

Recipe Book

Recipes Inspiration Guide

Super Twin Slush

Dual Frozen Drinks Maker



Designed for Happiness.

seeger



Table of Contents

Instructions for Mode Selection	4
Ice Blend Modes	5
Cold Drinks Mode	6
Slush Mode	8
Spiked Slush Mode	10
Frozen Juice Mode	12
Milkshake Mode	14
Frappé Mode	16

Inhoudsopgave

Instructies voor Programmaselectie	18
Ice Blend Programma's	19
Cold Drinks Programma	20
Slush Programma	22
Spiked Slush Programma	24
Frozen Juice Programma	26
Milkshake Programma	28
Frappé Programma	30

Instructions for Mode Selection

Capacity

Minimum capacity: 1L

Maximum capacity in slushy modes: 1.5L

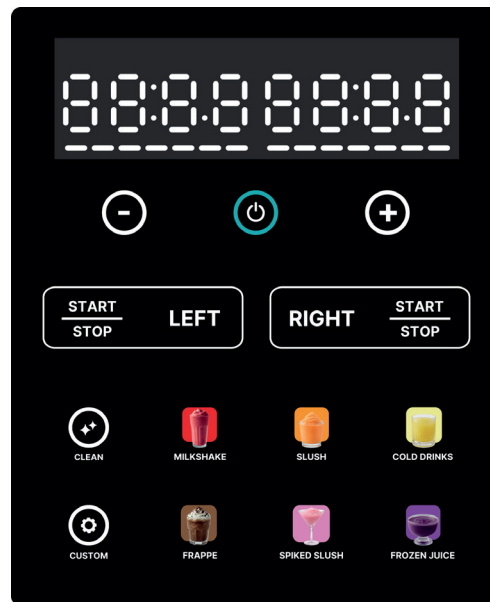
Maximum capacity in cold drink mode: 2L

Slushy Making Steps

1. Add liquid(s) through the easy-fill port and close the cover.
2. Press the power button to turn on the unit.
3. Select your desired preset. The preset will begin at the default optimal temperature. Adjust the temperature if needed to achieve your ideal frozen drink texture.
The lower the temperature of your choice is, the more frozen your drink will be.
4. The temperature control display will show when the selected temperature is reached. The device will display 'COOL' when this is the case, and the stirring blade will continue to run to maintain the texture of the drink.
Please note: The 'COOL' signal only refers to the temperature of your drink – It could be that your drink is ready to drink earlier! If the temperature takes a long time, it is best to also look at the texture of the slushy to determine whether it is ready or not for you to drink.
5. Place a cup on the drip tray and position the handle downward.
6. To dispense the slush, slowly pull the handle.
To stop, release the handle back to its original position.

NOTES

- To enjoy the best slush texture, keep the unit running while slush is in the container. Do not stop the device or halt the stirring blade and cooling process.
- Depending on the ingredients, volume, and starting temperature, preparing your frozen drink may take between 15 to 60 minutes.



Ice Blend Modes



Slush

Classic slush drinks with sodas, smoothies, iced tea, fruit punch, energy drinks, sport drinks and kombucha



Spiked Slush

For an adult touch: light beers, hard seltzers, IPA's, margarita's, wine, sangria, bloody mary's, piña colada's and daquiris



Milkshake

Sweet and creamy drinks with milk, chocolate milk, oat milk or blended shakes



Frappé

Make your favorite coffee creations like café mocha, frappé and other sweetened iced coffee drinks at home



Frozen Juice

Frozen juices such as orange, apple, cranberry or pineapple juice, for both freshly squeezed juices and juices from a carton



Cold Drinks

For all simple, cold drinks, like iced tea, lemonade, fruit punch, energy drinks, soda, flavoured water and cold brew coffee



Custom

For your own creations: create the perfect blend for every occasion

Cold Drinks Mode

TOTAL TIME: 1.0L: 9 minutes
1.5L: 12 minutes
2.0L: 15 minutes



For all simple, cold drinks, like iced tea, lemonade, fruit punch, energy drinks, soda, flavoured water and cold brew coffee



Citrus Iced Tea

500 ml strong cold tea (black tea or green tea)
100 ml peach juice or nectar
Juice of 1 lemon
2 tablespoons honey or 30 ml sugar syrup (more to taste)

Optional:
A few fresh mint leaves

Garnish:
Orange or lemon slices

1. Put all the ingredients in a bowl and stir well.
2. Pour everything into the appliance.
3. Press the cold drinks preset and the start button to start the appliance.
4. Wait 5 - 15 minutes until the iced tea reaches the right temperature.
5. The iced tea is ready to serve!



Citrus Kombucha

400 ml orange juice
300 ml kombucha (ginger or citrus variety works best)
100 ml pineapple juice
100 ml water
Juice of ½ lime or lemon

Optional:
1-2 tablespoons honey or agave syrup

Garnish:
Mint leaves and thin slice of fresh ginger

1. Put all the ingredients in a bowl and stir well.
2. Pour everything into the appliance.
3. Press the cold drinks preset and the start button to start the appliance.
4. Wait 5 - 15 minutes until the Kombucha reaches the right temperature.
5. The Kombucha is ready to serve!



Peach Iced Tea

500 ml strong cold tea
(black tea or green tea)
2 peaches
2 tablespoons honey or 30 ml
Sugar syrup
(more to taste)

Optional:
Peach slices for garnish

1. Blend the peaches till it is smooth.
2. Put all the ingredients in a bowl and stir well.
3. Pour everything into the appliance.
4. Press the cold drinks preset and the start button to start the appliance.
5. Wait 5 - 15 minutes until the iced tea reaches the right temperature.
6. Put a slice of peach in the drink.
7. The iced tea is ready to serve!

Lemon-Honey Iced Tea Slush

500 ml cooled black tea
(strongly brewed)
Juice of ½ lemon
2 tablespoons honey

Optional:
1 tablespoon granulated sugar
(for extra sweetness)

Garnish:
Lemon slices

1. Put all the ingredients in a bowl and stir well.
2. Pour everything into the appliance.
3. Press the cold drinks preset and the start button to start the appliance.
4. Wait 5 - 15 minutes until the iced tea reaches the right temperature.
5. The iced tea is ready to serve!



Cold Brewed Matcha

10 grams matcha
350-400 ml coconut water

Optional:
2 tablespoons honey
(for extra sweetness)

1. Put all the ingredients in a bowl and stir well.
2. Pour everything into the appliance.
3. Press the cold drinks preset and the start button to start the appliance.
4. Wait 5 - 15 minutes until the iced tea reaches the right temperature.
5. The iced tea is ready to serve!

Slush Mode

TOTAL TIME: 1.0L: 25 minutes
1.5L: 40 minutes



Classic slush drinks with sodas, smoothies, iced tea, fruit punch, energy drinks, sport drinks and kombucha

PREPARED DRINK	DIRECTIONS
Sports drinks, energy drinks, sweetened iced tea, kombucha, lemonade, limeade	Adjust temperature control to 1 st level
Soda fruit punch	Adjust temperature control to 3 rd level

Important notes

1. The sugar content in the beverage must be greater than 6%:
2. If it is a milk drink, please use the milkshake function to make a slushy.
3. If it is a coffee drink, please use the frappé function to make a slushy.
4. If the slush doesn't have the right texture, click on the – or + buttons to adjust the temperature to get the right texture.
5. The ingredients that we propose are just recommendations, you may always adjust these to your liking.
6. For the best and quickest result, cool the liquids before adding it to the appliance.



Blueberry Gin 0.0 & Tonic

600 ml tonic
50 g blueberries
200 ml Gordon's 0.0
60 ml blackcurrant lemonade syrup
2 sprigs of mint

1. Pour the tonic, blackcurrant syrup, and gin into a bowl and stir well.
2. Pour everything into the machine.
3. Press the slush program and the start button to begin the process.
4. Wait 15–40 minutes until the slush reaches the desired consistency.
5. Put the blueberries in the glasses and the slush on top.
6. The slush is ready to serve!



Virgin Sex on the Beach

400 ml orange juice
300 ml cranberry juice
200 ml peach juice or peach nectar
100 ml water

Optional:
100 ml lemon juice

Garnish:
Slice of orange
Cherry
Grenadine

1. Put all the ingredients in a bowl and stir well.
2. Pour everything into the appliance.
3. Press the slush preset and the start button to start the appliance.
4. Wait 15 - 40 minutes until the slush reaches the right texture.
5. Pour a splash of grenadine into the glass to create a nice layered effect.
6. Place the orange slice and cherry on top of the slush.
7. The slush is ready to serve!

Strawberry-Lemon-Lime Slush

500 ml Sprite, 7Up, or another lemon-lime soda
200 g strawberries

Optional:
Juice of ½ lemon
(for extra freshness)
1 to 2 tablespoons of sugar or honey (to taste)

Garnish:
A few fresh mint leaves

1. Place the strawberries in a blender and blend until smooth.
2. Put all the ingredients in a bowl and stir well.
3. Pour the mixture into the machine. Add lemon juice and sugar/honey if desired.
4. Press the slush preset and the start button to start the appliance.
5. Wait 15–40 minutes until the slush reaches the desired consistency.
6. The slush is now ready to dispense!
7. Add the mint leaves on top of the slush.



Virgin Piña Colada

150 ml pineapple juice
50 ml coconut milk or coconut cream (e.g., from a can)
1 tablespoon sugar or 15 ml sugar

Optional:
Syrup (to taste)
Lime juice

Garnish:
Pineapple slice
Cherry on a skewer
Coconut flakes or mint leaves

1. Put all the ingredients in a bowl and stir well.
2. Pour everything into the appliance.
3. Press the slush preset and the start button to start the appliance.
4. Wait 15 - 40 minutes until the slush reaches the right texture.
5. Place the pineapple slice and cherry on a skewer on top of the slush.
6. The slush is ready to serve!

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

Spiked Slush Mode

TOTAL TIME: 1.0L: 40 minutes
1.5L: 50 minutes



For an adult touch: light beers, hard seltzers, IPA's, margarita's, wine, sangria, bloody mary's, piña colada's and daquiris

PREPARED DRINK	DIRECTIONS
Hard seltzers	Adjust temperature control to 2 nd level
Sour beers, hard tea, hard cider	Adjust temperature control to 3 rd level
Hard kombucha, hard lemonade, Paloma, Moscow Mule	Adjust temperature control to 3 rd level
Rum & Cola, wine (white or rosé)	Adjust temperature control to 5 th level
Premixed margaritas	Adjust temperature control to 7 th level

Important notes

1. The alcohol content in the beverage must be between 4% and 16%.
2. Use low/no-sugars mixes only if you are making a spiked slush with alcohol. You cannot use only low/no-sugar mixers without alcohol.
3. When using hard alcohol/spirits (>35%), use 100 ml for every 600 ml of the total recipe. The ratio should always be 1 of 6, regardless of the amount. If a drink exceeds the maximum alcohol amount for the device, add ¼ cup of water, soda or other preferred liquid per serving. Wait another 30 minutes and repeat if needed.
4. If the spiked slush doesn't have the right texture, click on the – or + buttons to adjust the temperature to get the right texture.
5. The ingredients that we propose are just recommendations, you may always adjust these to your liking.
6. For the best and quickest result, cool the liquids before adding it to the appliance.



Orange Juice Liqueur Slush

675 ml orange juice
500 ml heavy cream
200 ml Licor 43
1 scoop of powdered sugar

1. Mix the orange juice, heavy cream, Licor 43, and powdered sugar in a bowl and stir well.
2. Pour the mixture into the appliance.
3. Press the spiked slush setting and the start button to begin.
4. Wait approximately 30 - 50 minutes until the frozen cocktail reaches the right texture.
5. The orange juice liqueur slush is now ready to dispense.



Blue Lagoon Cocktail

1L 7UP / Sprite
50 ml Blue Curaçao
50 ml vodka
25 ml lemon juice

1. Put all the ingredients in a bowl and stir briefly.
2. Pour everything into the machine.
3. Press the Spiked Slush preset and the start button to start the appliance.
4. Wait approximately 30 - 50 minutes until the frozen cocktail reaches the right texture.
5. The frozen cocktail is ready!

Aperol Spritz Cocktail

200 ml Aperol
200 ml orange juice
150 ml Prosecco
50 ml sparkling water

1. Put all the ingredients in a bowl and stir briefly.
2. Pour everything into the machine.
3. Press the Spiked Slush preset and the start button to start the appliance.
4. Wait approximately 30 - 50 minutes until the frozen cocktail reaches the right texture.
5. The frozen cocktail is ready!



Scroppino

2 scoops lemon sorbet
40 ml vodka
100 ml Prosecco
1 teaspoon lemon juice or zest

Garnish:
Lemon slice or mint leaf

1. Put all the ingredients in a bowl and mix well.
2. Pour everything into the machine.
3. Press the Spiked Slush preset and the start button to start the appliance.
4. Wait approximately 30 - 50 minutes until the frozen cocktail reaches the right texture.
5. The frozen cocktail is ready!

NOTE: For easier cleaning, DO NOT turn off preset until all spiked slush had been dispensed

Frozen Juice Mode

TOTAL TIME: 1.0L: 25 minutes
1.5L: 40 minutes



Frozen juices such as orange, apple, cranberry or pineapple juice, for both freshly squeezed juices and juices from a carton

Important notes

1. The sugar content in the beverage must be greater than 6%:
2. If it is a milk drink, please use the milkshake function to make a slushy.
3. If it is a coffee drink, please use the frappé function to make a slushy.
4. If the frozen juice doesn't have the right texture, click on the – or + buttons to adjust the temperature to get the right texture.
5. The ingredients that we propose are just recommendations, you may always adjust these to your liking.
6. For the best and quickest result, cool the liquids before adding it to the appliance.



Tropical Sunrise Slush

250 ml orange juice
150 ml pineapple juice
50 ml lime juice
1/2 mango (peeled and diced)

Optional:
1 tablespoon honey (for extra sweetness)

Garnish:
A few fresh mint leaves

1. Add the orange juice, pineapple juice, lime juice, mango, and honey to a blender. Blend until smooth.
2. Pour everything into the appliance.
3. Press the frozen juice preset and the start button to start the appliance.
4. Wait 15 - 40 minutes until the slush reaches the right texture.
5. Serve in glasses and garnish with a mint leaf.
6. The frozen juice is ready to serve!



Tropical Pineapple & Mango

400 ml pineapple juice
300 ml mango juice or peach nectar
200 ml coconut water or plain water
1 tablespoon honey or agave syrup

1. Put all the ingredients in a bowl and stir well.
2. Pour everything into the appliance.
3. Press the frozen juice preset and the start button to start the appliance.
4. Wait 15 - 40 minutes until the slush reaches the right texture.
5. The frozen juice is ready to serve!

Berry Banana Slush

4 bananas
200 g blueberries
200 g raspberries
100 ml water

1. Put all the ingredients in a blender and blend until smooth.
2. Pour everything into the machine.
3. Press the frozen juice menu and the start button to begin the process.
4. Wait 15–40 minutes until the frozen juice reaches the desired consistency.
5. The frozen juice is ready to serve!



Blueberry & Apple Slush

300 ml blueberry juice
300 ml apple juice
200 ml water
2 tablespoons sugar or maple syrup

1. Put all the ingredients in a bowl and stir well.
2. Pour everything into the appliance.
3. Press the frozen juice preset and the start button to start the appliance.
4. Wait 15 - 40 minutes until the slush reaches the right texture.
5. The frozen juice is ready to serve!

NOTE: For easier cleaning, DO NOT turn off preset until all frozen juice had been dispensed

Milkshake Mode

TOTAL TIME: 1.0L: 30 minutes
1.5L: 40 minutes



Sweet and creamy drinks with milk, chocolate milk, oat milk or blended shakes

FLAVORED SYRUPS

1L	1.5 L
600 ml Whole milk 300 ml Heavy cream 50 g Granulated sugar 100 ml Flavored syrup	900 ml Whole milk 450 ml Heavy cream 75 g Granulated sugar 150 ml Flavored syrup

Important notes

1. The sugar content in the beverage must be greater than 6%.
2. Do not use yogurt for making slush.
4. If the milkshake doesn't have the right texture, click on the – or + buttons to adjust the temperature to get the right texture.
5. The ingredients that we propose are just recommendations, you may always adjust these to your liking.
6. For the best and quickest result, cool the liquids before adding it to the appliance.



Choco-Banana Cookie Milkshake

2 ripe bananas
300 ml whole milk
3 scoops of vanilla ice cream
2 tablespoons cocoa powder or chocolate sauce

Topping:
2 chocolate chip cookies and whipped cream

1. Place the bananas, milk, vanilla ice cream and cocoa powder (or chocolate sauce) in a blender and blend until smooth and creamy.
2. Pour everything into the machine.
3. Press the Milkshake preset and the start button to begin the process.
4. Wait 25–40 minutes until the milkshake reaches the desired thickness.
5. Top with whipped cream, cookie and serve with a straw.
6. The milkshake is ready to serve!



Vanilla Milkshake

1L milk
200ml whipping cream
10g vanilla sugar
Instant pudding

Topping:
Whipped cream

1. Put all ingredients in a bowl and stir briefly.
2. Pour everything into the machine.
3. Press the Milkshake preset and the start button to start the machine.
4. Wait 25–40 minutes until the milkshake reaches the desired texture.
5. Top with whipped cream and caramel sauce.
6. The milkshake is ready to serve.

Matcha Milkshake

565 ml semi-skimmed milk
300 ml heavy cream
40 g sugar
9 g matcha powder (sifted)
90 ml water (80 °C)

1. Sift the matcha powder and mix it separately with the hot water until fully dissolved.
2. In a measuring jug, combine the milk, sugar, and cream, then add the dissolved and cooled matcha.
3. Pour everything into the machine.
4. Select the Milkshake menu and press the start button to begin the process.
5. Wait 25–40 minutes until the milkshake reaches the desired consistency.
6. Time to serve!



Baileys Chocolate Milkshake

500ml chocolate milk
75ml Baileys

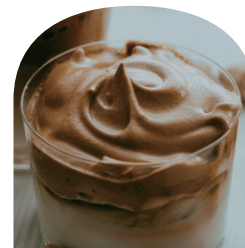
Topping:
Whipped cream

1. Put all ingredients in a bowl and stir briefly.
2. Pour everything into the machine.
3. Press the Milkshake preset and the start button to start the machine.
4. Wait 25–40 minutes until the milkshake reaches the desired texture.
5. Top with whipped cream.
6. The milkshake is ready to serve.

NOTE: For easier cleaning, DO NOT turn off preset until all milkshake had been dispensed

Frappé Mode

TOTAL TIME: 1.0L: 40 minutes
1.5L: 50 minutes



Make your favorite coffee creations like café mocha, frappé and other sweetened iced coffee drinks at home

SWEETENED COFFEE DRINKS (ABOUT 10% SUGAR)

1L	1.5 L
1L coffee drink 40 ml Heavy cream	1.5L coffee drink 60 ml Heavy cream

SUGAR-FREE COFFEE DRINKS

1L	1.5 L
600 ml unsweetened coffee 150 ml whole milk 150 ml heavy cream 100g sugar (white sugar or caramel sauce, chocolate syrup)	900 ml unsweetened coffee 225 ml whole milk 225 ml heavy cream 150g sugar (white sugar or caramel sauce, chocolate syrup)

Important notes

1. The sugar content in the beverage must be greater than 6%.
2. If the frappé doesn't have the right texture, click on the – or + buttons to adjust the temperature to get the right texture.
3. The ingredients that we propose are just recommendations, you may always adjust these to your liking.
4. Do not use black coffee or unsweetened coffee. If the sugar content is below 6%, add one of the following: granulated sugar, coconut sugar, honey, maple syrup, agave nectar, flavored syrup or fruit juice.
5. For the best and quickest result, cool the liquids before adding it to the appliance.



Mocha Frappé

250 ml cooled espresso or strong coffee with sugar
200 ml milk or chocolate milk
2 tablespoons cocoa powder or chocolate syrup
1 tablespoon brown sugar or honey

Topping:

Whipped cream + chocolate shavings

1. Mix the coffee, milk, cocoa powder, and sugar in a bowl and stir well.
2. Pour the mixture into the appliance.
3. Press the Frappé setting and the start button to begin.
4. Wait 15–40 minutes until the desired consistency is reached.
5. Garnish with whipped cream and chocolate shavings for a luxurious touch.



Latte Macchiato Frappe

1L whole milk
250 ml whipping cream
40 grams instant coffee
20 grams sugar

Topping:
Whipped cream
Caramel sauce

1. Put all the ingredients in a bowl and stir briefly.
2. Pour everything into the appliance.
3. Press the Frappé menu and the start button to start the appliance.
4. Wait 15–40 minutes until the desired consistency is reached.
5. Top with whipped cream and caramel sauce.
6. The frappé is ready to serve.

Strawberry Frappé

200 grams fresh strawberries
300 ml milk
2 teaspoons honey

Topping:
Whipped cream
Fresh strawberries

1. Place all ingredients in a bowl and blend well until smooth and finely textured.
2. Pour everything into the appliance.
3. Press the Frappé menu and the start button to start the appliance.
4. Wait 15–40 minutes until the desired consistency is reached.
5. Top with whipped cream and some fresh strawberries.
6. The frappé is ready to serve!



Vanilla Iced Coffee Frappé

300 ml cooled sweetened coffee (instant coffee with sugar is also fine)
200 ml whole milk or oat milk
2 tablespoons vanilla syrup
1 teaspoon granulated sugar (if extra sweetness is desired)

Topping:
Whipped cream

1. Mix the coffee, milk, vanilla syrup, and sugar in a bowl.
2. Pour the mixture into the appliance.
3. Press the Frappé menu and the start button to start the appliance.
4. Wait 15–40 minutes until the desired consistency is reached.
5. Top with whipped cream.
6. The frappé is ready to serve!

NOTE: For easier cleaning, DO NOT turn off preset until all frappé had been dispensed

Instructies voor Programmaselectie

Capaciteit

Minimum hoeveelheid: 1L

Maximum hoeveelheid in slushy modus: 1,5L

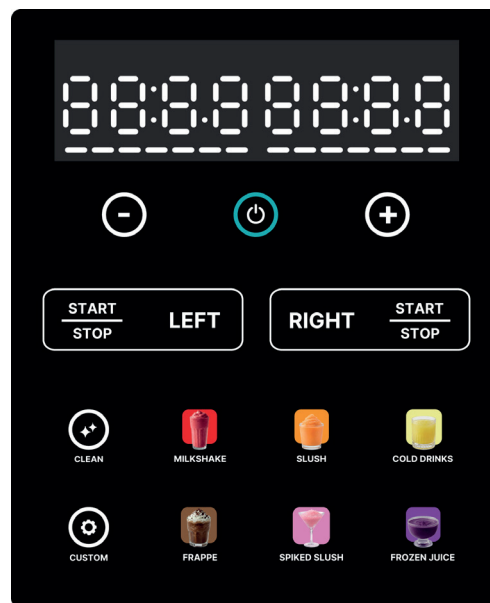
Maximum hoeveelheid in cold drink modus: 2L

Stappen voor het maken van slush

1. Voeg de vloeistof/vloeistoffen toe via de vulopening en sluit het deksel.
2. Druk op de aan-/uitknop om het apparaat in te schakelen.
3. Selecteer het gewenste programma. Het programma start met de standaard optimale temperatuur.
Pas de temperatuur aan indien nodig om de gewenste slush-structuur te bereiken. Hoe lager de ingestelde temperatuur, hoe meer bevroren je drankje zal zijn.
4. Het temperatuursdisplay geeft aan wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Het apparaat toont 'COOL' zodra het geval is, en de roersblad blijft draaien om de structuur van de slush te behouden.
Let op: Het 'COOL'-signaal verwijst alleen naar de temperatuur – het is mogelijk dat je drankje al eerder klaar is om te drinken!
Als het lang duurt voordat de temperatuur is bereikt, kun je het beste ook naar de textuur van de slush kijken om te bepalen of deze klaar is.
5. Plaats een beker op het lekbakje en zet de hendel naar beneden.
6. Trek de hendel langzaam naar voren om de slush te tappen. Laat de hendel los om het tappen te stoppen.

OPMERKINGEN

- Voor de beste slushstructuur laat je het apparaat aanstaan zolang er slush in het reservoir zit. Stop het apparaat niet en onderbreek het roer- en koelproces niet.
- Afhankelijk van de ingrediënten, hoeveelheid en begintemperatuur, kan het bereiden van de slush 15 tot 60 minuten duren.



Ice Blend Programma's



Slush

Sportdrinkjes, frisdrank, smoothies, ijs thee, vruchtensiroop, energiedrankjes, kombucha.



Spiked Slush

Lichte bieren, hard seltzers, IPA's, margarita's, wijn (wit, rood, rosé), sangria, mai tai's, bloody mary's, piña colada-mixen, daiquiri's.



Milkshake

Zoete melk, chocolademelk, havermelk, gemixte milkshakes.



Frappé

Kant-en-klare frappés, café mocha, gezoete ijskoffiedrankjes.



Frozen Juice

Sinaasappelsap, appelsap, appelcider, cranberrysap, ananassap, tomatensap, versgeperste sappen, sap in pakjes.



Cold Drinks

IJsthee (gezoet), limonade, vruchtensiroop, energiedrankjes, frisdrank, gearomatiseerd water met suiker, koude koffie met suiker.



Custom

Voor je eigen creaties: maak de perfecte mix voor elke gelegenheid.

Cold Drinks Programma

TOTALE TIJD: 1,0L: 9 minuten
1,5L: 12 minuten
2,0L: 15 minuten



Voor alle eenvoudige, koude drankjes zoals ijsthee, limonade, vruchtendrank, energiedrank, frisdrank, gearomatiseerd water en cold brew koffie.



Citrus Ice Tea Slush

500 ml sterke koude thee (zwarte thee of groene thee)
100 ml perziksap of nectar
Sap van 1 citroen
2 eetlepels honing of 30 ml suikersiroop
(meer naar smaak)

Garnering:

Enkele verse muntblaadjes
Schijfjes sinaasappel of citroen

1. Doe alle ingrediënten in een kom en roer alles goed.
2. Giet alles in het apparaat.
3. Druk op het cold drinks programma en de start knop om het apparaat te starten.
4. Wacht 5 - 15 minuten totdat het drinken de juiste temperatuur heeft.
5. De ice tea is klaar om te tappen!



Citrus Kombucha

400 ml sinaasappelsap
300 ml kombucha (gember- of citrusvariant werkt het best)
100 ml ananassap
100 ml water
Sap van ½ limoen of citroen

Optioneel:

1-2 eetlepels honing of agavesiroop

Garnering:

Muntblaadjes en dun schijfje verse gember

1. Doe alle ingrediënten in een kom en roer alles goed.
2. Giet alles in het apparaat.
3. Druk op het cold drinks programma en de start knop om het apparaat te starten.
4. Wacht 5 - 15 minuten totdat het drinken de juiste temperatuur heeft.
5. De citrus kombucha is klaar om te tappen!



Perzik IJsthee

500 ml sterke koude thee
(zwarte thee of groene thee)
2 perziken
2 eetlepels honing of 30 ml
Suikersiroop (meer naar smaak)

Optioneel:
Perzikschiifjes voor garnering

1. Pureer de perziken tot een glad geheel.
2. Doe alle ingrediënten in een kom en roer alles goed.
3. Giet alles in het apparaat.
4. Druk op het cold drinks programma en de start knop om het apparaat te starten.
5. Wacht 5 - 15 minuten totdat het drinken de juiste temperatuur heeft.
6. De iced tea is klaar om te tappen!

Citroen-Honing Iced Tea

500 ml afgekoelde zwarte thee
(sterk gezet)
Sap van ½ citroen
2 eetlepels honing

Optioneel:
1 eetlepel kristalsuiker
(voor extra zoetheid)

Garnering:
Schiifjes citroen

1. Doe alle ingrediënten in een kom en roer alles goed.
2. Giet alles in het apparaat.
3. Druk op het cold drinks programma en de start knop om het apparaat te starten.
4. Wacht 5 - 15 minuten totdat het drinken de juiste temperatuur heeft.
5. De iced tea is klaar om te tappen!



Koud gebrouwen Matcha

10 gram matcha
350-400 ml kokoswater

Optioneel:
2 eetlepels honing
(voor extra zoetheid)

1. Doe alle ingrediënten in een kom en roer alles goed.
2. Giet alles in het apparaat.
3. Druk op het cold drinks programma en de start knop om het apparaat te starten.
4. Wacht 5 - 15 minuten totdat het drinken de juiste temperatuur heeft.
5. De matcha is klaar om te tappen!

Slush Programma

TOTALE TIJD: 1,0L: 25 minuten
1,5L: 40 minuten



Klassieke slushdrankjes met frisdrank, smoothies, ijsthee, vruchtendrank, energiedrank, sportdrank en kombucha.

SOORT DRINKEN	PROGRAMMA
Sportdranken, energiedranken, gezoete ijsthee, kombucha, limonade	Selecteer SLUSH Het programma start op het standaardniveau Stel de temperatuurregeling in op niveau 1
Frisdrank-vruchtenmix	Selecteer SLUSH Het programma start op het standaardniveau Stel de temperatuurregeling in op niveau 3

Belangrijke opmerkingen

1. Het suikergehalte in de drank moet hoger zijn dan 6%.
2. Als het een melkdrank betreft, gebruik dan de milkshake-functie om een slush te maken.
3. Als het een koffiedrank betreft, gebruik dan de frappé-functie om een slush te maken.
4. Heeft de slush niet de juiste textuur? Klik dan op de - of + knoppen om de temperatuur aan te passen en zo de gewenste structuur te bereiken.
5. De ingrediënten die wij voorstellen zijn slechts aanbevelingen – je kunt deze altijd aanpassen naar eigen smaak.
6. Voor het beste en snelste resultaat: koel de vloeistoffen vooraf voordat je ze aan het apparaat toevoegt.



Blueberry Gin 0.0 & Tonic

600 ml Tonic
50 g Blauwe bessen
200 ml Gordon's 0.0
60 ml cassis limonadesiroop
2 takjes munt

1. Doe de tonic, cassis en gin in een kom en roer alles goed.
2. Giet alles in het apparaat.
3. Druk op het slush programma en de start knop om het apparaat te starten.
4. Wacht 15 - 40 minuten totdat de slush de juiste dikte heeft.
5. De slush is klaar om te tappen!
6. Doe de blauwe bessen in de glazen en de slush erbovenop.



Virgin Sex on the Beach

400 ml sinaasappelsap
300 ml cranberrysap
200 ml perziksap of perziknectar
100 ml water

Optioneel:
100 ml citroensap

Garnering:
Schijfje sinasappel
Kers
Grenadine

1. Doe alle ingrediënten in een kom en roer alles goed.
2. Giet alles in het apparaat.
3. Druk op het slush programma en de start knop om het apparaat te starten.
4. Wacht 15 - 40 minuten totdat de slush de juiste dikte heeft.
5. Doe een scheutje grenadine in het glas zodat je een mooi effect krijgt.
6. De slush is klaar om te tappen!
7. Leg het schijfje sinasappel en kers bovenop de slush.

Aardbei-Citroen-Limoen Slush

500 ml Sprite, 7Up of andere citroen-limoen frisdrank
200 g aardbeien

Optioneel:
Sap van een ½ citroen (voor extra frisheid)
1 à 2 eetlepels suiker of honing (naar smaak)

Garnering:
Een paar verse muntblaadjes

1. Doe de aardbeien in een blender en blend totdat het een fijne textuur heeft.
2. Doe alle ingrediënten in een kom en roer alles goed.
3. Giet de frisdrank in het apparaat en doe de aardbeisap erbij. Voeg eventueel het citroensap en de suiker/honing toe.
4. Druk op het slush menu om het apparaat te starten.
5. Wacht 15 – 40 minuten totdat de slush de juiste dikte heeft.
6. De slush is klaar om te tappen!
6. Doe de muntblaadjes bovenop de slush.



Virgin Piña Colada

150 ml ananassap
50 ml kokosmelk of kokosroom (bv. uit blik)

Optioneel:
1 eetlepel suiker of 15 ml suiker-siroop (naar smaak)
Limoensap

Garnering:
Schijfje ananas
Kers op een prikker
Kokosvlokken of muntblaadjes

1. Doe alle ingrediënten in een kom en roer alles goed.
2. Giet alles in het apparaat.
3. Druk op het slush menu om het apparaat te starten.
4. Wacht 15 – 40 minuten totdat de slush de juiste dikte heeft.
5. De slush is klaar om te tappen!
6. Leg het schijfje ananas en kers op een prikker bovenop de slush.

OPMERKING: Voor eenvoudiger schoonmaken: schakel het programma pas uit nadat alle bevroren drank is getapt.

Spiked Slush Programma

TOTALE TIJD: 1,0L: 40 minuten
1,5L: 50 minuten



Voor een volwassen twist: lichte bieren, hard seltzers, IPA's, margarita's, wijn, sangria, bloody mary's, piña colada's en daiquiri's.

DRANK	INSTRUCTIES
Hard seltzers	pas de temperatuurregeling aan naar 2 ^{de} niveau
Zure bieren, harde thee, harde cider	pas de temperatuurregeling aan naar 3 ^{de} niveau
Harde kombucha, harde limonade, Paloma, Moscow Mule	pas de temperatuurregeling aan naar 3 ^{de} niveau
Rum & Cola, wijn (wit of rosé)	pas de temperatuurregeling aan naar 5 ^{de} niveau
Voorgemixte margarita's	pas de temperatuurregeling aan naar 7 ^{de} niveau

Belangrijke opmerkingen

1. Het alcoholpercentage in de drank moet tussen de 4% en 16% liggen.
2. Gebruik alleen suikervrije of suikerarme mixers als je een spiked slush met alcohol maakt. Je kunt geen suikervrije/suikerarme mixers gebruiken zonder alcohol.
3. Bij gebruik van sterke drank/spiritus (>35% alcohol), gebruik 100 ml op elke 600 ml van het totale recept. De verhouding moet altijd 1 op 6 zijn, ongeacht de hoeveelheid. Als een drankje het maximale alcoholgehalte voor het apparaat overschrijdt, voeg dan per portie ¼ kopje water, frisdrank of andere gewenste vloeistof toe. Wacht nog eens 30 minuten en herhaal indien nodig.
4. Heeft de spiked slush niet de juiste textuur? Klik dan op de – of + knoppen om de temperatuur aan te passen en zo de gewenste structuur te verkrijgen.
5. De ingrediënten die wij voorstellen zijn slechts aanbevelingen – je kunt deze altijd naar eigen smaak aanpassen.
6. Voor het beste en snelste resultaat: koel de vloeistoffen vooraf voordat je ze aan het apparaat toevoegt.



Jus d'orange Likeur Slush

675 ml jus d'orange
500 ml slagroom
200 ml Licor 43
1 eetlepel poedersuiker

1. Meng het sinaasappelsap, de zware room, Licor 43 en poedersuiker in een kom en roer goed door.
2. Giet het mengsel in het apparaat.
3. Druk op het Spiked slush menu en de start knop om het apparaat te starten.
4. Wacht ongeveer 30 - 50 minuten totdat de bevroren cocktail de juiste textuur heeft bereikt.
5. De jus d'orange likeur slush is nu klaar om te tappen.



Blue Lagoon Cocktail

1L 7UP / Sprite
50 ml Blue Curaçao
50 ml wodka
25 ml citroensap

1. Doe alle ingrediënten in een kom en roer alles kort door.
2. Giet alles in het apparaat.
3. Druk op het Spiked slush menu en de start knop om het apparaat te starten.
4. Wacht 15 - 40 minuten totdat de frozen cocktail de juiste dikte heeft.
5. De frozen cocktail is klaar om te tappen.

Aperol Spritz Cocktail

200 ml aperol
200 ml jus d'orange
150 ml prosecco
50 ml sparkling water

1. Doe alle ingrediënten in een kom en roer alles kort door.
2. Giet alles in het apparaat
3. Druk op het Spiked slush menu en de start knop om het apparaat te starten.
4. Wacht 15 - 40 minuten totdat de frozen cocktail de juiste dikte heeft.
5. De frozen cocktail is klaar om te tappen.



Scroppino

2 bollen citroen sorbetijs
40 ml wodka
100 ml prosecco
1 theelepel citroensap of rasp

Garnering:
Schijfje citroen of muntblaadje

1. Doe alle ingrediënten in een kom en roer alles goed .
2. Giet alles in het apparaat.
3. Druk op het spiked slush menu en de start knop om het apparaat te starten.
4. Wacht 15 - 40 minuten totdat de frozen cocktail de juiste dikte heeft.
5. De frozen cocktail is klaar om te tappen!

OPMERKING: Voor eenvoudiger schoonmaken: schakel het programma pas uit nadat alle bevroren drank is getapt.

Frozen Juice Programma

TOTALE TIJD: 1,0L: 25 minuten
1,5L: 40 minuten



Bevroren vruchtensappen zoals sinaasappel-, appel-, cranberry- of ananassap, zowel versgeperst als uit een pak.

Belangrijke opmerkingen

1. Het suikergehalte in de drank moet hoger zijn dan 6%.
2. Als het een melkdrank betreft, gebruik dan de milkshake-functie om een slush te maken.
3. Als het een koffiedrank betreft, gebruik dan de frappé-functie om een slush te maken.
4. Heeft de fruit slush niet de juiste textuur? Klik dan op de – of + knoppen om de temperatuur aan te passen en zo de gewenste structuur te bereiken.
5. De ingrediënten die wij voorstellen zijn slechts aanbevelingen – je kunt deze altijd aanpassen naar eigen smaak.
6. Voor het beste en snelste resultaat: koel de vloeistoffen vooraf voordat je ze aan het apparaat toevoegt.



Tropical Sunrise Slush

250 ml sinaasappelsap
150 ml ananassap
50 ml limoensap
1/2 mango (geschild en in stukjes)

Optioneel:
1 eetlepel honing (voor extra zoetheid)

Garnering:
Een paar verse muntblaadjes

1. Voeg het sinaasappelsap, ananassap, limoensap, mango en honing toe aan een blender. Mix tot een gladde massa.
2. Giet alles in het apparaat.
3. Druk op het frozen juice menu en de start knop om het apparaat te starten.
4. Wacht 15 - 40 minuten totdat de frozen juice de juiste dikte heeft.
5. De frozen juice is klaar om te tappen!
6. Serveer in glazen en garneer met een blaadje munt.



Tropische Ananas & Mango

400 ml ananassap
300 ml mangosap of perziknectar
200 ml kokoswater
1 eetlepel honing of agavesiroop

1. Doe alle ingrediënten in een kom en roer alles goed.
2. Giet alles in het apparaat.
3. Druk op het frozen juice menu en de start knop om het apparaat te starten.
4. Wacht 15 - 40 minuten totdat de frozen juice de juiste dikte heeft.
5. De frozen juice is klaar om te tappen!

Berry Banana Slush

4 bananen
200 g bosbessen
200 g frambozen
100 ml water

1. Doe alle ingrediënten in een blender en blend totdat het een fijne textuur heeft.
2. Giet alles in het apparaat.
3. Druk op het frozen juice menu en de start knop om het apparaat te starten.
4. Wacht 15 - 40 minuten totdat de frozen juice de juiste dikte heeft.
5. De frozen juice is klaar om te tappen!



Blauwe Bosbes & Appel Slush

300 ml blauwe bessensap
300 ml appelsap
200 ml water
2 eetlepels suiker of ahornsiroop

1. Doe alle ingrediënten in een kom en roer alles goed.
2. Giet alles in het apparaat.
3. Druk op het frozen juice menu en de start knop om het apparaat te starten.
4. Wacht 15 - 40 minuten totdat de frozen juice de juiste dikte heeft.
5. De frozen juice is klaar om te tappen!

OPMERKING: Voor eenvoudiger schoonmaken: schakel het programma pas uit nadat alle bevroren drank is getapt.

Milkshake Programma

TOTALE TIJD: 1,0L: 30 minuten
1,5L: 40 minuten



Zoete en romige drankjes met melk, chocolademelk, havermelk of gemixte shakes.

SIROPEN MET SMAAK

1L	1,5 L
600 ml Volle melk 300 ml Slagroom 50 g Kristalsuiker 100 ml Siroop	900 ml Volle melk 450 ml Slagroom 75 g Kristalsuiker 150 ml Siroop

Belangrijke opmerkingen

1. Het suikergehalte in de drank moet hoger zijn dan 6%.
2. Gebruik geen yoghurt voor de slush.
3. Heeft de milkshake niet de juiste textuur? Klik dan op de – of + knoppen om de temperatuur aan te passen en zo de gewenste structuur te bereiken.
4. De ingrediënten die wij voorstellen zijn slechts aanbevelingen – je kunt deze altijd aanpassen naar eigen smaak.
5. Voor het beste en snelste resultaat: koel de vloeistoffen vooraf voordat je ze aan het apparaat toevoegt.



Choco-Bananen Cookie Milkshake

2 rijpe bananen
300 ml volle melk
3 scheppen vanille-ijs
2 eetlepels cacao-poeder of chocoladesaus

Topping:
2 chocoladekoekjes en slagroom

1. Plaats de bananen, melk, vanille-ijs, cacao-poeder (of chocoladesaus) en in een blender en blend tot een gladde en romige massa.
2. Giet alles in het apparaat.
3. Druk op de Milkshake preset en de start knop om het apparaat te starten.
4. Wacht 25 – 40 minuten totdat de milkshake de juiste dikte heeft.
5. De milkshake is klaar om te serveren!
6. Top af met slagroom, koekjes en serveer met een rietje.



Vanille Milkshake

1L melk
200ml slagroom
10 gram vanille suiker
Instant pudding

Topping:
Slagroom

1. Doe alle ingrediënten in een kom en roer alles kort door.
2. Giet alles in het apparaat.
3. Druk op de Milkshake preset en de start knop om het apparaat te starten.
4. Wacht 25 – 40 minuten totdat de milkshake de juiste dikte heeft.
5. De milkshake is klaar om te tappen.
6. Spuit de slagroom erop en giet de karamelsaus eroverheen.

Matcha Milkshake

565 ml halfvolle melk
300 ml slagroom
40 gram suiker
9 gram matcha poeder (Gezeefd)
90 ml water (80 °C)

1. Zeef de matcha en roer dit apart los met het water.
2. Doe de melk, suiker en slagroom in een maatbeker en voeg de opgeloste en afgekoelde matcha toe.
3. Giet alles in het apparaat.
4. Druk op het Milkshake menu en de start knop om het apparaat te starten.
5. Wacht 25 – 40 minuten totdat de milkshake de juiste dikte heeft.
6. Tijd om te tappen!



Baileys chocolade Milkshake

500 ml chocolademelk
75 ml Baileys

Topping:
Slagroom

1. Doe alle ingrediënten in een kom en roer kort door.
2. Giet alles in het apparaat.
3. Druk op het Milkshake menu en de start knop om het apparaat te starten.
4. Wacht 25-40 minuten totdat de milkshake de gewenste textuur heeft bereikt.
5. De milkshake is klaar om te serveren.
6. Top af met slagroom en je bent klaar.

OPMERKING: Voor eenvoudiger schoonmaken: schakel het programma pas uit nadat alle bevroren drank is getapt.

Frappé Programma

TOTALE TIJD: 1,0L: 40 minuten
1,5L: 50 minuten



Maak je favoriete koffiespecialiteiten zoals café mocha, frappé en andere gezoute ijskoffiedrankjes gewoon thuis.

GEZOETE KOFFIEDRANKEN (ONGEVEER 10% SUIKER)

1L	1,5 L
1L koffiedrank 40 ml slagroom	1,5L koffiedrank 60 ml slagroom

SUIKERVRIJE KOFFIEDRANKEN

1L	1,5 L
600 ml ongezoete koffie 150 ml volle melk 150 ml slagroom 100g suiker (witte suiker of karamelsaus, chocoladesiroop)	900 ml ongezoete koffie 225 ml volle melk 225 ml slagroom 150g suiker (witte suiker of karamelsaus, chocoladesiroop)

Belangrijke opmerkingen

1. Het suikergehalte in de drank moet hoger zijn dan 6%.
2. Heeft de frappé niet de juiste textuur? Klik dan op de - of + knoppen om de temperatuur aan te passen en zo de gewenste structuur te bereiken.
3. De ingrediënten die wij voorstellen zijn slechts aanbevelingen – je kunt deze altijd aanpassen naar eigen smaak.
4. Gebruik geen zwarte koffie of ongezoete koffie. Als het suikergehalte lager is dan 6%, voeg dan een van de volgende ingrediënten toe: kristalsuiker, kokossuiker, honing, ahornsiroop, agavesiroop, gearomatiseerde siroop of vruchtensap.
5. Voor het beste en snelste resultaat: koel de vloeistoffen vooraf voordat je ze aan het apparaat toevoegt.



Mocha Frappé

250 ml afgekoelde espresso of sterke koffie met suiker
200 ml melk of chocolademelk
2 eetlepels cacao poeder of chocoladesaus
1 eetlepel bruine suiker of honing

Garnering:

Slagroom + chocoladeschilfers

1. Meng koffie, melk, cacao poeder en suiker in een kom en roer goed door.
2. Giet het mengsel in het apparaat.
3. Druk op het Frappé menu en de start knop om het apparaat te starten.
4. Wacht 15 – 40 minuten tot de gewenste dikte is bereikt.
5. Garneer met slagroom en chocoladeschilfers voor een luxe touch.



Latte Macchiato Frappé

1L volle melk
250 ml slagroom
40 gram instant koffie
20 gram suiker

Topping:
Slagroom
Karamel saus

1. Doe alle ingrediënten in een kom en roer alles kort door.
2. Giet alles in het apparaat.
3. Druk op het Frappé menu en de start knop om het apparaat te starten.
4. Wacht 15 - 40 minuten totdat de frappé de juiste dikte heeft.
5. De frappé is klaar om te tappen.
6. Spuit de slagroom erop en giet de karamelsaus eroverheen.

Aardbei Frappé

200 gram verse aardbeien
300 ml melk
2 theelepels honing

Topping:
Slagroom
Verse aardbeien

1. Doe alle ingrediënten in een kom en blend alles goed totdat het een fijne structuur heeft.
2. Giet alles in het apparaat.
3. Druk op het Frappé menu en de start knop om het apparaat te starten.
4. Wacht 15 - 40 minuten totdat de frappé de juiste dikte heeft.
5. De frappé is klaar om te tappen!
6. Spuit de slagroom erop en doe er verse aardbeien op.



Vanille Iced Coffee Frappé

300 ml afgekoelde zoete koffie (eventueel oploskoffie met suiker)
200 ml volle melk of havermelk
2 eetlepels vanillesiroop
1 theelepel kristalsuiker (indien extra zoetheid gewenst)

Topping:
Slagroom

1. Meng de koffie, melk, vanillesiroop en suiker in een kom.
2. Giet het mengsel in het apparaat.
3. Druk op het Frappé menu en de start knop om het apparaat te starten.
4. Wacht 15 - 40 minuten tot de gewenste dikte is bereikt.
5. Serveer met een toefje slagroom bovenop.

OPMERKING: Voor eenvoudiger schoonmaken: schakel het programma pas uit nadat alle bevroren drank is getapt.

Designed for Happiness.

Elmarc B.V. | Kolenbranderstraat 28 | 2984 AT Ridderkerk | The Netherlands | myseeger.com