



**SALTER**

1760

**Shhh... slushiegeheimen binnenin!**

**Slushiemaker**

Recepten en tips

**Slushies.**  
**Cocktails.**  
**Milkshakes.**  
**Frappes.**  
**Juices.**

**Your favourite  
drinks, frozen!**

Head to our website for even  
more tips, tricks & recipes!








[salter.com](https://salter.com)

## Inhoudsopgave

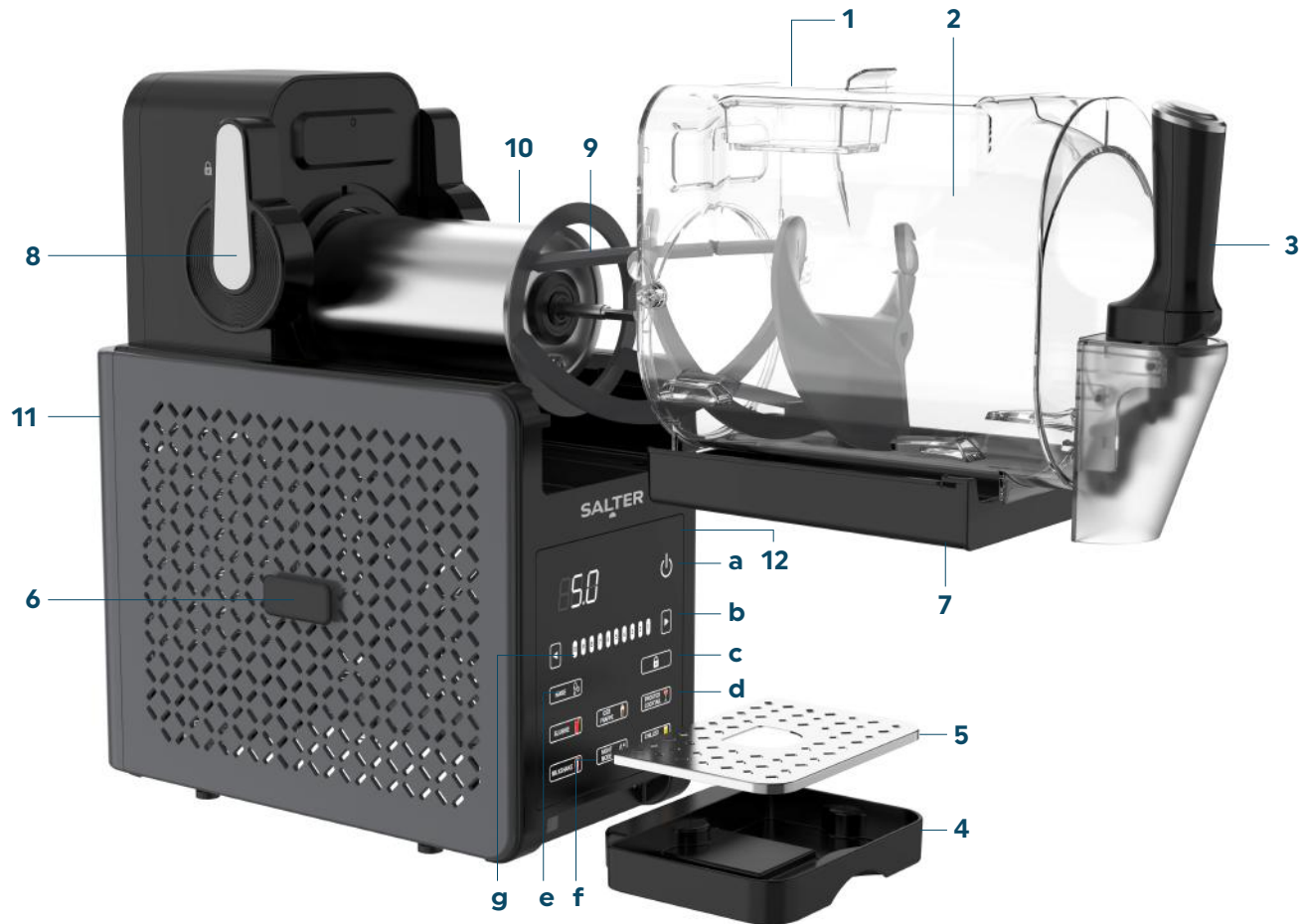
Voorinstellingen .....	4
Inhoud van de verpakking .....	5
Tips en trucs .....	6
Slushies zonder voorbereiding .....	8
Slushierecepten .....	12
Sapperecepten .....	25
Milkshakerecepten .....	26

# Voorinstellingen

Met onze voorinstellingen geniet u snel en moeiteloos van uw favoriete bevroren traktaties. Kies een voorinstelling uit de onderstaande lijst en voeg het gewenste ingrediënt toe!

Voorinstelling	Waarom voor deze voorinstelling kiezen...	Voorgeprogrammeerde temperatuuraanduiding
<b>„SLUSHIE“</b>	Maak van uw favoriete frisdranken perfect gladde slushies – cola, sinaasappellimonade, ginger ale en meer.	
<b>„ICED FRAPPE“</b>	Geniet van gekoelde, romige traktaties in barista-stijl, zowel met als zonder zuivel.	
<b>„FROSTED COCKTAIL“</b>	Maak van alcoholische dranken heerlijke ijsvarianten – probeer bijvoorbeeld frosé, frozen daiquiri's en frozen margarita's. Een avondje uit... gewoon thuis! Zorg ervoor dat de richtlijnen voor alcohol worden nageleefd.	
<b>„MILKSHAKE“</b>	Dik, fluweelzacht en overheerlijk – luxe uitvoeringen van klassieke favorieten... Probeer het met of zonder zuivel!	
<b>„CHILLED JUICE“</b>	Van vers naar bevroren – maak van natuurlijke sappen verfrissende slushies. Probeer limonade, ananassap of tropische slush...	

# Beschrijving van de onderdelen



- 1. Schenkopening
- 2. Mengbeker
- 3. Tapgreep
- 4. Lekbak
- 5. Lekbakdeksel
- 6. Lekbakhouder

- 7. Condensatiebak
- 8. Vergrendelingsarmen
- 9. Schroefas
- 10. Verdampers
- 11. Aan/uit-schakelaar (aan de achterzijde van het hoofdapparaat)

- 12. Digitaal bedieningspaneel

- a. Aan/uit-knop
- b. Knoppen voor temperatuurinstelling
- c. Kindervergrendelingsknop
- d. Voorgeprogrammeerde functietoetsen
- e. Spoelfunctieknop
- f. Nachtmodusfunctieknop
- g. Temperatuur aanduidingslampjes



**Ssst!**  
**Slushiege-**  
**heimen**  
**om samen**  
**te delen.**

# Tips en trucs

We hebben het geprobeerd, we hebben het getest en nu delen we het graag met jou. Met deze toptips wordt het heel eenvoudig om te genieten van een heerlijke slushietraktatie.



## Laat het rusten

Houd de slushiemaker minimaal 2 uur rechtop vóór het eerste gebruik.



## Perfecte balans

Alle ingrediënten moeten per portie (233 ml) minimaal 10 g suiker bevatten. Bij gebruik van de „**FROSTED COCKTAIL**”-voorstelling moeten alle ingrediënten tussen 2,8% en 16% alcohol bevatten.



## Drink het snel op

Wanneer u de „**MILKSHAKE**”- of „**ICED FRAPPE**”-voorstelling gebruikt, tap de inhoud binnen 30 minuten na het einde van de cyclus af om schuimvorming te voorkomen.



## Glad & koel

**VOEG GEÉEN HETE OF VASTE INGREDIËNTEN TOE**, zoals ijs, bevroren fruit, roomijs enz.



## Houd het koel

Zorg ervoor dat alle kant-en-klare ingrediënten gekoeld zijn voordat u ze inschenkt. Koel de glazen voor het serveren om de ijzige temperatuur te behouden.






## Slim schoonmaken

Accessoires zijn vaatwasmachinebestendig, maar sla de verwarmde droogcyclus over – laat ze aan de lucht drogen.

# Slushies zonder voorbereiding met éénknopsbediening.

Voeg het drankje van uw keuze toe en selecteer de gewenste voorinstelling.

Voorinstelling	Portie			Kant-en-klare drank	Gebruiksaanwijzing
	1-3	4-6	6-8		
	Tijd (minuten)				
<b>SLUSHIE</b> 	20	30	45	Frisdranken, energiedranken, ijsthee	Selecteer „ <b>SLUSHIE</b> “. De voorgeprogrammeerde functie wordt ingesteld op de standaardinstelling.
<b>FROSTED COCKTAIL</b> 	30	40	50	Koolzuurhoudende frisdranken	Selecteer „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> “. Stel de temperatuurstaf zo in dat deze op niveau 3 staat.
Bier: pils, IPA, cider				Selecteer „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> “. Stel de temperatuurindicator zo in dat deze op niveau 4 staat.	
Kant-en-klare cocktails: margarita's, mojito's, gin-tonic				Selecteer „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> “. Stel de temperatuurindicator zo in dat deze op niveau 6 staat.	
Wijn, rosé, mousserende wijn, champagne, kant-en-klare rum-cola, gin-tonic, wodka-mixdranken				Selecteer „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> “. Stel de temperatuurindicator zo in dat deze op niveau 9 staat.	
<b>CHILLED JUICE</b> 	20	25	35	Sinaasappelsap, tropisch sap, mangosap, ijsthee	Selecteer „ <b>CHILLED JUICE</b> “. De voorgeprogrammeerde functie wordt ingesteld op de standaardinstelling.
Appelsap, cranberrysap				Selecteer „ <b>CHILLED JUICE</b> “. Stel de temperatuurindicator zo in dat deze op niveau 2 staat.	
Kant-en-klare smoothies, ananassap				Selecteer „ <b>CHILLED JUICE</b> “. Stel de temperatuurindicator zo in dat deze op niveau 3 staat.	
Granaatappelsap, druivensap				Selecteer „ <b>CHILLED JUICE</b> “. Stel de temperatuurindicator zo in dat deze op niveau 5 staat.	

## Cocktails op basis van sappen

Cocktail	Alcohol	Portie			Sap	Portie			Gebruiksaanwijzing
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
<b>Screwdriver</b>	Wodka	120 ml	255 ml	300 ml	Cranberry	580 ml	1245 ml	1500 ml	Selecteer „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> “. De voorgeprogrammeerde functie wordt ingesteld op de standaardinstelling.
<b>Tequila Sunrise</b>	Tequila				Sinaasappel				
<b>Greyhound</b>	Gin of wodka				Grapefruit				
<b>Cape Codder</b>	Wodka				Cranberry				
<b>Bloody Mary</b>	Wodka				Tomaat				
<b>Bucks Fizz</b>	Prosecco				Sinaasappel				
<b>Bellini</b>	Prosecco				Perzik				

## Cocktails op basis van frisdrank

Cocktail	Alcohol	Portie			Frisdrank	Portie			Gebruiksaanwijzing
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
<b>Wodka-limonade</b>	Wodka	120 ml	255 ml	300 ml	Limonade	580 ml	1245 ml	1500 ml	Selecteer „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> “. De voorgeprogrammeerde functie wordt ingesteld op de standaardinstelling.
<b>Highball</b>	Whisky				Sodawater				
<b>Whiskey Ginger</b>	Whisky				Ginger ale				
<b>Cuba Libre</b>	Rum				Cola, scheutje limoen				
<b>Gin-tonic</b>	Gin				Tonic (geen light- of slimlinevariant)				
<b>Pink Gin en Limonade</b>	Pink Gin				Limonade				

## Milkshakes en frappés

Kant-en-klare milkshakes en frappés	Smaak	Portie			Gebruiksaanwijzing		
		1-3	4-6	6-8	Meng	Instelling	Serveer
Melk met een smaakje	Aardbei, chocolade, vanille, banaan	700 ml melk met een smaakje, 3 eetlepels dubbele room	1500 ml melk met een smaakje, 5 eetlepels dubbele room	1800 ml melk met een smaakje, 7 eetlepels dubbele room	Klop alle ingrediënten in een kan door elkaar	Giet het mengsel in de slusiemaker. Selecteer „MILKSHAKE“.	Tappen
Smaakpoeder voor melk		700 ml melk met een smaakje, 3 eetlepels dubbele room, 4 eetlepels melkpoeder	1500 ml melk met een smaakje, 5 eetlepels dubbele room, 8 eetlepels melkpoeder	1800 ml melk met een smaakje, 7 eetlepels dubbele room, 10 eetlepels melkpoeder			
Koffiedranken	Gezoete ijskoffiedranken, frappés, mokka's, matcha lattes	700 ml vloeistof, 3 eetlepels dubbele room	1500 ml vloeistof, 5 eetlepels dubbele room	1800 ml vloeistof, 7 eetlepels dubbele room		Giet het mengsel in de slusiemaker. Selecteer „ICED FRAPPE“.	

# Aan de slag met slushies...

1

## TOEVOEGEN & KIEZEN

Voeg het drankje van uw keuze toe en selecteer de gewenste voorinstelling.

2



## KOELEN & SLUSHEN

Zie hoe uw drankje verandert in een heerlijke, smakelijke ijstraktatie.

3



## INSCHENKEN & GENIETEN

Gebruik de tapgreep om eenvoudig een gladdes slushie te schenken.

1-3 porties

700 ml

4-6 porties

1500 ml

6-8 porties

1800 ml

# Iets voor de warme zomerdagen. Geniet van ijskoude slushies.

Maak van uw favoriete frisdranken  
perfect gladde slushies – cola,  
sinaasappellimonade, ginger ale en meer.



# Klassieke colaslus



1. Voeg gewone cola (met suiker) toe aan de slusiemaker.
2. Kies „**SLUSHIE**”.
3. Zodra de slushie klaar is om te drinken en de gewenste doeltemperatuur is bereikt, geeft de slusiemaker een pieptoon en lichten de betreffende temperatuur aanduidingslampjes op.
4. Schenk in en geniet van uw gladde slushie.

1-3 porties	4-6 porties	6-8 porties
700 ml	1500 ml	1800 ml

Eenvoudige slushiedranken van uw favoriete frisdranken en koolzuurhoudende dranken

# Ergens is het altijd vijf uur... Wees klaar voor cocktails.

Verander alcoholische dranken in frosé, frozen daiquiri's, frozen margarita's en meer. Een avondje uit... gewoon thuis! Zorg ervoor dat de richtlijnen voor alcohol worden nageleefd.

Als u de „**FROSTED COCKTAIL**“-voorinstelling gebruikt, moeten alle ingrediënten eerst in een kan worden gemengd voordat u ze in de slusiemaker giet.

Probeer eens een kant-en-klare alcoholische cocktail – deze kunt u direct in de slusiemaker schenken! Controleer wel of het alcoholpercentage voldoet aan onze aanbevelingen.



## Bevroren ananas-margarita

1. Meng alle ingrediënten in een kan.
2. Giet het mengsel in de slusiemaker.
3. Kies „**FROSTED COCKTAIL**”.
4. Zodra de „**FROSTED COCKTAIL**” klaar is om te drinken en de gewenste doeltemperatuur is bereikt, geeft de slusiemaker een pieptoon en lichten de betreffende temperatuuraanduidingslampjes op.

Portie	Ingrediënten
1-3	100 ml tequila blanco 20 ml triple sec 500 ml ananassap juice 75 g agavesiroop limoenrasp ter garnering
4-6	210 ml tequila blanco 40 ml triple sec 1070 ml ananassap juice 160 g agavesiroop limoenrasp ter garnering
6-8	250 ml tequila blanco 50 ml triple sec 1285 ml ananassap juice 190 g agavesiroop limoenrasp ter garnering



# Watermeloen-vodka freeze

1. Meng alle ingrediënten in een kan.
2. Giet het mengsel in de slusiemaker.
3. Kies „**FROSTED COCKTAIL**”.
4. Zodra de „**FROSTED COCKTAIL**” klaar is om te drinken en de gewenste doeltemperatuur is bereikt, geeft de slusiemaker een pieptoon en lichten de betreffende temperatuuraanduidingslampjes op.
5. Geniet van een heerlijke watermeloen-vodka-freeze – verfrissend!

Portie	Ingrediënten
1-3	120 ml wodka 350 ml watermeloensap 80 ml vers limoensap 60 ml suikersiroop of 50 g fijne kristalsuiker 90 ml sodawater
4-6	250 ml wodka 750 ml watermeloensap 170 ml vers limoensap 100 ml suikersiroop of 100 g fijne kristalsuiker 193 ml sodawater
6-8	300 ml wodka 900 ml watermeloensap 200 ml vers limoensap 150 ml suikersiroop of 120 g fijne kristalsuiker 230 ml sodawater

## Bevroren mojito

1. Meng alle ingrediënten in een kan.
2. Giet het mengsel in de slusiemaker.
3. Kies „**FROSTED COCKTAIL**”.
4. Zodra de „**FROSTED COCKTAIL**” klaar is om te drinken en de gewenste doelt temperatuur is bereikt, geeft de slusiemaker een pieptoon en lichten de betreffende temperatuuraanduidingslampjes op.
5. Geniet van uw gladde, heerlijke mojito!



Portie	Ingrediënten
1-3	100 ml witte rum 100 ml vers limoensap 80 ml eenvoudige suikersiroop of 65 g fijne kristalsuiker 1 theelepel munt-extract 320 ml sodawater / limonade, Munt ter garnering
4-6	210 ml witte rum 210 ml vers limoensap 170 ml eenvoudige suikersiroop of 100 g fijne kristalsuiker 2 theelepels munt-extract 820 ml sodawater / limonade Munt ter garnering
	260 ml witte rum 260 ml vers limoensap 200 ml eenvoudige suikersiroop of 150 g fijne kristalsuiker 2,5 theelepel munt-extract 820 ml sodawater / lemonade Munt ter garnering



## Sinaasappel aperitivo spritz

1. Meng alle ingrediënten in een kan.
2. Giet het mengsel in de slusiemaker.
3. Kies „**FROSTED COCKTAIL**”.
4. Zodra de „**FROSTED COCKTAIL**” klaar is om te drinken en de gewenste doeltemperatuur is bereikt, geeft de slusiemaker een pieptoon en lichten de betreffende temperatuur aanduidingslampjes op.
5. Schenk uw aperitivo-cocktail uit en geniet samen met vrienden!

Portie	Ingrediënten
1-3	250 ml Italiaanse aperitivo 250 ml prosecco 200 ml sodawater
4-6	550 ml Italiaanse aperitivo 550 ml prosecco 400 ml sodawater
6-8	650 ml Italiaanse aperitivo 650 ml prosecco 500 ml sodawater

## Mango daiquiri

1. Meng alle ingrediënten in een kan.
2. Giet het mengsel in de slusiemaker.
3. Kies „**FROSTED COCKTAIL**”.
4. Zodra de „**FROSTED COCKTAIL**” klaar is om te drinken en de gewenste doeltemperatuur is bereikt, geeft de slusiemaker een pieptoon en lichten de betreffende temperatuur aanduidingslampjes op.
5. Schenk uit en geniet van uw zoete en verfrissende daiquiri!

Portie	Ingrediënten
1-3	120 ml witte rum 450 ml mangosap 150 ml limoensap 15 ml suikersiroop
4-6	245 ml witte rum 920 ml mangosap 305 ml limoensap 30 ml suikersiroop
6-8	280 ml witte rum 1105 ml mangosap 370 ml limoensap 30 ml suikersiroop



# Til uw koffiemoment naar een hoger niveau.

Geniet van gekoelde, romige lekkernijen in barista-stijl, met of zonder zuivel. Voeg alleen volledig afgekoelde, voorheen warme ingrediënten toe aan de slusiemaker. Los koffie of matcha eerst op in heet water, roer goed door en laat dit afkoelen voordat u het inschenkt. Snel een oplossing nodig? Gebruik dan eenvoudig een zelfgemaakte of kant-en-klare frappé en schenk deze direct in de slusiemaker.

Zuivelvrije en plantaardige alternatieven kunnen als vervanging van koemelk worden gebruikt.





## Frappé latte

1. Meng alle ingrediënten in een kan.
2. Giet het mengsel in de slusiemaker.
3. Kies „**ICED FRAPPE**”.
4. Zodra de frappé klaar is om te drinken en de gewenste doeltemperatuur is bereikt, geeft de slusiemaker een pieptoon en lichten de betreffende temperatuuraanduidingslampjes op.
5. Geniet van uw cafeïnekick!

Portie	Ingrediënten
1-3	350 ml volle melk 1 eetlepel dubbele room 350 ml zwarte koffie 60 g fijne kristalsuiker
4-6	750 ml volle melk 2 eetlepels dubbele room 750 ml zwarte koffie 120 g fijne kristalsuiker
6-8	900 ml volle melk 3 eetlepels dubbele room 900 ml zwarte koffie 150 g fijne kristalsuiker



## Ijsmokka

1. Meng alle ingrediënten in een kan.
2. Giet het mengsel in de slusiemaker.
3. Kies „**ICED FRAPPE**”.
4. Zodra de frappé klaar is om te drinken en de gewenste doeltemperatuur is bereikt, geeft de slusiemaker een pieptoon en lichten de betreffende temperatuur aanduidingslampjes op.
5. Geniet van uw chocoladezachte koffie!

Portie	Ingrediënten
1-3	350 ml chocolademelk 1 eetlepel dubbele room 350 ml zwarte koffie 60 g fijne kristalsuiker
4-6	750 ml chocolademelk 1 eetlepel dubbele room 750 ml zwarte koffie 60 g fijne kristalsuiker

Portie	Ingrediënten
6-8	900 ml chocolademelk 1 eetlepel dubbele room 900 ml zwarte koffie 60 g fijne kristalsuiker



## Matcha-frappé

1. Meng alle ingrediënten in een kan.
2. Giet het mengsel in de slusiemaker.
3. Kies „**ICED FRAPPE**”.
4. Zodra de frappé klaar is om te drinken en de gewenste doeltemperatuur is bereikt, geeft de slusiemaker een pieptoon en lichten de betreffende temperatuur aanduidingslampjes op.
5. Geniet van uw matcha en kom tot rust.

Portie	Ingrediënten
1-3	500 ml melk of alternatief 5 theelepels matcha 200 ml water 60 g fijne kristalsuiker
4-6	1000 ml melk of alternatief 10 theelepels matcha 500 ml water 120 g fijne kristalsuiker
6-8	1200 ml melk of alternatief 13 theelepels matcha 500 ml water 150 g fijne kristalsuiker



## Tiramisu-frappé

1. Meng alle ingrediënten in een kan.
2. Giet het mengsel in de slusiemaker.
3. Kies „**ICED FRAPPE**“.
4. Zodra de frappé klaar is om te drinken en de gewenste doeltemperatuur is bereikt, geeft de slusiemaker een pieptoon en lichten de betreffende temperatuuraanduidingslampjes op.
5. Schenk uw tiramisu-frappé uit en geniet van uw favoriete dessert in drankvorm!

Portie	Ingrediënten
1-3	350 ml volle melk 1 eetlepel mascarponeroom 350 ml zwarte koffie 15 ml suikersiroop
4-6	750 ml volle melk 2 eetlepels mascarponeroom 750 ml zwarte koffie 30 ml suikersiroop
6-8	900 ml volle melk 1 eetlepel mascarponeroom 900 ml zwarte koffie 30 ml suikersiroop



# Sap

## Gekoeld sap

Sinaasappel-ijs	Watermeloenverfrisser	Tropische twist
Vers sinaasappelsap	Vers watermeloen sap	Tropisch vruchtensap of een mix van verschillende sappen

Aanbevolen portiehoeveelheden

Portie	Gekoeld sap	
	Perzik-limonade-ijsthee	Appel en granaatappel
1-3	450 ml ijsthee met suiker 250 ml limonade	350 ml appelsap 350 ml granaatappelsap
4-6	900 ml ijsthee met suiker 600 ml limonade	750 ml appelsap 750 ml granaatappelsap
6-8	1100 ml ijsthee met suiker 700 ml limonade	900 ml apple juice 900 ml pomegranate juice

# Dikke en fluweelzachte milkshakes.

Dik, fluweelzacht en overheerlijk – luxe uitvoeringen van klassieke favorieten... Probeer het met of zonder zuivel!

Kant-en-klare milkshakes, milkshakepoeders en melk met een smaakje kunnen ook worden gebruikt met uw Salter Slusiemaker.

Zuivelvrije en plantaardige alternatieven kunnen als vervanging van koemelk worden gebruikt.





## Munt-chocolade-chipmilkshake

1. Voeg het mengsel toe aan de slusiemaker.
2. Kies „MILKSHAKE”.
3. Zodra de milkshake klaar is om te drinken en de gewenste doeltemperatuur is bereikt, geeft de slusiemaker een pieptoon en lichten de betreffende temperatuur aanduidingslampjes op.
4. Schenk uw munt-chocoladechipmilkshake uit en geniet ervan.

Portie	Ingrediënten
1-3	650 ml chocolademelk pepermuntsiroop naar smaak (munt kan vrij snel overheersen) 3 eetlepels dubbele room
4-6	870 ml chocolademelk pepermuntsiroop naar smaak (munt kan vrij snel overheersen) 5 eetlepels dubbele room
6-8	1670 ml chocolademelk pepermuntsiroop naar smaak (munt kan vrij snel overheersen) 7 eetlepels dubbele room



## Gezouten karamelmilkshake

1. Voeg het mengsel toe aan de slusiemaker.
2. Kies „**MILKSHAKE**”.
3. Zodra de milkshake klaar is om te drinken en de gewenste doeltemperatuur is bereikt, geeft de slusiemaker een pieptoon en lichten de betreffende temperatuuraanduidingslampjes op.
4. Schenk uw gezouten karamelmilkshake uit en deel met vrienden!

Portie	Ingrediënten
1-3	650 ml melk 15 ml gezouten karamelsiroop 3 eetlepels dubbele room
4-6	870 ml melk 50 ml gezouten karamelsiroop 5 eetlepels dubbele room
6-8	1670 ml melk 75 ml gezouten karamelsiroop 7 eetlepels dubbele room



## Pistachemilkshake

1. Voeg het mengsel toe aan de slusiemaker.
2. Kies „**MILKSHAKE**”.
3. Zodra de milkshake klaar is om te drinken en de gewenste doeltemperatuur is bereikt, geeft de slusiemaker een pieptoon en lichten de betreffende temperatuur aanduidingslampjes op.
4. Schenk uw luxe pistachemilkshake uit – proost!

Portie	Ingrediënten
1-3	650 ml melk 75 g pistachesiroop 3 eetlepels dubbele room
4-6	870 ml melk 160 g pistachesiroop 5 eetlepels dubbele room
6-8	1670 ml melk 190 g pistachesiroop 7 eetlepels dubbele room

# Cookies & cream-milkshake

1. Voeg het mengsel toe aan de slusiemaker.
2. Kies „**MILKSHAKE**”.
3. Zodra de milkshake klaar is om te drinken en de gewenste doeltemperatuur is bereikt, geeft de slusiemaker een pieptoon en lichten de betreffende temperatuuraanduidingslampjes op.
4. Geniet van uw cookies & cream-milkshake, een heerlijke traktatie voor de middag!

Portie	Ingrediënten
1-3	650 ml melk 75 g chocoladesiroop 3 eetlepels dubbele room
4-6	870 ml melk 160 g chocoladesiroop 5 eetlepels dubbele room
6-8	1670 ml melk 190 g chocoladesiroop 7 eetlepels dubbele room



# Klassieke aardbeienmilkshake

1. Voeg het mengsel toe aan de slusiemaker.
2. Kies „**MILKSHAKE**”.
3. Zodra de milkshake klaar is om te drinken en de gewenste doeltemperatuur is bereikt, geeft de slusiemaker een pieptoon en lichten de betreffende temperatuur aanduidingslampjes op.
4. Versier uw glas met rijke aardbeiensaus, schenk uw milkshake in en garneer met vers gesneden aardbeien.

Portie	Ingrediënten
1-3	650 ml melk 75 g aardbeiensiroop 3 eetlepels dubbele room
4-6	870 ml melk 160 g aardbeiensiroop 5 eetlepels dubbele room
6-8	1670 ml melk 190 g aardbeiensiroop 7 eetlepels dubbele room



**S**



**salter.com**