

Kérjük, a készülék használata előtt feltétlenül olvassa el a mellékelt biztonsági utasításokat.



NINJA SLUSHi

FROZEN DRINK MAKER

10+ ízletes recept
INSPIRÁCIÓS ÚTMUTATÓ



NINCS JÉG, NINCS KEVERÉS, TELJES ÍZVILÁG.

**Üdvözöljük a Ninja Slushi fagyasztott ital készítőnél
RapidChill technológiával.**

Innen már csak néhány oldal választ el a receptektől, tippektől, trükköktől és hasznos tanácsoktól, amelyek segítenek abban, hogy szinte bármit tökéletes jégkása finomsággá varázsolj 60 percen belül. Készíts fagyasztott italokat otthonod kényelmében!



A Ninja Slushi
használatával kapcsola-
tos hasznos tippekért és
trükkökért szkenneld be a
fenti QR-kódot.

TARTALOMJEGYZÉK

A KEZELŐPANEL HASZNÁLATA	2
RAPIDCHILL TECHNOLOGY	3
ELŐBEÁLLÍTÁSOK	4
MI VAN A DOBOZBAN	5
ÖSSZESZERELÉS	6
A NINJA SLUSHI HASZNÁLATA	7
AZ ÖBLÍTÉSI CIKLUS HASZNÁLATA	8
SZÉTSZERELÉS ÉS TISZTÍTÁS	9
SZÜKSÉGES CUKORTARTALOM	10
ALKOHOLTARTALOMRA VONATKOZÓ IRÁNYMUTATÁSOK	11
TIPPEK & TRÜKKÖK	12
ELŐKÉSZÍTÉS NÉLKÜLI JÉGKÁSÁK	13
FAGYASZTOTT KOKTÉL ÓRA	14
TRÓPUSI RECEPT INSPIRÁCIÓK	15
EGYSZERŰ RECEPTEK	16
RECEPTEK	24

A KEZELŐPANEL HASZNÁLATA

BEKAPCSOLÁS

Nyomja meg a készülék hátulján lévő kapcsolót. Az előre beállított fények sorban villognak, amíg a bekapcsológombot meg nem nyomja.

POWER

Nyomja meg a készülék be- és kikapcsolásához.

ÁTÖBLÍTÉS CIKLUS

Ez a ciklus hűtés nélkül keveri a készüléket, hogy átöblítse azt.

ELŐBEÁLLÍTÁSOK

5 egyedi előbeállítás, amelyek a RapidChill technológiát használják az ideális fagyasztott ital tökéletes hőmérsékletének meghatározásához.

HŐMÉRSÉKLET SZABÁLYOZÓ BEÁLLÍTÁS

Minden előbeállítás alapértelmezett/optimális hőmérsékleten indul a tökéletes állag elérése érdekében. Ha szeretné, állítsa be a hőmérsékletet az ideális fagyasztott ital állag eléréséhez.

A sűrűbb, hidegebb fagyasztott italokhoz növelje a hőmérsékleti szintet a vezérlőpanelen található felső nyíl megnyomásával.

A könnyen iható fagyasztott italokhoz csökkentse a hőmérsékleti szintet a vezérlőpanelen található alsó nyíl megnyomásával.

HIBAELEHÁRÍTÁSI TIPPEK

Összetevők, amelyek nem fagynak jégkása állagúra?

ha a recept nem érte el a kívánt állapotot 60 perc elteltével, növelje a hőmérsékletet egy szinttel.

Várjon 10-15 percet a recept tesztelésével. Ha az állaga még mindig nem olyan, mint amilyenre vágyik, növelje a hőmérsékletet ismét egy szinttel. Ismételje meg a műveletet, amíg el nem éri a kívánt textúrát.

A jégkása nem adagolódik?

A legjobb adagolási élmény érdekében töltsé fel a készüléket a maximális töltésvonalig, és győződjön meg arról, hogy a készülék működik. Az egyenletesebb adagolási élmény érdekében csökkentse a hőmérsékletszintet a vezérlőpanelen lévő alsó nyíl megnyomásával. A jobban iható fagyasztott italok egyenletesebben adagolhatók.



RAPID CHILL TECHNOLOGY

Nincs jég, nincs keverés,
teljes íz.

Készítsen ízletesebb, kevésbé
hígított fagyasztott italokat
otthon.*



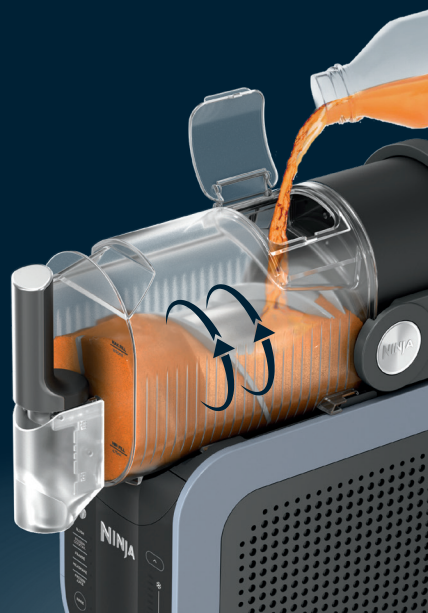
Fagyasztott italok 60 perc vagy
rövidebb idő alatt.**

Amint a fagyasztott ital eléri a kívánt hőmérsékletet, a készülék háromszor csipog. A keverő tovább működik, hogy összekeverje az italokat, és bármikor adagolásra készen tartsa azokat.



**Akár 12 óra üzemidő a
fagyasztott italokhoz.** A készülék folyamatosan működik, hogy az italokat ideális hőmérsékleten tartsa, megakadályozva, hogy megfagyjanak, és készen álljanak a csapolásra, amikor megkívánja.^{††}

Töltsd fel a receptet a véget nem érő fagyasztott italokhoz a partikhoz. Egyszerűen adjon több folyadékot az edénybe, miközben a készülék működik.



* Vs. BN800.

** Az italok elkészítése 15-60 percig is eltarthat az összetevők, a mennyiség és az indítási hőmérséklet függvényében.

†† A habos kimenet elkerülése érdekében a Milkshake vagy Frappé előbeállítás használatakor legalább 680 ml kívánt italt adjon hozzá, és az előbeállítás végét követő 30 percen belül adagolja ki a tartalmat.

ELŐBEÁLLÍTÁSOK

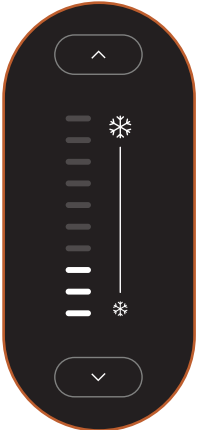
Az 5 egyedi előbeállítás a RapidChill technológiát használja az ideális fagyasztott ital tökéletes hőmérsékletének beállításához.

ELŐBEÁLLÍTÁS	ALAPÉRTELMEZETT/ OPTIMÁLIS HŐMÉRSÉKLET	ERRE TERVEZVE
SLUSH		A mindennapi italok átalakítása
FROZEN COCKTAIL		Alkoholtartalmú italok
FRAPPÉ		A kávézók szerelmesei fagyasztott finomságokat készítenek tejtermékkel vagy tejmentes tejjel, illetve anélkül is
MILKSHAKE		Tejtermékek, tejmentes és krémesebb alapú italok
FROZEN JUICE		Természetesen édesített gyümölcslevek

Minden egyes beállítás az ideális textúrát biztosító alapértelmezett/optimális hőmérsékleten indul.

Ha kívánja, állítsa be a hőmérsékletszintet a tökéletes fagyasztott ital textúrájához, a hőmérsékletszintről további részleteket a 3. oldalon talál.

5 ELŐRE
BEÁLLÍTOTT
BEÁLLÍTÁS

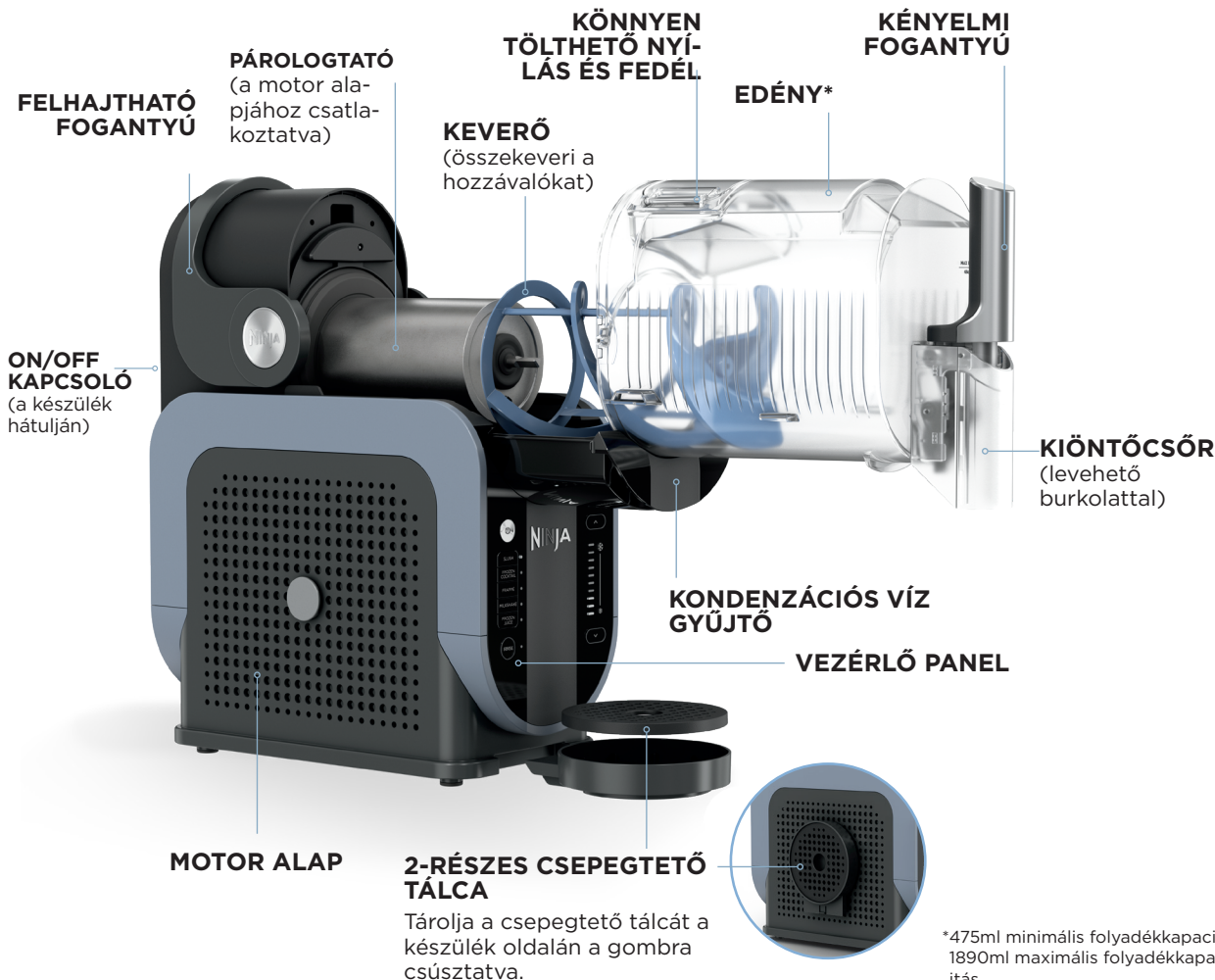


HŐMÉRSÉKLET
VEZÉRLÉS



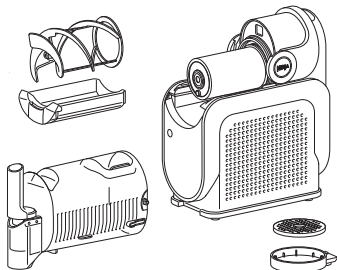
MEGJEGYZÉS: Ahogy a folyadék lehül, a hőmérséklet-szabályozó sávok nem villognak tovább.

MI VAN A DOBOZBAN?

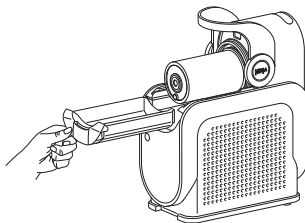


ÖSSZESZERELÉS

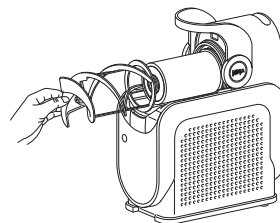
Az első használat előtt legalább 2 órával tartsa a készüléket függőlegesen és kihúzva a konnektorból.



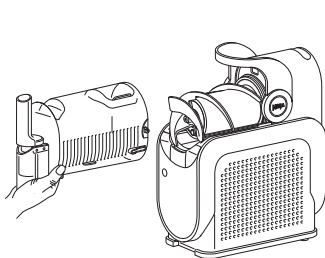
1. Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész teljesen megtisztítva van, és a motoralapzat sík, szilárd felületen áll.



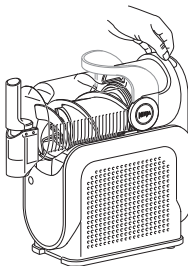
2. Szerelje be a kondenzvízgyűjtőt az elpárologtató alá a sín hornyaiba csúsztatva.



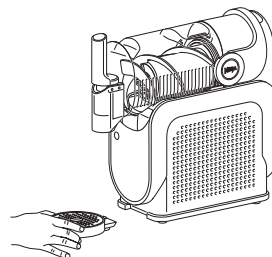
3. Szerelje be a keverőt úgy, hogy addig csúsztatja az elpárologtatóra, amíg a csapra nem illeszkedik.



4. A fogantyút felfelé tartva csúsztassa az edényt a keverő és az elpárologtató fölé.



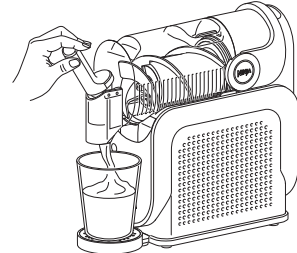
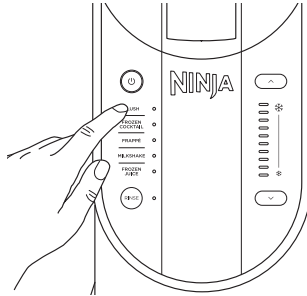
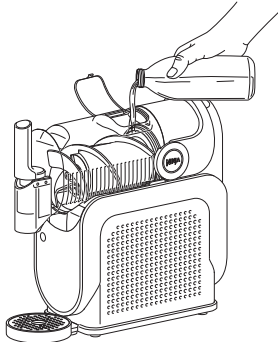
5. Zárja be az edényt a helyére a felhajtható fogantyú visszanyomásával, hogy lezárja az edényt.



6. Helyezze be a csepptálcát a motoralap elé, amíg be nem kattan a helyére.

A NINJA SLUSHI HASZNÁLATA

Minimális bemenet = 475 ml. Maximális bemenet = 1890ml.



1. Csatlakoztassa a készüléket.
2. Nyissa ki az edény tetején lévő fedelet.
3. Nyomja meg a készülék hátulján lévő be-/kikapcsolót. A kapcsoló akkor van bekapcsolva, ha a vonallal ellátott oldal van lenyomva.
4. Adj hozzá a folyadék(ok)at a könnyen feltölthető nyíláson keresztül, és zárja le a fedelet.
5. Nyomja meg a bekapcsológombot a készülék bekapcsolásához.

6. Válassza ki a kívánt előbeállítást. **Az előbeállítás az alapértelmezett/optimális hőmérsékleten indul.** Ha szükséges, állítsa be a hőmérsékletet a tökéletes fagyasztott ital textúrájához.
7. A hőmérséklet-szabályozó LED-ek pulzával mutatják a kiválasztott hőmérséklet elérésének előrehaladását. A készülék hangjelzést ad, és a LED-ek folyamatosan világítanak, amint a fagyasztott ital eléri a hőmérsékletet. **A készülék akár 12 órán keresztül is ezen a hőmérsékleten tartja az italt.**

8. Helyezzen egy csészét a csepegtető tálcára, a fogantyú alá.
9. Az adagoláshoz lassan húzza meg a fogantyút. A leállításhoz engedje vissza a fogantyút a helyére. Adagolás közben tartsa a készüléket működésben.

MEGJEGYZÉS:

- A készülék leállítása a keverőt és a hűtési folyamatot is leállítja. A tartalom adagolásához a készüléket tovább kell működtetni.
- Hőmérséklet-szabályozás: A beállítási LED-ek pulzálnak, miközben a fagyasztott ital a beállított hőmérsékleti szintre fagy. Amint a fagyasztott ital eléri a kívánt hőmérsékletet, a LED-ek folyamatosan világítanak, és a készülék hangjelzést ad. A készülék tovább működik, hogy a fagyasztott ital az ideális hőmérsékleten maradjon, és készen áll a kiadásra.
- Az italok elkészítése 15-60 percig is eltarthat az összetevők, a mennyiség és az indítási hőmérséklet függvényében.
- Ha a jégkása a sípszó előtt eléri a kívánt vastagságot, adagolja és élvezze. A hőmérséklet és a kimeneti vastagság beállításához lásd a 4. oldalt.

AZ ÖBLÍTÉSI CIKLUS HASZNÁLATA

Ez a ciklus hűtés nélkül keveri a készüléket, hogy átöblítse a készüléket.

1. Adagolja ki a maradék fagyasztott italt.
2. Állítsa le az aktuális előbeállítást az éppen futó előbeállítás gomb megnyomásával.
3. Nyomja meg a RINSE gombot.
4. Adjon hozzá meleg vizet az edény maximális töltővonaláig 1890 ml.
5. A feltöltés után hamarosan lassan engedje ki a vizet a készülékből.

MEGJEGYZÉS: Ez a víz gyorsan kiürül. Győződjön meg róla, hogy egy nagy csészét vagy tálat használ a felfogásához.

6. Állítsa le az öblítési ciklust a RINSE gomb ismételt megnyomásával.
7. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a bekapcsológombot.
8. Ismétlje ezt addig, amíg a fagyasztott ital le nem öblíti a párologtatót. Az öblítési ciklus használata után minden egyes használat után mossa el kézzel vagy mosogatógépben az összes alkatrészt, hogy a készüléket teljesen megtisztítsa.

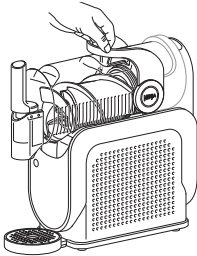


Az öblítési ciklus használata után az alkatrészek tisztítására vonatkozó további részleteket lásd a következő oldalon.

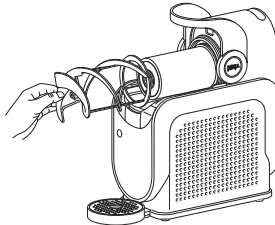
SZÉTSZERELÉS ÉS TISZTÍTÁS

A motoralap és az elpárolgató kivételével minden alkatrész mosogatógépben mosható.

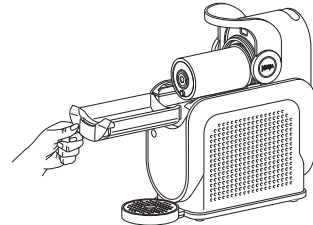
A legjobb eredmény érdekében használja az öblítési ciklust az összes alkatrész szétszerelése és tisztítása előtt.



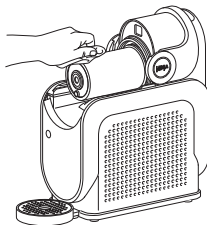
1. Előre húzva oldja ki a felhajtható fogantyút, és óvatosan húzza le az edényt a készülékről. Ügyeljen arra, hogy az edényt lefelé döntse, hogy a maradék folyadék ne folyjon ki az edény hátulján. Tegye félre.



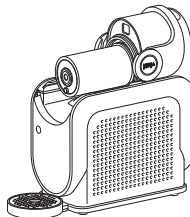
2. Csúsztassa le a keverőt az elpárolgatóról. Tegye félre.



3. Óvatosan csúsztassa ki a kondenzvíz gyűjtőt a készülékből, mivel maradványfolyadék lehet benne. Tegye félre.

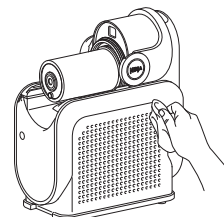


4. Törölje le a készüléket a párolgató alatt fertőtlenített vagy meleg, nedves ruhával.



5. Szükség esetén távolítsa el a csepegtető tálcát és/vagy a kifolyócső burkolatát.

6. Minden alkatrészt kézzel mosson el meleg, szappanos vízben, vagy használja a mosogatógépet.



7. Törölje le a motor alapját és az elpárolgatót fertőtlenített vagy meleg, nedves ruhával.

8. A készülék összeszerelése és/vagy tárolása előtt hagyja, hogy minden alkatrész alaposan megszáradjon.

SZÜKSÉGES CUKORTARTALOM

Minden bemenetnek legalább 5 g cukrot kell tartalmaznia 100 ml adagonként a teljes befagyás elkerülése érdekében. Az alapanyagok nem tartalmazhatnak mesterséges édesítőszert.

Cukorszegény riasztás:

Ha a bemenet cukortartalma túl alacsony, a készülék észleli ezt, és figyelmeztetést ad. A hőmérséklet-szabályozó LED-ek a legfelső LED-del kezdve csökkenő sorrendben egyenként villognak, az előre beállított LED-ek villognak, és a készülék 15 percig percnként hangjelzést ad.

Ha egy ital nem felel meg az összes cukor minimális követelményének:

Adagonként adjon hozzá 1-2 evőkanál ízesített szirupot, cukrot, datolyacukrot, kókuszcukrot, juharszirupot, agavét, cukorszirupot vagy mézet. A további cukrot keverje össze az alaplével, mielőtt a készülékbe töltené.

Állítsa vissza a készüléket az előbeállítás megnyomásával. Indítsa újra a készüléket az előbeállítás ismételt megnyomásával.

MEGJEGYZÉS: A mesterséges édesítőszerek nem segítik a teljes cukorigény kielégítését.

Frissen facsart vagy préselt gyümölcslé, például alma- és narancslé, elegendő természetes cukrot tartalmaznak ahhoz, hogy a készülékben elkeveredjenek.

DIÉTÁS ÉS ALACSONY CUKORTARTALMÚ ITALOK

A diétás és alacsony cukortartalmú italok nem válnak jégkásává, ha ezek az egyedüli összetevők, mivel a túl kevés cukor megakadályozza a receptek megfelelő fagyasztását. Ahhoz, hogy kedvenc diétás és alacsony cukortartalmú italaiból Slushi legyen, adja hozzá az alábbi hozzávalókat a bevitelhez:

TELJES RECEPT MÉRTE	TOVÁBBI ÖSSZETEVŐK
700ml	8.5g eritrit, 21ml citromlé & ¼ teáskanál só
1400ml	17g eritrit, 42ml citromlé & ¼ teáskanál só
170ml	20.5g eritrit, 51ml citromlé & ¼ teáskanál só

CUKORTARTALOM PÉLDA:

Tápérték	(per 100ml)	Adagolási méret
Energia	235kJ/55kcal	
Zsír	0.5g	
Nátrium	25g	
Szénhidrátok	11g	
ebből cukrok*	5g	Összes cukor
Fehérje	0.65g	(5g megfelel a minimális követelményeknek)
c SÓ	25mg	

Mi az eritrit?

Az eritrit egy alacsony kalóriatartalmú édesítőszer, amely a cukorhoz hasonló ízt biztosít anélkül, hogy jelentősen befolyásolná a vércukorszintet vagy hozzájárulna a fogszuvasodáshoz. Széles körben használják cukorhelyettesítésként különböző élelmiszerekben, és fogyasztása általában biztonságosnak tekinthető. Mint minden étrendi összetevőnél, az eritritet is tanácsos mértékkel, a kiegyensúlyozott étrend részeként fogyasztani.

CUKORSZÁZALÉK

DIÉTÁS ÜDÍTŐITAL



CUKOR
Ez alatti hőmérsékleten az ital túl keményre fagy, így nem lesz slush állagú.

ALSÓ HATÁRÉRTÉK
5g per 100ml

GYÜMÖLCSLÉ



SPORT ITAL



FRAPPÉ



ÜDÍTŐ ITAL



FELSŐ HATÁRÉRTÉK
50g per 100ml



ALKOHOLRA VONATKOZÓ IRÁNYMUTATÁSOK

A fagyasztott koktél előbeállítás használatakor minden előre elkészített bemeneti anyagnak (bor, sör stb.) 2,8% és 16% közötti alkoholtartalmúnak kell lennie.

ERŐS ALKOHOL/SZESZESITAL IRÁNYELVEK

Fagyasztott koktélok készítéséhez lásd az alábbi táblázatban a recept teljes méretére vonatkozó maximális alkohol-/párlat (vodka, tequila stb.) tartalmát.

TELJES RECEPT MÉRETE	AJÁNLOTT SZESZESITAL-MENNYISÉG (40% ALKOHOLTARTALOMMAL)
710ml	120ml
1065ml	175ml
1420ml	235ml
1530ml	295ml

A fenti táblázat CSAK az alkohol/spirituálék (35%+) beépítésére vonatkozó útmutató. Más alkoholok, például bor, sör, szódavíz vagy előre elkészített koktélok használata esetén tekintse meg az alábbi táblázatot vagy a Előkészítés nélküli jégkásák útmutatót a 13. oldalon.

Magas alkohol-/cukorszintű riasztás: Ha a bemenet alkoholtartalma túl magas, a készülék észleli azt, és riasztást ad. A hőmérséklet-szabályozó LED-ek a legalsó LED-del kezdődően növekvő sorrendben egyenként villognak, az előre beállított LED-ek villognak, és a készülék 15 percen keresztül percnként hangjelzést ad.

Ha egy ital meghaladja a maximális alkoholmennyiséget: Adagonként 60 ml vizet adjon hozzá, hogy felhigítsa a bevitt anyagot. Állítsa vissza a készüléket a PRESET megnyomásával. Indítsa újra a készüléket a PRESET ismételt megnyomásával.



MEGJEGYZÉS: Diétás vagy alacsony cukortartalmú italok alkohollal együtt történő fogyasztásakor nincs szükség eritritre.

ALKOHOLSZÁZALÉK

SÖR

KEVERT ITAL

IPA

BOR

MARGARITA

JÉGKÁSA KÉSZÍTÉSÉHEZ
az alkoholszintnek
e határérték
alatt kell lennie
(vagy ahhoz kell
hígulnia).

MARTINI



ALSÓ HATÁRÉRTÉK
2.8%

FELSŐ HATÁRÉRTÉK
16%

TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

Minimális bemenet = 475 ml. Maximális bemenet = 1890ml.

A legjobb adagolási élmény érdekében tölts fel a készüléket a maximális töltési vonalig (1890 ml).



NE adjon hozzá forró összetevőket, jeget vagy szilárd összetevőket, például gyümölcsöt, fagylaltot vagy fagyasztott gyümölcsöt.



Minden összetevőnek legalább 5 g cukrot kell tartalmaznia 100 ml-enként.*



A FROZEN COCKTAIL program használata esetén minden előre elkészített összetevőnek 2,8% és 16% közötti alkoholtartalmúnak kell lennie.**



A legjobb eredmény elérése érdekében hűtse le a folyadék(ok)at, mielőtt a készülékbe töltene.



Az ideális textúra beállításához használja a Hőmérsékletszabályozó beállítást.***



A legjobb fagyos eredmény érdekében hűtse le a tálalópoharakat, mielőtt kiadagolja a jégkását.

MEGJEGYZÉS: Az előfagyasztott összetevők íze édesebb. Aggódik, hogy az ital túl édes lesz? Ne aggódjon, nem lesz olyan édes az íze, miután lefagyasztotta és fagyasztott itallá turmixolta.

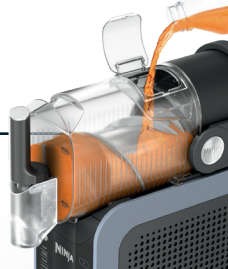
* További részletekért lásd a 10. oldalt. ** További részletekért lásd a 11. oldalt. *** Lásd a 13. oldalt az elkészített ital alapján javasolt beállításokért.

POUR &
SLUSH

ELŐKÉSZÍTÉS NÉLKÜLI JÉGKÁSÁK

EGYSZERŰEN TÖLTÖN & VÁLASSZON

Adjon 475ml-1890ml-t a készülékhez,
majd válassza ki a kívánt előbeállítást.



MAGYAR

ELŐBEÁLLÍTÁS	ÖSSZES IDŐ	ELKÉSZÍTETT ITAL	ÚTMUTÓ
JÉGKÁSA 	2-3 adag 15 perc 4-6 adag 30 perc 6-8 Adag 45 perc	Sportitalok, energiaiitalok, édesített jeges tea, kombucha, limonádé	Válassza ki a SLUSH Az előbeállítás az alapértelmezett szinten indul
FAGYASZTOTT COCKTAIL 	2-3 adag 30 perc 4-6 adag 40 perc 6-8 adag 50 perc	Hard seltzers	Válassza ki a FROZEN COCKTAIL Az előbeállítás az alapértelmezett szinten indul - állítsa be a hőmérséklet-szabályozót, hogy 3 sáv világítson.
		Sör (lágér, IPA, Bitter Sour és Stout), alkoholos limonádé, almabor	Válassza ki a FROZEN COCKTAIL Az előbeállítás az alapértelmezett szinten kezdődik állítsa be a hőmérséklet-szabályozót, hogy 4 sáv világítson
		Előre elkészített Piña Colada, előre elkészített Gin & Tonic, előre elkészített Mojito, Előre elkészített Margarita	Válassza ki a FROZEN COCKTAIL Az előbeállítás az alapértelmezett szinten kezdődik állítsa be a hőmérséklet-szabályozót, hogy 6 sáv világítson.
		Előre elkészített Rum & Cola, bor (fehér, pezsgő, rozé)	Válassza ki a FROZEN COCKTAIL Az előbeállítás az alapértelmezett szinten kezdődik állítsa be a hőmérséklet-szabályozót, hogy 9 sáv világítson.
FAGYASZTOTT GYÜMÖLCSLÉ 	2-3 adag 15 perc 4-6 adag 25 perc 6-8 adag 35 perc	Narancslé, mangólé, trópusi gyümölcslé	Válassza ki a FROZEN JUICE Az előbeállítás az alapértelmezett szintről indul
		Almalé	Válassza ki a FROZEN JUICE Az előbeállítás az alapértelmezett szinten kezdődik állítsa be a hőmérséklet-szabályozót, hogy 2 sáv világítson.
		Palackozott előre elkészített turmixok, ananászlé	Válassza ki a FROZEN JUICE Az előbeállítás az alapértelmezett szinten kezdődik állítsa be a hőmérséklet-szabályozót, hogy 3 sáv világítson.
		Szőlőlé, gránátalmalé	Válassza ki a FROZEN JUICE Az előbeállítás az alapértelmezett szinten kezdődik állítsa be a hőmérséklet-szabályozót, hogy 5 sáv világítson.

Megjegyzés: ne használjon semmilyen mesterséges édesítőszert tartalmazó, például diétás italokat.

FAGYASZTOTT KOKTÉL ÓRA

Keverje össze az összetevőket, és legyen a saját otthona csaposa.



1.

Alkohol hozzáadása

1-3 adag	4-6 adag	6-8 adag
adjon hozzá 120ml	adjon hozzá 240ml	adjon hozzá 300ml

- Vodka
- Gin/ízesített gin
- Rum/ízesített rum
- Whiskey
- Bourbon
- Tequila
- Pimms



2.

Válasszon egy italkeveréket

Válassza ki a koktél alapját.

1-3 Adag	4-6 Adag	6-8 Adag
adjon hozzá 590ml (total)	adjon hozzá 1180ml (total)	adjon hozzá 1400ml (total)

- Cola vagy választott üdítőital
- Limonádé
- Tonic
- Friss gyümölcsle
- Gyömbérsör
- Kókusztej

FROZEN
COCKTAIL

3.

Válassza ki: FROZEN COCKTAIL

Az előbeállítás az alapértelmezett/optimális beállítással indul.

Kívánság szerint állítsa be a hőmérsékletet a tökéletes fagyasztott ital textúrájához.

4.

Adagolás. Kívánság szerint díszítsük, és fogyasszuk.



MEGJEGYZÉS: A koktélok készítésekor a 12. és 13. oldalon található, szükséges cukor- és alkoholtartalomra vonatkozó információkat vegye figyelembe.

MEGJEGYZÉS: Ha a keverőanyagokat kombinálja, győződjön meg róla, hogy a fenti mennyiségek összeadódnak.

TRÓPUSI RECEPT INSPIRÁCIÓK



PIÑA COLADA

1. ALKOHOL / Coconut rum
2. ALAP / Ananászlé és kókusztej
3. Válassza: **FROZEN COCKTAIL**
4. Ananással és cseresznyével díszítjük.



MOSCOW MULE

1. ALKOHOL / Vodka
2. ALAP / Gyömbérsör és lime juice ízlés szerint
3. álassza: **FROZEN COCKTAIL**
4. Díszítsük lime gerezdekkel

EGY ÖSSZETEVŐS COLA SLUSH

Egyszerű receptek

ELKÉSZÍTÉS: 2 PERC

HOZZÁVALÓK

1-3 Adag
kb. 34 perc

700ml cola, hűtött

4-6 Adag
kb. 35 perc

1400ml cola, hűtött

6-8 Adag
kb. 42 perc

1700ml cola, hűtött



Nem szereted a kólát? Akkor használja helyette a következők valamelyikét:

Narancsos üdítőital, citromos-lime-os üdítőital, cream soda, gyömbérsör, vagy bármilyen teljes cukortartalmú üdítőital.

ÚTMUTATÓ



Öntse a kólát az edénybe.



Válassza: **SLUSH**. Az alapértelmezett/optimális hőmérsékleten indul az ideális textúra érdekében. Ha szükséges, állítsa be a hőmérsékletet.



Amint a fagyasztott ital eléri az optimális hőmérsékletet, a készülék háromszor csipog. Azonnal találja.

MEGJEGYZÉS:

- A diétás üdítőital (vagy mesterséges cukorpótlóval készült üdítőital) NEM használható ebben az egységben.
- A könnyebb tisztítás érdekében **NE** kapcsolja ki az előbeállítást addig, amíg az összes fagyasztott ital ki nem fogyott.

SLUSH

MAGYAR



EGY ÖSSZETEVŐS DIÉTÁS COLA SLUSH

Egyszerű receptek

HOZZÁVALÓK

ELKÉSZÍTÉS: 5 PERC

1-3 Adag
kb. 34 perc

700ml cola, hűtött
8.5g eritrit
21ml citromlé
¼ teáskanál só

4-6 Adag
kb. 35 perc

1400ml cola, hűtött
17g eritrit
42ml citromlé
¼ teáskanál só

6-8 Adag
kb. 42 perc

1700ml cola, hűtött
20.5g eritrit
51ml citromlé
¼ teáskanál só



A KÖVETKEZŐK BÁRMELYIKÉT HASZNÁLHATJA: Narancsos üdítőital, citromos-lime-os üdítőital, cream soda, gyömbérsör, vagy bármilyen diétás/alcsony cukortartalmú üdítőital.

ÚTMUTATÓ



Egy nagy kanccsóban keverjük össze az összes Hozzávalót, amíg össze nem keveredik, és az eritrit teljesen feloldódik. Öntsük a keveréket az edénybe.



Válassza a **SLUSH** lehetőséget. Az előbeállítás az alapértelmezett hőmérsékleten indul. Állítsa be a hőmérsékletszabályozót, hogy 1 csík világítson.



Amint a fagyasztott ital eléri az optimális hőmérsékletet, a készülék hangjelzést ad. Ha szükséges, állítsa be a hőmérsékletet. Azonnal találja.

MEGJEGYZÉS: A diétás, alcsony cukortartalmú italokkal és eritrittel kapcsolatos további információkért kérjük, olvassa el a 10. oldalt.

SLUSH

MAGYAR



GYEREKBARÁT

TROPICAL FRUIT SLUSH

Egyszerű receptek

ELKÉSZÍTÉS: 5 PERC

HOZZÁVALÓK

1-3 Adag
kb. 12 perc

700ml trópusi gyümölcsle, hűtött

4-6 Adag
kb. 16 perc

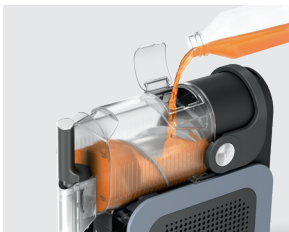
1400ml trópusi gyümölcsle, hűtött

6-8 Adag
kb. 17 perc

1700ml trópusi gyümölcsle, hűtött

ÚTMUTATÓ

A recept elkezdése előtt olvassa el a 6. és 7. oldalon az összeszereléssel és az egység kölcsönhatásával kapcsolatos információkat.



Öntse a trópusi gyümölcslevet az edénybe.



Válassza ki: **FROZEN JUICE**. Az alapértelmezett/optimális hőmérsékleten indul az ideális textúra elérése érdekében. Ha szükséges, állítsa be a hőmérsékletet.



Amint a fagyasztott ital eléri az optimális hőmérsékletet, a készülék háromszor csipog. Azonnal tálalja.

MEGJEGYZÉS: A könnyebb tisztítás érdekében **NE** kapcsolja ki az előbeállítást addig, amíg az összes fagyasztott ital ki nem fogyott.

FROZEN
JUICE

MAGYAR



COFFEE FRAPPÉ

Egyszerű receptek

ELKÉSZÍTÉS: 10 PERC

HOZZÁVALÓK

1-3 Adag kb. 35 perc	4-6 Adag kb. 41 perc	6-8 Adag kb. 42 perc
350ml teljes tej, hűtött 1 evőkanál dupla tejszín 350ml feketekávé, hűtött 60g porcukor	700ml teljes tej, hűtött 2 evőkanál dupla tejszín 700ml feketekávé, hűtött 120g porcukor	850ml teljes tej, hűtött 3 evőkanál dupla tejszín 850ml feketekávé, hűtött 140g porcukor

TOPPINGS (opcionális)

Tejszínhab | Csokoládészirup | Karamellszirup

ÚTMUTATÓ

A recept elkezdése előtt olvassa el a 6. és 7. oldalt az összeszereléssel és az egység kölcsönhatásával kapcsolatos információkért.



Egy nagy tálban keverje össze az összes hozzávalót, amíg összes nem keveredik, és a cukor teljesen feloldódik. Öntse a keveréket az edénybe.



Válassza ki a **FRAPPÉ**-t. Az alapértelmezett/optimális hőmérsékleten indul az ideális textúra elérése érdekében. Ha szükséges, állítsa be a hőmérsékletet.



Amint a fagyasztott ital eléri az optimális hőmérsékletet, a készülék háromszor csipog. Azonnal tálalja tejszínhabbal és tetszés szerint csokoládé- vagy karamellszósszal körítve.



LEGYEN TEJMENTES: A tejes Hozzávalókat kívánság szerint cserélje ki tejmentes alternatívákra.

MEGJEGYZÉS: A program befejezése után 30 percen belül adagolja a tejtermékeket, hogy elkerülje a habos kimenetet.

FRAPPE

MAGYAR



FAGYASZTOTT VÉRNARANCS MARGARITA

Egyszerű receptek

ELKÉSZÍTÉS: 5 PERC

HOZZÁVALÓK

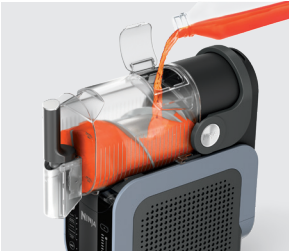
1-3 Adag kb. 30 perc	4-6 Adag kb. 36 perc	6-8 Adag kb. 50 perc
100ml Tequila Blanco 20ml Triple Sec 530ml vérnarancslé 60ml friss lime lé 10g agave	200ml Tequila Blanco 40ml Triple Sec 1060ml vérnarancslé 120ml friss lime lé 20g agave	230ml Tequila Blanco 50ml Triple Sec 1300ml vérnarancslé 140ml friss lime lé 30g agave

TOPPINGS (opcionális)

Narancskarikák | Lime karikák | Só a pohár pereméhez

ÚTMUTATÓ

A recept elkezdése előtt olvassa el a 6. és 7. oldalt az összeszereléssel és az egység kölcsönhatásával kapcsolatos információkért.



Egy nagy tálban keverjük össze az összes Hozzávalót. Öntsük a keveréket az edénybe.



Válassza: **FROZEN COCKTAIL**. Az alapértelmezett/optimális hőmérsékleten indul az ideális textúra elérése érdekében. Ha szükséges, állítsa be a hőmérsékletet.

MEGJEGYZÉS: Ez az ital alkoholt tartalmaz, kérjük, élvezze felelősségteljesen.



Amint a fagyasztott ital eléri az optimális hőmérsékletet, a készülék háromszor csipog. Tálalja azonnal szózott peremű pohárban, tetszés szerint narancs- és lime-szeletekkel.

MEGJEGYZÉS: Az alkoholra vonatkozó irányelveket lásd a 13. oldalon.

MEGJEGYZÉS: Ha nincs vérnarancslé, cserélje ki friss vagy bolti narancslével.

FROZEN COCKTAIL

MAGYAR



FAGYASZTOTT LIMONÁDÉ SLUSH

ELKÉSZÍTÉS: 5 PERC

HOZZÁVALÓK

1-3 Adag kb. 33 perc	4-6 Adag kb. 41 perc	6-8 Adag kb. 46 perc
700ml friss limonádé, hűtött	1400ml friss limonádé, hűtött	1700ml friss limonádé, hűtött



ÚTMUTATÓ

A recept elkezdése előtt olvassa el a 6. és 7. oldalon az összeszereléssel és az egység kölcsönhatásával kapcsolatos információkat.

1. Öntse a friss, szénsavmentes limonádét az edénybe.
2. Válassza: **FROZEN JUICE**. Az előbeállítás alapértelmezett/optimális hőmérsékleten indul az ideális állag eléréséhez. Ha szükséges, állítsa be a hőmérsékletet.
3. Amint a fagyasztott ital eléri az optimális hőmérsékletet, a készülék háromszor csipog. Azonnal tálalja.

FÜSZEREZETT ALMA & FAHÉJ SLUSH

ELKÉSZÍTÉS: 5 PERC

HOZZÁVALÓK

1-3 Adag kb. 15 perc	4-6 Adag kb. 29 perc	6-8 Adag kb. 35 perc
350ml almalé, hűtött	700ml almalé, hűtött	850ml almalé, hűtött
350ml gyömbérsör, hűtött	700ml gyömbérsör, hűtött	850ml gyömbérsör, hűtött
½ teáskanál őrölt fahéj	1 teáskanál őrölt fahéj	2 teáskanál őrölt fahéj

ÚTMUTATÓ

A recept elkezdése előtt olvassa el a 6. és 7. oldalon az összeszereléssel és az egység kölcsönhatásával kapcsolatos információkat.

1. Egy nagy tálban keverjük össze az összes hozzávalót. Öntsük az összes hozzávalót az edénybe.
2. Válassza: **FROZEN JUICE**. Az alapértelmezett/optimális hőmérsékleten indul az ideális textúra elérése érdekében. Ha szükséges, állítsa be a hőmérsékletet.
3. Amint a fagyasztott ital eléri az optimális hőmérsékletet, a készülék háromszor csipog. Azonnal tálalja.



TIPP: Ha nem kedveli a fahéjat, hagyja ki, és ugyanolyan finom lesz.

SÓS KARAMELLA MILKSHAKE

Gyerekdirat

ELKÉSZÍTÉS: 5 PERC

HOZZÁVALÓK

1-3 Adag kb. 30 perc	4-6 Adag kb. 36 perc	6-8 Adag kb. 42 perc
650ml teljes tej, hűtött	1350ml teljes tej, hűtött	1650ml teljes tej, hűtött
75g karamellszirup	150g karamellszirup	175g karamellszirup
2 evőkanál dupla tejszín	3 evőkanál dupla tejszín	3 ½ evőkanál dupla tejszín
2 teáskanál vanília kivonat	1 ½ teáskanál vanília kivonat	2 teáskanál vanília kivonat
½ teáskanál tengeri só	1 teáskanál tengeri só	1 ½ teáskanál tengeri só

TOPPINGS (opcionális)

Tejszínhab | Karamellszirup | Szórócsukor

ÚTMUTATÓ

A recept elkezdése előtt olvassa el a 6. és 7. oldalon található összeszerelési és használati információkat.

- Egy nagy tálban keverjük össze az összes hozzávalót. Öntsük a keveréket az edénybe.
- Válassza: **MILKSHAKE**. Az alapértelmezett/optimális hőmérsékleten indul az ideális textúra elérése érdekében. Ha szükséges, állítsa be a hőmérsékletet.
- Amint a fagyasztott ital eléri az optimális hőmérsékletet, a készülék háromszor csipog. Azonnal tálalja, tetszés szerint tejszínhabbal, karamellsziruppal és szóróanyaggal díszítve.

MEGJEGYZÉS: A könnyebb tisztítás érdekében **NE** kapcsolja ki az előbeállítást addig, amíg az összes fagyasztott ital ki nem fogyott.



LEGYEN TEJMENTES: A teljes Hozzávalókat kívánság szerint cserélje ki tejmentes alternatívákra.

TIPP: Ha a Milkshake vagy Frappé előbeállításokat használja, a habos kimenet elkerülése érdekében az előbeállítás végétől számított 30 percen belül adagolja a tartalmat.

MILKSHAKE

MAGYAR



TEJMENTES VANÍLIA MILKSHAKE

ELKÉSZÍTÉS: 10 PERC

HOZZÁVALÓK

1-3 Adag kb. 40 perc	4-6 Adag kb. 47 perc	6-8 Adag kb. 48 perc
680ml növényi tej, hűtött	1360ml növényi tej, hűtött	1600ml növényi tej, hűtött
60g porcukor	120g porcukor	160g porcukor
1 evőkanál vanília kivonat	2 evőkanál vanília kivonat	2 ½ evőkanál vanília kivonat



ÚTMUTATÓ

A recept elkészítése előtt tekintse meg a 6. és 7. oldalt az összeszerelési és készülékhasználati információkért.

1. Egy nagy tálban keverjük össze az összes Hozzávalót, amíg össze nem keveredik, és a cukor teljesen feloldódik.
2. Öntse a keveréket az edénybe.
3. Válassza a **MILKSHAKE** beállítást. Az előbeállítás alapértelmezett/optimális hőmérsékleten indul az ideális állag eléréséhez. Ha szükséges, állítsa be a hőmérsékletet.
4. Amint a fagyasztott ital eléri az optimális hőmérsékletet, a készülék háromszor csipog. Azonnal tálalja tejszínhabbal, csokoládésziruppal és tetszés szerint szóróanyaggal díszítve.

TEJMENTES TIPP: A legjobb teljesítmény érdekében zab- vagy mandulatejet ajánlunk (nem barista stílusban).

MEGJEGYZÉS: A program befejezése után 30 percen belül adagolja a tejtermékeket, hogy elkerülje a habos kimenetet.

FAGYASZTOTT APERITIVO ORANGE SPRITZ

ELKÉSZÍTÉS: 5 PERC

HOZZÁVALÓK

1-3 Adag kb. 17 perc	4-6 Adag kb. 26 perc	6-8 Adag kb. 30 perc
250ml Italian bitter aperitivo	500ml Italian bitter aperitivo	600ml Italian bitter aperitivo
250ml pezsgő	500ml pezsgő	600ml pezsgő
200ml narancslé	400ml narancslé	500ml narancslé



TOPPINGS (opcionális)

Narancsszeletek | Eper

ÚTMUTATÓ

A recept elkészítése előtt tekintse meg a 6. és 7. oldalt az összeszerelési és készülékhasználati INFORMÁCIÓKÉRT.

- Öntse az összes hozzávalót az edénybe.
- Válassza a **FROZEN COCKTAIL** beállítást. Az előbeállítás alapértelmezett/optimális hőmérsékleten indul az ideális állag eléréséhez. Ha szükséges, állítsa be a hőmérsékletet.
- Amint a fagyasztott ital eléri az optimális hőmérsékletet, a készülék háromszor csipog. Tálalja azonnal, tetszés szerint narancsszeletekkel és eperrel díszítve.

TIPP: Az alkoholmentességhez cserélje ki az olasz keserű aperitivo-t és a pezsgőt 0%-os megfelelőre.

MEGJEGYZÉS: Az alkoholra vonatkozó irányelveket lásd a 13. oldalon.

Ez a recept alkoholt tartalmaz, kérjük, fogyassza felelősen.

BODZÁS GIN COCKTAIL

ELKÉSZÍTÉS: 5 PERC

HOZZÁVALÓK

1-3 Adag kb. 35 perc	4-6 Adag kb. 37 perc	6-8 Adag kb. 39 perc
750ml előre elkészített gin-tonik 100ml Bodzavirág szirup	1250ml előre elkészített gin-tonik 200ml Bodzavirág szirup	1500ml előre elkészített gin-tonik 250ml Bodzavirág szirup



TOPPINGS (opcionális)

Citromkarikák

ÚTMUTATÓ

A recept elkészítése előtt tekintse meg a 6. és 7. oldalt az összeszerelési és készülékhasználati információkért.

1. Öntse az összes hozzávalót az edénybe.
2. Válassza a **FROZEN COCKTAIL** beállítást. Az előbeállítás alapértelmezett/optimális hőmérsékleten indul az ideális állag eléréséhez. Ha szükséges, állítsa be a hőmérsékletet.
3. Amint a fagyasztott ital eléri az optimális hőmérsékletet, a készülék háromszor csipog. Tálalja azonnal, tetszés szerint citromkarikával.

TIPP: Az alkoholmentességhez cserélje ki a gin-tonikot 0%-os alkoholtartalmú gin-tonikra.

MEGJEGYZÉS: Az alkoholra vonatkozó irányelveket lásd a 13. oldalon.

Ez a recept alkoholt tartalmaz, fogyassza felelősséggel.

FROSÉ

FROZEN
COCKTAIL

MAGYAR

ELKÉSZÍTÉS: 15 PERC + EPER MARINÁLÁSI IDŐ

HOZZÁVALÓK

1-3 Adag kb. 21 perc	4-6 Adag kb. 22 perc	6-8 Adag kb. 30 perc
200g szeletelt eper 75g porcukor 500ml rozé bor, hűtött	400g szeletelt eper 150g porcukor 1000ml rozé bor, hűtött	500g szeletelt eper 170g porcukor 1200ml rozé bor, hűtött



TOPPINGS (opcionális)

Eper

ÚTMUTATÓ

A recept elkészítése előtt tekintse meg a 6. és 7. oldalt az összeszerelési és készülékhasználati információkért.

1. Egy nagy tálban keverje össze a szeletelt epret a cukorral. Helyezze hűtőszekrénybe, és hagyja állni legalább 1 órán át, de akár egy éjszakán keresztül is. Miután lehűlt, adja hozzá a rosét az eperhez és a cukorhoz.
2. Egy turmixgép segítségével turmixolja össze az összes hozzávalót, amíg sima állagot nem kap. Szűrje le a keveréket, hogy eltávolítsa az epermagokat.
3. Öntse a keveréket az edénybe.
4. Válassza a **FROZEN COCKTAIL** beállítást. Az előbeállítás alapértelmezett/optimális hőmérsékleten indul az ideális állag eléréséhez. Ha szükséges, állítsa be a hőmérsékletet.
5. Amint a fagyasztott ital eléri az optimális hőmérsékletet, a készülék háromszor csipog. Kívánság szerint azonnal tálalja eperrel.

TIPP: Az alkoholmentességhez cserélje a rosét 0%-os alkoholtartalmú rozéra.

MEGJEGYZÉS: Az alkoholra vonatkozó irányelveket lásd a 13. oldalon.

Ez a recept alkoholt tartalmaz, fogyassza felelősséggel.

FAGYASZTOTT SANGRIA

ELKÉSZÍTÉS: 5 PERC

HOZZÁVALÓK

1-3 Adag kb. 20 perc	4-6 Adag kb. 24 perc	6-8 Adag kb. 32 perc
500ml vörösbör 175ml narancslé 25g agave	1000ml vörösbör 350ml narancslé 50g agave	1200ml vörösbör 440ml narancslé 65g agave



TOPPINGS (opcionális)

Narancsszeletek | Eper |
Szeletelt alma

ÚTMUTATÓ

A recept elkészítése előtt tekintse meg a 6. és 7. oldalt az összeszerelési és készülékhasználati információkért.

- Öntse az összes hozzávalót az edénybe.
- Válassza a **FROZEN COCKTAIL** beállítást. Az előbeállítás alapértelmezett/optimális hőmérsékleten indul az ideális állag eléréséhez. Ha szükséges, állítsa be a hőmérsékletet.
- Amint a fagyasztott ital eléri az optimális hőmérsékletet, a készülék háromszor csipog. Tálalja azonnal narancsszeletekkel, eperrel és szeletelt almával, tetszés szerint.

TIPP: Az alkoholmentességhez cserélje ki a vörösbort 0% alkoholtartalmú vörösborra

MEGJEGYZÉS: Az alkoholra vonatkozó irányelveket lásd a 13. oldalon.

Ez a recept alkoholt tartalmaz, fogyassza felelősséggel.

FAGYASZTOTT PIMMS FRISSÍTŐ

ELKÉSZÍTÉS: 5 PERC

HOZZÁVALÓK

1-3 Adag kb. 22 perc	4-6 Adag kb. 30 perc	6-8 Adag kb. 38 perc
600ml előre elkészített Pimms és limonádé	1000ml előre elkészített Pimms és limonádé	1200ml előre elkészített Pimms és limonádé
200ml Szénsavmentes limonádé	400ml Szénsavmentes limonádé	500ml Szénsavmentes limonádé

ÚTMUTATÓ

A recept elkészítése előtt tekintse meg a 6. és 7. oldalt az összeszerelési és készülékhasználati információkért.

1. Öntse az összes hozzávalót az edénybe.
2. Válassza a **FROZEN COCKTAIL** beállítást. Az előbeállítás alapértelmezett/optimális hőmérsékleten indul az ideális állag eléréséhez. Ha szükséges, állítsa be a hőmérsékletet.
3. Amint a fagyasztott ital eléri az optimális hőmérsékletet, a készülék háromszor csipog. Tálalja azonnal eperrel, narancsszeletekkel és uborkaszeletekkel, tetszés szerint.

TOPPINGS (opcionális)

Eper | Narancsszeletek | Uborka
szeletek



MEGJEGYZÉS: Az alkoholra vonatkozó irányelveket lásd a 13. oldalon.

Ez a recept alkoholt tartalmaz, fogyassza felelősséggel.

KÉSZÍTSD EL A SAJÁT JÉGKÁSA

elkészített italokkal

VÁLASSZON EGY RECEPTE		VÁLASSZA KI AZ **1. ÍZT** ÉS A HOZZÁ TARTOZÓ ADAGMÉRETET AZ EDÉNYHEZ.			
ÍZ COMBO		ÍZ 1	1-3 ADAG	4-6 ADAG	6-8 ADAG
BARACKOS JEGES TEA		Jeges tea	470ml	950ml	1,175ml
GRÁNÁTALMA JEGES TEA					
ANANÁSZ JEGES TEA					
PASSION FRUIT JEGES TEA					
MANGÓ JEGES TEA					
MANGÓ LIMONÁDÉ		Limonádé			
BARACKOS LIMONÁDÉ					
ICED LEMON TEA					
NARANCS LIMONÁDÉ					
ÁFONYA NARANCS		Narancslé			

VÁLASSZA KI A **2. ÍZ** ÉS A HOZZÁ TARTOZÓ ADAGMÉRETET AZ EDÉNYHEZ.				
ÍZ 2	2-3 ADAG	4-6 ADAG	6-8 ADAG	
Baracklé	235ml	470ml	650ml	Válassza a SLUSH beállítást. Az előbeállítás al-apértelmezett/optimális szinten indul.
Gránátalma lé				
Ananászlé				
Passion fruit lé				
Mangó lé				
Mangó lé				
Baracklé				
Édesített jeges tea				
Narancslé				
Áfonyalé				

KÉSZÍTSÉN SAJÁT FAGYASZTOT

gyümölcslével vagy üdítővel és alkohollal

VÁLASSZON EGY RECEPTET	TÖLTÖN ÜDÍTŐITALT AZ ADAGOLÁSI MENNYISÉGNEK MEGFELELŐEN AZ EDÉNYBE.			
RECEPT	GYÜMÖLCSLÉ	1-3 ADAG	4-6 ADAG	6-8 ADAG
Bellini	Baracklé	600ml	1.2L	1.6L
Screwdriver	Narancslé			
Greyhound	Grapefruitlé			
Bloody Mary	Paradicsomlé			
Cinnamon Whiskey Cider	Apple cider			

VÁLASSZON EGY RECEPTET	TÖLTÖN ÜDÍTŐITALT AZ ADAGOLÁSI MENNYISÉGNEK MEGFELELŐEN AZ EDÉNYBE.			
RECEPT	ÜDÍTŐITAL	1-3 ADAG	4-6 ADAG	6-8 ADAG
Whiskey Cola	Cola	600ml	1.2L	1.6L
Rum & Cola	Cola			
Paloma	Grapefruitlé			
Whiskey Ginger	Gyömbérsör			
Spiked Lemonade	Limonádé			
Dark & Stormy	Gyömbér sör			

TT KOKTÉLT

ADJA HOZZÁ AZ ALKOHOLT AZ ADAGMÉRETNEK MEGFELELŐ MENNYISÉGBEN AZ EDÉNYHEZ.					
ALKOHOL		1-3 ADAG	4-6 ADAG	6-8 ADAG	
Champagne or Prosecco		120ml	240ml	315ml	Válassza a FROZEN COCKTAIL beállítást. Az előbeállítás alapértelmezett/optimális szinten indul.
Vodka					
Gin					
Vodka					
Cinnamon whiskey					

ADJA HOZZÁ AZ ALKOHOLT AZ ADAGMÉRETNEK MEGFELELŐ MENNYISÉGBEN AZ EDÉNYHEZ.				
ALKOHOL	1-3 ADAG	4-6 ADAG	6-8 ADAG	
Whiskey	120ml	240ml	315ml	Válassza a FROZEN COCKTAIL beállítást. Az előbeállítás alapértelmezett/optimális szinten indul.
Rum				
Tequila				
Whiskey				
Vodka				
Rum				

KÉSZÍTSD EL A SAJÁT MILKSHA

sziruppal, tejjel, ízesített tejjel és boltban kapható kávéitalokkal

	1-3 ADAG	4-6 ADAG	6-8 ADAG
ÍZESÍTETT SZIRUPOK/ SZÓSZOK	600ml teljes tej 2 evőkanál dupla tejszín 1 teáskanál vanília kivonat 2 evőkanál kristálycukor 2 evőkanál ízesített szirup/szószt	1.2L teljes tej 4 evőkanál dupla tejszín 2 teáskanál vanília kivonat 4 evőkanál kristálycukor 4 evőkanál ízesített szirup/szószt	1.6L teljes tej 6 evőkanál dupla tejszín 1 teáskanál vanília kivonat 6 evőkanál kristálycukor 6 evőkanál ízesített szirup/szószt
	ÍZ INSPIRÁCIÓ Eper, karamell, csokoládé		
ÍZESÍTETT TEJPOROK	3-4 evőkanál italpor 600ml teljes tej 2 evőkanál dupla tejszín	6-8 evőkanál italpor 1.2L teljes tej 4 evőkanál dupla tejszín	8-10 evőkanál italpor 1.6L teljes tej 6 evőkanál dupla tejszín
	ÍZ INSPIRÁCIÓ Csokoládés tej, eperes tej, banános tej		
ÍZESÍTETT TEJ	600ml ízesített tej 2 evőkanál dupla tejszín	1.2L ízesített tej 4 evőkanál dupla tejszín	1.6L ízesített tej 6 evőkanál dupla tejszín
	ÍZ INSPIRÁCIÓ Chocolate milk, strawberry milk, banana milk		
BOLTI KÁVÉITALOK	600ml bolti kávéital 2 evőkanál dupla tejszín	1.2L bolti kávéital 4 evőkanál dupla tejszín	1.6L bolti kávéital 6 evőkanál dupla tejszín
	ÍZ INSPIRÁCIÓ Bolti palackozott frappé, mokka, cukrozott jeges kávéitalok, cappuccino, tejeskávé, macchiato, matcha latté		

MILKSHAKE-EDET ÉS FRAPPÉ-DAT

MIX

ÖNTÉS

ADAGOLÁS

Egy tálban keverjük össze az összes
Hozzávalót, amíg összeáll.

Öntse a keveréket a készülékbe, válassza
a MILKSHAKE beállítást, és állítsa be a
hőmérsékletet igény szerint.

Az optimális eredmény érdekében 2-3
sáv közötti beállítást ajánlunk.

Adagolja és élvezze.

Öntse a keveréket a készülékbe, válassza
a FRAPPÉ beállítást, és állítsa be a
hőmérsékletet igény szerint.

NINJA SLUSHi

FROZEN DRINK MAKER