



SLUSHIE MACHINE

PRZEWODNIK Z INSPIRACJAMI: PONAD 10 PYSZNYCH PRZEPISÓW



Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

BEZ LODU BEZ MIXOWANIA PEŁNY SMAK

Zapraszamy do korzystania z profesjonalnej maszyny do slushów z technologią Super Chill. Już za kilka stron znajdziesz przepisy, porady, triki i przydatne wskazówki, dzięki którym zyskasz pewność, że w ciągu 60 minut lub mniej zamienisz niemal wszystko w idealny slush. A teraz przygotujmy mrożone napoje w zaciszu własnego domu.

PORADY I TRIKI

Minimalna ilość = 2 filiżanki (16 uncji) Maksymalna ilość = 8 filiżanek (64 uncje)

Aby uzyskać najlepsze efekty, napełnij urządzenie do linii maksymalnego napełnienia (64 uncje).



NIE WOLNO dodawać gorących składników, lodu ani składników stałych, takich jak owoce, lody lub mrożone owoce.



Wszystkie składniki muszą zawierać co najmniej 4% cukru.*



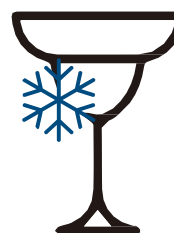
Podczas korzystania z programu **SPIKED SLUSH** wszystkie gotowe składniki muszą zawierać od 2,8% do 16% alkoholu.**



Aby uzyskać najlepsze wyniki, schłódź płyn(y) przed dodaniem do urządzenia.



Aby uzyskać idealną konsystencję, skorzystaj z regulacji temperatury.



Aby uzyskać efekt maksymalnego schłodzenia, schłódź szklanki przed nalaniem swoich kreacji Slushi.

UWAGA:

Wstępnie zamrożone składniki smakują słodziej. Martwisz się, że napój może być zbyt słodki? Nie martw się, po zamrożeniu i zmiksowaniu na mrożony napój nie będzie smakował tak słodko.

WYMAGANA ZAWARTOŚĆ CUKRU

Wszystkie składniki muszą zawierać co najmniej 4% cukru.

WYTYCZNE DOTYCZĄCE CUKRU

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

WIELKOŚĆ PORCJI	MINIMALNA CAŁKOWITA ILOŚĆ CUKRU
8 oz (240 ml)	8 g
12 oz (355 ml)	11 g
20 oz (591 ml)	18 g

Zbyt mała ilość cukru lub zbyt duża ilość alkoholu uniemożliwi prawidłowe zamrożenie gotowego napoju. Wszystkie składniki muszą zawierać co najmniej 4% cukru.

PRZYKŁAD: Sok jabłkowy

Informacje o wartościach odżywczych

8 porcji w opakowaniu

Wielkość porcji	8 fl oz (240 ml)
Ilość w porcji	120
Kalorie	
	% dziennego zapotrzebowania*
Tłuszcz ogółem 0 g	0
Sód 25 mg	1
Węglowodany ogółem 31 g	11%
Cukry ogółem 26 g	
Białko 0 g	
Potas 251 mg	6%
Witamina C 108 mg	120%

* Wartość procentowa dziennego zapotrzebowania (DV) wskazuje, w jakim stopniu składnik odżywczy zawarty w jednej porcji produktu przyczynia się do pokrycia dziennego zapotrzebowania. W ogólnych zaleceniach żywieniowych przyjmuje się dzienną dawkę 2000 kalorii.

----- Wielkość porcji

Cukry ogółem
(26 g - spełnia minimalne wymagania)

⚠ Ostrzeżenie o niskiej zawartości cukru: Jeśli zawartość cukru w podanym produkcie jest zbyt niska, urządzenie wykryje to i wyświetli ostrzeżenie. Diody LED kontroli temperatury będą migać, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat E4.

Jeśli zawartość cukru w napoju jest zbyt niska: zmniejsz gęstość smoothie, naciskając ikonę lewego płatka śniegu „❄” do poziomu 1.

Jeśli napój nie spełnia minimalnych wymagań dotyczących całkowitej zawartości cukru: Dodaj 1-2 łyżki stołowe syropu smakowego, soku, cukru, cukier daktylowy, cukier kokosowy, syrop klonowy, syrop z agawy, syrop cukrowy lub miód na porcję. Dodatkowy cukier wymieszaj z bazą przed waniem do urządzenia. Zresetuj urządzenie, naciskając przycisk preset. Uruchom ponownie, naciskając ponownie przycisk preset.

UWAGA:
substancje słodzące nie pomogą w spełnieniu minimalnych lub maksymalnych wymagań dotyczących cukru.

PROCENTOWA ZAWARTOŚĆ CUKRU

Napoje dietetyczne

Cukier % poniżej tego poziomu zamrażanie zbyt mocno, by stworzyć granitę

Sok owocowy

Napoje izotoniczne

Frappé

Napoje gazowane



DOLNA GRANICA
4%



WYTYCZNE DOTYCZĄCE ALKOHOLU

W przypadku korzystania z gotowego ustawienia „Spiked Slush” wszystkie gotowe składniki (wino, piwo itp.) muszą zawierać od 2,8% do 16% alkoholu.

WYTYCZNE DOTYCZĄCE ALKOHOLU MOCNEGO/SPIRYTUSOWEGO

Aby przygotować mrożone koktajle, zapoznaj się z poniższą tabelą przedstawiającą maksymalną zawartość mocnego alkoholu/napojów spirytusowych (wódka, tequila itp.) w stosunku do całkowitej objętości przepisu.

PORCJA	MAKSYMALNA ILOŚĆ ALKOHOLU
3 filiżanki (24 uncje)	½ filiżanki (4 uncje)
4½ filiżanki (36 uncji)	¾ filiżanki (6 uncji)
6 filiżanek (48 uncji)	1 szklanka (8 uncji)
8 filiżanek (64 uncje)	1½ szklanki (10 uncji)

· Powyższa tabela stanowi wytyczne dotyczące dodawania WYŁĄCZNIE mocnych alkoholi/napojów spirytusowych (35%+). W przypadku stosowania innych alkoholi, takich jak wino, piwo, woda gazowana lub gotowe koktajle, należy zapoznać się z Przewodnikiem inspiracji.

· Idealna równowaga dla Twoich ulubionych mrożonych koktajli w domu. W przypadku korzystania z ustawienia „spiked slush” wszystkie gotowe składniki (wino, piwo itp.) muszą mieć zawartość alkoholu od 2,8% do 16%.

⚠ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Ostrzeżenie o wysokiej zawartości alkoholu/cukru: Jeśli zawartość alkoholu i cukru w podanym napoju jest zbyt wysoka, urządzenie wykryje to i wyświetli ostrzeżenie. Diody LED kontroli temperatury zaczną migać, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat E5.

Jeśli napój przekracza maksymalną zawartość alkoholu:

Dodaj 1/4 szklanki wody, napoju gazowanego, wody tonicznej, wody seltzer lub zwykłej, schłodzonej kawy/herbaty na porcję, aby rozcieńczyć napój. Zresetuj urządzenie, naciskając przycisk preset. Uruchom ponownie, naciskając ponownie przycisk preset.

Minimalna pojemność = 2 filiżanki (16 uncji) Maksymalna pojemność = 8 filiżanek (64 uncje)

⚠ **To NIE jest blender.**

- NIE należy miksować lodu w postaci bryły ani kostek lodu.
- NIE przygotowuj smoothie ani nie miksuj twardych, sypkich składników.
- NIE próbuj miksować ani rozdrabniać składników niebędących płynami.

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

Piwo
jasne

Hard
Seltzer

IPA

Wino

Margarita

ABY PRZYGOTOWAĆ SLUSH
Stężenie alkoholu musi być
niższe od tej wartości (lub
rozcieńczone do tej wartości)

Martini

DOLNA
GRANICA
2,8%



GÓRNA
GRANICA
16%



GODZINA ZAMROŻONYCH KOKTAJLI

Skorzystaj z poniższych wskazówek, aby mieszać i łączyć składniki, stając się najlepszym barmanem podczas domowego wypoczynku. W krokach 1-3 skorzystaj z tabeli, aby sprawdzić ilości składników.

CAŁKOWITY CZAS: 2-3 PORCJE: 30 MIN
4-6 PORCJI: 40 MINUT | 6-8 PORCJI: 50 MINUT

①

Wybierz mieszankę do drinka

Wybierz bazę do swojego koktajlu.



②

Dodaj wodę



③

Dodaj alkohol



④

Wybierz „Spiked slush”

Ustawienie wstępne rozpocznie się od domyślnego/optimalnego ustawienia. Jeśli chcesz, dostosuj temperaturę, aby uzyskać idealną konsystencję mrożonego napoju.

⑤

Nalej napój. W razie potrzeby udekoruj i ciesz się smakiem.



	2-3 PORCJE	4-6 PORCJE	6-8 PORCJE
1. MIESZANKI DO DRINKÓW Mieszanka do daiquiri truskawkowego Mieszanka do piña colady Mieszanka do margarity Mieszanka do cosmopolitana Mieszanka do Mai Tai	dodaj 1 szklanka mieszanki do napoju	dodaj 2½ szklanki mieszanki do napoju	dodaj 3½ szklanki mieszanki do napoju
2. WODA	dodaj 1 szklanka + 2 łyżki wody	dodaj 1 szklanka wody	dodaj 2½ szklanki wody
3. ALKOHOL Biały rum Ciemny rum Wódka Tequila Gin	dodaj ¼ szklanki alkoholu	dodaj ½ szklanki alkoholu	dodaj ¾ szklanki alkoholu

UWAGA:

- Mieszanki nie powinny zawierać alkoholu. Informacje na temat wymaganej zawartości cukru znajdują się na stronie 2.
- Więcej informacji na temat ilości alkoholu w zależności od wielkości porcji znajdziesz w wytycznych dotyczących alkoholu na stronie 3.
- W przypadku stosowania mieszanek do napojów LIGHT lub LOWER SUGAR należy pominąć wodę w przepisie i zastąpić ją dodatkową mieszanką do napojów light w tej samej ilości.

TROPIKALNE INSPIRACJE



DAIQUIRI TRUSKAWKOWE

- 1. Mieszanka do daiquiri truskawkowego**
- 2. Woda**
- 3. Biały rum**
- 4. Wybierz napój alkoholowy typu slush**
- 5. Udekoruj truskawką i limonką**



FROZEN MAI TAI

- 1. Mieszanka do drinka Mai Tai**
- 2. Woda**
- 3. Rum biały i ciemny**
- 4. Wybierz napój alkoholowy typu slush**
- 5. Udekoruj kawałkami limonki i wiśniami**

UWAGA:

Koktajle przygotowane z gotowych koncentratów najlepiej smakują rozcieńczone lodem.

W naszych przepisach i tabelach uwzględniamy wodę, aby zapewnić najlepszy smak i konsystencję mrożonych napojów.

TROPICAL JUICE SLUSH



DLA DZIECI

SKŁADNIKI		CAŁKOWITY CZAS
2-3 PORCJE	3 szklanki mieszanki soków	15 minut
4-6 PORCJE	6 szklanek tropikalnej mieszanka soków	25 minut
6-8 PORCJE	7½ szklanki tropikalnego mieszanka soków	35 minut

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wlej mieszankę soków tropikalnych do pojemnika.
2. Wybierz opcję „Mrożony sok”. Program rozpocznie się od domyślnej/optymalnej temperatury, zapewniającej idealną konsystencję.
3. W razie potrzeby dostosuj temperaturę.
4. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat „End” (Koniec) dla każdej wybranej temperatury z menu.
5. Podawać natychmiast.

PRZEBIEG TEMPERATURY

Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat „End”, co oznacza, że osiągnięto wybraną temperaturę.

WSKAZÓWKĄ:

Aby uzyskać najlepsze wyniki, schłódź płyn przed waniem go do urządzenia.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, **NIE** wyłączaj ustawionego programu, dopóki nie zostanie wydany cały mrożony napój.

MIMOSA Z LODEM



SKŁADNIKI		CAŁKOWITY CZAS
2-3 PORCJE	1½ szklanki soku pomarańczowego " " 1½ szklanki wina musującego (szampan, prosecco lub cava)	15 minut
4-6 PORCJE	2½ szklanki soku pomarańczowego 3½ szklanki wina musującego (szampan, prosecco lub cava)	40 minut
6-8 PORCJE	3½ szklanki soku pomarańczowego 4 szklanki wina musującego (szampan, prosecco lub cava)	45 minut
WERSJA BEZALKOHOŁOWA: Zamień szampana na białe wino musujące lub musujący cydr i zmiksuj na slush, ustawienie rozpocznie się na poziomie domyślnym; wyreguluj regulację temperatury, aby podświetliło się 8 pasków.		

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wlej wszystkie składniki do pojemnika.
2. Wybierz opcję „Spiked Slush”. Ustawienie rozpocznie się od domyślnej/optymalnej temperatury zapewniającej idealną konsystencję.
3. W razie potrzeby wyreguluj temperaturę.
4. Gdy mrożony napój osiągnie optymalną temperaturę, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat „End”.
5. Podawać natychmiast.

PRZEBIEG TEMPERATURY

Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat „End”, co oznacza, że osiągnięto wybraną temperaturę.

WSKAZÓWKI:

Aby uzyskać najlepsze wyniki, schłódź płyn przed waniem go do urządzenia.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, **NIE** wyłączaj ustawionego programu, dopóki cały mrożony napój nie zostanie wydany.

RÓŻOWA LEMONIADA SLUSH



PRZYJAZNY DLA
DZIECI

SKŁADNIKI		CAŁKOWITY CZAS
2-3 PORCJE	2½ szklanki wody ½ szklanki + 2 łyżeczki mieszanki proszku do różowej lemoniady	15 minut
4-6 PORCJE	5½ szklanki wody szklanka + 4 łyżeczki mieszanki proszku do różowej lemoniady	30 minut
6-8 PORCJE	7½ szklanki wody ¾ szklanki + 2 łyżki mieszanki proszku do różowej lemoniady	45 minut

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W dzbanku lub dużej misce wymieszaj wszystkie składniki, aż się połączą, a proszek do lemoniady całkowicie się rozpuści.
2. Wlej mieszankę do naczynia.
3. Wybierz opcję „Slush”. Program rozpocznie się od domyślnej/optimalnej temperatury, zapewniającej idealną konsystencję.
4. W razie potrzeby dostosuj temperaturę.
5. Gdy mrożony napój osiągnie optymalną temperaturę, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat „End”.
6. Podaj natychmiast.

POSTĘP TEMPERATURY

Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat „End”, gdy zostanie osiągnięta wybrana temperatura z menu.

WSKAZÓWKA:

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, schłódź płyn przed waniem go do urządzenia.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, NIE wyłączaj ustawionego programu, dopóki nie zostanie wydany cały zamrożony napój.

SLUSH Z ŻURAWINĄ I LIMONKĄ



PRZYJAZNY DLA
DZIECI

SKŁADNIKI		CAŁKOWITY CZAS
2-3 PORCJE	2½ szklanki soku żurawinowego szklanki napoju limonkowego	10 minut
4-6 PORCJE	4½ szklanki soku żurawinowego 1½ szklanki limonady	20 minut
6-8 PORCJE	5½ szklanki soku żurawinowego 1½ szklanki limonady	30 minut

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wlej wszystkie składniki do pojemnika.
2. Wybierz opcję „Sok mrożony”. Program rozpocznie się od domyślnej/optymalnej temperatury, zapewniającej idealną konsystencję.
3. W razie potrzeby wyreguluj temperaturę.
4. Gdy mrożony napój osiągnie optymalną temperaturę, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LED pojawi się napis „End”.
5. Podawać natychmiast.

POSTĘP TEMPERATURY

Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat „End”, gdy zostanie osiągnięta wybrana temperatura.

WSKAZÓWKĄ:

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, schłódź płyn przed waniem go do urządzenia.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, NIE wyłączaj ustawionego programu, dopóki nie zostanie wydany cały zamrożony napój.

CZEKOLADOWY MILKSHAKE



DLA DZIECI

SKŁADNIKI		CAŁKOWITY CZAS
2-3 PORCJE	2 szklanki pełnego mleka 1 szklanka śmietanki kremówki 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego 2 łyżki cukru pudru ¼ szklanki syropu czekoladowego 2 łyżki stołowe proszku kakaowego	25 minut
4-6 PORCJE	4 szklanki pełnego mleka 2 szklanki śmietanki kremówki 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego ¼ szklanki cukru pudru ½ szklanki syropu czekoladowego ¼ szklanki proszku kakaowego	30 minut
6-8 PORCJE	4½ szklanki pełnego mleka 2½ szklanki śmietanki kremówki 1 łyżka ekstraktu waniliowego ½ szklanki cukru pudru szklanka syropu czekoladowego ½ szklanki kakao w proszku	50 minut
DODATKI (opcjonalnie)		Bitą śmietaną, sos czekoladowy
WERSJA BEZMLECZNA: W razie potrzeby zamień składniki mleczne na alternatywy bezmleczne.		

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W dzbanku lub dużej misce wymieszaj wszystkie składniki, aż się połączą, a cukier, syrop czekoladowy i kakao w proszku całkowicie się rozpuszczą.
2. Wlej mieszankę do naczynia.
3. Wybierz opcję „Milk Shake”. Program rozpocznie się od domyślnej/optimalnej temperatury, zapewniającej idealną konsystencję.
4. W razie potrzeby wyreguluj temperaturę.
5. Gdy mrożony napój osiągnie optymalną temperaturę, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.
6. Podawać natychmiast. Udekorować bitą śmietaną i sosem czekoladowym według uznania.

PRZEBIEG TEMPERATURY

Gdy mrożony napój osiągnie optymalną temperaturę, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LED pojawi się napis „End”.

WSKAZÓWKI:

W przypadku korzystania z programu „Milkshake” lub „Frappe” należy podać zawartość w ciągu 30 minut od zakończenia programu, aby uniknąć spienienia napoju.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, NIE wyłączaj programu, dopóki cały mrożony napój nie zostanie wydany.

KOKTAJL WANILIOWY



PRZYJAZNY DLA
DZIECI

SKŁADNIKI		CZAS
2-3 PORCJE	2½ cups whole milk ½ cup heavy cream ½ cup granulated sugar 1 tablespoon vanilla extract	20 Minutes
4-6 PORCJE	5 cups whole milk 1 cup heavy cream 1 cup granulated sugar 2 tablespoons vanilla extract	30 Minutes
6-8 PORCJE	5¾ cups whole milk 1 cup plus 2 tablespoons heavy cream 1¼ cups granulated sugar 2½ tablespoons vanilla extract	35 Minutes
DODATKI (opcjonalnie)		Whipped cream
 WERSJA BEZMLECZNA: Swap out dairy ingredients for dairy-free alternatives if designed.		

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W dzbanku lub dużej misce wymieszaj wszystkie składniki, aż się połączą, a cukier całkowicie się rozpuści.
2. Wlej mieszankę do naczynia.
3. Wybierz opcję „Milk Shake”. Program rozpocznie się od domyślnej/optimalnej temperatury, zapewniającej idealną konsystencję.
4. W razie potrzeby dostosuj temperaturę.
5. Gdy mrożony napój osiągnie optymalną temperaturę, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat „End”.
6. Podawać natychmiast, według uznania z bitą śmietaną.

PRZEBIEG TEMPERATURY

Once frozen drink reaches optimal temperature, unit will beep and LED display show "End" .

WSKAZÓWKA:

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

UWAGA:

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

SLUSH Z JEDNEGO SKŁADNIKA



PRZYJAZNE DLA
DZIECI

SKŁADNIKI		CAŁKOWITY CZAS
2-3 PORCJE	2 puszek (12 uncji) (lub 3 szklanki) napoju gazowanego	15 minut
4-6 PORCJE	4 puszek (12 uncji) (lub 6 filiżanek) napoju gazowanego	40 minut
6-8 PORCJE	5 puszek (350 ml) (lub 7½ szklanki) wody sodowej	45 minut
 UŻYJ DOWOLNEGO Z NASTĘPUJĄCYCH NAPOJÓW GAZOWANYCH: Cola, pomarańczowy, cytrynowo-limonkowy, śmietankowy, piwo korzenne, napój imbirowy, winogronowy lub dowolny napój gazowany.		

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wlej napój gazowany do pojemnika.
2. Wybierz **opcję Slush**. Ustawienie rozpocznie się od domyślnej/optimalnej temperatury zapewniającej idealną konsystencję.
3. W razie potrzeby dostosuj temperaturę.
4. Gdy mrożony napój osiągnie optymalną temperaturę, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LED pojawi się napis „End”.
5. Podawać natychmiast.

POSTĘP OCHŁADZANIA

Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat „End”, gdy zostanie osiągnięta wybrana temperatura z menu.

WSKAZÓWKA:

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, schłodzić płyn przed waniem go do urządzenia.

UWAGA:

Napoje dietetyczne (lub napoje gazowane zawierające sztuczne substancje słodzące) **NIE** nadają się do stosowania w tym urządzeniu. Aby ułatwić czyszczenie, **NIE** wyłączaj ustawionego programu, dopóki nie zostanie wydany cały zamrożony napój.

DAIQUIRI KOKOSOWO-LIMONKOWE



SKŁADNIKI		CAŁKOWITY CZAS
2-3 PORCJE	1¼ szklanki niesłodzonego mleka kokosowego z puszki 1¼ szklanki napoju limonkowego ¼ szklanki + 2 łyżki jasnego rumu Sok z 2 limonek 3 łyżki cukru pudru	40 minut
4-6 PORCJE	2½ szklanki niesłodzonego mleka kokosowego z puszki 2½ szklanki limonady ¾ szklanki jasnego rumu Sok z 3 limonek ¼ szklanki cukru pudru	45 minut
6-8 PORCJE	3½ szklanki niesłodzonego mleka kokosowego z puszki 3½ szklanki limonady 1 szklanka jasnego rumu Sok z 4 limonek ½ szklanki cukru pudru	55 minut
PRZYGOTUJ MOCKTAIL: Zamień rum na bezalkoholowy rum light i uruchom program Slush. Ustawienie rozpocznie się od poziomu domyślnym.		

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W dzbanku lub dużej misce wymieszaj wszystkie składniki trzepaczką, aż mleko kokosowe się zemulguje i uzyska gładką konsystencję.
2. Wlej mieszankę do pojemnika.
3. Wybierz opcję „Spiked Slush”. Ustawienie rozpocznie się od domyślnej/optymalnej temperatury zapewniającej idealną konsystencję.
4. W razie potrzeby wyreguluj temperaturę. Gdy mrożony napój osiągnie optymalną temperaturę, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat „End”.
5. Podawać natychmiast

PRZEBIEG TEMPERATURY

Gdy mrożony napój osiągnie optymalną temperaturę, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat „End”.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, NIE wyłączaj programu, dopóki cały mrożony napój nie zostanie wydany.

FRAPPE KARMELOWE



SKŁADNIKI		CAŁKOWITY CZAS
2-3 PORCJE	1 szklanka śmietanki 2 szklanki czarnej kawy ½ szklanki sosu karmelowego	15 minut
4-6 PORCJE	1½ szklanki śmietanki 3 szklanki czarnej kawy ½ szklanki sosu karmelowego	25 minut
6-8 PORCJE	2¼ szklanki śmietanki półtłustej 4½ szklanki czarnej kawy ¾ szklanki sosu karmelowego	50 minut
DODATKI (opcjonalnie)		Bitka śmietana, sos karmelowy
 WERSJA BEZMLECZNA: W razie potrzeby zamień składniki mleczne na alternatywy bezmleczne.		

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W dzbanku lub dużej misce wymieszaj wszystkie składniki, aż się połączą, a cukier całkowicie się rozpuści.
2. Wlej mieszankę do pojemnika.
3. Wybierz **opcję Frappe**. Program rozpocznie się od domyślnej/optimalnej temperatury, aby uzyskać idealną konsystencję.
4. W razie potrzeby dostosuj temperaturę.
5. Gdy mrożony napój osiągnie optymalną temperaturę, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat „End”.
6. Podawać natychmiast, udekorowane bitą śmietaną i sosem karmelowym według uznania.

PRZEBIEG TEMPERATURY

Gdy mrożony napój osiągnie optymalną temperaturę, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat „End”.

WSKAZÓWKA :

1. Aby przygotować frappe o smaku mokka, należy zastąpić sos karmelowy sosem czekoladowym.
2. W przypadku korzystania z programu „Milkshake” lub „Frappe” należy podać zawartość w ciągu 30 minut od zakończenia programu, aby uniknąć spienienia.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, **NIE** wyłączaj programu, dopóki cała zamrożona porcja.

FRAPPE KAWOWE



SKŁADNIKI		CAŁKOWITY CZAS
2-3 PORCJE	1 szklanka śmietanki 2 szklanki czarnej kawy 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego ½ szklanki cukru pudru	15 minut
4-6 PORCJE	1½ szklanki śmietanki półtustej 3 szklanki czarnej kawy 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego ½ szklanki cukru pudru	25 minut
6-8 PORCJE	2¼ szklanki śmietanki 4¼ szklanki czarnej kawy 1 łyżka ekstraktu waniliowego ¾ szklanki cukru pudru	50 minut
DODATKI (opcjonalnie)		Bitą śmietaną, sos czekoladowy, sos karmelowy
WERSJA BEZMLECZNA: W razie potrzeby zamień składniki mleczne na alternatywy bezmleczne.		

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W dzbanku lub dużej misce wymieszaj wszystkie składniki, aż się połączą, a cukier całkowicie się rozpuści.
2. Wlej mieszankę do pojemnika.
3. Wybierz **opcję Frappe**. Program rozpocznie się od domyślnej/optimalnej temperatury, aby uzyskać idealną konsystencję.
4. W razie potrzeby dostosuj temperaturę.
5. Gdy mrożony napój osiągnie optymalną temperaturę, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LED pojawi się napis „End”.
6. Podawać natychmiast, udekorowane bitą śmietaną i sosem karmelowym według uznania.

PRZEBIEG TEMPERATURY

Gdy mrożony napój osiągnie optymalną temperaturę, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat „End”.

WSKAZÓWKA:

W przypadku korzystania z programu „Milkshake” lub „Frappe” należy podać zawartość w ciągu 30 minut od zakończenia programu, aby uniknąć spienienia.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, NIE wyłączaj programu, dopóki cały zamrożony napój nie zostanie wydany.

FROSÉ



SKŁADNIKI		CAŁKOWITY CZAS
2-3 PORCJE	2 szklanki + 2 łyżki wina różowego 1 szklanka + 2 łyżki białego soku żurawinowo-truskawkowego ¼ szklanki syropu cukrowego	15 minut
4-6 PORCJE	3½ szklanki wina różowego 2¼ szklanki białego sok żurawinowo-truskawkowy ½ szklanki syropu cukrowego	25 minut
6-8 PORCJE	4½ szklanki wina różowego 3 szklanki sok żurawinowo-truskawkowy szklanka syropu cukrowego	50 minut
DODATKI (opcjonalnie)		Truskawki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W dzbanku lub dużej misce wymieszaj wszystkie składniki, aż się połączą.
2. Wlej mieszankę do pojemnika.
3. Wybierz opcję „Spiked Slush”. Program rozpocznie się od domyślnej/optimalnej temperatury, zapewniającej idealną konsystencję.
4. Dostosuj regulację temperatury tak, aby zapaliło się 8 pasków.
5. Gdy mrożony napój osiągnie optymalną temperaturę, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LED pojawi się napis „End”.
6. Udekoruj i podawaj natychmiast.

PRZEBIEG TEMPERATURY

Gdy mrożony napój osiągnie optymalną temperaturę, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat „End”.

WSKAZÓWKA:

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, schłódź płyn przed waniem go do urządzenia.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, **NIE** wyłączaj ustawionego programu, dopóki cały mrożony napój nie zostanie wydany.

CZERWONA SANGRIA



SKŁADNIKI		CAŁKOWITY CZAS
2-3 PORCJE	1½ szklanki czerwonego wina 2½ łyżki likieru pomarańczowego likieru pomarańczowego lub brandy 1½ szklanki soku pomarańczowego 1½ łyżki jasnobrązowego cukru	35 minut
4-6 PORCJE	2½ szklanki czerwonego wina ½ szklanki likieru pomarańczowego lub brandy 3 szklanki () soku pomarańczowego „ ” 3 łyżki jasnobrązowego cukru	40 minut
6-8 PORCJE	3½ szklanki czerwonego wina ½ szklanki likieru pomarańczowego lub brandy 3½ szklanki soku pomarańczowego ¼ szklanki jasnobrązowego cukru	45 minut
DODATKI (opcjonalnie)		Plasterki pomarańczy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W dzbanku lub dużej misce wymieszaj wszystkie składniki, aż się połączą, a cukier całkowicie się rozpuści.
2. Wlej mieszankę do naczynia.
3. Wybierz opcję „Spiked Slush”. Program rozpocznie się od domyślnej/optimalnej temperatury, zapewniającej idealną konsystencję.
4. W razie potrzeby dostosuj temperaturę.
5. Gdy mrożony napój osiągnie optymalną temperaturę, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat „End”.
6. Udekoruj i podawaj natychmiast.

PRZEBIEG TEMPERATURY

Gdy mrożony napój osiągnie optymalną temperaturę, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat „End”.

WSKAZÓWKA:

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, schłódź płyn przed waniem go do urządzenia.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, NIE wyłączaj funkcji zaprogramowanego programu, dopóki cały mrożony napój nie zostanie wydany.