch milchfreie Alternativen.

**Tipp:** Beim Verwenden der Voreinstellung „Milkshake“ oder „Frappé“ den Inhalt innerhalb von 30 Minuten nach Ende der Voreinstellung ausgeben, um übermäßige Schaumbildung zu vermeiden.

**Hinweis:** Für eine leichtere Reinigung die Voreinstellung **NICHT** ausschalten, bevor das gesamte Frozen-Getränk ausgegeben wurde.

**TEMPERATURFORTSCHRITT:**  
Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Anzeige der Temperaturstufe hervorgehoben und bleibt dauerhaft an, und das Gerät gibt einen Signalton aus.

## ZUTATEN

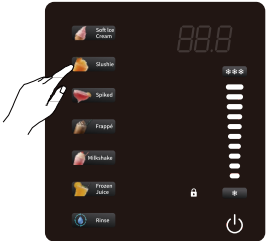
| 2-3 PORTIONEN                                                                                                                                                  | 4-6 PORTIONEN                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 Tassen Vollmilch<br>1 Tasse Schlagsahne<br>1 Teelöffel Vanilleextrakt<br>2 Esslöffel Kristallzucker<br>1/4 Tasse Schokoladensirup<br>2 Esslöffel Kakaopulver | 2 Tassen Schlagsahne<br>2 Teelöffel Vanilleextrakt<br>1/4 Tasse Kristallzucker<br>1/2 Tasse Schokoladensirup<br>1/4 Tasse Kakaopulver |
| <b>Toppings (optional)</b><br>Schlagsahne<br>Schokoladensauce                                                                                                  |                                                                                                                                       |

## ANLEITUNG

Bevor Sie mit dem Rezept beginnen, lesen Sie auf den Seiten 5 und 6 die Hinweise zu Montage und Verwendung.



In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten mit einem Schneebesen verrühren, bis sie verbunden sind und Zucker, Schokoladensirup und Kakaopulver vollständig gelöst sind. Gießen Sie die Mischung in den Behälter.



Wählen Sie MILK-SHAKE.  
Die Voreinstellung startet mit der Standard-/Optimaltemperatur für eine ideale Textur. Bei Bedarf die Temperatur anpassen.



Sobald das Frozen-Getränk die optimale Temperatur erreicht, gibt das Gerät einen Signalton aus. Sofort servieren und nach Wunsch mit Schlagsahne und Schokoladensauce garnieren.

KINDERFREUNDLICH

# CRANBERRY- LIMETTEN-SLUSH

GESAMTZEIT: 2-3 PORTIONEN: 10 MINUTEN | 4-6 PORTIONEN: 20 MINUTEN | 7-9 PORTIONEN: 50 MINUTEN

## ZUTATEN

| 2-3 PORTIONEN                                      | 4-6 PORTIONEN                                         | 7-9 PORTIONEN                                 |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 2 1/3 Tassen<br>Cranberrysaft<br>2/3 Tasse Limeade | 4 1/3 Tassen<br>Cranberrysaft<br>1 1/3 Tassen Limeade | 6 Tassen<br>Cranberrysaft<br>2 Tassen Limeade |

## ANLEITUNG

Bevor Sie mit dem Rezept beginnen, lesen Sie auf den Seiten 5 und 6 die Hinweise zu Montage und Verwendung.

1. Gießen Sie alle Zutaten in den Behälter.
2. Wählen Sie GEFRORENER SAFT. Die Voreinstellung startet mit der Standard-/Optimaltemperatur für eine ideale Textur.
3. Sobald das Frozen-Getränk die optimale Temperatur erreicht, gibt das Gerät einen Signalton aus. Sofort servieren.

**Tipp:** Für beste Ergebnisse die Flüssigkeit vor dem Einfüllen in das Gerät vorkühlen.

**Hinweis:** Für eine leichtere Reinigung die Voreinstellung NICHT ausschalten, bevor das gesamte Frozen-Getränk ausgegeben wurde.

### TEMPERATURFORTSCHRITT:

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Anzeige der Temperaturstufe hervorgehoben und bleibt dauerhaft an, und das Gerät gibt einen Signalton aus.

GEFRORENER  
SAFT

KINDERFREUNDLICH

# VANILLE-MILCHSHAKE

VORBEREITUNG: 5 MINUTEN  
GESAMTZEIT: 2-3 PORTIONEN: 20 MINUTEN | 4-6 PORTIONEN: 30 MINUTEN | 7-9 PORTIONEN: 40 MINUTEN

## ZUTATEN

| 2-3 Portionen                                                                                             | 4-6 Portionen                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 1/2 Tassen Vollmilch<br>1/2 Tasse Schlagsahne<br>1/2 Tasse Kristallzucker<br>1 Esslöffel Vanilleextrakt | 5 Tassen Vollmilch<br>1 Tasse Schlagsahne<br>1 Tasse Kristallzucker<br>2 Esslöffel Vanilleextrakt |
|                                                                                                           | <b>Garnitur (optional)</b><br>Schlagsahne                                                         |

## ANLEITUNG

Bevor Sie mit dem Rezept beginnen, lesen Sie auf den Seiten 6 und 7 die Hinweise zu Montage und Bedienung.

1. In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten mit einem Schneebesen verrühren, bis sie verbunden sind und sich der Zucker vollständig gelöst hat. Gießen Sie die Mischung in den Behälter.
2. Wählen Sie MILKSHAKE. Die Voreinstellung startet mit der Standard-/Optimaltemperatur für eine ideale Textur. Bei Bedarf die Temperatur anpassen.
3. Sobald das Frozen-Getränk die optimale Temperatur erreicht, gibt das Gerät einen Signalton aus. Sofort servieren und nach Wunsch mit Schlagsahne toppen.

**TIPP:** Beim Verwenden der Voreinstellung „Milkshake“ oder „Frappé“ den Inhalt innerhalb von 30 Minuten nach Ende der Voreinstellung ausgeben, um übermäßige Schaumbildung zu vermeiden.

### TEMPERATURFORTSCHRITT:

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Anzeige der Temperaturstufe hervorgehoben und bleibt dauerhaft an, und das Gerät gibt einen Signalton aus.



### Milchfrei zubereiten:

Ersetzen Sie bei Bedarf milchhaltige Zutaten durch milchfreie Alternativen.

**Hinweis:** Für eine leichtere Reinigung die Voreinstellung NICHT ausschalten, bevor das gesamte Frozen-Getränk ausgegeben wurde.

# ROSA LIMONADE SLUSH

Vorbereitung: 5 Minuten  
Gesamtzeit: 2-3 Portionen: 25 Minuten | 4-6 Portionen: 35 Minuten

## ZUTATEN

| 2-3 Portionen                                                                     | 4-6 Portionen                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 2 3/4 Tassen Wasser<br>1/3 Tasse +<br>2 Teelöffel rosa<br>Limonade-Pulvermischung | 5 1/2 Tassen Wasser<br>2/3 Tasse +<br>4 Teelöffel rosa<br>Limonade-Pulvermischung |

**HINWEIS:** Zur leichteren Reinigung, nicht das Voreinstellung ausschalten, bis das gesamte gefrorene Getränk ausgegeben wurde.

**TEMPERATURFORTSCHRITT:** Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird der Temperaturanzeige hervorgehoben und bleibt dauerhaft und die Einheit wird piepen.

## ANLEITUNG

Bevor Sie mit dem Rezept beginnen, lesen Sie die Seiten 5 und 6 für Informationen zur Montage und Wechselwirkung mit der Einheit.

1. In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten verquirlen, bis sie gut vermischt sind und das Limonadepulver vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in das Gefäß gießen.
3. Wählen Sie "Slushie". Die Voreinstellung beginnt bei der Standard-/Optimaltemperatur für die ideale Textur.
4. Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, piept die Einheit. Sofort servieren.



# KARAMELL-FRAPPÉ

Vorbereitung: 5 Minuten  
Gesamtzeit: 2-3 Portionen: 25 Minuten | 4-6 Portionen: 35 Minuten

## ZUTATEN

| 2-3 PORTIONEN                                                         | 4-6 PORTIONEN                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1 Tasse Sahne<br>2 Tassen schwarzen Kaffee<br>1/3 Tasse Karamellsauce | 1 1/2 Tassen Sahne<br>3 Tassen schwarzen Kaffee<br>1/2 Tasse Karamellsauce |

### BELAG (optional)

Schlagsahne  
Karamellsauce

**TIPP:** Um einen Mocha-Frappé zu kreieren, ersetzen Sie die Karamellsauce durch Schokoladensauce.

**TIPP:** Verwenden Sie das Milchshake- oder Frappé-Voreinstellung, um die Inhalte innerhalb von 30 Minuten nach Ablauf der Voreinstellung auszugeben, um ein schaumiges Ergebnis zu vermeiden.

### TEMPERATURFORTSCHRITT:

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird der Temperaturanzeige hervorgehoben und bleibt dauerhaft und die Einheit wird piepen.

## ANLEITUNG

Bevor Sie mit dem Rezept beginnen, lesen Sie die Seiten 5 und 6 für Informationen zur Montage und Wechselwirkung mit der Einheit.

1. In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten verquirlen, bis sie gut vermischt sind und die Karamellsauce vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in das Gefäß gießen.
3. Auswahl der **FRAPPÉ**. Die Voreinstellung beginnt bei der Standard-/Optimaltemperatur für die ideale Textur. Wenn gewünscht, die Temperatur anpassen.
4. Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, piept die Einheit. Sofort servieren, nach Belieben mit Schlagsahne und Karamellsauce garnieren



### DAIRY-FREE MACHEN:

Ersetzen Sie Milchprodukte durch milchfreie Alternativen, falls gewünscht.

**HINWEIS:** Zur leichteren Reinigung, nicht das Voreinstellung ausschalten, bis das gesamte gefrorene Getränk ausgegeben wurde.

FRAPPÉ

# KARAMELL-FRAPPÉ

Vorbereitung: 5 Minuten  
Gesamtzeit: 2-3 Portionen: 15 Minuten | 4-6 Portionen: 25 Minuten | 7-9 Portionen: 45 Minuten

## ZUTATEN

| 2-3 PORTIONEN                                                                                        | 4-6 PORTIONEN                                                                                             | 7-9 PORTIONEN                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Tasse Sahne<br>2 Tassen schwarzer Kaffee<br>1 Teelöffel Vanilleextrakt<br>1/3 Tasse Kristallzucker | 1 1/2 Tassen Sahne<br>3 Tassen schwarzer Kaffee<br>2 Teelöffel Vanilleextrakt<br>1/2 Tasse Kristallzucker | 2 Tassen Sahne<br>5 Tassen schwarzer Kaffee<br>1 Esslöffel Vanilleextrakt<br>1 Tasse Kristallzucker |

### BELAG (optional)

Schlagsahne  
Schokoladensauce  
Karamellsauce

## ANLEITUNG

Bevor Sie mit dem Rezept beginnen, lesen Sie die Seiten 5 und 6 für Informationen zur Montage und Wechselwirkung mit der Einheit.

1. In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten verquirlen, bis sie gut vermischt sind und der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in das Gefäß gießen.
3. Auswahl der **FRAPPÉ**. Die Voreinstellung beginnt bei der Standard-/Optimaltemperatur für die ideale Textur. Wenn gewünscht, die Temperatur anpassen.
4. Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, piept die Einheit. Sofort servieren, nach Belieben mit Schlagsahne sowie Schokoladen- und/oder Karamellsauce garnieren.



### DAIRY-FREE MACHEN:

Ersetzen Sie Milchprodukte durch milchfreie Alternativen, falls gewünscht.

**HINWEIS:** Zur leichteren Reinigung, nicht das Voreinstellung ausschalten, bis das gesamte gefrorene Getränk ausgegeben wurde.

**TIPP:** Wenn Sie die Milchshake- oder Frappé-Voreinstellung verwenden, geben Sie den Inhalt innerhalb von 30 Minuten nach Ablauf der Voreinstellung aus, um ein schaumiges Ergebnis zu vermeiden.

### TEMPERATURFORTSCHRITT:

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird der Temperaturanzeige hervorgehoben und bleibt dauerhaft, und die Einheit wird piepen.

# FROSÉ

Vorbereitung: 5 Minuten  
Gesamtzeit: 2-3 Portionen: 30 Minuten | 4-6 Portionen: 40 Minuten | 7-9 Portionen: 60 Minuten

| ZUTATEN                                                                                                                |                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-3 PORTIONEN                                                                                                          | 4-6 PORTIONEN                                                                                       |
| 2 Tassen + 2 Esslöffel Roséwein<br>1 Tasse + 2 Esslöffel weißer<br>Cranberry-Erdbeer-Saft<br>1/4 Tasse einfacher Sirup | 3 1/4 Tassen Roséwein<br>2 1/4 Tassen weißer<br>Cranberry-Erdbeer-Saft<br>1/2 Tasse einfacher Sirup |
| GARNIERUNG (optional)                                                                                                  |                                                                                                     |
| Erdbeeren                                                                                                              |                                                                                                     |

ANLEITUNG

Bevor Sie mit dem Rezept beginnen, lesen Sie die Seiten 5 und 6 für Informationen zur Montage und Wechselwirkung mit der Einheit.

1.

In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten verquirlen, bis sie gut vermischt sind und der Zucker vollständig aufgelöst ist.

2.

Die Mischung in das Gefäß gießen.

3.

Auswahl der **Spiked**. Die Voreinstellung beginnt bei der Standard-/Optimaltemperatur für die ideale Textur. Wenn gewünscht, die Temperatur anpassen.

4.

Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, piept die Einheit. Sofort servieren, nach Belieben mit Schlagsahne sowie Schokoladen- und/oder Karamellsauce garnieren.

**TEMPERATURFORTSCHRITT:**  
Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird der Temperaturanzeige hervorgehoben und bleibt dauerhaft und die Einheit wird piepen.

**TIPP:** Für die besten Ergebnisse, Flüssigkeit vor dem Hinzufügen zur Einheit kühlen.

**HINWEIS:** Zur leichteren Reinigung, nicht das Voreinstellung ausschalten, bis das gesamte gefrorene Getränk ausgegeben wurde.

SPIKED

# ROTE SANGRIA

Vorbereitung: 5 Minuten  
Gesamtzeit: 2-3 Portionen: 35 Minuten | 4-6 Portionen: 40 Minuten

| ZUTATEN                                                                                                                                 |                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-3 PORTIONEN                                                                                                                           | 4-6 PORTIONEN                                                                                                             |
| 1 1/4 Tassen Rotwein<br>2 1/2 Esslöffel Orangenschnaps<br>oder Brandy<br>1 1/2 Tassen Orangensaft<br>1 1/2 Esslöffel hellbrauner Zucker | 2 1/2 Tassen Rotwein<br>1/3 Tasse Orangenschnaps<br>oder Brandy<br>3 Tassen Orangensaft<br>3 Esslöffel hellbrauner Zucker |
| GARNIERUNG (optional)                                                                                                                   |                                                                                                                           |
| Orangenscheiben                                                                                                                         |                                                                                                                           |

ANLEITUNG

Bevor Sie mit dem Rezept beginnen, lesen Sie die Seiten 5 und 6 für Informationen zur Montage und Wechselwirkung mit der Einheit.

1.

In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten verquirlen, bis sie gut vermischt sind und der Zucker vollständig aufgelöst ist.

2.

Die Mischung in das Gefäß gießen.

3.

Wählen Sie **Spiked**. Die Voreinstellung beginnt bei der Standard-/Optimaltemperatur für die ideale Textur. Wenn gewünscht, die Temperatur anpassen.

4.

Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, piept die Einheit. Garnieren und sofort servieren.

**TEMPERATURFORTSCHRITT:**  
Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird der Temperaturanzeige hervorgehoben und bleibt dauerhaft, und die Einheit wird piepen.

**TIPP:** Für die besten Ergebnisse die Flüssigkeit vor dem Hinzufügen zur Einheit kühle

**HINWEIS:** Zur leichteren Reinigung nicht das Voreinstellung ausschalten, bis das gesamte gefrorene Getränk ausgegeben wurde.

SPIKED

# Einfache Vanille-Soft-Serve

SOFT  
ICE CREAM

Vorbereitung: 5 Minuten  
Gesamtzeit: 14 Portionen (0,5 Tassen = 1 Portion): 25-55 Minuten, abhängig von der Temperatur der Zutaten und der Umgebungstemperatur



## ZUTATEN

355 ml Vollmilch  
230 g Kristallzucker  
Eine Prise Salz  
710 ml Doppelcreme  
1 Esslöffel reines Vanilleextrakt

## ANLEITUNG

Bevor Sie mit dem Rezept beginnen, lesen Sie die Seiten 6 und 7 für Informationen zur Montage und Wechselwirkung mit der Einheit.

1. In einer mittelgroßen Schüssel Milch, Zucker und Salz verquirlen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Doppelcreme und die Vanille unterrühren. Im Kühlschrank aufbewahren, bis sie bereit zur Verwendung ist.
2. Wenn Sie bereit sind, die Eiscremebasis in das Gefäß gießen.
3. Wählen Sie **Soft Ice Cream**. Die Voreinstellung beginnt bei der Standard-/Idealtemperatur für die ideale Textur. Passen Sie die Temperaturregelung an, um 5 Balken zu beleuchten. Wenn das Eis zu weich oder zu hart ist, bitte eine niedrigere oder höhere Temperatureinstellung auswählen.
4. In Waffeln oder Becher dispense zubereiten. Wir empfehlen, die **Soft Ice Cream** Düse am Ausgießer anzubringen, um ein ansprechenderes Ergebnis zu erzielen.

### Hinweis:

1. Wenn das Eis zu hart ist, kann es schwierig sein, es auszugeben oder den Motor zum Stillstand zu bringen oder einen Alarm auszulösen.
2. Falls das Eis zu weich oder zu fest ist, passen Sie die Härte schrittweise mit den oberen und unteren Temperaturtasten (mit Schneeflockensymbolen) an. Je länger die Temperaturleiste, desto niedriger die Temperatur und desto härter das Eis.
3. Obwohl das Gerät 24 Stunden lang gekühlt werden kann, wird empfohlen, das gesamte Eis innerhalb einer Stunde auszugeben, um den besten Geschmack zu gewährleisten; eine verlängerte Mischzeit kann den Geschmack und die Textur negativ beeinflussen.

### TEMPERATURFORTSCHRITT:

Wenn der Temperaturanzeige hervorgehoben wird und fest bleibt, piept die Einheit

# Einfache Schokoladen-Soft-Serve

SOFT  
ICE CREAM

Vorbereitung: 5 Minuten  
Gesamtzeit: 14 Portionen (0,5 Tassen = 1 Portion): 25-50 Minuten, abhängig von der Temperatur der Zutaten und der Umgebungstemperatur



## ZUTATEN

60 g ungesüßtes Kakaopulver  
130 g Kristallzucker  
80 g fest gepackter hellbrauner Zucker  
Eine Prise Salz  
320 ml Vollmilch  
640 ml Doppelcreme  
1 Teelöffel reines Vanilleextrakt

## ANLEITUNG

Bevor Sie mit dem Rezept beginnen, lesen Sie die Seiten 6 und 7 für Informationen zur Montage und Wechselwirkung mit der Einheit.

1. Das Kakaopulver, die Zucker und das Salz in eine mittelgroße Schüssel geben und miteinander verrühren, um sie zu kombinieren und Klumpen zu entfernen. Milch, Doppelcreme und Vanille hinzufügen und gut verquirlen, um das Kakaopulver und die Zucker zu lösen. Im Kühlschrank aufbewahren, bis zur Verwendung.
2. Wenn Sie bereit sind, die Eiscremebasis in das Gefäß gießen.
3. Wählen Sie **Soft Ice Cream**. Die Voreinstellung beginnt bei der Standard-/Idealtemperatur für die ideale Textur.
4. In Waffeln oder Becher dispense zubereiten. Wir empfehlen, die **Soft Ice Cream Star Düse** am Ausgießer anzubringen, um ein ansprechenderes Ergebnis zu erzielen.

### Hinweis:

1. Wenn das Eis zu hart ist, kann es schwierig sein, es auszugeben oder den Motor zum Stillstand zu bringen oder einen Alarm auszulösen.
2. Falls das Eis zu weich oder zu fest ist, passen Sie die Härte schrittweise mit den oberen und unteren Temperaturtasten (mit Schneeflockensymbolen) an. Je länger die Temperaturleiste, desto niedriger die Temperatur und desto härter das Eis.
3. Obwohl das Gerät 24 Stunden Kühlung unterstützt, wird empfohlen, das gesamte Eis innerhalb einer Stunde auszugeben, um den besten Geschmack zu gewährleisten; eine verlängerte Mischzeit kann den Geschmack und die Textur negativ beeinträchtigen.

### TEMPERATURFORTSCHRITT:

Wenn der Temperaturanzeige hervorgehoben wird und stabil bleibt, piept die Einheit.

# Kaffee-Soft-Serve

SOFT  
ICE CREAM

Vorbereitung: 5 Minuten  
Gesamtzeit: 10 Portionen (0,5 Tassen = 1 Portion): 25-50 Minuten, abhängig von der Temperatur der Zutaten und der Umgebungstemperatur



## ZUTATEN

- 300 ml Vollmilch
- 130 g Kristallzucker
- 60 g fest gepackter hellbrauner Zucker
- 1 Esslöffel plus 1 Teelöffel Instant-Espressopulver
- 600 ml Doppelcreme
- Eine Prise Salz
- 1 Teelöffel reines Vanilleextrakt

**TEMPERATURFORTSCHRITT:**  
Wenn der Temperaturanzeige hervorgehoben wird und stabil bleibt, piept die Einheit.

## ANLEITUNG

Bevor Sie mit dem Rezept beginnen, lesen Sie die Seiten 6 und 7 für Informationen zur Montage und Wechselwirkung mit der Einheit.

1. In einer mittelgroßen Schüssel die Milch, die Zucker, das Espressopulver und das Salz verquirlen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Doppelcreme und das Vanilleextrakt unterrühren. Im Kühlschrank aufbewahren, bis zur Verwendung.
2. Wenn Sie bereit sind, die Eiscremebasis in das Gefäß gießen.
3. Wählen Sie **Soft Ice Cream**. Die Voreinstellung beginnt bei der Standard-/Idealtemperatur für die ideale Textur.
4. In Waffeln oder Becher dispense zubereiten. Wir empfehlen, die **Soft Ice Cream Star Düse** am Ausgießer anzubringen, um ein ansprechenderes Ergebnis zu erzielen.

**Hinweis:**  
1. Wenn das Eis zu hart ist, kann es schwierig sein, es auszugeben oder den Motor zum Stillstand zu bringen oder einen Alarm auszulösen.  
2. Falls das Eis zu weich oder zu fest ist, passen Sie die Härte schrittweise mit den oberen und unteren Temperaturtasten (mit Schneeflockensymbolen) an. Je länger die Temperaturleiste, desto niedriger die Temperatur und desto härter das Eis.  
3. Obwohl das Gerät 24 Stunden Kühlung unterstützt, wird empfohlen, das gesamte Eis innerhalb einer Stunde auszugeben, um den besten Geschmack zu gewährleisten; eine verlängerte Mischzeit kann den Geschmack und die Textur negativ beeinträchtigen.

# Erdbeereis

SOFT  
ICE CREAM



## ZUTATEN

- 220 g frisches Erdbeermark
- 380 ml Vollmilch
- 500 ml Sahne
- 90 g Kristallzucker

**TEMPERATURFORTSCHRITT:**  
Wenn der Temperaturanzeige hervorgehoben und stabil bleibt, piept die Einheit.

## ANLEITUNG

Bevor Sie mit dem Rezept beginnen, lesen Sie die Seiten 6 und 7 für Informationen zur Montage und Wechselwirkung mit der Einheit.

1. Erhitzen Sie die Milch auf etwa 60 Grad Celsius.
2. Schlagen Sie das Eigelb, bis der Zucker geschmolzen ist.
3. Geben Sie das zuckerhaltige Eigelb zur heißen Milch, erhitzen Sie die Milch und rühren Sie gut um, dann kochen Sie, bis die Milch leicht eindickt; auf etwa 5 Grad abkühlen lassen.
4. Schlagen Sie die leichte Sahne, bis sie dicklich (milchig) wird.
5. Gießen Sie dann die abgekühlte Eigelbmilch, die geschlagene Sahne und das Matcha-Pulver in den Mixer und rühren Sie gleichmäßig um (das trockene Matcha-Pulver ist schwer im Teig aufzulösen, und die Maschine muss beim Mischen helfen).
6. Wenn Sie bereit sind, gießen Sie die Eiscremebasis in das Gefäß.
7. Wählen Sie **Soft Ice Cream**. Die Voreinstellung beginnt bei der Standard-/Idealtemperatur für die ideale Textur. In Waffeln oder Becher dispense zubereiten. Wir empfehlen, die **Soft Ice Cream Star Düse** am Ausgießer anzubringen, um ein ansprechenderes Ergebnis zu erzielen.

**Hinweis:**  
1. Wenn das Eis zu hart ist, kann es schwierig sein, es auszugeben oder den Motor zum Stillstand zu bringen oder einen Alarm auszulösen.  
2. Falls das Eis zu weich oder zu fest ist, passen Sie die Härte schrittweise mit den oberen und unteren Temperaturtasten (mit Schneeflockensymbolen) an. Je länger die Temperaturleiste, desto niedriger die Temperatur und desto härter das Eis.  
3. Obwohl das Gerät 24 Stunden Kühlung unterstützt, wird empfohlen, das gesamte Eis innerhalb einer Stunde auszugeben, um den besten Geschmack zu gewährleisten; eine verlängerte Mischzeit kann den Geschmack und die Textur negativ beeinflussen.

# Matcha-Eis

## SOFT ICE CREAM



### ANLEITUNG

**Bevor Sie mit dem Rezept beginnen, lesen Sie die Seiten 6 und 7 für Informationen zur Montage und Wechselwirkung mit der Einheit.**

1. Rühren Sie das frische Erdbeermark, die Vollmilch, die Sahne und den Zucker zusammen und gießen Sie es in den Mischbehälter.
2. Wenn Sie bereit sind, die Eiscremebasis in das Gefäß gießen.
3. Wählen Sie **Soft Ice Cream**. Die Voreinstellung beginnt bei der Standard-/Idealtemperatur für die ideale Textur.  
In Waffeln oder Becher dispense zubereiten. Wir empfehlen, die **Soft Ice Cream Star Düse** am Ausgießer anzubringen, um ein ansprechenderes Ergebnis zu erzielen.

### ZUTATEN

4 Eigelb  
400 ml Vollmilch  
480 ml Sahne  
120 g Kristallzucker  
12 g Matcha-Pulver

#### TEMPERATURFORTSCHRITT:

Wenn der Temperaturanzeige hervorgehoben und stabil bleibt, piept die Einheit.

#### Hinweis:

1. Wenn das Eis zu hart ist, kann es schwierig sein, es auszugeben oder den Motor zum Stillstand zu bringen oder einen Alarm auszulösen.
2. Falls das Eis zu weich oder zu fest ist, passen Sie die Härte schrittweise mit den oberen und unteren Temperaturtasten (mit Schneeflockensymbolen) an. Je länger die Temperaturleiste, desto niedriger die Temperatur und desto härter das Eis.
3. Obwohl das Gerät 24 Stunden Kühlung unterstützt, wird empfohlen, das gesamte Eis innerhalb einer Stunde auszugeben, um den besten Geschmack zu gewährleisten; eine verlängerte Mischzeit kann den Geschmack und die Textur negativ beeinflussen.

# EIGENEN SHAKEN ERSTELLEN

mit Sirup, Extrakten und aromatisierten Getränkepulvern

GESAMTZEIT: 2-3 Portionen: 20 Minuten | 4-6 Portionen: 35 Minuten | 7-9 Portionen: 60 Minuten

| 2-3 PORTIONEN                |                                                                                                                                      | 4-6 PORTIONEN                                                                                               |                                                        | 7-9 PORTIONEN                                                                                                                                 |  | MAX                                                                                            | GIEßEN | DISPENSIEREN |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------|
| SYRUP                        | 1/2Tasse aromatisierter Sirup<br>2 1/2Tassen Wasser                                                                                  | 1 Tasse aromatisierter Sirup<br>5 Tassen Wasser                                                             | 1 1/2Tassen aromatisierter Sirup<br>6 1/2Tassen Wasser | In einem Krug oder einer großen Schüssel das gewünschte Aroma mit Wasser kombinieren und mischen, bis die Zutaten vollständig aufgelöst sind. |  | Für die besten Ergebnisse die Serviergläser vor dem Ausgeben kühlen und Ihr Kreation genießen. |        |              |
|                              | GESCHMACKSINSPIRATION<br>Blauer Himbeere, Traube, Grapefruit, grüne Äpfel, Limette, Mango, Orange, Ananas, Granatapfel, Wassermelone |                                                                                                             |                                                        |                                                                                                                                               |  |                                                                                                |        |              |
| EXTRAKTE                     | 1/2 Esslöffel Extrakt<br>1/4 Tasse Kristallzucker<br>4 Tropfen Lebensmittelfarbe, optional<br>3 Tassen Wasser                        | 1 Esslöffel Extrakt<br>1/2 Tasse Kristallzucker<br>6 Tropfen Lebensmittelfarbe, optional<br>6 Tassen Wasser |                                                        |                                                                                                                                               |  |                                                                                                |        |              |
|                              | GESCHMACKSINSPIRATION<br>Kokosnuss, Zitrone, Limette, Orange, Wurzelbier, Erdbeere                                                   |                                                                                                             |                                                        |                                                                                                                                               |  |                                                                                                |        |              |
| AROMATISIERTE GETRÄNKEPULVER | 1/4 Tasse Getränkepulver<br>3 Tassen Wasser                                                                                          | 1/2 Tasse Getränkepulver<br>6 Tassen Wasser                                                                 | 1 Tasse Getränkepulver<br>7 Tassen Wasser              |                                                                                                                                               |  |                                                                                                |        |              |
|                              | GESCHMACKSINSPIRATION<br>Blaue Himbeere, Kirsche, Fruchtpunsch, Traube, Eistee, Limonade, Zitrone-Limette Elektrolyte                |                                                                                                             |                                                        |                                                                                                                                               |  |                                                                                                |        |              |

# EIGENEN SHAKEN ERSTELLEN

## mit vorbereiteten Getränken

GESAMTZEIT: 2-3 Portionen: 20 Minuten | 4-6 Portionen: 40 Minuten | 7-9 Portionen: 60 Minuten

| REZEPT AUSWÄHLEN              |  | WÄHLEN SIE GESCHMACK 1 UND ENTSPRECHENDE PORTIONSANZAHL FÜR DAS GEFÄSS |               |               |               | WÄHLEN SIE GESCHMACK 2 UND ENTSPRECHENDE PORTIONSANZAHL FÜR DAS GEFÄSS |               |               |               | Wählen Sie "Slushie".<br>Die Voreinstellung<br>beginnt auf dem<br>Standardniveau.      |
|-------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|---------------|------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| GESCHMACKSKOMBINATION         |  | GESCHMACK 1                                                            | 2-3 PORTIONEN | 4-6 PORTIONEN | 7-9 PORTIONEN | GESCHMACK 2                                                            | 2-3 PORTIONEN | 4-6 PORTIONEN | 7-9 PORTIONEN |                                                                                        |
| PFIRSICH-EISTEE               |  | Zuckerhaltiger<br>Eistee                                               | 2 Tassen      | 4 Tassen      | 5 Tassen      | Pfirsichnektar                                                         | 1 Tassen      | 2 Tassen      | 2.5 Tassen    |                                                                                        |
| GRANATAPFEL-EISTEE            |  |                                                                        |               |               |               | Pfirsichnektar                                                         |               |               |               |                                                                                        |
| ANANAS-EISTEE                 |  |                                                                        |               |               |               | Ananassaft                                                             |               |               |               |                                                                                        |
| PASSIONSFRUCHT-EISTEE         |  |                                                                        |               |               |               | Passionsfruchtnektar                                                   |               |               |               |                                                                                        |
| MANGO-EISTEE                  |  |                                                                        |               |               |               | Mango-Nektar                                                           |               |               |               |                                                                                        |
| PREISSELBEER-ERDBEER-LEMONADE |  | Zuckerhaltige<br>Limonade                                              |               |               |               | Cranberry-Erdbeersaft                                                  |               |               |               |                                                                                        |
| MANGO-LIMONADE                |  |                                                                        |               |               |               | Mango-Nektar                                                           |               |               |               |                                                                                        |
| PFIRSICH-LIMONADE             |  |                                                                        |               |               |               | Pfirsichnektar                                                         |               |               |               |                                                                                        |
| HALB & HALB                   |  |                                                                        |               |               |               | Zuckerhaltiger Eistee                                                  |               |               |               |                                                                                        |
| ORANGEN-LIMONADE              |  |                                                                        |               |               |               | Orangensaft                                                            |               |               |               |                                                                                        |
| KIRSCH-LIMONADE               |  | Limonade                                                               |               |               |               | Kirschsaft                                                             |               |               |               | Wählen Sie "Slushie".<br>Die Voreinstellung<br>beginnt.                                |
| GRANATAPFEL-LIMONADE          |  |                                                                        |               |               |               | Granatapfelsaft                                                        |               |               |               |                                                                                        |
| PARTY-PUNSCH                  |  | Zitronen-Limetten<br>-Soda                                             |               |               |               | Fruchtpunsch                                                           |               |               |               |                                                                                        |
| KIRSCH-COLA                   |  | Cola                                                                   |               |               |               | Kirschsaft                                                             |               |               |               | Wählen Sie "Frozen<br>Juice". Die<br>Voreinstellung beginnt<br>auf dem Standardniveau. |
| PREISSELBEER-ORANGE           |  | Orangensaft                                                            |               |               |               | Cranberrysaft                                                          |               |               |               |                                                                                        |

# GESTALTEN SIE IHREN EIGENEN MILKSHAKE UND FRAPPÉ

mit Sirup, Milchpulver, aromatisierter Milch und im Geschäft gekauften Kaffeedrinks

GESAMTZEIT: 2-3 PORTIONEN: 30 MINUTEN | 4-6 PORTIONEN: 45 MINUTEN | 7-9 PORTIONEN: 55 MINUTEN

| 2-3 PORTIONEN                       |                                                                                                                                                 | 4-6 PORTIONEN                                                                                                                                  | MAX                                                                                                      | GIEßEN                                                                                           | DISPENSIEREN               |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| AROMATISIERTE SIRUPE/SAUCEN         | 2 Tassen Vollmilch<br>1 Tasse schwere Sahne<br>1 Teelöffel Vanilleextrakt<br>2 Esslöffel Kristallzucker<br>1/4 Tasse aromatisierter Sirup/Sauce | 4 Tassen Vollmilch<br>2 Tassen schwere Sahne<br>2 Teelöffel Vanilleextrakt<br>1/4 Tasse Kristallzucker<br>1/2 Tasse aromatisierter Sirup/Sauce | In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten verquirlen, bis sie aufgelöst und kombiniert sind. | Die Mischung in das Gerät gießen, "Milkshake" auswählen und die Temperatur nach Wunsch anpassen. | Dispensieren und genießen. |
|                                     | GESCHMACKSINSPIRATION<br>Erdbeere, Karamell, Schokolade, Kaffee                                                                                 |                                                                                                                                                |                                                                                                          |                                                                                                  |                            |
| AROMATISIERTE MILCHPOWDER           | 2/3 Tasse Getränkepulver<br>2 1/2 Tassen Vollmilch<br>1/2 Tasse schwere Sahne                                                                   | 1 1/4 Tassen Getränkepulver<br>5 Tassen Vollmilch<br>1 Tasse schwere Sahne                                                                     |                                                                                                          |                                                                                                  |                            |
|                                     | GESCHMACKSINSPIRATION<br>Schokoladenmilch, Erdbeermilch, heiße Schokolade                                                                       |                                                                                                                                                |                                                                                                          |                                                                                                  |                            |
| AROMATISIERTE MILCH                 | 2/3 Tasse Getränkepulver<br>2 1/2 Tassen Vollmilch<br>1/2 Tasse schwere Sahne                                                                   | 5 Tassen aromatisierte Milch<br>1 Tasse schwere Sahne<br>1 Tasse Kristallzucker                                                                |                                                                                                          |                                                                                                  |                            |
|                                     | GESCHMACKSINSPIRATION<br>Schokoladenmilch, Erdbeermilch, Kaffee                                                                                 |                                                                                                                                                |                                                                                                          |                                                                                                  |                            |
| IM GESCHÄFT GEKAUFTE KAFFEEGETRÄNKE | 2 3/4 Tassen im Geschäft gekaufter Kaffeedrink<br>2 Esslöffel schwere Sahne                                                                     | 5 3/4 Tassen im Geschäft gekaufter Kaffeedrink<br>1/4 Tasse schwere Sahne                                                                      | Die Mischung in das Gerät gießen, "Frappé" auswählen und die Temperatur nach Wunsch anpassen.            |                                                                                                  |                            |
|                                     | GESCHMACKSINSPIRATION<br>Im Geschäft gekaufte Flaschen-Frappés, Mochas, gesüßte Eiskaffees, Cappuccinos, Lattes, Macchiatos, Matcha Lattes      |                                                                                                                                                |                                                                                                          |                                                                                                  |                            |

# GESTALTEN SIE IHREN EIGENEN SPIKED

mit Saft oder Limonade und Alkohol

GESAMTZEIT: 2-3 PORTIONEN: 30 MINUTEN | 4-6 PORTIONEN: 40 MINUTEN | 7-9 PORTIONEN: 60 MINUTEN

| WÄHLEN SIE EIN REZEPT       |                 | FÜGEN SIE JE NACH PORTIONSANZAHL SAFT IN DAS GEFÄSS EIN |               |               | FÜGEN SIE JE NACH PORTIONSANZAHL ALKOHOL IN DAS GEFÄSS EIN |               |               |               | Wählen Sie "Spiked".<br>Die Voreinstellung<br>beginnt auf dem<br>Standard-/<br>Optimalniveau. |
|-----------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------|---------------|---------------|------------------------------------------------------------|---------------|---------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| SAFT- & ALKOHOL-KOMBINATION | SAFT            | 2-3 PORTIONEN                                           | 4-6 PORTIONEN | 7-9 PORTIONEN | ALKOHOL (ODER<br>AROMATISIERTER ALKOHOL)                   | 2-3 PORTIONEN | 4-6 PORTIONEN | 7-9 PORTIONEN |                                                                                               |
| CAPE CODDER                 | Preiselbeersaft | 2 1/2 Tassen                                            | 5 Tassen      | 2 Tassen      | Wodka                                                      | 1/2 Tasse     | 1 Tasse       | 1 1/2 Tasse   |                                                                                               |
| BELLINI                     | Pfirsichnektar  |                                                         |               |               | Champagner                                                 |               |               |               |                                                                                               |
| SCHRAUBENZIEHER             | Orangensaft     |                                                         |               |               | Wodka                                                      |               |               |               |                                                                                               |
| GREYHOUND                   | Grapefruitsaft  |                                                         |               |               | Gin                                                        |               |               |               |                                                                                               |
| BLOODY MARY                 | Tomatensaft     |                                                         |               |               | Wodka                                                      |               |               |               |                                                                                               |
| ZIMT WHISKEY-APFELCIDER     | Apfelwein       |                                                         |               |               | Zimt-Whiskey                                               |               |               |               |                                                                                               |

| WÄHLEN SIE EIN REZEPT       |                         | FÜGEN SIE DER BERECHNUNG NACH PORTIONSANZAHL SOFTDRINK IN DAS |               |               |                                       | ADD ALCOHOL ACCORDING TO SERVING AMOUNT TO VESSEL |               |               | "Spiked", die Voreinstellung beginnt auf dem Standard-/Optimalniveau. |
|-----------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------|---------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------|
| SODA- & ALKOHOL-KOMBINATION | SODA                    | 2-3 PORTIONEN                                                 | 4-6 PORTIONEN | 7-9 PORTIONEN | ALKOHOL (ODER AROMATISIERTER ALKOHOL) | 2-3 PORTIONEN                                     | 4-6 PORTIONEN | 7-9 PORTIONEN |                                                                       |
| WHISKEY COLA                | Cola                    | 2 1/2 Tassen                                                  | 5 Tassen      | 5 Tassen      | Whiskey                               | 1/2 Tasse                                         | 1 Tasse       | 1 1/2 Tasse   |                                                                       |
| RUM & COLA                  | Reguläre oder Diät-Cola |                                                               |               |               | Rum                                   |                                                   |               |               |                                                                       |
| PALOMA                      | Grapefruit-Soda         |                                                               |               |               | Tequila                               |                                                   |               |               |                                                                       |
| WHISKEY & GINGER            | Ingwerbier              |                                                               |               |               | Whiskey                               |                                                   |               |               |                                                                       |
| SPIKED LEMONADE             | Limonade                |                                                               |               |               | Wodka                                 |                                                   |               |               |                                                                       |
| DARK & STORMY               | Ingwer-Ale              |                                                               |               |               | Rum                                   |                                                   |               |               |                                                                       |

## Code QR pour des recettes dans d'autres langues



- Scannez le code QR pour accéder à la recette en plusieurs langues.
- Impossible de scanner ? Rendez-vous sur : <https://crownful.com/pages/crownful-slushie-machine-recipe-book>

## UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

### PROCÉDURE DE DÉMARRAGE

- Interrupteur principal : Mettez l'interrupteur principal, situé à l'arrière de l'appareil, sur Marche.
- Bouton d'alimentation : Appuyez sur le bouton d'alimentation du panneau de commande pour allumer ou éteindre l'appareil.

### RINÇAGE

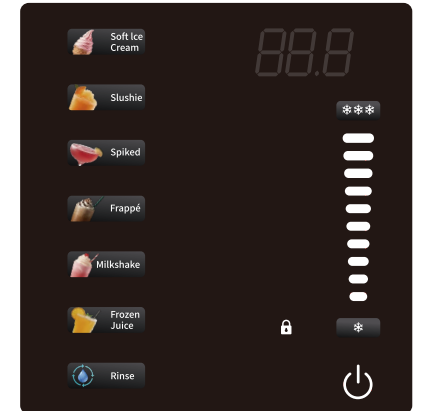
- Ce mode agite pendant 15 minutes, sans refroidissement, pour rincer l'appareil.

### PRÉRÉGLAGES

- 6 préréglages distincts utilisent la technologie TurboChill pour déterminer la température idéale d'une boisson glacée parfaite.

### RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- Chaque préréglage démarre à une température par défaut/optimale pour une texture idéale. Si vous le souhaitez, ajustez le niveau de température pour obtenir votre texture parfaite.
- Pour des boissons glacées faciles à siroter, diminuez le niveau de température en appuyant sur le bouton ❄️ inférieur du panneau de commande.
- Pour des boissons plus épaisses et plus froides, augmentez le niveau de température en appuyant sur le bouton supérieur ❄️❄️❄️ du panneau de commande.



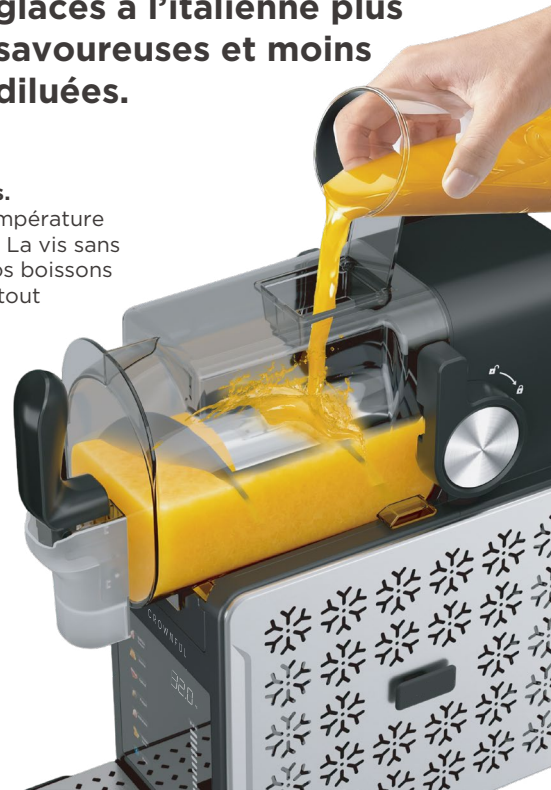
### 🗨️ CONSEILS DE DÉPANNAGE

- **VOTRE RECETTE NE SE TRANSFORME PAS EN GRANITÉ ?** Si votre préparation n'a pas atteint la texture souhaitée après 60 minutes, augmentez la température d'un niveau. Attendez 10 à 15 minutes pour vérifier la texture. Si elle n'est toujours pas satisfaisante, augmentez à nouveau d'un niveau. Répétez jusqu'à l'obtention de la texture désirée.
- **LA GRANITÉ NE S'ÉCOULE PAS ?** Pour une expérience d'écoulement optimale, remplissez l'appareil jusqu'à la ligne de remplissage maximale et assurez-vous qu'il est en marche. Pour un écoulement plus fluide, diminuez le niveau de température en appuyant sur le flocon de neige inférieur du panneau de contrôle. Les boissons glacées plus liquides s'écouleront sans difficulté.

# TECHNOLOGIE TURBOCHILL

**Sans glaçons, sans mixeur,  
plein de saveur.**

**Préparez chez vous des  
boissons glacées ou des  
glaces à l'italienne plus  
savoureuses et moins  
diluées.**



## **Boissons glacées en 60 minutes\* ou moins.**

Une fois que la boisson glacée atteint la température souhaitée, l'appareil émet un signal sonore. La vis sans fin continuera de tourner pour mélanger vos boissons et les maintenir prêtes à être distribuées à tout moment.

**Jusqu'à 24 heures† de fonctionnement avec des boissons glacées prêtes à être distribuées.** L'appareil continuera de fonctionner pour maintenir vos boissons à la température idéale, éviter qu'elles ne gèlent complètement et les garder prêtes à être distribuées lorsque l'envie vous prendra. ††

Complétez votre recette pour obtenir des boissons glacées inépuisables pour votre fête. Ajoutez simplement davantage de liquide dans la cuve pendant que l'appareil est en marche.

\*La préparation des boissons peut prendre de 15 à 60 minutes selon les ingrédients, le volume et la température de départ.

† Pour les recettes sans produits laitiers.

†† Pour éviter un excès de mousse à la sortie lors de l'utilisation du prééréglage Milkshake ou Frappé, ajoutez 710 ml (24 oz) ou plus de la boisson souhaitée et distribuez le contenu dans les 30 minutes suivant la fin du prééréglage.

## PRÉRÉGLAGES

Chaque prééréglage démarre avec une température par défaut/optimale pour une texture idéale. Si vous le souhaitez, ajustez la température pour obtenir la texture parfaite de votre boisson glacée.

| PRÉRÉGLAGE  | NIVEAU DE TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT/OPTIMAL | CONÇU POUR                                                          | EXEMPLES DE RECETTES                                   |
|-------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| GLACE MOLLE |                                          | GLACE MOLLE                                                         | Glace à l'italienne à la vanille, au chocolat, au café |
| GRANITÉ     |                                          | Pour transformer vos boissons du quotidien                          | Soda, limonade                                         |
| SPIKED      |                                          | Boissons contenant de l'alcool                                      | Margarita, rosé                                        |
| FRAPPÉ      |                                          | Pour les amateurs de café, préparer des gourmandises glacées        | Frappé du commerce                                     |
| MILKSHAKE   |                                          | Boissons à base de produits laitiers et à la texture plus onctueuse | Lait chocolaté, milk-shake mixé                        |
| JUS GLACÉ   |                                          | Boissons naturellement sucrées                                      | Jus d'orange, cidre de pomme                           |

### **Conseil : réglage de la température de la glace à l'italienne**

Pour éviter que la glace à l'italienne ne devienne trop dure à distribuer, il est recommandé de commencer au niveau de température 3 (par défaut) pour toutes les recettes de glace à l'italienne.

- Si la glace à l'italienne est trop dure, elle peut être difficile à distribuer ou provoquer l'arrêt du moteur ou le déclenchement d'une alarme.
- Si vous trouvez la glace à l'italienne trop molle ou trop dure, ajustez progressivement la dureté à l'aide des boutons supérieur et inférieur de réglage de la température (avec symboles de flocon de neige). Plus la barre de température est longue, plus la température est basse et plus la glace est dure.
- Bien que l'appareil prenne en charge la réfrigération 24 h/24, il est recommandé de distribuer toute la glace dans l'heure pour une saveur optimale ; un temps de brassage prolongé affectera négativement la saveur et la texture.
- Lors de l'utilisation de la fonction Soft Ice Cream, **nous recommandons de fixer la buse étoile pour crème glacée au bec verseur pour un rendu visuel plus agréable.**



\*Capacité minimale de liquide : 473 ml (16 oz).  
Capacité maximale de liquide : 1892 ml (64 oz).

Maintenez l'appareil en position verticale pendant au moins 2 heures avant la première utilisation.



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



**2.** Installez le bac de récupération de condensation sous l'évaporateur en le faisant glisser dans les rainures des glissières.



**3.** Installez la vis sans fin en la faisant glisser sur l'évaporateur, puis tournez-la jusqu'à ce qu'elle s'enclenche sur la goupille.



**4.** Le levier de verrouillage/déverrouillage relevé, faites glisser la cuve par-dessus la vis sans fin et l'évaporateur installés.



**5.** Verrouillez la cuve en place en repoussant le levier de verrouillage/déverrouillage afin d'assurer l'étanchéité.



**6.** Insérez le bac d'égouttage à l'avant du socle moteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

# UTILISATION DE LA MACHINE PROFESSIONNELLE À BOISSONS GLACÉES CROWNFUL

FR

# UTILISATION DU CYCLE DE RINÇAGE

FR

Quantité minimale de remplissage = 2 tasses (473 ml)    Quantité maximale de remplissage = 8 tasses (1892 ml)



- 1. Branchez l'appareil et mettez l'interrupteur principal situé à l'arrière de l'appareil sur Marche.
- 2. Ouvrez le couvercle sur le dessus de la cuve.
- 3. Ajoutez le(s) liquide(s) par l'orifice de remplissage rapide et refermez le couvercle. Pour éviter les fuites et les renversements, assurez-vous que la cuve est verrouillée en place avant d'ajouter les liquides.
- 4. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil.

- 5. Sélectionnez le prééglage souhaité. Le prééglage démarrera à la température par défaut/optimale. Si vous le souhaitez, ajustez la température pour obtenir la texture parfaite de votre boisson glacée.
- 6. L'indicateur du niveau de température sera mis en surbrillance et restera fixe, et l'appareil émettra un signal sonore lorsque la boisson glacée atteindra la température.



- 7. Placez un gobelet sur le bac d'égouttage, sous le levier.
- 8. Pour distribuer, tirez lentement le levier. Pour arrêter, relâchez le levier et laissez-le revenir en place.

- 9. **État de l'écran actif/inactif**  
Pour éviter toute activation accidentelle due aux enfants ou à la condensation pendant le fonctionnement, si aucune action n'est détectée dans les 60 secondes, l'écran passe à l'état inactif (verrouillé) et l'appareil émet un bip. En état inactif, tous les boutons de commande sont désactivés. Touchez n'importe quel bouton pour réveiller l'affichage ; l'icône de sécurité enfant disparaîtra et vous pourrez continuer.

Ce cycle brasse, sans refroidissement, pour rincer l'appareil.

Après avoir utilisé le cycle de rinçage, lavez toutes les pièces à la main ou au lave-vaisselle afin de nettoyer complètement l'appareil après chaque utilisation. Distribuez toute boisson glacée restante.

- 1. Distribuez toute boisson glacée restante.
- 2. Arrêtez le prééglage en cours. Appuyez sur le bouton RINSE.
- 3. Ajoutez de l'eau tiède jusqu'à la ligne RINSE FILL de la cuve (2514 ml).
- 4. Distribuez lentement l'eau depuis l'appareil immédiatement après le remplissage.

**REMARQUE :** Cette eau sera distribuée rapidement. Assurez-vous d'utiliser un grand gobelet ou un bol pour la récupérer.

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

**REMARQUE :** Si nécessaire, répétez jusqu'à ce que la boisson glacée soit rincée de l'évaporateur.



Voir la page suivante pour plus de détails sur le nettoyage des pièces après avoir utilisé le cycle de rinçage.

**Toutes les pièces, à l'exception du socle moteur et de l'évaporateur, sont compatibles avec lave-vaisselle (panier inférieur) et ne doivent PAS être nettoyées avec un cycle de séchage à chaud.**  
**Pour de meilleurs résultats, utilisez le cycle de rinçage avant de démonter et de nettoyer toutes les pièces. Pour éviter les fuites et les renversements, assurez-vous que la cuve est vide avant le démontage.**



**1.** Déverrouillez le levier de verrouillage/déverrouillage en le tirant vers l'avant et retirez la cuve en la tirant délicatement pour la détacher de l'appareil. Veillez à incliner la cuve vers le bas afin d'éviter que le liquide restant ne s'échappe par l'arrière de la cuve. Mettez-la de côté.



**2.** Faites glisser la vis sans fin hors de l'évaporateur. Mettez-la de côté.



**3.** Essuyez l'évaporateur avec un chiffon désinfecté ou un chiffon tiède et humide.



**4.** Faites glisser délicatement le bac de récupération de condensation hors de l'appareil, car il peut contenir du liquide résiduel. Mettez-le de côté.



**5.** Essuyez l'appareil sous l'évaporateur avec un chiffon désinfecté ou un chiffon tiède et humide.  
**6.** Si nécessaire, retirez le bac d'égouttage et/ou le capot du bec verseur.  
**7.** Lavez toutes les pièces à la main à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Répétez si nécessaire jusqu'à ce que toutes les pièces soient parfaitement propres.



**8.** Essuyez le socle moteur et l'évaporateur avec un chiffon désinfecté ou un chiffon tiède et humide.  
**9.** Laissez toutes les pièces sécher complètement avant de remonter et/ou de ranger l'appareil.

Tous les ingrédients/liquides doivent contenir au moins 4 % de sucre.

Directives concernant le sucre

Reportez-vous à l'étiquette nutritionnelle de la boisson/du liquide afin de vous assurer que la teneur en sucre respecte les minimums recommandés ci-dessous :

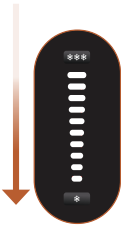
| TAILLE DE PORTION INDICUÉE | QUANTITÉ MINIMALE DE SUCRE TOTAL |
|----------------------------|----------------------------------|
| 240 ml (8 oz)              | 8 g                              |
| 355 ml (12 oz)             | 11 g                             |
| 591 ml(20 oz )             | 18 g 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

EXEMPLE : jus de pomme

| Nutrition Facts                                                                                                                                                    |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 8 Servings per container                                                                                                                                           |                  |
| Serving size                                                                                                                                                       | 8 fl oz (240 ml) |
| Amount per serving                                                                                                                                                 |                  |
| Calories                                                                                                                                                           | 120              |
| % Daily Value*                                                                                                                                                     |                  |
| Total Fat 0g                                                                                                                                                       | 0%               |
| Sodium 25mg                                                                                                                                                        | 1%               |
| Total Sugars 26g                                                                                                                                                   | 11%              |
| Potassium 251mg                                                                                                                                                    | 6%               |
| Vitamin C 108mg                                                                                                                                                    | 120%             |
| *The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice. |                  |

Taille de portion

Sucres totaux  
(26 g répondent aux exigences minimales)



CONSEILS DE DÉPANNAGE

**Alerte faible teneur en sucre :** si la teneur en sucre de l'entrée est trop faible, l'appareil la détectera et déclenchera le « Code d'erreur E1 » ; l'appareil émettra un bip chaque minute pendant 15 minutes.

**Si une boisson ne respecte pas l'exigence minimale de sucres totaux :** ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de sirop aromatisé, jus, sucre, sucre de dattes, sucre de coco, sirop d'érable, agave, sirop simple ou miel par portion (240 ml). Mélangez le sucre supplémentaire avec la base avant de verser dans l'appareil. Rallumez l'appareil et redémarrez en appuyant sur le préréglage.

**Remarque :** les substituts sans sucre ou les édulcorants artificiels n'aident pas à satisfaire les exigences minimales ou maximales en sucre total.

POURCENTAGES DE SUCRE



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

Lors de l'utilisation du préréglage « Spiked », toutes les préparations prêtes à l'emploi (vin, bière, etc.) doivent contenir entre 2,8 % et 16 % d'alcool.

DIRECTIVES POUR ALCOOLS FORTS/SPIRITUEUX

Pour préparer des cocktails glacés, consultez le tableau ci-dessous pour connaître la teneur maximale en alcool fort/spiritueux (vodka, tequila, etc.) par rapport au volume total de la recette.

| VOLUME TOTAL DE LA RECETTE | QUANTITÉ MAXIMALE D'ALCOOL |
|----------------------------|----------------------------|
| 3 cups (710 ml)            | 1/2 cup (118 ml)           |
| 4 1/2 cups (1064 ml)       | 3/4 cup (177 ml)           |
| 6 cups (141ml)             | 1 cup (240 ml)             |
| 8 cups (1892 ml)           | 1 1/4 cup (295 ml)         |

Le tableau ci-dessus sert UNIQUEMENT de guide pour l'ajout d'alcools forts/spiritueux (35 %+).

Conseils de dépannage

**Alerte forte teneur en alcool/sucre :** si la teneur en alcool ou en sucre de l'entrée est trop élevée, l'appareil la détectera et déclenchera le code d'erreur E7. Le code E7 et la température clignoteront en alternance, mais l'appareil continuera de fonctionner.

**Si une boisson dépasse la quantité maximale d'alcool et de sucre :** ajoutez 1/4 de tasse d'eau par portion (240 ml) pour diluer l'entrée. Réinitialisez l'appareil en appuyant sur le préréglage. Redémarrez en appuyant à nouveau sur le préréglage.



POURCENTAGES D'ALCOOL



Quantité minimale de remplissage = 2 tasses (473 ml)    Quantité maximale de remplissage = 8 tasses (1892 ml)

Pour une expérience de distribution optimale, remplissez l'appareil jusqu'à la ligne de remplissage maximale (1892 ml).



N'AJOUTEZ PAS d'ingrédients chauds, de glaçons ni d'ingrédients solides tels que des fruits, de la crème glacée ou des fruits surgelés.



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



Lors de l'utilisation du programme SPIKED, toutes les préparations prêtes à l'emploi (vin, bière, etc.) doivent contenir entre 2,8 % et 16 % d'alcool.\*\*



Pour de meilleurs résultats, refroidissez les liquides avant de les ajouter à l'appareil.



Pour obtenir votre texture idéale, utilisez le réglage de contrôle de la température.



Pour un résultat ultra glacé, refroidissez les verres de service avant de distribuer vos créations Slushi.

**REMARQUE :** Les ingrédients précongelés ont un goût plus sucré. Vous craignez que votre boisson soit trop sucrée ? Rassurez-vous : une fois congelée et transformée en granité, elle paraîtra moins sucrée.

\*Voir la page 105 pour plus de détails. \*\* Voir la page 106 pour plus de détails.

Suivez les étapes ci-dessous pour associer les ingrédients et devenir le barman idéal de vos vacances à la maison.

Pour les étapes 1 à 3, utilisez le tableau pour les quantités de recette.

Temps total : 2-3 portions : 45 minutes | 4-6 portions : 50 minutes | 7-9 portions : 60 minutes

1. Choisissez un mélange pour boisson.  
Choisissez une base pour votre cocktail.
2. Ajoutez de l'eau
3. Ajoutez de l'alcool
4. Sélectionnez SPIKED
5. Distribuez. Garnissez si vous le souhaitez et savourez.

Lors de l'utilisation de mélanges pour boissons LIGHT ou LOWER SUGAR, omettez l'eau de la recette et remplacez-la par la même quantité supplémentaire de mélange LIGHT.

|                                                                                                                                                                           | 2-3 PORTIONS                                    | 4-6 PORTIONS                                    | 7-9 PORTIONS                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1. Mélange pour cocktails<br>Mélange pour daiquiri à la fraise<br>Mélange pour piña colada<br>Mélange pour margarita<br>Mélange pour cosmopolitan<br>Mélange pour mai tai | Ajoutez 1 2/3 tasses de mélange pour cocktails. | Ajoutez 2 1/4 tasses de mélange pour cocktails. | Ajoutez 4 3/4 tasses de mélange pour cocktails.   |
| 2. Eau                                                                                                                                                                    | Ajoutez 1 tasse + 2 cuillères à soupe d'eau.    | Ajoutez 1 2/3 tasses d'eau.                     | Ajoutez 3 1/4 tasses + 2 cuillères à soupe d'eau. |
| 3. Alcool<br>(ou alcool aromatisé)<br>Rhum blanc<br>Rhum ambré<br>Vodka<br>Tequila<br>Gin                                                                                 | Ajoutez 1/4 de tasse d'alcool.                  | Ajoutez 1/3 de tasse d'alcool.                  | Ajoutez 3/4 de tasse d'alcool.                    |

CONSEILS

- Lorsque vous utilisez des mélanges pour boissons LIGHT ou LOWER SUGAR, omettez l'eau de la recette et remplacez-la par la même quantité de mélange LIGHT supplémentaire.
- Lorsque vous utilisez des mélanges prêts à l'emploi contenant de l'alcool, omettez l'ajout d'alcool indiqué dans le tableau et remplacez-le par la même quantité de mélange supplémentaire.
- Reportez-vous aux Directives concernant l'alcool pour plus d'informations sur les quantités d'alcool selon la taille de la recette.
- Avec des mélanges prêts sucrés (non light) comportant des instructions pour blender, utilisez la moitié de la quantité de glace recommandée sous forme d'eau (ex. : 1 tasse de glace = 1/2 tasse d'eau).
- Avec des mélanges prêts allégés en sucre (light) comportant des instructions pour blender, utilisez 1/4 de la quantité de glace recommandée sous forme d'eau (ex. : 1 tasse de glace = 1/4 tasse d'eau).



1. Mélange pour daiquiri à la fraise
2. Eau
3. Rhum blanc
4. Sélectionnez SPIKED
5. Garnissez de fraise et de citron vert



1. Mélange pour mai tai
2. Eau
3. Rhum blanc et ambré
4. Sélectionnez SPIKED
5. Garnissez de quartiers de citron vert et de cerises

**REMARQUE :** Les cocktails préparés avec des mélanges concentrés prêts à l'emploi sont meilleurs lorsqu'ils sont dilués avec de la glace. Nous incluons de l'eau dans nos recettes et tableaux afin d'assurer les meilleures saveurs et textures de vos boissons glacées.

## RECETTES

# GRANITÉ DE SODA À UN SEUL INGRÉDIENT

## DÉMARRAGE RAPIDE

TEMPS TOTAL : 2-3 PORTIONS : 15 MINUTES | 4-6 PORTIONS : 40 MINUTES | 7-9 PORTIONS : 60 MINUTES

### INGRÉDIENTS

| 2-3 PORTIONS                                  | 4-6 PORTIONS                                  | 7-9 PORTIONS                                    |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 2 canettes de 355 ml<br>(ou 3 tasses) de soda | 4 canettes de 355 ml<br>(ou 6 tasses) de soda | 5 canettes de 355 ml<br>(ou 7,5 tasses) de soda |

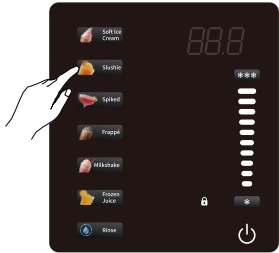


**Utilisez l'un des sodas suivants :**  
Cola, orange, citron-lime, crème, root beer, ginger ale, raisin ou n'importe quel soda générique.

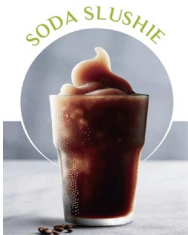
### INSTRUCTIONS



Versez le soda dans la cuve.



Sélectionnez SLUSHIE. Le pré-réglage démarrera à la température par défaut/opti-male pour une texture idéale. Si vous le souhaitez, ajustez la température.



Une fois que la boisson glacée atteint la température optimale, l'appareil émet un bip. Servez immédiatement.

#### PROGRESSION DE LA TEMPÉRATURE :

Une fois la température réglée atteinte, l'indicateur du niveau de température sera mis en surbrillance et restera fixe, et l'appareil émettra un bip.

**Conseil :** Pour de meilleurs résultats, refroidissez le liquide avant de l'ajouter à l'appareil.

#### Remarque :

- Les sodas light (ou sodas édulcorés avec des substituts artificiels) ne fonctionnent PAS avec cet appareil.
- Pour faciliter le nettoyage, NE désactivez PAS le pré-réglage avant que toute la boisson glacée ait été distribuée.



# MIMOSA GLACÉE

## DÉMARRAGE RAPIDE

TEMPS TOTAL : 2-3 PORTIONS : 35 MINUTES | 4-6 PORTIONS : 45 MINUTES | 7-9 PORTIONS : 60 MINUTES

### INGRÉDIENTS

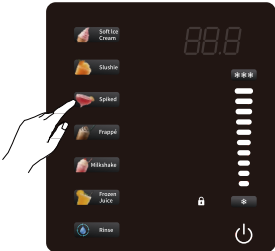
| 2-3 PORTIONS                                                                                 | 4-6 PORTIONS                                                                                 | 7-9 PORTIONS                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 1/4 tasses de jus d'orange<br>1 3/4 tasses de vin mousseux,<br>Champagne, Prosecco ou Cava | 2 1/2 tasses de jus d'orange<br>3 1/2 tasses de vin mousseux,<br>Champagne, Prosecco ou Cava | 3 3/4 tasses de jus d'orange<br>5 1/4 tasses de vin mousseux,<br>Champagne, Prosecco ou Cava |

### INSTRUCTIONS

Avant de commencer la recette, reportez-vous aux pages 5 et 6 pour les informations de montage et d'utilisation.



Versez tous les ingrédients dans la cuve.



Sélectionnez SPIKED.  
Le pré-réglage démarrera à la température par défaut/opti-  
male pour une texture idéale.  
Si vous le souhaitez, ajustez la  
température.



Une fois que la boisson  
glacée atteint la  
température optimale,  
l'appareil émet un bip.  
Servez immédiatement.

#### PROGRESSION DE LA TEMPÉRATURE :

Une fois la température  
réglée atteinte, l'indica-  
teur du niveau de  
température sera mis en  
surbrillance et restera  
fixe, et l'appareil  
émettra un bip.



#### Version sans alcool :

Remplacez le champagne par du jus de raisin blanc pétillant ou du cidre pétillant et lancez le programme SLUSH. Le pré-réglage démarrera au niveau par défaut ; réglez le contrôle de la température jusqu'à allumer 8 barres.

**Conseil :** Pour de meilleurs résultats, refroidissez le liquide avant de l'ajouter à l'appareil.

**Remarque :** Pour faciliter le nettoyage, NE coupez PAS le pré-réglage avant que toute la boisson glacée ait été distribuée.



# GRANITÉ DE JUS TROPICAL

## DÉMARRAGE RAPIDE

TEMPS TOTAL : 2-3 PORTIONS : 15 MINUTES | 4-6 PORTIONS : 25 MINUTES | 7-9 PORTIONS : 50 MINUTES

### INGRÉDIENTS

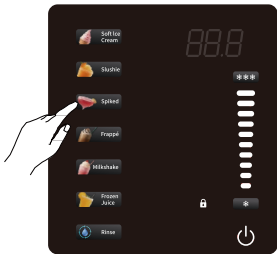
| 2-3 PORTIONS                        | 4-6 PORTIONS                        | 7-9 PORTIONS                        |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 3 tasses de mélange de jus tropical | 6 tasses de mélange de jus tropical | 8 tasses de mélange de jus tropical |

### INSTRUCTIONS

Avant de commencer la recette, reportez-vous aux pages 5 et 6 pour les informations de montage et d'utilisation.



Versez le mélange de jus tropical dans la cuve.



Sélectionnez Frozen Juice. Le prééglage démarrera à la température par défaut/optimale pour une texture idéale. Si vous le souhaitez, ajustez la température.



Une fois que la boisson glacée atteint la température optimale, l'appareil émet un bip. Servez immédiatement.

**Progression de la température :**

Une fois la température réglée atteinte, l'indicateur du niveau de température sera mis en surbrillance et restera fixe, et l'appareil émettra un bip.

**Conseil :** Pour de meilleurs résultats, refroidissez le liquide avant de l'ajouter à l'appareil.

**Remarque :** Pour faciliter le nettoyage, NE coupez PAS le prééglage avant que toute la boisson glacée ait été distribuée.



ADAPTÉ AUX ENFANTS

# MILKSHAKE AU CHOCOLAT

## DÉMARRAGE RAPIDE

**PRÉPARATION :** 5 MINUTES  
**TEMPS TOTAL :** 2-3 PORTIONS : 30 MINUTES  
4-6 PORTIONS : 45 MINUTES  
7-9 PORTIONS : 55 MINUTES



**Version sans produits laitiers :**  
Remplacez, si vous le souhaitez, les ingrédients laitiers par des alternatives sans produits laitiers.

**Conseil :** Lors de l'utilisation du préréglage **Milkshake** ou **Frappé**, distribuez le contenu dans les 30 minutes suivant la fin du préréglage afin d'éviter une sortie mousseuse.

**Remarque :** Pour faciliter le nettoyage, NE coupez PAS le préréglage avant que toute la boisson glacée ait été distribuée.

**PROGRESSION DE LA TEMPÉRATURE :**  
Une fois la température réglée atteinte, l'indicateur du niveau de température sera mis en surbrillance et restera fixe, et l'appareil émettra un bip.

## INGRÉDIENTS

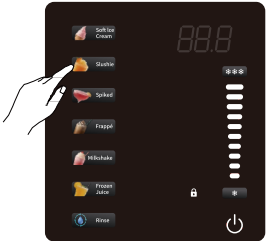
| 2-3 PORTIONS                                                                                                                                                                                                                   | 4-6 PORTIONS                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 tasses de lait entier<br>1 tasse de crème entière liquide<br>1 cuillère à café d'extrait de vanille<br>2 cuillères à soupe de sucre en poudre<br>1/4 de tasse de sirop au chocolat<br>2 cuillères à soupe de cacao en poudre | 2 tasses de crème entière liquide<br>2 cuillères à café d'extrait de vanille<br>1/4 de tasse de sucre en poudre<br>1/2 tasse de sirop au chocolat<br>1/4 de tasse de cacao en poudre |
| <b>Garnitures (facultatif)</b><br>Crème fouettée<br>Sauce au chocolat                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                      |

## INSTRUCTIONS

Avant de commencer la recette, reportez-vous aux pages 5 et 6 pour les informations de montage et d'utilisation.



Dans un pichet ou un grand bol, fouettez tous les ingrédients jusqu'à homogénéité et jusqu'à dissolution complète du sucre, du sirop au chocolat et du cacao en poudre. Versez le mélange dans la cuve.



Sélectionnez MILKSHAKE. Le préréglage démarrera à la température par défaut/optimale pour une texture idéale. Si vous le souhaitez, ajustez la température.



Une fois que la boisson glacée atteint la température optimale, l'appareil émet un bip. Servez immédiatement, avec de la crème fouettée et de la sauce au chocolat selon votre goût.

ADAPTÉ AUX ENFANTS

# GRANITÉ CANNEBERGE- CITRON VERT

Temps total : 2-3 portions : 10 minutes | 4-6 portions : 20 minutes | 7-9 portions : 50 minutes

## INGRÉDIENTS

| 2-3 PORTIONS                                                              | 4-6 PORTIONS                                                                 | 7-9 PORTIONS                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 2 1/3 tasses de jus de canneberge<br>2/3 tasse de limonade au citron vert | 4 1/3 tasses de jus de canneberge<br>1 1/3 tasses de limonade au citron vert | 6 tasses de jus de canneberge<br>2 tasses de limonade au citron vert |

## INSTRUCTIONS

Avant de commencer la recette, reportez-vous aux pages 5 et 6 pour les informations de montage et d'utilisation.

- 1. Versez tous les ingrédients dans la cuve.
- 2. Sélectionnez **Jus glacé**. Le prééréglage démarrera à la température par défaut/optimale pour une texture idéale.
- 3. Une fois que la boisson glacée atteint la température optimale, l'appareil émet un bip. Servez immédiatement.

**Conseil :** Pour de meilleurs résultats, refroidissez le liquide avant de l'ajouter à l'appareil.

**Remarque :** Pour faciliter le nettoyage, NE coupez PAS le prééréglage avant que toute la boisson glacée ait été distribuée.

**PROGRESSION DE LA TEMPÉRATURE :**  
Une fois la température réglée atteinte, l'indicateur du niveau de température sera mis en surbrillance et restera fixe, et l'appareil émettra un bip.

JUS GLACÉ

ADAPTÉ AUX ENFANTS

# MILKSHAKE À LA VANILLE

Préparation : 5 minutes  
Temps total : 2-3 portions : 20 minutes | 4-6 portions : 30 minutes | 7-9 portions : 40 minutes

## INGRÉDIENTS

| 2-3 PORTIONS                                                                                                                                 | 4-6 PORTIONS                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 1/2 tasses de lait entier<br>1/2 tasse de crème entière liquide<br>1/2 tasse de sucre en poudre<br>1 cuillère à soupe d'extrait de vanille | 5 tasses de lait entier<br>1 tasse de crème entière liquide<br>1 tasse de sucre en poudre<br>2 cuillères à soupe d'extrait de vanille |
| <b>Garniture (facultatif)</b><br>Crème fouettée                                                                                              |                                                                                                                                       |

## INSTRUCTIONS

Avant de commencer la recette, reportez-vous aux pages 6 et 7 pour les informations de montage et d'utilisation de l'appareil.

- 1. Dans un pichet ou un grand bol, fouettez tous les ingrédients jusqu'à homogénéité et dissolution complète du sucre. Versez le mélange dans la cuve.
- 2. Sélectionnez **MILKSHAKE**. Le prééréglage démarrera à la température par défaut/optimale pour une texture idéale. Si vous le souhaitez, ajustez la température.
- 3. Une fois que la boisson glacée atteint la température optimale, l'appareil émet un bip. Servez immédiatement, surmonté de crème fouettée si désiré.

**Conseil :** Lors de l'utilisation du prééréglage Milkshake ou Frappé, distribuez le contenu dans les 30 minutes suivant la fin du prééréglage afin d'éviter une sortie mousseuse.

**PROGRESSION DE LA TEMPÉRATURE :**  
Une fois la température réglée atteinte, l'indicateur du niveau de température sera mis en surbrillance et restera fixe, et l'appareil émettra un bip.



**Version sans produits laitiers :**  
Remplacez, si vous le souhaitez, les ingrédients laitiers par des alternatives sans produits laitiers.

**Remarque :** Pour faciliter le nettoyage, NE coupez PAS le prééréglage avant que toute la boisson glacée ait été distribuée.

# SLUSH DE LIMONADE ROSE

Préparation : 5 Minutes  
Temps Total : 2-3 Portions : 25 Minutes | 4-6 Portions : 35 Minutes

### INGRÉDIENTS

| 2-3 PORTIONS                                                                                        | 4-6 PORTIONS                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 3/4 tasses d'eau<br>1/3 de tasse +<br>2 cuillères à café de mélange<br>de poudre de limonade rose | 5 1/2 tasses d'eau<br>2/3 de tasse +<br>4 cuillères à café de mélange<br>de poudre de limonade rose |

**NOTE :** Pour un nettoyage plus facile, ne désactivez pas le prééglage jusqu'à ce que toute la boisson congelée ait été distribuée.

**PROGRESSION DE TEMPÉRATURE :** Une fois que la température réglée sera atteinte, l'indicateur de niveau de température sera mis en surbrillance et restera solide, et l'unité émettra un bip.

### DIRECTIVES

Avant de commencer la recette, consultez les pages 5 et 6 pour obtenir des informations sur le montage et l'interaction de l'unité.

1. Dans un pichet ou un grand bol, fouettez tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient combinés et que la poudre de limonade soit complètement dissoute.
2. Versez le mélange dans le récipient.
3. Sélectionnez **Slushie**. Le prééglage débutera à la température par défaut/optimale pour une texture idéale.
4. Une fois que la boisson congelée atteint la température optimale, l'appareil émettra un bip. Servez immédiatement.



# FRAPPÉ AU CARAMEL

Préparation : 5 Minutes  
Temps Total : 2-3 Portions : 25 Minutes | 4-6 Portions : 35 Minutes

## Ingrédients

| 2-3 portions                                                                  | 4-6 portions                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 1 tasse de crème<br>2 tasses de café noir<br>1/3 de tasse de sauce au caramel | 1 1/2 tasse de crème<br>3 tasses de café noir<br>1/2 tasse de sauce au caramel |

### GARNITURES (optionnelles)

Crème fouettée  
Sauce au caramel

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

**ASTUCE :** Lors de l'utilisation de la préconfiguration milkshake ou frappé, dispensez le contenu dans les 30 minutes suivant la fin de la préconfiguration pour éviter un résultat mousseux.

**PROGRESSION DE TEMPÉRATURE :**  
Une fois que la température réglée est atteinte, l'indicateur de niveau de température sera mis en surbrillance et restera solide, et l'appareil émettra un bip.

## DIRECTIVES

**Avant de commencer la recette, consultez les pages 5 et 6 pour obtenir des informations sur le montage et l'interaction de l'unité.**

1. Dans un pichet ou un grand bol, fouettez tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient combinés et que la sauce au caramel soit complètement dissoute.
2. Versez le mélange dans le récipient.
3. Sélectionnez la fonction **FRAPPÉ**. Le préréglage débutera à la température par défaut/optimale pour une texture idéale. Si désiré, ajustez la température.
4. Une fois que la boisson congelée atteint la température optimale, l'unité émettra un bip. Servez immédiatement, garni de crème fouettée et de sauce au caramel, selon vos envies.



**RÉALISEZ-LE SANS LAIT :**  
Remplacez les ingrédients laitiers par des alternatives sans produits laitiers si vous le souhaitez.

**NOTE :** Pour un nettoyage plus facile, ne désactivez pas le préréglage jusqu'à ce que toute la boisson congelée ait été distribuée.

FRAPPÉ

# FRAPPÉ AU CARAMEL

Préparation : 5 Minutes  
Temps Total : 2-3 Portions : 15 Minutes | 4-6 Portions : 25 Minutes | 7-9 Portions : 45 Minutes

## INGRÉDIENTS

| 2-3 PORTIONS                                                                                                            | 4-6 PORTIONS                                                                                                              | 7-9 PPORTIONS                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 tasse de crème<br>2 tasses de café noir<br>1 cuillère à café d'extrait de vanille<br>1/3 de tasse de sucre en granulé | 1 1/2 tasse de crème<br>3 tasses de café noir<br>2 cuillères à café d'extrait de vanille<br>1/2 tasse de sucre en granulé | 2 tasses de crème<br>5 tasses de café noir<br>1 cuillère à soupe d'extrait de vanille<br>1 tasse de sucre en granulé |

### GARNITURES (optionnelles)

Crème fouettée  
Sauce au chocolat  
Sauce au caramel

## DIRECTIVES

**Avant de commencer la recette, consultez les pages 5 et 6 pour obtenir des informations sur le montage et l'interaction de l'unité.**

1. Dans un pichet ou un grand bol, fouettez tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient combinés et que le sucre soit complètement dissous.
2. Versez le mélange dans le récipient.
3. Sélectionnez la fonction **FRAPPÉ**. Le préréglage débutera à la température par défaut/optimale pour une texture idéale. Si désiré, ajustez la température.
4. Une fois que la boisson congelée atteint la température optimale, l'unité émettra un bip. Servez immédiatement, garni de crème fouettée et de sauce au chocolat et/ou au caramel selon vos envies.



**RÉALISEZ-LE SANS LAIT :**  
Remplacez les ingrédients laitiers par des alternatives sans produits laitiers si vous le souhaitez.

**NOTE :** Pour un nettoyage plus facile, ne désactivez pas le préréglage jusqu'à ce que toute la boisson congelée ait été distribuée.

FRAPPÉ

# FROSÉ

Préparation : 5 Minutes  
Temps Total : 2-3 Portions : 30 Minutes | 4-6 Portions : 40 Minutes | 7-9 Portions : 60 Minutes

## INGRÉDIENTS

| 2-3 portions                                                                                                                                          | 4-6 portions                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 tasses + 2 cuillères à soupe de vin rosé<br>1 tasse + 2 cuillères à soupe de jus de canneberge blanche et de fraise<br>1/4 de tasse de sirop simple | 3 1/4 tasses de vin rosé<br>2 1/4 tasses de jus de canneberge blanche et de fraise<br>1/2 tasse de sirop simple |

### GARNITURE (optionnelle)

Fraises

## DIRECTIVES

Avant de commencer la recette, consultez les pages 5 et 6 pour obtenir des informations sur le montage et l'interaction de l'unité.

1. Dans un pichet ou un grand bol, fouettez tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient combinés.
2. Versez le mélange dans le récipient.
3. Sélectionnez **Spiked**. Le préréglage débutera à la température par défaut/idéal pour une texture idéale. Ajustez le contrôle de température pour illuminer 8 barres.
4. Une fois que la boisson congelée atteint la température optimale, l'unité émettra un bip. Garnissez et servez immédiatement.

**ASTUCE :** Pour de meilleurs résultats, refroidissez le liquide avant de l'ajouter à l'unité.

**NOTE :** Pour un nettoyage plus facile, ne désactivez pas le préréglage jusqu'à ce que toute la boisson congelée ait été distribuée.

### PROGRESSION DE TEMPÉRATURE :

Une fois que la température réglée est atteinte, l'indicateur de niveau de température sera mis en surbrillance et restera solide, et l'unité émettra un bip.

SPIKED

# SANGRIA ROUGE

Préparation : 5 Minutes  
Temps Total : 2-3 Portions : 35 Minutes | 4-6 Portions : 40 Minutes

## INGRÉDIENTS

| 2-3 portions                                                                                                                                                       | 4-6 portions                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 1/4 tasse de vin rouge<br>2 1/2 cuillères à soupe de liqueur d'orange ou de brandy<br>1 1/2 tasse de jus d'orange<br>1 1/2 cuillères à soupe de sucre brun clair | 2 1/2 tasses de vin rouge<br>1/3 de tasse de liqueur d'orange ou de brandy<br>3 tasses de jus d'orange<br>3 cuillères à soupe de sucre brun clair |

### GARNITURE (optionnelle)

Tranches d'orange

## DIRECTIVES

Avant de commencer la recette, consultez les pages 5 et 6 pour obtenir des informations sur le montage et l'interaction de l'unité.

1. Dans un pichet ou un grand bol, fouettez tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient combinés et que le sucre soit complètement dissous.
2. Versez le mélange dans le récipient.
3. Sélectionnez **Spiked**. Le préréglage débutera à la température par défaut/idéal pour une texture idéale. Si désiré, ajustez la température.
4. Une fois que la boisson congelée atteint la température optimale, l'unité émettra un bip. Garnissez et servez immédiatement.

**ASTUCE :** Pour de meilleurs résultats, refroidissez le liquide avant de l'ajouter à l'unité.

**NOTE :** Pour un nettoyage plus facile, ne désactivez pas le préréglage jusqu'à ce que toute la boisson congelée ait été distribuée.

### PROGRESSION DE TEMPÉRATURE :

Une fois que la température réglée est atteinte, l'indicateur de niveau de température sera mis en surbrillance et restera solide, et l'unité émettra un bip.

SPIKED

# GLACE VANILLE SIMPLE

GLACE  
MOLLE

Préparation : 5 Minutes  
Temps Total : 14 Portions (0,5 tasse = 1 portion) : 25-55 minutes, selon la température des ingrédients et la température ambiante



## DIRECTIVES

Avant de commencer la recette, consultez les pages 6 et 7 pour obtenir des informations sur le montage et l'interaction de l'unité.

1. Dans un bol moyen, fouettez ensemble le lait, le sucre et le sel jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporez la crème double et la vanille. Réfrigérez jusqu'à ce que vous soyez prêt à l'utiliser.
2. Lorsque vous êtes prêt, versez la base de glace dans le récipient.
3. Sélectionnez **"Glace Souple"**. Le pré-réglage débutera à la température par défaut/idéal pour une texture idéale. Ajustez le contrôle de température pour illuminer 5 barres. Si la glace est trop molle ou trop dure, sélectionnez un réglage de température plus bas ou plus élevé.
4. Dispensez dans des cornets ou des tasses pour servir. Il est recommandé de fixer la **buse pour glace douce au bec** verseur pour obtenir un résultat visuellement attrayant.

## INGRÉDIENTS

355 ml de lait entier  
230 g de sucre en poudre  
Une pincée de sel  
710 ml de crème double  
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille pur

### PROGRESSION DE TEMPÉRATURE :

Si l'indicateur de niveau de température est mis en surbrillance et reste solide, l'unité émettra un bip.

### Remarque :

1. Si la glace est trop dure, elle peut être difficile à dispenser ou provoquer un blocage du moteur ou déclencher une alarme.
2. Si vous trouvez que la glace est trop molle ou trop dure, ajustez progressivement la dureté à l'aide des boutons de réglage de température supérieurs et inférieurs (avec des symboles de flocon de neige). Plus la barre de température est longue, plus la température est basse et plus la glace est dure.
3. Bien que l'appareil prenne en charge la réfrigération pendant 24 heures, il est recommandé de distribuer toute la glace dans l'heure pour un meilleur goût ; prolonger le temps de mélange affectera négativement la saveur et la texture.

# GLACE AU CHOCOLAT SIMPLE

GLACE  
MOLLE

Préparation : 5 Minutes  
Temps Total : 14 Portions (0,5 tasse = 1 portion) : 25-50 minutes, selon la température des ingrédients et la température ambiante



## DIRECTIVES

Avant de commencer la recette, consultez les pages 6 et 7 pour obtenir des informations sur le montage et l'interaction de l'unité.

1. Placez le cacao, les sucres et le sel dans un bol moyen et fouettez pour combiner et éliminer les grumeaux. Ajoutez le lait, la crème double et la vanille et fouettez bien pour incorporer et dissoudre le cacao et les sucres. Réfrigérez jusqu'à ce que vous soyez prêt à l'utiliser.
2. Lorsque vous êtes prêt, versez la base de glace dans le récipient.
3. Sélectionnez **"Glace Souple"**. Le pré-réglage débutera à la température par défaut/idéal pour une texture idéale.
4. Dispensez dans des cornets ou des tasses pour servir. Il est recommandé de fixer la **buse pour glace douce au bec** verseur pour obtenir un résultat visuellement attrayant.

## INGRÉDIENTS

60 g de poudre de cacao non sucrée  
130 g de sucre en poudre  
80 g de sucre brun clair bien tassé  
Une pincée de sel  
320 ml de lait entier  
640 ml de crème double  
1 cuillère à café d'extrait de vanille pur

### PROGRESSION DE TEMPÉRATURE :

Si l'indicateur de niveau de température est mis en surbrillance et reste solide, l'unité émettra un bip.

### Remarque :

1. Si la glace est trop dure, elle peut être difficile à dispenser ou provoquer un blocage du moteur ou déclencher une alarme.
2. Si vous trouvez que la glace est trop molle ou trop dure, ajustez progressivement la dureté à l'aide des boutons de réglage de température supérieurs et inférieurs (avec des symboles de flocon de neige). Plus la barre de température est longue, plus la température est basse et plus la glace est dure.
3. Bien que l'appareil prenne en charge la réfrigération pendant 24 heures, il est recommandé de distribuer toute la glace dans l'heure pour un meilleur goût ; prolonger le temps de mélange affectera négativement la saveur et la texture.

# GLACE SOUPLE AU CAFÉ

GLACE  
MOLLE

Préparation : 5 Minutes  
Temps Total : 10 Portions (0,5 tasse = 1 portion) : 25-50 minutes, selon la température des ingrédients et la température ambiante



**INGRÉDIENTS**  
300 ml de lait entier  
130 g de sucre en poudre  
60 g de sucre brun clair bien tassé  
1 cuillère à soupe plus 1 cuillère à café de poudre d'espresso instantané  
600 ml de crème double  
Une pincée de sel  
1 cuillère à café d'extrait de vanille pur

**PROGRESSION DE TEMPÉRATURE :**  
Si l'indicateur de niveau de température est mis en surbrillance et reste solide, l'unité émettra un bip.

## DIRECTIVES

- Avant de commencer la recette, consultez les pages 6 et 7 pour obtenir des informations sur le montage et l'interaction de l'unité.**
1. Dans un bol moyen, fouettez le lait, les sucres, la poudre d'espresso et le sel jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporez la crème double et l'extrait de vanille et fouettez bien. Réfrigérez jusqu'à ce que vous soyez prêt à l'utiliser.
  2. Lorsque vous êtes prêt, versez la base de glace dans le récipient.
  3. Sélectionnez **"Glace Souple"**. Le pré-réglage débutera à la température par défaut/idéal pour une texture idéale.
  4. Dispensez dans des cornets ou des tasses pour servir. Il est recommandé de fixer la **buse pour glace douce au bec** verseur pour obtenir un résultat visuellement attrayant.

**Remarque :**  
1. Si la glace est trop dure, elle peut être difficile à dispenser ou provoquer un blocage du moteur ou déclencher une alarme.  
2. Si vous trouvez que la glace est trop molle ou trop dure, ajustez progressivement la dureté à l'aide des boutons de réglage de température supérieurs et inférieurs (avec des symboles de flocon de neige). Plus la barre de température est longue, plus la température est basse et plus la glace est dure.  
3. Bien que l'appareil prenne en charge la réfrigération pendant 24 heures, il est recommandé de distribuer toute la glace dans l'heure pour un meilleur goût ; prolonger le temps de mélange affectera négativement la saveur et la texture.

# GLACE AUX FRAISES

GLACE  
MOLLE



**INGRÉDIENTS**  
220 g de purée de fraises fraîches  
380 ml de lait entier  
500 ml de crème  
90 g de sucre en granulé

**PROGRESSION DE TEMPÉRATURE :**  
Si l'indicateur de niveau de température est mis en surbrillance et reste solide, l'unité émettra un bip.

## DIRECTIVES

**Avant de commencer la recette, consultez les pages 6 et 7 pour obtenir des informations sur le montage et l'interaction de l'unité.**

1. Chauffez le lait à environ 60 degrés Celsius.
2. Fouettez le jaune d'œuf jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
3. Ajoutez le jaune d'œuf sucré au lait chaud, chauffez le lait et mélangez bien, puis faites bouillir jusqu'à ce que le lait épaississe légèrement ; laissez refroidir à environ 5 degrés.
4. Battez la crème légère jusqu'à ce qu'elle devienne collante (lactée).
5. Ensuite, versez le mélange de lait et d'œuf refroidi, la crème fouettée et la poudre de Matcha dans le mixeur et mélangez uniformément (la poudre de Matcha sèche est difficile à dissoudre dans la pâte, et la machine est nécessaire pour aider à mélanger).
6. Lorsque vous êtes prêt, versez la base de glace dans le récipient.
7. Sélectionnez **"Soft Ice Cream"**. Le pré-réglage débutera à la température par défaut/idéal pour une texture idéale.
8. Dispensez dans des cornets ou des tasses pour servir. Il est recommandé de fixer la **buse pour glace douce au bec** verseur pour obtenir un résultat visuellement attrayant.

**Remarque :**  
1. Si la glace est trop dure, elle peut être difficile à dispenser ou provoquer un blocage du moteur ou déclencher une alarme.  
2. Si vous trouvez que la glace est trop molle ou trop dure, ajustez progressivement la dureté à l'aide des boutons de réglage de température supérieurs et inférieurs (avec des symboles de flocon de neige). Plus la barre de température est longue, plus la température est basse et plus la glace est dure.  
3. Bien que l'appareil prenne en charge la réfrigération pendant 24 heures, il est recommandé de distribuer toute la glace dans l'heure pour un meilleur goût ; prolonger le temps de mélange affectera négativement la saveur et la texture.

# GLACE AU MATCHA

GLACE  
MOLLE



## MODE D'EMPLOI

**Avant de commencer la recette, reportez-vous aux pages 6 et 7 pour les informations d'assemblage et d'interaction des unités.**

1. Mélanger la purée de fraise fraîche, le lait entier, la crème et le sucre, puis verser le tout dans le seau de mélange.
2. Lorsque le mélange est prêt, verser la base de crème glacée dans le récipient de la machine.
3. Sélectionner le programme **Soft Ice Cream**. Le pré-réglage démarrera à la température par défaut/idéale pour obtenir une texture parfaite.
4. Servir en le versant dans des cônes ou des coupes. Nous recommandons de fixer la **Buse Étoile pour Crème Glacée Molle** sur le bec verseur pour un résultat plus esthétique.

## INGRÉDIENTS

4 jaunes d'œuf  
400 ml de lait entier  
480 ml de crème  
120 g de sucre en granulé  
12 g de poudre de matcha

### PROGRESSION DE TEMPÉRATURE :

Si l'indicateur de niveau de température est mis en surbrillance et reste solide, l'unité émettra un bip.

#### Remarque :

1. Si la glace est trop dure, elle peut être difficile à dispenser ou provoquer un blocage du moteur ou déclencher une alarme.
2. Si vous trouvez que la glace est trop molle ou trop dure, ajustez progressivement la dureté à l'aide des boutons de réglage de température supérieurs et inférieurs (avec des symboles de flocon de neige). Plus la barre de température est longue, plus la température est basse et plus la glace est dure.
3. Bien que l'appareil prenne en charge la réfrigération pendant 24 heures, il est recommandé de distribuer toute la glace dans l'heure pour un meilleur goût ; prolonger le temps de mélange affectera négativement la saveur et la texture.

# CRÉEZ VOTRE PROPRE SLUSH

avec des sirops, des extraits et des poudres de boisson aromatisées

TEMPS TOTAL : 2-3 Portions : 20 Minutes | 4-6 Portions : 35 Minutes | 7-9 Portions : 60 Minutes

| 2-3 PORTIONS                   |                                                                                                                                      | 4-6 PORTIONS                                                                                                                    |                                                      | 7-9 PORTIONS                                                                                                                   |  | MAX                                                                                                                                                   | VERSER                                                                                                               | DÉPENSER                                                                                                              |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SIROPS                         | 1/2 tasse de sirop aromatisé<br>2 1/2 tasses d'eau                                                                                   | 1 tasse de sirop aromatisé<br>5 tasses d'eau                                                                                    | 1 1/2 tasse de sirop aromatisé<br>6 1/2 tasses d'eau | INSPIRATION DES SAVEURS<br>Framboise bleue, raisin, pamplemousse, pomme verte, lime, mangue, orange, ananas, grenade, pastèque |  |                                                                                                                                                       |                                                                                                                      |                                                                                                                       |
|                                |                                                                                                                                      |                                                                                                                                 |                                                      |                                                                                                                                |  |                                                                                                                                                       |                                                                                                                      |                                                                                                                       |
| EXTRAITS                       | 1/2 cuillère à soupe d'extrait<br>1/4 de tasse de sucre en granulé<br>4 gouttes de colorant alimentaire, optionnel<br>3 tasses d'eau | 1 cuillère à soupe d'extrait<br>1/2 tasse de sucre en granulé<br>6 gouttes de colorant alimentaire, optionnel<br>6 tasses d'eau |                                                      | INSPIRATION DES SAVEURS<br>Noix de coco, citron, lime, orange, bière de racine, fraise                                         |  | Dans un pichet ou un grand bol, combinez l'arôme de votre choix avec de l'eau et mélangez jusqu'à ce que les ingrédients soient complètement dissous. | Versez le mélange dans le récipient, puis sélectionnez Slushie. Le préréglage débutera au niveau par défaut/optimal. | Pour de meilleurs résultats, refroidissez les verres de service avant de distribuer et de profiter de votre création. |
|                                |                                                                                                                                      |                                                                                                                                 |                                                      |                                                                                                                                |  |                                                                                                                                                       |                                                                                                                      |                                                                                                                       |
| POUDRES DE BOISSON AROMATISÉES | 1/4 de tasse de poudre de boisson<br>3 tasses d'eau                                                                                  | 1/2 tasse de poudre de boisson<br>6 tasses d'eau                                                                                | 1 tasse de poudre de boisson<br>7 tasses d'eau       | INSPIRATION DES SAVEURS<br>Framboise bleue, cerise, punch aux fruits, raisin, thé glacé, limonade, électrolytes citron-lime    |  |                                                                                                                                                       |                                                                                                                      |                                                                                                                       |
|                                |                                                                                                                                      |                                                                                                                                 |                                                      |                                                                                                                                |  |                                                                                                                                                       |                                                                                                                      |                                                                                                                       |

# CRÉEZ VOTRE PROPRE SLUSH

avec des boissons préparées

TEMPS TOTAL : 2-3 Portions : 20 Minutes | 4-6 Portions : 40 Minutes | 7-9 Portions : 60 Minutes

| CHOISISSEZ UNE RECETTE              | CHOISISSEZ SAVEUR 1 ET LA QUANTITÉ DE PORTIONS CORRESPONDANTE POUR LE RÉCIPIENT |              |              |              | CHOISISSEZ SAVEUR 2 ET LA QUANTITÉ DE PORTIONS CORRESPONDANTE POUR LE RÉCIPIENT |              |              |              | Sélectionnez Slushie. Le préréglage débutera au niveau par défaut.       |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------|
| COMBINAISON DE SAVEURS              | SAVEUR 1                                                                        | 2-3 PORTIONS | 4-6 PORTIONS | 7-9 PORTIONS | SAVEUR 2                                                                        | 2-3 PORTIONS | 4-6 PORTIONS | 7-9 PORTIONS |                                                                          |
| THÉ GLACÉ À LA PECHE                | Thé glacé sucré                                                                 | 2 tasses     | 4 tasses     | 5 tasses     | Nectar de pêches                                                                | 1 tasses     | 2 tasses     | 2.5 tasses   |                                                                          |
| THÉ GLACÉ À LA GRANATELLE           |                                                                                 |              |              |              | Jus de grenade                                                                  |              |              |              |                                                                          |
| THÉ GLACÉ À L'ANANAS                |                                                                                 |              |              |              | Jus d'ananas                                                                    |              |              |              |                                                                          |
| THÉ GLACÉ AUX FRUITS DE LA PASSION  |                                                                                 |              |              |              | Nectar de fruit de la passion                                                   |              |              |              |                                                                          |
| THÉ GLACÉ À LA MANGUE               |                                                                                 |              |              |              | Nectar de mangue                                                                |              |              |              |                                                                          |
| LIMONADE AUX CANNEBERGES ET FRAISES | Limonade sucrée                                                                 |              |              |              | Jus de canneberge et de fraise                                                  |              |              |              |                                                                          |
| LIMONADE À LA MANGUE                |                                                                                 |              |              |              | Nectar de mangue                                                                |              |              |              |                                                                          |
| LIMONADE À LA PECHE                 |                                                                                 |              |              |              | Nectar de pêches                                                                |              |              |              |                                                                          |
| MOITIE-MOITIE                       |                                                                                 |              |              |              | Thé glacé sucré                                                                 |              |              |              |                                                                          |
| LIMONADE À L'ORANGE                 |                                                                                 |              |              |              | Thé glacé sucré                                                                 |              |              |              |                                                                          |
| LIMONADE À LA CERISE                | Limonade                                                                        |              |              |              | Jus de cerise                                                                   |              |              |              | Sélectionnez "Slushie". Le préréglage débutera.                          |
| LIMONADE À LA GRANATELLE            |                                                                                 |              |              |              | Jus de grenade                                                                  |              |              |              |                                                                          |
| PUNCH DE FÊTE                       | Soda citron-lime                                                                |              |              |              | Punch aux fruits                                                                |              |              |              |                                                                          |
| COLA À LA CERISE                    | Cola                                                                            |              |              |              | Jus de cerise                                                                   |              |              |              | Sélectionnez "Jus Congelé". Le préréglage débutera au niveau par défaut. |
| CANNEBERGE ORANGE                   | Jus d'orange                                                                    |              |              |              | Jus de canneberge                                                               |              |              |              |                                                                          |

# CRÉEZ VOTRE PROPRE MILKSHAKE ET FRAPPÉ

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

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

TEMPS TOTAL : 2-3 PORTIONS : 30 MINUTES | 4-6 PORTIONS : 45 MINUTES | 7-9 PORTIONS : 55 MINUTES

| 2-3 PORTIONS                         |                                                                                                                                                                                   | 4-6 PORTIONS                                                                                                                                                              | MAX                                                                                                         | VERSER                                                                                               | DÉPENSER                |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| SIROPS/SAUCES AROMATISÉS             | 2 tasses de lait entier<br>1 tasse de crème épaisse<br>1 cuillère à café d'extrait de vanille<br>2 cuillères à soupe de sucre en granulé<br>1/4 de tasse de sirop/sauce aromatisé | 4 tasses de lait entier<br>2 tasses de crème épaisse<br>2 cuillères à café d'extrait de vanille<br>1/4 de tasse de sucre en granulé<br>1/2 tasse de sirop/sauce aromatisé | Dans un pichet ou un grand bol, fouettez tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient dissous et combinés. | Versez le mélange dans l'unité, sélectionnez "Milkshake" et ajustez la température selon vos désirs. | Distribuez et profitez. |
|                                      | INSPIRATION DES SAVEURS<br>Fraise, caramel, chocolat, café                                                                                                                        |                                                                                                                                                                           |                                                                                                             |                                                                                                      |                         |
| POUDRES DE LAIT AROMATISÉES          | 2/3 Tasse Getränkepulver<br>2 1/2 Tassen Vollmilch<br>1/2 Tasse schwere Sahne                                                                                                     | 1 1/4 Tassen Getränkepulver<br>5 Tassen Vollmilch<br>1 Tasse schwere Sahne                                                                                                |                                                                                                             |                                                                                                      |                         |
|                                      | GESCHMACKSINSPIRATION<br>Schokoladenmilch, Erdbeermilch, heiße Schokolade                                                                                                         |                                                                                                                                                                           |                                                                                                             |                                                                                                      |                         |
| LAITS AROMATISÉS                     | 2/3 de tasse de poudre de boisson<br>2 1/2 tasses de lait entier<br>1/2 tasse de crème épaisse                                                                                    | 1 1/4 tasse de poudre de boisson<br>5 tasses de lait entier<br>1 tasse de crème épaisse                                                                                   |                                                                                                             | Versez le mélange dans l'unité, sélectionnez Frappé et ajustez la température selon vos désirs.      |                         |
|                                      | INSPIRATION DES SAVEURS<br>Lait au chocolat, lait à la fraise, lait au café                                                                                                       |                                                                                                                                                                           |                                                                                                             |                                                                                                      |                         |
| BOISSONS DE CAFÉ ACHETÉES EN MAGASIN | 2 3/4 tasses de boisson de café achetée en magasin<br>2 cuillères à soupe de crème épaisse                                                                                        | 5 3/4 tasses de boisson de café achetée en magasin<br>1/4 de tasse de crème épaisse                                                                                       |                                                                                                             |                                                                                                      |                         |
|                                      | INSPIRATION DES SAVEURS<br>Frappés en bouteille achetés en magasin, mochas, boissons de café glacées sucrées, cappuccinos, lattes, macchiatos, lattes au matcha                   |                                                                                                                                                                           |                                                                                                             |                                                                                                      |                         |

# CRÉEZ VOTRE PROPRE SPIKED

avec du jus ou de la soda et de l'alcool

TEMPS TOTAL : 2-3 PORTIONS : 30 MINUTES | 4-6 PORTIONS : 40 MINUTES | 7-9 PORTIONS : 60 MINUTES

| CHOISISSEZ UNE RECETTE      |                     | FÜGEN SIE JE NACH PORTIONSANZAHL SAFT IN DAS GEFÄSS EIN |              |              |                      | AJOUTEZ DE L'ALCOOL EN FONCTION DU NOMBRE DE PORTIONS DANS LE RÉCIPIENT |              |              |                                                                           |
|-----------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------|--------------|--------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------|
| COMBINAISON JUS ET ALCOOL   |                     | JUS                                                     | 2-3 PORTIONS | 4-6 PORTIONS | 7-9 PORTIONS         | ALCOOL (OU ALCOOL AROMATISÉ)                                            | 2-3 PORTIONS | 4-6 PORTIONS | 7-9 PORTIONS                                                              |
| CAPE CODDER                 | Jus de canneberge   | 2 1/2 tasses                                            | 5 tasses     | 2 tasses     | Vodka                | 1/2 tasse                                                               | 1 tasse      | 1 1/2 tasse  | Sélectionnez Spiked. Le préréglage débutera au niveau par défaut/optimal. |
| BELLINI                     | Nectar de pêche     |                                                         |              |              | Champagne            |                                                                         |              |              |                                                                           |
| TOURNEVIS                   | Jus d'orange        |                                                         |              |              | Vodka                |                                                                         |              |              |                                                                           |
| GREYHOUND                   | Jus de pamplemousse |                                                         |              |              | Gin                  |                                                                         |              |              |                                                                           |
| BLOODY MARY                 | Jus de tomate       |                                                         |              |              | Vodka                |                                                                         |              |              |                                                                           |
| CIDRE DE POMME À LA CANELLE | Cidre de pomme      |                                                         |              |              | Whisky à la cannelle |                                                                         |              |              |                                                                           |

| CHOISISSEZ UNE RECETTE     | AJOUTEZ DE LA SODA EN FONCTION DU NOMBRE DE PORTIONS DANS LE RÉCIPIENT |              |              |              | AJOUTEZ DE L'ALCOOL EN FONCTION DU NOMBRE DE PORTIONS DANS LE RÉCIPIENT |              |              |              | Sélectionnez Spiked, le<br>préréglage débutera au<br>niveau par défaut/optimal. |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| COMBINAISON SODA ET ALCOOL | SODA                                                                   | 2-3 PORTIONS | 4-6 PORTIONS | 7-9 PORTIONS | ALCOOL (OU ALCOOL AROMATISÉ)                                            | 2-3 PORTIONS | 4-6 PORTIONS | 7-9 PORTIONS |                                                                                 |
| WHISKEY COLA               | Cola                                                                   | 2 1/2 tasses | 5 tasses     | 5 tasses     | Whisky                                                                  | 1/2 tasses   | 1 tasses     | 1 1/2 tasses |                                                                                 |
| RUM ET COLA                | Cola régulier ou diététique                                            |              |              |              | Rhum                                                                    |              |              |              |                                                                                 |
| PALOMA                     | Soda pamplemousse                                                      |              |              |              | Tequila                                                                 |              |              |              |                                                                                 |
| WHISKEY ET GINGEMBRE       | Ginger ale                                                             |              |              |              | Whisky                                                                  |              |              |              |                                                                                 |
| LIMONADE ALCOOLISÉE        | Limonade                                                               |              |              |              | Vodka                                                                   |              |              |              |                                                                                 |
| DARK & STORMY              | Bière au gingembre                                                     |              |              |              | Rhum                                                                    |              |              |              |                                                                                 |

## Codice QR per ricette in più lingue



Scansioni il codice QR per accedere alla ricetta in più lingue.

- Non può scansionare? Visiti: <https://crownful.com/pages/crownful-slushie-machine-recipe-book>

## USO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

### PROCEDURA DI AVVIO

- Interruttore principale: Attivi l'interruttore principale situato sul retro dell'apparecchio.
- Pulsante di accensione: Prema il pulsante di accensione sul pannello di controllo per accendere o spegnere l'apparecchio.

### RISCIACQUO

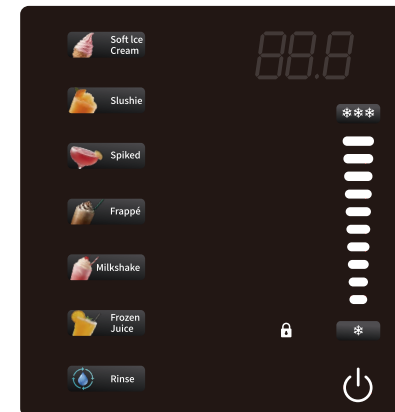
- Questa modalità agita per 15 minuti senza raffreddamento, per risciacquare l'apparecchio.

### PROGRAMMI PREIMPOSTATI

- 6 programmi preimpostati utilizzano la Tecnologia TurboChill per determinare la temperatura perfetta per la bevanda ghiacciata ideale.

### IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

- Ogni programma parte da una temperatura predefinita/ottimale per ottenere la consistenza ideale. Se lo desidera, regoli il livello di temperatura per la consistenza perfetta.
- Per bevande ghiacciate da sorvegliare, diminuisca il livello di temperatura premendo il pulsante inferiore ❄ sul pannello di controllo.
- Per bevande più dense e più fredde, aumenti il livello di temperatura premendo il pulsante superiore ❄❄❄ sul pannello di controllo.



### ! SUGGERIMENTI PER LA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- **LA RICETTA NON DIVENTA SLUSH?** Se la vostra ricetta non raggiunge la consistenza desiderata dopo 60 minuti, aumentate la temperatura di un livello. Attendete 10-15 minuti per testare la consistenza. Se ancora non è quella desiderata, aumentate di un ulteriore livello. Ripetete fino al raggiungimento della consistenza desiderata.
- **LO SLUSH NON ESCE?** Per la migliore esperienza di erogazione, riempiate l'unità fino alla linea di riempimento massima e assicuratevi che sia in funzione. Per un'erogazione più fluida, diminuite il livello di temperatura premendo il fiocco di neve inferiore sul pannello di controllo. Le bevande congelate più bevibili si erogheranno senza intoppi.

# Tecnologia TurboChill

**Senza ghiaccio, senza  
frullatore, gusto pieno.**

**Prepara a casa bevande  
ghiacciate o gelato soft  
più saporiti e meno  
annacquati.**



**Bevande ghiacciate in 60 minuti\* o meno.**  
Quando la bevanda ghiacciata raggiunge la temperatura desiderata, l'apparecchio emette un segnale acustico. La coclea continuerà a funzionare per mescolare le bevande e mantenerle sempre pronte all'erogazione.

**Fino a 24 ore† di funzionamento con  
bevande ghiacciate pronte all'erogazione.**  
L'apparecchio continuerà a funzionare per mantenere le bevande alla temperatura ideale, evitare che congelino completamente e tenerle pronte all'erogazione quando ne avrà voglia. ††

Completi la sua ricetta per ottenere bevande ghiacciate senza fine per la sua festa. Aggiunga semplicemente altro liquido nel recipiente mentre l'apparecchio è in funzione.

\*La preparazione delle bevande può richiedere 15-60 minuti a seconda degli ingredienti, del volume e della temperatura iniziale.

† Per ricette senza latticini.

†† Per evitare un eccesso di schiuma all'uscita quando si utilizza il programma preimpostato **Milkshake** o **Frappé**, aggiungere 710 ml (24 oz) o più della bevanda desiderata ed erogare il contenuto entro 30 minuti dalla fine del programma.

IT

## PROGRAMMI PREIMPOSTATI

IT

Ogni programma preimpostato parte da una temperatura predefinita/ottimale per una consistenza ideale. Se lo desidera, regoli la temperatura per ottenere la consistenza perfetta della sua bevanda ghiacciata.

| PROGRAMMA PREIMPOSTATO | LIVELLO DI TEMPERATURA PREDEFINITO/OTTIMALE | PROGETTATO PER                                             | ESEMPI DI RICETTE                                                          |
|------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| GELATO SOFT            |                                             | Gelato soft                                                | Gelato soft alla vaniglia, gelato soft al cioccolato, gelato soft al caffè |
| GRANITA                |                                             | Per trasformare le bevande di tutti i giorni               | Soda, limonata                                                             |
| SPIKED                 |                                             | Bevande con contenuto alcolico                             | Margarita, vino rosato                                                     |
| FRAPPÉ                 |                                             | Per gli amanti del caffè, per preparare delizie ghiacciate | Frappé confezionato                                                        |
| MILKSHAKE              |                                             | Bevande a base di latticini e a consistenza più cremosa    | Latte al cioccolato, milkshake frullato                                    |
| SUCCO GHIACCIATO       |                                             | Bevande dolcificate naturalmente                           | Succo d'arancia, sidro di mele                                             |

### Consiglio: impostare la temperatura per il gelato soft.

Per evitare che il gelato soft diventi troppo duro da erogare, si consiglia di iniziare dal livello di temperatura predefinito 3 per tutte le ricette di gelato soft.

- Se il gelato soft è troppo duro, potrebbe essere difficile da erogare o potrebbe causare l'arresto del motore o l'attivazione di un allarme.
- Se riscontra che il gelato soft è troppo morbido o troppo duro, ne regoli gradualmente la durezza usando i pulsanti superiore e inferiore di regolazione della temperatura (con simboli a fiocco di neve). Quanto più lunga è la barra della temperatura, tanto più bassa è la temperatura e tanto più duro risulta il gelato.
- Sebbene il dispositivo supporti la refrigerazione 24 ore su 24, si consiglia di erogare tutto il gelato entro un'ora per ottenere il miglior gusto; tempi di miscelazione prolungati influiscono negativamente su sapore e consistenza.
- Quando si utilizza la funzione Soft Ice Cream, **consigliamo di collegare la Soft Ice Cream Star Nozzle al beccuccio di erogazione per un risultato più gradevole esteticamente.**



\*Capacità minima di liquido: 473 ml (16 oz).  
Capacità massima di liquido: 1892 ml (64 oz).

Prima del primo utilizzo, mantenga l'apparecchio in posizione verticale per almeno 2 ore.



**1.** Si assicuri che tutte le parti siano completamente pulite e che la base motore sia in piano su una superficie piana e solida.



**2.** Installi il raccoglicondensa sotto l'evaporatore facendolo scorrere nelle scanalature delle guide.



**3.** Installi la coclea facendola scorrere sull'evaporatore e la ruoti finché si innesta sul perno.



**4.** Con la leva di bloccaggio/sblocco sollevata, faccia scorrere la vasca sopra la coclea e l'evaporatore installati.



**5.** Blocchi la vasca in posizione spingendo indietro la leva di bloccaggio/sblocco per sigillarla.



**6.** Inserisca il vassoio raccogliocce davanti alla base motore finché scatta in sede.

# USO DELLA MACCHINA PROFESSIONALE PER BEVANDE GHIACCiate CROWNFUL

IT

# USO DEL CICLO DI RISCIAQUO

IT

Quantità minima di riempimento = 2 tazze (473 ml)    Quantità massima di riempimento = 8 tazze (1892 ml)



1. Colleghi l'apparecchio alla presa e attivi l'interruttore principale sul retro dell'apparecchio.
2. Apra il coperchio sulla parte superiore della vasca.
3. Aggiunga il liquido (o i liquidi) attraverso la porta di riempimento rapido e richiuda il coperchio. Per evitare perdite e fuoriuscite, si assicuri che la vasca sia bloccata in sede prima di aggiungere i liquidi.
4. Prema il pulsante di accensione per accendere l'apparecchio.

5. Selezioni il programma preimpostato desiderato. Il programma si avvierà alla temperatura predefinita/ottimale. Se lo desidera, regoli la temperatura per ottenere la consistenza perfetta della sua bevanda ghiacciata.
6. L'indicatore del livello di temperatura si evidenzierà e rimarrà acceso fisso; l'apparecchio emetterà un segnale acustico quando la bevanda ghiacciata raggiungerà la temperatura.



7. Posizioni un bicchiere sul vassoio raccogliocce, sotto la leva.
8. Per erogare, tiri lentamente la leva. Per fermare, rilasci la leva e lasci che torni in posizione.

9. **Stato schermo attivo e inattivo**  
Per evitare attivazioni accidentali causate dai bambini o dalla condensa durante il funzionamento, se non viene rilevata alcuna operazione entro 60 secondi, lo schermo entrerà nello stato inattivo (bloccato) e l'apparecchio emetterà un segnale acustico. Durante lo stato inattivo, tutti i pulsanti di controllo sono disabilitati. Tocchi un qualsiasi pulsante per riattivare il display; l'icona del blocco bambini scomparirà e potrà continuare.

**Questo ciclo agita, senza raffreddamento, per risciacquare l'apparecchio. Dopo aver utilizzato il ciclo di risciacquo, lavi tutte le parti a mano o in lavastoviglie per pulire completamente l'apparecchio dopo ogni utilizzo.**

1. Eroghe l'eventuale bevanda ghiacciata residua.
2. Arresti il programma preimpostato in corso. Prema il pulsante RINSE.
3. Aggiunga acqua tiepida fino alla linea RINSE FILL della vasca 2514 ml).
4. Eroghe l'acqua lentamente dall'apparecchio immediatamente dopo il riempimento

**NOTA:** Quest'acqua verrà erogata rapidamente. Si assicuri di usare un bicchiere o una ciotola capiente per raccoglierla.

5. Arresti il ciclo di risciacquo premendo nuovamente il pulsante RINSE.
6. Prema il pulsante di accensione per spegnere l'apparecchio.

**NOTA:** Se necessario, ripeta finché la bevanda ghiacciata non è stata risciacquata dall'evaporatore.



Per maggiori dettagli sulla pulizia delle parti dopo l'uso del ciclo di risciacquo, vedere la pagina successiva.

**Tutte le parti, ad eccezione della base motore e dell'evaporatore, sono lavabili in lavastoviglie nel cestello inferiore e NON devono essere pulite con un ciclo di asciugatura a caldo.**

**Per risultati ottimali, utilizzi il ciclo di risciacquo prima di smontare e pulire tutte le parti. Per evitare perdite e fuoriuscite, si assicuri che la vasca sia vuota prima di smontare.**



**1.** Sblocchi la leva di bloccaggio/sblocco tirandola in avanti e rimuova la vasca tirandola delicatamente per staccarla dall'apparecchio. Si assicuri che la vasca sia inclinata verso il basso per evitare che il liquido residuo fuoriesca dalla parte posteriore della vasca. La metta da parte.



**2.** Faccia scorrere la coclea fuori dall'evaporatore. La metta da parte.



**3.** Pulisca l'evaporatore con un panno igienizzato oppure con un panno caldo e umido.



**4.** Faccia scorrere delicatamente il raccogli-condensa fuori dall'apparecchio, poiché potrebbe esserci del liquido residuo all'interno. Metta da parte.



**5.** Pulisca l'unità sotto l'evaporatore con un panno igienizzato oppure con un panno caldo e umido.

**6.** Se necessario, rimuova il vassoio raccogli gocce e/o la copertura del beccuccio.

**7.** Lavi tutte le parti a mano con acqua calda e saponata oppure utilizzi una lavastoviglie. Ripeta se necessario finché tutte le parti non sono completamente pulite.



**8.** Pulisca la base motore e l'evaporatore con un panno igienizzato oppure con un panno caldo e umido.

**9.** Lasci che tutte le parti si asciughino completamente prima di rimontare e/o riporre l'apparecchio.

Tutti gli ingredienti/liquidi devono contenere almeno il 4% di zucchero.

LINEE GUIDA SULLO ZUCCHERO

Faccia riferimento all'etichetta nutrizionale della bevanda/del liquido per verificare che il contenuto di zucchero soddisfi i minimi consigliati di seguito:

| PORZIONE INDICATA | QUANTITÀ MINIMA DI ZUCCHERO TOTALE |
|-------------------|------------------------------------|
| 8 oz (240 ml)     | 8 g                                |
| 12 oz (355 ml)    | 11 g                               |
| 20 oz (591 ml)    | 18 g                               |

ESEMPIO: succo di mela

| Nutrition Facts                                                                                                                                                    |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 8 Servings per container                                                                                                                                           |                  |
| Serving size                                                                                                                                                       | 8 fl oz (240 ml) |
| Amount per serving                                                                                                                                                 |                  |
| Calories                                                                                                                                                           | 120              |
| % Daily Value*                                                                                                                                                     |                  |
| Total Fat 0g                                                                                                                                                       | 0%               |
| Sodium 25mg                                                                                                                                                        | 1%               |
| Total Sugars 26g                                                                                                                                                   | 11%              |
| Potassium 251mg                                                                                                                                                    | 6%               |
| Vitamin C 108mg                                                                                                                                                    | 120%             |
| *The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice. |                  |

Porzione

Zuccheri totali  
(26 g soddisfano i requisiti minimi)



SUGGERIMENTI PER LA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

**Avviso: zucchero insufficiente.** Se il contenuto di zucchero dell'input è troppo basso, l'apparecchio lo rileverà e attiverà il "Codice errore E1"; l'apparecchio emetterà un bip ogni minuto per 15 minuti.

**Se una bevanda non soddisfa il requisito minimo di zucchero totale:** aggiungere 1-2 cucchiaini di sciroppo aromatizzato, succo, zucchero, zucchero di dattero, zucchero di cocco, sciroppo d'acero, agave, sciroppo semplice o miele per porzione (240 ml). Mescolare lo zucchero aggiuntivo con la base prima di versarla nell'unità. Riaccendere l'apparecchio e riavviare premendo il programma preimpostato.

**Nota:** i sostituti senza zucchero o gli edulcoranti artificiali non aiutano a soddisfare i requisiti minimi o massimi di zucchero totale.

PERCENTUALI DI ZUCCHERO



Il giusto equilibrio per i tuoi cocktail ghiacciati preferiti a casa.

Quando si utilizza il preset “Spiked”, tutte le bevande pronte (vino, birra, ecc.) devono avere un contenuto alcolico compreso tra il 2,8% e il 16%.

LINEE GUIDA PER ALCOLICI/DISTILLATI

Per creare cocktail ghiacciati, consulti la tabella sottostante per il contenuto massimo di alcolici/distillati (vodka, tequila, ecc.) in base al volume totale della ricetta.

| VOLUME TOTALE DELLA RICETTA | QUANTITÀ MASSIMA DI ALCOL |
|-----------------------------|---------------------------|
| 3 cups (710 ml)             | 1/2 cup (118 ml)          |
| 4 1/2 cups (1064 ml)        | 3/4 cup (177 ml)          |
| 6 cups (141ml)              | 1 cup (240 ml)            |
| 8 cups (1892 ml)            | 1 1/4 cup (295 ml)        |

La tabella sopra è destinata ESCLUSIVAMENTE a fungere da guida per l'aggiunta di alcolici/distillati (35 %+).

Suggerimenti per la risoluzione dei problemi

**Avviso: alto contenuto di alcol/zucchero.** Se il contenuto di alcol o di zucchero dell'input è troppo elevato, l'apparecchio lo rileverà e attiverà il Codice errore E7. Il codice E7 e la temperatura lampeggeranno alternativamente, ma l'apparecchio continuerà a funzionare.

**Se una bevanda supera la quantità massima di alcol e zucchero,** aggiungere 1/4 di tazza d'acqua per porzione (240 ml) per diluire l'input. Reimpostare l'apparecchio premendo il programma preimpostato. Riavviare premendo nuovamente il programma.



PERCENTUALI DI ALCOL



Quantità minima di riempimento = 2 tazze (473 ml)    Quantità massima di riempimento = 8 tazze (1892 ml)

Per un'erogazione ottimale, riempi l'apparecchio fino alla linea di riempimento massimo (1892 ml).



NON aggiunga ingredienti caldi, ghiaccio o ingredienti solidi come frutta, gelato o frutta congelata.



Tutti i liquidi immessi devono contenere almeno il 4% di zucchero.\*



Quando si utilizza il programma SPIKED, tutti i liquidi preparati (vino, birra, ecc.) devono avere un contenuto alcolico compreso tra 2,8% e 16%.\*\*



Per risultati ottimali, raffreddi i liquidi prima di aggiungerli all'apparecchio.



Per ottenere la consistenza ideale, utilizzi l'impostazione di controllo della temperatura.



Per risultati più ghiacciati, raffreddi i bicchieri da servizio prima di erogare le sue creazioni Slushi.

**NOTA:** Gli ingredienti precongelati risultano più dolci. Le preoccupa che la sua bevanda possa essere troppo dolce? Non si preoccupi: dopo averla congelata e trasformata in granita, non risulterà così dolce.

\*Per maggiori dettagli, consulti la pagina 151. \*\* Per maggiori dettagli, consulti la pagina 152.

Utilizzi i passaggi seguenti per abbinare gli ingredienti e diventare il barman ideale per la sua vacanza a casa.  
Per i passaggi 1-3, usi la tabella per le quantità della ricetta.

Tempo totale: 2-3 porzioni: 45 minuti | 4-6 porzioni: 50 minuti | 7-9 porzioni: 60 minuti

1. Scegli un mix per bevande. Scegli una base per il suo cocktail.
2. Aggiungi acqua
3. Aggiungi alcol
4. Selezioni SPIKED
5. Eroghi. Guarnisca a piacere e gusti.

Quando si utilizzano mix per bevande LIGHT o LOWER SUGAR, ometta l'acqua dalla ricetta e la sostituisca con pari quantità di mix LIGHT aggiuntivo.

|                                                                                                                                             | 2-3<br>PORZIONI                           | 4-6<br>PORZIONI                           | 7-9<br>PORZIONI                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1. Mix per cocktail<br>Mix per daiquiri alla fragola<br>Mix per piña colada<br>Mix per margarita<br>Mix per cosmopolitan<br>Mix per mai tai | Aggiunga 1 2/3 tazze di mix per cocktail. | Aggiunga 2 1/4 tazze di mix per cocktail. | Aggiunga 4 3/4 tazze di mix per cocktail.     |
| 2. Acqua                                                                                                                                    | Aggiunga 1 tazza + 2 cucchiaini di acqua. | Aggiunga 1 2/3 tazze di acqua.            | Aggiunga 3 1/4 tazze + 2 cucchiaini di acqua. |
| 3. Alcol<br>(o alcol aromatizzato)<br>Rum bianco<br>Rum scuro<br>Vodka<br>Tequila<br>Gin                                                    | Aggiunga 1/4 di tazza di alcol.           | Aggiunga 1/3 di tazza di alcol.           | Aggiunga 3/4 di tazza di alcol.               |

SUGGERIMENTI

- Quando si utilizzano mix per bevande LIGHT o LOWER SUGAR, omettere l'acqua dalla ricetta e sostituirla con pari quantità di mix LIGHT aggiuntivo.
- Quando si utilizzano mix pronti contenenti alcol, omettere l'aggiunta di alcol indicata in tabella e sostituirla con pari quantità di mix aggiuntivo.
- Consultare le Linee guida sull'alcol per maggiori informazioni sulle quantità di alcol in base alla dimensione della ricetta.
- Con mix pronti zuccherati (non light) che riportano istruzioni per frullatore, usare metà della quantità di ghiaccio raccomandata nelle istruzioni, sotto forma di acqua (es.: 1 tazza di ghiaccio = 1/2 tazza d'acqua).
- Con mix pronti a ridotto contenuto di zuccheri (light) con istruzioni per frullatore, usare 1/4 della quantità di ghiaccio raccomandata sotto forma di acqua (es.: 1 tazza di ghiaccio = 1/4 di tazza d'acqua).



1. Mix per daiquiri alla fragola
2. Acqua
3. Rum bianco
4. Selezioni SPIKED
5. Guarnisca con fragola e lime



1. Mix per mai tai
2. Acqua
3. Rum bianco e scuro
4. Selezioni SPIKED
5. Guarnisca con spicchi di lime e ciliegie

**NOTA:** I cocktail preparati con miscele concentrate pronte sono migliori se diluiti con ghiaccio. Includiamo acqua nelle nostre ricette e tabelle per garantire i migliori sapori e le migliori consistenze delle sue bevande ghiacciate.

# RICETTE

ADATTO AI BAMBINI

# GRANITA DI BIBITA CON UN SOLO INGREDIENTE

## AVVIO RAPIDO

TEMPO TOTALE: 2-3 PORZIONI: 15 MINUTI | 4-6 PORZIONI: 40 MINUTI | 7-9 PORZIONI: 60 MINUTI

### INGREDIENTI

| 2-3 PORZIONI                                      | 4-6 PORZIONI                                      | 7-9 PORZIONI                                        |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 2 lattine da 355 ml<br>(oppure 3 tazze) di bibita | 4 lattine da 355 ml<br>(oppure 6 tazze) di bibita | 5 lattine da 355 ml<br>(oppure 7,5 tazze) di bibita |



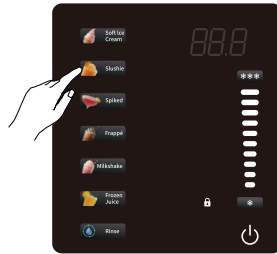
Usi una qualsiasi delle seguenti bibite:

Cola, aranciata, limone-lime, panna, root beer, ginger ale, uva o qualsiasi altra bibita generica.

### ISTRUZIONI



Versi la bibita nella vasca.



Selezioni SLUSHIE. Il programma si avvierà alla temperatura predefinita/ottimale per ottenere una consistenza ideale. Se lo desidera, regoli la temperatura.



Quando la bevanda ghiacciata raggiunge la temperatura ottimale, l'apparecchio emette un segnale acustico. Servire subito.

#### AVANZAMENTO DELLA TEMPERATURA:

Quando si raggiunge la temperatura impostata, l'indicatore del livello di temperatura si evidenzia e rimane acceso fisso e l'apparecchio emette un segnale acustico.

**Consiglio:** Per risultati ottimali, raffreddare il liquido prima di aggiungerlo all'apparecchio.

#### Nota:

- Le bibite dietetiche (o dolcificate con edulcoranti artificiali) NON funzionano in questo apparecchio.
- Per agevolare la pulizia, NON spegnere il programma preimpostato finché tutta la bevanda ghiacciata non è stata erogata.

GRANITA



# MIMOSA GHIACCIATA

## AVVIO RAPIDO

**EMPO TOTALE:** 2-3 PORZIONI: 35 MINUTI | 4-6 PORZIONI: 45 MINUTI | 7-9 PORZIONI: 60 MINUTI

### INGREDIENTI

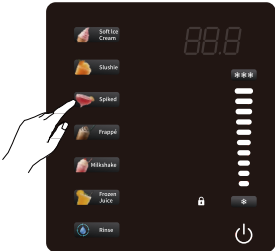
| 2-3 PORZIONI                                                                                  | 4-6 PORZIONI                                                                                  | 7-9 PORZIONI                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 1/4 tazze di succo d'arancia<br>1 3/4 tazze di vino spumante,<br>Champagne, Prosecco o Cava | 2 1/2 tazze di succo d'arancia<br>3 1/2 tazze di vino spumante,<br>Champagne, Prosecco o Cava | 3 3/4 tazze di succo d'arancia<br>5 1/4 tazze di vino spumante,<br>Champagne, Prosecco o Cava |

### Istruzioni

Prima di iniziare la ricetta, consulti le pagine 5 e 6 per informazioni su assemblaggio e uso.



Versi tutti gli ingredienti nella vasca.



Selezioni SPIKED.  
Il programma si avvierà alla temperatura predefinita/ottimale per ottenere una consistenza ideale. Se lo desidera, regoli la temperatura.



Quando la bevanda ghiacciata raggiunge la temperatura ottimale, l'apparecchio emette un segnale acustico. Serva immediatamente.

#### AVANZAMENTO DELLA TEMPERATURA:

Quando si raggiunge la temperatura impostata, l'indicatore del livello di temperatura si evidenzia e rimane acceso fisso e l'apparecchio emette un segnale acustico.



#### Versione analcolica:

Sostituisci lo Champagne con succo d'uva bianca frizzante o sidro frizzante e avvii il programma SLUSH. Il preset partirà al livello predefinito; regoli il controllo della temperatura finché si illuminano 8 tacche.

**Consiglio:** Per risultati ottimali, raffreddi il liquido prima di aggiungerlo all'apparecchio.

**Nota:** Per agevolare la pulizia, NON interrompa il preset finché tutta la bevanda ghiacciata non è stata erogata.

SPIKED



ADATTO AI BAMBINI

# GRANITA DI SUCCO TROPICALE

AVVIO RAPIDO

TEMPO TOTALE: 2-3 PORZIONI: 15 MINUTI | 4-6 PORZIONI: 25 MINUTI | 7-9 PORZIONI: 50 MINUTI

INGREDIENTI

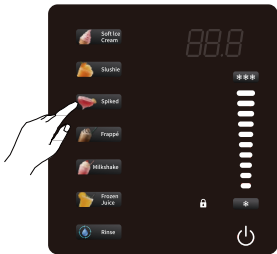
| 2-3 PORZIONI                          | 4-6 PORZIONI                          | 7-9 PORZIONI                          |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 3 tazze di miscela di succo tropicale | 6 tazze di miscela di succo tropicale | 8 tazze di miscela di succo tropicale |

ISTRUZIONI

Prima di iniziare la ricetta, consulti le pagine 5 e 6 per informazioni su assemblaggio e uso.



Versi la miscela di succo tropicale nella vasca.



Selezioni Succo ghiacciato. Il programma si avvierà alla temperatura predefinita/ottimale per ottenere una consistenza ideale. Se lo desidera, regoli la temperatura.



Quando la bevanda ghiacciata raggiunge la temperatura ottimale, l'apparecchio emette un segnale acustico. Servire subito.

AVANZAMENTO DELLA TEMPERATURA:

Quando si raggiunge la temperatura impostata, l'indicatore del livello di temperatura si evidenzia e rimane acceso fisso e l'apparecchio emette un segnale acustico.

**Consiglio:** Per risultati ottimali, raffreddare il liquido prima di aggiungerlo all'apparecchio.

**Nota:** Per agevolare la pulizia, NON spegnere il programma preimpostato finché tutta la bevanda ghiacciata non è stata erogata.

SUCCO  
GHIACCIATO



ADATTO AI BAMBINI

# FRAPPÈ AL CIOCCOLATO

## AVVIO RAPIDO

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

TEMPO TOTALE: 2-3 PORZIONI: 30 MINUTI  
4-6 PORZIONI: 45 MINUTI  
7-9 PORZIONI: 55 MINUTI

## INGREDIENTI

### 2-3 PORZIONI

2 tazze di latte intero  
1 tazza di panna da montare  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia  
2 cucchiaini di zucchero semolato  
1/4 di tazza di sciroppo di cioccolato  
2 cucchiaini di cacao in polvere

### 4-6 PORZIONI

2 tazze di panna da montare  
2 cucchiaini di estratto di vaniglia  
1/4 di tazza di zucchero semolato  
1/2 tazza di sciroppo di cioccolato  
1/4 di tazza di cacao in polvere

### Guarnizioni (opzionali)

Panna montata  
Salsa al cioccolato

## ISTRUZIONI

Prima di iniziare la ricetta, consulti le pagine 5 e 6 per informazioni su assemblaggio e uso.



### Versione senza latticini:

Se lo desidera, sostituisca gli ingredienti lattiero-caseari con alternative senza latticini.

**Consiglio:** Quando si utilizza il programma preimpostato Milkshake o Frappé, erogare il contenuto entro 30 minuti dalla fine del programma per evitare un'erogazione schiumosa.

**Nota:** Per agevolare la pulizia, NON spegnere il programma preimpostato finché tutta la bevanda ghiacciata non è stata erogata.

### AVANZAMENTO DELLA TEMPERATURA:

Quando si raggiunge la temperatura impostata, l'indicatore del livello di temperatura si evidenzia e rimane acceso fisso e l'apparecchio emette un segnale acustico.



In una caraffa o in una ciotola capiente, sbatta con una frusta tutti gli ingredienti finché non sono amalgamati e finché zucchero, sciroppo di cioccolato e cacao in polvere risultano completamente sciolti. Versi il composto nella vasca.



Selezioni MILKSHAKE. Il programma si avvierà alla temperatura predefinita/ottimale per ottenere una consistenza ideale. Se lo desidera, regoli la temperatura.



Quando la bevanda ghiacciata raggiunge la temperatura ottimale, l'apparecchio emette un segnale acustico. Servire subito, guarnendo a piacere con panna montata e salsa al cioccolato.

ADATTO AI BAMBINI

# GRANITA AI MIRTILLI ROSSI E LIME

Tempo totale: 2-3 porzioni: 10 minuti | 4-6 porzioni: 20 minuti | 7-9 porzioni: 50 minuti

SUCCO  
GHIACCIATO

## INGREDIENTI

| 2-3 PORZIONI                                                            | 4-6 PORZIONI                                                              | 7-9 PORZIONI                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 2 1/3 tazze di succo di mirtillo rosso<br>2/3 tazza di limonata al lime | 4 1/3 tazze di succo di mirtillo rosso<br>1 1/3 tazze di limonata al lime | 6 tazze di succo di mirtillo rosso<br>2 tazze di limonata al lime |

## ISTRUZIONI

Prima di iniziare la ricetta, consulti le pagine 5 e 6 per informazioni su assemblaggio e uso.

1. Versi tutti gli ingredienti nella vasca.
2. Selezioni **Succo ghiacciato**. Il programma si avvierà alla temperatura predefinita/ottimale per ottenere una consistenza ideale.
3. Quando la bevanda ghiacciata raggiunge la temperatura ottimale, l'apparecchio emette un segnale acustico. Servire subito.

**Consiglio:** Per risultati ottimali, raffreddare il liquido prima di aggiungerlo all'apparecchio.

**Nota:** Per agevolare la pulizia, NON spegnere il programma preimpostato finché tutta la bevanda ghiacciata non è stata erogata.

### AVANZAMENTO DELLA TEMPERATURA:

Quando si raggiunge la temperatura impostata, l'indicatore del livello di temperatura si evidenzia e rimane acceso fisso e l'apparecchio emette un segnale acustico.

ADATTO AI BAMBINI

# FRAPPÈ ALLA VANIGLIA

Preparazione: 5 minuti

Tempo totale: 2-3 porzioni: 20 minuti | 4-6 porzioni: 30 minuti | 7-9 porzioni: 40 minuti

MILKSHAKE

## INGREDIENTI

| 2-3 PORZIONI                                                                                                                           | 4-6 PORZIONI                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 1/2 tazze di latte intero<br>1/2 tazza di panna da montare<br>1/2 tazza di zucchero semolato<br>1 cucchiaino di estratto di vaniglia | 5 tazze di latte intero<br>1 tazza di panna da montare<br>1 tazza di zucchero semolato<br>2 cucchiaini di estratto di vaniglia |
| <b>Guarnizione (opzionale)</b><br>Panna montata                                                                                        |                                                                                                                                |

## ISTRUZIONI

Prima di iniziare la ricetta, consulti le pagine 6 e 7 per informazioni su assemblaggio e interazione con l'apparecchio.

1. In una caraffa o in una ciotola capiente, sbatta con una frusta tutti gli ingredienti finché amalgamati e finché lo zucchero è completamente sciolto. Versi il composto nella vasca.
2. Selezioni **MILKSHAKE**. Il programma si avvierà alla temperatura predefinita/ottimale per ottenere una consistenza ideale. Se lo desidera, regoli la temperatura.
3. Quando la bevanda ghiacciata raggiunge la temperatura ottimale, l'apparecchio emette un segnale acustico. Servire subito, guarnendo con panna montata a piacere.

**Consiglio:** Quando si utilizza il programma preimpostato Milkshake o Frappé, erogare il contenuto entro 30 minuti dalla fine del programma per evitare un'erogazione schiumosa.

### AVANZAMENTO DELLA TEMPERATURA:

Quando si raggiunge la temperatura impostata, l'indicatore del livello di temperatura si evidenzia e rimane acceso fisso e l'apparecchio emette un segnale acustico.



### Versione senza latticini:

Se lo desidera, sostituisca gli ingredienti lattiero-caseari con alternative senza latticini.

**Nota:** Per agevolare la pulizia, NON spegnere il programma preimpostato finché tutta la bevanda ghiacciata non è stata erogata.

# SLUSH DI LIMONATA ROSA

Preparazione: 5 Minuti  
Tempo Totale: 2-3 Porzioni: 25 Minuti | 4-6 Porzioni: 35 Minuti

## INGREDIENTI

| 2-3 PORZIONI                                                                                    | 4-6 PORZIONI                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 3/4 tazze d'acqua<br>1/3 di tazza +<br>2 cucchiaini di miscela<br>di polvere di limonata rosa | 5 1/2 tazze d'acqua<br>2/3 di tazza +<br>4 cucchiaini di miscela<br>di polvere di limonata rosa |

**NOTA:** Per una pulizia più semplice, non spegnere la preimpostazione fino a quando non è stata erogata tutta la bevanda congelata.

**PROGRESSO DELLA TEMPERATURA:** Una volta raggiunta la temperatura impostata, l'indicatore di livello della temperatura verrà evidenziato e rimarrà solido e l'unità emetterà un segnale acustico.

## ISTRUZIONI

Prima di iniziare la ricetta, fare riferimento alle pagine 5 e 6 per informazioni sull'assemblaggio e sull'interazione dell'unità.

1. In una caraffa o in una ciotola grande, sbattere insieme tutti gli ingredienti fino a quando non sono ben combinati e la polvere di limonata è completamente sciolta.
2. Versare il composto nel contenitore.
3. Selezionare **"Slushie"**. La preimpostazione inizierà alla temperatura predefinita/ottimale per la consistenza ideale.
4. Una volta che la bevanda congelata raggiunge la temperatura ottimale, l'unità emetterà un segnale acustico. Servire immediatamente.



# FRAPPÉ AL CARAMELLO

Preparazione: 5 Minuti  
Tempo Totale: 2-3 Porzioni: 25 Minuti | 4-6 Porzioni: 35 Minuti

## INGREDIENTI

| 2-3 PORZIONI                                                                       | 4-6 PORZIONI                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 tazza di panna<br>2 tazze di caffè nero<br>1/3 di tazza di salsa di<br>caramello | 1 1/2 tazze di panna<br>3 tazze di caffè nero<br>1/2 tazza di salsa<br>di caramello |

### GUARNIZIONI (opzionali)

Panna montata  
Salsa di caramello

**CONSIGLIO:** Per creare un frappé mocha, sostituire la salsa di caramello con salsa di cioccolato.

**CONSIGLIO:** Quando si utilizza la preimpostazione del frullato o del frappé, erogare il contenuto entro 30 minuti dalla fine della preimpostazione per evitare un risultato schiumoso.

### PROGRESSO DELLA TEMPERATURA:

Una volta raggiunta la temperatura impostata, l'indicatore di livello della temperatura verrà evidenziato e rimarrà solido e l'unità emetterà un segnale acustico.

## ISTRUZIONI

Prima di iniziare la ricetta, fare riferimento alle pagine 5 e 6 per informazioni sull'assemblaggio e sull'interazione dell'unità.

1. In una caraffa o in una ciotola grande, sbattere insieme tutti gli ingredienti fino a quando non sono ben combinati e la salsa di caramello è completamente sciolta.
2. Versare il composto nel contenitore.
3. Selezionare la **FRAPPÉ**. La preimpostazione inizierà alla temperatura predefinita/ottimale per la consistenza ideale. Se desiderato, regolare la temperatura.
4. Una volta che la bevanda congelata raggiunge la temperatura ottimale, l'unità emetterà un segnale acustico. Servire immediatamente, guarnito con panna montata e salsa di caramello a piacere.



### FATTO SENZA LATTICINI:

Sostituire gli ingredienti lattiero-caseari con alternative senza latticini, se desiderato.

**NOTA:** Per una pulizia più semplice, non spegnere la preimpostazione fino a quando non è stata erogata tutta la bevanda congelata.

FRAPPÉ

# FRAPPÉ AL CARAMELLO

Preparazione: 5 Minuti  
Tempo Totale: 2-3 Porzioni: 15 Minuti | 4-6 Porzioni: 25 Minuti | 7-9 Porzioni: 45 Minuti

## INGREDIENTI

| 2-3 PORZIONI                                                                                                                 | 4-6 PORZIONI                                                                                                                  | 7-9 PORZIONI                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 tazza di panna<br>2 tazze di caffè nero<br>1 cucchiaino di estratto<br>di vaniglia<br>1/3 di tazza di zucchero<br>semolato | 1 1/2 tazza di panna<br>3 tazze di caffè nero<br>2 cucchiaini di estratto<br>di vaniglia<br>1/2 tazza di zucchero<br>semolato | 2 tazze di panna<br>5 tazze di caffè nero<br>1 cucchiaino di estratto<br>di vaniglia<br>1 tazza di zucchero<br>semolato |

### GUARNIZIONI (opzionali)

Panna montata  
Salsa di cioccolato  
Salsa di caramello

**CONSIGLIO:** Quando si utilizza la preimpostazione del frullato o del frappé, erogare il contenuto entro 30 minuti dalla fine della preimpostazione per evitare un risultato schiumoso.

### PROGRESSO DELLA TEMPERATURA:

Una volta raggiunta la temperatura impostata, l'indicatore di livello della temperatura verrà evidenziato e rimarrà solido e l'unità emetterà un segnale acustico.



### FATTO SENZA LATTICINI:

Sostituire gli ingredienti lattiero-caseari con alternative senza latticini, se desiderato.

**NOTA:** Per una pulizia più semplice, non spegnere la preimpostazione fino a quando non è stata erogata tutta la bevanda congelata.

FRAPPÉ

## ISTRUZIONI

Prima di iniziare la ricetta, fare riferimento alle pagine 5 e 6 per informazioni sull'assemblaggio e sull'interazione dell'unità.

1. In una caraffa o in una ciotola grande, sbattere insieme tutti gli ingredienti fino a quando non sono ben combinati e lo zucchero è completamente sciolto.
2. Versare il composto nel contenitore.
3. Selezionare la **FRAPPÉ**. La preimpostazione inizierà alla temperatura predefinita/ottimale per la consistenza ideale. Se desiderato, regolare la temperatura.
4. Una volta che la bevanda congelata raggiunge la temperatura ottimale, l'unità emetterà un segnale acustico. Servire immediatamente, guarnito con panna montata e salsa di cioccolato e/o caramello a piacere.

# FROSÉ

Preparazione: 5 Minuti  
Tempo Totale: 2-3 Porzioni: 30 Minuti | 4-6 Porzioni: 40 Minuti | 7-9 Porzioni: 60 Minuti

## Ingredienti

| 2-3 porzioni                                                                                                                         | 4-6 porzioni                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 tazze + 2 cucchiai di vino rosé<br>1 tazza + 2 cucchiai di succo di mirtillo bianco e fragola<br>1/4 di tazza di sciroppo semplice | 3 1/4 tazze di vino rosé<br>2 1/4 tazze di succo di mirtillo bianco e fragola<br>1/2 tazza di sciroppo semplice |

### GUARNIZIONE (opzionale)

Fragole

## ISTRUZIONI

Prima di iniziare la ricetta, fare riferimento alle pagine 5 e 6 per informazioni sull'assemblaggio e sull'interazione dell'unità.

1. In una caraffa o in una ciotola grande, sbattere insieme tutti gli ingredienti fino a quando non sono ben combinati.
2. Versare il composto nel contenitore.
3. Selezionare **"Spiked"**. La preimpostazione inizierà alla temperatura standard/ideale per la consistenza ideale. Regolare il controllo della temperatura per illuminare 8 barre.
4. Una volta che la bevanda congelata raggiunge la temperatura ottimale, l'unità emetterà un segnale acustico. Guarnire e servire immediatamente.

SPIKED

# SANGRIA ROSSA

Preparazione: 5 Minuti  
Tempo Totale: 2-3 Porzioni: 35 Minuti | 4-6 Porzioni: 40 Minuti

## INGRÉDIENTS

| 2-3 PORZIONI                                                                                                                                                | 4-6 PORZIONI                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 1/4 tazze di vino rosso<br>2 1/2 cucchiai di liquore all'arancia o brandy<br>1 1/2 tazze di succo d'arancia<br>1 1/2 cucchiai di zucchero di canna chiaro | 2 1/2 tazze di vino rosso<br>1/3 di tazza di liquore all'arancia o brandy<br>3 tazze di succo d'arancia<br>3 cucchiai di zucchero di canna chiaro |

### GUARNIZIONE (opzionale)

Fette d'arancia

## ISTRUZIONI

Prima di iniziare la ricetta, fare riferimento alle pagine 5 e 6 per informazioni sull'assemblaggio e sull'interazione dell'unità.

1. In una caraffa o in una ciotola grande, sbattere insieme tutti gli ingredienti fino a quando non sono ben combinati e lo zucchero è completamente sciolto.
2. Versare il composto nel contenitore.
3. Selezionare **"Spiked"**. La preimpostazione inizierà alla temperatura standard/ideale per la consistenza ideale. Se desiderato, regolare la temperatura.
4. Una volta che la bevanda congelata raggiunge la temperatura ottimale, l'unità emetterà un segnale acustico. Guarnire e servire immediatamente.

SPIKED

### PROGRESSO DELLA TEMPERATURA:

Una volta raggiunta la temperatura impostata, l'indicatore di livello della temperatura verrà evidenziato e rimarrà solido e l'unità emetterà un segnale acustico.

**CONSIGLIO:** Per migliori risultati, raffreddare il liquido prima di aggiungerlo all'unità.

**NOTA:** Per una pulizia più semplice, non spegnere la preimpostazione fino a quando non è stata erogata tutta la bevanda congelata.

### PROGRESSO DELLA TEMPERATURA:

Una volta raggiunta la temperatura impostata, l'indicatore di livello della temperatura verrà evidenziato e rimarrà solido e l'unità emetterà un segnale acustico.

**CONSIGLIO:** Per migliori risultati, raffreddare il liquido prima di aggiungerlo all'unità.

**NOTA:** Per una pulizia più semplice, non spegnere la preimpostazione fino a quando non è stata erogata tutta la bevanda congelata.

# GELATO SOFT VANILLA SEMPLICE

GELATO  
SOFFICE

Preparazione: 5 Minuti

Tempo Totale: 14 Porzioni (0,5 tazze = 1 porzione): 25-55 minuti, a seconda della temperatura degli ingredienti e della temperatura ambiente



## ISTRUZIONI

Prima di iniziare la ricetta, fare riferimento alle pagine 6 e 7 per informazioni sull'assemblaggio e sull'interazione dell'unità.

1. In una ciotola media, sbattere insieme il latte, lo zucchero e il sale fino a quando lo zucchero non si dissolve. Aggiungere la panna doppia e la vaniglia. Refrigerare fino al momento dell'uso.
2. Quando sei pronto, versa la base del gelato nel contenitore.
3. Seleziona **"Gelato Soffice"**. La preimpostazione inizierà alla temperatura standard/ideale per la consistenza ideale. Regola il controllo della temperatura per illuminare 5 barre. Se il gelato è troppo morbido o troppo duro, seleziona una temperatura più bassa o più alta.
4. Dispensa in coni o tazze per servire. Si consiglia di attaccare **l'ugello per gelato soffice** al beccuccio per un risultato visivamente più accattivante.

## INGREDIENTI

355 ml di latte intero  
230 g di zucchero semolato  
Un pizzico di sale  
710 ml di panna doppia  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia puro

### PROGRESSO DELLA TEMPERATURA:

Se l'indicatore di livello della temperatura si evidenzia e rimane solido, l'unità emetterà un segnale acustico.

### Nota:

1. Se il gelato è troppo duro, potrebbe essere difficile erogarlo o causare il blocco del motore o attivare un allarme.
2. Se trovi che il gelato è troppo morbido o troppo duro, regola gradualmente la durezza utilizzando i pulsanti di regolazione della temperatura superiore e inferiore (con simboli di fiocchi di neve). Più lunga è la barra di temperatura, più bassa è la temperatura e più duro è il gelato.
3. Anche se il dispositivo supporta la refrigerazione per 24 ore, si consiglia di erogare tutto il gelato entro un'ora per il miglior sapore; un tempo di miscelazione prolungato influenzerà negativamente sapore e consistenza.

# GELATO SOFT AL CIOCCOLATO SEMPLICE

GELATO  
SOFFICE

Preparazione: 5 Minuti

Tempo Totale: 14 Porzioni (0,5 tazze = 1 porzione): 25-50 minuti, a seconda della temperatura degli ingredienti e della temperatura ambiente



## ISTRUZIONI

Prima di iniziare la ricetta, fare riferimento alle pagine 6 e 7 per informazioni sull'assemblaggio e sull'interazione dell'unità.

1. Mettere il cacao, gli zuccheri e il sale in una ciotola media e sbattere per unire e rimuovere eventuali grumi. Aggiungere il latte, la panna doppia e la vaniglia e sbattere bene per incorporare e sciogliere il cacao e gli zuccheri. Refrigerare fino al momento dell'uso.
2. Quando sei pronto, versa la base del gelato nel contenitore.
3. Seleziona **"Gelato Soffice"**. La preimpostazione inizierà alla temperatura standard/ideale per la consistenza ideale.
4. Dispensa in coni o tazze per servire. Si consiglia di attaccare **l'ugello per gelato soffice** al beccuccio per un risultato visivamente più accattivante.

## INGREDIENTI

60 g di cacao amaro in polvere  
130 g di zucchero semolato  
80 g di zucchero di canna chiaro  
ben compattato  
Un pizzico di sale  
320 ml di latte intero  
640 ml di panna doppia  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia puro

### PROGRESSO DELLA TEMPERATURA:

Se l'indicatore di livello della temperatura si evidenzia e rimane solido, l'unità emetterà un segnale acustico.

### Nota:

1. Se il gelato è troppo duro, potrebbe essere difficile erogarlo o causare il blocco del motore o attivare un allarme.
2. Se trovi che il gelato è troppo morbido o troppo duro, regola gradualmente la durezza utilizzando i pulsanti di regolazione della temperatura superiore e inferiore (con simboli di fiocchi di neve). Più lunga è la barra di temperatura, più bassa è la temperatura e più duro è il gelato.
3. Anche se il dispositivo supporta la refrigerazione per 24 ore, si consiglia di erogare tutto il gelato entro un'ora per il miglior sapore; un tempo di miscelazione prolungato influenzerà negativamente sapore e consistenza.

# GELATO SOFFICE AL CAFFÈ

GELATO  
SOFFICE

**Preparazione: 5 Minuti**  
**Tempo Totale: 10 Porzioni (0,5 tazze = 1 porzione): 25-50 minuti, a seconda della temperatura degli ingredienti e della temperatura ambiente**



## INGREDIENTI

300 ml di latte intero  
130 g di zucchero semolato  
60 g di zucchero di canna chiaro ben compattato  
1 cucchiaino più 1 cucchiaino di polvere di espresso istantaneo  
600 ml di panna doppia  
Un pizzico di sale  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia puro

### PROGRESSION DE TEMPÉRATURE :

Se l'indicatore di livello della temperatura si evidenzia e rimane solido, l'unità emetterà un segnale acustico.

## ISTRUZIONI

**Prima di iniziare la ricetta, fare riferimento alle pagine 6 e 7 per informazioni sull'assemblaggio e sull'interazione dell'unità.**

1. In una ciotola media, sbatti insieme il latte, gli zuccheri, la polvere di espresso e il sale fino a quando lo zucchero non si dissolve. Aggiungi la panna doppia e l'estratto di vaniglia e mescola bene. Refrigerare fino al momento dell'uso.
2. Quando sei pronto, versa la base del gelato nel contenitore.
3. Seleziona **"Gelato Soffice"**. La preimpostazione inizierà alla temperatura standard/ideale per la consistenza ideale.
4. Dispensa in coni o tazze per servire. Si consiglia di attaccare **l'ugello per gelato soffice** al beccuccio per un risultato visivamente più accattivante.

### Nota:

1. Se il gelato è troppo duro, potrebbe essere difficile erogarlo o causare il blocco del motore o attivare un allarme.
2. Se trovi che il gelato è troppo morbido o troppo duro, regola gradualmente la durezza utilizzando i pulsanti di regolazione della temperatura superiore e inferiore (con simboli di fiocchi di neve). Più lunga è la barra di temperatura, più bassa è la temperatura e più duro è il gelato.
3. Anche se il dispositivo supporta la refrigerazione per 24 ore, si consiglia di erogare tutto il gelato entro un'ora per il miglior sapore; un tempo di miscelazione prolungato influenzerà negativamente sapore e consistenza.

# GELATO DI FRAGOLA

GELATO  
SOFFICE



## INGREDIENTI

220 g di purea di fragole fresche  
380 ml di latte intero  
500 ml di panna  
90 g di zucchero semolato

### PROGRESSO DELLA TEMPERATURA:

Se l'indicatore di livello della temperatura si evidenzia e rimane solido, l'unità emetterà un segnale acustico.

## ISTRUZIONI

**Prima di iniziare la ricetta, fare riferimento alle pagine 6 e 7 per informazioni sull'assemblaggio e sull'interazione dell'unità.**

1. Riscalda il latte a circa 60 gradi Celsius.
2. Sbatti il tuorlo d'uovo fino a quando lo zucchero non si scioglie.
3. Aggiungi il tuorlo zuccherato al latte caldo, riscalda il latte e mescola bene, poi fai bollire fino a quando il latte si addensa leggermente; fai raffreddare a circa 5 gradi.
4. Monta la panna leggera fino a che diventi appiccicosa (lattea).
5. Poi versa la miscela di latte e tuorlo raffreddata, la panna montata e il polvere di Matcha nel frullatore e mescola bene (la polvere di Matcha secca è difficile da sciogliere nella miscela, e la macchina è necessaria per aiutare a mescolare).
6. Quando sei pronto, versa la base del gelato nel contenitore.
7. Seleziona **"Gelato Soffice"**. La preimpostazione inizierà alla temperatura standard/ideale per la consistenza ideale.
8. Dispensa in coni o tazze per servire. Si consiglia di attaccare **l'ugello per gelato soffice** al beccuccio per un risultato visivamente più accattivante.

### Nota:

1. Se il gelato è troppo duro, potrebbe essere difficile erogarlo o causare il blocco del motore o attivare un allarme.
2. Se trovi che il gelato è troppo morbido o troppo duro, regola gradualmente la durezza utilizzando i pulsanti di regolazione della temperatura superiore e inferiore (con simboli di fiocchi di neve). Più lunga è la barra di temperatura, più bassa è la temperatura e più duro è il gelato.
3. Anche se il dispositivo supporta la refrigerazione per 24 ore, si consiglia di erogare tutto il gelato entro un'ora per il miglior sapore; un tempo di miscelazione prolungato influenzerà negativamente sapore e consistenza.

# GELATO AL MATCHA

GELATO  
SOFFICE



## ISTRUZIONI

**Prima di iniziare la ricetta, fare riferimento alle pagine 6 e 7 per informazioni sull'assemblaggio e sull'interazione dell'unità.**

1. Mescola il purè di fragole fresche, il latte intero, la panna e lo zucchero e versa nella vasca di miscelazione.
2. Quando sei pronto, versa la base del gelato nel contenitore.
3. Seleziona **"Gelato Soffice"**. La preimpostazione inizierà alla temperatura standard/ideale per la consistenza ideale.
4. Dispensa in coni o tazze per servire. Si consiglia di attaccare **l'ugello per gelato soffice** al beccuccio per un risultato visivamente più accattivante.

## INGREDIENTI

4 tuorli d'uovo  
400 ml di latte intero  
480 ml di panna  
120 g di zucchero semolato  
12 g di polvere di matcha

### PROGRESSO DELLA TEMPERATURA:

Se l'indicatore di livello della temperatura si evidenzia e rimane solido, l'unità emetterà un segnale acustico.

### Nota:

1. Se il gelato è troppo duro, potrebbe essere difficile erogarlo o causare il blocco del motore o attivare un allarme.
2. Se trovi che il gelato è troppo morbido o troppo duro, regola gradualmente la durezza utilizzando i pulsanti di regolazione della temperatura superiore e inferiore (con simboli di fiocchi di neve). Più lunga è la barra di temperatura, più bassa è la temperatura e più duro è il gelato.
3. Anche se il dispositivo supporta la refrigerazione per 24 ore, si consiglia di erogare tutto il gelato entro un'ora per il miglior sapore; un tempo di miscelazione prolungato influenzerà negativamente sapore e consistenza.

# CREA IL TUO SHAKEN

con sciroppi, estratti e polveri per bevande aromatizzate

TEMPO TOTALE: 2-3 Porzioni: 20 Minuti | 4-6 Porzioni: 35 Minuti | 7-9 Porzioni: 60 Minuti

| 2-3 PORZIONI                     |                                                                                                                                   | 4-6 PORZIONI                                                                                                                 |                                                              | 7-9 PORZIONI                                                                                                                                 |  | MAX                                                                                                                   |                                                                                                        | VERSARE |  | EROGARE |  |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|---------|--|
| SCIROPPI                         | 1/2 azza di sciroppo aromatizzato<br>2 1/2 tazze di acqua                                                                         | 1 tazza di sciroppo aromatizzato<br>5 tazze di acqua                                                                         | 1 1/2 tazze di sciroppo aromatizzato<br>6 1/2 tazze di acqua | In un bricco o in una grande ciotola, combina il sapore scelto con acqua e mescola fino a quando gli ingredienti sono completamente sciolti. |  | Versa la miscela nel contenitore, quindi seleziona "Slushie". La preimpostazione inizierà al livello standard/ideale. | Per migliori risultati, raffredda i bicchieri di servizio prima di erogare e goderti la tua creazione. |         |  |         |  |
|                                  | ISPIRAZIONE PER I GUSTI<br>Lampone blu, uva, pompelmo, mela verde, lime, mango, arancia, ananas, melograno, anguria               |                                                                                                                              |                                                              |                                                                                                                                              |  |                                                                                                                       |                                                                                                        |         |  |         |  |
| ESTRATTI                         | 1/2 cucchiaino di estratto<br>1/4 di tazza di zucchero semolato<br>4 gocce di colorante alimentare, opzionale<br>3 tazze di acqua | 1 cucchiaino di estratto<br>1/2 tazza di zucchero semolato<br>6 gocce di colorante alimentare, opzionale<br>6 tazze di acqua |                                                              |                                                                                                                                              |  |                                                                                                                       |                                                                                                        |         |  |         |  |
|                                  | ISPIRAZIONE PER I GUSTI<br>Cocco, limone, lime, arancia, birra allo zenzero, fragola                                              |                                                                                                                              |                                                              |                                                                                                                                              |  |                                                                                                                       |                                                                                                        |         |  |         |  |
| POLVERI PER BEVANDE AROMATIZZATE | 1/4 di tazza di polvere per bevande<br>3 tazze di acqua                                                                           | 1/2 tazza di polvere per bevande<br>6 tazze di acqua                                                                         | 1 tazza di polvere per bevande<br>7 tazze di acqua           |                                                                                                                                              |  |                                                                                                                       |                                                                                                        |         |  |         |  |
|                                  | ISPIRAZIONE PER I GUSTI<br>Lampone blu, ciliegia, punch alla frutta, uva, tè freddo, limonata, elettroliti al limone-lime         |                                                                                                                              |                                                              |                                                                                                                                              |  |                                                                                                                       |                                                                                                        |         |  |         |  |

# CREA IL TUO SHAKEN

con bevande preparate

TEMPO TOTALE: 2-3 Porzioni: 20 Minuti | 4-6 Porzioni: 40 Minuti | 7-9 Porzioni: 60 Minuti

| SCEGLI UNA RICETTA                  | SCEGLI GUSTO 1 E LA QUANTITÀ CORRISPONDENTE PER IL CONTENITORE |              |              |              | SCEGLI GUSTO 2 E LA QUANTITÀ CORRISPONDENTE PER IL CONTENITORE |              |              |              | Seleziona "Slushie".<br>La preimpostazione inizierà al livello standard.      |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------|--------------|--------------|----------------------------------------------------------------|--------------|--------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| COMBINAZIONE DI GUSTI               | GUSTO 1                                                        | 2-3 PORZIONI | 4-6 PORZIONI | 7-9 PORZIONI | GUSTO 2                                                        | 2-3 PORTIONS | 4-6 PORTIONS | 7-9 PORTIONS |                                                                               |
| THÉ GLACÉ À LA PECHE                | Tè freddo zuccherato                                           | 2 tazze      | 4 tazze      | 5 tazze      | Nettare di pesca                                               | 1 tazze      | 2 tazze      | 2.5 tazze    |                                                                               |
| TE FREDDO AL MELAGRANA              |                                                                |              |              |              | Succo di melograno                                             |              |              |              |                                                                               |
| TE FREDDO ALL’ANANAS                |                                                                |              |              |              | Succo d’ananas                                                 |              |              |              |                                                                               |
| TE FREDDO AL FRUTTO DELLA PASSIONE  |                                                                |              |              |              | Nettare di frutto della passione                               |              |              |              |                                                                               |
| TE FREDDO AL MANGO                  |                                                                |              |              |              | Nettare di mango                                               |              |              |              |                                                                               |
| LAMONATA AL MIRTILLO E ALLA FRAGOLA | Limonata zuccherata                                            |              |              |              | Succo di mirtillo e fragola                                    |              |              |              |                                                                               |
| LAMONATA AL MANGO                   |                                                                |              |              |              | Nettare di mango                                               |              |              |              |                                                                               |
| LAMONATA AL PESCA                   |                                                                |              |              |              | Nettare di pesca                                               |              |              |              |                                                                               |
| METÀ E METÀ                         |                                                                |              |              |              | Tè freddo zuccherato                                           |              |              |              |                                                                               |
| LAMONATA ALL'ARANCIA                |                                                                |              |              |              | Succo d’arancia                                                |              |              |              |                                                                               |
| LAMONATA ALLA CILIEGIA              | Lima                                                           |              |              |              | Succo di ciliegia                                              |              |              |              |                                                                               |
| LAMONATA AL MELAGRANA               |                                                                |              |              |              | Succo di melograno                                             |              |              |              |                                                                               |
| PUNCH PER FESTE                     | Soda al limone-lime                                            |              |              |              | Punch di frutta                                                |              |              |              |                                                                               |
| COLA ALLA CILIEGIA                  | Cola                                                           |              |              |              | Succo di ciliegia                                              |              |              |              |                                                                               |
| ARANCIA AI MIRTILLI                 | Succo d’arancia                                                |              |              |              | Succo di mirtillo                                              |              |              |              | Seleziona "Frozen Juice".<br>La preimpostazione inizierà al livello standard. |

# CREA IL TUO MILKSHAKE E FRAPPÉ

con sciroppo, latte in polvere, latte aromatizzato e bevande di caffè comprate in negozio

TEMPO TOTALE: 2-3 PORZIONI: 30 MINUTI | 4-6 PORZIONI: 45 MINUTI | 7-9 PORZIONI: 55 MINUTI

| 2-3 PORZIONI                         |                                                                                                                                                                                | 4-6 PORZIONI                                                                                                                                                                | MAX                                                                                                                | VERSARE                                                                                     | EROGARE       |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| SCIROPPI/SALSE AROMATIZZATI          | 2 tazze di latte intero<br>1 tazza di panna fresca<br>1 cucchiaino di estratto di vaniglia<br>2 cucchiaini di zucchero semolato<br>1/4 di tazza di sciroppo/salsa aromatizzati | 4 tazze di latte intero<br>2 tazze di panna fresca<br>2 cucchiaini di estratto di vaniglia<br>1/4 di tazza di zucchero semolato<br>1/2 tazza di sciroppo/salsa aromatizzati | In un bricco o in una grande ciotola, sbatti insieme tutti gli ingredienti fino a quando sono sciolti e combinati. |                                                                                             | Eroga e gusta |
|                                      | ISPIRAZIONE PER I GUSTI<br>Fragola, caramello, cioccolato, caffè                                                                                                               |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                    |                                                                                             |               |
| POLVERI DI LATTE AROMATIZZATE        | 2/3 di tazza di polvere per bevande<br>2 1/2 tazze di latte intero<br>1/2 tazza di panna fresca                                                                                | 1 1/4 tazze di polvere per bevande<br>5 tazze di latte intero<br>1 tazza di panna fresca                                                                                    |                                                                                                                    | Versa la miscela nell'unità, seleziona "Milkshake" e regola la temperatura come desiderato. |               |
|                                      | ISPIRAZIONE PER I GUSTI<br>Latte al cioccolato, latte alla fragola, cioccolata calda                                                                                           |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                    |                                                                                             |               |
| LATTI AROMATIZZATI                   | 2 1/2 tazze di latte aromatizzato<br>1/2 tazza di panna fresca<br>1/2 tazza di zucchero semolato                                                                               | 5 tazze di latte aromatizzato<br>1 tazza di panna fresca<br>1 tazza di zucchero semolato                                                                                    |                                                                                                                    |                                                                                             |               |
|                                      | ISPIRAZIONE PER I GUSTI<br>Latte al cioccolato, latte alla fragola, latte al caffè                                                                                             |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                    |                                                                                             |               |
| BEVANDE DI CAFFÈ COMPRATE IN NEGOZIO | 2 3/4 tazze di bevanda di caffè comprata in negozio<br>2 cucchiaini di panna fresca                                                                                            | 5 3/4 tazze di bevanda di caffè comprata in negozio<br>1/4 di tazza di panna fresca                                                                                         |                                                                                                                    | Versa la miscela nell'unità, seleziona "Frappé" e regola la temperatura come desiderato.    |               |
|                                      | ISPIRAZIONE PER I GUSTI<br>Frappé in bottiglia comprati in negozio, mochas, bevande di caffè ghiacciato zuccherate, cappuccini, lattes, macchiatos, lattes al matcha           |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                    |                                                                                             |               |

# CREA IL TUO SPIKED

con succo o soda e alcol

TEMPO TOTALE: 2-3 PORZIONI: 30 MINUTI | 4-6 PORZIONI: 40 MINUTI | 7-9 PORZIONI: 60 MINUTI

| SCEGLI UNA RICETTA            | AGGIUNGI SUCCO IN BASE ALLA QUANTITÀ DI PORZIONI NEL CONTENITORE |              |              |              | AGGIUNGI ALCOL IN BASE ALLA QUANTITÀ DI PORZIONI NEL CONTENITORE |              |              |              | Seleziona "Spiked". La preimpostazione inizierà al livello standard/ideale. |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|--------------|------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| COMBINAZIONE DI SUCCO E ALCOL | SUCCO                                                            | 2-3 PORZIONI | 4-6 PORZIONI | 7-9 PORZIONI | ALCOL (O ALCOL AROMATIZZATO)                                     | 2-3 PORZIONI | 4-6 PORZIONI | 7-9 PORZIONI |                                                                             |
| CAPE CODDER                   | Succo di mirtillo                                                | 2 1/2 tazze  | 5 tazze      | 2 tazze      | Vodka                                                            | 1/2 tazza    | 1 tazza      | 1 1/2 tazza  |                                                                             |
| BELLINI                       | Nettare di pesca                                                 |              |              |              | Champagne                                                        |              |              |              |                                                                             |
| CACCIAFILÌ                    | Succo d'arancia                                                  |              |              |              | Vodka                                                            |              |              |              |                                                                             |
| GREYHOUND                     | Succo di pompelmo                                                |              |              |              | Gin                                                              |              |              |              |                                                                             |
| BLOODY MARY                   | Succo di pomodoro                                                |              |              |              | Vodka                                                            |              |              |              |                                                                             |
| SIDRO DI MELE CINNAMON        | Sidro di mele                                                    |              |              |              | Whiskey alla cannella                                            |              |              |              |                                                                             |

| SCEGLI UNA RICETTA           | AGGIUNGI SODA IN BASE ALLA QUANTITÀ DI PORZIONI NEL CONTENITORE |              |              |              | AGGIUNGI ALCOL IN BASE ALLA QUANTITÀ DI PORZIONI NEL CONTENITORE |              |              |              | Seleziona "Spiked", la preimpostazione inizierà al livello standard/ottimale. |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------|--------------|--------------|------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| COMBINAZIONE DI SODA E ALCOL | SODA                                                            | 2-3 PORZIONI | 4-6 PORZIONI | 7-9 PORZIONI | ALCOL (O ALCOL AROMATIZZATO)                                     | 2-3 PORZIONI | 4-6 PORZIONI | 7-9 PORZIONI |                                                                               |
| WHISKEY COLA                 | Cola                                                            | 2 1/2 tazze  | 5 tazze      | 5 tazze      | Whisky                                                           | 1/2 tazze    | 1 tazze      | 1 1/2 tazze  |                                                                               |
| RUM E COLA                   | Cola normale o dietetica                                        |              |              |              | Rum                                                              |              |              |              |                                                                               |
| PALOMA                       | Soda al pompelmo                                                |              |              |              | Tequila                                                          |              |              |              |                                                                               |
| WHISKEY ET GINGEMBRE         | Ginger ale                                                      |              |              |              | Whisky                                                           |              |              |              |                                                                               |
| LIMONADE ALCOOLISÉE          | Limonata                                                        |              |              |              | Vodka                                                            |              |              |              |                                                                               |
| DARK & STORMY                | Birra allo zenzero                                              |              |              |              | Rum                                                              |              |              |              |                                                                               |

## Código QR para recetas en más idiomas



Escanee el código QR para acceder a la receta en varios idiomas.

- ¿No puede escanear? Vaya a: <https://crownful.com/pages/crownful-slushie-machine-recipe-book>

## USO DEL PANEL DE CONTROL

### USO DEL PANEL DE CONTROL

- Interruptor general: Encienda el interruptor general situado en la parte posterior del equipo.
- Botón de encendido: Pulse el botón de encendido del panel de control para encender o apagar el equipo.

### ENJUAGUE

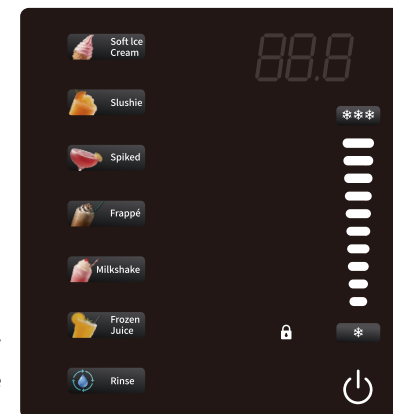
- Este modo agita durante 15 minutos, sin enfriamiento, para enjuagar el equipo.

### PROGRAMAS PREESTABLECIDOS

- 6 programas únicos utilizan la Tecnología TurboChill para determinar la temperatura perfecta de la bebida congelada ideal.

### AJUSTE DE LA TEMPERATURA

- Cada programa se inicia con una temperatura predeterminada/ óptima para lograr la textura ideal. Si lo desea, ajuste el nivel de temperatura para obtener su textura perfecta.
- Para bebidas congeladas fáciles de beber, disminuya el nivel de temperatura pulsando el botón inferior ❄ del panel de control.
- Para bebidas más espesas y frías, aumente el nivel de temperatura pulsando el botón superior ❄❄❄ del panel de control.



### ! CONSEJOS PARA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- **¿LA RECETA NO SE CONVIERTE EN GRANIZADO?** Si su receta no alcanza la textura deseada después de 60 minutos, aumente la temperatura un nivel. Espere 10-15 minutos para probar la textura. Si aún no es la deseada, aumente un nivel más. Repita hasta lograr la textura deseada.
- **¿NO SALE EL GRANIZADO?** Para la mejor experiencia de dispensado, llene la unidad hasta la línea de llenado máximo y asegúrese de que esté en funcionamiento. Para un dispensado más suave, disminuya el nivel de temperatura presionando el copo de nieve inferior en el panel de control. Las bebidas congeladas más bebibles saldrán con fluidez.

# TECNOLOGÍA TURBOCHILL

**Sin hielo, sin batidora,  
pleno sabor.**

**Prepare en casa granizados  
o helado suave más sabrosos  
y menos diluidos.**



**Bebidas congeladas en 60 minutos\* o menos.**  
Una vez que la bebida congelada alcance la temperatura deseada, el equipo emitirá un pitido. El agitador seguirá funcionando para mezclar sus bebidas y mantenerlas listas para dispensar en cualquier momento.

**Hasta 24 horas† de funcionamiento con bebidas congeladas listas para dispensar.**  
El equipo seguirá funcionando para mantener sus bebidas a la temperatura ideal, evitar que se congelen por completo y tenerlas listas para dispensar cuando le apetezca. ††

Complete su receta para obtener bebidas congeladas interminables para su fiesta. Simplemente añada más líquido al recipiente mientras el equipo está en funcionamiento.  
\*La preparación de las bebidas puede tardar entre 15 y 60 minutos, según los ingredientes, el volumen y la temperatura inicial.

† Para recetas sin lácteos.

†† Para evitar un exceso de espuma en la salida al usar el programa preestablecido Milkshake o Frappé, añada 710 ml (24 oz) o más de la bebida deseada y dispense el contenido dentro de los 30 minutos posteriores a la finalización del programa.

## PROGRAMAS PREESTABLECIDOS

Cada programa preestablecido se inicia con una temperatura predeterminada/óptima para lograr una textura ideal. Si lo desea, ajuste la temperatura para obtener la textura perfecta de su bebida congelada.

| PROGRAMA PREESTABLECIDO | NIVEL DE TEMPERATURA PREDETERMINADO/ÓPTIMO | DISEÑADO PARA                                             | EJEMPLOS DE RECETAS                                                       |
|-------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| HELADO SUAVE            |                                            | Helado suave                                              | Helado suave de vainilla, helado suave de chocolate, helado suave de café |
| GRANIZADO               |                                            | Para transformar sus bebidas de todos los días            | Refresco, limonada                                                        |
| SPIKED                  |                                            | Bebidas con contenido alcohólico                          | Margarita, vino rosado                                                    |
| FRAPPÉ                  |                                            | Para los amantes del café, para preparar delicias heladas | Frappé comprado en tienda                                                 |
| MILKSHAKE               |                                            | Bebidas a base de lácteos y de textura más cremosa        | Leche con chocolate, batido mezclado                                      |
| ZUMO CONGELADO          |                                            | Bebidas endulzadas de forma natural                       | Zumo de naranja, sidra de manzana natural                                 |

### Consejo: ajuste de la temperatura del helado suave

Para evitar que el helado suave se vuelva demasiado duro para dispensar, se recomienda empezar en el nivel de temperatura 3 predeterminado para todas las recetas de helado suave.

- Si el helado suave está demasiado duro, puede ser difícil de dispensar o puede hacer que el motor se detenga o active una alarma.
- Si nota que el helado suave está demasiado blando o demasiado duro, ajuste gradualmente la dureza con los botones superior e inferior de ajuste de temperatura (con símbolos de copo de nieve). Cuanto más larga sea la barra de temperatura, más baja es la temperatura y más duro queda el helado.
- Aunque el equipo admite refrigeración 24 horas, se recomienda dispensar todo el helado dentro de una hora para un mejor sabor; un tiempo de agitación prolongado afectará negativamente el sabor y la textura.
- Al usar la función Soft Ice Cream, **recomendamos acoplar la Soft Ice Cream Star Nozzle al surtidor para un resultado más atractivo visualmente.**



\*Capacidad mínima de líquido: 473 ml (16 oz).  
Capacidad máxima de líquido: 1892 ml (64 oz).

Mantenga el equipo en posición vertical durante al menos 2 horas antes del primer uso.



**1.** Asegúrese de que todas las piezas estén completamente limpias y que la base del motor esté nivelada sobre una superficie plana y sólida.



**2.** Instale el recolector de condensación debajo del evaporador deslizándolo en las ranuras de las guías.



**3.** Instale el tornillo sinfín (agitador) deslizándolo sobre el evaporador y gírelo hasta que encaje en el pasador.



**4.** Con la palanca de bloqueo/liberación hacia arriba, deslice el recipiente sobre el tornillo sinfín (agitador) y el evaporador instalados.



**5.** Bloquee el recipiente en su sitio empujando hacia atrás la palanca de bloqueo/liberación para sellarlo.



**6.** Inserte la bandeja de goteo delante de la base del motor hasta que encaje con un clic.

Cantidad mínima de llenado = 2 tazas (473 ml) Cantidad máxima de llenado = 8 tazas (1892 ml)



1. Conecte el equipo y encienda el interruptor general en la parte posterior del equipo.
2. Abra la tapa en la parte superior del recipiente.
3. Añada el líquido (o los líquidos) por el puerto de llenado rápido y cierre la tapa. Para evitar fugas y derrames, asegúrese de que el recipiente esté bloqueado en su sitio antes de añadir los líquidos.
4. Pulse el botón de encendido para encender el equipo.

5. Elija el programa preestablecido deseado. El programa se iniciará a la temperatura predeterminada/óptima. Si lo desea, ajuste la temperatura para obtener la textura perfecta de su bebida congelada.
6. El indicador del nivel de temperatura se resaltará y permanecerá fijo, y el equipo emitirá un pitido cuando la bebida congelada alcance la temperatura.



9. Estado de pantalla activo e inactivo  
Para evitar activaciones accidentales causadas por niños o por la condensación durante el funcionamiento, si no se detecta ninguna operación en 60 segundos, la pantalla pasará al estado inactivo (bloqueado) y el equipo emitirá un pitido. Durante el estado inactivo, todos los botones de control quedan deshabilitados. Toque cualquier botón para activar la pantalla; el icono de bloqueo infantil desaparecerá y podrá continuar.

7. Coloque un vaso sobre la bandeja de goteo, debajo de la palanca. Para dispensar, tire lentamente de la palanca. Para detener, suelte la palanca y déjela volver a su posición.

Este ciclo agita el contenido sin enfriar, para enjuagar el equipo. Después de usar el ciclo de enjuague, lave todas las piezas a mano o en el lavavajillas para limpiar completamente el equipo después de cada uso.

1. Sirva cualquier bebida congelada restante.
2. Detenga el programa preestablecido en curso. Pulse el botón RINSE.
3. Añada agua tibia hasta la línea RINSE FILL del recipiente (2514 ml).
4. Dispense el agua lentamente de la unidad inmediatamente después de llenar.

**NOTA:** Esta agua se dispensará rápidamente. Asegúrese de usar un vaso o cuenco grande para recogerla.

5. Detenga el ciclo de enjuague pulsando de nuevo el botón RINSE.
6. Pulse el botón de encendido para apagar el equipo.

**NOTA:** Si es necesario, repita hasta que la bebida congelada se haya enjuagado del evaporador.



Consulte la página siguiente para obtener más detalles sobre la limpieza de las piezas después de usar el ciclo de enjuague.

**Todas las piezas, excepto la base del motor y el evaporador, son aptas para lavavajillas en la rejilla inferior y NO deben limpiarse con un ciclo de secado con calor.**

**Para obtener los mejores resultados, utilice el ciclo de enjuague antes de desmontar y limpiar todas las piezas. Para evitar fugas y derrames, asegúrese de que el recipiente esté vacío antes de desmontar.**



**1.** Desbloquee la palanca de bloqueo/liberación tirando hacia delante y retire el recipiente tirando de él suavemente para separarlo del equipo. Asegúrese de inclinar el recipiente hacia abajo para evitar que el líquido restante salga por la parte trasera del recipiente. Déjelo a un lado.



**2.** Deslice el tornillo sinfín (agitador) fuera del evaporador. Déjelo a un lado.



**3.** Limpie el evaporador con un paño desinfectado o con un paño tibio y húmedo.



**4.** Deslice suavemente el recolector de condensación fuera del equipo, ya que puede haber líquido residual en su interior. Déjelo a un lado.



**5.** Limpie la unidad debajo del evaporador con un paño desinfectado o con un paño tibio y húmedo.  
**6.** Si es necesario, retire la bandeja de goteo y/o la cubierta del surtidor.  
**7.** Lave todas las piezas a mano con agua caliente y jabonosa o utilice un lavavajillas. Repita si es necesario hasta que todas las piezas queden completamente limpias.



**8.** Limpie la base del motor y el evaporador con un paño desinfectado o con un paño tibio y húmedo.  
**9.** Deje que todas las piezas se sequen por completo antes de volver a montar y/o guardar el equipo.

Todos los ingredientes/líquidos añadidos deben contener al menos un 4 % de azúcar.

PAUTAS DE AZÚCAR

onsulte la etiqueta nutricional de la bebida/líquido para asegurarse de que el contenido de azúcar cumpla los mínimos recomendados a continuación:

| TAMAÑO DE PORCIÓN INDICADO | CANTIDAD MÍNIMA DE AZÚCAR TOTAL |
|----------------------------|---------------------------------|
| 240 ml (8 oz)              | 8 g                             |
| 355 ml (12 oz)             | 11 g                            |
| 591 ml (20 oz)             | 18 g                            |

EJEMPLO: zumo de manzana

| Nutrition Facts                                                                                                                                                    |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 8 Servings per container                                                                                                                                           |                  |
| Serving size                                                                                                                                                       | 8 fl oz (240 ml) |
| Amount per serving                                                                                                                                                 |                  |
| Calories                                                                                                                                                           | 120              |
| % Daily Value*                                                                                                                                                     |                  |
| Total Fat 0g                                                                                                                                                       | 0%               |
| Sodium 25mg                                                                                                                                                        | 1%               |
| Total Sugars 26g                                                                                                                                                   | 11%              |
| Potassium 251mg                                                                                                                                                    | 6%               |
| Vitamin C 108mg                                                                                                                                                    | 120%             |
| *The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice. |                  |

Tamaño de porción

Azúcares totales  
(26 g cumple con los requisitos mínimos)



CONSEJOS DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**Alerta por bajo contenido de azúcar:** si el contenido de azúcar de la entrada es demasiado bajo, el equipo lo detectará y activará el “Código de error E1”; el equipo emitirá un pitido cada minuto durante 15 minutos.

**Si una bebida no cumple el requisito mínimo de azúcar total:** agregue 1–2 cucharadas de jarabe saborizado, jugo, azúcar, azúcar de dátiles, azúcar de coco, jarabe de arce, agave, jarabe simple o miel por porción (240 ml). Mezcle el azúcar adicional con la base antes de verterla en el equipo. Vuelva a encender el equipo y reinicie presionando el programa preestablecido.

**Nota:** Los sustitutos sin azúcar o los edulcorantes artificiales no ayudarán a cumplir los requisitos mínimos o máximos de azúcar total.

PORCENTAJES DE AZÚCAR

Refresco dietético (sin azúcar)



Un porcentaje de azúcar por debajo de este punto se congela demasiado y no permite formar granizado Límite inferior 4 %

Zumo de fruta



Bebida deportiva



Frappé



Refresco



El equilibrio perfecto para sus cócteles congelados favoritos en casa.  
Al usar el programa preestablecido “Spiked”, todos los líquidos preparados (vino, cerveza, etc.) deben contener entre el 2,8 % y el 16 % de alcohol.

INSTRUCCIONES PARA BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Para preparar cócteles congelados, consulte la tabla a continuación para conocer el contenido máximo de bebidas alcohólicas (vodka, tequila, etc.) por cada receta.

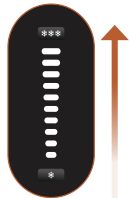
| TAMAÑO TOTAL DE LA RECETA | CANTIDAD MÁXIMA DE ALCOHOL |
|---------------------------|----------------------------|
| 3 cups (710 ml)           | 1/2 cup (118 ml)           |
| 4 1/2 cups (1064 ml)      | 3/4 cup (177 ml)           |
| 6 cups (141ml)            | 1 cup (240 ml)             |
| 8 cups (1892 ml)          | 1 1/4 cup (295 ml)         |

La tabla anterior sirve ÚNICAMENTE como guía para incorporar licores/alcoholes fuertes (35 %+).

CONSEJOS DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**Alerta por alto contenido de alcohol/azúcar:** si la entrada tiene un contenido de alcohol o azúcar demasiado alto, el equipo lo detectará y activará el código de error E7. El código E7 y la temperatura parpadearán alternativamente, pero el equipo seguirá funcionando.

**Si una bebida supera la cantidad máxima de alcohol y azúcar:** agregue 1/4 de taza de agua por porción (240 ml) para diluir la entrada. Restablezca el equipo pulsando el programa preestablecido. Reinicie pulsando de nuevo el programa.



PORCENTAJES DE ALCOHOL

Cerveza ligera



Hard Seltzer



IPA



Vino



Margarita



Para crear granizado, el nivel de alcohol debe estar por debajo de este límite (o diluirse hasta este límite)

Martini



Límite inferior 2,8 %

Límite superior 16 %

Cantidad mínima de llenado = 2 tazas (473 ml) Cantidad máxima de llenado = 8 tazas (1892 ml)

Para una experiencia de dispensado óptima, llene el equipo hasta la línea de llenado máximo (1892 ml).



No añada ingredientes calientes, hielo ni ingredientes sólidos como fruta, helado o fruta congelada.



Todos los líquidos añadidos deben contener al menos un 4 % de azúcar.\*



Al usar el programa SPIKED, todos los líquidos preparados (vino, cerveza, etc.) deben contener entre el 2,8 % y el 16 % de alcohol.\*\*



Para obtener los mejores resultados, enfríe los líquidos antes de añadirlos al equipo.



Para lograr su textura ideal, utilice el ajuste de control de temperatura.



Para un resultado lo más helado posible, enfríe los vasos de servicio antes de dispensar sus creaciones Slushi.

**NOTA:** Los ingredientes previamente congelados saben más dulces. ¿Le preocupa que su bebida pueda quedar demasiado dulce? No se preocupe: después de congelarla y convertirla en granizado, no sabrá tan dulce.

\*Consulte la página 197 para más detalles. \*\* Consulte la página 198 para más detalles.

Use los pasos siguientes para combinar ingredientes y convertirse en el bartender definitivo de sus vacaciones en casa.

Para los pasos 1-3, utilice la tabla para las cantidades de la receta.

Tiempo total: 2-3 raciones: 45 minutos | 4-6 raciones: 50 minutos | 7-9 raciones: 60 minutos

1.

Elija una mezcla para bebidas.  
Elija una base para su cóctel.
2.

Agregue agua
3.

Agregue alcohol
4.

Seleccione SPIKED
5.

Dispense la bebida.  
Decore si lo desea y disfrute.

Al usar mezclas para bebidas LIGHT o LOWER SUGAR, omita el agua de la receta y reemplácela por la misma cantidad adicional de mezcla LIGHT.

|                                                                                                                                                               | 2-3 RACIONES                                  | 4-6 RACIONES                                  | 7-9 RACIONES                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1. Mezcla para cóctel<br>Mezcla para daiquiri de fresa<br>Mezcla para piña colada<br>Mezcla para margarita<br>Mezcla para cosmopolitan<br>Mezcla para mai tai | Agregue<br>1 2/3 tazas de mezcla para cóctel. | Agregue<br>2 1/4 tazas de mezcla para cóctel. | Agregue<br>4 3/4 tazas de mezcla para cóctel.     |
| 2. Agua                                                                                                                                                       | Agregue<br>1 taza +<br>2 cucharadas de agua.  | Agregue<br>1 2/3 tazas de agua.               | Agregue<br>3 1/4 tazas +<br>2 cucharadas de agua. |
| 3. Alcohol<br>(o alcohol saborizado)<br>Ron blanco<br>Ron oscuro<br>Vodka<br>Tequila<br>Ginebra                                                               | Agregue<br>1/4 de taza de alcohol.            | Agregue<br>1/3 de taza de alcohol.            | Agregue<br>3/4 de taza de alcohol.                |

CONSEJOS

- Al usar mezclas para bebidas LIGHT o LOWER SUGAR, omita el agua de la receta y reemplácela por la misma cantidad de mezcla LIGHT adicional.
- Al usar mezclas preparadas que contienen alcohol, omita la adición de alcohol indicada en la tabla y sustitúyala por la misma cantidad de mezcla adicional.
- Consulte las Pautas sobre el alcohol para más información sobre cantidades de alcohol según el tamaño de la receta.
- Con mezclas preparadas azucaradas (no light) que incluyen instrucciones para batidora, utilice la mitad del hielo recomendado en las instrucciones del paquete en forma de agua (p. ej., 1 taza de hielo = 1/2 taza de agua).
- Con mezclas preparadas light con instrucciones para batidora, utilice 1/4 de la cantidad de hielo recomendada en forma de agua (p. ej., 1 taza de hielo = 1/4 de taza de agua).



- 1. Mezcla para daiquiri de fresa
- 2. Agua
- 3. Ron blanco
- 4. Seleccione SPIKED
- 5. Decore con fresa y lima



- 1. Mezcla para mai tai
- 2. Agua
- 3. Ron blanco y oscuro
- 4. Seleccione SPIKED
- 5. Decore con gajos de lima y cerezas

**NOTA:** Los cócteles elaborados con mezclas concentradas preparadas se disfrutan mejor diluidos con hielo. Incluimos agua en nuestras recetas y tablas para garantizar los mejores sabores y texturas de sus bebidas congeladas.

# RECETAS

# GRANIZADO DE REFRESCO DE UN SOLO INGREDIENTE

## INICIO RÁPIDO

TIEMPO TOTAL: 2-3 RACIONES: 15 MINUTOS | 4-6 RACIONES: 40 MINUTOS | 7-9 RACIONES: 60 MINUTOS

### INGREDIENTES

| 2-3 RACIONES                                 | 4-6 RACIONES                                 | 7-9 RACIONES                                   |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 2 latas de 355 ml<br>(o 3 tazas) de refresco | 4 latas de 355 ml<br>(o 6 tazas) de refresco | 5 latas de 355 ml<br>(o 7,5 tazas) de refresco |



Use cualquiera de los siguientes refrescos:  
Cola, naranja, limón-lima, crema, cerveza de raíz, ginger ale, uva o cualquier refresco genérico.

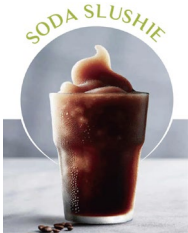
### INSTRUCCIONES



Vierta el refresco en el recipiente.



Seleccione SLUSHIE. El programa se iniciará a la temperatura predeterminada/óptima para lograr una textura ideal. Si lo desea, ajuste la temperatura.



Una vez que la bebida congelada alcance la temperatura óptima, el equipo emitirá un pitido. Sirva inmediatamente.

#### PROGRESO DE LA TEMPERATURA:

Una vez que se alcanza la temperatura establecida, el indicador del nivel de temperatura se resaltará y permanecerá fijo, y el equipo emitirá un pitido.

**Consejo:** Para obtener mejores resultados, enfríe el líquido antes de añadirlo al equipo.

#### Nota:

- Los refrescos dietéticos (o elaborados con edulcorantes artificiales) NO funcionan en este equipo.
- Para facilitar la limpieza, NO apague el programa preestablecido hasta que se haya dispensado toda la bebida congelada.



# MIMOSA HELADA

## INICIO RÁPIDO

TIEMPO TOTAL: 2-3 RACIONES: 35 MINUTOS | 4-6 RACIONES: 45 MINUTOS | 7-9 RACIONES: 60 MINUTOS

### INGREDIENTES

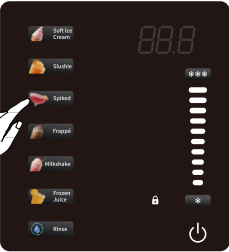
| 2-3 RACIONES                                                                                | 4-6 RACIONES                                                                                | 7-9 RACIONES                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 1/4 tazas de zumo de naranja<br>1 3/4 tazas de vino espumoso,<br>champán, prosecco o cava | 2 1/2 tazas de zumo de naranja<br>3 1/2 tazas de vino espumoso,<br>champán, prosecco o cava | 3 3/4 tazas de zumo de naranja<br>5 1/4 tazas de vino espumoso,<br>champán, prosecco o cava |

### INSTRUCCIONES

Antes de iniciar la receta, consulte las páginas 5 y 6 para información de montaje y uso.



Vierta todos los ingredientes en el recipiente.



Seleccione SPIKED.  
El programa se iniciará a la temperatura predeterminada/ óptima para lograr una textura ideal. Si lo desea, ajuste la temperatura.



Una vez que la bebida congelada alcance la temperatura óptima, el equipo emitirá un pitido. Sirva inmediatamente.

#### PROGRESO DE LA TEMPERATURA:

Una vez que se alcanza la temperatura establecida, el indicador del nivel de temperatura se resaltará y permanecerá fijo, y el equipo emitirá un pitido.



#### Versión sin alcohol:

Sustituya el champán por zumo de uva blanca con gas o sidra espumosa y ejecute el programa SLUSH. El programa preestablecido se iniciará en el nivel predeterminado; ajuste el control de temperatura hasta iluminar 8 barras.

**Consejo:** Para mejores resultados, enfríe el líquido antes de añadirlo al equipo.

**Nota:** Para facilitar la limpieza, NO apague el programa hasta que se haya dispensado toda la bebida congelada.

SPIKED



# GRANIZADO DE ZUMO TROPICAL

## INICIO RÁPIDO

TIEMPO TOTAL: 2-3 RACIONES: 15 MINUTOS | 4-6 RACIONES: 25 MINUTOS | 7-9 RACIONES: 50 MINUTOS

### INGREDIENTES

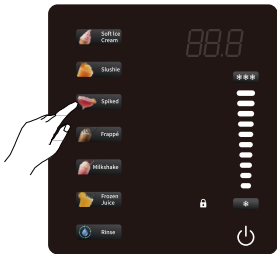
| 2-3 RACIONES                       | 4-6 RACIONES                       | 7-9 RACIONES                       |
|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| 3 tazas de mezcla de zumo tropical | 6 tazas de mezcla de zumo tropical | 8 tazas de mezcla de zumo tropical |

### INSTRUCCIONES

Antes de iniciar la receta, consulte las páginas 5 y 6 para información de montaje y uso.



Vierta la mezcla de jugo tropical en el recipiente.



Seleccione Zumo congelado. El programa se iniciará a la temperatura predeterminada/óptima para lograr una textura ideal. Si lo desea, ajuste la temperatura.



Una vez que la bebida congelada alcance la temperatura óptima, el equipo emitirá un pitido. Sirva inmediatamente.

**PROGRESO DE LA TEMPERATURA:**

Una vez que se alcanza la temperatura establecida, el indicador del nivel de temperatura se resaltará y permanecerá fijo, y el equipo emitirá un pitido.

**Consejo:** Para obtener mejores resultados, enfríe el líquido antes de añadirlo al equipo.

**Nota:** Para facilitar la limpieza, NO apague el programa hasta que se haya dispensado toda la bebida congelada.



APTO PARA NIÑOS

# BATIDO DE CHOCOLATE

## INICIO RÁPIDO

**PREPARACIÓN:** 5 MINUTOS  
**TIEMPO TOTAL:** 2-3 RACIONES: 30 MINUTOS  
4-6 RACIONES: 45 MINUTOS  
7-9 RACIONES: 55 MINUTOS

## INGREDIENTES

| 2-3 RACIONES                                                                                                                                                                                               | 4-6 RACIONES                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 tazas de leche entera<br>1 taza de nata para montar<br>1 cucharadita de extracto de vainilla<br>2 cucharadas de azúcar granulada<br>1/4 de taza de jarabe de chocolate<br>2 cucharadas de cacao en polvo | 2 tazas de nata para montar<br>2 cucharaditas de extracto de vainilla<br>1/4 de taza de azúcar granulada<br>1/2 taza de jarabe de chocolate<br>1/4 de taza de cacao en polvo |
| <b>Coberturas (opcional)</b><br>Nata montada<br>Salsa de chocolate                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                              |

## INSTRUCCIONES

Antes de iniciar la receta, consulte las páginas 5 y 6 para información de montaje y uso.



**Versión sin lácteos:**  
Sustituya los ingredientes lácteos por alternativas sin lácteos si lo desea.

**Consejo:** Al usar el programa preestablecido Milkshake o Frappé, dispense el contenido dentro de los 30 minutos posteriores a que finalice el programa para evitar una salida espumosa.

**Nota:** Para facilitar la limpieza, NO apague el programa hasta que se haya dispensado toda la bebida congelada.

**Progreso de la temperatura:**  
Una vez que se alcanza la temperatura establecida, el indicador del nivel de temperatura se resaltará y permanecerá fijo, y el equipo emitirá un pitido.



En una jarra o cuenco grande, bata con varillas todos los ingredientes hasta integrar y hasta que el azúcar, el jarabe de chocolate y el cacao en polvo se disuelvan por completo. Vierta la mezcla en el recipiente.



Seleccione MILKSHAKE. El programa se iniciará a la temperatura predeterminada/óptima para lograr una textura ideal. Si lo desea, ajuste la temperatura.



Una vez que la bebida congelada alcance la temperatura óptima, el equipo emitirá un pitido. Sirva inmediatamente, cubriendo con nata montada y salsa de chocolate si lo desea.

Apto para niños

# Granizado de arándano rojo y lima

Tiempo total: 2-3 raciones: 10 minutos | 4-6 raciones: 20 minutos | 7-9 raciones: 50 minutos

| Ingredientes                                                         |                                                                         |                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 2-3 RACIONES                                                         | 4-6 RACIONES                                                            | 7-9 RACIONES                                                    |
| 2 1/3 tazas de zumo de arándano rojo<br>2/3 taza de limonada de lima | 4 1/3 tazas de zumo de arándano rojo<br>1 1/3 tazas de limonada de lima | 6 tazas de zumo de arándano rojo<br>2 tazas de limonada de lima |

Instrucciones

Antes de iniciar la receta, consulte las páginas 5 y 6 para información de montaje y uso.

1. Vierta todos los ingredientes en el recipiente.

2. Seleccione **Zumo congelado**. El programa se iniciará a la temperatura predeterminada/óptima para lograr una textura ideal.

3. Una vez que la bebida congelada alcance la temperatura óptima, el equipo emitirá un pitido. Sirva inmediatamente.

**Consejo:** Para obtener mejores resultados, enfríe el líquido antes de añadirlo al equipo.

**Nota:** Para facilitar la limpieza, NO apague el programa preestablecido hasta que se haya dispensado toda la bebida congelada.

**Progreso de la temperatura:**  
Una vez que se alcanza la temperatura establecida, el indicador del nivel de temperatura se resaltará y permanecerá fijo, y el equipo emitirá un pitido.

Zumo congelado

Apto para niños

# Batido de vainilla

Preparación: 5 minutos  
Tiempo total: 2-3 raciones: 20 minutos | 4-6 raciones: 30 minutos | 7-9 raciones: 40 minutos

| Ingredientes                                                                                                                       |                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-3 RACIONES                                                                                                                       | 4-6 RACIONES                                                                                                                |
| 2 1/2 tazas de leche entera<br>1/2 taza de nata para montar<br>1/2 taza de azúcar granulada<br>1 cucharada de extracto de vainilla | 5 tazas de leche entera<br>1 taza de nata para montar<br>1 taza de azúcar granulada<br>2 cucharadas de extracto de vainilla |
| <b>Cobertura (opcional)</b><br>Nata montada                                                                                        |                                                                                                                             |

Instrucciones

Antes de iniciar la receta, consulte las páginas 6 y 7 para información de montaje y uso del equipo.

1. En una jarra o cuenco grande, bata con varillas todos los ingredientes hasta integrar y hasta que el azúcar se disuelva por completo. Vierta la mezcla en el recipiente.

2. Seleccione **MILKSHAKE**. El programa se iniciará a la temperatura predeterminada/óptima para lograr una textura ideal. Si lo desea, ajuste la temperatura.

3. Una vez que la bebida congelada alcance la temperatura óptima, el equipo emitirá un pitido. Sirva inmediatamente, coronando con nata montada si lo desea.

**Consejo:** Al usar el programa preestablecido Milkshake o Frappé, dispense el contenido dentro de los 30 minutos posteriores a que finalice el programa para evitar una salida espumosa.

**Progreso de la temperatura:**  
Una vez que se alcanza la temperatura establecida, el indicador del nivel de temperatura se resaltará y permanecerá fijo, y el equipo emitirá un pitido.



**Versión sin lácteos:**  
Sustituya los ingredientes lácteos por alternativas sin lácteos si lo desea.

**Nota:** Para facilitar la limpieza, NO apague el programa hasta que se haya dispensado toda la bebida congelada.

# SLUSH DE LIMONADA ROSA

Preparación: 5 Minutos  
Tiempo Total: 2-3 Porciones: 25 Minutos | 4-6 Porciones: 35 Minutos

## INGREDIENTES

| 2-3 RACIONES                                                                                  | 4-6 RACIONES                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 3/4 tazas de agua<br>1/3 de taza +<br>2 cucharaditas de mezcla<br>de polvo de limonada rosa | 5 1/2 tazas de agua<br>2/3 de taza +<br>4 cucharaditas de mezcla<br>de polvo de limonada rosa |

**NOTA:** Para una limpieza más fácil, no apague la configuración predeterminada hasta que se haya dispensado toda la bebida congelada.

**PROGRESO DE TEMPERATURA:** Una vez que se alcanza la temperatura establecida, el indicador de nivel de temperatura se resaltará y permanecerá sólido, y la unidad sonará.

## INSTRUCCIONES

Antes de comenzar la receta, consulte las páginas 5 y 6 para obtener información sobre el montaje y la interacción de la unidad.

1. En una jarra o tazón grande, mezcle todos los ingredientes con un batidor hasta que estén combinados y el polvo de limonada esté completamente disuelto.
2. Vierta la mezcla en el recipiente.
3. Seleccione **"Slushie"**. La configuración predeterminada comenzará a la temperatura óptima/ideal para la textura.
4. Una vez que la bebida congelada alcance la temperatura óptima, la unidad sonará. Sirva inmediatamente.



# FRAPPÉ DE CARAMELO

Preparación: 5 Minutos  
Tiempo Total: 2-3 Porciones: 25 Minutos | 4-6 Porciones: 35 Minut

### Ingredientes

| 2-3 RACIONES                                                                 | 4-6 RACIONES                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 1 taza de crema<br>2 tazas de café negro<br>1/3 de taza de salsa de caramelo | 1 1/2 tazas de crema<br>3 tazas de café negro<br>1/2 taza de salsa de caramelo |

**COBERTURAS (opcional)**  
Crema batida  
Salsa de caramelo

**CONSEJO:** Para crear un frappé mocha, sustituya la salsa de caramelo por salsa de chocolate.

**CONSEJO:** Al usar la configuración de batido de leche o frappé, dispense el contenido dentro de los 30 minutos posteriores al final de la configuración para evitar un resultado espumoso.

**PROGRESO DE TEMPERATURA:**  
Una vez que se alcanza la temperatura establecida, el indicador de nivel de temperatura se resaltará y permanecerá sólido, y la unidad sonará.

### INSTRUCCIONES

Antes de comenzar la receta, consulte las páginas 5 y 6 para obtener información sobre el ensamblaje y la interacción de la unidad.

1. En una jarra o tazón grande, mezcle todos los ingredientes con un batidor hasta que estén combinados y la salsa de caramelo esté completamente disuelta.
2. Vierta la mezcla en el recipiente.
3. Seleccione la **FRAPPÉ**. La configuración predeterminada comenzará a la temperatura óptima para la textura ideal. Si lo desea, ajuste la temperatura.
4. Una vez que la bebida congelada alcance la temperatura óptima, la unidad emitirá un sonido. Sirva inmediatamente, adornado con crema batida y salsa de caramelo al gusto.



**HÁGALO SIN LÁCTEOS:**  
Cambie los ingredientes lácteos por alternativas sin lácteos si lo desea.

**NOTA:** Para una limpieza más fácil, no apague la configuración predeterminada hasta que se haya dispensado toda la bebida congelada.

FRAPPÉ

# FRAPPÉ DE CAFÉ

Preparación: 5 Minutos  
Tiempo Total: 2-3 Porciones: 15 Minutos | 4-6 Porciones: 25 Minutos | 7-9 Porciones: 45 Minutos

### INGREDIENTES

| 2-3 RACIONES                                                                                                         | 4-6 RACIONES                                                                                                            | 7-9 RACIONES                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 taza de crema<br>2 tazas de café negro<br>1 cucharadita de extracto de vainilla<br>1/3 de taza de azúcar granulada | 1 1/2 tazas de crema<br>3 tazas de café negro<br>2 cucharaditas de extracto de vainilla<br>1/2 taza de azúcar granulada | 2 tazas de crema<br>5 tazas de café negro<br>1 cucharada de extracto de vainilla<br>1 taza de azúcar granulada |

**COBERTURAS (opcional)**  
Crema batida  
Salsa de chocolate  
Salsa de caramelo

**CONSEJO:** Al usar la configuración de batido de leche o frappé, dispense el contenido dentro de los 30 minutos posteriores al final de la configuración para evitar un resultado espumoso.

**PROGRESO DE TEMPERATURA:**  
Una vez que se alcanza la temperatura establecida, el indicador de nivel de temperatura se resaltará y permanecerá sólido, y la unidad sonará.



**HÁGALO SIN LÁCTEOS:**  
Cambie los ingredientes lácteos por alternativas sin lácteos si lo desea.

**NOTA:** Para una limpieza más fácil, no apague la configuración predeterminada hasta que se haya dispensado toda la bebida congelada.

FRAPPÉ

### INSTRUCCIONES

Antes de comenzar la receta, consulte las páginas 5 y 6 para obtener información sobre el ensamblaje y la interacción de la unidad.

1. En una jarra o tazón grande, mezcle todos los ingredientes con un batidor hasta que estén combinados y el azúcar esté completamente disuelto.
2. Vierta la mezcla en el recipiente.
3. Seleccione la **FRAPPÉ**. La configuración predeterminada comenzará a la temperatura óptima para la textura ideal. Si lo desea, ajuste la temperatura.
4. Una vez que la bebida congelada alcance la temperatura óptima, la unidad emitirá un sonido. Sirva inmediatamente, adornado con crema batida y salsa de chocolate y/o caramelo al gusto.

# SANGRÍA ROJA

Preparación: 5 Minutos  
Tiempo Total: 2-3 Porciones: 35 Minutos | 4-6 Porciones: 40 Minutos

## Ingredientes

| 2-3 RACIONES                                                                                                                                            | 4-6 RACIONES                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 1/4 tazas de vino tinto<br>2 1/2 cucharadas de licor de naranja o brandy<br>1 1/2 tazas de jugo de naranja<br>1 1/2 cucharadas de azúcar moreno claro | 3 1/4 tazas de vino rosado<br>2 1/4 tazas de jugo de arándano blanco y fresa<br>1/2 taza de jarabe simple |

### GARNITURA (opcional)

Fresas

## INSTRUCCIONES

Antes de comenzar la receta, consulte las páginas 5 y 6 para obtener información sobre el ensamblaje y la interacción de la unidad.

1. En una jarra o tazón grande, mezcle todos los ingredientes con un batidor hasta que estén combinados.
2. Vierta la mezcla en el recipiente.
3. Seleccione **"Spiked"**. La configuración predeterminada comenzará a la temperatura ideal para la textura ideal. Ajuste el control de temperatura para iluminar 8 barras.
4. Una vez que la bebida congelada alcance la temperatura óptima, la unidad emitirá un sonido. Adorne y sirva inmediatamente.

SPIKED

### PROGRESO DE TEMPERATURA:

Una vez que se alcanza la temperatura establecida, el indicador de nivel de temperatura se resaltará y permanecerá sólido, y la unidad sonará.

**CONSEJO:** Para mejores resultados, enfríe el líquido antes de añadirlo a la unidad.

**NOTA:** Para una limpieza más fácil, no apague la configuración predeterminada hasta que se haya dispensado toda la bebida congelada.

# SANGRÍA ROJA

Preparación: 5 Minutos  
Tiempo Total: 2-3 Porciones: 35 Minutos | 4-6 Porciones: 40 Minutos

## Ingredientes

| 2-3 RACIONES                                                                                                                                            | 4-6 RACIONES                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 1/4 tazas de vino tinto<br>2 1/2 cucharadas de licor de naranja o brandy<br>1 1/2 tazas de jugo de naranja<br>1 1/2 cucharadas de azúcar moreno claro | 2 1/2 tazas de vino tinto<br>1/3 de taza de licor de naranja o brandy<br>3 tazas de jugo de naranja<br>3 cucharadas de azúcar moreno claro |

### GARNITURA (opcional)

Rodajas de naranja

## INSTRUCCIONES

Antes de comenzar la receta, consulte las páginas 5 y 6 para obtener información sobre el ensamblaje y la interacción de la unidad.

1. En una jarra o tazón grande, mezcle todos los ingredientes con un batidor hasta que estén combinados y el azúcar esté completamente disuelto.
2. Vierta la mezcla en el recipiente.
3. Seleccione **"Spiked"**. La configuración predeterminada comenzará a la temperatura ideal para la textura ideal. Si lo desea, ajuste la temperatura.
4. Una vez que la bebida congelada alcance la temperatura óptima, la unidad emitirá un sonido. Adorne y sirva inmediatamente.

SPIKED

### PROGRESO DE TEMPERATURA:

Una vez que se alcanza la temperatura establecida, el indicador de nivel de temperatura se resaltará y permanecerá sólido, y la unidad sonará.

**CONSEJO:** Para mejores resultados, enfríe el líquido antes de añadirlo a la unidad.

**NOTA:** Para una limpieza más fácil, no apague la configuración predeterminada hasta que se haya dispensado toda la bebida congelada.

# Helado Suave de Vainilla Simple

HELADO  
SUAVE

Preparación: 5 Minutos  
Tiempo Total: 14 Porciones (0,5 tazas = 1 porción): 25-55 minutos, dependiendo de la temperatura de los ingredientes y la temperatura ambiente



## INSTRUCCIONES

Antes de comenzar la receta, consulte las páginas 6 y 7 para obtener información sobre el ensamblaje y la interacción de la unidad.

1. En un tazón mediano, mezcle la leche, el azúcar y la sal hasta que el azúcar se disuelva. Agregue la crema doble y la vainilla. Refrigere hasta que esté listo para usar.
2. Cuando esté listo, vierta la base de helado en el recipiente.
3. Seleccione **"Helado Suave"**. La configuración predeterminada comenzará a la temperatura ideal para la textura ideal. Ajuste el control de temperatura para iluminar 5 barras. Si el helado está demasiado suave o demasiado duro, seleccione una configuración de temperatura más baja o más alta.
4. Dispense en conos o tazas para servir. Se recomienda adjuntar la **boquilla para helado suave** al grifo para un resultado visualmente atractivo.

## INGREDIENTES

355 ml de leche entera  
230 g de azúcar granulada  
Una pizca de sal  
710 ml de crema doble  
1 cucharada de extracto de vainilla puro

### PROGRESO DE TEMPERATURA:

Si el indicador de nivel de temperatura se resalta y permanece sólido, la unidad emitirá un sonido.

### Nota:

1. Si el helado está demasiado duro, puede ser difícil de dispensar o puede hacer que el motor se detenga o activar una alarma.
2. Si descubres que el helado está demasiado suave o demasiado duro, ajusta gradualmente la dureza utilizando los botones de ajuste de temperatura superior e inferior (con símbolos de copos de nieve). Cuanto más larga sea la barra de temperatura, más baja será la temperatura y más duro será el helado.
3. Aunque el dispositivo soporta refrigeración de 24 horas, se recomienda dispensar todo el helado dentro de una hora para un mejor sabor; un tiempo de mezcla más prolongado afectará negativamente el sabor y la textura.

# Helado Suave de Chocolate Simple

HELADO  
SUAVE

Preparación: 5 Minutos  
Tiempo Total: 14 Porciones (0,5 tazas = 1 porción): 25-50 minutos, dependiendo de la temperatura de los ingredientes y la temperatura ambiente



## INSTRUCCIONES

Antes de comenzar la receta, consulte las páginas 6 y 7 para obtener información sobre el ensamblaje y la interacción de la unidad.

1. Coloque el cacao, los azúcares y la sal en un tazón mediano y mezcle para combinar y eliminar cualquier grumo. Agregue la leche, la crema doble y la vainilla y mezcle bien para incorporar y disolver el cacao y los azúcares. Refrigere hasta que esté listo para usar.
2. Cuando esté listo, vierta la base de helado en el recipiente.
3. Seleccione **"Helado Suave"**. La configuración predeterminada comenzará a la temperatura ideal para la textura ideal.
4. Dispense en conos o tazas para servir. Se recomienda adjuntar la **boquilla para helado suave** al grifo para un resultado visualmente atractivo.

## INGREDIENTES

60 g de cacao en polvo sin azúcar  
130 g de azúcar granulada  
80 g de azúcar moreno claro compactado  
Una pizca de sal  
320 ml de leche entera  
640 ml de crema doble  
1 cucharadita de extracto de vainilla puro

### PROGRESO DE TEMPERATURA:

Si el indicador de nivel de temperatura se resalta y permanece sólido, la unidad emitirá un sonido.

### Nota:

1. Si el helado está demasiado duro, puede ser difícil de dispensar o puede hacer que el motor se detenga o activar una alarma.
2. Si descubre que el helado está demasiado suave o demasiado duro, ajuste gradualmente la dureza utilizando los botones de ajuste de temperatura superior e inferior (con símbolos de copos de nieve). Cuanto más larga sea la barra de temperatura, más baja será la temperatura y más duro será el helado.
3. Aunque el dispositivo soporta refrigeración durante 24 horas, se recomienda dispensar todo el helado dentro de una hora para un mejor sabor; un tiempo de mezcla más prolongado afectará negativamente el sabor y la textura.

# Helado Suave de Café

HELADO  
SUAVE

**Preparación: 5 Minutos**  
**Tiempo Total: 10 Porciones (0,5 tazas = 1 porción): 25-50 minutos,**  
**dependiendo de la temperatura de los ingredientes y la temperatura ambiente**



## INGREDIENTES

300 ml de leche entera  
130 g de azúcar granulada  
60 g de azúcar moreno claro compactado  
1 cucharada más 1 cucharadita de  
café expreso instantáneo  
600 ml de crema doble  
Una pizca de sal  
1 cucharadita de extracto de vainilla puro

**PROGRESO DE TEMPERATURA:**  
Si el indicador de nivel de temperatura  
se resalta y permanece sólido, la  
unidad emitirá un sonido.

## INSTRUCCIONES

**Antes de comenzar la receta, consulte las páginas 6 y 7 para obtener información sobre el ensamblaje y la interacción de la unidad.**

1. En un tazón mediano, mezcle la leche, los azúcares, el polvo de espresso y la sal hasta que el azúcar se disuelva. Agregue la crema doble y el extracto de vainilla y mezcle bien. Refrigere hasta que esté listo para usar.
2. Cuando esté listo, vierta la base de helado en el recipiente.
3. Seleccione **"Helado Suave"**. La configuración predeterminada comenzará a la temperatura ideal para la textura ideal.
4. Dispense en conos o tazas para servir. Se recomienda adjuntar la **boquilla para helado suave** al grifo para un resultado visualmente atractivo.

**Nota:**  
1. Si el helado está demasiado duro, puede ser difícil de dispensar o puede hacer que el motor se detenga o activar una alarma.  
2. Si descubre que el helado está demasiado suave o demasiado duro, ajuste gradualmente la dureza utilizando los botones de ajuste de temperatura superior e inferior (con símbolos de copos de nieve). Cuanto más larga sea la barra de temperatura, más baja será la temperatura y más duro será el helado.  
3. Aunque el dispositivo soporta refrigeración durante 24 horas, se recomienda dispensar todo el helado dentro de una hora para un mejor sabor; un tiempo de mezcla más prolongado afectará negativamente el sabor y la textura.

# Helado de Fresa

HELADO  
SUAVE



## INGREDIENTES

220 g de puré de fresa fresca  
380 ml de leche entera  
500 ml de crema  
90 g de azúcar granulada

**PROGRESO DE TEMPERATURA:**  
Si el indicador de nivel de temperatura  
se resalta y permanece sólido, la  
unidad emitirá un sonido.

## INSTRUCCIONES

**Antes de comenzar la receta, consulte las páginas 6 y 7 para obtener información sobre el ensamblaje y la interacción de la unidad.**

1. Caliente la leche a aproximadamente 60 grados Celsius.
2. Bate la yema de huevo hasta que el azúcar se haya derretido.
3. Agrega la yema de huevo azucarada a la leche caliente, calienta la leche y mezcla bien, luego hierva hasta que la leche espese ligeramente; enfríe a aproximadamente 5 grados.
4. Bate la crema ligera hasta que esté espesa (lechosa).
5. Luego vierte la leche de huevo enfriada, la crema batida y el polvo de Matcha en la licuadora y mezcla uniformemente (el polvo de Matcha seco es difícil de disolver en la mezcla, y se necesita la máquina para ayudar a mezclar).
6. Cuando esté listo, vierte la base de helado en el recipiente.
7. Seleccione **"Helado Suave"**. La configuración predeterminada comenzará a la temperatura ideal para la textura ideal.
8. Dispense en conos o tazas para servir. Se recomienda adjuntar la **boquilla para helado suave** al grifo para un resultado visualmente atractivo.

**Nota:**  
1. Si el helado está demasiado duro, puede ser difícil de dispensar o puede hacer que el motor se detenga o activar una alarma.  
2. Si descubres que el helado está demasiado suave o demasiado duro, ajusta gradualmente la dureza utilizando los botones de ajuste de temperatura superior e inferior (con símbolos de copos de nieve). Cuanto más larga sea la barra de temperatura, más baja será la temperatura y más duro será el helado.  
3. Aunque el dispositivo soporta refrigeración durante 24 horas, se recomienda dispensar todo el helado dentro de una hora para un mejor sabor; un tiempo de mezcla más prolongado afectará negativamente el sabor y la textura.

# Helado de Matcha

HELADO  
SUAVE



## INSTRUCCIONES

**Antes de comenzar la receta, consulte las páginas 6 y 7 para obtener información sobre el ensamblaje y la interacción de la unidad.**

1. Revuelva el puré de fresa fresca, la leche entera, la crema y el azúcar, y vierta en el cubo de mezcla.
2. Cuando esté listo, vierta la base de helado en el recipiente.
3. Seleccione **"Helado Suave"**. La configuración predeterminada comenzará a la temperatura ideal para la textura ideal.
4. Dispense en conos o tazas para servir. Se recomienda adjuntar la **boquilla para helado suave** al grifo para un resultado visualmente atractivo.

## INGREDIENTES

4 yemas de huevo  
400 ml de leche entera  
480 ml de crema  
120 g de azúcar granulada  
12 g de polvo de matcha

### PROGRESO DE TEMPERATURA:

Si el indicador de nivel de temperatura se resalta y permanece sólido, la unidad emitirá un sonido.

### Nota:

1. Si el helado está demasiado duro, puede ser difícil de dispensar o puede hacer que el motor se detenga o activar una alarma.
2. Si descubre que el helado está demasiado suave o demasiado duro, ajuste gradualmente la dureza utilizando los botones de ajuste de temperatura superior e inferior (con símbolos de copos de nieve). Cuanto más larga sea la barra de temperatura, más baja será la temperatura y más duro será el helado.
3. Aunque el dispositivo soporta refrigeración durante 24 horas, se recomienda dispensar todo el helado dentro de una hora para un mejor sabor; un tiempo de mezcla más prolongado afectará negativamente el sabor y la textura.

# CREA TU PROPIO SLUSH

con jarabes, extractos y polvos de bebida aromatizados

TIEMPO TOTAL: 2-3 Porciones: 20 Minutos | 4-6 Porciones: 35 Minutos | 7-9 Porciones: 60 Minutos

| 2-3 PORCIONES                 |                                                                                                                               | 4-6 PORCIONES                                                                                                            |                                                          | 7-9 PORCIONES                                                                                                                            |                                                                                                                               | MÁX                                                                                                              |  | VERTER |  | DISPENSAR |  |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|--|-----------|--|
| JARABES                       | 1/2 taza de jarabe aromatizado<br>2 1/2 tazas de agua                                                                         | 1 taza de jarabe aromatizado<br>5 tazas de agua                                                                          | 1 1/2 tazas de jarabe aromatizado<br>6 1/2 tazas de agua | En una jarra o tazón grande, combine el sabor de su elección con agua y mezcle hasta que los ingredientes estén completamente disueltos. | Vierta la mezcla en el recipiente y luego seleccione "Slushie". La configuración predeterminada comenzará en el nivel óptimo. | Para obtener los mejores resultados, enfríe los vasos de servicio antes de dispensar y disfrutar de su creación. |  |        |  |           |  |
|                               | INSPIRACIÓN DE SABORES<br>Frambuesa azul, uva, pomelo, manzana verde, lima, mango, naranja, piña, granada, sandía             |                                                                                                                          |                                                          |                                                                                                                                          |                                                                                                                               |                                                                                                                  |  |        |  |           |  |
| EXTRACTOS                     | 1/2 cucharada de extracto<br>1/4 de taza de azúcar granulada<br>4 gotas de colorante alimentario, opcional<br>3 tazas de agua | 1 cucharada de extracto<br>1/2 taza de azúcar granulada<br>6 gotas de colorante alimentario, opcional<br>6 tazas de agua |                                                          |                                                                                                                                          |                                                                                                                               |                                                                                                                  |  |        |  |           |  |
|                               | INSPIRACIÓN DE SABORES<br>Coco, limón, lima, naranja, cerveza de raíz, fresa                                                  |                                                                                                                          |                                                          |                                                                                                                                          |                                                                                                                               |                                                                                                                  |  |        |  |           |  |
| POVOS DE BEBIDAS AROMATIZADOS | 1/4 de taza de polvo de bebida<br>3 tazas de agua                                                                             | 1/2 taza de polvo de bebida<br>6 tazas de agua                                                                           | 1 taza de polvo de bebida<br>7 tazas de agua             |                                                                                                                                          |                                                                                                                               |                                                                                                                  |  |        |  |           |  |
|                               | INSPIRACIÓN DE SABORES<br>Frambuesa azul, cereza, ponche de frutas, uva, té helado, limonada, electrolytes de limón-lima      |                                                                                                                          |                                                          |                                                                                                                                          |                                                                                                                               |                                                                                                                  |  |        |  |           |  |

# CREA TU PROPIO SLUSH

con bebidas preparadas

TIEMPO TOTAL: 2-3 Porciones: 20 Minutos | 4-6 Porciones: 40 Minutos | 7-9 Porciones: 60 Minutos

| ELIGE UNA RECETA              |                      | ELIGE SABOR 1 Y CANTIDAD DE PORCIONES CORRESPONDIENTE PARA EL RECIPIENTE |              |              |                              | SCEGLI GUSTO 2 E LA QUANTITÀ CORRISPONDENTE PER IL CONTENITORE |              |              |                                                                                      | Seleziona "Slushie". La configurazione predefinita comincerà al livello predefinito.       |
|-------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMBINACIÓN DE SABORES        |                      | SABOR 1                                                                  | 2-3 PORZIONI | 4-6 PORZIONI | 7-9 PORZIONI                 | SABOR 2                                                        | 2-3 PORTIONS | 4-6 PORTIONS | 7-9 PORTIONS                                                                         |                                                                                            |
| TE FRÍO DE DURAZNO            | Té helado endulzado  | 2 tazas                                                                  | 4 tazas      | 5 tazas      | Néctar de durazno            | 1 taza                                                         | 2 tazas      | 2.5 tazas    | Seleziona "Slushie". La configurazione predefinita comincerà al livello predefinito. |                                                                                            |
| TE FRÍO DE GRANADA            |                      |                                                                          |              |              | Jugo de granada              |                                                                |              |              |                                                                                      |                                                                                            |
| TE FRÍO DE PIÑA               |                      |                                                                          |              |              | Jugo de piña                 |                                                                |              |              |                                                                                      |                                                                                            |
| TE FRÍO DE FRUTA DE LA PASIÓN |                      |                                                                          |              |              | Néctar de fruta de la pasión |                                                                |              |              |                                                                                      |                                                                                            |
| TE FRÍO DE MANGO              |                      |                                                                          |              |              | Néctar de mango              |                                                                |              |              |                                                                                      |                                                                                            |
| LIMONADA DE ARÁNDANO Y FRESA  | Limonada endulzada   |                                                                          |              |              | Jugo de arándano y fresa     |                                                                |              |              |                                                                                      |                                                                                            |
| LIMONADA DE MANGO             |                      |                                                                          |              |              | Néctar de mango              |                                                                |              |              |                                                                                      |                                                                                            |
| LIMONADA DE DURAZNO           |                      |                                                                          |              |              | Néctar de durazno            |                                                                |              |              |                                                                                      |                                                                                            |
| MITAD Y MITAD                 |                      |                                                                          |              |              | Té helado endulzado          |                                                                |              |              |                                                                                      |                                                                                            |
| LIMONADA DE NARANJA           |                      |                                                                          |              |              | Jugo de naranja              |                                                                |              |              |                                                                                      |                                                                                            |
| LIMONADA DE CEREZA            | Lima                 |                                                                          |              |              | Jugo de cereza               |                                                                |              |              |                                                                                      |                                                                                            |
| LIMONADA DE GRANADA           |                      |                                                                          |              |              | Jugo de granada              |                                                                |              |              |                                                                                      |                                                                                            |
| PUNCH DE FIESTA               | Soda de limón y lima |                                                                          |              |              | Ponche de frutas             |                                                                |              |              |                                                                                      | Seleziona "Slushie". La configurazione predefinita comincerà al livello predefinito.       |
| COLA DE CEREZA                | Cola                 |                                                                          |              |              | Jugo de cereza               |                                                                |              |              |                                                                                      |                                                                                            |
| NARANJA DE ARÁNDANO           | Jugo de naranja      |                                                                          |              |              | Jugo de arándano             |                                                                |              |              |                                                                                      | Seleziona "Jugo Congelado". La configurazione predefinita comincerà al livello predefinito |

# CREA TU PROPIO MILKSHAKE Y FRAPPÉ

con jarabe, polvo de leche, leche saborizada y bebidas de café compradas en la tienda

TIEMPO TOTAL: 2-3 PORCIONES: 30 MINUTOS | 4-6 PORCIONES: 45 MINUTOS | 7-9 PORCIONES: 55 MINUTOS

| 2-3 PORCIONES                        |                                                                                                                                                                           | 4-6 PORCIONES                                                                                                                                                           | MÁX                                                                                                | VERTER                                                                                     | DISPENSAR            |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| SCIROPPI/SALSE AROMATIZZATI          | 2 tazas de leche entera<br>1 taza de crema espesa<br>1 cucharadita de extracto de vainilla<br>2 cucharadas de azúcar granulada<br>1/4 de taza de jarabe/salsa aromatizada | 4 tazas de leche entera<br>2 tazas de crema espesa<br>2 cucharaditas de extracto de vainilla<br>1/4 de taza de azúcar granulada<br>1/2 taza de jarabe/salsa aromatizada | En una jarra o tazón grande, mezcle todos los ingredientes hasta que estén disueltos y combinados. | Vierta la mezcla en la unidad, seleccione "Milkshake" y ajuste la temperatura según desee. | Dispense y disfrute. |
|                                      | INSPIRACIÓN DE SABORES<br>Fresa, caramelo, chocolate, café                                                                                                                |                                                                                                                                                                         |                                                                                                    |                                                                                            |                      |
| POLVERI DI LATTE AROMATIZZATE        | 2/3 de taza de polvo de bebida<br>2 1/2 tazas de leche entera<br>1/2 taza de crema espesa                                                                                 | 1 1/4 tazas de polvo de bebida<br>5 tazas de leche entera<br>1 taza de crema espesa                                                                                     |                                                                                                    |                                                                                            |                      |
|                                      | INSPIRACIÓN DE SABORES<br>Leche de chocolate, leche de fresa, chocolate caliente                                                                                          |                                                                                                                                                                         |                                                                                                    |                                                                                            |                      |
| LATTI AROMATIZZATI                   | 2 1/2 tazas de leche aromatizada<br>1/2 taza de crema espesa<br>1/2 taza de azúcar granulada                                                                              | 5 tazas de leche aromatizada<br>1 taza de crema espesa<br>1 taza de azúcar granulada                                                                                    |                                                                                                    |                                                                                            |                      |
|                                      | INSPIRACIÓN DE SABORES<br>Leche de chocolate, leche de fresa, leche de café                                                                                               |                                                                                                                                                                         |                                                                                                    |                                                                                            |                      |
| BEVANDE DI CAFFÈ COMPRATE IN NEGOZIO | 2 3/4 tazas de bebida de café comprada en la tienda<br>2 cucharadas de crema espesa                                                                                       | 5 3/4 tazas de bebida de café comprada en la tienda<br>1/4 de taza de crema espesa                                                                                      | Vierta la mezcla en la unidad, seleccione "Frappé" y ajuste la temperatura según desee.            |                                                                                            |                      |
|                                      | INSPIRACIÓN DE SABORES<br>Frappés embotellados comprados en la tienda, mochas, bebidas de café helado endulzadas, cappuccinos, lattes, macchiatos, lattes de matcha       |                                                                                                                                                                         |                                                                                                    |                                                                                            |                      |

# CREA TU PROPIO SPIKED

con jugo o soda y alcohol

TIEMPO TOTAL: 2-3 PORCIONES: 30 MINUTOS | 4-6 PORCIONES: 40 MINUTOS | 7-9 PORCIONES: 60 MINUTOS

| ELIGE UNA RECETA                 | AGGIUNGI SUCCO IN BASE ALLA QUANTITÀ DI PORZIONI NEL CONTENITORE |               |               |               | AGREGA ALCOHOL SEGÚN LA CANTIDAD DE PORCIONES AL RECIPIENTE |               |               |               | Seleccione "Spiked".<br>La configuración<br>predeterminada<br>comenzará en<br>el nivel óptimo. |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|---------------|-------------------------------------------------------------|---------------|---------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMBINACIÓN DE<br>JUGO Y ALCOHOL | JUGO                                                             | 2-3 PORCIONES | 4-6 PORCIONES | 7-9 PORCIONES | ALCOHOL<br>(O ALCOHOL SABORIZADO)                           | 2-3 PORCIONES | 4-6 PORCIONES | 7-9 PORCIONES |                                                                                                |
| CAPE CODDER                      | Jugo de arándano                                                 | 2 1/2 tazas   | 5 tazas       | 2 tazas       | Vodka                                                       | 1/2 taza      | 1 taza        | 1 1/2 taza    |                                                                                                |
| BELLINI                          | Néctar de durazno                                                |               |               |               | Champán                                                     |               |               |               |                                                                                                |
| DESTORNILLADOR                   | Jugo de naranja                                                  |               |               |               | Vodka                                                       |               |               |               |                                                                                                |
| GREYHOUND                        | Jugo de pomelo                                                   |               |               |               | Ginebra                                                     |               |               |               |                                                                                                |
| BLOODY MARY                      | Jugo de tomate                                                   |               |               |               | Vodka                                                       |               |               |               |                                                                                                |
| CIDRA DE MANZANA CON CANELA      | Sidra de manzana                                                 |               |               |               | Whisky de canela                                            |               |               |               |                                                                                                |

| ELIGE UNA RECETA              | GREGA SODA SEGÚN LA CANTIDAD DE PORCIONES AL RECIPIENTE |               |               |               | AGGIUNGI ALCOL IN BASE ALLA QUANTITÀ DI PORZIONI NEL CONTENITORE |               |               |               | Selecione "Spiked", la configuración predeterminada comenzará en el nivel óptimo. |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------|---------------|---------------|------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| COMBINACIÓN DE SODA Y ALCOHOL | SODA                                                    | 2-3 PORCIONES | 4-6 PORCIONES | 7-9 PORCIONES | ALCOHOL (O ALCOHOL SABORIZADO)                                   | 2-3 PORCIONES | 4-6 PORCIONES | 7-9 PORCIONES |                                                                                   |
| WHISKEY COLA                  | Cola                                                    | 2 1/2 tazas   | 5 tazas       | 5 tazas       | Whisky                                                           | 1/2 taza      | 1 taza        | 1 1/2 taza    |                                                                                   |
| RON Y COLA                    | Cola regular o sin azúcar                               |               |               |               | Ron                                                              |               |               |               |                                                                                   |
| PALOMA                        | Soda de pomelo                                          |               |               |               | Tequila                                                          |               |               |               |                                                                                   |
| WHISKEY Y JENGIBRE            | Ginger ale                                              |               |               |               | Whisky                                                           |               |               |               |                                                                                   |
| LIMONADA CON ALCOHOL          | Limonada                                                |               |               |               | Vodka                                                            |               |               |               |                                                                                   |
| DARK & STORMY                 | Cervezas de jengibre                                    |               |               |               | Ron                                                              |               |               |               |                                                                                   |



*Thanks for trusting CROWNFUL  
for your household and kitchen needs!*



(May you have a FANTASTIC culinary experience with your new CROWNFUL slushie machine!)



**START COOKING** delectable yet healthier meals  
using your free CROWNFUL slushie machine recipe book



**SUBSCRIBE** to our newsletter to get yourself updated with latest great  
deals, gifts and valuable information about CROWNFUL products.  
<https://www.facebook.com/crownful.official>



**GOT QUESTIONS or CONCERNS?**  
Please contact [support@crownful.com](mailto:support@crownful.com)

**12**  
**Months**

**WARRANTY ISSUE**

Email: [support@crownful.com](mailto:support@crownful.com)

We'll do our best to make you one of our happy customers. Thank you for choosing  
CROWNFUL — we're always at your service.  
<https://www.crownful.com/>



Scan to Follow Us



@crownful.official  
Website: [www.crownful.com](http://www.crownful.com)