

# Anleitung Slush-Maschine 🍹

📖 **Zutaten für Slush:** 1 Liter Sirup-Konzentrat + 5-6 Liter kaltes Leitungswasser

## ⚠️ Wichtig:

Der Zuckergehalt muss zwischen 13 % und 25 % liegen, sonst kann die Maschine beschädigt werden → **Wenn die Mischung zu wenig Zucker enthält, friert sie zwar ein, behält aber nicht die typische Slush-Konsistenz.** 💡

## ❄️ So gelingt dir das perfekte Slush:

### 📍 Aufstellen

- Stelle die Maschine auf eine ebene, feste Oberfläche.
- Rundherum und nach oben mindestens 25 cm Platz lassen (Belüftung).

🔌 **Wichtig:** Der Hauptschalter muss auf „0“ stehen, bevor du den Stecker einsteckst.

---

### 🍹 Befüllen

1. Deckel hinten leicht anheben und aus der vorderen Halterung lösen.
2. Die Sirup-Wasser-Mischung einfüllen.
3. Deckel wieder korrekt aufsetzen.

## ⚠️ Wichtig beim Befüllen:

- Fülle mindestens so viel Flüssigkeit ein, dass die weiße Kunststoffspirale vollständig bedeckt ist. Fülle nie über die „MAX“-Linie hinaus.
- Flüssigkeit darf maximal 25 °C warm sein.
- Maschine niemals ohne Deckel einschalten.

🚫 **Nie nur Wasser einfüllen** → Hierdurch kann die Maschine beschädigt werden.

---

**Einstellungen für verschiedene Getränke:** → Hauptschalter auf „1“ stellen

### Alkoholfreies Slush

1 Taste „MIXING“ drücken 2 Taste „SLUSH“ drücken (Standard-Temperatur: -2 °C)  
Optional: 3 Taste „SET“ drücken und *Temperatur einstellen*

🍷 Empfohlene Temperatur: -2 °C bis -4 °C

JOSCH'S  
HAPPY EVENT 

🕒 Nach etwa 30–60 Minuten entsteht die typische Slush-Konsistenz.

Falls das Slush noch zu flüssig ist → Temperatur auf -5°C einstellen.

### Alkoholisches Slush (z. B. Slush-Cocktail)

🍷 Alkohol senkt den Gefrierpunkt → Empfohlene Einstellung: -6 °C bis -9 °C

1 Taste „MIXING“ drücken 2 Taste „SLUSH“ drücken – Optional: 3 Taste „SET“ drücken und *Temperatur einstellen*

### Getränke kühlen (z. B. Cocktails oder Bowle)

Die Maschine kann auch Getränke nur kühlen, ohne sie zu gefrieren.

1 Taste „MIXING“ 2 Taste „COLD DRINK“ drücken (Standard-Temperatur: 5 °C) Optional: 3 Taste „SET“ drücken und *Temperatur einstellen*

🍷 Empfohlene Temperatur: 3 °C bis 5 °C

---

### ⚙️ Temperatur einstellen

1 SET-Taste drücken 2 Mit + / – Tasten Temperatur einstellen  
3 Nach 5 Sekunden ohne Tastendruck wird die Einstellung automatisch gespeichert

---

### ⚠️ Wichtige Hinweise

- Zuckergehalt: 13–25 %
- Keine Flüssigkeiten über 25 °C einfüllen
- Nie nur Wasser gefrieren lassen
- Nie über MAX-Markierung hinaus füllen
- Behälter immer mindestens bis über die weiße Spirale füllen

---

### 🧼 Reinigung – schnell erledigt

Die Endreinigung übernehmen wir für dich. Bitte nach der Nutzung nur durchspülen:

- 1 🍷 Maschine ausschalten & 🗑️ Restliche Flüssigkeit über den Zapfhahn ablassen
  - 3 💧 Behälter mit klarem, warmen Wasser füllen
  - 4 🔄 Maschine einschalten, Taste „MIXING“ und für 5 Minuten laufen lassen
  - 5 🗑️ Stecker ziehen, Flüssigkeit ablassen & Becherhalter-Sammelbehälter abnehmen
- ✅ Fertig – vielen Dank!

JOSCH'S  
HAPPY EVENT 