

GR

# Soft n Serve Προτεινόμενες Συνταγές

Παγωτομηχανή για soft ice cream & κρύα ροφήματα



Soft Ice Cream



Slushie



Frozen Drink



*Soft  
n  
Serve*

**Rohnson**  
**R-5650**

# Παγωτομηχανή για soft ice cream & κρύα ροφήματα

Χωρίς Κατάψυξη, Χωρίς Αναμονή



## Περιεχόμενα Συνταγών

Soft Ice Cream /  
Μαλακό 03

παγωτόMilk- 12

shake /  
Μιλκσεϊκ 13

Slushie /  
Γρανίτες 16

Spiked Slushie/  
Αλκοολούχες

## Μάτσα soft ice cream

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 2 ΜΕΡΙΔΕΣ

3 κρόκοι αυγών  
230 ml πλήρες γάλα  
275 ml κρέμα γάλακτος  
70 g λευκή ζάχαρη  
8 g σκόνη matcha  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:03-LE:04

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 3 ΜΕΡΙΔΕΣ

4 κρόκοι αυγών  
270 ml πλήρες γάλα  
320 ml κρέμα γάλακτος  
80 g λευκή ζάχαρη  
10 g σκόνη matcha  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:04-LE:06

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- ① Ζεστάνετε το γάλα στους ~60°C.
- ② Χτυπήστε τους κρόκους με τη ζάχαρη μέχρι να διαλυθεί.
- ③ Προσθέστε το μείγμα αυγών στο ζεστό γάλα ανακατεύοντας συνεχώς. Μαγειρέψτε σε χαμηλή φωτιά μέχρι ελαφρύ βρασμό. Αφήστε το μείγμα να κρυώσει στους ~5°C.
- ④ Χτυπήστε την κρέμα μέχρι να πήξει ελαφρώς (ρευστή υφή).
- ⑤ Αναμείξτε το κρύο μείγμα γάλακτος, την κρέμα και τη σκόνη matcha σε μπλέντερ (η σκόνη matcha χρειάζεται καλή διάλυση).
- ⑥ Ρίξτε το μείγμα στον κάδο ανάμειξης της παγωτομηχανής Soft n Serve.
- ⑦ Επιλέξτε το πρόγραμμα «SOFT ICE CREAM». Η οθόνη δείχνει "LE:04" από προεπιλογή. Ρυθμίστε αναλόγως, αν θέλετε διαφορετική υφή.
- ⑧ Όταν το μείγμα παγώσει, η μηχανή εμφανίζει την ένδειξη "COOL" και ακούγονται 3 «μπιπ». Η μηχανή μπαίνει αυτομάτως σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Τραβήξτε τον μοχλό και σερβίρετε.



## Κλασικό soft ice cream

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 2 ΜΕΡΙΔΕΣ

280ml πλήρες γάλα  
280 ml κρέμα γάλακτος  
90g ζάχαρη  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:03-LE:04

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1 Αναμείξτε όλα τα υλικά και ρίξτε τα στον κάδο ανάμειξης της παγωτομηχανής Soft n Serve.
- 2 Επιλέξτε το πρόγραμμα «SOFT ICE CREAM». Η οθόνη δείχνει "LE:04" από προεπιλογή. Ρυθμίστε αναλόγως, αν θέλετε διαφορετική υφή.
- 3 Όταν το μείγμα παγώσει, η μηχανή εμφανίζει την ένδειξη "COOL" και ακούγονται 3 «μπιπ». Η μηχανή μπαίνει αυτομάτως σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Τραβήξτε τον μοχλό και σερβίρετε.

VEGAN

Αντικαταστήστε το γάλα και την κρέμα γάλακτος με τα αντίστοιχα φυτικά. Για κάθε 100 g ζάχαρη προσθέστε 75 g σιρόπι.



## Soft ice cream βανίλια

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 2 ΜΕΡΙΔΕΣ

520ml πλήρες γάλα  
105ml κρέμα γάλακτος  
90g ζάχαρη  
10ml εκχύλισμα βανίλιας  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:03-LE:04

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1 Αναμείξτε όλα τα υλικά και ρίξτε τα στον κάδο ανάμειξης της παγωτομηχανής Soft n Serve.
- 2 Επιλέξτε το πρόγραμμα «SOFT ICE CREAM». Η οθόνη δείχνει "LE:04" από προεπιλογή. Ρυθμίστε αναλόγως, αν θέλετε διαφορετική υφή.
- 3 Όταν το μείγμα παγώσει, η μηχανή εμφανίζει την ένδειξη "COOL" και ακούγονται 3 «μπιπ». Η μηχανή μπαίνει αυτομάτως σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Τραβήξτε τον μοχλό και σερβίρετε.

VEGAN

Αντικαταστήστε το γάλα και την κρέμα γάλακτος με τα αντίστοιχα φυτικά. Για κάθε 100 g ζάχαρη προσθέστε 75 g σιρόπι.

## Soft ice cream φράουλα

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 2 ΜΕΡΙΔΕΣ

130g φρέσκος πουρές φράουλας  
215ml πλήρες γάλα  
290ml κρέμα γάλακτος  
55g ζάχαρη  
Επίπεδο λειτουργίας:  
LE:03-LE:04

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 3 ΜΕΡΙΔΕΣ

150g φρέσκος πουρές φράουλας  
250ml πλήρες γάλα  
340ml κρέμα γάλακτος  
60g ζάχαρη  
Επίπεδο λειτουργίας:  
LE:04-LE:06

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1 Πολτοποιήστε τις φράουλες (προτείνεται η χρήση μπλέντερ), αναμειξτε όλα τα υλικά και ρίξτε τα στον κάδο ανάμειξης της παγωτομηχανής Soft n Serve.
- 2 Επιλέξτε το πρόγραμμα «SOFT ICE CREAM». Η οθόνη δείχνει "LE:04" από προεπιλογή. Ρυθμίστε αναλόγως, αν θέλετε διαφορετική υφή.
- 3 Όταν το μείγμα παγώσει, η μηχανή εμφανίζει την ένδειξη "COOL" και ακούγονται 3 «μπιπ». Η μηχανή μπαίνει αυτομάτως σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Τραβήξτε τον μοχλό και σερβίρετε.

VEGAN

Αντικαταστήστε το γάλα και την κρέμα γάλακτος με τα αντίστοιχα φυτικά. Για κάθε 100 g ζάχαρη προσθέστε 75 g σιρόπι.



## Soft ice cream με πραλίνα φουντουκιού

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 3 ΜΕΡΙΔΕΣ

325ml πλήρες γάλα  
325ml κρέμα γάλακτος  
100g ζάχαρη  
60g πραλίνα φουντουκιού  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:04-LE:06

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1 Αναμείξτε όλα τα υλικά και ρίξτε τα στον κάδο ανάμειξης της παγωτομηχανής Soft n Serve.
- 2 Επιλέξτε το πρόγραμμα «SOFT ICE CREAM». Η οθόνη δείχνει "LE:04" από προεπιλογή. Ρυθμίστε αναλόγως, αν θέλετε διαφορετική υφή.
- 3 Όταν το μείγμα παγώσει, η μηχανή εμφανίζει την ένδειξη "COOL" και ακούγονται 3 «μπιπ». Η μηχανή μπαίνει αυτομάτως σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Τραβήξτε τον μοχλό και σερβίρετε.

VEGAN

Αντικαταστήστε το γάλα και την κρέμα γάλακτος με τα αντίστοιχα φυτικά. Για κάθε 100 g ζάχαρη προσθέστε 75 g σιρόπι.



## Soft ice cream φιστίκι

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 3 ΜΕΡΙΔΕΣ

325ml πλήρες γάλα  
325ml κρέμα γάλακτος  
100g ζάχαρη  
60g πραλίνα φιστικιού  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:04-LE:06

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- ① Αναμείξτε όλα τα υλικά και ρίξτε τα στον κάδο ανάμειξης της παγωτομηχανής Soft n Serve.
- ② Επιλέξτε το πρόγραμμα «SOFT ICE CREAM». Η οθόνη δείχνει "LE:04" από προεπιλογή. Ρυθμίστε αναλόγως, αν θέλετε διαφορετική υφή.
- ③ Όταν το μείγμα παγώσει, η μηχανή εμφανίζει την ένδειξη "COOL" και ακούγονται 3 «μπιπ». Η μηχανή μπαίνει αυτομάτως σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Τραβήξτε τον μοχλό και σερβίρετε.

VEGAN

Αντικαταστήστε το γάλα και την κρέμα γάλακτος με τα αντίστοιχα φυτικά. Για κάθε 100 g ζάχαρη προσθέστε 75 g σιρόπι.



## Soft ice cream γιαούρτι

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 3 ΜΕΡΙΔΕΣ

450g γιαούρτι στραγγιστό 2%  
40ml κρέμα γάλακτος  
60ml πλήρες γάλα  
70-80g ζάχαρη  
10ml εκχύλισμα βανίλιας  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:04

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- ① Αναμείξτε όλα τα υλικά και ρίξτε τα στον κάδο ανάμειξης της παγωτομηχανής Soft n Serve.
- ② Επιλέξτε το πρόγραμμα «SOFT ICE CREAM». Η οθόνη δείχνει "LE:04" από προεπιλογή. Ρυθμίστε αναλόγως, αν θέλετε διαφορετική υφή.
- ③ Όταν το μείγμα παγώσει, η μηχανή εμφανίζει την ένδειξη "COOL" και ακούγονται 3 «μπιπ». Η μηχανή μπαίνει αυτομάτως σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Τραβήξτε τον μοχλό και σερβίρετε.



## Soft ice cream γιαούρτι με μέλι

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 3 ΜΕΡΙΔΕΣ

480ml γιαούρτι στραγγιστό 2%  
240ml κρέμα γάλακτος  
120ml honey  
2 κ.γ. βανίλια  
½ κ.γ. αλάτι  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:04

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1 Αναμείξτε όλα τα υλικά και ρίξτε τα στον κάδο ανάμειξης της παγωτομηχανής Soft n Serve.
- 2 Επιλέξτε το πρόγραμμα «SOFT ICE CREAM». Η οθόνη δείχνει "LE:04" από προεπιλογή. Ρυθμίστε αναλόγως, αν θέλετε διαφορετική υφή.
- 3 Όταν το μείγμα παγώσει, η μηχανή εμφανίζει την ένδειξη "COOL" και ακούγονται 3 «μπιπ». Η μηχανή μπαίνει αυτομάτως σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Τραβήξτε τον μοχλό και σερβίρετε.



## Soft ice cream υψηλό σε πρωτεΐνη

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 3 ΜΕΡΙΔΕΣ Χωρίς ζάχαρη

200ml πλήρες γάλα 2%  
60ml κρέμα γάλακτος  
220g γιαούρτι στραγγιστό 2%  
2 scoops σκόνη πρωτεΐνης (60g)  
40ml σιρόπι αγαύης  
1κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:04 – LE:06

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1 Αναμείξτε όλα τα υλικά και ρίξτε τα στον κάδο ανάμειξης της παγωτομηχανής Soft n Serve.
- 2 Επιλέξτε το πρόγραμμα «SOFT ICE CREAM». Η οθόνη δείχνει "LE:04" από προεπιλογή. Ρυθμίστε αναλόγως, αν θέλετε διαφορετική υφή.
- 3 Όταν το μείγμα παγώσει, η μηχανή εμφανίζει την ένδειξη "COOL" και ακούγονται 3 «μπιπ». Η μηχανή μπαίνει αυτομάτως σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Τραβήξτε τον μοχλό και σερβίρετε.

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 3 ΜΕΡΙΔΕΣ Με ζάχαρη

200ml πλήρες γάλα 2%  
60ml κρέμα γάλακτος  
220g γιαούρτι στραγγιστό 2%  
2 scoops σκόνη πρωτεΐνης (60g)  
70-80g ζάχαρη  
1κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:04 – LE:06

Συμβουλή

Χρησιμοποιήστε σκόνη πρωτεΐνης σε όποια γεύση προτιμάτε, για να προσαρμόσετε το αποτέλεσμα στις δικές σας γευστικές προτιμήσεις.



## Μιλκσεικ Σοκολάτας

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 με 6 ΜΕΡΙΔΕΣ

640ml γάλα  
 240ml κρέμα γάλακτος  
 120ml σιρόπι σοκολάτας  
 3κ.σ. σιρόπι ζάχαρης ή ελαφρύ σιρόπι αγαύης  
 1κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας  
 Επίπεδο λειτουργίας: LE:03

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- ① Ανακατέψτε όλα τα υλικά, σε ένα μπολ, μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- ② Ρίξτε το μείγμα στον κάδο ανάμειξης της παγωτομηχανής Soft n Serve.
- ③ Επιλέξτε το πρόγραμμα "MILKSHAKE". Η οθόνη δείχνει "LE:03" από προεπιλογή. Ρυθμίστε αναλόγως, αν θέλετε διαφορετική υφή.
- ④ Όταν το μείγμα παγώσει, η μηχανή εμφανίζει την ένδειξη "COOL" και ακούγονται 3 «μπιπ». Η μηχανή μπαίνει αυτομάτως σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Τραβήξτε τον μοχλό και σερβίρετε.

Συμβουλή

Μπορείτε να αντικαταστήσετε το σιρόπι σοκολάτας με σιρόπι φράουλας ή καραμέλας.

## Γρανίτα coke

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 2 ΜΕΡΙΔΕΣ

650 ml Coke  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:02

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 3 ΜΕΡΙΔΕΣ

1000 ml Coke  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:04-LE:05

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

1200 ml Coke  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:06-LE:07

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- ① Ρίξτε το αναψυκτικό τύπου cola στον κάδο ανάμειξης της παγωτομηχανής Soft n Serve.
- ② Επιλέξτε το πρόγραμμα "SLUSHIE". Η οθόνη δείχνει "LE:04" από προεπιλογή. Ρυθμίστε αναλόγως, αν θέλετε διαφορετική υφή.
- ③ Όταν το μείγμα παγώσει, η μηχανή εμφανίζει την ένδειξη "COOL" και ακούγονται 3 «μπιπ». Η μηχανή μπαίνει αυτομάτως σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Τραβήξτε τον μοχλό και σερβίρετε.

Συμβουλή

Δοκιμάστε με χυμό πορτοκάλι, σταφύλι ή μήλο για ένα πιο υγιεινό αποτέλεσμα.



## Γρανίτα Μάνγκο

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 2 ΜΕΡΙΔΕΣ

175g φρέσκος πολτός μανγκο  
220ml πλήρες γαλα  
220ml νερό  
50g ζάχαρη  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:03

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 3 ΜΕΡΙΔΕΣ

250g φρέσκος πολτός μανγκο  
310ml πλήρες γαλα  
310ml νερό  
75g ζάχαρη  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:04-LE:05

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

300g φρέσκος πολτός μανγκο  
375ml πλήρες γαλα  
375ml νερό  
90g ζάχαρη  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:06-LE:07

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- ① Πολτοποιήστε το μανγκο (προτείνεται η χρήση μπλέντερ), αναμείξτε όλα τα υλικά και ρίξτε τα στον κάδο ανάμειξης της παγωτομηχανής Soft n Serve.
- ② Επιλέξτε το πρόγραμμα "SLUSHIE". Η οθόνη δείχνει "LE:04" από προεπιλογή. Ρυθμίστε αναλόγως, αν θέλετε διαφορετική υφή.
- ③ Όταν το μείγμα παγώσει, η μηχανή εμφανίζει την ένδειξη "COOL" και ακούγονται 3 «μπιπ». Η μηχανή μπαίνει αυτομάτως σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Τραβήξτε τον μοχλό και σερβίρετε.



## Γρανίτα Καρπούζι

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 2 ΜΕΡΙΔΕΣ

325ml χυμός καρπούζι  
260ml νερό  
50g ζάχαρη  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:03

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 3 ΜΕΡΙΔΕΣ

500ml χυμός καρπούζι  
400ml νερό  
80g ζάχαρη  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:04-LE:05

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

600ml χυμός καρπούζι  
480ml νερό  
95g ζάχαρη  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:06-LE:07

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- ① Αναμείξτε όλα τα υλικά και ρίξτε τα στον κάδο ανάμειξης της παγωτομηχανής Soft η Serve.
- ② Επιλέξτε το πρόγραμμα "SLUSHIE". Η οθόνη δείχνει "LE:04" από προεπιλογή. Ρυθμίστε αναλόγως, αν θέλετε διαφορετική υφή.
- ③ Όταν το μείγμα παγώσει, η μηχανή εμφανίζει την ένδειξη "COOL" και ακούγονται 3 «μπιπ». Η μηχανή μπαίνει αυτομάτως σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Τραβήξτε τον μοχλό και σερβίρετε.

## Έτοιμο Παγωμένο Cocktail

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 2 ΜΕΡΙΔΕΣ

650ml έτοιμο Cocktail  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:03-LE:04

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 3 ΜΕΡΙΔΕΣ

1000ml έτοιμο Cocktail  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:05-LE:06

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

1200ml έτοιμο Cocktail  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:07-LE:08

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- ① Ρίξτε το έτοιμο κοκτέιλ στον κάδο ανάμειξης της παγωτομηχανής Soft n Serve.
- ② Επιλέξτε το πρόγραμμα " SPIKED SLUSHIE" . Η οθόνη δείχνει "LE:04" από προεπιλογή. Ρυθμίστε αναλόγως, αν θέλετε διαφορετική υφή.
- ③ Όταν το μείγμα παγώσει, η μηχανή εμφανίζει την ένδειξη "COOL" και ακούγονται 3 «μπιπ». Η μηχανή μπαίνει αυτομάτως σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Τραβήξτε τον μοχλό και σερβίρετε.



## Παγωμένο Mojito

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 με 6 ΜΕΡΙΔΕΣ

#### Για το σιρόπι μέντας:

10–15gr φρέσκα φύλλα μέντας  
240ml νερό  
200gr ζάχαρη

#### Για το Mojito:

480 ml νερό  
360ml χυμός lime (κατά προτίμηση φρεσκοστυμμένος)  
240ml σιρόπι μέντας (από την παραπάνω συνταγή)  
180ml λευκό ρούμι  
Φρέσκα φύλλα μέντας (για γαρνίρισμα)  
Φέτες/κομμάτια lime (για γαρνίρισμα)  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:04

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1 «Μωλωπίστε» ελαφρά τα φύλλα μέντας πιέζοντάς τα στην παλάμη σας. Βάλτε σε κατσαρολάκι τη μέντα, το νερό και τη ζάχαρη σε μέτρια φωτιά. Μαγειρέψτε ανακατεύοντας μέχρι να διαλυθεί πλήρως η ζάχαρη. Αποσύρετε και αφήστε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου (~15 λεπτά). Αφαιρέστε τα φύλλα μέντας και πετάξτε τα. (Για πιο έντονη γεύση μέντας, βάλτε περισσότερη μέντα και αφήστε το μείγμα για περισσότερη ώρα πριν τη σουρώσετε.)
- 2 Σε μπολ ή κανάτα αναμειξτε το σιρόπι μέντας με το νερό, τον χυμό lime και το ρούμι μέχρι να ομογενοποιηθούν. Ρίξτε το μείγμα στον κάδο του Soft n Serve.
- 3 Επιλέξτε το πρόγραμμα " SPIKED SLUSHIE" . Η οθόνη δείχνει "LE:04" από προεπιλογή. Ρυθμίστε αναλόγως, αν θέλετε διαφορετική υφή.
- 4 Όταν το μείγμα παγώσει, η μηχανή εμφανίζει την ένδειξη "COOL" και ακούγονται 3 «μπιπ». Η μηχανή μπαίνει αυτομάτως σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Τραβήξτε τον μοχλό και σερβίρετε με φρέσκα φύλλα μέντας και φέτες από lime.



## Frozen Margarita Cocktail

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 2 ΜΕΡΙΔΕΣ

305ml Συμπυκνωμένος χυμός φράουλας  
205ml νερό  
120ml τεκίλα  
30ml σιρόπι  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:03-LE:04

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

480ml Συμπυκνωμένος χυμός φράουλας  
325ml νερό  
160ml τεκίλα  
50ml σιρόπι  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:06-LE:07

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 3 ΜΕΡΙΔΕΣ

400ml Συμπυκνωμένος χυμός φράουλας  
270ml νερό  
135ml τεκίλα  
40ml σιρόπι  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:04-LE:05

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1 Αναμειξτε όλα τα υλικά και ρίξτε τα στον κάδο ανάμειξης της παγωτομηχανής Soft n Serve.
- 2 Επιλέξτε το πρόγραμμα " SPIKED SLUSHIE" . Η οθόνη δείχνει "LE:04" από προεπιλογή. Ρυθμίστε αναλόγως, αν θέλετε διαφορετική υφή.
- 3 Όταν το μείγμα παγώσει, η μηχανή εμφανίζει την ένδειξη "COOL" και ακούγονται 3 «μπιπ». Η μηχανή μπαίνει αυτομάτως σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Τραβήξτε τον μοχλό και σερβίρετε.



## Παγωμένο Κοκτέιλ Daiquiri

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 2 ΜΕΡΙΔΕΣ

305ml Συμπυκνωμένος χυμός φράουλας  
205ml νερό  
120ml ρούμι  
30ml σιρόπι  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:03-LE:04

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 3 ΜΕΡΙΔΕΣ

400ml Συμπυκνωμένος χυμός φράουλας  
270ml νερό  
135ml ρούμι  
40ml σιρόπι  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:04-LE:05

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

480ml Συμπυκνωμένος χυμός φράουλας  
325ml νερό  
160ml ρούμι  
50ml σιρόπι  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:06-LE:07

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- ① Αναμείξτε όλα τα υλικά και ρίξτε τα στον κάδο ανάμειξης της παγωτομηχανής Soft n Serve.
- ② Επιλέξτε το πρόγραμμα " SPIKED SLUSHIE". Η οθόνη δείχνει "LE:04" από προεπιλογή. Ρυθμίστε αναλόγως, αν θέλετε διαφορετική υφή.
- ③ Όταν το μείγμα παγώσει, η μηχανή εμφανίζει την ένδειξη "COOL" και ακούγονται 3 «μπιπ». Η μηχανή μπαίνει αυτομάτως σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Τραβήξτε τον μοχλό και σερβίρετε.



## Παγωμένο Paloma Mocktail

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 με 6 ΜΕΡΙΔΕΣ

480ml φρεσκοστυμμένος χυμός ροζ γκρέιπφρουτ (από 3-4 γκρέιπφρουτ)  
480ml νερό  
80ml χυμός lime (κατά προτίμηση φρεσκοστυμμένος)  
85gr μέλι ή ελαφρύ σιρόπι αγαύης  
Φέτες/κομμάτια lime (για γαρνίρισμα)  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:04

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1 Αναμειξτε όλα τα υλικά και ρίξτε τα στον κάδο ανάμειξης της παγωτομηχανής Soft n Serve. Επιλέξτε το πρόγραμμα "SPIKED SLUSHIE". Η οθόνη δείχνει "LE:04" από προεπιλογή.
- 2 Ρυθμίστε αναλόγως, αν θέλετε διαφορετική υφή.
- 3 Όταν το μείγμα παγώσει, η μηχανή εμφανίζει την ένδειξη "COOL" και ακούγονται 3 «μπιπ». Η μηχανή μπαίνει αυτομάτως σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Τραβήξτε τον μοχλό και σερβίρετε. Χρησιμοποιήστε το lime για γαρνίρισμα.

Συμβουλή

Αν θέλετε να τονίσετε περισσότερο τα εσπεριδοειδή, αντικαταστήστε μέλι/αγαύη με σιρόπι ζάχαρης (simple syrup).



## Παγωμένο Pina Colada Mocktail

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 με 6 ΜΕΡΙΔΕΣ

400ml γάλα καρύδας πλήρες (κονσέρβα), καλά ανακινισμένο  
360ml χυμός ανανά  
240ml νερό  
80ml χυμός lime (κατά προτίμηση φρεσκοστυμμένος)  
3 κ.σ. ελαφρύ σιρόπι αγαύης  
Κομμάτια/φέτες ανανά (για γαρνίρισμα)  
Επίπεδο λειτουργίας: LE:04

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1 Σε ένα μπολ χτυπήστε το γάλα καρύδας μέχρι να γίνει τελείως λείο, χωρίς σβώλους. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατέψτε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- 2 Ρίξτε το μείγμα στον κάδο ανάμειξης της παγωτομηχανής Soft n Serve.
- 3 Επιλέξτε το πρόγραμμα "SPIKED SLUSHIE". Η οθόνη δείχνει "LE:04" από προεπιλογή. Ρυθμίστε αναλόγως, αν θέλετε διαφορετική υφή.
- 4 Όταν το μείγμα παγώσει, η μηχανή εμφανίζει την ένδειξη "COOL" και ακούγονται 3 «μπιπ». Η μηχανή μπαίνει αυτομάτως σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Τραβήξτε τον μοχλό και σερβίρετε. Χρησιμοποιήστε τις φέτες ανανά για γαρνίρισμα.

Συμβουλή

Αυτή η συνταγή γίνεται εύκολα αλκοολούχα, προσθέτοντας 30-60 ml ρούμι ανά ποτήρι πριν το σερβίρισμα.

# ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

## Min & Max

Ελάχιστη ποσότητα υλικών για γρανίτες, soft ice cream, κρύα ροφήματα, milkshakes: 650 ml

Μέγιστη ποσότητα για γρανίτες: 1200 ml

Μέγιστη ποσότητα για μαλακό παγωτό: 750 g (ml)

Μέγιστη ποσότητα για κρύα ροφήματα: 1600 ml



## Rohinson

## Soft n Serve



Μην προσθέτετε ζεστά υλικά, πάγο ή στερεά υλικά όπως φρούτα, παγωτό ή κατεψυγμένα φρούτα.



Όλα τα υλικά πρέπει να περιέχουν τουλάχιστον 6% ζάχαρη. Εάν η περιεκτικότητα σε ζάχαρη είναι κάτω από 6%, μπορείτε να προσθέσετε σιρόπι ή να μειώσετε το επίπεδο ψύξης. Η χρήση υλικών χωρίς ζάχαρη ή με περιεκτικότητα κάτω από 6% μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.



Όταν χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα SPIKED SLUSHIE, όλα τα έτοιμα μείγματα πρέπει να περιέχουν 2,8% έως 16% αλκοόλ.



Για βέλτιστα αποτελέσματα, ψύξτε τα υγρά υλικά στους 15–20°C πριν τα προσθέσετε στη συσκευή.



Για την ιδανική υφή, χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση Ελέγχου Επιπέδου Θερμοκρασίας (Temperature Level Control).



Εάν το τελικό προϊόν δεν μπορεί να εξέλθει τραβώντας τον μοχλό, μπορείτε να προσθέσετε μικρή ποσότητα υγρού μείγματος. Αν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "EEE", σταματήστε τη λειτουργία για 5–10 λεπτά, επανεκκινήστε τη συσκευή, επιλέξτε τη λειτουργία εξαγωγής και συνεχίστε.



Για καλύτερη γεύση, η συσκευή διατηρεί το προϊόν κρύο για 2 ώρες από προεπιλογή. Εάν δεν καταναλωθεί μέσα σε αυτό το διάστημα, συνιστάται να αδειάσετε το περιεχόμενο σε δοχείο και να το αποθηκεύσετε στο ψυγείο.



Κατά την εξαγωγή παγωτού, η χρήση της λειτουργίας εξαγωγής, επιταχύνει και βελτιστοποιεί τη διαδικασία.



Μετά από παρατεταμένη ψύξη, η γεύση του παγωτού και του milkshake ενδέχεται να αλλοιωθεί, δημιουργώντας συσσωρεύσεις και υπολείμματα. Συνιστάται η κατανάλωση ή η εξαγωγή του υπολοίπου προϊόντος εντός μισής ώρας για τη διατήρηση της καλύτερης γεύσης.



Για όλες τις προτεινόμενες συνταγές, αναμείξτε πρώτα όλα τα υλικά σε ξεχωριστό δοχείο ανάμειξης και στη συνέχεια προσθέστε το μείγμα στον κάδο ανάμειξης του Soft n Serve.

# Soft n Serve Recipe Book

Soft Ice Cream & Cold Drinks Maker



Soft Ice Cream



Slushie



Frozen Drink



*Soft  
n  
Serve*

**Rohnson**

**R-5650**

# Soft n Serve – Self Cooling. Instant Results.

No Freezer, No waiting



## Contents for Recipes

Soft Ice Cream 03

Milkshake 12

Slushie 13

Spiked Slushie (Mocktails & Cocktails) 16

## Matcha soft ice cream

### INGREDIENTS FOR 2 SERVES

3 egg yolks  
230ml whole milk  
275ml cream  
70g white light cream  
8g matcha powder  
Gear level: LE:03-LE:04

### INGREDIENTS FOR 3 SERVES

4 egg yolks  
270ml whole milk  
320ml light cream  
80g white sugar  
10g matcha powder  
Gear level: LE:04-LE:06

### STEPS

- ① Heat the milk to about 60 °C.
- ② Beat the egg yolks and sugar until the sugar is dissolved.
- ③ Add the beaten egg yolks with sugar into the hot milk. While heating the milk, add the egg yolks and stir evenly. Then turn down the heat and cook until it is slightly boiling; let the cooked egg and milk mixture cool to about 5°C.
- ④ Whip the cream until it becomes thick (like milk).
- ⑤ Then pour the cooled egg milk, whipped cream and matcha powder into a blender and mix well (matcha powder It is difficult to dissolve in the slurry and needs to be mixed with a machine).
- ⑥ Pour the evenly mixed stock solution into the mixing bucket.
- ⑦ Press the menu button and select the "SOFT ICE CREAM" function. The program will start from the default gear. The screen will display "LE:04". ※If you need to adjust the taste of the finished food, you can rotate the knob to select the gear as needed.
- ⑧ When the ice cream reaches the preset level, the screen automatically displays "COOL", the machine beeps 3 times, and then the machine Enter the keep cold state, Pull the handle to squeeze out the soft ice cream and enjoy it immediately.



## Classic soft ice cream

### INGREDIENTS FOR 2 SERVES

280ml whole milk  
280 ml light cream  
90g white sugar  
Gear level: LE:03-LE:04

### STEPS

- ① Mix whole milk, cream and white sugar evenly and pour into the mixing bucket.
- ② Press the menu button and select the "SOFT ICE CREAM" function. The program will start from the default gear, The screen will display "LE:04. If you need to adjust the taste of the finished food, you can rotate the knob to select the gear as needed.
- ③ When the soft ice cream reaches the preset level, the screen automatically displays "COOL", the machine beeps 3 times, and then the machine Enter the keep cold state, pull the handle to squeeze out the soft ice cream and enjoy it immediately.

**VEGAN**

For a vegan version: swap the milk with almond or other plant-based milk and the light cream with a plant-based one. For every 100g sugar add 75g agave syrup.



## Vanilla soft ice cream

### INGREDIENTS FOR 2 SERVES

520ml whole milk  
105ml light cream  
90g white sugar  
10ml vanilla extract  
Gear level: LE:03-LE:04

### STEPS

- ① Mix whole milk, cream, sugar and vanilla extract evenly and pour into a mixing bucket.
- ② Press the menu button and select the "SOFT ICE CREAM" function. The program will start from the default gear, The screen will display "LE:04. If you need to adjust the taste of the finished food, you can rotate the knob to select the gear as needed.
- ③ When the soft ice cream reaches the preset level, the screen automatically displays "COOL", the machine beeps 3 times, and then the machine Enter the keep cold state, pull the handle to squeeze out the soft ice cream and enjoy it immediately.

**VEGAN**

For a vegan version: swap the milk with almond or other plant-based milk and the light cream with a plant-based one. For every 100g sugar add 75g agave syrup.

## Strawberry soft ice cream

### INGREDIENTS FOR 2 SERVES

130g fresh strawberry puree  
 215ml whole milk  
 290ml light cream  
 55g white sugar  
 Gear level: LE:03-LE:04

### INGREDIENTS FOR 3 SERVES

150g fresh strawberry puree  
 250ml whole milk  
 340 ml light cream  
 60g white sugar  
 Gear level: LE:04-LE:06

### STEPS

- ① Mix fresh strawberry puree (use a blender to turn it into puree),, whole milk, cream and white sugar evenly and pour into a mixing bucket.
- ② Press the menu button and select the "SOFT ICE CREAM" function.
- ③ When the soft ice cream reaches the preset level, the screen automatically displays "COOL", the machine beeps 3 times, and then the machine Enter the keep cold state, pull the handle to squeeze out the soft ice cream and enjoy it immediately.

#### VEGAN

For a vegan version: swap the milk with almond or other plant-based milk and the light cream with a plant-based one. For every 100g sugar add 75g agave syrup.



## Hazelnut soft ice cream

### INGREDIENTS FOR 3 SERVES

325ml whole milk  
 325ml light cream  
 100g white sugar  
 60gr hazelnut spread  
 Gear level: LE:04-LE:06

### STEPS

- ① Mix whole milk, cream, hazelnut spread, white sugar evenly and pour into the mixing bucket
- ② Press the menu button and select the "SOFT ICE CREAM" function. The program will start from the default gear, The screen will display "LE:04". If you need to adjust the taste of the finished food, you can rotate the knob to select the gear as needed.
- ③ When the soft ice cream reaches the preset level, the screen automatically displays "COOL", the machine beeps 3 times, and then the machine enters the keep cold state, pull the handle to squeeze out the soft ice cream and enjoy it immediately.

**VEGAN**

For a vegan version: swap the milk with almond or other plant-based milk and the light cream with a plant-based one. For every 100g sugar add 75g agave syrup.

## Pistachio soft ice cream

### INGREDIENTS FOR 3 SERVES

325ml whole milk  
325ml light cream  
100g white sugar  
60gr pistachio spread  
Gear level: LE:04-LE:06

### STEPS

- ① Mix whole milk, cream, pistachio spread, white sugar evenly and pour into the mixing bucket.
- ② Press the menu button and select the "SOFT ICE CREAM" function.  
The program will start with the default gear; The screen will display "LE:04". If you need to adjust the taste of the finished food, you can rotate the knob to select the gear as needed.
- ③ When the soft ice cream reaches the preset level, the screen automatically displays "COOL", the machine beeps 3 times, and then the machine Enter the keep cold state, pull the handle to squeeze out the soft ice cream and enjoy it immediately.

**VEGAN**

For a vegan version: swap the milk with almond or other plant-based milk and the light cream with a plant-based one. For every 100g sugar add 75g agave syrup.

## Frozen Yogurt

### INGREDIENTS FOR 3 SERVES

450g Greek yogurt 2%  
40ml heavy cream  
60ml whole milk  
70-80g white sugar  
10ml vanilla extract  
Gear level: LE:04

### STEPS

- ① Mix Greek yogurt, whole milk (or whole cream & whole milk), sugar and vanilla extract evenly and pour into a mixing bucket.
- ② Press the menu button and select the "SOFT ICE CREAM" function. The program will start from the default gear. The screen will display "LE:04". If you need to adjust the taste of the finished food, you can rotate the knob to select the gear as needed.
- ③ When the soft ice cream reaches the preset level, the screen automatically displays "COOL", the machine beeps 3 times, and then the machine Enter the keep cold state, pull the handle to squeeze out the soft ice cream and enjoy it immediately.



## Honey Frozen yogurt

### INGREDIENTS FOR 3 SERVES

480 ml Greek yogurt 2%  
240 ml heavy cream  
120 ml honey  
2 teaspoons vanilla extract  
1/2 teaspoon kosher salt  
Gear level: LE:04

### STEPS

- ① In a medium mixing bowl whisk together all the ingredients until evenly combined.
- ② Pour the mixture into the Soft n Serve mixing bowl and cover with the mixing bowl cover.  
Select the Soft Ice Cream Mode and choose level 3. Churn until the Frost switches to Cool and beeps, or until your preferred texture is reached.
- ③ Serve immediately or transfer to an airtight freezer safe container and place in the freezer to store.



## High protein soft ice-cream

### INGREDIENTS FOR 3 SERVES Without sugar

200ml whole milk 2%  
60ml heavy cream  
220g Greek yogurt 2%  
2 scoops whey protein (60g)  
40ml agave syrup  
1 tsp vanilla extract  
Gear level: LE:04 – LE:06

### STEPS

- ① Mix all the ingredients in a bowl and pour into a mixing bucket.
- ② Press the menu button and select the "SOFT ICE CREAM" function. The program will start from the default gear. The screen will display "LE:04". If you need to adjust the taste of the finished food, you can rotate the knob to select the gear as needed.
- ③ When the soft ice cream reaches the preset level, the screen automatically displays "COOL", the machine beeps 3 times, and then the machine Enter the keep cold state, pull the handle to squeeze out the soft ice cream and enjoy it immediately.

### INGREDIENTS FOR 3 SERVES With sugar

200ml whole milk 2%  
60ml heavy cream  
220g Greek yogurt 2%  
2 scoops whey protein (60g)  
70-80g white sugar  
1 tsp vanilla extract  
Gear level: LE:04 – LE:06

### TIP

Use a scoop of whey protein in any flavor you prefer to customize the soft ice cream according to your personal taste and preferences.



## Chocolate Milkshake

### INGREDIENTS FOR 4 to 6 SERVES

640ml milk  
240ml heavy cream  
120ml chocolate syrup  
3 tablespoons simply syrup or light agave  
1 teaspoon vanilla extract  
Gear level: LE:03

### STEPS

- ① In a medium mixing bowl whisk together all the ingredients until evenly combined.
- ② Pour the mixture into the Soft n Serv mixing bowl and cover with the mixing bowl cover.
- ③ Select "MILKSHAKE" function and choose level 3. Churn until the Frost switches to Cool and beeps, or until your preferred texture is reached.
- ④ Serve immediately in a chilled glass.

**TIP** *This recipe works great with strawberry syrup or caramel syrup too!*

# Coke Slushie

## INGREDIENTS FOR 2 SERVES

650 ml Coke  
Gear Level: LE:02

## INGREDIENTS FOR 3 SERVES

1000 ml Coke  
Gear Level: LE:04-LE:05

## INGREDIENTS FOR 4 SERVES

1200 ml Coke  
Gear Level: LE:06-LE:07

## STEPS

- ① Pour Cola-type drink into the mixing bucket.
- ② Press the menu key and select the "SLUSH-IE" function. The program will start from the default gear.

At this time, the screen displays "LE:04" and the gear level can be adjusted according to the serving size required.

If you need to adjust the taste of the finished food, you can rotate the knob to select the gear as needed.

- ③ When the slushie reaches the preset level, the screen automatically displays "COOL" and the machine emits

3 beeps, then enter the keep cool state.

At this time, pull the handle to dispense the slushie and enjoy it immediately.

## TIP

*You can try orange juice, grape juice or apple juice instead of coke, to create a healthier slushie.*



## Mango Slushie

### **INGREDIENTS FOR 2 SERVES**

175g mango puree  
220ml whole milk  
220ml water  
50g white sugar  
Gear level: LE:03

### **INGREDIENTS FOR 3 SERVES**

250g mango puree  
310ml whole milk  
310ml water  
75g white sugar  
Gear level: LE:04-LE:05

### **INGREDIENTS FOR 4 SERVES**

300g mango puree  
375ml whole milk  
375ml water  
90g white sugar  
Gear level: LE:06-LE:07

### **STEPS**

- ① Mix mango puree (use a blender to turn it into puree), milk, water and sugar evenly and pour into a mixing bucket.
- ② Press the menu button and select the "SLUSHIE" function. The program will start from the default gear. The screen will display "LE:04" and you can adjust the gear according to the serving size required. If you need to adjust the taste of the finished food, you can rotate the knob to select the gear as needed.
- ③ When the slushie reaches the preset level, the screen automatically displays "COOL", the machine beeps 3 times, and then the machine Enter the keep cold state, pull the handle to squeeze out the slushie and enjoy it immediately.



## Watermelon Slushie

### INGREDIENTS FOR 2 SERVES

325ml freshly squeezed watermelon juice  
260ml water  
50g white sugar  
Gear level: LE:03

### INGREDIENTS FOR 3 SERVES

500ml freshly squeezed watermelon juice  
400ml water  
80g white sugar  
Gear level: LE:04-LE:05

### INGREDIENTS FOR 4 SERVES

600ml freshly squeezed watermelon juice  
480ml water  
95g white sugar  
Gear level: LE:06-LE:07

### STEPS

- ① Mix watermelon juice, water and white sugar evenly and pour into a mixing bucket.
- ② Press the menu button and select the "SLUSHIE" function. The program will start from the default gear. The screen will display "LE:04" and you can adjust the gear according to the serving size required. If you need to adjust the taste of the finished food, you can rotate the knob to select the gear as needed.
- ③ When the slushie reaches the preset level, the screen automatically displays "COOL", the machine beeps 3 times, and then the machine Enter the keep cold state, pull the handle to squeeze out the slushie and enjoy it immediately.



## Frozen Pre-mixed Cocktail

### INGREDIENTS FOR 2 SERVES

650ml pre-mixed Cocktail  
Gear level: LE:03-LE:04

### INGREDIENTS FOR 3 SERVES

1000ml pre-mixed cocktail  
Gear level: LE:05-LE:06

### INGREDIENTS FOR 4 SERVES

1200ml pre-mixed cocktail  
Gear level: LE:07-LE:08

### STEPS

- ① Pour the pre-mixed cocktail into the mixing bucket.
- ② Press the menu button and select the "SPIKED SLUSHIE" function. The program will start from the default gear.  
The screen will display "LE:04" and you can adjust the gear level according to the serving size required.  
If you need to adjust the taste of the finished food, you can rotate the knob to select the gear as needed.
- ③ When the spiked slushie reaches the preset level, the screen automatically displays "COOL" and the machine beeps three times and then the machine enters the keep cold. pull the handle to squeeze out the spiked slushie and enjoy it immediately.



## Frozen Mojito

### INGREDIENTS FOR 4 to 6 SERVES

For the mint simple syrup:

10–15gr fresh mint leaves

240ml water

200gr sugar

For the frozen mojito:

480 ml water

360 ml lime juice, freshly squeezed preferred

240 ml mint simple syrup (from recipe above)

180 ml white rum fresh mint leaves, for garnish

lime wedges or slices, for garnish

Gear level: LE:04

### STEPS

- ① Lightly bruise the mint leaves by squeezing them firmly in your hand. Heat the mint leaves, water and sugar in a small saucepan on the stovetop over medium heat. Cook, stirring occasionally, until the sugar is fully dissolved. Remove from the heat and allow to cool to room temperature, about 15 minutes. Remove the mint leaves and discard. (For extra mint flavor, feel free to use more mint, and allow it to sit longer to cool before discarding the leaves).
- ② In a medium mixing bowl or large pitcher, stir the mint simple syrup with the water, lime juice, and rum until evenly combined then pour into the Soft n Serve mixing bowl.
- ③ Select the Spiked Slushie Mode and choose level 4. Churn until the Frost switches to Cool and beeps, or until your preferred texture is reached.
- ④ Serve in a chilled glass, garnished with a few fresh mint leaves and a lime wedge or slice.



## Frozen Margarita Cocktail

### INGREDIENTS FOR 2 SERVES

305ml Strawberry Juice Concentrate

205ml water

120ml tequila

30ml Arabic syrup

Gear level: LE:03-LE:04

### INGREDIENTS FOR 4 SERVES

480ml Strawberry Juice Concentrate

325ml water

160ml tequila

50ml Arabic syrup

Gear level: LE:06-LE:07

### INGREDIENTS FOR 3 SERVES

400ml Strawberry Juice Concentrate

270ml water

135ml tequila

40ml Arabic syrup

Gear level: LE:04-LE:05

### STEPS

- ① Pour the evenly stirred tequila mixture into the mixing bucket.
- ② Press the menu button and select the "SPIKED SLUSHIE" function. The program will start with the default gear, and the screen will display "LE:04". If you need to adjust the taste of the finished food, you can rotate the knob to select the gear as needed. Select "MILKSHAKE" function and choose level 3. Churn until the Frost switches to Cool and beeps, or until your preferred texture is reached.
- ③ When the spiked slushie reaches the preset level, the screen automatically displays "COOL", the machine emits 3 beeps, and then the machine enters the cold keeping state. Pull the handle to squeeze out the spiked slushie and enjoy it immediately.



## Frozen Daiquiri Cocktail

### INGREDIENTS FOR 2 SERVES

305ml Strawberry Juice Concentrate  
205ml water  
120ml rum  
30ml Arabic syrup  
Gear level: LE:03-LE:04

### INGREDIENTS FOR 3 SERVES

400ml Strawberry Juice Concentrate  
270ml water  
135ml rum  
40ml Arabic syrup  
Gear level: LE:04-LE:05

### INGREDIENTS FOR 4 SERVES

480ml Strawberry Juice Concentrate  
325ml water  
160ml rum  
50ml Arabic syrup  
Gear level: LE:06-LE:07

### STEPS

- ① Pour the evenly stirred rum mixture into the mixing bucket.
- ② Press the menu button and select the "SPIKED SLUSHIE" function. The program will start from the default gear, and the screen will display "LE:04". If you need to adjust the taste of the finished food, you can rotate the knob to select the gear as needed.
- ③ When the spiked slushie reaches the preset level, the screen automatically displays "COOL", the machine beeps 3 times, and then the machine enters.

Keep cold, pull the handle to squeeze out the spiked slushie and enjoy it immediately .



## Frozen Paloma Mocktail

### INGREDIENTS FOR 4 to 6 SERVES

480ml freshly squeezed pink grapefruit juice (from 3 to 4 grapefruits)  
 480ml water  
 80ml lime juice, freshly squeezed preferred  
 85gr honey or light agave syrup – lime wedges or slices, for garnish  
 Gear level: LE:04

### STEPS

- ① In a medium mixing bowl stir or whisk together all the ingredients until evenly combined.
- ② Pour the mixture into the Soft n Serve mixing bowl and cover with the mixing bowl cover.
- ③ Select the Slushie Mode and choose level 4. Churn until the Frost switches to Cool and beeps, or until your preferred texture is reached.
- ④ Serve in a chilled glass, garnished with a lime wedge or slice.

#### TIP

While the honey and agave give the mocktail a great depth of flavor, if you want to highlight the citrus more, substitute simple syrup instead!



## Frozen Pina Colada Mocktail

### INGREDIENTS FOR 4 to 6 SERVES

400ml can full fat coconut milk, well shaken  
 360ml pineapple juice  
 240ml water  
 80ml lime juice, freshly squeezed preferred  
 3 tablespoons light agave syrup – fresh pineapple spears or wedges, for garnish  
 Gear level: LE:04

### STEPS

- ① In a medium mixing bowl, whisk the coconut milk until fully smooth with no lumps remaining. Stir or whisk together all the remaining ingredients with the coconut milk until evenly combined.
- ② Pour the mixture into the Soft n Serve mixing bowl.
- ③ Select the Slushie Mode and choose level 4.
- ④ Churn until the Frost switches to Cool and beeps, or until your preferred texture is reached.
- ⑤ Serve in a chilled glass, garnished with a pineapple spear or wedge.

#### TIP

This recipe can easily be made into a version of alcohol by simply mixing in an ounce or two of rum per glass before serving!

# HELPFUL TIPS

## Min & Max

Minimum input for slushies, soft ice cream, cold drinks, milkshakes: 650ml

Maximum input for slushies: 1200ml

Maximum input for soft ice cream: 750ml

Maximum input for cold drinks: 1600ml

# Rohinson

# Soft n Serve



Do not add hot ingredients, ice, or solid ingredients like fruit, ice cream, or frozen fruit.



All ingredients must contain at least 6% sugar. If the sugar is below 6% syrup can be added or the gear can be lowered. Using ingredients without sugar or with sugar below 6% can damage the machine.



When using SPIKED SLUSHIE program, all premade inputs must contain 2,8% to 16% alcohol.



For optimal results, please cool the liquid ingredients to 15-20C before use, and then add them to the device.



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



If the finished product cannot be extruded by pulling the handle, you may appropriately add some stock solution. If the screen displays "EEE", stop the machine for 5-10 minutes, restart the machine, select the extrusion function, and then extrude the finished product.



To ensure the best taste, the machine is set to keep the product cold for 2 hours by default. If it has not been consumed within these 2 hours, it is recommended to extrude all the contents into a container and store them in the fridge.



When extruding ice cream, using the extrusion function can make the process faster and more thorough.



After extended cold storage, the taste of ice cream and milkshake may deteriorate, resulting in accumulation and residue. It is recommended to consume them or squeeze out the remaining product within half an hour of cold storage to maintain the best taste.



For all the suggested recipes firstly mix all the ingredients in a mixing bucket and then add the mixture into Soft n Serve mixing bowl.



Soft  
<sup>n</sup>  
Serve